



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue



RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Ouvert tous les jours 7/7

NOTRE CARTE

en 1/2 PENSION



Les plats comportant ce logo sont faits maison, on cuisine le produit frais ou de base, pas de produit précuits ou cuisinés même partiellement qu'on apprêterait. Sauces maison, légumes cuisinés maison...etc

Nos entrées



Nos Spécialités en entrées de nos chefs cuisto

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :

- Vins Blancs secs pour les crudités : Vins d'Alsace, Meuse, Jura ou Bourgogne
- Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St Hippolyte

	La Soupe du jour du Chef	0,00
	Soupe épaisse de légumes, servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison	
	La Soupe à l'oignon (spécialité).....	0,00
	Soupe maison servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison	
	Assortiment de crudités	0,00
	Belle assiette de légumes Bio ou circuit court de nos maraîchers, selon saison.	
	La vraie Salade vosgienne maison	0,00
	Salade, lardons de notre boucher, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons	
	La Salade Montagnarde	+2,00
	Salade, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons grillés couverts de Munster coulant	
	La Bouchée à la Reine de Liézey	+3,00
	Feuilleté maison, on cuit une poule au pot pour avoir un excellent bouillon épais en velouté, quenelle de volailles, champignons et blanc de poulet, ris de veau...excellent	
	Escargots à l'ail des Ours	+3,00
	Cassolette de 12 escargots cuits à l'ail des ours qui est une variété d'ail sauvage qui pousse dans les sous-bois Vosgiens	

Légumes et salades au maxi de nos maraichers BIO, ou de la Ferme Failloux,
Oeufs de poules élevées en plein air, de notre ami Gilles,
Charcuteries et lard fumé sans nitrite, de notre Boucher Daval
Truites du Frais Baril, ferme piscicole Vosges Terroir
Pâtes feuilletée et brisée maison avec des farines des Vosges....

faites par notre pâtissier maison



Les Tourtes, Quiche et Pâté Lorrain de notre Pâtissier avec les pâtes brisées et feuilletées Maison

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :

- Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St-Hippolyte

	La Tourte de Liézey	0,00
	à la patate et Tomme fermière vosgienne coulante avec dés de saucisse fumée de notre boucher	
	Le Pâté Lorrain maison	+2,00
	le vrai comme avant, aux 2 viandes de veau et porc marinées au vin blanc	
	Le Pâté Lorrain Munster	+2,00
	Pâté lorrain aux 2 viandes de veau et porc marinées au vin blanc avec du Munster Coulant, délicieux...	
	La Quiche Lorraine	0,00
	très épaisse, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard de notre Boucher	
	Croustillant de Truite	+3,00
	comme un pâté lorrain, mais à la truite saumonée, et aux petits légumes avec une fondue de poireaux et sa sauce ail des ours des Vosges	



Les Terrines fraîches et légères de Benja

Pour nos terrines : — Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace

	La Terrine du Maurice à la mirabelle	0,00
	Viande de porc et foie avec quelques mirabelles, vin blanc, cuisinée comme avant, avec migaine de mie de pain au lait, à l'œuf, crème et oignons	
	Terrine de Truite saumonée	0,00
	au fromage blanc et petits légumes, sauce fromage fermier Terrine de truite, aux œufs de notre ami Gilles, fromage blanc et petits légumes	



RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Ouvert tous les jours 7/7

Depuis notre terrasse



Nos Spécialités du Val d'Ajol

fabriquées dans le respect de la Tradition

par notre Boucher, Artisan Charcutier

à partir de Porc de Haute-Saône, élevés sans hormones ni antibiotiques et nourris à base de céréales de la Ferme et **sans Nitrite**

Pour ces plats, nos suggestions de vin : — Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace ou de Meuse, Rouge de St-Hippolyte — ou Vins Rouges plus puissants : Côte du Rhône, Bordeaux, Bourgogne

Les Pieds de cochon farcis (Spécialité de notre Boucher) exceptionnels
Panés et grillés autour et moelleux au milieu, 260 gr, servis avec sa petite salade et tofailles

Au choix : — **Le Vosgien** farci au munster et pomme de terre, mélange très subtil **+2,00**
— **Le Tradition** farci au Ris de veau **+4,00**

Les Pâtes fraîches artisanales de Liézey

aux œufs frais de poules élevées en plein air de notre ami Gilles Moulin de la Chapelle devant Bruyères et à la farine complète du Moulin de Réhaupal

Pâtes artisanales de Fanny avec notre recette, servies en caquelon avec une salade verte **0,00**

Le Caquelon gratiné de Pâtes Carbonara
crème, lardons fumés grillés de notre boucher, gratinées au fromage

Le Caquelon gratiné de Pâtes à la crème de Munster
et lardons fumés de notre boucher

Le Caquelon gratiné de Pâtes à l'Ail des Ours et Tomme
à la sauce ail des ours et gratiné à la Tomme de chez Xatis



Nos Spécialités cuisinées au Fromage

Pour ces plats, nos suggestions de vin : — Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace ou de Meuse, Rouge de St-Hippolyte — ou Vins Rouges plus puissants : Côte du Rhône, Bordeaux, Bourgogne

Saucisse fumée à la Tomme des Vosges **0,00**
Grosse tranche de saucisse de porc fumé **sans nitrite** avec des morceaux de Tomme des Vosges faite spécialement pour nous par notre boucher, accompagnée de Tofailles

Le Gratin de Munster **0,00**
Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgiens coulant, servi avec sa bande de lard grillée de notre boucher et salade

Caquelon de Tofailles au Munster à la saucisse du Val d'Ajol **0,00**
La saucisse fumée **sans nitrite** et les tofailles baignent dans la sauce gratinée de Munster à la crème

Nos Fromages Chauds

L'Assiette du Cafranc Gérardont pané craquant et bien coulant (200gr) **+3,00**
Doux et très moelleux (de la fromagerie Gérard au Tholy), entier, trempé dans de l'œuf battu (de notre ami Gilles) et dans de la chapelure maison, ensuite passé au four pour que cette croute devienne craquante et que le fromage bien chaud, coule dans l'assiette... Délicieux... servit avec ses pommes de terre en robe et petit assortiment de charcuteries **sans nitrite** de notre boucher Daval, avec une petite salade

Montagnard coulant en caquelon **+3,00**
façon Mont d'Or Chaud, Bio

Fromage pasteurisé 100% vosgien de la fromagerie Gérard au Tholy, chauffé dans un ramequin au four avec un peu de vin blanc et une gousse d'ail et servit coulant, à mettre à la cuillère sur ses patate en robe et accompagné de son assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval et petite salade

La Raclette aux 3 fromages des Vosges **+5,00**
UNIQUEMENT LE SOIR OU LE MIDI EN SEMAINE Munster, Munster blanc et Tomme
Servie avec ses patates vapeur, salade et assortiment de vraies charcuteries **sans nitrite** de notre boucher Daval



Nos Spécialités de l'Auberge

Nos plats



La marmite de tête de veau de notre boucher **+4,00**
Sauce gribiche « spécialité » Cuite entière dans son bouillon de légumes, servie avec ses pommes de terre persillées

Collet de Porc fumé vosgien de notre boucher **0,00**
Accompagné de Beignets râpés et chique, servi avec sa petite salade

Le Gratiné de Joue de Bœuf fondante à la Tomme et ses petites Charlottes en robe **0,00**
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, en caquelon gratiné au four, avec pomme de terre et salade

Les Plats d'Hiver

La cassolette de Rognons de Veau **+3,00**
Cassolette de rognons de veau cuits rosés, craquants en bouche, sauce forestière, accompagnés de knepfls maison

Le Pot-au-feu de Bœuf aux 3 viandes et petits légumes **+4,00**
Cuisiné longuement à l'ancienne, avec de la roulette, joue et paleron de Bœuf, carotte, navet, poireaux, charlotte, que du bon... servit avec un peu de bouillon de cuisson

Le Boudin Noir à l'ancienne de chez Daval **0,00**
En caquelon avec purée maison et quelques morceaux de pomme.

Le vrai, comme dans le temps, boudin noir de chez Daval, cuisiné avec du sang (et pas de la poudre), oignons et un peu de chou et de poireau fondu... Délicieux pour les amateurs...

La choucroute de ma grand-mère aux 4 viandes de notre boucher **+4,00**
Choucroute cuite et cuisinée comme ma Grand-Mère, avec Collet, Knack, Saucisse fumée et Lard fumé **sans nitrite** de notre boucher Daval

Souris Confite de notre Boucher **+4,00**
Cuite doucement pendant 4h et servie avec son jus de cuisson au miel de fleurs des Vosges

Les Parmentiers de Liézey

Parmentiers de Purée de pommes de terre faite maison, servis avec leur salade **0,00**

Parmentier de Joue de Bœuf
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuits longuement avec petites carottes et oignons, effiloché et mélangé à une purée maison avec un peu de gruyère gratiné au four

Parmentier de confit de Canard et champignons façon Jean-Claude AIGUIER
Haché de confit de canard, champignons émincés, gratiné au four

Parmentier de Boudin Noir à la purée de Rutabaga et Panais
Une couche de boudin noir de chez Daval, une couche de purée, une couche de chapelure grillée

Les Cordons Bleus de Liézey

Cordon Bleu Maison au Munster **+3,00**
Craquant au fromage coulant, Tranche fine de Dinde et de Jambon roulées autour de Munster des Vosges et pané, servi avec des Tofailles et petite salade

Cordon Bleu Maison à la Tomme **+3,00**
Craquant au fromage coulant, Tranche fine de Dinde et de Jambon roulées autour de Tomme des Vosges et pané, servi avec des Tofailles et petite salade

Le Burger de Liézey

Le Burger de Liézey aux 2 fromages **0,00**
Pain brioché de notre boulanger, avec un délicieux Steak haché maison de dinde au lard fumé et oignon, à la Tomme, avec sa bande de Lard grillé et sauce Munster blanc. Accompagné de ses Râpés.

Nos grillades

**TOUS LES JOURS, ON VOUS PROPOSE
NOS GRILLADES ET VIANDES POÊLÉES OU CUITES AU FOUR
ELLES SONT GRILLÉES SUR NOTRE BARBECUE
DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT**

Délicieux Steak haché maison de Dinde aux 2 fromages 0,00
au lard fumé et oignon, à la Tomme des Vosges et sauce Munster blanc, accompagné de Pâtes fraîches

Cuisse de Poulet fermier Grillée 0,00
Cuisse de poulet de notre boucher, à la crème et aux morilles, accompagnée de Pâtes fraîches

Cuisse de Canard confite Grillée +2,00
Cuisse de canard de notre boucher, à la crème et aux morilles, accompagnée de Pâtes fraîches

Cochon de lait Farci notre Boucher +4,00
Il est désossé par notre boucher, ensuite farci avec sa propre viande (pas de farce ajoutée à base d'oignons ou Porc ou autre... il est juste reconstitué avec sa viande désossée), précuit au fumoir à l'ancienne. Grillé au four en semaine, servi avec sa sauce forestière maison, accompagné de Tofailles et Légumes du jour

Faux filet XXL de Bœuf de notre Boucher XXL 450gr +6,00
accompagné de Tofailles ou Râpés, Légumes du jour

sauces au choix : Ail des ours, Fromage fermier ou aux Morilles

**RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR**

Ouvert tous les jours 7/7

**Possibilité de choisir un autre accompagnement
au choix : Tofailles, Beignets râpés,
Légumes du jour ou Pâtes fraîches**



On REFUSE de faire des viandes trop cuites, la viande rétréci, durci et perd toute sa qualité gustative.
Donc bleue, saignante ou légèrement à point (encore rouge)

**DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT
EN PLUS DE LA PAGE DE GAUCHE
~ GRILLÉES SUR NOTRE BARBECUE ~**

 **½ Côte de Bœuf XXL de notre Boucher** XXL 700gr +8,00
accompagnée de Tofailles ou Râpés, Légumes du jour
Grillées au barbecue, servies avec jus de viande caramélisé au miel de fleurs des Vosges

sauces au choix : Ail des ours, Fromage fermier ou aux Morilles

RIBS de notre boucher XXL 400gr +3,00
Grillés au barbecue, servis avec un jus de Viande caramélisé au Miel de fleurs des Vosges

Jarret de Porc braisé de notre Boucher Daval, sans nitrite 700gr +4,00
Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose à manger que de l'os et du gras, accompagné de Tofailles et Légumes du jour

ORIGINES DE NOS VIANDES

CÔTES DE BŒUF : origine France, charolais lorrain
JOUE DE BŒUF : origine U.E.
FAUX FILET DE BŒUF : origine Simmental U.E.
COCHON : origine France, de Haute-Saône
CÔTE DE PORC : origine France
JARRET DE PORC : origine France
LARD (PORC) : origine France, de Haute-Saône
SAUCISSE FUMÉ : origine France, de Haute-Saône
VEAU : origine France
DINDE : origine U.E.
CANARD : origine France
POULET : origine France



Côtes de Bœuf Label Rouge,
Charolaises d'origine Lorraine
Charcuterie à partir de Porc de
Haute-Saône, élevés sans hormones
ni antibiotiques et nourris à base de
céréales de la Ferme et sans Nitrite

Grande cascade de Tendon



Les Truites de Liézeu

de la Ferme piscicole du Frais Baril à Xertigny

La Ferme Piscicole, située en pleine forêt Vosgienne, élève des truites et ombles sur 3 ha depuis 1947, avec une éclosérie sur source (incubation des œufs), et 8 bassins extérieurs (alevins jusqu'à 25 g), 3 étangs et 3 bassins pour les truites.

Nos truites sont délicieuses avec une bonne chair fine

Avec les truites, nos suggestions de vin :

- Vins Blancs secs et ronds : Vins d'Alsace (Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling, Gewurztraminer)
- On aime aussi avec un Pinot Noir ou Rouge de St Hippolyte frais

  **Filet de Truite Saumonée 220gr** +4,00
avec sauce fromage fermier (délicieux) accompagné de ses charlottes et petite salade

La Truite en Papillote de la ferme piscicole du Frais Baril cuites au four

  **Truite farcie aux petits Légumes**, cuite en papillote 350gr +4,00
Truite Arc en Ciel, farcie de petits légumes étuvés au beurre (rondelles de courgette, oignons, carotte, tomate) et fondue de poireaux, servie avec sauce ail des ours

La Truite terroir de la ferme piscicole du Frais Baril

  **Truite terroir farcie au Lard** cuite au four 350gr +4,00
et Pommes de terre à la Tomme fondue
Truite Arc en Ciel, farcie de pomme de terre à la tomme fondue, lardons de notre boucher, oignons, cuite au four et servie avec sauce fromage fermier avec ses charlottes et petite salade



Ferme piscicole du Frais Baril à Xertigny

Dans les Vosges à Xertigny, entre Epinal et Plombières les Bains, la pisciculture est spécialisée dans l'élevage de poissons d'eau douce. Située en pleine forêt, les truites sont élevées dans une eau de source en milieu totalement naturel.

La pisciculture élève ses truites et ombles depuis 1947 sur la rivière « le Cône » pour vente au détail, à la pêche de loisir mais aussi transformées en truite fumée. Elle fabrique également sa propre électricité. Elle repeuple aussi de nombreuses rivières des Vosges et étangs de loisirs

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Ouvert tous les jours 7/7



Les Fromages

de nos agriculteurs locaux

	Tomme de montagne, Munster blanc et Munster	7,90
	SI À LA PLACE DU DESSERT	0,00
	Fromages de la vallée de la Cleurie et de Dommartin	



Cafés Canton

Excellent café 100% arabica torréfié à Granges sur Vologne

Cafés, Cappuccino et Thés

Nos Glaces

Glaces artisanales de la Ferme (exceptionnelles)



Coupe de Glaces

Glaces : Caramel beurre salé, Vanille de Madagascar, Chocolat, Chocolat blanc-noisettes, Café, Pistache, Sapin des Vosges

Sorbets : Citron, Framboise, Fraise, Myrtille, Mirabelle, Griottes

3 boules.....	+2,00
2 boules.....	0,00
1 boule.....	0,00

Les Irish de Liézey

Irish.....+4,00

Au choix :

- Le Vosgien : alcool de Sapin
- Le Lorrain : alcool de Mirabelle
- L'Irlandais : au Whisky
- Le William : à l'alcool de Poire

GLACE DE LA FERME



Glaces artisanales de la Ferme de Cleurie (88)



Les Liégeois.....+3,00

avec chantilly maison

- Café (glace café avec du café chaud)
- Chocolat (glace chocolat avec du chocolat chaud fondu)
- Dame Blanche Chocolat Blanc noisette avec du chocolat chaud fondu
- Dame Blanche Vanille de Madagascar avec du chocolat chaud fondu



Les Colonels du Liézey.....+3,00

- Mirabelle : sorbet Mirabelle et eau de vie de mirabelle, mirabelles, pointe de chantilly
- Limoncello Framboise : sorbet citron, limoncello maison, quelques framboise, pointe de chantilly

Nos Desserts



de notre Chef Pâtissier faits maison



Les Gourmandises de notre pâtissier.....0,00

Tarte brimbelle et sa chantilly 1,2kg de myrtille par tarte

Tarte aux pommes de ma grand-mère, à la migaine (œuf et crème)

Panna Cotta aux éclats de bonbons  Bio des Vosges de la Géromoise, nos voisins et amis parfum des éclats de bonbons *aux choix* : aux Bourgeons de sapin, aux Fruits rouges ou à la Bergamote

Panna Cotta Myrtille, avec des myrtilles et coulis de myrtilles écrasées

Faisselle Myrtille et son coulis de myrtilles écrasées et ses myrtilles

Mousse au Chocolat noir de Sandrine

Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blancs en neige incorporés, sans sucre ajouté

- avec ou sans chantilly maison • avec ou sans coulis de framboise maison •

Crème brûlée maison nature

Brûlée au sucre de canne

ou Brûlée aux éclats de bonbons  Bio des Vosges de la Géromoise, nos voisins et amis parfum des éclats de bonbons *aux choix* : aux Bourgeons de sapin, aux Fruits rouges ou à la Bergamote

Crème brûlée aux Myrtilles

Brûlée au sucre de canne



Les Spécialités de notre pâtissier.....+1,00

Le Tiramisu classique au café

Biscuit imbibé de café glacé, mousse mascarpone, et pointes de chantilly maison

Chaud-Froid de Mirabelles

Mirabelles chaudes au sirop avec sa glace mirabelle de la ferme et chantilly maison

Chaud-Froid de Myrtilles

Brimbelles chaudes et leur coulis avec sa glace myrtille de la ferme et chantilly maison



Les Gâteaux de notre pâtissier.....+2,00

La Forêt Noire

Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, griottes et coulis légèrement kirché, le tout entouré de copeaux de chocolat Noir

La Forêt Blanche Myrtille

Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, Myrtilles et leur coulis épais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc

Vacherin maison

Le vrai comme avant, aux 3 parfums : Meringue maison, sorbet framboise, glace à la vanille de Madagascar, sorbet fraise, le tout, emballé de chantilly maison, servi en tranche avec un coulis de framboises écrasées

À L'AUBERGE
MÊME PORTION, MÊME QUALITÉ
QUE CE SOIT
UN PLAT OU ENTRÉE CARTE
OU DANS LES MENUS

Les descriptifs des plats proposés dans
tous les menus sont décrits dans la carte :
entrées, plats et desserts.



RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Ouvert tous les jours 7/7



Jeun' Vosgiens

Moins de 10 ans

Plat
Gratin de Munster
OU Caquelon de Pâtes Fraîches
au choix
OU Parmentier au choix

Dessert
au choix dans
• Les Gourmandises de notre pâtissier •
OU 2 boules de Glace

0,00€

Offrez un Chèque cadeau
à ceux que vous aimez

Offrez un **chèque cadeau** de l'auberge pour leurs faire un inoubliable plaisir...
Offrez-leurs **un repas pour 2** (à partir de 50€*) ou une soirée à l'Auberge en amoureux tout compris,
chambre, 1/2 pensions dégustation, petits déjeuner maisons (à partir de 179€*)
Consultez notre carte ou demandez nous conseil, et indiquez le montant que vous souhaitez offrir...

Ces chèques cadeaux sont à valoir sur toutes dépenses à l'Auberge et vous pouvez écrire la communication de votre choix pour ceux à qui vous voulez faire plaisir. C'est simple et très apprécié

Consulter conditions générales sur notre site internet, rubrique "chèque cadeau"



Nos Menus

avec la participation de
Jean Claude AIGUIER, ancien chef étoilé

Suggestion vin pour nos menus
à voir sur la carte pour chaque plat
Suggestion vin pour nos Mise en bouche : Apéritifs maison

Menu Végétarien

suggestion vin : voir sur la carte pour chaque plat

Entrée

Soupe OU Crudités

Plat

Gratin de Munster sans lard
OU L'Assiette du Cafranc sans charcuterie
OU Montagnard coulant sans charcuterie
OU Pâtes Fraîches à l'Ail des Ours
OU Assiette de Beignets Râpés et Crudités

Plats accompagnés d'une petite salade

Dessert

au choix dans

• Les Gourmandises de notre pâtissier •
• Les Spécialités de notre pâtissier •
OU 2 boules de Glace

+6,00€

Menu sans Gluten

suggestion vin : voir sur la carte pour chaque plat

Entrée

Escargots ail des ours
OU Salade vosgienne sans croûton
OU Terrine de Truite OU Soupe

Plat

Gratin de Munster
OU Poulet fermier
OU Gratiné de Joue de Bœuf
OU Parmentier de confit de canard
OU Tofailles au Munster à la saucisse

plats accompagnés d'une salade

Dessert

au choix dans

• Les Gourmandises de notre pâtissier •
• Les Spécialités de notre pâtissier •
OU 2 boules de Glace

+7,00€

Grand Mère

Mise en bouche

Entrée

1 Entrée au choix
sur la carte

Plat

1 Plat au choix
sur toute la carte
inclus grillades, poissons, ...
sauf 1/2 Côtes de Bœuf

Fromage OU Dessert

Assortiment de fromages
Tomme, Duo de Munster

OU

1 Dessert au choix
sur toute la carte

+9,00€

Le Pouhas

Mise en bouche

Entrée

1 Entrée au choix
sur la carte

Plat

1 Plat au choix
sur toute la carte
inclus grillades, poissons, ...
sauf 1/2 Côtes de Bœuf

Fromage

Assortiment de fromages
Tomme, Duo de Munster

ET Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

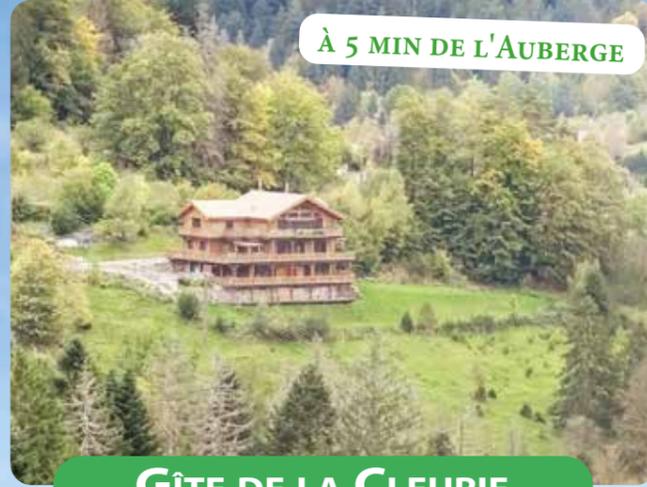
+12,00€

À 300M DE L'AUBERGE



GÎTE DE LA SOURCE

À 5 MIN DE L'AUBERGE



GÎTE DE LA CLEURIE



AMBIANCE COSY
SPA PRIVÉ
VUE PANORAMIQUE
LIVRAISON DE VOS REPAS



*Vous ne vous occupez de rien,
pour vous c'est vacances...*

A moins de 10min du lac de Gérardmer et proche de l'Auberge de Liézey, découvrez nos magnifiques gîtes Hôteliers ⁽¹⁾ avec SPA et vue panoramique sur les vallées environnantes et sur les montagnes des Vosges.

Les gîtes sont décorés comme nos chambres à l'Auberge, très cosy, TV grand écran dans le séjour et dans les chambres, wifi... et gérés comme un l'Hôtel, mais avec repas compris dans la location.

Nous avons pensé nos gîtes pour que vous soyez comme chez vous, et mieux encore...

- ☞ intérieur **cosy et chaleureux** tout en bois
- ☞ **tout équipé** : cuisine, tv grand écran, wifi, sdb, ...
- ☞ balcon **panoramique** avec vue magnifique
- ☞ **SPA privé** haut de gamme sur le balcon
- ☞ **ménage et lits** chaque jour
- ☞ **livraison** de votre dîner et votre petit déjeuner

LIVRAISON DE VOS REPAS

CUISINE FAIT 100% MAISON
avec produits de nos artisans,
producteurs, fermiers et nos
bouchers locaux...

VOTRE REPAS

- Soit vous prenez **vos repas à l'Auberge** (à 5 min "La Cleurie" et 300m de "La Source")
Choix sur notre carte demi-pension
- Soit vous prenez **vos repas dans le Gîte**
Même qualité et 100% fait maison

VOTRE PETIT-DÉJEUNER

C'est **livré le matin** devant votre porte...
Vous nous donnez vos choix la veille :
Baguette de notre boulanger local, brioche maison, confiture maison, charcuterie de notre boucher, fromages de nos producteurs locaux, ...

SPA PRIVÉ

Sur un grand balcon de plus de 30m², chaque gîte possède son **SPA avec vue** sur la vallée.

⁽¹⁾ La différence avec les gîtes habituels, c'est que ça fonctionne comme un hôtel. Donc pas de semaine entière, locations au jour le jour... (minimum 2 jours et selon dispo)

Nos employés et amis *Martial*, charpentier exceptionnel, et maçon, et *Roger*, avec leur équipe.... **ont construit ce magnifique chalet tout en bois local...**, avec la participation de notre Ami *Renald de Varin Rénov* qui a fait tout le gros œuvre, avec nos pelletiers *Graniterie Cavalli* et *Denis Crouvizier*,

tous de Liézey. Et aussi *Remi NEOELEC*, et notre chauffagiste, *Sté MAURICE* de Granges/Vologne... notre ami *Fred Scierie du moulin Jussarupt* et la scierie *GRAVIER* du Tholy.... Tous des vrais, des dévoués qui ont encore le sens de la parole donnée. Pas besoin de devis, confiance..



VUE PANORAMIQUE

Grande terrasse avec vue vers la vallée proche de Gérardmer, plusieurs kilomètres de vue dominante



AMBIANCE COSY
SPA PRIVÉ
VUE PANORAMIQUE
LIVRAISON DE VOS REPAS

Vue depuis les balcons du Gîte de la Source.
Les gîtes de la Source seront terminés en décembre, donc photos intérieurs en attente... Mais magnifique comme les Gîtes de la Cleurie

AMBIANCE COSY

Gîtes de 2 à 5 personnes, tout en bois style chalet, très cosy, tout équipé



Vous ne vous occupez de rien, pour vous c'est vacances...

EXEMPLES DE TARIFS PROPOSÉS EN MOYENNE SAISON



PRIX POUR 2 NUITS

REPAS AUX CHOIX
LIVRÉS AU GÎTE
OU PRIS À L'AUBERGE
+
MÉNAGE JOURNALIER

SÉJOUR TOUT COMPRIS



PRIX POUR 2 PERSONNES
exemple de prix à partir de
2 JOURS EN SEMAINE
SAMEDI ET DIMANCHE OU VENDREDI ET SAMEDI
2 NUITS + DEMI-PENSION + MÉNAGE JOURNALIER
580€
695€

PRIX POUR 4 PERSONNES
exemple de prix à partir de
2 JOURS EN SEMAINE
SAMEDI ET DIMANCHE OU VENDREDI ET SAMEDI
2 NUITS + DEMI-PENSION + MÉNAGE JOURNALIER
924€
1051€

AUTRES TARIFS POUR AUTRES PÉRIODES, NOUS CONSULTER

En savoir plus sur nos gîtes
www.gitesdeliezey.fr

13 ROUTE DE SAUCEFAING &
1 CHEMIN DU PEUT PRÉ 88400 LIÉZEY
03 29 63 09 51
AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7