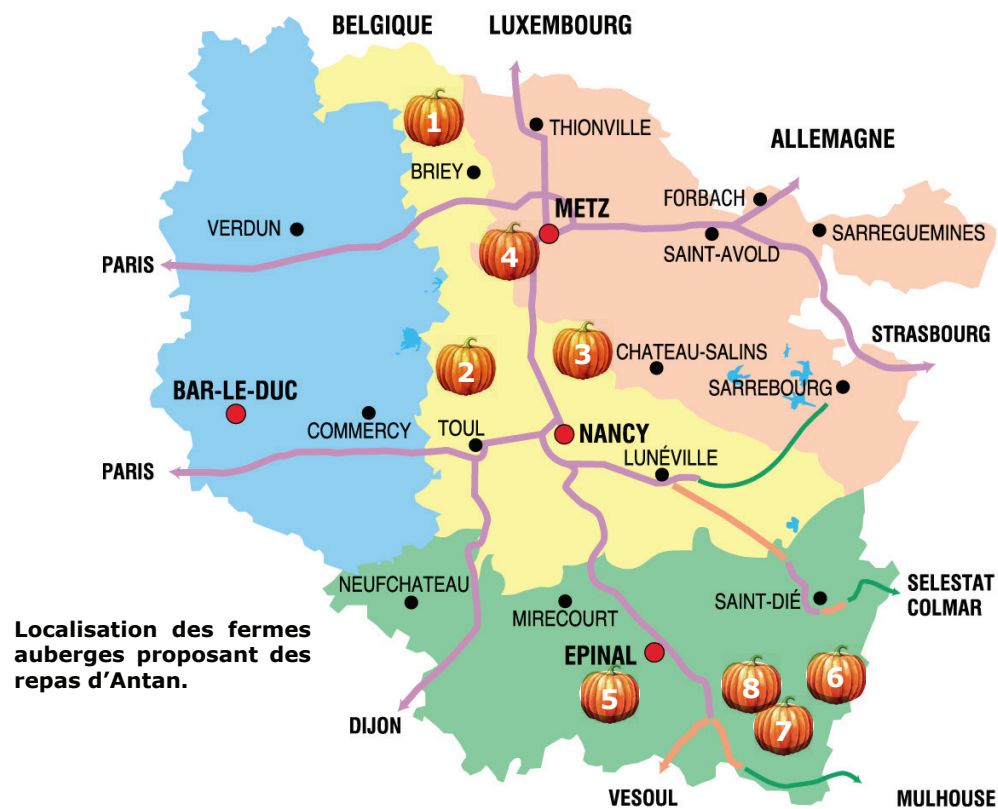


EDITION 2016
Repas d'Antan les 31 janvier, 28 février et 20 mars

Les plats mijotés « comme le faisaient nos ancêtres » sont remis à l'honneur par les fermes auberges de Lorraine. Elles vous invitent à retrouver les saveurs d'autrefois et à remonter dans le temps. Dans certaines fermes auberges, les costumes d'époque seront sortis pour l'occasion Sans plus attendre, réservez votre repas. Bon appétit !



Pour tout renseignement, contactez les Chambres d'Agriculture de :

- Meurthe et Moselle au 03.83.93.34.10 et sur www.BienvenueSaveurs54.fr
- Meuse au 03.29.76.81.81
- Moselle au 03.87.66.12.60
- Vosges au 03.29.29.23.55



Retrouvez les informations sur le tourisme à la ferme en Lorraine sur www.bienvenue-a-la-ferme.com/lorraine



Dimanches
31 janvier
28 février
20 mars

Repas d'Antan 2016



Servis en costumes d'autrefois

en fermes-auberges lorraines

Contact : 03 83 93 34 10
www.bienvenue-a-la-ferme.com/lorraine



MEURTHE-ET-MOSELLE



Ferme-Auberge Ste Mathilde
à TUCQUEGNIEUX
Tel : 03.82.21.29.04
06.03.71.72.62

Le 31 janvier : Potée lorraine* cuite
au chaudron dans la cheminée

Le 20 mars : Quand la Lorraine rencontre
l'Alsace

* Si vous retrouvez les 15 légumes de la potée,
vous gagnerez une deuxième gourmandise.



Ferme-Auberge
des Verts Pâturages
à EPLY
Tel : 03.83.31.30.85

Le 31 janvier : Tourte lorraine et Pintade
à la crème et aux petits légumes

Le 28 février : Terrine de lapin et
Poularde au foin en croûte de sel et son
accompagnement

Le 20 mars : Bouchée à la reine et Canard
au miel et aux poires

MOSELLE



Ferme-Auberge de Chanteraine
à VERNEVILLE
Tel : 03.87.61.87.88

Le 31 janvier : Soupe aux pois cassés et Oie en cocotte et sa naveline -
Tarte aux questches

Le 28 février : Potage d'hiver - Porcelet de tante Rosalie, pomme de terre
paysanne et naveline - Crème aux cynorrhodons et beignets

Le 20 mars : Vol au vent et Chapon en croûte et son accompagnement -
Tarte chocolat - coing meringuée

Animation : Orgue de barbarie

Les clients sont invités à s'habiller à l'ancienne.

Les plus authentiques seront récompensés d'un cadeau (repas offert)



Ferme-Auberge
Domaine de Saturnin
à BERNECOURT
Tel : 03.83.23.04.41

Entrez dans les couloirs du temps

Le 31 janvier : Menu gaulois
Elixir d'amour - Buffet de cochonnailles -
Jambon au foin et ses légumineuses- Pommes
d'amour

Le 28 février : Repas médiéval servi en
costumes d'époque,
point de couteau ni de fourchette
Potage de courge au lait d'amande
Pâté de volaille en pot
Oyseau rôti, Navée de chateignes
Tourte aux pommes et figues ...
...et bien d'autres mets inspirés du Moyen Age
(10 plats)

le 13 Mars : A la cour du Roi STANISLAS
Le foie gras du Roi et son apéritif du 18e s
Bouchée à la Reine de Marie Leszczynska
Le coq de la Cour de Stanislas
Les desserts préférés du Roi
.....et bien d'autres mets inspirés de la cuisine
du XVIIIe siècle.

Un nouvel art de vivre !

VOSGES



Ferme-Auberge
« Les 7 pêcheurs »
à UZEMAIN
Tel : 03.29.30.70.79

Service costumé

Le 31 janvier : Coq à l'ancienne

Le 28 février : Coq à l'ancienne

Le 20 mars : Coq à l'ancienne



Ferme-Auberge de la Mexel
à GERARDMER
Tel : 03.29.63.39.36

Le 31 janvier : Fleischnakas
(escargot de viande)

Le 28 février : Potée lorraine

Le 20 mars : Baeckeoffe

Animation : Epinette des Vosges



Ferme-Auberge
« Les Grands Prés »
à PLAINFAING
Tel : 03.29.50.41.66

Service costumé

Le 28 février : « Autour de la poule au pot »

Le 13 mars : Fricassée lorraine de volaille à
l'ancienne au vin gris



Ferme-Auberge
de la Charmotte
à BIFONTAINE
Tel : 03.29.58.58.62

Le 31 janvier : « Retiré d'agneau » et ses
légumes Bio

Animation : Visite des ânes

Le 28 février : « Retiré de canard » et ses
légumes Bio

Animation : visite découverte de la bergerie

Le 20 mars : Agneau au fouret et râpés de
pommes de terre

Animation : Contes et légendes

