

# LE JOURNAL DE LA FERME MAURER

PRODUCTEUR VENTE DIRECTE RESTAURANT

ASPERGES 2024



## Nos asperges fraîches du jour sont arrivées !

IL Y A 1001  
FAÇONS DE LES  
CUISINER !

LIEU-DIT LANGE GEWANN, RD 392, 67120 DORLISHEIM  
[WWW.LAFERMEMAURER.COM](http://WWW.LAFERMEMAURER.COM) | 03 88 38 63 29

De super produits au meilleur prix, à découvrir dans notre magasin !

### LE SAVIEZ-VOUS ?

**3 chiffres clés :**  
**1907 - 750 000 - 200**

Les asperges, c'est l'alpha et l'oméga de la Ferme Maurer ! C'est avec l'asperge que l'histoire a débuté en 1907 !

Aujourd'hui nous cultivons 750 000 griffes, pour prendre la mesure de la chose cela représente une ligne continue de 200 km de long !

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

A la ferme Maurer, c'est l'heure de la récolte chaque matin. La récolte est 100% manuelle, aucune machine ne peut remplacer la main de l'homme ! Du champs à la ferme en quelques minutes seulement, fraîcheur garantie.



DÉCOUVREZ COMMENT POUSSENT NOS ASPERGES EN VIDÉO  
SUR [WWW.LAFERMEMAURER.COM](http://WWW.LAFERMEMAURER.COM)



CUISINE GOÛTEUSE ET GÉNÉREUSE

LES MENUS ASPERGES : 7 JOURS SUR 7 DÉLICIEUSEMENT IMMANQUABLES !

# LE RESTAURANT

DE LA FERME MAURER

## \* FICHE RECETTE \*

### RISOTTO PRINTANIER AUX ASPERGES D'ALSACE



#### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300g riz spécial risotto (riz Arborio)
- 1 oignon • 1 gousse d'ail
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 cube de bouillon de poule
- 100g de parmesan râpé
- 280g de petits pois frais ou congelés
- 1 botte d'asperges vertes ou blanches d'Alsace • 400g de filet de truite ou saumon • 1 à 2 cuillères à soupe de mascarpone • Beurre et/ou huile d'olive • Sel & poivre.

#### DÉROULÉ DE LA RECETTE

Cuisez les petits pois 5-10 min dans de l'eau bouillante salée. Épluchez et cuisez les asperges (15-20 min). Détaillez-les en morceaux de 3 à 4 cm. Réservez.

Salez et poivrez légèrement vos morceaux de poissons. Faites-les revenir dans une poêle à feu moyen avec un filet d'huile d'olive, côté peau, en cuisson unilatérale. Vous pouvez également les cuire à la vapeur. Émiettez/effilez le poisson à l'aide d'une fourchette. Réservez.

Pour la cuisson du risotto : préparez le bouillon en faisant bouillir 1 litre d'eau avec le cube. Émincez l'oignon. Faites-le revenir dans une sauteuse sur feu vif avec un filet d'huile d'olive extra-vierge jusqu'à ce qu'il colore légèrement. Ajoutez ensuite le riz et faites-le rissoler pendant quelques secondes, jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Une fois le riz nacré, mouillez-le avec le vin blanc sec tout en continuant à mélanger. L'alcool doit-être complètement évaporé avant d'ajouter deux louches de bouillon bien chaud et une gousse d'ail écrasée. Remuez. Pour les plus gourmands, ajouter une bonne cuillère à soupe de mascarpone pour plus d'onctuosité. Remuez toujours et attendez que le riz ait fini d'absorber tout le liquide pour en rajouter une louche. Continuez ainsi jusqu'à la cuisson complète du riz (environ 20 min). Le riz est cuit quand il est moelleux. Retirez du feu. Ajoutez une bonne quantité de parmesan, salez, poivrez et mélangez à nouveau.

Ajoutez vos légumes et votre poisson. Mélangez délicatement. Servez chaud. Bon appétit !

UNE RECETTE DE MAGDELEINE



IL EST CONSEILLÉ DE RÉSERVER AU 03 88 38 63 29



## MENU ASPERGES GOURMAND À VOLONTÉ

### APÉRITIF

Une 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.

## ZOOM SUR ... LE MENU DU JOUR

Tous les midis du lundi au vendredi le restaurant de la ferme propose un menu du jour qui met quotidiennement à l'honneur les produits du terroir. Quand sonne l'heure du déjeuner, on voit affluer tous les gourmands de la région autour de ce qui fait la renommée du lieu : le buffet à volonté de la ferme ! Pour 15€\*, vous composez votre assiette à volonté parmi les 10 à 12 crudités fraîches et une dizaine de charcuteries traditionnelles.

\* prix moyen, indiqué sur le menu du jour.

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

**Du lundi au samedi midi :** Plat du jour, menus asperges 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

## DIMANCHE 26 MAI FÊTE DES MAMANS !



Pour la fête des mamans le 26 mai, **1kg d'asperges offert à toutes les mamans\*** qui mangent au restaurant ce jour.

\*Dans la limite des stocks disponibles.

## LE RESTAURANT DE LA FERME EN AVRIL ET MAI

## OFFRE SPÉCIALE GROUPES À PARTIR DE 20 PERSONNES



## ORGANISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT AUTOUR D'UN REPAS ASPERGES

Contactez-nous pour organiser votre événement à la ferme !

03 88 38 63 29 (tapez 2)

commercial.fermemaurer@gmail.com

PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

# LE MAGASIN

DE LA FERME MAURER



LA FERME MAURER,  
1<sup>ER</sup> PRODUCTEUR FRANÇAIS  
DE CORNICHONS!

**SUPER PROMO !**

**LES 10 BOCAUX**

= **29€90** ~~51€~~

850 ml  
Soit 2€99 pièce par lot de 10 !  
5€10 à l'unité



La star du Printemps est arrivée ... L'asperge d'Alsace de la Ferme Maurer est de retour ! Tout au long de la saison fraîchement cueillie le matin, dans notre magasin le jour-même, fraîcheur garantie !

PRÊTES À CUIRE,  
ÉPLUCHÉES DU JOUR !



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

ÉPLUCHAGE GRATUIT DE VOS ASPERGES

5 BOUTEILLES  
ACHETÉES  
= LA 6<sup>ÈME</sup> OFFERTE !

## 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.



## LE SAVIEZ-VOUS ?

**La plus grande asperge mesurait ...**

En 2012, un agriculteur britannique du nom de Mark Baggs a cultivé une asperge mesurant plus de 3 mètres de long, établissant ainsi le record du monde de la plus grande asperge.

**Comment tu t'appelles ?**

Le nom botanique de l'asperge commune est *Asparagus officinalis*. Le terme « officinalis » dans le nom indique que la plante avait autrefois des utilisations médicinales reconnues.

**Des asperges ... dans l'espace !**

En 1985, des graines d'asperges ont fait partie de la cargaison transportée à bord de la navette spatiale Challenger. C'était une initiative de la NASA pour étudier la croissance des plantes dans des conditions de microgravité. Les asperges ont réussi à pousser et à produire des graines dans l'espace.

**Une monnaie d'échange !**

Dans certaines régions de l'Europe au Moyen Âge, les asperges étaient utilisées comme une forme de monnaie d'échange. Les paysans payaient parfois leurs loyers en asperges, et il était fréquent que des marchandages se fassent avec ce légume précieux.

**Vertes, violettes ou blanche ?**

Les asperges vertes, violettes et blanches diffèrent par leur couleur due à la manière dont elles sont cultivées : les vertes sont exposées au soleil, les violettes développent des pigments violets avec une exposition prolongée, tandis que les blanches poussent à l'abri de la lumière, préservant leur teinte pâle.

## TRUITE FUMÉE À LA FERME !

Fumée au bois de hêtre, elle s'associe parfaitement avec l'asperge !



ON ADORE !



À PARTIR DU 10 MAI

POUR 5KG D'ASPERGES  
ACHETÉS  
= LE 6<sup>ÈME</sup> 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

Samedi 1<sup>er</sup> juin | 19h

# LA NUIT DE L'ASPERGE



VENEZ DANSER  
AVEC MOI !

Ambiance  
« Après ski »  
assurée par  
notre DJ

2 MENUS

30€  
/pers.

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

# LA SAISON DES FRAISES EST OUVERTE !



Elles sont fraîches, elles sont juteuses, elles sont produites ici, en bref, elles ont tout de bon ! Nos premières fraises devraient arriver au magasin de la ferme, selon les conditions météo, à la mi-avril. Pour les fraises bio, plus tardives, elles devraient être disponibles à partir de la mi-mai.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

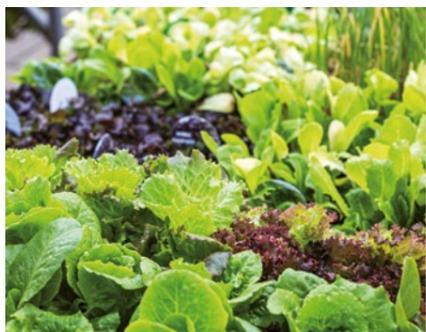
Saviez-vous que les fraises étaient autrefois utilisées comme blanchisseur de dents ? Au 19<sup>ème</sup> siècle, avant l'avènement des dentifrices modernes, certaines personnes en Angleterre et en France frottaient des fraises écrasées sur leurs dents pour les rendre plus blanches. Les fraises contiennent naturellement de l'acide malique, une substance qui peut aider à éliminer les taches sur les dents et à éclaircir légèrement leur couleur.

## PRÉPAREZ VOS PLANTATIONS !

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



QUALITÉ PROFESSIONNELLE



Plants de tomates et autres replants de légumes.



Grand choix d'aromatiques



Géraniums d'Alsace, plantes de saison, terreaux ...

## 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 « fait-maison » : jus et nectars, confitures, conserves, cidre...

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

GRAND JEU DU 15 AVRIL AU 2 JUIN 2024

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



Tirage au sort de 2 gagnants chaque semaine du 15 avril au 2 juin 2024 de 2 bottes d'asperge 1kg catégorie 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](http://www.lafermemaurer.com/jeu)

