



Nos asperges sont

UNIKES

comme

LA FERME MAURER

PRODUCTEUR VENTE DIRECTE RESTAURANT

LIEU-DIT LANGE GEWANN, RD 392, 67120 DORLISHEIM

WWW.LAFERMEMAURER.COM | 03 88 38 63 29

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

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 avec la vente sur le marché de Molsheim / Mutzig, puis sur le marché de Strasbourg dans les anciennes halles de la ville.



Début des années 1960 La maman de Pierre Maurer, sur le marché de Strasbourg

Aujourd'hui la Ferme Maurer cultive près de 750 000 griffes, pour prendre la mesure de la chose cela représente une ligne continue de 200 km !



1937-38 De gauche à droite, Bardout Emile (l'arrière grand père de Pierre) Maurer Alfred, né Bardout (le papa de Pierre) et Bardout Frédérique (l'arrière grand mère de Pierre)

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



CUISINE GOÛTEUSE ET GÉNÉREUSE

IMMANQUABLE

LE RESTAURANT

DE LA FERME MAURER

7 JOURS SUR 7

* FICHE RECETTE *

SOUPES AUX POINTES D'ASPERGES D'ALSACE



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 g de pointes d'asperges blanches d'Alsace • 1 oignon • 1 pomme de terre (pour l'onctuosité) • 1 litre de bouillon de volaille (ou de légumes) • 20 cl de crème fraîche • 20 g de beurre • Sel, poivre, muscade

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Éplucher et préparer les légumes : Émincer l'oignon, peler et couper la pomme de terre en morceaux.

Faire revenir : Dans une casserole, faire fondre le beurre et y faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Cuire : Ajouter les pointes d'asperges (réserver quelques-unes pour la déco) et la pomme de terre, puis verser le bouillon. Laisser mijoter environ 20 minutes.

Mixer : Une fois les légumes bien tendres, mixer la soupe jusqu'à obtenir une texture lisse.

Finaliser : Ajouter la crème, assaisonner avec sel, poivre et une pincée de muscade. Mélanger et réchauffer sans faire bouillir.

Servir : Décorer avec les pointes d'asperges réservées et, si vous le souhaitez, quelques croûtons ou copeaux de parmesan.

BON APPÉTIT !



IL EST CONSEILLÉ DE RÉSERVER AU 03 88 38 63 29

MENU GOURMAND ASPERGES À VOLONTÉ

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

33€ /pers.

Boissons non comprises



LE MENU DU JOUR ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 16€*

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.

*prix moyen, indiqué sur le menu du jour.

LA FORMULE BUFFET À VOLONTÉ • 15€

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 ! Vous composez votre assiette à volonté parmi les 10 à 12 crudités fraîches et une dizaine de charcuteries traditionnelles.

DIMANCHE 25 MAI FÊTE DES MAMANS !



Pour la fête des mamans le 25 mai, 1kg d'asperges offert à toutes les mamans** qui mangent au restaurant ce jour.

**Dans la limite des stocks disponibles.

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

LE RESTAURANT DE LA FERME EN AVRIL ET MAI

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

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

Jeudi 8 mai

EXPOSITION À LA FERME

VÉHICULES DE LA LIBÉRATION DE 1944



PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

LE MAGASIN

DE LA FERME MAURER



LE COUP DE POUCE

POMMES DE TERRE DE LA FERME
3 SACS DE 25KG = 35€
SOIT 0.47€ LE KG !



ORIGINE FRANCE / DORLISHEIM

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^{ÈME} 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.



NOUVEAU

Découvrez notre **nouveau rayon poterie** en direct de la poterie Siegfried-Burger à Soufflenheim



ZOOM SUR ...
L'ÉGOUTTOIR À ASPERGES



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^{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 ?

15 cm par jour ?

Une asperge peut pousser jusqu'à 15 cm en une seule journée si les conditions sont idéales, notamment avec de la chaleur et de l'humidité !

Une vieille tradition alsacienne

En Alsace, il existe une vieille tradition selon laquelle on enterrait les premières épluchures d'asperge dans le jardin pour assurer une bonne récolte l'année suivante.

L'odeur mystérieuse...

Après avoir mangé des asperges, certaines personnes remarquent une odeur particulière dans leur urine. Ce phénomène est dû à l'asparagusic acid, une molécule qui, une fois digérée, dégage des composés soufrés. Tout le monde ne perçoit pas cette odeur, car la capacité à la sentir dépend de la génétique !

Samedi 31 mai | 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.

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
NOUS UTILISONS CES MÊMES PLANTS DANS NOS SERRES DE PRODUCTION



Plants de tomates et autres replants de légumes.



Grand choix d'aromatiques



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

OUVERTURE FIN AVRIL

LA LIBRE CUEILLETTE DE LA FERME MAURER À DORLISHEIM



100 000 TULIPES À CUEILLIR !

EN AVRIL



LE PLUS GRAND CHAMPS DE TULIPES D'ALSACE !

Venez profiter de la saison des tulipes et de ses mille couleurs en libre cueillette ! Que ce soit pour embellir votre maison ou faire plaisir à vos proches, laissez-vous séduire par la fraîcheur de nos tulipes cultivées localement.

GRAND JEU DU 28 AVRIL AU 1 JUIN 2025

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



Tirage au sort de 2 gagnants chaque semaine du 28 avril au 1 juin 2025 de 2 bottes d'asperge 1kg catégorie 1 chacun. Soit un total de 10 gagnants et 20 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

