

LE JOURNAL DE LA FERME MAURER

PRODUCTEUR VENTE DIRECTE RESTAURANT

NOËL 2023



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 !

VOTRE SAPIN
NORDMANN
À PARTIR DE

13€90

QUALITÉ EXTRA !

SAPINS NORDMANN EN DIRECT DES VOSGES.

FRAICHEMENT COUPÉS ET LIVRÉS 2 FOIS PAR SEMAINE !

NOËL MALIN

**1 SAPIN =
1 CADEAU !**

Détail en dernière page

ORIGINE FRANCE / ALSACE
Soit 1.38€ / kg

LE COUP DE POUCE



POMMES
8 KG = 11€

Offres valables jusqu'à épuisement des stocks.



MÂCHE BIO
DE LA FERME
2 BARQUETTES
ACHETÉES
= LA 3^{ÈME}
GRATUITE !

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



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

ORIGINE FRANCE / DORLISHEIM
Soit 0.56€ / kg



POMMES DE TERRE
DE LA FERME
CHARLOTTE BIO
Sac de 2.5kg
3+1 GRATUIT !

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



UNE BOUTEILLE DE
JUS DE POMMES
DE LA FERME
OFFERTE
PAR TRANCHE
DE 35€ D'ACHAT
AU MAGASIN*
(JUSQU'AU 31/01/2024)

* Non valable avec l'offre sapin.



CORNICHONS
BIO DE LA
FERME
6 BOCAUX
ACHETÉS
+ 2 OFFERTS !

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

★ FICHE RECETTE ★

SALADE HIVERNALE



INGRÉDIENTS

Salade : 200 g mâche, 100 g roquefort, 300 g betteraves rouges cuites, 2 carottes, 1 grosse poignée de noix concassées. **Vinaigrette** : 3 c à s d'huile de noix, 1 c à s de vinaigre de noix, 1 c à c de moutarde. Sel, poivre, ail en poudre.

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Préparez la vinaigrette dans le saladier en mélangeant huile, vinaigres et assaisonnement. Lavez et essorez la mâche. Mettez-la dans le saladier. Coupez les betteraves rouges en petits dés, et les carottes en lanières à l'aide d'un économe. Mélangez les légumes dans le saladier, puis servez dans les assiettes. Émiettez ensuite le roquefort sur la salade, et parsemez chaque assiette de noix. Donnez un tour de moulin à poivre juste avant de déguster. C'est prêt !

★ FICHE RECETTE ★

POMMES DE TERRE «HASSELBACK»



Ces pommes de terre rôties à la suédoise accompagneront à merveille une viande en sauce ou en croûte, un poisson ou encore une tranche de jambon avec une salade verte pour une variante plus légère.

INGRÉDIENTS

Pommes de terre, beurre, huile d'olive, romarin, thym, origan, ail en poudre, fleur de sel, poivre

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante. Bien laver les pommes de terre. Entaillez-les dans le sens de la largeur à intervalle régulier (lamelles de 2-3 mm d'épaisseur) en veillant à conserver chaque pomme de terre entière. L'astuce est de poser deux baguettes en bois sur la planche de découpe sur les deux côtés de la pomme de terre. De cette manière, le couteau s'arrêtera juste avant. Placez les pommes de terre dans un plat à gratin. Mettez une cuillère à café de beurre sur chaque pomme de terre, puis versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez les avec du sel, du poivre, les herbes et l'ail en poudre. Cuire au four entre 45 min à 1h.

★ FICHE RECETTE ★

TARTE AUX POMMES À LA GELÉE DE GROSEILLES



INGRÉDIENTS

Pâte sablée sucrée : 250 g farine, 125 g beurre tempéré, 1 œuf, 1 pincée de sel, 50 g de sucre **Garniture** : 5 pommes (environ), gelée de groseilles, 50g d'amandes effilées, 1 c. à s. sucre cassonade.

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Préchauffez le four à 180°C. A la main ou au robot, mélangez le sucre et le beurre coupé, puis le sel, l'œuf, et la farine. Façonnez une boule homogène. Placez au frais. Épluchez les pommes et enlevez le cœur à l'aide d'un vide-pomme. Coupez-les en deux sur la hauteur pour garder le trou. Sur une feuille de papier sulfurisé, abaissez la pâte puis placez-la dans un moule à tarte. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette et égalisez les bords à l'aide d'un couteau. Disposez les demi pommes sur le fond de tarte. Versez une bonne cuillère à café de gelée de groseilles dans chaque trou de pomme. Saupoudrez d'une cuillère à soupe de sucre cassonade et parsemez d'amandes effilées. Enfournuez pour 40 minutes jusqu'à ce que les pommes soient bien cuites.

DES RECETTES DE MAUD À RETROUVER SUR :

www.mon-assiette-gourmande.com

assiettes_gourmandes

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



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 menu 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 THÈMES SONT SERVIS **À VOLONTÉ !**

29.90€

JUSQU'AU 24 DÉCEMBRE
= 1 CADEAU SURPRISE

**POUR TOUS LES ENFANTS
QUI VIENNENT AU
RESTAURANT !**



DIMANCHE 26 NOVEMBRE

« 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 3 DÉCEMBRE

« VEAU & GIROLLES »

- Buffet de hors d'œuvre
- Filet de veau sauce aux girolles. Spaetzle, frites et légumes de saison de la ferme
- Vacherin glacé

DIMANCHE 10 DÉCEMBRE

« DINDE FARCIE AUX MARRONS »

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

DIMANCHE 17 DÉCEMBRE

« REPAS MAGIQUE DE NOËL »

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



**NOTRE RESTAURANT EST
FERMÉ DU 23 DÉCEMBRE
2023 AU 7 JANVIER 2024**

INCLUS

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

JOYEUX NOËL

DIMANCHE 14 JANVIER 2024

« BOEUF ET VEAU »

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

DIMANCHE 21 JANVIER 2024

« REPAS CHASSE »

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

DIMANCHE 28 JANVIER 2024

« BAECKEOFFE »

- Buffet de hors d'œuvre
- BaeckeoFFE et salade verte
- Tarte aux fruits



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



NOËL MALIN

1 SAPIN ACHETÉ = 1 CADEAU !*

LA FERME MAURER

PRODUCTEUR VENTE DIRECTE RESTAURANT

SAPIN
80 CM

LE COUP DE POUCE
TOP BUDGET !

VOTRE SAPIN
NORDMANN
80 CM
13€90

SAPIN DE
PLUS DE
1.5 M

CADEAU
1 BOUTEILLE
DE JUS DE TOMATE
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 2 fois par semaine pour une fraîcheur 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.

*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.



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)

CONTACTEZ-NOUS
POUR ORGANISER VOTRE
ÉVÉNEMENT À LA FERME !



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

**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 1^{er} février
2024.

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.



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