

Mai :
 Pays :
 Code Postal :
 Adresse :
 Nom/ Prénom :

Date :
 Signature :

Date :
 Signature :

Date :
 Signature :

Date :
 Signature :

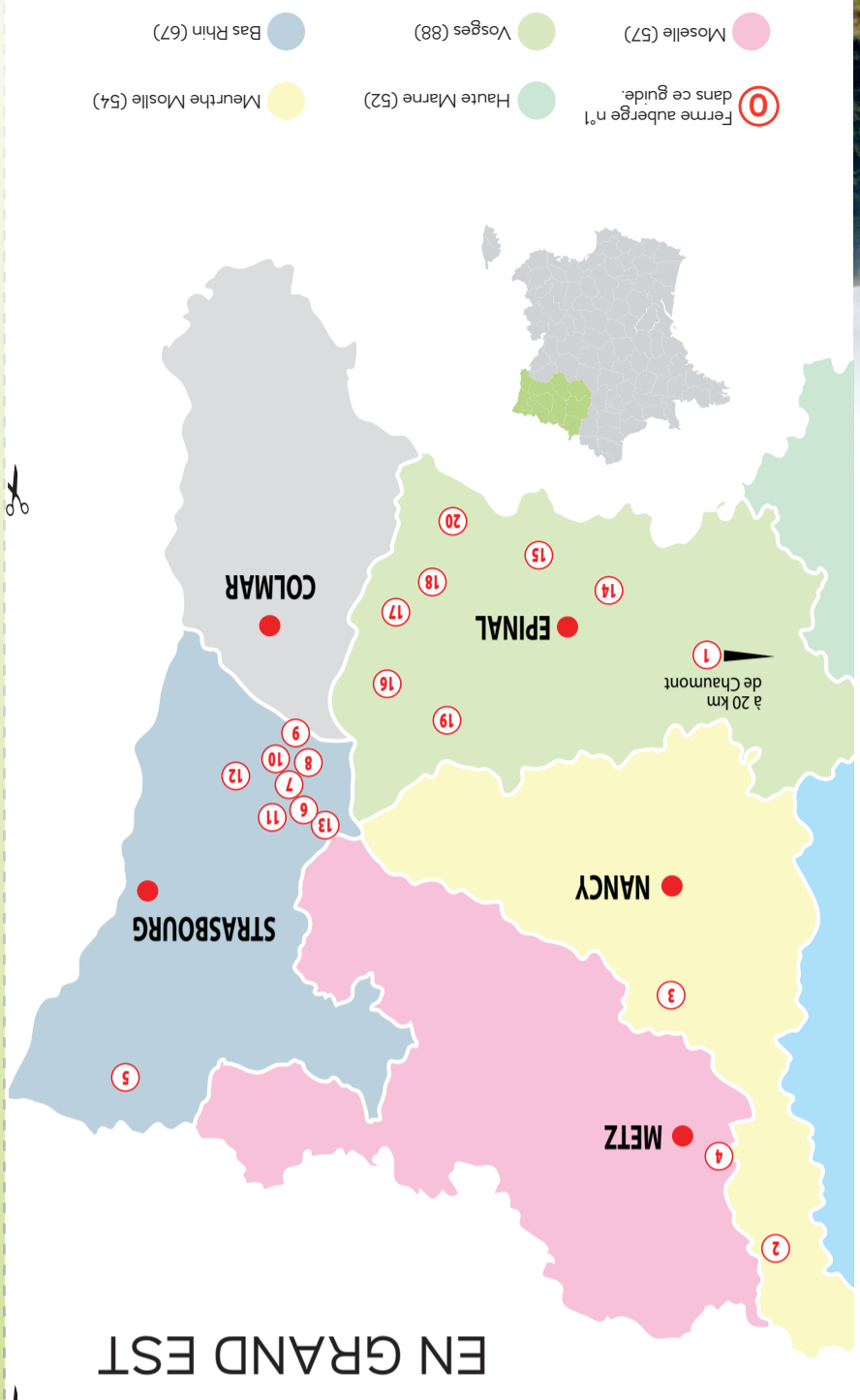
TAMPON de la ferme auberge

TAMPON de la ferme auberge

TAMPON de la ferme auberge

TAMPON de la ferme auberge

CARTE DÉCOUVERTE DES FERMES AUBERGES DU GRAND EST 2020



20 ADRESSES GOURMANDES POUR RETROUVER SES RACINES.

En Alsace,
 le versant bas-rhinois du massif des Vosges est une terre de prédilection pour les randonneurs et autres amateurs de vélos.
 Souvent situées à proximité des sentiers de randonnées les fermes-auberges vous invitent pour une halte gourmande comme une récompense après l'effort.
 Et si l'envie vous prend de prolonger votre escapade au milieu de la nature et de profiter de la beauté des panoramas, certaines fermes-auberges proposent des chambres d'hôtes pour une ou plusieurs nuits.

En Lorraine,
 des repas à thème sont proposés au cours des saisons.
 * Repas d'Antan les derniers dimanches de Janvier, Février et Mars où les recettes de nos grands-mères sont mises à l'honneur. Mijotés au coin du feu, ces plats fleurissent bon le terroir et les traditions culinaires lorraines... Notez les 26/01 - 23/02 et 29/03/2020.
 * Repas de la Saint Valentin, le jeudi 14/02 au soir, pour fêter les Amoureux dans une ambiance champêtre. Et pour certaines fermes auberges, ce repas est servi le samedi 15/02 au soir et le dimanche 16/02 le midi.

Nouveauté
 La Saint Patrick le dimanche 15 mars midi ou le samedi 14 ou 21 mars au soir.
 Ambiance conviviale avec musiques celtiques ou contes, recettes traditionnelles à la bière, le vert décliné sous multiples formes et le trésor du Leprechaun à découvrir !
 * Repas de Printemps, le dimanche 26 avril 2020, pour fêter le réveil de la Nature : les plantes sauvages viennent rehausser les produits de la ferme et sublimer les saveurs printanières.
 * Repas d'Automne, lors de la Semaine du Goût, le dimanche 18 octobre 2020 : les saveurs suaves des bois se mêlent aux légumes anciens et autres produits de la ferme et mettent vos sens en éveil !

Venez NOUS VOIR

Contacts :
 Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est
 BUREAU DE LAXOU : 9 rue de la Vologne - 54520 LAXOU
 Tél : 03 83 96 80 60 / www.grandest.chambre-agriculture.fr
 Relais Départemental du Tourisme Rural
 Gîtes de France du Bas-Rhin : 4, Rue Bartsich - 67100 STRASBOURG
 Tél : 03 88 75 56 51 / www.gites-67.alsace

Bienvenue dans nos fermes

Vous êtes accueillis par des agriculteurs qui produisent et mettent sur table leurs produits et ceux d'autres exploitations agricoles.

Vous dégusterez des recettes régionales agrémentées de la touche personnelle du fermier aubergiste. Chaque ferme auberge a son style, son âme et ses spécificités locales.

Bien plus qu'un repas, c'est une invitation à passer un bon moment en famille, entre amis, autour de produits fermiers, et à retrouver une cuisine généreuse « faite maison », dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Pour prolonger votre expérience gourmande, repartez avec les produits que de nombreuses fermes auberges vous proposent.

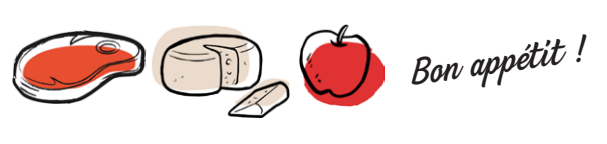
Au plaisir de vous recevoir en famille ou entre amis, nous vous souhaitons un Bon appétit !

Les fermes auberges - Bienvenues à la ferme - respectent un cahier des charges national et sont agréées par les Chambres d'Agriculture.

Mangez VIVEZ fermier

VENTE DE PRODUITS FERMIERS ET ACCUEIL À LA FERME

FERMES auberges



1 Ferme Auberge des Gourmandises



135 pers.



Anne-Lise et Benoit MOREL
5, route de Bouzancourt
52110 DAILLANCOURT
03 25 02 18 00 / 06 24 88 33 45
www.fermedesgourmandises.odavia.com
benoit_morel@orange.fr

Ferme auberge située à 10 km du Mémorial Charles De Gaulle.

FERME : Céréales, bovins, volailles, potager et vigne familiale.

SPÉCIALITÉS : Coq au vin et pommes de terre en gratin et autres produits de la ferme : lapin, pintade, caille et légumes du jardin. Choux à la crème, œufs à la neige, vacherin.

ANIMATION : Repas à thème. Visite de la ferme. Ferme pédagogique.

OUVERTURE : sur réservation tous les jours.

2 Ferme Auberge Sainte-Mathilde



90 pers.



Virginie HERR
9 rue du Pâle - 54640 TUCQUEGNIEX
03.82.21.29.04 / 06 03 71 72 62
www.domaine-sainte-mathilde.fr

Ferme auberge aménagée dans une bâtisse du XVIIe de style Renaissance, classée par les Monuments Historiques.

FERME : Volailles et porcs pour la ferme auberge.

SPÉCIALITÉS : Pain au levain. Légumes d'antan cuisinés selon des recettes originales, mousse au caramel glacée, glaces avec fruits de saison, mirabelles flambées, profiteroles, gâteaux d'anniversaire... Programme d'animations et repas à thème.

OUVERTE : sur réservation, samedi midi et dimanche midi, et en semaine et samedi soir, pour les groupes de 12 pers minimum.

3 Ferme Auberge des Verts Pâturages



110 pers.



Audrey François-Klein
14 rue Saint-Christophe - 54610 EPLY
03 83 31 30 85 / 06 79 05 83 08
lesvertspaturages@orange.fr
www.lesvertspaturages.fr

Ferme auberge située dans la vallée de la Seille, aménagée dans une ferme lorraine.

FERME : Maraîchage, fruits, volailles et lapins.

SPÉCIALITÉS : Tourte lorraine, tourte aux poireaux, terrines, canard au miel et aux poires, poule au foie en croûte de sel, mirabellier, chaud-froid cerise... Menus de groupe en formule tout compris, buffets froids, repas à thème et d'anniversaire... Service traiteur et vente à emporter.

OUVERTURE : uniquement sur réservation. En semaine pour les groupes de 20 pers. min.

4 Ferme Auberge Chanteraine



100 pers.



Georgette et Charles MATHIS
57130 VERNÉVILLE
03 87 61 87 88 / 06 65 64 97 53
charles.mathis@free.fr
www.chanteraine57.fr

Dans un ancien couvent du 13e s. est aménagée une ferme auberge composée de 4 salles (1 grande de 80 pers, 3 petites de 12 à 20 pers).

FERME : Volailles, oies, canards, céréales. Fabrication terrines et charcuteries.

SPÉCIALITÉS : Chapon en croûte de sel, porcelet au four, poularde, coq traditionnel, quiche lorraine, mille-feuilles poireaux-jambon. Charlottes, framboisier, forêt noire, soufflé glacé à la mirabelle...

OUVERTURE : en semaine pour les groupes de 15 pers. min. Particuliers et groupes samedis et dimanches midi toute l'année.

HÉBERGEMENT : 1 gîte 3 épis 6 pers / 1 gîte 2 épis 2 pers

5 Ferme Auberge des 7 Fontaines



Int. 60 pers.
Ext. 30 pers.



Philippe FINCK
67160 DRACHENBRONN
Tél. 03 88 94 50 90
contact@auberge7fontaines.com
www.auberge7fontaines.com

Ferme auberge aménagée dans un ancien moulin et située au calme dans un cadre fermier.

FERME : Elevage charolais, basse-cour, porcs, fruits et légumes.

SPÉCIALITÉS SUR COMMANDE : pot-au-feu, fleischknepple, baeckeofe, canard, grumbeereknepfle, tartes flambées le samedi soir, repas à la carte.

HEBERGEMENT SUR PLACE : chambres d'hôtes.

OUVERTURE : toute l'année sauf lundi et jeudi.

6 Ferme Auberge de la Perheux



Int. 40 pers.
Ext. 20 pers.



Famille BOTTER
Col de la Perheux
67130 WILDERSBACH
Tél. 03 88 97 96 07
contact@fermeaubergedelaperheux.com
www.fermeaubergedelaperheux.com

Ferme auberge située à 680 m d'altitude en pleine nature, à proximité de sentiers de randonnée.

FERME : Elevage mouton, agneau, bœuf, veau.

SPÉCIALITÉS : menu unique avec des plats varient selon les saisons et la disponibilité de la viande : grillades, pot-au-feu, bœuf bourguignon, gigot et épaule rôtie d'agneau, pain de viande... Assiettes de charcuterie. Desserts maison. Sirops de plantes.

OUVERTURE : toute l'année sur réservation. Fermée du 23 décembre au 1er janvier.

7 Ferme Auberge Ban de la Roche



Int. 80 pers.
Ext. 14 pers.



Véronique WEILBACHER
66, rue principale - 67130 BELLEFOSSE
Tél. 03 88 97 35 25
bandelarochefermeauberge@gmail.com

Ferme auberge située au centre du village dans la Haute-Vallée de la Bruche, au pied du Champ du Feu avec vue panoramique.

FERME : Elevage bovins, porcs.

SPÉCIALITÉS : selon saison et disponibilité de la viande : bœuf aux carottes, terrines, Tartes maison, coupe myrtilles chaudes...

OUVERTURE : tous les jours midi et soir sur réservation. Fermée lundi et mardi.

8 Ferme Auberge du Haut-Bois



30 pers.



Evelyne HAZEMANN
20, les Hauts-Bois - 67420 RANRUPT
Tél. 03 88 97 67 56
evelyne.hazemann@orange.fr

Ferme auberge offrant un beau panorama, située en montagne à 3 km du village et à proximité du sentier de randonnée GR 531.

FERME : Elevage de vaches allaitantes.

SPÉCIALITÉS : terrines maison, tourtes, coq au riesling, veau, pot-au-feu, bœuf mode, tartes et desserts maison.

OUVERTURE : tous les jours sur réservation. Fermée du 15 décembre au 15 janvier

9 Ferme Auberge des Cimes



Int. 90 pers.
Ext. 20 pers.



Françoise et Bertrand RICHARD
11, route des Crêtes - Le Climont
67220 URBEIS
Tél. 03 88 57 36 49
fermeaubergedescimes@wanadoo.fr
www.fermeaubergedescimes.monwebpro.com

Ferme auberge située à 760 m d'altitude sur la route des crêtes, au Climont, dans un beau cadre de pâturage et de forêt avec vue panoramique depuis la terrasse couverte et chauffée. Accueil des personnes à mobilité réduite pour la ferme auberge uniquement.

FERME : Elevage vaches laitières vosgiennes, veaux et génisses bio, porcs. Produits de la ferme.

SPÉCIALITÉS : tourte au riesling, salade des cimes, burger des cimes, munstflette, fleischschnacka, spätzle, gratin de pommes de terre au lait, siesskass, desserts maison, glace de la ferme...

HEBERGEMENT SUR PLACE : chambres d'hôtes du jeudi soir au lundi matin.

OUVERTURE : d'avril à octobre tous les jours sauf lundi soir, mardi et mercredi. Fermeture annuelle : du 15 novembre au 30 mars.

10 Ferme Auberge du Promont



30 pers.



Corinne SCHYNOLL
37, les Hauts-Prés - 67420 RANRUPT
Tél. 03 88 97 62 85

Ferme auberge offrant un beau panorama, située en pleine forêt proche du sentier de randonnée GR 531. Ferme laitière typique du Massif Vosgien.

FERME : Elevage canards, coqs, lapins, veaux, porcs, agneaux. Vente de produits.

SPÉCIALITÉS : menu unique préparé avec des produits de la ferme. Desserts maison. Produits laitiers : fromage, crème, beurre...

OUVERTURE : tous les jours à midi sur réservation sauf mercredi et vendredi. Fermé le soir. Pas de service de boissons en dehors des repas. Fermeture annuelle : du 15 décembre au 31 janvier.

11 Ferme Auberge du Charapont



Int. 75 pers.
Ext. 25 pers.



Colette BAECHE
1 rue Principale
67130 NEUVILLER-LA-ROCHE
Tél. 03 88 97 98 46 - 06 02 35 89 66
lecharapont@orange.fr

Ferme auberge offrant un beau panorama, située à 480 m d'altitude en pleine nature, proche des sentiers de randonnées.

FERME : Elevage poulets, dindes, canards, oies, pintades. Produits en vente : terrines, filet de canard fumé, miel, confitures...

SPÉCIALITÉS : à base de volailles de la ferme et agrémentées d'herbes médicinales : coq au riesling, baeckeofe, tourtes et terrines maison, foie gras, desserts maison.

OUVERTURE : de mi-mars à mi-novembre les dimanches midi. En juillet et en août, tous les midis, sauf le lundi. Pour les groupes, sur réservation de mi-mars à mi-novembre. Fermeture ponctuelle possible : pensez à réserver.

12 Ferme Auberge Lindenhof



Int. 50 pers.
Ext. 25 pers.



Vincent DEISSLER
11, route du Kreuzweg - 67140 LE HOHWALD
Tél. 03 88 08 31 98 - 06 81 76 18 94
vincent.deissler@wanadoo.fr
www.ferme-auberge-lindenhof.fr

Ferme auberge aménagée dans une ferme vosgienne au cœur de la station climatique près de la cascade du Hohwald, à la croisée de nombreux sentiers de randonnées.

FERME : Elevage vaches en agriculture biologique, volailles, lapins. Produits en vente.

SPÉCIALITÉS : à base de viande de la ferme, bovins et veaux et autres produits de la ferme : omelettes, tartiflette, bibeleskas...

Fromagerie artisanale : fromage fermier, bargkas, type tomme, roue « Lindenhof ».

HEBERGEMENT SUR PLACE : chambres d'hôtes.

OUVERTURE : toute l'année sauf mercredi midi et jeudi sur réservation. D'octobre à avril sur réservation. Fermeture : 24 et 25 décembre.

13 Ferme Auberge du Bambois



Int. 45 pers.
Ext. 30 pers.



Isabelle et Walter HUBER
109, le Geisloch à Plaine
67130 SCHIRMECK
Tél. 03 88 97 60 82
ferme_auberge_bambois@yahoo.fr

Ferme auberge située dans la Vallée de la Bruche à 15 km de Schirmeck sur une exploitation de montagne.

Accès de plain-pied.

FERME : Elevage porcs, vaches allaitantes, veaux, bœufs... Produits en vente.

SPÉCIALITÉS : tometiflette ou gratin du Bambois, menu marcaire, tourte de porcs de la ferme, rôti de veau fermier, choucroute, assiette paysanne, fromage blanc au kirsch, tarte au fromage blanc...

OUVERTURE : de début avril à fin novembre, du jeudi au dimanche le midi, vendredi et samedi soir.

Pour les groupes nous contacter.

15 Ferme Auberge La Chenevière



60 pers.



Sylvie et Bernard CORNU
645 route de Bains
88370 PLOMBIÈRES-LES-BAINS
03 29 30 03 25
cornu.cheneviere@hotmail.fr
www.restaurant-la-cheneviere.com

Belle ferme typique de la Vôge, à proximité des stations thermales.

FERME : Exploitation laitière. Volailles et grand potager. Vente directe de veau, œufs, lait, fromage blanc.

SPÉCIALITÉS : terrine, jambon, quiche, tourte. Plats cuisinés à base de veau fermier et volailles. Munster, fromage blanc. Tarte, œufs à la neige, crêmet... menus à la carte.

OUVERTURE : tous les midis, 7 jours / 7.

Possibilité de visite de l'élevage après les repas, selon disponibilité.

17 Ferme Auberge de la Mexel



60 pers.



Brigitte et Claude VOIRIN
66 chemin de la Mexel
88400 GERARDMER
03 29 63 39 36
www.fermeauberge-mexel.com
f Ferme Auberge de la Mexel

La Ferme auberge est située dans la perle des Vosges à Gérardmer entre le domaine de ski de fond des Bas-Rupts et les pistes alpines de la Mouselaine.

FERME : Vaches allaitantes limousines, porcs.

SPÉCIALITÉS : tourte, charcuteries maison, toffale et fumé, beignets râpés, kneffes, potée lorraine, rôti/fondue de bœuf, Nougat glacé, marquise chocolat, bavaois pur fruits, crème brûlée à l'essence de sapin, sablés, pain d'épices.

ANIMATION : Repas cochonnailles.

HEBERGEMENT : 3 chambres d'hôtes, repas en table d'hôtes pour les soirs

OUVERTURE : Le midi : Hors vacances : du jeudi au dimanche. Vacances : du mardi au dimanche. Tous les jours pour des groupes (20 pers. min.) avec repas prédéfini.

19 Ferme Auberge la Charmotte



Int. 25 pers.
Ext. 16 pers.



Nelly et Patrice STOQUERT
300 route de la Houssière
88430 BIFFONTAINE
03 29 58 58 62 -alacharmotte@gmail.com
www.ferme-bio-decouverte-la-charmotte.com

Dans notre ferme traditionnelle de montagne, tout est fait maison à partir de nos produits fermiers bio.

FERME BIO : escargots, dindes, canards, lapins, agneaux, fruits, légumes

SPÉCIALITÉS : terrines, bœkfoe, lasagne ortie canard, assiettes fermières, beignets râpés, gâteaux anniversaires.

ANIMATIONS PONCTUELLES : Animation découverte avec casse-croute paysan, juillet aout entre 10h et 14h. Mercredi : « Au pré de mes ânes » (ses intérêts pour la ferme, médiation animale, balade). Vendredi : Ateliers agrologiques sur un petit chemin qui sent bon la bio, à parcourir chaussés ou pieds nus.

OUVERTURE : *De novembre à mai : Les 1^{er}/2³/3^e WE (sam soir et dim midi) + jours fériés: Assiettes gourmandes. *De juin à octobre : les soirs, sur réservation : la Table paysanne. Groupes toute l'année sur réservation.

HEBERGEMENT BIENVENUE À LA FERME : Gîtes (de 1 à 18 pers.), chambres d'hôtes (11 pers.).

16 Ferme Auberge les Grands Prés



Int. 55 pers.
Ext. 40 pers.



Christiane et Francis PAPELIER
88230 PLAINFAING
03 29 50 41 66 / 06 27 01 45 63
francispapelier@free.fr
www.fermeauberge-lesgrandspres.fr
f Ferme-auberge « Les Grands Prés »

Au bout du chemin, sur la colline, la ferme auberge offre une jolie vue sur la vallée de la Haute-Meurthe. Cheminée à l'âtre. Terrasse en été.

FERME DE MONTAGNE : moutons, volailles, grand potager. Autres animaux : Lamas, chevaux, ânes.

SPÉCIALITÉS : terrine de volaille aux cépes, émincé de gigot aux champignons, filet de canard au poivre, volailles mijotées, cabri en saison... Glaces maison, charlotte aux fruits... Produits maison à emporter.

OUVERTE SUR RÉSERVATION : du vendredi midi au dimanche soir et pendant les vacances scolaires tous les jours, midi et soir, sauf le lundi. (Réservation souhaitée). Accueil de groupes en semaine.

14 Ferme Auberge des 7 Pêcheurs



50 pers.



Famille HOUILLON-MELLARD
32 rue de la Division Leclerc
MELOMENIL
88220 UZEMAIN
03 29 30 70 79
virginie.mellard@sfr.fr

Ferme auberge aménagée à proximité du Canal des Vosges et de la Voie Verte. Au niveau de l'écluse 16

FERME : Volailles, culture de légumes en plein champ.

SPÉCIALITÉS : Coq au vin, fricassée de volaille, blanquette, jambon braisé, gratins, farcis, potées, terrines, quiches et tourtes. Crème caramel, tartes, pêché mignon, sorbets, gâteaux d'anniversaire.

HEBERGEMENT : 1 gîte et 2 chambres d'hôtes (22 pers.) ; demi-pension

OUVERTURE : tous les week-ends, en semaine pour groupes (8 pers. min.) sur réservation.



Carte Découverte des fermes auberges

Valable du 1^{er} Janvier 2020 au 31 décembre 2022

du GRAND EST

Amis fidèles des fermes auberges – Bienvenue à la ferme du Grand Est, nous vous invitons à présenter cette carte à chaque passage dans une ferme auberge référencée sur ce document.

Chaque année, un tirage au sort est organisé fin janvier parmi l'ensemble des cartes réceptionnées et valides de l'année écoulée.

Quand celle-ci est entièrement tamponnée par 4 fermes auberges différentes, merci de la retourner à la Chambre d'agriculture de Meurthe et Moselle – Service Agritourisme – 5 rue de la Vologne – 54520 LAXOU, afin de participer au tirage au sort.

En jeu, chaque année : 8 repas pour 2 personnes dans une ferme auberge de cette plaquette (valeur minimum de 40€, sans boisson)

