

LE JOURNAL DE LA FERME MAURER

PRODUCTEUR VENTE DIRECTE RESTAURANT

ASPERGES 2023



IL Y A 1001
FAÇONS DE LES
CUISINER !

Nos asperges fraîches du jour sont arrivées !

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

ENGAGÉ AU QUOTIDIEN

LA FERME MAURER

L'ASPERGE DE LA FERME MAURER, Y'A PAS PLUS FRAIS !

La récolte du jour est prête, du champ à la ferme en quelques minutes seulement, fraîcheur garantie.

DU PRODUCTEUR...



L'asperge pointe le bout de son nez, la récolte est 100% manuelle, aucune machine ne peut remplacer la main de l'homme !



Miam miam !!
Nos asperges fraîches
du jour sont prêtes à être dégustées
au restaurant de la ferme ou en vente
directe au magasin !



... À VOTRE ASSIETTE !



Nettoyage et
épluchage, et hop
dans la casserole.



DÉCOUVREZ COMMENT POUSSENT NOS ASPERGES EN VIDÉO
SUR WWW.LAFERMEMAURER.COM



CUISINE GOÛTEUSE ET GÉNÉREUSE

LE RESTAURANT

DE LA FERME MAURER

LES MENUS ASPERGES : 7 JOURS SUR 7 DÉLICIEUSEMENT IMMANQUABLES !



DANS UN CADRE
CHALEUREUX !



DIMANCHE 4 JUIN
FÊTE DES MAMANS !

**1KG
D'ASPERGES
OFFERT***

à toutes les mamans
qui mangent au
restaurant le
dimanche
4 juin !

*Dans la limite des stocks disponibles



IL EST CONSEILLÉ DE RÉSERVER
AU 03 88 38 63 29

MENU ASPERGES GOURMAND À VOLONTÉ

APÉRITIF

Une grande bretzel

ENTRÉE À VOLONTÉ

Velouté d'asperges

PLAT À VOLONTÉ

Asperges aux 3 jambons et ses 3 sauces
Truite fumée de la ferme ou saumon fumé
(selon arrivage)

DESSERT

Tarte maison

29,90€
/pers.

LE RESTAURANT DE LA FERME EN AVRIL ET MAI

Du lundi au samedi 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 dimanche soir



LE RESTAURANT EST OUVERT LE SAMEDI MIDI DURANT LA SAISON DES ASPERGES !

IL Y A 1001 FAÇONS DE CUISINER NOS ASPERGES !



★ FICHE RECETTE ★

QUICHE AUX ASPERGES BLANCHES D'ALSACE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

1 pâte brisée, 10 à 12 asperges blanches d'Alsace, 100 g d'allumettes de lardons fumés, 3 œufs, 1 verre de lait, 10 cl de crème liquide (entière), sel, poivre, muscade, 50 g de parmesan (râpé).

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Dans un premier temps, précuire les asperges à la vapeur, 10 à 15 minutes environ. Pensez à bien éplucher vos asperges ou achetez-les déjà épluchées. Étalez votre pâte brisée sur une feuille de papier sulfurisé, puis foncez votre moule. Piquez le fond avec une fourchette. Dans un saladier, battre les œufs avec la crème, le lait, le parmesan et assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Versez sur la pâte, puis ajoutez les lardons. Et enfin, ajoutez les asperges précuites par-dessus. Vous pouvez former une jolie rosace dans un moule rond, ou les couper et les aligner dans un moule rectangulaire. Enfournez pour 30 minutes environ.

UNE RECETTE DE MAUD À RETROUVER SUR :

www.mon-assiette-gourmande.com [assiettes_gourmandes](https://www.instagram.com/assiettes_gourmandes)

OFFRE SPÉCIALE GROUPES
À PARTIR DE 25 PERSONNES

ORGANISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT
AUTOUR D'UN REPAS ASPERGES



CONTACTEZ-NOUS POUR ORGANISER
VOTRE ÉVÈNEMENT À LA FERME !



03 88 38 63 29 (tapez 2)



pierre.maurer0668@orange.fr

PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

LE MAGASIN

DE LA FERME MAURER



SALADES
3 SALADES
= 2€



VIVE LES CORNICHONS ALSACIENS !



LA FERME MAURER,
1^{ER} PRODUCTEUR FRANÇAIS
DE CORNICHONS !



CORNICHONS
AIGRES-DOUX **BIO**
5 BOCAUX
ACHETÉS
= **LE 6^{ÈME}
OFFERT**
1700ML OU 850ML



LES ASPERGES EN BARQUETTE
PRÊTES À CUIRE
ÉPLUCHÉES DU JOUR

Les barquettes préparées du jour
sont filmées pour une conservation
optimale. Barquette de 2kg.



ON AIME !

LA CUVÉE
« ASPERGES »

Christophe Lindenlaud
viticulteur à Dorlisheim
vous propose un
assemblage de différents
cépages (Sylvaner,
Pinot, Muscat, ...)
pour créer la « Cuvée
Asperges ». Frais, fruité
et une fine amertume
pour s'accommoder
à merveille avec les
asperges.

5 BOUTEILLES
ACHETÉES
+ 1 OFFERTE !

ÉPLUCHAGE GRATUIT DE VOS ASPERGES



À PARTIR DU 10 MAI

POUR 5KG D'ASPERGES ACHETÉS
= LE 6^{ÈME} EST OFFERT**

C'est le moment de déguster l'asperge sous toutes ses formes :
en salade, en velouté, grillée ...

** Offre affichée en magasin. Sur une sélection de produit

LE MAGASIN EST OUVERT TOUS LES JOURS !

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

80% DES PRODUITS VENDUS AU MAGASIN
SONT ISSUS DE NOTRE PRODUCTION !

SAMEDI 3 JUIN | 19H

NUIT DE L'ASPERGE

2 MENUS

Buffet de hors d'oeuvre, salades & charcuteries

Asperges aux 3 jambons et 3 sauces à volonté
et

Sanglier à la broche et ses accompagnements

Tarte de saison & café

30€
/pers.

Ambiance
« Après ski »
assurée par
notre DJ

Nuit de
l'Asperge!



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Offres affichées en magasin dans la limite des stocks disponibles.



GRAND JEU DU 15 AVRIL AU 4 JUIN 2023

LA FERME MAURER VOUS OFFRE VOS ASPERGES ! 2 GAGNANTS PAR SEMAINE

Tirage au sort de 2 gagnants chaque semaine du 15 avril au 4 juin 2023 de 2 bottes d'asperge 1kg cat.1 chacun. Soit un total de 14 gagnants et 28 bottes d'asperges. Les gagnants seront prévenus par e-mail et pourront récupérer leurs lots à la caisse du magasin de la ferme, sous réserve de stocks suffisants d'asperges à cette date.

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



À PARTIR DU 15 AVRIL

LA SAISON DES FRAISES EST OUVERTE !



DES FRAISES BIO*
AU MAGASIN DE LA FERME !

Elles sont fraîches, elles sont juteuses, elles sont produites ici, en bref, elles ont tout de bon !

*BIO MAURER Certifié ECOCERT FR-BIO-01



La libre cueillette de Dachstein



OUVERTURE EN AVRIL

Selon la météo, notre boutique et la libre cueillette de fraises du Château de Dachstein ouvrira en avril !

Vous y retrouverez des fruits et légumes de notre production ainsi qu'un grand choix de nos produits « faits-maison » : jus et nectars, confitures, conserves, cidre...

Du mardi au dimanche :
9h30 - 12h15 et 14h - 18h
(fermé le lundi)



LE TRI
+ FACILE
PROSPECTUS

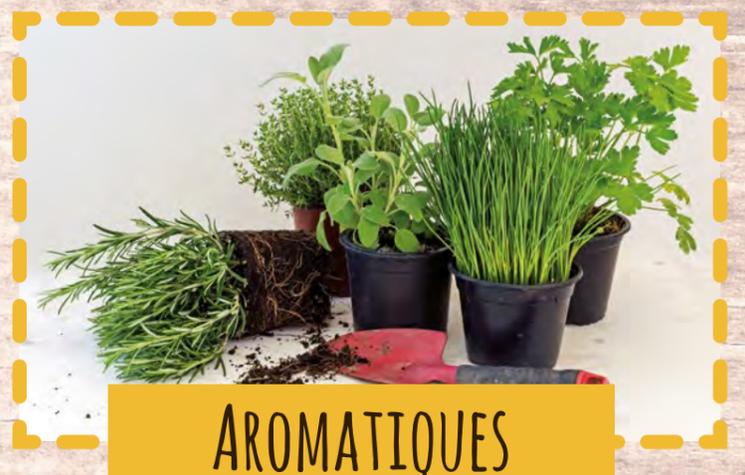
Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles. Dans la limite des stocks disponibles. Création graphique Musiconair

PRÉPAREZ VOS PLANTATIONS !



QUALITÉ PROFESSIONNELLE !

La Ferme Maurer a sélectionné pour vous des variétés de plants de tomates et autres replants de légumes résistantes et productives !



AROMATIQUES



PLANTS DE TOMATES

... et autres replants de légumes



GÉRANIUMS D'ALSACE

Plantes de saison, terreaux ...