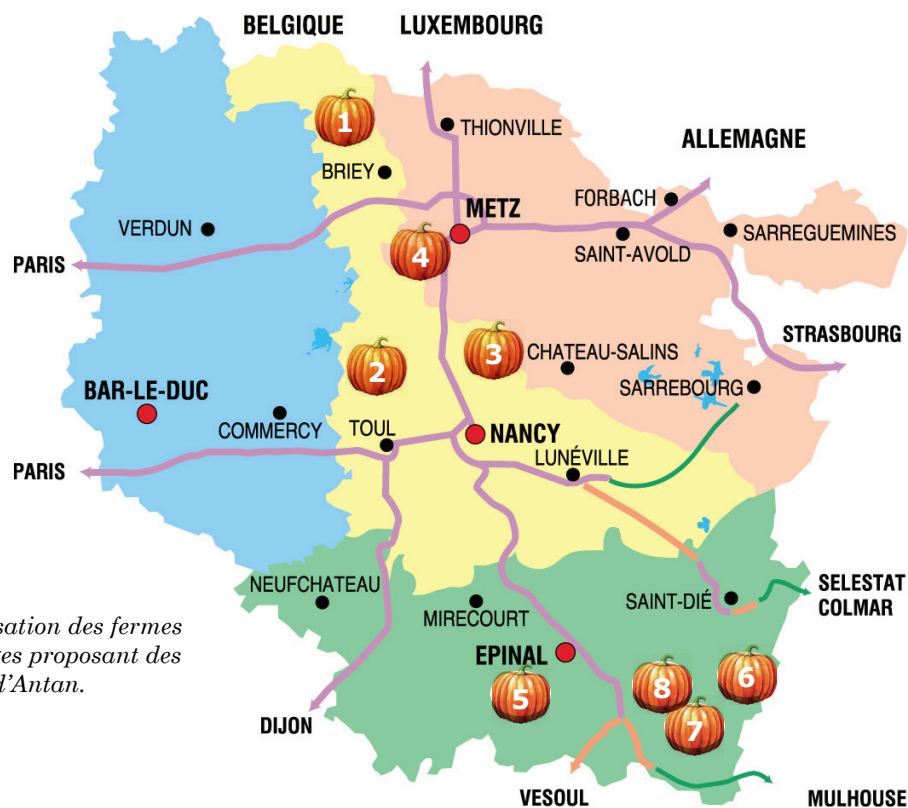


ÉDITION 2018
Repas d'Antan 28 janvier, 25 février et 25 mars

Les plats mijotés "comme le faisaient nos ancêtres" sont remis à l'honneur par les fermes auberges du Grand Est. 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
- Moselle au 03.87.66.12.60
- Vosges au 03.29.29.23.23

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



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



Dimanches
28 janvier
25 février
25 mars

Repas d'Antan 2018



Servis en costumes d'autrefois

en fermes-auberges lorraines

MEURTHE-ET-MOSELLE



**Ferme-Auberge Ste Mathilde
à TUCQUEGNIEUX**
Tel : 03.82.21.29.04
06.03.71.72.62

Le 28 janvier : Potée lorraine* cuite
au chaudron dans la cheminée

Le 25 février : Tête de veau à l'ancienne

Le 25 mars : Poule au pot

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



**Ferme-Auberge
des Verts Pâturages
à EPLY**

Tel : 03.83.31.30.85 / 06.79.05.83.08

Le 28 janvier : Menu surprise

Le 25 février : Menu surprise

Le 25 mars : Menu surprise



**Ferme-Auberge
Domaine de Saturnin**
5 rue de la source
à BERNECOURT
Tel : 03.83.23.04.41

Entrez dans les couloirs du temps

Le 28 janvier : Menu gaulois
Elixir d'amour – Buffet de cochonnailles – Jam-
bon au foin et ses légumineuses –
Pommes d'amour

Le 25 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 25 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 »**
26/32 Rue de la Divison Leclerc
à UZEMAIN
Tel : 03.29.30.70.79

Service costumé

Le 28 janvier : Bourguignon à l'ancienne

Le 25 février : Bourguignon à l'ancienne

Le 25 mars : Bourguignon à l'ancienne



**Ferme-Auberge
« Les Grands Prés »
à PLAINFAING**
Tel : 03.29.50.41.66 / 06.27.01.45.63

Service costumé

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

Le 25 février : Fricassée lorraine de volaille
à l'ancienne au vin gris

Le 25 mars : Poule au pot



Ferme-Auberge de la Mexel
66 chemin de la Mexel
à GERARDMER
Tel : 03.29.63.39.36

Le 28 janvier : Fleischnaks
(escargot de viande)

Le 25 février : Potée lorraine

Le 25 mars : Baeckeoffe
Animation : Epinette des Vosges



**Ferme-Auberge
de la Charmotte**
300 route de la Houssière
à BIFFONTAINE
Tel : 03.29.58.58.62

Le 28 janvier : Cochonnaille Bio et beignets
ràpés

Animation : Découverte des ânes,
Contes & légendes

Le 25 février : Baeckeoffe Bio de la ferme
Animation : Visite de la ferme,
Contes & légendes

Le 25 mars : Agneau Bio de la ferme au four
et beignets ràpés

Animation : Visite de la ferme
Contes & légendes

MOSELLE



**Ferme-Auberge de Chantereine
à VERNEVILLE**
Tel : 03.87.61.87.88 / 06 65 64 97 53

Le 28 janvier : Soupe aux pois cassés et Oie en cocotte et sa naveline -
Tarte aux questches

Le 25 février : Potage d'hiver - Porcelet de tante Rosalie, pomme de terre
paysanne et naveline - Crème aux cynorrhodons et beignets

Le 25 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)

