

SAISON 2026



PRODUCTEUR VENTE DIRECTE RESTAURANT

DEPUIS 1870



NOS ASPERGES SONT DE RETOUR !

FRAÎCHES DU JOUR
DANS VOTRE MAGASIN,
CUISINÉES AU RESTAURANT.
UN PUR PLAISIR !

Cette étiquette est le garant «Fraîcheur qualité» qui répond à un cahier des charges élaboré avec la collaboration de «Alsace Qualité» et dont le respect est strictement contrôlé.

Ce logo réunit les producteurs liés à cette charte qualité et les distributeurs qui utilisent la bonne asperge d'Alsace. Vous reconnaîtrez cette «garantie qualité» grâce au signe de reconnaissance (voir avant de l'acheter) que vous trouverez sur tous les produits des producteurs adhérents à cette charte qualité, des panneaux sur les restaurants et chez les distributeurs.

Vous trouverez toutes les informations sur l'asperge d'Alsace dans le guide 99.

Faites confiance à nos partenaires de qualité



**L'Asperge
d'Alsace**

la référence
qualité et fraîcheur



la meilleure, la plus fraîche

PIERRE MAURER

115, GRAND'RUE 67120 DORLISHEIM
Tél. 03 88 38 42 86
Fax. 03 88 38 63 29

ASPERGES D'ALSACE
1 kg - Catégorie I

Calibre 12 et plus

ASSOCIATION POUR LA PROMOTION DE L'ASPERGE D'ALSACE

Pierre MAURER : un producteur parle aux consommateurs

Pierre Maurer est producteur d'asperges à Dorlisheim, «Terroir d'Alsace» où l'on cultive l'asperge d'Alsace depuis plus de 80 ans. Un savoir-faire qui a été transmis par la famille MAURER de génération en génération pour arriver aujourd'hui à une production de plus de 20 ha. L'asperge de Dorlisheim est un produit de plus en plus recherché dont la réussite est liée à sa fraîcheur et à sa qualité. Le consommateur ne s'y trompe pas qui, en véritable connaisseur recherche un produit d'excellence. Famille, tradition et qualité, nous savons de quoi nous parlons !

Pierre Maurer



LES ÉTIQUETTES DES BOTTES D'ASPERGES DE LA FERME MAURER EN 1999

Pierre Maurer aux côtés de sa femme Corinne et de ses filles, Manon dans ses bras et Mégane qui pose (en jaune).

1 AN DÉJÀ

LE 12 AVRIL 2025, UN AN APRÈS LA
DISPARITION DE PIERRE MAURER,
NOUS NOUS SOUVENONS DU CHEMIN
PARCOURU ET DE CE QU'IL A BÂTI.



AUJOURD'HUI,

À TRAVERS CE CATALOGUE, NOUS LUI RENDONS HOMMAGE ET
NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR LES ÉQUIPES DE LA FERME
MAURER, QUI, AUJOURD'HUI POURSUIVENT LE TRAVAIL ENGAGÉ
ET FONT AVANCER L'ENTREPRISE, JOUR APRÈS JOUR.

Merci pour votre fidélité !

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

LE RESTAURANT de la ferme

AU RESTAURANT DE LA FERME MAURER, AVRIL ET MAI RIMENT AVEC ASPERGES !

Bien sûr, nous cuisinons l'asperge d'Alsace provenant de la ferme, mais ce n'est pas tout. À l'heure du déjeuner, venez savourer notre buffet à volonté et le menu du jour, tous les midis du lundi au vendredi.

IL EST CONSEILLÉ DE RÉSERVER AU 03 88 38 63 29

VENEZ VOUS RÉGALER CHAQUE JOUR !

Au restaurant, vous connaissez sans doute Monique et son équipe en salle ; en cuisine, c'est Magdeleine qui, accompagnée de sa brigade, vous prépare de délicieux plats faits maison. De gauche à droite, Dany, Monique, Damien, Magdeleine, Katia, Titi, Julia et Christopher.



UNIQUEMENT EN SEMAINE

REPAS ASPERGES «UNIQUE»

PLAT
Asperges aux 2 jambons
et ses 3 sauces.

21€90
/ PERS.

TOUS LES JOURS

MENU ASPERGES «GOURMAND»

À VOLONTÉ

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.



VOTRE CAFÉ OU THÉ OFFERT !

SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON

Du 12 avril au 31 mai 2026, uniquement sur
présentation de ce coupon, 1 café ou 1 thé offert
par menu gourmand à volonté acheté.

LA FORMULE BUFFET À VOLONTÉ

16.50€

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 6 à 8 crudités fraîches et une dizaine de charcuteries traditionnelles.

LES MENUS 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.

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 15.50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ OU THÉ OFFERT 19€

LES MENUS DU JOUR
SUR VOTRE TÉLÉPHONE
FLASHANT CE QR CODE



OFFRE SPÉCIALE GROUPES À PARTIR DE 20 PERSONNES

CONTACTEZ-NOUS POUR ORGANISER
VOTRE ÉVÉNEMENT À LA FERME !

SUR PLACE OU À EMPORTER ?

Nos plats du jour ainsi que les menus asperges sont aussi disponibles à emporter !

LE RESTAURANT DE LA FERME EN AVRIL ET MAI

Du lundi au vendredi midi : Plat du jour, menus asperges et petite carte de 12h à 14h

En mai, le samedi midi : Menus asperges et petite carte de 12h à 14h

Le dimanche midi : Menu asperges à volonté de 12h à 14h

Fermé tous les soirs

À NE PAS MANQUER EN AVRIL ...

DIMANCHE
12
AVRIL
9H > 12H



GLACES DU LAC
DÉGUSTATION DE
GLACES ET SORBETS

VENDREDI
17
AVRIL
9H > 13H



SAUTTER
DÉGUSTATION DE
JUS DE POMMES
PÉTILLANT, CIDRE

SAMEDI
18
AVRIL
9H > 13H



ZÉFIR
DÉGUSTATION DE KÉFIR
Boissons fermentées
aux fruits

SAMEDI
& DIMANCHE
18,19
25,26
AVRIL
9H > 13H



NATURE PROGRÈS
SÈVE DE BOULOT : UN
CADEAU OFFERT POUR
L'ACHAT D'UNE POCHE

VENDREDI
24
AVRIL
10H > 18H



LE GAVEUR DU
KOCHERSBERG
DÉGUSTATION DE
PRODUITS À BASE
DE VOLAILLES

VENDREDI
24
AVRIL
10H > 15H



CHAMPICHOUX
DÉGUSTATION DE
TOURTES & NEMS
Aux champignons



SUIVEZ-NOUS
SUR FACEBOOK !

FERMEMAURERDORLISHEIM

LE MAGASIN de la ferme

LA STAR DU PRINTEMPS !

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 !



C'EST PRATIQUE ASPERGES PRÊTES À CUIRE, ÉPLUCHÉES DU JOUR !

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



TRUITE FUMÉE À LA FERME

Fumé au bois de hêtre, notre truite accompagnera parfaitement vos asperges !



À DÉCOUVRIR UN RHUM ARRANGÉ ... AUX ASPERGES !

L'Arrangé des Alchimistes est une gamme de rhums arrangés confectionnés artisanalement en Alsace.



SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON

À PARTIR DE

**60€ D'ACHAT
UN ÉPLUCHEUR
OFFERT !**

Du 12 avril au 31 mai 2026, seulement sur présentation de ce bon. 1 seul éplucheur par jour, par famille et par passage en caisse. Dans la limite des stocks disponibles. Photo non contractuelle.



ON ADORE LA CUVÉE « ASPERGES »

**5 BOUTEILLES ACHETÉES
= LA 6ÈME OFFRTE***

Christophe Lindenlaud, viticulteur à Dorlisheim, vous propose la « Cuvée Asperges », un assemblage de Sylvaner, Pinot et Muscat, frais, fruité et légèrement amer, parfait avec les asperges.



À PARTIR DU 10 MAI POUR 5KG D'ASPERGES ACHETÉS = LE 6ÈME EST OFFERT

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



ASPERGES L'ACCOMPAGNEMENT PARFAIT

Mayonnaise d'Alsace spéciale Asperges ou mayonnaise à l'ail des ours. Un régal pour accompagner nos asperges.



NOUVEAU DU FROMAGE AU LAIT DE BUFFLONNES ... D'ALSACE !

Le domaine des bufflonnes à Uhrwiller vous propose des fromages à pâte molle ou dure : pampy, bufflonette, l'onctueux, camemb'buffle, tommes ... on vous invite à découvrir ses nouveautés !



NOUVEAU GAMME DE SAUCES PIQUANTES MADE IN ALSACE



Chez Alélor, la sauce piquante a du caractère et du goût ! Un piquant maîtrisé, des saveurs nettes, parfait pour burgers, tacos, grillades ou plats mijotés.

ÉPLUCHAGE GRATUIT DE VOS ASPERGES !

LE MAGASIN EST OUVERT TOUS LES JOURS !

Du lundi au jeudi :
9h à 18h30 non stop
Vendredi et samedi :
8h30 à 18h30 non stop
Dimanche et jours fériés :
9h à 12h30 et 14h à 18h30



À gauche, Corinne Maurer en 1998, à droite avec la même énergie 28 ans plus tard !

UNE ÉQUIPE AUX PETITS OIGNONS !



Nathalie, Marie-Hélène et Manon



Christophe le boulanger

... ET EN MAI :

SAMEDI

**9
MAI**

14H > 17H



FOIE GRAS DU RIED
DÉGUSTATION DE FOIE
GRAS, TERRINES, RILLETES

VENDREDI
& SAMEDI

**22,23
MAI**

10H > 16H



CONFITURES
DU CLIMONT
DÉGUSTATION DE
CONFITURES

SAMEDI

**23
MAI**

10H > 17H



DISTILLERIE MEYER
DÉGUSTATION DE
SPIRITUEUX

VENDREDI

**29
MAI**

9H > 13H



RÉSEAU ESPRIT VOSGES
DÉGUSTATION DE
FROMAGES, PESTO AIL
DES OURS, LIMONADES

DIMANCHE

**31
MAI**

RESTAURANT



FÊTE DES MAMANS !
1 CADEAU OFFERT** À TOUTES
LES MAMANS QUI MANGENT AU
RESTAURANT CE JOUR.

**Dans la limite des stocks disponibles.

LA SAISON DES FRAISES EST OUVERTE !

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



NOS SOUVENIRS EN IMAGE



PRÉPAREZ VOS PLANTATIONS ! QUALITÉ PROFESSIONNELLE

La Ferme Maurer a sélectionné pour vous des variétés de plants de tomates et autres replants de légumes résistants et productifs ! Nous utilisons ces mêmes plants dans nos serres de production.



GRAND CHOIX D'AROMATIQUES, GÉRANIUMS D'ALSACE, PLANTES DE SAISON, PLANTS DE TOMATES ET AUTRES REPLANTS DE LÉGUMES TERREUX ...

EN CULTURE : DU SAVOIR-FAIRE

Nos équipes en culture travaillent avec passion pour faire grandir des fruits et légumes de qualité. Un vrai travail de patience et de précision.



Julien et Tiago

Mégane Maurer



ON A RESSORTI LA RECETTE DE «MADAME MAURER» LA GRAND MÈRE JOURNAL DE 1993

La soupe aux asperges de Madame Maurer

Ingrédients pour 5 personnes :

1,5 litre d'eau - 1 kg de pointes d'asperges Maurer fraîchement cueillies - sel - poivre - semoule - 1 petit pot de crème fraîche - une pincée de noix de muscade.

Préparation :

Faire bouillir l'eau, saler et poivrer. Quand l'eau bout, y ajouter les pointes d'asperges coupées en dés et faire cuire le tout pendant 1/2 h. Ajouter ensuite 4 cuillerées à soupe de semoule et remuer tout doucement à l'aide d'une spatule en faisant bien attention de ne pas casser les pointes d'asperges. Laisser encore cuire pendant 1/4 h. Hors du feu, ajouter la crème et la noix de muscade.



ELLES ŒUVRENT DANS L'OMBRE...



Jessica et Yolande, des piliers discrets et indispensables

LE BAL DES ASPERGES FAIT SON GRAND RETOUR À LA FERME !

Le rendez-vous est donné le 23 mai à partir de 19h. Une soirée pour toutes les générations ! Venez danser, manger, boire (avec modération) et surtout vous amuser.

Cette année, 2 formules vous sont proposées. Réservation obligatoire.

SAMEDI
23 MAI
DÈS 19H

BILLET D'ENTRÉE

Profitez de l'ambiance festive, animation par le DJ et petite restauration sur place.

12€
/ PERS.

BILLET ENTRÉE + MENU

- Velouté d'Asperges
- Asperges aux 2 jambons & 3 sauces à volonté
- Tarte de saison & café

30€
/ PERS.

ANIMATION
AVEC DJ !

DU 12 AVRIL AU 1 JUIN 2026

GAGNEZ VOS ASPERGES !



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

LA FERME MAURER

PRODUCTEUR VENTE DIRECTE RESTAURANT

DEPUIS 1870

WWW.LAFERMEMAURER.COM

LIEU-DIT LANGE GEWANN, RD 392, 67120 DORLISHEIM

CONTACT@LAFERMEMAURER.COM - 03 88 38 63 29