

Carte des fêtes de fin d'année

2025

Découvrez dans notre maison
nos douceurs et gourmandises ...



Stollens
Manalás
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

APÉRITIFS ET METS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Les apéritifs

BRIOCHÉS AUX ESCARGOTS (la barquette de 12 pièces, à chauffer) petites brioches fourrées d'un escargot poêlé et d'un beurre citronné aux herbes fraîches	19,50 €
KOUGELHOPF SALÉ noix et lard (la pièce)	14 €
PAILLETTES (le plateau) bâtonnets feuilletés garnis de grains de pavot, noisettes et amandes	10 €
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)

	à la tranche	au Kg
FOIE GRAS D'OIE Recette originale de Bruno Ferber, mariné au cognac et liqueur de noi	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) aux herbes fraîches et légumes croquants	12,50 €
MAGRET DE CANARD ET CŒUR DE FOIE GRAS DE CANARD (froid) chutney ananas et pomme, un petit pain aux fruits du beraweka	18 €
DÉLICE VÉGÉTAL (à chauffer) duo de céleri et panais agrémenté de truffes, un cœur d'épinards, poêlée de girolles et sa crème parfumée, feuilleté potimarron parfumé à la truffe	20 €
GRANDE RAVIOLE DE HOMARD (à chauffer) garnie d'un demi-homard, purée de petits pois, sauce homardine	28 €

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)

21€

salpicon de légumes, sauce au riesling, garniture poisson

La garniture poisson se compose d'un risotto de frégola sarda au safran, carottes multicolores glacées à l'orange

MARMITE DE CRUSTACÉS

21€

noix de Saint Jacques, queues de grosses crevettes, nage de crustacés au gingembre, brunoise de légumes asiatiques

Les viandes (à partir du 23 décembre)

par pers.

FILET DE CHAPON AUX MORILLES

22€

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)

21€

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€

sauce truffe liée au sang, garniture chasse

DUO DE CHEVREUIL

22€

pavé et fleischschnacka de chevreuil aux baies roses, jus au porto, garniture de chasse.

La garniture des fêtes se compose de petites pommes de terre «délicatesse» grillées, un bonbon de butternut et patate douce, un gâteau de carotte, une poêlée de panais et céleri au thym.

La garniture chasse se compose de knepfle, de chou rouge aux pommes, d'un gâteau de carotte et d'une poêlée de champignons.

Les spécialités en croûte (à chauffer) (à partir du 22 décembre)

4 pers. 6 pers. 8 pers. 10 pers.

PÂTÉ EN CROÛTE VIGNERON

35€ 51,50€ 66€ 82,50€

veau et porc marinés au riesling

PÂTÉ DU 50^e ANNIVERSAIRE

37€ 55,50€ 70€ 87,50€

3 volailles (dinde, poulet, canard) marinées à la liqueur de noix

PÂTÉ «HANS EM SCHNOKALOGH»

47€ 70,50€ 92€ 115€

3 volailles marinées à la liqueur de noix et au foie gras

KASSLER EN CROÛTE

35€ 52,50€ 66€ 82,50€

filet de porc fumé aux petits légumes

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

(disponibles du 22 au 25 décembre)

petite bûche (4 pers.) 24 €

bûche (6 pers.) 33 €

SACHER

biscuit sacher, confit de framboises, crème truffée 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

(disponibles du 23 au 25 décembre)

petite bûche (4 pers.) 24 €

bûche (6 pers.) 33 €

BÛCHE PRALIN ou CAFÉ ou CHOCOLAT

crème mousseline, génoise sans alcool

BÛCHE KIRSCH *

crème mousseline, génoise imbibée au kirsch

BÛCHE CRÈME PÂTISSÈRE

crème pâtissière, génoise sans alcool

Les bûches glacées et leur coulis

(disponibles du 22 au 25 décembre)

taille unique (6 pers.) 33 €

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.) bavaroise chocolat manjari, crème brûlée vanille, framboises, fond macaronné	par pers.	5,50 €
MACARON DES PRINCES (3, 4, 5, 6, 8 pers.) bavaroise chocolat manjari, crème brûlée caramel, pralin croustillant, macaron chocolat	par pers.	5,50 €
BERGAMOTE (3, 4, 5, 6, 8 pers.) parfait chocolat manjari, crème brûlée au thé Earl Grey et curd au citron, macaron chocolat	par pers.	5,50 €
NOUGABRICOT (4, 6, 8 pers.) bavaroise et confit d'abricots, croustillant pralin, génoise amande pistache	par pers.	5,50 €
PRINCE FEUILLETÉ (3, 4, 5, 6, 8 pers.) bavaroise chocolat manjari, feuilleté pralin noisettes, fond macaronné	par pers.	5,50 €

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

CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT (3, 4, 5, 6, 8 pers.) bavaroise chocolat, parfait vanille, feuilleté pralin, poires pochées, macaron chocolat	par pers.	5,50 €
COLETTE PASSION (4, 6, 8 pers.) dacquoise aux amandes, mousseline passion, garnie d'ananas frais	par pers.	5,50 €
FORÊT NOIRE * génoise chocolat, chantilly, griottes de Westhoffen au kirsch	4 à 6 pers. 33 € / 8 à 10 pers. 44 €	
FRAMBOISE ROSE (3, 4, 5, 6, 8 pers.) macaron garni d'une crème mousseline à la rose, de framboises et de litchis	par pers.	6 €
FÉE ROSETTE (3, 4, 5, 6, 8 pers.) bavaroise au fromage blanc garnie de framboises, biscuit moelleux, fond sablé	par pers.	6 €
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 * (bûche gourmande, uniquement les 24 et 25 déc., disponible 1h avant la fermeture) biscuit punché au rhum, crème chantilly café	taille unique (6-8 pers.) 33 €	
TORCHE AUX MARRONS * (4, 6, 8 pers.) fond de meringue, crème fraîche, crème de marrons au rhum	par pers.	5,50 €
PARIS BREST (4, 6, 8 pers.) anneau de pâte à choux, crème mousseline au pralin	par pers.	5,50 €
SAINT HONORÉ * (6, 8 pers.) crème bavaroise au kirsch, fruits macérés au kirsch	par pers.	5,50 €
TARTE SALOMÉ (4, 6, 8 pers.) tarte sablée aux amandes, crème citron basilic, garnie de framboises	par pers.	6,00 €
TARTE AUX 7 FRUITS (4, 6, 8 pers.) tarte sablée aux amandes, décorée d'un cocktail de fruits, crème anglaise	par pers.	6,50 €

* Desserts contenant de l'alcool.

LES DESSERTS GLACÉS

(disponibles du 23 au 31 décembre)

KOUGELHOPF GLACÉ *

spécialité de la maison créée par Maurice Ferber en 1963

6 pers. 30€ / 10 pers. 50€

VACHERIN GLACÉ de Noël (4, 6, 8 pers.)

crèmes glacées orange et cannelle aux fruits du berawecka

par pers. 5,50€

VACHERIN GLACÉ aux fruits des bois et des jardins (4, 6, 8 pers.)

crèmes glacées myrtille sauvage, fraise et framboise des jardins

par pers. 5,50€

COUPE DE NOËL EN NOUGATINE (4, 6 pers.)

garnie de boules de crèmes glacées, fruits exotiques et agrumes, coulis de framboise

par pers. 7,50€

MARMITE DE TRUFFES EN NOUGATINE (4, 6 pers.)

garnie de boules de crèmes glacées, chocolat, vanille, pralin et café, coulis de chocolat

par pers. 7,50€

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.)

biscuit sacher, confit de framboises, crème truffe caraque

par pers. 5,50€

SULLY * (4, 6, 8, 10 pers.)

biscuit cuiller, sabayon gewurztraminer et citron, pêches et poires pochées

par pers. 5,50€

FORÊT NOIRE * (4, 6, 8, 10 pers.)

génoise chocolat, chantilly, griottes de Westhoffen au kirsch

par pers. 5,50€

Calendriers traditionnels

(disponibles les 30 et 31 décembre)

CALENDRIER PRALIN ou CHOCOLAT ou CAFÉ (4, 6, 8, 10 pers.)

crème mousseline, génoise sans alcool

par pers. 5,50€

CALENDRIER KIRSCH * (4, 6, 8, 10 pers.)

crème mousseline, génoise imbibée au kirsch

par pers. 5,50€

Bombes glacées

(disponibles le 31 décembre)

OMELETTE NORVÉGIENNE * (4, 6, 8, pers.)

crème glacée orange, parfait, raisins au Grand Marnier, macaron moelleux et meringue caramélisée

par pers. 6€

COCCINELLE DU BONHEUR (4, 6, 8 pers.)

crème glacée framboise, parfait vanille, confit de framboises, macaron moelleux

par pers. 6€

* 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 : 12€
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 (ganaches et pralinés confectionnés au chocolat Valrhona)	14 pièces 13€	28 pièces 26€	42 pièces 39€	48 pièces 50€
Boîte de 16 calissons				14€
Boîte d'oranges 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

Lundi 22 décembre de 14h à 18h
Mardi 23 décembre de 7h à 18h en continu
Mercredi 24 décembre de 7h à 16h en continu
Jeudi 25 décembre de 8h à 12h30
Mardi 30 décembre de 7h à 18h en continu
Mercredi 31 décembre de 7h à 16h en continu

Nos jours de fermeture

Lundi 1, 8, 15, 29 décembre
Vendredi 26 décembre
Jeudi 1^{er} 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 20 décembre 2025, pour Nouvel An jusqu'au 29 décembre 2025, sous réserve de disponibilité.

Nous n'assurerons pas de livraison entre le 22 et le 31 décembre 2025.

Les galettes des rois

Les galettes sont à la fête à partir du samedi 3 janvier 2026.

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 2025.

Nous vous souhaitons un Joyeux Noël et une Bonne Année 2026.

La Maison Ferber