

FERME BAUER

ÉVÉNEMENT

Les After Gourmands

Du 1^{er} au 24 Décembre 2018

Du mardi au vendredi : à partir de 17h
Les samedis et dimanches : à partir de 14h
Fermé les dimanches soir et lundis soir

La Ferme Bauer ouvre son é-table !

Pour une parenthèse gourmande, nous vous proposons des soirées et week-ends dégustation de nos produits.

Régalez-vous de nos verrines de foies gras d'oie et canard, nos magrets de canard, lards et saumons fumés que vous pourrez déguster sur place ou emporter.

3 RUE DE STRASBOURG - 67206 MITTELHAUSBERGEN



RÉSERVATION : 06 74 72 75 87 | INFOS : WWW.FERMEBAUER.FR  FERME BAUER



Fabrication
artisanale



À VOS PAPILLES !

À PARTAGER ENTRE AMIS

- ♥ VERRINES DE FOIE GRAS
- ♥ MAGRET DE CANARD FUMÉ
- ♥ PAVÉ DE SAUMON FUMÉ
- ♥ LARD FUMÉ DU COCHON NOIR DE BIGORRE
- ♥ VIN AU VERRE ET/OU DROIT AU BOUCHON



QUOI D'AUTRE ?

LES SAPINS BIEN SÛR !

LA FERME REPRENDRA SES ALLURES DE PETITE FORÊT, LES SAPINS DE NOËL VOSGIENS VOUS SÉDUIRONT SANS AUCUN DOUTE. EN VENTE 7J/7 À PARTIR DU 1^{ER} DÉCEMBRE.

BOUTIQUE OUVERTE
7J/7

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.