



NOUVELLE BOUTIQUE !

Découvrez notre nouvelle boutique sur le site de la libre cueillette du Château de Dachstein.

Vous y retrouverez tout nos fruits et légumes disponibles en libre cueillette déjà cueillis pour vous ainsi qu'un grand choix de nos produits «fait - maison» : jus et nectars, confitures, conserves, cidre ...

HORAIRES LIBRE CUEILLETTE ET BOUTIQUE

Du mardi au dimanche :
9h30 - 12h15 et 14h - 18h
(fermé le lundi)
03 88 49 31 48

DES BROUETTES SONT À VOTRE DISPOSITION POUR VOTRE CUEILLETTE !



La ferme du Château de Dachstein

vous présente

sa libre cueillette

150 000 m² de libre cueillette à découvrir à côté du Château de Dachstein, bordée par la Bruche. Un rendez-vous magique pour la libre cueillette où vous trouverez légumes et fruits qui se succèdent tout au long des saisons !



LÉGUMES



FRUITS

NOS FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON À CUEILLIR OU À EMPORTER

Nombreuses variétés de tomates : cerises, cœur de bœuf, etc.
Aubergine, poivrons, pomme de terre, etc.
Pommes dès le mois d'août.

DÉCOUVREZ NOS PRODUITS

«FAIT - MAISON»

La ferme Maurer vous propose tout au long de l'année une belle gamme de jus et nectars, confitures, conserves, cidre ...
issue uniquement des fruits et légumes produits à la ferme.
Découvrez-les dans notre magasin !

KETCHUP IDÉAL POUR L'ÉTÉ !



LE JOURNAL DE LA FERME MAURER

SPÉCIAL TOMATES 2020



FOIRE À LA TOMATE



TERRASSE ET REPAS À THÈME



LIBRE CUEILLETTE
La ferme du Château de Dachstein



LIEU-DIT LANGE GEWANN, RD 392, 67120 DORLISHEIM | WWW.LAFERMEMAURER.COM | 03 88 38 63 29

PROMO !

TOMATES CERISES
3 BARQUETTES
ACHETÉES
= LA 4^{EME}
GRATUITE ! *



*Jusqu'à épuisement des stocks

À LA FERME MAURER NOUS CULTIVONS 200 000 PIEDS DE TOMATES EN PLEINE TERRE, DONT 120 000 EN BIO

FRUITS ET LÉGUMES D'ALSACE



1^{ER} PRODUCTEUR DE TOMATES BIO DE LA RÉGION*



25 VARIÉTÉS À DÉCOUVRIR : RONDÉS, ALLONGÉES, CHARNUES, PETITES, PULPEUSES, SUCRÉES... TOUTES LES FORMES ET TOUS LES GOÛTS SONT À LA FERME MAURER !

Imaginez une recette, nous avons la tomate qui va avec.

PRIX INCHANGÉ DEPUIS 2018 !

La qualité au meilleur prix.



NOTRE CONSEIL DE CONSERVATION
Conservez vos tomates comme elles le méritent !
PAS DE RÉFRIGÉRATEUR ! Gardez vos tomates dans le bac à légumes est un mauvais réflexe. En dessous de 12°, la tomate perd sa saveur et sa texture. Disposez-la plutôt dans une corbeille. Elle décore votre cuisine, tout en la parfumant !

Offre valable à partir du 14 juillet et jusqu'à épuisement des stocks.
Origine FRANCE - Dorlisheim
(1) Soit 0.94€/kg
(2) Soit 1.25€/kg
*BIO MAURER
Certifié ECOCERT FR-BIO-01

LA FERME MAURER S'ENGAGE À VOUS GARANTIR DES TOMATES SAINES ET CULTIVÉES DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT !

CULTIVÉES EN PLEINE TERRE

À la Ferme MAURER, 100% de nos tomates sont cultivées en pleine terre, sous serre. La serre contribue au maintien des conditions optimales de développement des plants : température, hygrométrie, apport nutritionnel équilibré et raisonné. Le plant se développe dans les meilleures conditions, il est plus fort et plus résistant pour vous garantir des fruits d'une saveur incomparable.

DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT !

Le plant de tomate est un végétal fragile. Pour le protéger, nous appliquons la technique du PBI (Protection Biologique et Intégrée). Elle consiste à éliminer les insectes nuisibles par leurs ennemis naturels. Cette technique limite l'utilisation d'insecticides.

Afin de favoriser la pollinisation des plantes, la Ferme MAURER utilise des travailleurs infatigables, les bourdons, qui assurent la fécondation naturelle des fleurs.

PROFITEZ DE LA TERRASSE & DE NOS REPAS À THÈME TOUS LES DIMANCHES !

TOUS LES DIMANCHES, TOUS NOS REPAS SONT SERVIS À VOLONTÉ !

DIMANCHE 5 JUILLET

« SANGLIER À LA BROCHE »

- > Buffet hors d'œuvre : salades & charcuteries
 - > Sanglier à la broche, spätzles, légumes de saison
 - > Tarte à la fraise
 - > Café
- 25,50€

DIMANCHE 12 JUILLET

« GRILLADES D'ÉTÉ »

- > Buffet hors d'œuvre : salades & charcuteries
 - > Grillades d'été, frites, légumes
 - > Vacherin
 - > Café
- 25,50€

DIMANCHE 19 JUILLET

« CÔTE DE BOEUF »

- > Buffet hors d'œuvre : salades & charcuteries
 - > Côte de bœuf, gratin dauphinois, frites et légumes
 - > Biscuit aux fruits
 - > Café
- 25,50€

DIMANCHE 26 JUILLET

« COUSCOUS ROYAL »

- > Buffet hors d'œuvre : salades & charcuteries
 - > Couscous Royal
 - > Tarte aux fruits
 - > Café
- 25,50€

DIMANCHE 2 AOÛT

« SANGLIER À LA BROCHE »

- > Buffet hors d'œuvre : salades & charcuteries
 - > Sanglier à la broche, spätzles, légumes de saison
 - > Kougelhopf glacé
 - > Café
- 25,50€



RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT AU
03 88 38 63 29

DIMANCHE 9 AOÛT

« FILET DE VEAU »

- > Buffet hors d'œuvre : salades & charcuteries
 - > Filet de veau, frites, légumes, spätzles
 - > Biscuit aux fruits
 - > Café
- 25,50€

SAMEDI DE L'ASSOMPTION SAMEDI 15 AOÛT

« JEUNE CERF À LA BROCHE »

- > Buffet hors d'œuvre : salades & charcuteries
 - > Cerf à la broche, spätzles, légumes de saison
 - > Dessert glacé
 - > Café
- 25,50€

DIMANCHE 16 AOÛT

« GRILLADES D'ÉTÉ »

- > Buffet hors d'œuvre : salades & charcuteries
 - > Grillades d'été, frites, légumes
 - > Kougelhopf glacé
 - > Café
- 25,50€

DIMANCHE 23 AOÛT

« COUSCOUS ROYAL »

- > Buffet hors d'œuvre : salades & charcuteries
 - > Couscous Royal
 - > Tarte aux fruits
 - > Café
- 25,50€

DIMANCHE 30 AOÛT

« COCHON DE LAIT ET CHEVREUIL »

- > Buffet hors d'œuvre : salades & charcuteries
 - > Cochon de lait farci + chevreuil, frites, légumes, spätzles
 - > Vacherin & café
- 25,50€

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Plat du jour, carte et salades d'été !

SAMEDI SOIR

Tartes flambées et carte

DIMANCHE MIDI

Menu unique à thème

Fermé le samedi midi et dimanche soir

Prix indiqués par personne. Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles. Offres, menus, dates et animations susceptibles de modifications. Création : Musiconair

MYRTILLES

40 000M² DE PRODUCTION RIEN QUE POUR VOUS !

À DÉCOUVRIR DE JUIN À FIN SEPTEMBRE*

*selon météo