Toute l'équipe vous souhaite de belles fêtes de fin d'année

FERME Brandt ARBOGAST

www.ferme-brandt.fr



Bredele de mamie Angèle

Assortiment 100g	4,40€/boîte
Assortiment 300g	12,90€/boîte
Assortiment en vrac	42,00€/kg

Retrouvez nos bredele en vrac et composez vous-même l'assortiment de votre choix dans notre magasin de Morsbronn

Idées cadeaux

Panier garni de la ferme

Cadeau 100% local et gourmand
au format de votre choix
et pour tous les budgets

Composez votre panier sur mesure
dans notre magasin de Morsbronn
ou choisissez un panier préparé
avec soin par notre équipe

Avec les produits préparés à la ferme

- Produits issus de nos myrtilles :
  sirop, nectar, confiture
- Plus de 20 variétés de confitures et gelées :
  fraise, fruits rouges, coing, framboise,
  poire williams et vanille, mirabelle, quetsche,
  rhubarbe, orange, mûre, groseille, etc…
- Assortiments de Bredele



Et avec les gourmandises de nos partenaires…

Noël 100% Alsace

avec la Ferme Brandt Arbogast



Nos bredele traditionnels

sont préparés à partir d'ingrédients régionaux

- Moulin de Hurtigheim
- Apiculture Walter
- Alsace Lait
- Œufs Ferme Flick

Les produits de nos partenaires locaux sont également disponibles à la vente dans notre magasin de Morsbronn



Entrées

Foie gras de canard en bloc ou tranché	16,00€/100g
Foie gras de canard en verrine 200g	32,00€/pièce



Mini pâté en croûte pistaché	28,80€/kg
Pâté en croûte pistaché	26,00€/kg
Escargots en coquilles	8,80€/la douzaine
Croustades d'escargots	9,80€/la douzaine
Coquille Saint-Jacques	7,90€/pièce

Plats complets

Bouchée à la reine,
spaetzle à l'ancienne, croûte
12,50€/personne

Bouchée aux fruits de mer,
spaetzle à l'ancienne, croûte
13,50€/personne

Pavé de saumon sauce crémant, riz vénéré,
poêlée de légumes
14,90€/personne



Pour tout renseignement, n'hésitez pas à nous contacter
03.88.54.02.96 | magasin.morsbronn@ferme-brandt.fr



Viandes et poissons

Dinde farcie aux marrons et sauce aux champignons
11,50€/personne

Pavé de veau et sauce aux champignons
15,80€/personne

Rosbif de bœuf en sauce
12,50€/personne

Ballotine de volaille farcie aux morilles
13,90€/personne

Accompagnements

Spaetzle à l'ancienne	1,25€/100g	Poêlée de légumes	1,50€/100g
Galettes de pommes de terre	1,70€/100g	Légumes braisés	1,90€/100g
Gratin dauphinois	1,40€/100g	Chou rouge aux épices de Noël	1,40€/100g
Écrasé de pommes de terre à la truffe	1,80€/100g	Gratin aux légumes oubliés : patate douce, rutabaga, panais	1,50€/100g

Notre cheffe vous conseille de prévoir 300g d'accompagnements par personne.

Sauces

Sauce à la crème et champignons — 16,00€/kg
Sauce marchand de vin
Sauce crémeuse volaille et morilles
Sauce crémant (poisson)

Notre cheffe vous conseille de prévoir 100g de sauce par personne.

Nous privilégions des partenariats avec des producteurs locaux : le circuit court incarne nos valeurs (terroir, environnement, qualité, …)



Spécialités en croûte

Jambon en croûte 24,50€/kg
250g à 300g par personne,
soit entre 5,73€ et 6,87€ par personne

Pâté Lorrain 20,90€/kg
Individuel

Tourte au jambon	20,50€/kg
Tourte de la Reine	20,80€/kg
Tourte à la volaille	21,10€/kg
Tourte à la choucroute	21,10€/kg
Tourte de la ferme	19,80€/kg
Tourte au saumon	22,90€/kg





Salades et crudités

250g à 300g par personne,
soit entre 2,97€ et 4,47€ par personne

Au choix parmi les variétés suivantes :

Salade de pommes de terre, betteraves rouges, céleri rémoulade, carottes, carottes aux œufs, concombres, coleslaw
(De 9,90€/kg à 14,90€/kg)

Nos spécialités en croûte sont préparées artisanalement dans la cuisine de notre ferme, selon les recettes traditionnelles de nos grand-mères

Plateaux

Sur commande à partir de 4 personnes

Le plateau de raclette



6,20€/personne (200g)

Au choix parmi les variétés suivantes :

Nature, fumée, poivre, italienne, ail des ours

Le plateau de charcuterie



5,50€/personne

Composé de l'assortiment suivant :

Jambon fumé (2t), jambon italien (2t), saucisson (4t), chorizo (4t), lomo (2t), coppa (2t), lardons (30g).

Le plateau de fromage



6,80€/personne (100g)

Assortiment de 7 variétés de fromage :

au lait de vache et de chèvre,
en provenance de producteurs régionaux.

- Les fromages de Mathieu à Neubourg
- La chèvrerie du Steinbach à Obersteinbach
- La fromagerie de Frasne dans le Doubs

Et préparé par nos soins à la ferme.

L'ensemble de nos produits traiteurs sont élaborés et cuisinés avec passion et savoir-faire par notre équipe

Pour mieux vous servir, nous vous proposons de passer vos commandes

Pour Noël
avant le mardi 16 décembre 2026

Pour Nouvel-An
avant le mercredi 23 décembre 2026

Elles pourront être retirées

Pour Noël

Morsbronn
Mercredi 23/12 à partir de 16h
Jeudi 24/12 de 8h à 14h

Harthouse
Mercredi 23/12 de 17h à 19h
Jeudi 24/12 de 8h à 13h

Pour Nouvel-An

Morsbronn
Jeudi 31/12 de 8h à 14h

Harthouse
Jeudi 31/12 de 9h à 13h

Durant les fêtes, nos magasins seront ouverts

Morsbronn
03 88 54 02 96
magasin.morsbronn@ferme-brandt.fr

Horaires habituels sauf

Dimanche 21/12	|	9h - 11h30
Jeudi 24/12	|	8h - 14h
Vendredi 25/12	|	Fermé
Samedi 26/12	|	Fermé
Dimanche 27/12	|	9h - 11h30
Jeudi 31/12	|	8h - 14h
Vendredi 01/01	|	Fermé

Harthouse
03 88 73 83 01
magasin.harthouse@ferme-brandt.fr

Magasin ouvert uniquement pour le retrait des commandes, fermé durant la pause hivernale

Réouverture au printemps
à la saison des asperges

Imprimé par nos soins.
Ne pas jeter sur la voie publique.



L'équipe de la ferme Brandt Arbogast vous souhaite un joyeux Noël et une très bonne année 2027