

le journal de
LA FERME MAURER

PRODUCTEUR VENTE DIRECTE RESTAURANT

DEPUIS 1870

TOP DÉPART POUR LES LÉGUMES D'ÉTÉ !

VENEZ POUR LE PRIX, LA FRAICHEUR, LE GOÛT

TOP BUDGET !

**TOMATES
RONDES BIO**
DÈS **8KG** ACHETÉS
1,50€/KG

(Prix hors promo 2,50€ le kilo)



**TOMATES
CERISES**
3 BARQUETTES
ACHETÉES
= LA 4^{ÈME}
GRATUITE !



LA STAR C'EST LA TOMATE !

POUR LA CULTURE DE NOS TOMATES
BIO NOUS PRIVILÉGIONS LES
TRAITEMENTS NATURELS, SANS
INSECTICIDE, SANS PESTICIDE.

À la Ferme Maurer, toutes nos tomates sont cultivées en pleine terre, sous serre. La serre offre un environnement maîtrisé : température, humidité, protection contre le vent et les maladies comme le mildiou. Des plants sains donnent des tomates récoltées à pleine maturité et ont du goût !

**AU FIL DE LA SAISON, 20 VARIÉTÉS
POUR TOUTES VOS RECETTES.**

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

LE RESTAURANT *de la ferme*

LES REPAS DOMINICAL

PRIX UNIQUE 30€ PAR PERSONNE

Tous les dimanches et jours fériés,
nos repas à thèmes sont servis **À VOLONTÉ !**

LE 13 JUILLET

- Buffet de hors d'œuvre
- **Grillade d'été**
- Frites & légumes de saison
- Vacherin glacé

OUVERT LE LUNDI 14 JUILLET

FÉRIÉ - FÊTE NATIONALE

- Buffet de hors d'œuvre
- **Sanglier à la broche**
- Assiette gourmande



LE 27 JUILLET BRUNCH

Grand buffet à volonté
Sucré et salé, chaud et froid
Buffet de desserts

À PARTIR DU 10 AOÛT, NOTRE NOUVEAU CONCEPT + GOURMAND !

LE 10 AOÛT

- Bruschetta italienne
- Poulet du dimanche
- Polenta et courgettes
- Tiramisu d'été

LE 17 AOÛT

- Méli-mélo frais (melon, feta, pastèque) et jambon fumé
- Pièce de bœuf
- Frites et salade verte
- Brownies et glace vanille

LE 31 AOÛT AMERICAN BRUNCH

Pancake, œuf 2 façons, haricots, brioche, club sandwich, quiche, fromage, saucisse, lard, viande rôtie + pomme de terre, légumes, salades. Buffet dessert de saison

RÉSERVEZ VOTRE
TABLE AU

03 88 38 63 29

LE 20 JUILLET

- Buffet de hors d'œuvre
- **Filet de veau & bœuf sauce aux girolles**
- Frites & légumes de saison
- Soufflé au Grand Marnier

LE 3 AOÛT

- Buffet de hors d'œuvre
- **Grillade d'été**
- Frites & légumes de saison
- Vacherin glacé

OUVERT LE VENDREDI 15 AOÛT

FÉRIÉ - ASSOMPTION

- Gaspacho frais aux légumes de saison
- Jambon à l'os
- Salade de pomme de terre, frites et salade verte/crudités
- Cheesecake et ses fruits d'été

LE 24 AOÛT

- Salade de tomate, mozzarella et courgette fraîche
- Cuisse de canard confite
- Pommes de terre rôties au four et salade verte
- Crêpe Suzette au sucre + 1 boule glace

LE 7 SEPTEMBRE

- Salade à la grecque
- Gigot d'agneau aux herbes
- Légumes de saison, pommes de terre rôties
- Mille-feuille glacé croustillant et fruits secs

DU 10 JUILLET
AU 15 SEPTEMBRE 2025

À PARTIR DE
40€ D'ACHATS
AU RESTAURANT
DE LA FERME

= UNE BOUTEILLE
DE JUS DE FRUIT
MAISON OFFERTE
AU MAGASIN

Sur présentation d'un ticket de caisse unique d'un montant minimum de 40€ d'achats réalisés en une seule fois soit au magasin soit au restaurant de la ferme Maurer du 10 juillet au 15 septembre 2025. Au restaurant de la ferme, bénéficiez d'un apéritif offert : une bière 33 cl, un verre de vin 12.5 cl ou une boisson non alcoolisée 33 cl.

J'ACHÈTE AU
JE GAGNE AU

L'OFFERTE
DU

... ET IN

LES MERCREDIS MIDI C'EST GRILLADES PARTY !



LES MENUS DU JOUR

Du lundi au vendredi midi, les gourmands se retrouvent autour du célèbre buffet de la ferme : crudités fraîches, charcuteries traditionnelles, et un menu du jour mettant à l'honneur les produits du terroir et de la ferme.

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 14€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 16€

LES MENUS DU JOUR
SUR VOTRE TÉLÉPHONE
FLASHANT CE QR CODE



WWW.LAFERMEMAURER.COM

MENU ENFANTS 9€

- Jus de pomme de la ferme
- Hamburger
- Frites • Dessert
- + 1 SUCETTE OFFERTE !



DE 12H À 14H

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Plat du jour, carte et salades d'été !

SAMEDI SOIR

Organisez votre soirée sur réservation dès 20 personnes

DE 12H À 14H

DIMANCHE MIDI

Menu unique à thème

FERMÉ LE SAMEDI
ET LE DIMANCHE SOIR

MAGASIN,
RESTAURANT

**FREE
ABLE**
VERSEMENT !

À PARTIR DE
40€ D'ACHATS
AU MAGASIN
DE LA FERME
= L'APÉRO
OFFERT
AU RESTAURANT !

Suite : Au magasin de la ferme bénéficiez d'une bouteille de jus de la ferme : un jus de pomme 75cl, de myrtille 50cl, de mirabelle 75cl, de fraise 75cl ou de tomate 75cl. Offre non cumulable, dans la limite d'un seul apéro ou jus de la ferme offert par jour et par personne. Selon stocks disponibles.

LA BOITE À IDÉES RECETTES !

Il existe des milliers de façons de faire de nos légumes de saison les stars de l'été ! Laissez parler votre imagination et régalez-vous. Retrouvez ces recettes au magasin de la ferme.



CONCOMBRES FARCIS AU
CHÈVRE FRAIS ET HERBES



TOMATES RÔTIES AU
MIEL ET AU THYM



CRUMBLE SALÉ AUX
TOMATES ET PARMESAN



AUBERGINES
FAÇON PIZZAS



POIVRONS GRILLÉS À L'HUILE
D'OLIVE ET AIL CONFIT



TIAN EXPRESS
AU FOUR



SOUPE FROIDE DE
COURGETTE MENTHE &
FROMAGE FRAIS



GASPACHO DE
CONCOMBRE
À LA MENTHE

LE MAGASIN de la ferme

LES FRUITS ET LÉGUMES D'ÉTÉ

Croquants, colorés et pleins de soleil, les légumes d'été apportent fraîcheur et saveurs à toutes vos assiettes. Cultivés à maturité, ils sont au meilleur de leur goût et de leurs bienfaits.

AU FIL DE LA SAISON

PLUS DE 20 VARIÉTÉS DE **TOMATES**
CONCOMBRES, AUBERGINES,
COURGETTES, POIVRONS,
CORNICHONS FRAIS MI JUILLET
MIRABELLES FIN JUILLET
PRUNES BLEU, MYRTILLES EN AOÛT
POMME DE TERRE FIN JUILLET - DÉBUT AOÛT
ET PLEINS D'AUTRES ENCORE !



LES OFFRES TOP BUDGET !

**POMMES
DE TERRE**
2 SACS
DE 5 KG
ACHETÉS
= LE 3^{ÈME}
GRATUIT !



**JUS DE FRAISE
BIO DE LA
FERME**
4 BOUTEILLES 75 CL
ACHETÉES
= LA 5^{ÈME}
GRATUITE !



**CORNICHONS
AIGRES-DOUX
BIO DE LA FERME**
5 BOCAUX ACHETÉS
= LE 6^{ÈME}
GRATUIT !



PRODUCTEUR *engagé*



NOTRE FERME EST CERTIFIÉE HVE NIVEAU 3 QU'EST CE QUE ÇA VEUX DIRE ?

Notre ferme est certifiée HVE niveau 3, le plus haut niveau de la Haute Valeur Environnementale. Cela signifie que nous respectons des pratiques agricoles favorables à la biodiversité et à l'environnement. Nous limitons l'usage d'intrants, protégeons les sols, l'eau et les paysages.



RENDRE LA BIO ACCESSIBLE AU PLUS GRAND NOMBRE !

Depuis 15 ans, nous cultivons la terre en respectant les règles de l'agriculture biologique. Aujourd'hui, 100 % de nos cornichons, 80 % de nos tomates et plus de 50% de l'ensemble de nos légumes sont certifiés bio. Parce que bien produire, c'est avant tout respecter la nature.

LA FERME MAURER

PRODUCTEUR VENTE DIRECTE RESTAURANT

DEPUIS 1870

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

LA FERME MAURER

PRODUCTEUR VENTE DIRECTE RESTAURANT

DEPUIS 1870

50
EUROPA PARK
RESORT

4X2
ENTRÉES
À GAGNER !

DU 10 JUILLET AU 15 SEPTEMBRE 2025

GAGNEZ VOS ENTRÉES
POUR EUROPA-PARK
AVEC LA FERME MAURER
RENDEZ-NOUS VISITE POUR JOUER !



Du 10 juillet au 15 septembre 2025, tentez votre chance : 4 gagnants remporteront 2 entrées chacun ! Trouvez le mot de passe disponible au magasin et au restaurant. Remplissez le formulaire sur notre site internet. Tirage au sort parmi tous les participants. Participations et conditions complètes sur :

WWW.LAFERMEMAURER.COM/JEU



À NOTER DÈS MAINTENANT DANS VOS AGENDAS !

**SAMEDI
18 oct.**
À PARTIR
DE 19H30

**LA FERME MAURER
OKTOBER
FEST**

**AMBIANCE APRÈS-SKI
AVEC DEUX DJ ET ORCHESTRE !**

**DRESS CODE :
DIRNDL & LEDERHOSEN**

30€

MENU
Buffet de hors d'œuvre
Repas « chasse » :
cerf, biche, sanglier...
Dessert & café

RÉSERVATION OBLIGATOIRE
03 88 38 63 29



Photos non contractuelles, dans la limite des stocks disponibles en magasin.
Ne pas jeter sur la voie publique. Création graphique : Schuraff Johan 06 36 96 96 90

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