LE JOURNAL DE
LA FERME MAURER

PRODUCTEUR | VENTE DIRECTE | RESTAURANT

NOËL 2022

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LA FÉÉRIE DE NOËL S'INSTALLE À LA FERME MAURER !

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

À PARTIR DU 20 NOVEMBRE

LE COUP DE POUCE TOP BUDGET !

NOËL MALIN
1 SAPIN = 1 CADEAU !
Détail en dernière page

VOTRE SAPIN NORDMANN À PARTIR DE
12€90

SAPINS NORDMANN EN DIRECT DES VOSGES ET DE LA FORÊT NOIRE

DÉPOSEZ CE BULLETIN EN MAGASIN !

JUSQU'AU 31 JANVIER 2023
(Merci d'écrire en majuscules, tous les champs sont obligatoires)

NOM

PRÉNOM

TÉLÉPHONE MOBILE

EMAIL

CODE POSTAL

VILLE

☐ Je souhaite être informé de l'actualité et des offres exclusives de la Ferme Maurer.

Si vous n'avez pas coché la case ci-dessus, les données récoltées par le biais de ce jeu ne seront pas stockées et ne seront utilisées que pour le tirage au sort. Jeu sans obligation d'achat. Tirage au sort le 1er février 2023 parmi l'ensemble des coupons dûment complétés. Valeur du panier : 50€. Conditions complètes disponibles en magasin.

LE COUP DE POUCE

ORIGINE FRANCE / ALSACE
Soit 1.13€ / kg

POMMES
7 KG = 7€90

Offres valables jusqu'à épuisement des stocks.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MÂCHE BIO DE LA FERME
150g = 1€50

BIO MAURER Certifié ECOCERT FR-BIO-01
ORIGINE FRANCE / DORLISHEIM
Soit 10€ / kg

POMMES DE TERRE DE LA FERME
3 sacs de 25kg = 42€

ORIGINE FRANCE / DORLISHEIM
Soit 0.56€ / kg

UNE BOUTEILLE DE JUS DE POMMES DE LA FERME
OFFERTE
PAR TRANCHE DE 35€ D'ACHAT AU MAGASIN
(JUSQU'AU 31/01/2023)

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CORNICHONS BIO AIGRE-DOUX
5 bocaux achetés = le 6ème OFFERT

BIO MAURER Certifié ECOCERT FR-BIO-01
ORIGINE FRANCE / DORLISHEIM

AVEZ-VOUS DÉJÀ GOÛTÉ AUX BREDELE DE LA FERME ?
Réalisés devant vous, par notre boulanger !

FICHE RECETTE

INFUSION POMME-CANNELLE

INGRÉDIENTS

Des pommes, des bâtons de cannelle, 1 cuillière de sucre blond ou du miel, 1 sachet de sucre vanillé, 2 cuillières de rhum (facultatif).

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Pelez, épépinez et coupez 2 pommes en morceaux. Dans une casserole, mettre l'eau, les pommes en morceaux, le sucre, la cannelle, la vanille et éventuellement le rhum. Si vous préférez mettre du miel, ne l'ajoutez pas de suite. Il ne faut pas le faire chauffer, sinon il va perdre toutes ses vertus bienfaisantes. Portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter une quinzaine de minutes à couvert. Les morceaux de pommes doivent être bien mous et l'eau colorée et parfumée. Enlevez les morceaux de pomme à l'aide d'une écumoire en prenant soin de ne pas les écraser.

Évidez des pommes pour en faire des tasses, versez-y l'infusion, décorez d'un bâton de cannelle et une touche de miel.

FICHE RECETTE

SOUPE DE POTIRON SAUCISSES FUMÉES

INGRÉDIENTS

4 saucisses fumées, 1kg potiron, 4 carottes, 1 oignon, 1 pomme de terre, 1 bouillon cube, crème fraîche, 100 g de pain, sel, poivre, huile d'olive.

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Épluchez les carottes, les oignons, la pomme de terre et le potiron, puis coupez-les en morceaux. Mettez tous les légumes, le bouillon cube et les 4 saucisses fumées dans une grosse cocotte puis remplissez-la d'eau, jusqu'à hauteur des aliments. Cuire à feu moyen pendant 30 minutes à partir de l'ébullition. Pendant ce temps, préparez les croûtons en coupant le pain en petits dés. Faites-les revenir quelques minutes dans une poêle huilée. Sortez les saucisses de l'eau et coupez-les en rondelles.
Mixez les légumes. Ajoutez de la crème fraîche, et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Avant de servir, parsemez de saucisses et de croûtons.

Une recette de Maud à retrouver sur :
www.mon-assiette-gourmande.com
assiettes_gourmandes

DRESS CODE : DIRNDL & LEDERHOSEN

APRÈS-SKI PARTY

SAMEDI **21 JANVIER** À PARTIR DE 19H30

30€ par pers.

REPAS «CHASSE»
ANIMATION PAR LE DJ DE LA FERME

RÉSERVATION AU 03 88 38 63 29

LE RESTAURANT DE LA FERME MAURER

LA FERME MAURER

PRODUCTEUR · VENTE DIRECTE · RESTAURANT

WWW.LAFERMEMAURER.COM

SUR PLACE OU À EMPORTER ?

Nos plats du jour ainsi que le menus du dimanche midi sont aussi disponibles **À EMPORTER !**

TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI
UNE CUISINE FAMILIALE ET GÉNÉREUSE

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : **12,50 €**

MENU COMPLET : ENTRÉE + PLAT + DESSERT : **14,50 €**

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

27.50€

DIMANCHE 27 NOVEMBRE

« BRUNCH »

Grand buffet à volonté
Sucré et salé, chaud et froid

30€ par pers.

DIMANCHE 4 DÉCEMBRE

« SUPRÊME DE PINTADE »

• Buffet de hors d'œuvre
• Suprême de pintade sauce forestière. Spaetzle, frites et légumes de saison de la ferme
• Forêt noire

DIMANCHE 11 DÉCEMBRE

« DINDE FARCIE AUX MARRONS »

• Buffet de hors d'œuvre
• Dinde farcie aux marrons
• Choux rouge, frites
• Bûche glacée, crème anglaise

DIMANCHE 18 DÉCEMBRE

« REPAS MAGIQUE DE NOËL »

La Mère Noël est au fourneau pour vous préparer un repas festif à ne pas râter !

30€ par pers.

NOTRE RESTAURANT EST FERMÉ DU 24 DÉCEMBRE 2022 AU 3 JANVIER 2023 INCLUS

Nous vous souhaitons de belles fêtes en famille et entre amis.

JOYEUX NOËL

DIMANCHE 8 JANVIER 2023

« BAECKEOFFE DU ROI »

• Buffet de hors d'œuvre
• Baeckeoffe
• Salade verte
• Galette des rois

DIMANCHE 15 JANVIER 2023

« BOEUF ET VEAU »

• Buffet de hors d'œuvre
• Bœuf et veau, sauce girolle
• Spaetzle, frites et légumes de saison de la ferme
• Assiette gourmande

DIMANCHE 22 JANVIER 2023

« REPAS CHASSE »

• Buffet de hors d'œuvre
• Repas de chasse
• Spaetzle, Frites et légumes de saison de la ferme
• Kougelhopf glacé

DIMANCHE 29 JANVIER 2023

« BRUNCH »

30€ par pers.

1ER BRUNCH DE L'ANNÉE !
Grand buffet à volonté
Sucré et salé, chaud et froid

RÉSERVEZ VOTRE TABLE
03 88 38 63 29

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
Plat du jour et carte

DIMANCHE MIDI
Menu unique à thème

SAMEDI SOIR
Tartes flambées et carte

Restaurant fermé le samedi midi et dimanche soir

Photos non contractuelles, dans la limite des stocks disponibles en magasin. Ne pas jeter sur la voie publique. Musiconair

NOËL MALIN

1 SAPIN ACHETÉ = 1 CADEAU !*

*1 seul cadeau par sapin acheté. Le cadeau correspond à la taille du sapin, il est non échangeable et non remboursable et ne donne droit à aucune contrepartie financière. Dans la limite des stocks disponibles en magasin.

LA FERME MAURER

PRODUCTEUR | VENTE DIRECTE | RESTAURANT

SAPIN 80 CM

SAPIN DE PLUS DE 1.5 M

LE COUP DE POUCE TOP BUDGET !

VOTRE SAPIN NORDMANN 80 CM

12€90

CADEAU
1 BOUTEILLE DE JUS DE POMMES DE LA FERME

Sapins Nordmann des Vosges en direct du producteur situé à moins de 20 km de la ferme.
Coupés et livrés à la ferme tous les jours pour une fraicheur garantie !
Choisissez le sapin qui égayera vos fêtes de Noël. De 80 cm à + de 2.50 m de haut, il y en a pour tous les goûts.

NOUVEAU : VENTE DE BOIS DE CHAUFFAGE (EN CAISSETTES) AU MAGASIN DE LA FERME

COMITÉS D'ENTREPRISE - GROUPES - FÊTES DE FAMILLE...

ORGANISEZ VOS REPAS DE FÊTE À LA FERME

MÊME EN DERNIÈRE MINUTE !

Un déjeuner, un dîner de fin d'année hors des sentiers battus, un événement original ou farfelu, laissez une trace indélébile dans l'esprit de vos clients, collaborateurs, amis.

À la Ferme Maurer, votre imagination créatrice n'a pas de limite. Pour célébrer une année qui se termine ou une autre qui commence, faites-nous part de vos envies, nous les réaliserons avec enthousiasme !

Un déjeuner festif
Vous souhaitez simplement transformer votre déjeuner quotidien en moment festif, nous nous adaptons à votre budget (sur réservation)

OFFRE SPÉCIALE : VOTRE LOTERIE OFFERTE !
Pour tout événement organisé à la ferme Maurer, nous vous offrons, une loterie dotée d'un panier garni ou d'un repas pour deux personnes au restaurant de la ferme d'une valeur de 50€
Minimum de 45 personnes
Offre valable pour tout événement organisé avant le 1er février 2023

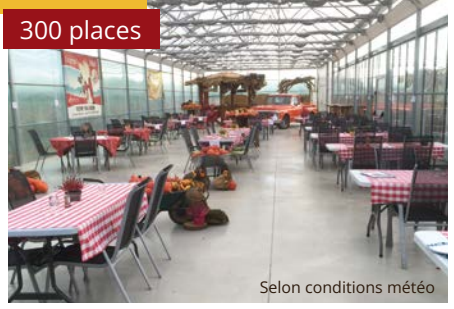
CONTACTEZ-NOUS POUR ORGANISER VOTRE ÉVÉNEMENT À LA FERME !

earlmaurerpierre@wanadoo.fr
03 88 38 63 29 (tapez 2)

On vous accueille dans
DE VASTES ESPACES LUMINEUX ET CHALEUREUX PARFAITEMENT ADAPTÉS AUX GROUPES

LA SERRE
300 places

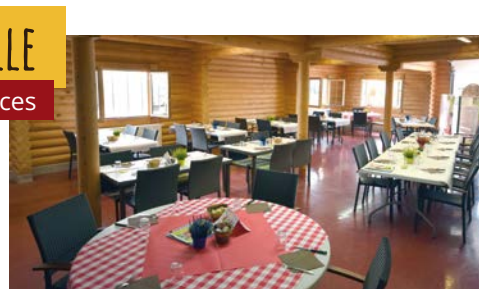
Vous êtes installés dans une vraie serre de production maraîchère, un espace unique en son genre en Alsace... Luminosité garantie !



Selon conditions météo

LA MEZZANINE
100 places

Sous une toiture tout en rondins, une ambiance « montagne » à souhait !

LA GRANDE SALLE
85 places

Le lieu de convivialité, d'échange et de partage pour se régaler en groupe.