



9 ROUTE DE SAUCEFAING
88400 LIEZEY

03 29 63 09 51

www.aubergedeliezey.fr

AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au feu de bois

RESTAURANT
TABLE GOURMANDE

HÔTEL
DE CHARME

2020



Sandrine et son équipe présentent leurs
Meilleurs Voeux





La petite Gazette de l'Auberge

L'auberge continue son excellent développement, nouvelles salles entièrement rénovées, barbecue annexé à l'auberge, (grillades toute l'année). Et toujours notre recette simple, toujours plus de **produits issus au maximum de producteurs locaux**, cuisine exclusivement maison, quelques recettes de nos parents et d'autres grâce à la participation de notre ami Jean Claude AIGUIER, ancien étoilé Michelin, ... **et beaucoup de gentillesse et sourires de Sandrine et son équipe.**

2020 sera l'année où nous allons nous développer plus vers les produits BIO, ou de culture bio-dynamique, ou labellisés en culture raisonnée et en circuit court. Notre carte de vins, très concernée en 2019, continuera d'évoluer aussi vers ces mêmes objectifs. Avec différents investissements, nous allons compléter notre production de recettes de plats à emporter, conserves et confitures, liqueurs et vins de fruits..., fabriqués et développés sous l'enseigne de la Ferme de Liézey
Cette production 100% maison plait beaucoup à nos clients et est associée à nos plats, en permettant de conforter, plus encore, notre statut de fait maison.

Nos propres marques (déposées), **les Confitures des Hauts de Liézey, Petits crus des Hauts de Liézey, mais aussi la Biscuiterie et conserverie des Hauts de Liézey, seront développées, avec nos 24 bières des Hauts de Liézey : Mon ange... mon Démon, Satanic, Doux Poison et Adélaïde, la Pouhas, la Diabolic et nouvellement ajoutée la Mielleuse (bière au miel)**, bières artisanales Vosgiennes, non filtrées et non pasteurisées brassées à Xertigny, Val d'Ajol, Charmois l'Orgueilleux ... et aussi **La Gazinette**,

marque de limonade vendue fin du 19e siècle à Liézey, qu'on fait produire sur les hauts de Senones, avec 50% de sucres en moins que les limonades industrielles et avec des arômes naturels de la Ferme du Bien être.....

Vous pouvez retrouver tous nos développements et activités sur notre important site internet, très visité, qui expose aussi les activités de tous les artisans locaux ainsi que celles de nos clients et fournisseurs.

En 2019, nous avons aussi édité un magazine de 94 pages, reprenant les origines de nos Montagnes, vallée des lacs, et surtout Liézey. Nous y avons mis en valeur LIEZEY et l'excellent travail de Francine, ainsi que tous les artisans de Liézey.

**Tout ce développement grâce à notre équipe de 20 personnes...
Mais aussi grâce à Vous, nos milliers et milliers de clients fidèles... Merci, notre réussite, c'est vous....**

ET MEILLEURS VŒUX POUR 2020

