Goûtez l'Automne

Bienvenue à la Ferme !

Automne BIENVENUE à la ferme

De nombreuses animations et festivités vous sont proposées du
1er octobre au 20 décembre 2014

Découvrez les plaisirs de la ferme en

LORRAINE

Retrouvez notre programme près de chez vous sur :

www.bienvenue-a-la-ferme.fr/lorraine

www.automne-fermier.com

Un événement BIENVENUE à la ferme

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRES D'AGRICULTURE LORRAINE

Lorraine AUcoeur .com

Groupama Toujours là pour moi.

france bleu

Goûtez l'Automne

Bienvenue à la Ferme !

LE SAFRAN DE LORRAINE - Domgermain (54) 1
Du 1er au 31 octobre - 06.12.34.57.32
Visite de la Safranière, participation à la cueillette
Dégustation de produits safranés

FERME BEL AIR (Famille Guillaume) Landroff (57)
Le 15 octobre (14h-18h) - 03.87.86.15.65 2
Dégustation commentée des huiles et graines cultivées sur la ferme dans le nouveau magasin aménagé

MOSELL'ANE (Robin VAN HAAREN) - Foulcrey (57)
Les 13 et 17 octobre (14h à 18h) - 06.85.57.44.66
Dégustation de lait d'ânesse et démonstration de traite à la main . Vente de produits au lait d'ânesse 3

L'AYOTTE- AY SUR MOSELLE (57) 4
Samedi 11 octobre et du 15 au 18 octobre - 03.87.58.29.33
Dégustation des produits au point de vente collectif.
Exposition photos et mini-ferme samedi et mercredi
Mini-ferme sous réserve des conditions météo

FERME AUBERGE SAINTE MATHILDE - Tucquegnieux (54) 5 E
Dimanche 12 octobre - 03.82.21.29.04
La potée préparée dans le chaudron et cuite dans l'âtre de la cheminée. Retrouvez les 16 légumes de la potée (un dessert supplémentaire vous récompensera)

LA COQUILLE SIVROTINE - Sivry sur Meuse (55)
Samedi 15 novembre (14h à 17h30) - 03.29.85.80.11 - Entrée libre 6
Marché paysan à la ferme avec une douzaine de producteurs de l'association «Saveurs fermières de Meuse»
Animations et jeux traditionnels pour enfants.

FERME AUBERGE LA COLLINE - Ferdrupt (88) 7
Les 16, 17 et 18 octobre - 03.29.25.99.56
Balade en forêt à 16h, suivi de dégustation des produits à base de canard. Apéritif offert à 18h. Vente de produits de canard de la ferme. **Sur réservation**

FERME PEDAGOGIQUE DOMAINE DU CLOS LERY - VAL D'AJOL (88) Samedi 6 septembre, 4 octobre, 8 novembre, 6 décembre - 03.29.30.50.71 8
Balade randonnée équestre: Rando Lune (cavaliers confirmés)
Dégustations possibles avant ou après randonnée

FERME AUBERGE LA MEXEL - Gérardmer (88) I 9
Dimanche 21 septembre - 03.29.63.39.36
Fête de la gastronomie. Repas en musique
Dimanche 2 novembre et 7 décembre
Repas Cochonaille servis en costume vosgien
Le 7 décembre : chocolats et pain d'épices offerts.
Tarif : 23 €/ adulte et 10 €/ enfant. Sur réservation

FERME GUILLAUMONT - Rechicourt la Petite (54) 10
Samedi 25 octobre (14h à 19h) - 06.81.52.35.96
Visite de la ferme ovine; Démonstrations chiens de troupeaux
Ateliers pédagogiques. Dégustations de produits maison

FERME DES GRIBAUX- Bicqueley (54) 11
Samedi 8 novembre (10h à 18h) - 06.70.91.88.65
Visite de l'exploitation, découverte des animaux.
Vente au détail de boeuf et de porc.
Dégustation des nouveaux produits transformés.

FERME DE LA CROISETTE - Housseville (54) 12
Les 8 et 9 novembre (10h à 18h) - 03.83.25.31.55 .
Producteur de foie gras - Portes ouvertes
Visite de l'atelier de transformation et dégustation .
Présence de 2 viticulteurs et d'une créatrice de bijoux.

LES FLEURS ANGLAISES - Eulmont (54) 03.83.22.97.26
Samedi 18 octobre : Visite de l'exploitation maraichère Bio suivie d'une dégustation de conserves de légumes 13
Stages Nature & Jardinage (14h à 15h30) Tarif : 18 €
Samedi 25 octobre La cuisine bio-énergétique
Samedi 8 novembre Confection de confiture fleurs-fruits
Samedi 22 novembre Réalisation d'une haie libre mélangée
Samedi 6 décembre Confection de couronne de l'avent
Samedi 13 décembre Décorations de Noël pour la table
Samedi 20 décembre Cadeaux de Noël
Sur réservation pour toutes les dates

DECOUVERTE DU DRIVER FERMIER 55:
Le 6 novembre à Commercy (17h) et le 14 novembre (16h30) à Bar le Duc www.drivefermier55.fr

Goûtez l'Automne
Bienvenue à la Ferme !

FERME AUBERGE LES PRENZIERES - Saulxures sur Moselotte (88) L
Famille VAXELAIRE - 03.29.24.80.41
Fin septembre à début octobre (date à définir)
Transhumance vers les quartiers d'hiver
12h repas marcaire à la ferme auberge
16h descente -accompagnement du troupeau
Sur réservation

FERME AUBERGE LA COLLINE - Ferdrupt (88) 7
Philippe WISLEZ - 03.29.25.99.56
Les 16, 17 et 18 octobre
Balade en forêt à 16h, suivi de dégustation des produits à base de canard. Apéritif offert à 18h.
Vente de produits de canard de la ferme.
Sur réservation

FERME AUBERGE LA CHENEVIERE - Plombières les Bains (88) M
Sylvie et Bernard CORNU - 03.29.30.03.25
Dimanche 19 octobre (15h à 18h) -
Visite de l'élevage laitier et de la basse-cour.
Sur réservation

FERME AUBERGE LES 7 PÊCHEURS - Uzemain (88) J
Maryline HOUILLON MELLARD - 03.29.30.70.79
Dimanche 28 septembre, 5 et 26 octobre
Tourte et crudité de saison, coq au vin,
Giboulé de cerises ou mirabelles poëllées au sirop, accompagné de brioche
Sur réservation

FERME PEDAGOGIQUE DOMAINE DU CLOS LERY - VAL D'AJOL (88) 8
Nicole HANNI - 03.29.30.50.71
Samedi 6 septembre, 4 octobre, 8 novembre, 6 décembre
Balade randonnée équestre: Rando Lune (cavaliers confirmés)
Dégustations possibles avant ou après randonnée

FERME AUBERGE LA MEXEL - Gérardmer (88) I 9
Brigitte et Claude VOIRIN
Dimanche 21 septembre - 03.29.63.39.36
Fête de la gastronomie. Repas en musique
Dimanche 2 novembre et 7 décembre
Repas Cochonaille servis en costume vosgien
Le 7 décembre : chocolats et pain d'épices offerts.
Tarif : 23 €/ adulte et 10 €/ enfant. Sur réservation

FERME AUBERGE LA CHARMOTTE - Biffontaine (88) N
Nelly et Patrick STOCQUERT- 03.29.58.58.62
Samedi 20 septembre
Repas paysan « Conte et Légendes »
Terrine agneau romain, lasagne de canard aux oties à la pâte fraîche maison
Vacherin maison
Sur réservation

Dimanche 28 septembre et 26 octobre
Repas à thème et animation « autour de l'âne Grand Noir du Berry »
Terrine agneau romain, lasagne de canard aux orties à la pâte fraîche maison
Vacherin maison
Sur réservation

FERME AUBERGE LES GRANDS PRÉS Plainfaing
Christiane PAPELIER - 03.29.50.41.66 H
Vendredi 17 octobre
Apéritif dinatoire avec les produits et cueillette de la ferme – soirée avec musicien à partir de 19h
Vendredi 24 octobre
Balade en forêt départ 9h30, suivi d'un repas terroir
Sur réservation

Goûtez l'Automne et la Nature

En Ferme Auberge le 19 octobre

Le ***dimanche 19 octobre*** midi, les fermes auberges revisitent la cuisine en mêlant **Nature** et plantes sauvages automnales et la **Ferme** avec les bons produits fermiers ...*sur réservation.*

Automne BIENVENUE à la ferme

FERME AUBERGE DE L'ETABLE - Oeting (57)
Marie-Claire GREFF - 03.87.87.32.94 A
Menu Nature et Saveurs
Kir à la fleur de sureau et Grignotines d'autrefois,
Chapeauté aux orties
Pâté lorrain aux pissenlits
Bœuf de la ferme aux herbes du jardin,knöpfle à l'ail des ours
Buffet de fromages
Délices sucrés inspirés de Dame Nature

FERME AUBERGE CHANTEREINE- Verneville
Georgette MATHIS - 03.87.61.87.88 B
Menu Nature et Saveurs
Feuilles de consoude aux amandes et fromage,
toasts tartare de bourrache et pesto ail des ours
Apéritifs à la fleur de sureau ou à l'aspérule
Tourte aux pointes d'asperges des bois sur lit de salade
Porcelet sauce aux herbes folles et ses légumes d'automne
Soufflé glacé à la fleur de sureau
ou quatre quart orties-framboises

DOMAINE DE SATURNIN - Bernécourt (54)
Catherine HOTTIER - 03.83.23.04.41 C
Repas médiéval aux herbes et plantes sauvages servis en costume d'époque, point de couteau ni de fourchette
Claret à l'aspérule brochette de fruits d'automne
Potage au potimarron et chataignes
Pâté de volaille en pot au foie gras,
Salade d'automne aux noix
Coq en croûte à l'estragon
Fournaiges et fruits et Fondant aux cynorrhodons

FERME AUBERGE VERTS PATURAGES- Eply
Audrey FRANCOIS KLEIN - 03.83.31.30.85
Menu Nature et Saveurs D
Apéritif à la fleur de sureau et mises en bouches,
Feuilleté de lapin aux champignons de la forêt
Poularde au foin en croûte de sel et ses légumes
Salade/Fromage
Assiette gourmande fruits et Fleurs d'automne

Goûtez l'Automne et la Nature
En Ferme Auberge le 19 octobre

FERME AUBERGE LA CHARRIOLE - Taintrux (88)
Monique GUERREAU - 03.29.50.07.32
Menu Nature et Saveurs G
Kir au Sureau
Potage à l'Ail des Ours ou tartare Betteraves Rouges au chique de ferme et aux herbes
Canard aux Herbes Sauvages et Kneffes aux Orties
Tarte aux Myrtilles ou Gratin de fruits rouges

FERME AUBERGE LA MEXEL - Gérardmer (88)
Brigitte VOIRIN - 03.29.63.39.36 I
Menu Nature et Saveurs
Boudin blanc fait maison aux champignons des bois
Coq mariné au lait d'amande avec pruneaux et abricots secs , Mélange de légumes d'automne
Sorbet à la pêche de vigne, compotée de quetsche et biscuit maison

FERME AUBERGE LES 7 PÊCHEURS - Uzemain (88) Maryline HOUILLON MELLARD - 03.29.30.70.79 J
Menu Nature et Saveurs
Vin de sureau et ses mises en bouche
Quiche aux orties
Poulet aux fines herbes du jardin et ses légumes d'automne
Crème caramel à la liqueur de bourgeons de sapin

FERME AUBERGE STE MATHILDE- Tucquegnieux (54) E
Virginie et Thierry FINOT-HERR - 03.82.21.29.04 / 06.03.71.72.62
Menu Nature et Saveurs
Terrine à l'ail des ours et ses crudités
Panier aux orties et poirées
Rôti de porc à l'infusion d'herbes
Fromage blanc
Crumble aux baies de sureau et sa glace

FERME AUBERGE LES GRANDS PRÉS Plainfaing (88) Christiane PAPELIER - 03.29.50.41.66/ 06.22.32.20.17 H
Menu Nature et Saveurs
Ravioles d'orties sur un velouté de cèpes
Canard en deux façons au serpolet et aux chanterelles d'automne
Gratin de pommes de terre au lard fumé au bois de genièvre, purée de potimarron et chou braisé au vinaigre de pommes
Assiette gourmande de petits desserts : chauds et glacés, moelleux et croquants, aux saveurs de sapin, cynorrhodon, chocolat, framboise, myrtille...

GRAND MARCHE FERMIER - Pépinière Nancy (54)
Dimanche 12 octobre (9h30 à 18h30)
ANIMATION GOURMANDE A AGRIMAX Metz Grigy (57)
Samedi 8 novembre (9h – 18h)
MARCHÉ DE NOËL FERMIER à Metz
Les 14 et 15 décembre - de 10h à 18h

Un événement