

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

Pour Noël, avant le mercredi 17 décembre 2025
Pour Nouvel-An, avant le mercredi 24 décembre 2025

Elles pourront être retirées

Pour Noël, Mardi 23 décembre à partir de 11h
et mercredi 24 décembre de 7h à 13h
Pour Nouvel-An, Mercredi 31 décembre de 9h à 13h

Durant les fêtes, nos magasins seront ouverts

Harthouse

03 88 73 83 01

magasin.harthouse@ferme-brandt.fr

Morsbronn

03 88 54 02 96

magasin.morsbronn@ferme-brandt.fr

**Magasin
exceptionnellement ouvert**

Mardi 23/12 | 9h - 19h
Mercredi 24/12 | 7h - 13h

**Uniquement pour le retrait
des commandes**

Mardi 31/12 | 9h - 13h

Horaires habituels sauf

Lundi 22/12 | 8h - 19h
Mardi 23/12 | 8h - 19h
Mercredi 24/12 | 7h - 13h

Mercredi 31/12 | 9h - 13h
Jeudi 01/01 | Fermé

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

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



L'équipe de la ferme Brandt Arbogast vous souhaite
un joyeux Noël et une très bonne année 2026

www.ferme-brandt.fr





Bredele de mamie Angèle

Assortiment 150g	5,99€/boîte
Assortiment 300g	11,90€/boîte
Assortiment en vrac	39,00€/kg

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

Idées cadeau

Panier garni de la ferme



Pour un cadeau 100% local et gourmand à toutes les tailles et pour tous les budgets

Composez votre panier sur mesure dans nos magasins de Harthouse et Morsbronn ou choisissez un panier préparé avec passion par notre équipe

Coffrets « Un Noël en or »

L'essentiel : 33€

- Une verrine de foie gras de canard 200g du lot « Un Noël en or »

Le prestige : 62€

- Une verrine de foie gras de canard 200g du lot « Un Noël en or »
- Ses accompagnements : confit de figues, chutney de pommes et oignons, gelée de pinot gris, pain d'épices
- Une bouteille de Pinot gris Réserve Moelleux Alexandre Arbogast



Cette année,
la famille Brandt
vous offre
un cadeau
d'exception !

FERME
Brandt
ARBOGAST



Grand
jeu concours

un
**Noël
en or**

Tentez
de gagner

UN LINGOTIN D'OR

d'une valeur de plus de **1300€*** !

- 1 Achetez votre verrine de foie gras maison
- 2 Dégustez-la ou offrez-la pour les fêtes
- 3 Voyez si elle contient la fève gagnante «Louis d'or»
- 4 Soyez peut-être l'heureux gagnant d'un lingotin d'or

*La valeur d'un lingotin d'or de 10g est de 1305€ selon cours au 21/10/2025.

Règlement du jeu concours : du 18/12/2025 au 31/12/2025, sera mis en vente un lot de foie gras de canard qui contient « la fève gagnante ». Il s'agit d'un Louis d'or gravé d'un numéro secret déposé chez Huissier. Le participant qui trouvera le Louis d'or gagnant remportera un lingotin d'or d'une valeur de plus de 1300€ (selon cours). Le gagnant devra se signaler par téléphone au magasin de Morsbronn au 03.88.54.02.96, la remise du lot s'effectuera sur rendez-vous. Attention : quantité limitée, pour garantir votre participation n'hésitez pas à commander votre/vos verrines avant le mercredi 17 décembre 2025. Règlement complet disponible dans nos magasins et sur notre site internet www.ferme-brandt.fr.

En partenariat
avec le Comptoir
National de l'Or
de Haguenau



Entrées

Foie gras de canard en bloc ou tranché	16,00€/100g
Foie gras de canard en verrine 200g	32,00€/pièce
Mini pâte en croûte pistaché	26,30€/kg
Pâté en croûte pistaché	23,80€/kg



Filet mignon fumé tranché	48,00€/kg
Magret de canard fumé	65,00€/kg
Escargots en coquille	8,20€/la douzaine
Croustade d'escargots	8,90€/la douzaine
Coquille Saint-Jacques	6,90€/pièce

Accompagnements

Spaetzle à l'ancienne	1,25€/100g	Légumes braisés	1,90€/100g
Quenelles au fromage blanc	1,45€/100g	Chou rouge aux épices de Noël	1,40€/100g
Galettes de pommes de terre	1,70€/100g	Gratin aux légumes oubliés : patate douce, rutabaga, panais	1,50€/100g
Poêlée de légumes	1,50€/100g		

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

Viandes et poissons

Dinde farcie aux marrons et sauce aux champignons
9,90€/personne

Pavé de veau et sauce aux champignons
14,50€/personne

Rosbif de bœuf en sauce
10,90€/personne

Caille farcie au foie gras
14,50€/personne

Filet de sandre, estouffade de poireaux
11,90€/personne

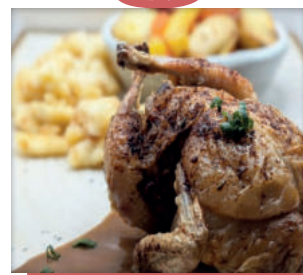
Plats complets

Bouchée à la reine, spaetzle à l'ancienne, croûte
10,90€/personne

Bouchée aux fruits de mer, spaetzle à l'ancienne, croûte
10,90€/personne

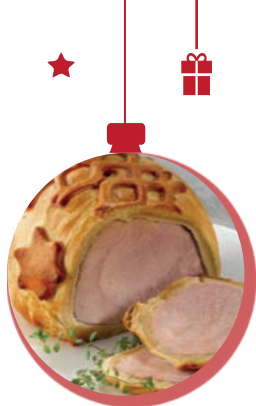
Sauces

Sauce à la crème et champignons	15,00€/kg
Sauce poisson au riesling	Prévoir 100g
Sauce volaille	par personne



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

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



Spécialités en croûte

Jambon en croûte 22,90€/kg
250g à 300g par personne,
soit entre 5,73€ et 6,87€ par personne

Pâté Lorrain 19,00€/kg
Individuel, pour 2 personnes,
ou pour 4 personnes

Tourte au jambon	19,50€/kg
Tourte de la Reine	18,80€/kg
Tourte à la volaille	19,00€/kg
Tourte à la choucroute	18,90€/kg
Tourte de la ferme	18,80€/kg
Tourte au saumon	21,10€/kg
Tourte au poisson	22,40€/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, carottes, céleri rémoulade,
betteraves rouges, carottes aux œufs, concombres,
coleslaw, lentilles, taboulé
(De 9,90€/kg à 14,90€/kg)



Plateaux

Sur commande à partir de 4 personnes

Le plateau de raclette

5,80€/personne (200g)

Au choix parmi les variétés suivantes :

Nature, fumée, poivre, chorizo, piment,
ail des ours, moutarde



Le plateau de charcuterie

4.90€/personne (150g)

Composé de l'assortiment suivant :

Jambon fumé, filet mignon de porc fumé,
jambon italien, magret de canard fumé,
saucisson, chorizo, lardons



Le plateau de fromage

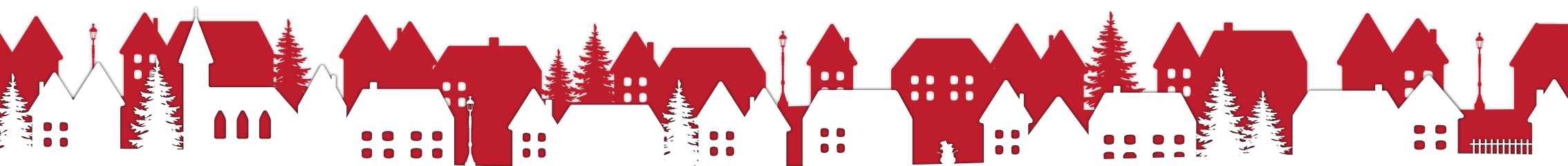
6,50€/personne (100g)

Assortiment de 7 variétés de fromage :

au lait de vache et de chèvre, en provenance de nos
producteurs partenaires.

- 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.



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

**L'ensemble de nos produits traiteurs
sont élaborés et cuisinés avec passion et savoir-faire
par notre chef traiteur Patrick et son équipe**