

2022

- ☑ MANGER LOCAL
- ☑ FRAIS
- ☑ ET DE SAISON !

LE JOURNAL DE LA FERME MAURER

LE RESTAURANT



RÉSERVEZ VOTRE TABLE
POUR LA SAINT-VALENTIN

Menu des Amoureux
Dimanche 13 février

À DÉCOUVRIR PAGE 3

LA FERME



SAVIEZ-VOUS QUE LA FERME
A OBTENU LA CERTIFICATION HAUTE
VALEUR ENVIRONNEMENTALE ?

À DÉCOUVRIR PAGE 4

LE MAGASIN LE RESTAURANT



J'ACHÈTE AU MAGASIN
JE GAGNE AU RESTAURANT !
ET INVERSEMENT !!

À DÉCOUVRIR PAGES 2 & 3

DU 20 JANVIER AU 31 MARS 2022



GAGNEZ VOS
ASPERGES
POUR PÂQUES !
2 GAGNANTS PAR SEMAINE

Pour jouer
Flashez ce QR code
ou rendez-vous sur :
www.lafermemaurer.com/jeu



Tirage au sort le 4 avril 2022 parmi l'ensemble des participants au jeu-concours sur le site internet www.lafermemaurer.com/jeu.
Dotations et gagnants : 2 gagnants par semaine du 20 janvier au 31 mars 2022 de 2 bottes d'asperges 1kg cat.1 chacun. Soit un total de 22 gagnants et 44 bottes d'asperges. Les gagnants seront prévenus par e-mail à l'issue du tirage au sort et pourront récupérer leurs lots dans la semaine du 11 au 14 avril 2022 à la caisse du magasin de la ferme, sous réserve de stocks suffisants d'asperges à cette date, le cas échéant, une date ultérieure leur sera communiqué

ALERTE BONNE NOUVELLE
LE PISSENLIT EST ARRIVÉ !

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



TOUS LES DIMANCHES, NOS REPAS À THÈMES SONT SERVIS À VOLONTÉ
AU PRIX UNIQUE DE 25.50€/PERSONNE

Produire local, manger local pourrait être le slogan du restaurant de la Ferme Maurer. Ici, votre assiette se garnit de ce que la terre produit au fil des saisons.

CUISINE GOÛTEUSE ET GÉNÉREUSE

LE RESTAURANT DE LA FERME MAURER

JUSQU'AU 31 MARS, À PARTIR DE

40€ D'ACHATS*

**AU RESTAURANT
DE LA FERME**

**= UNE BOUTEILLE DE JUS
DE LA FERME** OFFERTE !**

Sur présentation d'un *ticket de caisse unique d'un montant minimum de 40€ réalisés en une seule fois au restaurant de la ferme Maurer du 20 janvier au 31 mars 2022, recevez au magasin de la ferme **une bouteille de jus de la ferme : un jus de pomme 75cl, de myrtille 50cl, de mirabelle 75cl, de fraise 75cl ou de tomate 75cl. Offre non-cumulable, une seule bouteille offerte par jour et par personne.



VIANDES
FRANÇAISES

DIMANCHE 23 JANVIER

« CÔTE DE BOEUF »

- Buffet de salades & charcuteries
- Frites et légumes
- Biscuit aux fruits

DIMANCHE 30 JANVIER

« BRUNCH »

- Grand buffet à volonté
Sucré et salé, chaud et froid
- Buffet de desserts

DIMANCHE 6 FÉVRIER

« VEAU & SANGLIER »

- Buffet de salades & charcuteries
- Filet de veau • Sanglier à la broche
- Frites ou spätzle et légumes
- Tarte aux fruits

Menu des Amoureux
dimanche 13 février

30€
/pers.

ENTRÉE

Assiette de foie-gras

PLAT

Filet de boeuf sauce Girolle
Frites et légumes

FROMAGE

Assortiment de fromages

DESSERT

Assiette gourmande

DIMANCHE 20 FÉVRIER

« CHOUCROUTE »

- Buffet de salades & charcuteries
- Choucroute royale ou aux poissons
- Vacherin glacé

DIMANCHE 27 FÉVRIER

« BRUNCH »

- Grand buffet à volonté
Sucré et salé, chaud et froid
- Buffet de desserts

DIMANCHE 6 MARS

« FÊTES DES GRANDS-MÈRES »

- Buffet de salades & charcuteries
- Boeuf à la broche
- Frites et légumes
- Kougelhophf glacé

DIMANCHE 13 MARS

« COCHON DE LAIT »

- Buffet de salades & charcuteries
- Cochon de lait
- Frites ou spätzle et légumes
- Forêt Noire

DIMANCHE 20 MARS

« FILET DE BOEUF »

- Buffet de salades & charcuteries
- Filet de Boeuf
- Frites et légumes
- Vacherin

DIMANCHE 27 MARS

« SANGLIER À LA BROCHE »

- Buffet de salades & charcuteries
- Sanglier à la broche
- Frites et légumes
- Desserts au chocolat

HORAIRE DU RESTAURANT :

Du lundi au vendredi midi : Plat du jour et petite carte de 12h à 14h

Samedi soir : Tartes flambées et carte du week-end de 18h30 à 21h

Le dimanche midi : Menu unique à thème et à volonté de 12h à 14h

Fermé samedi midi et dimanche soir

LE 26 FÉVRIER | 19H30

CARNAVAL PARTY

MENU

Buffet de hors d'oeuvre
Repas chasse (biche, chevreuil, sanglier) avec ses accompagnements
Dessert & café
Réservation au 03 88 38 63 29

27,50€
/pers.

CONCOURS

du plus beau
déguisement

AMBIANCE

avec le DJ de
la ferme !

→ Pass sanitaire obligatoire
à l'entrée de l'événement

→ Sous réserve des évolutions des décisions
gouvernementales contre la lutte de la Covid19

À LA UNE!

NOS PRODUITS « FAITS 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 !



DÉLICIEUX ET GÉNÉREUX

LES BIENFAITS DU PISSENLIT

Le pissenlit est riche en fer, calcium, manganèse, vitamines C et D, acide gras ou encore en antioxydants. Il stimule l'appétit, facilite la digestion, possède une action diurétique et laxative.

ALERTE BONNE NOUVELLE
LE PISSENLIT EST ARRIVÉ!



LES DÉLICIEUSES CONFITURES !!!

Découvrez des confitures qui ont du goût ! Produites avec les fruits de notre ferme, elles sont sans conservateurs et réalisées de façon artisanale.

De nombreux parfums sont à découvrir !

ON AIME !

DU PAIN FRAIS DU MARDI AU DIMANCHE

Il pétrit sa pâte et cuit son pain devant vous. Le boulanger de la Ferme Maurer se lève aux aurores du mardi au dimanche pour vous offrir du pain qui sent bon les céréales, des brioches, des bretzels et diverses viennoiseries.




MÂCHE BIO
1KG ACHETÉ
= 1KG OFFERT !⁽¹⁾

Origine FRANCE
Dorlisheim



POMMES
8KG
= 7,90€⁽¹⁾

Nombreuses variétés disponibles
(panachage possible) Soit 0.99€/kg
Origine FRANCE - Dorlisheim



POMMES DE TERRE
«CHARLOTTE»
3 SACS
DE 25 KG
= 25€⁽¹⁾

Origine FRANCE
Dorlisheim
Soit 0.33€/kg.

LE MAGASIN OUVERT TOUS LES JOURS !

En janvier et février : Du lundi au jeudi 9h à 18h30 non stop | Vendredi et samedi 8h30 à 18h30 non stop | Dimanche et jours fériés : Fermé
A partir du 1er mars : Du lundi au jeudi 9h à 19h non stop | Vendredi 8h30 à 19h non stop | Samedi 8h30 à 18h30 non stop | Dimanche et jours fériés : 9h à 12h30 et 14h à 18h30

ENGAGÉ AU QUOTIDIEN

LA FERME MAURER



DÉVELOPPEMENT

LE DÉVELOPPEMENT DE LA BIO CONTINUE !



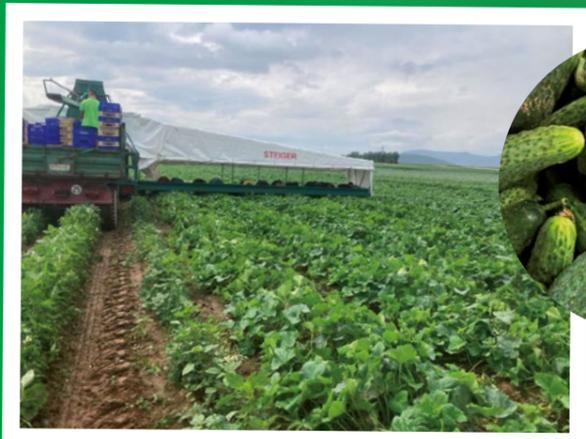
Bien avant que la Bio ne devienne tendance il y a 12 ans, la Ferme Maurer fut un des précurseurs en la matière. Les tomates Bio de la ferme Maurer sont depuis près de 10 ans présentes dans tout l'hexagone. À l'orée d'une nouvelle année de cultures, cette tendance ne se dément pas. Les surfaces consacrées à la production bio des tomates, pommes de terre, salades, fraises bio vont encore être développées.



MAIS C'EST SURTOUT SUR LA PRODUCTION DE CORNICHONS QUE VA PORTER L'EFFORT !

À l'origine de la renaissance de la filière, la ferme Maurer a réussi, en une saison seulement, à faire reconnaître son expertise de producteur tant sur les marchés locaux que nationaux et va en conséquence doubler sa production.

Une belle réussite pour l'agriculture alsacienne !



RÉCOLTE MANUELLE SUR NOS « AILES D'AVION » !

CERTIFIÉ !

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE HVE, LES ENGAGEMENTS DE LA FERME MAURER



La Haute Valeur Environnementale (HVE) garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...).

À la Ferme Maurer, cela se traduit par la mise en œuvre des pratiques agricoles reposant notamment sur les principes de l'agroécologie. Il s'agit de favoriser

les ressources et les mécanismes de la nature : réduction de la consommation énergétique, réduction de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques...

Nous utilisons 200 tonnes de compost bio sur nos terres.

Pour vous, nos clients, c'est une garantie supplémentaire de consommer des produits locaux de haute qualité.



CORNICHONS BIO AIGRE-DOUX
5 BOCAUX ACHETÉS = LE 6^{ÈME} OFFERT⁽¹⁾

