Nos horaires hebdomadaires

Mardi	de 7h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00
Mercredi	de 7h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00
Jeudi	de 7h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00
Vendredi	de 7h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00
Samedi	de 7h00 à 18h00 en continu
Dimanche	de 8h00 à 12h30

Nos ouvertures exceptionnelles

Mercredi 23 décembre de 7h00 à 18h00 en continu
Jeudi 24 décembre de 7h00 à 16h00 en continu
Vendredi 25 décembre de 8h00 à 12h30
Mercredi 30 décembre de 7h00 à 18h00 en continu
Jeudi 31 décembre de 7h00 à 16h00 en continu

Nos jours de fermeture

Lundi 30 novembre, 7, 14 et 21 décembre
Samedi 26 décembre
Vendredi 1er janvier

Nous vous souhaitons un Joyeux Noël
et une Bonne Année 2027

Maison Ferber

18 rue des Trois-Epis
68230 Niedermorschwihr France
03 89 27 05 69
christineferber.com



Samedi le 21 novembre 2026

de 10h à 17h

La Maison FERBER

vous invite

dans son atelier de douceurs

CHRISTINE ET TOUTE SON ÉQUIPE,

vous offriront les douceurs de l'Avent.

Pains d'épices

Chocolat et Vin chauds

Anis et Butter Bredalas

Glace de Noël et Macarons

Berawecka et Chocolats maison

Foie gras associé à la confiture de Noël et rillettes

Nos amis, guidés par les maîtres chocolatiers :

Pascal Brunstein, Mickaël Marsollier,

Sébastien Claverie, Jean-Pierre Quedillac, Claude Urweiller

réaliseront des sujets de Noël en chocolat.

Exposition par l'artiste ***Guy Untereiner***

Découvrez «Mes recettes de bredele et gâteaux de Noël»

Le livre de ***Christine Ferber*** *illustré par* ***Guy Untereiner.***

Toutes les créations en chocolat

seront vendues au profit de

L'Association Française des Amis d'Albert Schweitzer (AFAAS)

« Il y a assez d'intelligence dans le monde mais pas assez de cœur »

Albert Schweitzer, Prix Nobel de la Paix 1952

Kaysersberg 1875 – Lambaréné 1965

L'Association Française des Amis d'Albert Schweitzer (AFAAS), créée par le Docteur Schweitzer, perpétue la mémoire et l'œuvre du Prix Nobel de la Paix alsacien, notamment en soutenant les projets médicaux de l'Hôpital Albert Schweitzer de Lambaréné.

Au sein de cet hôpital régional nous coconstruisons avec les équipes médicales et paramédicales des programmes de santé publique au service des populations de la province du Moyen-Ogooué et du Gabon.

Deux projets, entre autres, mobilisent actuellement sur le terrain les bénévoles de notre association. Le premier est la mise en place d'un centre de dépistage permanent du cancer du col de l'utérus, première cause de mortalité féminine par cancer au Gabon. Grâce à ce projet 95% des cancers dépistés peuvent être traité à Lambaréné. Le second est la mise en place d'une unité de néonatologie, dont l'objectif est de réduire la mortalité postnatale. Nous avons ainsi constaté en 2025, une première année sans mortalité postnatale.

Ces actions se matérialisent par la présence à Lambaréné de bénévoles de l'AFAAS, professionnels de santé, qui travaillent au quotidien avec les équipes de l'Hôpital. Ce compagnonnage permet un transfert de compétence en situation réelle. Pour parfaire l'action grâce au soutien de nos donateurs nous finançons des investissements en matériel de diagnostic et d'analyse biologique.

Damien MOUGIN

Président de l'AFAAS

Vice-Président de la Fondation de l'Hôpital Albert Schweizer de Lambaréné

Carte des fêtes de fin d'année

2026

Découvrez dans notre maison
nos douceurs et gourmandises ...

★

Stollens
Manalas
Berawekas
Bredalas de Noël
Petits fours fourrés
Pain d'épices glacés
Pains d'épices moelleux
Confitures et aigres doux
Macarons et marrons glacés
Maisons et sapins en pain d'épices
Les tablettes de chocolat aux fruits secs
Chocolats fabriqués au chocolat Valrhona
Pour garnir votre sapin, nos décors en pâte sablée
Pommes de pin et couronne de l'Avent gourmandes
Pour décorer votre table, nos sujets en pâte d'amandes
Les foies gras et rillettes des chefs Bruno Ferber et Lutz Fischer

Maison Ferber
18 rue des Trois-Epis
68230 Niedermorschwihr France
03 89 27 05 69
www.christineferber.com

Carte valable du 22 au 31 décembre 2026, sous réserve de disponibilité.

APÉRITIFS ET METS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Les apéritifs

BRIOCHÉS AUX ESCARGOTS (la barquette de 12 pièces, à chauffer) **19,50 €**
petites brioches fourrées d'un escargot poêlé et d'un beurre citronné aux herbes fraîches

KOUGELHOPF SALÉ noix et lard (la pièce) **14 €**

PAILLETTES (le plateau) **11 €**
bâtonnets feuilletés garnis de grains de pavot, noisettes et amandes

CANAPÉS (uniquement les **24, 25 et 31 décembre**)
assortiment de canapés toasts viandes, poissons, crudités, fromages sur pain de mie
- Le plateau de 18 pièces **29,50 €**
- Le plateau de 30 pièces **49 €**

MIGNARDISES SUCRÉES (uniquement les **24, 25 et 31 décembre**)
assortiment de tartelettes fruitées et de pâtes à choux
- Le plateau de 24 pièces **38,40 €**
- Le plateau de 40 pièces **64 €**

Les foies gras mi-cuits

(vendus en bloc par multiple de 100g ou à la tranche)

	la tranche de 70g	au Kg
FOIE GRAS D'OIE Recette originale de Bruno Ferber, mariné au cognac et liqueur de noix	**14 €**	**190 €**
FOIE GRAS DE CANARD ET OIE Recette originale de Bruno Ferber, mariné au cognac et liqueur de noix	**13 €**	**180 €**
FOIE GRAS DE CANARD Recette traditionnelle de Lutz Fischer, mariné au porto et cognac	**12,50 €**	**170 €**

Accompagnez nos foies gras de la vraie confiture de Noël
- Le pot de 220g **10 €**

Nos foies gras sont mi-cuits, entiers et faits maison.

Les entrées (à partir du 23 décembre) — par pers.

FRAÎCHEUR DE SAUMON FUMÉ (froid) **13 €**
aux herbes fraîches et légumes croquants

PRESSÉ DE 3 VOLAILLES ET FOIE GRAS DE CANARD (froid) **17,50 €**
gelée au Porto, condiment de potimarron et pomme, petit pain aux fruits du berawecka

DEUX « CANNELLONI VEGETAL » FOURRÉS D'ÉPINARD ET CHAMPIGNONS (à chauffer) **18,50 €**
mousseline de céleri, poêlée de girolles et sa crème parfumée aux brisures de truffe

GRANDE RAVIOLE DE HOMARD (à chauffer) **28 €**
garnie d'un demi-homard, purée de petits pois, sauce homardine

Les poissons (à partir du 23 décembre)

par pers.

FEUILLETÉ DE SAUMON FARCI AU CURRY D'ÉCHALOTES (4, 6, 8, 10 pers.) — **19 €**
sauce aux fines herbes, garniture poisson

FILETS DE SOLE SOUFFLÉS DE NOS CÔTES (2 pièces) — **22,50 €**
salpicon de légumes, sauce au riesling, garniture poisson

La garniture poisson se compose d'un trio de riz aux herbes fraiches, un duo de carotte et butternut au citron

MARMITE DE POISSON — **22 €**
noix de Saint Jacques, queues de grosses crevettes, saumon, cabillaud, jus à la citronnelle et au lait de coco, brunoise de légumes asiatiques.

Les viandes (à partir du 23 décembre)

par pers.

FILET DE CHAPON AUX MORILLES — **22,50 €**
sauce au vin jaune, garniture des fêtes

FILET DE BŒUF WELLINGTON (4, 6, 8, 10 pers.) — **24 €**
sauce pinot noir, fine duxelles de champignons et foie gras, garniture des fêtes

BOUCHÉE À LA REINE « RICHE » (veau, volaille, ris de veau et brisures de truffes) — **22 €**
nouilles au beurre, fine croûte de pâte feuilletée

CIVET DE CHEVREUIL — **20 €**
sauce gibier, garniture chasse

LIÈVRE À LA ROYALE (uniquement les **23, 24, 25, 30 et 31 décembre**) — **28,50 €**
sauce truffe liée au sang, garniture chasse

DUO DE LA FORÊT — **24 €**
pavé de biche et chevreuil d'Alsace, sauce griottes, marrons glacés au jus, garniture de chasse.

La garniture des fêtes se compose d'une pomme duchesse au thym, de chou rouge et chutney de pommes aux oignons, d'un bonbon de potiron et d'une poêlée de panais et de céleri.

La garniture chasse se compose de knepfle, de chou rouge et chutney de pommes aux oignons, d'un bonbon de potiron, d'une poêlée de champignons.

Les spécialités en croûte (à chauffer)

	4 pers.	6 pers.	8 pers.	10 pers.
PÂTÉ EN CROÛTE VIGNERON veau et porc marinés au riesling	35 €	52,50 €	66 €	82,50 €
PÂTÉ DU 50e ANNIVERSAIRE 3 volailles (dinde, poulet, canard) marinées à la liqueur de noix	37 €	55,50 €	70 €	87,50 €
PÂTÉ « HANS EM SCHNOKALOCH » 3 volailles marinées à la liqueur de noix et au foie gras	47 €	70,50 €	92 €	115 €
KASSLER EN CROÛTE filet de porc fumé aux petits légumes	35 €	52,50 €	66 €	82,50 €

Les sauces (à chauffer) (à partir du 23 décembre)

Nous vous proposons des pots de 450g (4/5 pers.) de sauces maison pour les plats préparés par vos soins.

SAUCE PINOT NOIR — **10 €**

SAUCE GIBIER — **10 €**

SAUCE VIN JAUNE — **13,50 €**

SAUCE VIN JAUNE ET MORILLES — **25 €**

SAUCE POISSON AU RIESLING — **12 €**

LES BÛCHES DE NOËL

Les bûches gourmandes et leur coulis

petite bûche (4 pers.) **24 €**
bûche (6 pers.) **33 €**

(disponibles **du 22 au 25 décembre**)

SACHER
biscuit sacher, confit de framboises, crème truffe caraque, coulis de framboises

HELENA
biscuit sacher, parfait chocolat, poires pochées au sirop vanille, crème anglaise

PRINCE FEUILLETÉ
macaron moelleux, feuilleté praliné amandes et noisettes, bavaroise chocolat amer, crème anglaise

MACARONNADE
macaron chocolat, parfait au chocolat, mousseline pistache et confit de framboises, coulis de framboises

FÉE PRALINE
fond de succès, crème chocolat doublée d'une bavaroise pralin aux noisettes caramélisées, crème anglaise

COPPELIA *
génoise amande, bavaroise marron et rhum, marrons glacés, coulis de chocolat

ÉCUREUIL *
crème légère à la liqueur de noix, génoise aux noix, marrons glacés, coulis de chocolat

FRAMBOISE D'ALSACE
génoise amande, bavaroise à la vanille, rafraîchie d'un confit de framboises, coulis de framboises

ROSE FRAMBOISE
macaron, crème mousseline à la rose, litchis et confit de framboises, coulis de framboises

Les bûches traditionnelles

petite bûche (4 pers.) **24 €**
bûche (6 pers.) **33 €**

(disponibles **du 23 au 25 décembre**)

BÛCHE PRALIN ou CAFÉ ou CHOCOLAT
crème mousseline, génoise sans alcool

BÛCHE KIRSCH *
crème mousseline, génoise imbibée au kirsch

BÛCHE CRÈME PÂTISSIÈRE
crème pâtissière, génoise sans alcool

Les bûches glacées et leur coulis

taille unique (6 pers.) **33 €**

(disponibles **du 22 au 25 décembre**)

DÉLICE DES NEIGES
crèmes glacées rose, framboise, litchi et confit de framboises, coulis de framboises

CARDINALE
crèmes glacées fraise, framboise et pralin, coulis de framboises

EXOTIQUE
crèmes glacées passion, mangue, banane, orange et noix de coco, coulis de framboises

CAPRICE DE NOËL *
crème glacée framboise, parfait kirsch et confit de framboises, coulis de framboises

GRAND MÈRE
crèmes glacées chocolat, pralin, parfait vanille aux noisettes caramélisées, coulis chocolat

Le fond de nos bûches glacées est un macaron moelleux.

LES GÂTEAUX DE NOËL ET DU NOUVEL AN

Les gâteaux (disponibles les **24, 25, 30 et 31 décembre**)

TROIS ÉPIS (3, 4, 5, 6, 8 pers.) — **par pers. 5,50 €**
bavaroise chocolat manjari, crème brûlée vanille, framboises, fond macaronné

MACARON DES PRINCES (3, 4, 5, 6, 8 pers.) — **par pers. 5,50 €**
bavaroise chocolat manjari, crème brûlée caramel, pralin croustillant, macaron chocolat

BERGAMOTE (3, 4, 5, 6, 8 pers.) — **par pers. 5,50 €**
parfait chocolat manjari, crème brûlée au thé Earl Grey et curd au citron, macaron chocolat

NOUGABRICOT (4, 6, 8 pers.) — **par pers. 5,50 €**
bavaroise et confit d'abricots, croustillant pralin, génoise amande pistache

PRINCE FEUILLETÉ (3, 4, 5, 6, 8 pers.) — **par pers. 5,50 €**
bavaroise chocolat manjari, feuilleté pralin noisettes, fond macaronné

Les gâteaux (disponibles les **24, 25 et 31 décembre**)

CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT (3, 4, 5, 6, 8 pers.) — **par pers. 5,50 €**
bavaroise chocolat, parfait vanille, feuilleté pralin, poires pochées, macaron chocolat

COLETTE PASSION (4, 6, 8 pers.) — **par pers. 5,50 €**
dacquoise aux amandes, mousseline passion, garnie d'ananas frais

FORÊT NOIRE * — **4 à 6 pers. 33 € / 8 à 10 pers. 44 €**
génoise chocolat, chantilly, griottes de Westhoffen au kirsch

FRAMBOISE ROSE (3, 4, 5, 6, 8 pers.) — **par pers. 6 €**
macaron garni d'une crème mousseline à la rose, de framboises et de litchis

FÉE ROSETTE (3, 4, 5, 6, 8 pers.) — **par pers. 6 €**
bavaroise au fromage blanc garnie de framboises, biscuit moelleux, fond sablé

Coulis de **framboises**, de **chocolat** ou **crème anglaise** en supplément (250 g) — **7 €**

Les desserts de l'instant (disponibles les **24, 25 et 31 décembre**)

Desserts délicats confectionnés au dernier moment et à consommer de préférence le jour même.

CRÈME FRAÎCHE CAFÉ * — **taille unique (6-8 pers.) 33 €**
(bûche gourmande, uniquement les 24 et 25 déc., disponible 1h avant la fermeture)
biscuit punché au rhum, crème chantilly café

TORCHE AUX MARRONS * (4, 6, 8 pers.) — **par pers. 5,50 €**
fond de meringue, crème fraîche, crème de marrons au rhum

PARIS BREST (4, 6, 8 pers.) — **par pers. 5,50 €**
anneau de pâte à choux, crème mousseline au pralin

SAINT HONORÉ * (6, 8 pers.) — **par pers. 5,50 €**
crème bavaroise au kirsch, fruits macérés au kirsch

TARTE SALOMÉ (4, 6, 8 pers.) — **par pers. 6,00 €**
tarte sablée aux amandes, crème citron basilic, garnie de framboises

TARTE AUX 7 FRUITS (4, 6, 8 pers.) — **par pers. 6,50 €**
tarte sablée aux amandes, décorée d'un cocktail de fruits, crème anglaise

* Desserts contenant de l'alcool.

LES DESSERTS GLACÉS

(disponibles **du 23 au 31 décembre**)

KOUGELHOPF GLACÉ * — **6 pers. 30 € / 10 pers. 50 €**
spécialité de la maison créée par Maurice Ferber en 1963

VACHERIN GLACÉ de Noël (4, 6, 8 pers.) — **par pers. 5,50 €**
crèmes glacées orange et cannelle aux fruits du berawecka

VACHERIN GLACÉ aux fruits des bois et des jardins (4, 6, 8 pers.) — **par pers. 5,50 €**
crèmes glacées myrtille sauvage, fraise et framboise des jardins

COUPE DE NOËL EN NOUGATINE (4, 6 pers.) — **par pers. 7,50 €**
garnie de boules de crèmes glacées, fruits exotiques et agrumes, coulis de framboise

MARMITE DE TRUFFES EN NOUGATINE (4, 6 pers.) — **par pers. 7,50 €**
garnie de boules de crèmes glacées, chocolat, vanille, pralin et café, coulis de chocolat

FRUITS GIVRÉS

Ananas	**la pièce**	**36 €**
Mandarine		**7 €**
Orange		**7,50 €**
Citron		**7 €**

LES DESSERTS DU NOUVEL AN

Calendriers gourmands

(disponibles **le 31 décembre**)

SACHER (4, 6, 8, 10 pers.) — **par pers. 5,50 €**
biscuit sacher, confit de framboises, crème truffe caraque

SULLY * (4, 6, 8, 10 pers.) — **par pers. 5,50 €**
biscuit cuiller, sabayon gewurztraminer et citron, pêches et poires pochées

FORÊT NOIRE * (4, 6, 8, 10 pers.) — **par pers. 5,50 €**
génoise chocolat, chantilly, griottes de Westhoffen au kirsch

Calendriers traditionnels

(disponibles les **30 et 31 décembre**)

CALENDRIER PRALIN ou CHOCOLAT ou CAFÉ (4, 6, 8, 10 pers.) — **par pers. 5,50 €**
crème mousseline, génoise sans alcool

CALENDRIER KIRSCH * (4, 6, 8, 10 pers.) — **par pers. 5,50 €**
crème mousseline, génoise imbibée au kirsch

Bombes glacées

(disponibles le **31 décembre**)

OMELETTE NORVÉGIENNE * (4, 6, 8, pers.) — **par pers. 6 €**
crème glacée orange, parfait, raisins au Grand Marnier, macaron moelleux et meringue caramélisée

COCCINELLE DU BONHEUR (4, 6, 8 pers.) — **par pers. 6 €**
crème glacée framboise, parfait vanille, confit de framboises, macaron moelleux

* Desserts contenant de l'alcool.

LES DOUCEURS À OFFRIR ET À DÉGUSTER

Les confitures

Confitures	**9 €**
Confitures d'exception	**10 €**
La vraie confiture de Noël	**10 €**

Les pains d'épices

Langues en pain d'épices natures ou glacées ou chocolatées (noir ou lait)	**9,75 €**
Couronne de l'Avent et bredalas	**26 €**
Maison en pain d'épices	**petite : 28,50 € / grande : 55 €**
Pains d'épices fourrés de confiture framboise ou orange, enrobés de chocolat	**boîte 9 pièces : 13,50 € / boîte 16 pièces : 24 €**
Pains d'épices moelleux de Claude	**boîte 8 pièces : 9,50 €**

Les leckerlis

Boîte de leckerlis natures	**boîte 18 pièces : 12 € / boîte 32 pièces : 21,50 €**
Boîte de leckerlis natures et enrobés chocolat lait et noir	**boîte 18 pièces : 14 € / boîte 32 pièces : 24,50 €**

Les douceurs de Noël et les bredalas

Stollen	**300 g : 13 €**
Berawecka	**300 g : 14,75 € / 400 g : 19,75 € / 500 g : 24,75 €**
Sachet de bredalas assortis ou au choix (nature, noix, noisette, cannelle, anis)	**250 g : 11,50 €**
Boîte de bredalas assortis décorée par Guy Untereiner	**350 g : 22,50 €**

Les chocolats et confiseries

Ballotin de bonbons de chocolats assortis	**14 pièces**	**28 pièces**	**42 pièces**	**48 pièces**
(ganaches et pralinés confectionnés au chocolat Valrhona)	**13 €**	**26 €**	**39 €**	**50 €**
Boîte de 16 calissons				**16 €**
Boîte d'orangettes ou citronnettes enrobées de chocolat lait ou noir				**13 €**
Boîte de gingembrettes enrobées de chocolat lait ou noir				**16 €**

Les fines conserves de Bruno Ferber

Rillettes de canard, pur filets (verrine de 160 g)	**8 €**
Rillettes de porc (verrine de 160 g)	**6,50 €**
Boudin noir à tartiner (verrine de 170 g)	**6,50 €**

Les verrines de foie gras en semi-conserve

	140 g	**200 g**	**350 g**
Foie gras d'oie	**27 €**	**38 €**	**66,50 €**
Foie gras de canard et oie	**25,50 €**	**36 €**	**63 €**
Foie gras de canard	**24 €**	**34 €**	**59,50 €**

Les bons cadeaux

Bons cadeaux à offrir en toute occasion, d'un montant libre.

Nos horaires hebdomadaires

Mardi :	7h00 - 12h30 / 14h00 - 18h00
Mercredi :	7h00 - 12h30 / 14h00 - 18h00
Jeudi :	7h00 - 12h30 / 14h00 - 18h00
Vendredi :	7h00 - 12h30 / 14h00 - 18h00
Samedi :	7h00 - 18h00 en continu
Dimanche :	8h00 - 12h30

Nos ouvertures exceptionnelles

Mercredi 23 décembre de 7h à 18h en continu
Jeudi 24 décembre de 7h à 16h en continu
Vendredi 25 décembre de 8h à 12h30
Mercredi 30 décembre de 7h à 18h en continu
Jeudi 31 décembre de 7h à 16h en continu

Nos jours de fermeture

Lundi 30 novembre, 7, 14, et 21 décembre
Samedi 26 décembre
Vendredi 1er janvier

Pour commander

Nous vous invitons à nous transmettre vos commandes par téléphone au 03 89 27 05 69
du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 et le samedi de 9h à 16h.
Les commandes seront acceptées pour Noël jusqu'au 19 décembre 2026,
pour Nouvel An jusqu'au 29 décembre 2026, sous réserve de disponibilité.

Nous n'assurerons pas de livraison du 22 au 31 décembre 2026.

Les galettes des rois

Les galettes sont à la fête à partir du samedi 2 janvier 2027.

Christine vous invite au partage de la galette des rois :
Briochée, couronnes aux amandes ou aux perles de chocolat
Feuilletée à la crème d'amandes
Feuilletée aux pommes beurrées à la vanille
Feuilletée à la crème de noisettes et aux perles de chocolat
Feuilletée à la crème d'amande et au curd citron basilic

Nous vous remercions de votre confiance et de votre fidélité tout au long de cette année 2026.
Nous vous souhaitons un Joyeux Noël et une Bonne Année 2027.

La Maison Ferber