



Le sésame de votre séjour au Pays de la Faiënce

Sarreguemines est également réputée pour ses bonnes tables : une excellente occasion de se régaler à prix mitonnés !

Des cuisiniers inventifs partenaires de l'opération "Terroir & Patrimoine" vous feront partager leur talent en vous proposant des gourmandises régionales et des créations originales. Des mets succulents et une cuisine du terroir changeante au fil des saisons à déguster toute l'année.

Jugez plutôt : Menu de 15 € à 25 €
Assiette du Terroir à 10 €
Menu Petit Gourmet

Sarreguemines ist nicht nur für seine besonderen Tafelgeschirre berühmt, sondern auch für das, was man «hineinfüllt». Eine besondere Gelegenheit, regionale Küche in Form von hervorragenden Speisen zu erfahren, und das alles zu tolerablen Preisen:

Menü Terroir zwischen 15 € und 25 €
Lokales Tellergericht für 10 €
Menü für den kleinen Feinschmecker

The Club des Villes de Terroir (Country Town Club) is pleased to announce a special «Terroir et Patrimoine» (local heritage) operation:

The Tourist Office has devised special «Terroir et Patrimoine» days which introduce the visitor to the local attractions through a personalized program of visits, tasting sessions, walks and events.

Menu between 15 € and 25 €
Local dish at 10 €
Petit Gourmet menu



Quelques spécialités locales...

Terrine à la bière • Charcuteries fumées • Quiche lorraine
Potée • Kneppes • Harengs à la crème • Tartes aux myrtilles
Madeleines • Munster • Liqueur à la mirabelle.



Auberge Saint-Walfrid

58 rue de Grosbliedestroff
57200 SARREGUEMINES
Tél : + 33 (0)3 87 98 43 75
stwalfrid@free.fr
www.stwalfrid.com



Descriptif :

Au cœur de la vallée sarroise, au sein de la Cité des Faiënces, demeure de caractère alliant élégance et sobriété. Chambres confortables, décoration soignée mettant en valeur le patrimoine local, cuisine gastronomique étoilée aux doux parfums du terroir.

Le Chef : M. Stephan SCHNEIDER.

Références du Chef : «Le Crocodile» à Strasbourg, «Restaurant Schillinger» à Colmar, «Restaurant du Martinez» à Cannes, «Restaurant le Patin d'Or» à Luxembourg, «Restaurant Crayères» à Reims.

Le plat favori du Chef : Sandre du Val de Blies façon Potée lorraine.

Fermeture hebdomadaire : samedi et lundi midi, dimanche.



La Petite Auberge

36 rue de France
57200 SARREGUEMINES
Tél : + 33 (0)3 87 28 05 08



Descriptif :

Restaurant situé au cœur de la vieille ville près de la Place Goethe, dans un cadre chaleureux, accueillant et unique à Sarreguemines, avec une capacité de 64 couverts dont une petite salle idéale pour les repas d'affaires ou les réunions de famille. Parkings à proximité.

Le Chef : M. LENDER

Références du Chef : Dans le métier depuis 1970, il a été second de cuisine à la Rôtisserie de l'Hôtel d'Alsace à Sarreguemines pendant 26 ans, et depuis son ouverture en 1996, Chef à la «Petite Auberge» à Sarreguemines.

Le plat favori du Chef : «Les Buwespätzles» à la crème et aux lardons.

Fermeture hebdomadaire : dimanche et lundi.



Restaurant Laroche

3 place de la Gare
57200 SARREGUEMINES
Tél : + 33 (0)3 87 98 03 23



Descriptif :

Situé au centre ville, dans un bâtiment d'architecture allemande, ce restaurant au cadre boisé et fleuri est référencé dans le guide du Routard. Cuisine traditionnelle et régionale authentique depuis 1975.

Le Chef : M. Alain VERNET

Références du Chef : Depuis 1975 au service de la clientèle dans son établissement place de la Gare.

Plats favoris du Chef : Jarret de porc à la bière, quenelles au fromage blanc, ses terrines, sa tête de veau.

Fermeture hebdomadaire : vendredi soir et samedi.



La Taverne de Maître Kanter

10 rue Poincaré
57200 SARREGUEMINES
Tél : + 33 (0)3 87 27 29 29
tmk-sarreguemines@wanadoo.fr



Descriptif :

Avec une capacité d'accueil de 180 places réparties en deux salles climatisées, nous sommes à même de vous recevoir dans un décor typique et de qualité. Notre chef est à votre disposition pour vous conseiller dans l'organisation de vos repas.

Le responsable de cuisine : M. JANSEM Jeremy, assisté de M. GRADOUX Sébastien.

Plats favori : Tartare de saumon aux fines herbes.

Fermeture hebdomadaire : mercredi et jeudi soir.



Restaurant Union

28 rue Alexandre de Geiger
57200 SARREGUEMINES
Tél : + 33 (0)3 87 95 28 42
union.hotel@wanadoo.fr
www.hotelunionsarreguemines.com



Descriptif :

Restaurant climatisé disposant de salles à manger d'une capacité de 70 couverts et d'une belle terrasse d'été.

La maîtresse de maison : Mme Martine OBRINGER

Le Chef : M. MARLEY

Le plat favori du Chef : Cailles farcies au foie gras.

Fermeture hebdomadaire : samedi et dimanche.



Restaurant de l'Ecluse

30 chemin de l'écluse
57520 GROSBLIEDERSTROFF
Tél : + 33 (0)3 87 09 16 69
restaurant.delecluse@wanadoo.fr



Descriptif :

Le restaurant est situé au bord de la Sarre en accès direct par la terrasse d'été. Une cuisine de fraîcheur à «l'accent du Midi» vous sera servie par une équipe dynamique (anglais et allemand parlés) dans l'une de nos trois salles personnalisées. Cadre reposant, ambiance lounge et cuisine renouvelée contribuent à une pause gourmande !

Le Chef : M. Pierre SEBASTIEN

Références du Chef : Autodidacte, inspiré par une cuisine provençale. Médaillé Bronze au concours international des Maîtres-sauciers en 1989.

Le plat favori du Chef : Dos de Sandre au beurre de vin rouge des côtes de Toul, grenouilles sautées à l'ail et au persil.

Fermeture hebdomadaire : samedi midi, et lundi midi et soir.



Le Villageois

52 rue Principale
57510 GRUNDEVILLER
Tél : + 33 (0)3 87 02 69 40
restaurant.levillageois@wanadoo.fr



Descriptif :

Restauration traditionnelle. Grande salle de restaurant pour les fêtes de famille (80 couverts). Terrasse calme et agréable en été (50 couverts).

Le Chef : M. Alain FREYMANN.

Références du Chef : Apprenti au «Saint-Walfrid», «Restaurant de Paris» à Lille, «Hôtel Voile d'Or» à St Jean Cap Ferrat, «Restaurant Anton» à Obersteinbach, «Restaurant La Poullarde» à Houdan.

Le plat favori du Chef : La tête de veau.

Fermeture hebdomadaire : mercredi.



Le Victoria

3 allée du Port
57905 WITTRING
Tél : + 33 (03) 87 02 19 40
jantzen.jeannot@wanadoo.fr
www.restaurant-victoria.com



Descriptif :

Restaurant de style marin situé au bord du Canal des Houillères. Vue agréable sur une grande et belle terrasse.

Le Chef : M. JANTZEN

Références du Chef : «Hôtel Belle-vue» à Verdun, chef de cuisine aux «Ducs de Lorraine» à Sarreguemines, «Maison Kammerzell» à Strasbourg, restaurant «Aux Armes de France» à Ammerschwihr.

Le plat favori du Chef : Tête de veau ou pied de porc pané.

Fermeture hebdomadaire : lundi.



Restaurant Pascal Dimofski

2 quartier de la Gare (N 62) -57200 WOELFLING
Tél : + 33 (0)3 87 02 38 21
pascal.dimofski@wanadoo.fr
www.restaurant-dimofski.com



Descriptif : Cuisine nette et pure faite de finesse et d'esprit dans une forme simple jamais simpliste, toujours épanouie. Les saveurs y sont respectées et les mariages toujours réfléchis. Salon «nature» avec fauteuils en osier à l'entrée, décor Louis XV ponctué de touches design dans le petit salon et ambiance zen, japonisante dans la grande salle. Repas jardin en été.

Le Chef : M. Pascal DIMOFSKI

Références du Chef : Jacques Cagna, Joël Robuchon.

Le Plat favori du Chef : Côte de veau dorée au parmesan, pommes de terre grillées farcies aux escargots de Molring, beurre aux noix, persil plat, extrait de gentiane.

Fermeture hebdomadaire : lundi, mardi.



Parcours Gourmand

tous les ans en juin

TERROIR & PATRIMOINE Sarreguemines

Esplanade du Casino - Bords de Sarre

Du Terroir dans vos assiettes !

Animations, dégustations de produits du terroir, balades en bateau...

OFFICE DE TOURISME SARREGUEMINES *****

11 rue du Maire Massing
57200 SARREGUEMINES
Informations : 03 87 98 80 81

www.ot-sarreguemines.com

Credit photos : Office de Tourisme de Sarreguemines / Musées de la Faiënce / J. C. Kamy - CDT 57

sarreguemines

TERROIR & PATRIMOINE

Restaurants & Artisans partenaires

2008 • 2009

www.ot-sarreguemines.com





La Route du Savoir-faire / Kulinarische Genüsse & regionale Handwerkskunst / Trail

Restaurants partenaires

Toute l'année

Découverte «Terroir & Patrimoine» en une journée à Sarreguemines.

L'opération "Terroir & Patrimoine" créée par le Club International des Villes de Terroir, vise à valoriser la culture, l'Art de vivre et la qualité du terroir local pour une clientèle en attente d'une offre patrimoniale et culinaire authentique. L'Office de Tourisme de Sarreguemines vous propose pour la 6^{ème} année consécutive de profiter de cette offre très attractive et de découvrir sans plus attendre ses partenaires restaurateurs et artisans à travers les programmes 'sur mesure' proposés ci-dessous :

Sarreguemines, une histoire passionnante

- **Matin** : visite libre du Jardin d'Hiver - Musée de la Faïence
- **Déjeuner** - Menu du "Terroir"
- **Après-midi** : visite audio-guidée du cœur de Ville, suivie d'un goûter "café-gâteaux" dans un salon de thé en centre ville.

A partir de 33 € / personne*

Le prix comprend : le prix d'entrée et la visite libre du Musée de la Faïence, l'accès gratuit aux expositions temporaires en cours, le déjeuner Menu du "Terroir" dans l'un des restaurants partenaires (hors boissons), la visite audio-guidée et un café - gâteau dans un salon de thé.

* Le tarif varie en fonction du choix du restaurant.

Validité : toute l'année sur réservation.

Des techniques industrielles aux savoir-faire exceptionnels

- **Matin** : visite libre du Moulin de la Blies - Musée des Techniques Faiencières
- **Déjeuner** - Menu du "Terroir"
- **Après-midi** : découverte libre des artisans partenaires de la "Route du savoir-faire" et dégustations de produits de qualité.

A partir de 25 € / personne*

Le prix comprend : le prix d'entrée et la visite libre du Musée des Techniques Faiencières, le déjeuner Menu du "Terroir" dans l'un des restaurants partenaires (hors boissons).

* Le tarif varie en fonction du choix du restaurant.

Ne comprend pas : le prix d'entrée des jardins dans le cadre de la "Route du Savoir-faire".

Validité : toute l'année sur réservation, hors dimanches et jours fériés pour les artisans et période hivernale pour les jardins.

Renseignements et réservation à l'Office de Tourisme de Sarreguemines. Tél : 03 87 98 80 81 ou par mail : information@ot-sarreguemines.fr.

En plus des excursions proposées par l'Office de Tourisme, n'hésitez pas à découvrir les restaurateurs et artisans partenaires de l'opération "Terroir & Patrimoine" toute l'année en liberté.

Kultur & Gaumenfreuden

Sarreguemines ist nicht nur für seine besonderen Tafelgeschirre berühmt, sondern auch für das, was man aufisst. Daher bietet Ihnen die Tourist-Information unter dem Motto "Terroir & Patrimoine" - die Region und ihr kulturelles Erbe - das ganze Jahr über die Möglichkeit, regionale Küche in Form von hervorragenden Speisen zu erfahren. Weiter gehören zum Programm auserwählte Handwerkskünste und regional typische Sehenswürdigkeiten. Reizvolle Ideen für Tagesausflüge können Sie bei der Tourist-Information buchen, z.B. :

Sarreguemines, bewegte Stadtgeschichte

- **Morgens** : Besuch des Keramikmuseums mit Keramikwintergarten
- **Mittagessen** : Menü "Terroir" in einem der Partnerrestaurants
- **Nachmittags** : Stadtrundgang per Audioguide mit MP3-Player, danach Kaffee und Kuchen in einem französischen "Salon de Thé" in der Innenstadt
- **Ab 33 € pro Person***
- **Morgens enthält** : Eintritt ins Keramikmuseum und freier Zugang zu den dortigen temporären Ausstellungen, Mittagessen 3-Gang Menü "Terroir" (ohne Getränke), Stadtrundgang per Audioguide, 1 Tasse Kaffee und 1 Stück Kuchen in einem Salon de Thé.

*Der Preis richtet sich nach der Wahl des Restaurants

Gültig : ganzjährig 2008/2009

Auskunft & Buchung : +33 (0) 3 87 98 80 81 oder information@ot-sarreguemines.fr

Discover "Terroir & Heritage" with a day in Sarreguemines

The goal of the "Terroir & Heritage" operation created by the International Club of Terroir Towns is to emphasise culture, lifestyle and quality of local terroir for a clientele wishing to enjoy local heritage and have an authentic culinary experience. For the 6th consecutive year, Sarreguemines Tourist Office gives you the chance to avail of this very attractive offer and to discover without further delay the partner restaurants and craftsmen through the customised programmes proposed all year round.

Les Clés du Petit Patrimoine

Découverte en liberté

En direction de l'Alsace par le chemin de halage (itinéraires pédestres et cyclables le long de la Sarre) :

Château de Rémelting (1894) / Moulin de Sarreinsming / Eglise de Zetting / Cathédrale de la Sarre / Musée de la Ligne Maginot aquatique à Sarralbe.

En direction de l'Allemagne :

Mini croisières jusqu'à Sarrebruck, ou découverte de la Vallée de la Blies : Parc Archéologique Européen de Bliessbruck-Reinheim (15.03-31.10) / Château de Frauenberg.

En direction du Pays des Lacs : église fortifiée de Heckenransbach.

A ne pas manquer

Empfehlenswert / Events not to be missed

- **"Parcours Gourmand - Du Terroir dans vos assiettes !"** : 14 juin 2008 de 11h30 à 17h - Esplanade du Casino.
- **Journée du Patrimoine de Pays** : 15 juin 2008 - Visite commentée et démonstrations au Musée des Techniques Faiencières à 15h.
- **Fête de la musique** : 21 juin 2008 - Centre ville.
- **Festival de la Saint-Paul** : 28 et 29 juin 2008 - Centre ville.
- **Fête nationale - Feu d'artifice** : 13 juillet 2008 - Centre ville.
- **Vélo SaarMoselle - Cyclotourisme transfrontalier en fête** : 24 août 2008.
- **Journées du Patrimoine** : 13 et 14 septembre 2008.
- **Salon d'Antiquité des Deux Rives** : 20 et 21 septembre 2008 - Casino, salle des fêtes.
- **Salon des Faiences Anciennes de l'Est** : 18 et 19 octobre 2008 - Château de Rémelting.
- **Village de Noël** : 30 novembre au 24 décembre 2008 - Place Sibille.
- **Carnaval de Sarreguemines** : du 8 au 25 février 2009 - Hôtel de Ville et centre ville.
- **Salon des Faiences Anciennes** : mars 2009 - Hôtel de Ville.
- **Festival Mir Redde Platt** : avril 2009.
- **Nuit des Musées** : mai 2009 - Musée de la Faïence.
- **Fête du Nautisme** : mai 2009 - Port de Plaisance.



Expositions

Ausstellungen / Exhibitions



Rêves de Japon* • 2 mai au 30 septembre 2008.

Le musée de Sarreguemines compte dans ses collections des estampes de la Manga d'Hokusai. Ces dessins, acquis à la fin du 19^{ème} siècle par la faïencerie, avaient été confiés aux artistes décorateurs qui s'en servaient comme source d'inspiration. L'exposition "Rêves de Japon" met en perspective ces œuvres en les situant dans le mouvement du Japonisme, qui a fasciné les plus grands peintres, collectionneurs et industriels. Autour de céramiques françaises inspirées par le Japon, le musée présente de précieux objets japonais (ivoires, estampes, bronzes), ainsi que des créations du 19^{ème} siècle d'inspiration japonaise : verre, papier mâché, laque, papier peint. Pour cette exposition, conférences et animations sont régulièrement proposées.

No smoking* • A partir du 8 novembre 2008.

En clin d'œil aux nouvelles mesures anti-tabac en vigueur depuis le début de l'année, la sortie de réserves de cet automne prend pour thème les objets de fumeurs. Très en vogue au 19^{ème} et au début du 20^{ème} siècles, ces pièces de la collection du musée de Sarreguemines deviennent d'intéressants témoins sociologiques de l'évolution des mœurs et des mesures de santé publique.

*Jardin d'Hiver - Musée de la Faïence - 15/17 rue Poincaré
Tél : 03 87 98 93 50 - museum@mairie-sarreguemines.fr
www.sarreguemines-museum.com

Variation sur les 5 sens / Variation der 5 Sinne Variation of the 5 senses

Une véritable invitation à un voyage sensoriel ! Approchez les secrets de fabrication d'artisans et producteurs de Sarreguemines Confluences qui confectionnent miels, terrines lorraines, confitures et liqueurs à base de mirabelles, et emploient leur savoir-faire à la transformation de matières telles que le cristal ou le bois. Un itinéraire autour des cinq sens à ne pas manquer pour les gourmands de belles et bonnes choses.

Saveurs / Feines / Savours*

Café-Torréfaction / Kaffee-Rösterei / Coffee-Roasting

Cafés Gurtner
19 rue Sainte Croix - Zone piétonne - 57200 SARREGUEMINES
Tél : + 33 (0)3 87 98 11 55 - cafes.gurtner@orange.fr - www.cafes-gurtner.fr

Torréfacteur de Cafés et spécialiste du Thé depuis 1966, la maison GURTNER propose plus de 20 cafés de grandes origines et près de 100 variétés de thés en provenance du monde entier. Egalement à conseiller : les nombreuses spécialités à la mirabelle, fruit emblématique de la Lorraine : thés, bonbons, confitures, apéritifs, terrines...

Fermeture hebdomadaire : lundi.

♥ Café Maragogye.

Miel & Cosmétiques / Honig & Kosmetik / Honey & cosmetics

Lorabeille
26 rue de la Gare - 57905 WITTRING - Tél : + 33 (0)3 87 98 98 59
lorabeille@lorabeille.com

Lorabeille récolte de ses propres ruches, miel, cire, gelée royale, propolis, pollen et confectionne des produits de bien-être et de beauté. Visites commentées et dégustations sont l'occasion de découvrir l'écosystème de l'abeille, le travail de l'apiculteur et la gamme étendue de produits issus de la ruche et transformés sur le site. De bougies en confiseries, de Gelée royale en crème de soins, les vertus de l'abeille sont déclinées à l'envi. Ventes et visites pour groupes sur le site de production : sur rendez-vous.

Fermeture hebdomadaire : lundi matin. Mercredi sur rendez-vous.

♥ Vinaigre de miel.

Pâtisserie / Konditorei / Patisserie

Pâtisserie Woïgard

14 avenue de la Gare
57200 SARREGUEMINES
Tél : + 33 (0)3 87 98 46 31

Gilles Woïgard, Compagnon du Devoir, propose un assortiment de gâteaux au chocolat (crêquillon, ministre, romantique, douceur des îles...), bonbons de chocolat à la mirabelle, truffes à la bergamote et à la gentiane, pâtes de fruits passion et framboise enrobées de chocolat noir, créations de pâques, biscuits de Noël (macarons anis, lae-

kerly de Bâle, couronnes de cannelle), pièces monumentales et sculptures en sucre et chocolat.

Ouvert 7/7 jrs.

♥ Crêquillon, mousse au chocolat et crème noisette.

Charcuterie / Wurstwaren / Delicatessen

Boucherie Stern
2 place du Marché - 57200 SARREGUEMINES
Tél : + 33 (0)3 87 98 15 59.

La maison Stern propose ses charcuteries rustiques confectionnées selon les us de la tradition : boudin noir, saucisse lorraine, lard de jambon, saucisse paysanne, saucisse de viande et pâté lorrain.

Fermeture hebdomadaire : lundi.

♥ Terrine du Chef.



Eclat / Glanz / Brightness*

Cristal / Kristall / Crystal

Cristallerie Schwalb

29 rue Saint-Jean - 57200 SARREGUEMINES - Tél : + 33 (0)3 87 95 09 74
serge.schwalb@wanadoo.fr - www.cristallerie-schwalb.com

La Cristallerie Schwalb située à proximité du Musée des Techniques Faiencières, a été créée en 1959, et transmet son savoir-faire de père en fils depuis deux générations.

Les visiteurs y découvrent les techniques de la taille, du sablage ou de la gravure, le tout illustré de démonstrations commentées. Les décors les plus courants sont : le décor fleurs, la taille riche ou tout décor personnalisé en fonction de la commande.

Fermeture hebdomadaire : dimanche et jours fériés.

♥ Carafe à décanter «Dolcetto».

Matière / Rohstoffe / Materials*

Bois / Holz / Wood

Pi. Ere Création

12 rue du Hohberg - 57200 SARREGUEMINES
Tél : + 33 (0)9 75 90 59 24
pi.ere.creation@wanadoo.fr - www.pi-ere-creation.fr

Création de mobilier design. Pierre Dausig travaille la ligne courbe et les couleurs faisant naître des mobiliers ludiques et modulables pour les enfants. Il propose également une ligne très complète de consoles, commodes et autre mobilier d'appoint qu'il réalise selon vos souhaits (bois reconstitué, placage toutes essences...). 2008 voit arriver une nouvelle collection d'objets de décoration soliflore, cadres photos, portes rouges à lèvres, miroirs.

Fermeture hebdomadaire : samedi et dimanche.

♥ Mobilier série «Cœur de Pi.R.».



Harmonie & Senteurs / Harmonie und Düfte / Harmony and Scent

Route des Orgues / Orgelstrasse / Organ Trail

Sarreguemines vous invite à faire étape dans l'une de ces deux églises figurant sur l'itinéraire musical de la Route des Orgues de Moselle : Eglises Saint-Walfrid et Saint-Nicolas. Renseignement Office de Tourisme.

Au fil des Jardins / Entlang der Gärten / In the gardens

Le Jardin d'Alexandra

11 rue de Neufgrange - 57910 HAMBACH - Tél : + 33 (0)3 87 28 78 70
alexandra.jansen@hotmail.de

Le Jardin d'Alexandra à Hambach est un jardin romantique, sauvage et débordant, aux couleurs douces. Sur 2000 m², il s'inspire des jardins anglais et met les senteurs à l'honneur. Le visiteur y découvre quelques 250 rosiers parfumés, des centaines de pieds de Lavande, des plantes aromatiques, ainsi que de nombreux vivaces et bisannuelles dans un décor de pierres maçonnées à l'ancienne. De petites places cachées invitent à s'asseoir et à prolonger la promenade du regard...

Le jardin ouvre au public sur rendez-vous.

♥ Anciens rosiers anglais parfumés dans un océan de lavande en juin.



Les Clématites

7 rue des Prés - 67260 SILTZHEIM - Tél : + 33 (0)3 87 98 11 72
alfred.rohr@orange.fr

Le jardin «Les Clématites» est un jardin de type anglais composé, comme son nom l'indique, d'une magnifique collection de clématites. Tout un ensemble d'éléments naturels cohabitent sur un même site pour créer une ambiance colorée et animée : les rosiers lianes et les clématites escadent joyeusement les pergolas réalisés par le maître des lieux, les insectes sortent de leur refuge pour butiner avec bonheur l'allée de lavande en passant par une belle variété de légumes du potager.

Le jardin ouvre au public sur rendez-vous.

♥ Les Clématites.



Sarreguemines, ville trois fleurs, offre de nombreux espaces verts avec une variété de fleurs et de plantes aromatiques : Jardin aromatique Square Bennett - Sentier botanique Parc Municipal - Parc Château Utschneider - Parc du Casino - Ouverture en 2009 du «Jardin des Faiencières» sur le site du Moulin de la Blies (futur «Jardin sans limites»).

*Information sur les horaires d'ouverture au public :
Office de Tourisme : Tél. + 33 (0)3 87 98 80 81

♥ Produits coup de cœur !

Au fil des saisons, savourez chez nos restaurateurs partenaires des mets concoctés avec passion à partir de produits du terroir :

- **Auberge Saint-Walfrid** 58, rue de Grosbiederstroff Sarreguemines. +33 (0)3 87 98 43 75
- **La Petite Auberge** 36, rue de France Sarreguemines. +33 (0)3 87 28 05 08
- **Restaurant Laroche** 3, place de la Gare Sarreguemines. +33 (0)3 87 98 03 23
- **La Taverne de Maître Kanter** 10, rue Poincaré Sarreguemines. +33 (0)3 87 27 29 29
- **Restaurant Union** 28, rue Alexandre de Geiger Sarreguemines. +33 (0)3 87 95 28 42
- **L'Ecluse** 30, chemin de l'écluse Grosbiederstroff, +33 (0)3 87 09 16 69
- **Le Villageois** 52, rue Principale Grundviller. +33 (0)3 87 02 69 40
- **Le Victoria** 3, allée du Port Wittingring. +33 (0)3 87 02 19 40
- **Restaurant Pascal Dimofski** ... 2, quartier de la Gare (N 62) Woelfling. +33 (0)3 87 02 38 21

- Restaurant adhérent toute l'année à l'opération. Assiette de terroir à 10 €.
- Restaurant proposant le menu "Petit Gourmet". Menu «Terroir» de 15 à 25 €.

OFFICE DE TOURISME SARREGUEMINES
11, rue du Maire Massing - B.P. 50339
57203 SARREGUEMINES CEDEX
Tél. + 33 (0)3 87 98 80 81
Fax : + 33 (0)3 87 98 25 77
information@ot-sarreguemines.com
www.ot-sarreguemines.com

Lundi à vendredi / Montag bis Freitag / Monday to Friday : 9h30-18h.
Samedi et dimanche / Samstag und Sonntag / Saturday and Sunday : 10h-17h.
Dimanche (Octobre à avril) / Sonntag (Oktober-April) / Sunday (October-April) : 10h-13h

Organisme local de tourisme autorisé par arrêté préfectoral N°AU 057 08 01 - SIRET : 31 67 69 017 000 21 - CODE NAF : 7990Z.
Organisme de garantie financière : Caisse d'Epargne et de Prévoyance de Lorraine - 2, rue Royale à Metz (57012). Assurance Responsabilité Civile professionnelle : AGF Assurance - Pierre Wisloch - Agent Général AGF - 43, rue de France - 57200 Sarreguemines.

SERVICE D'ACCUEIL ET D'INFORMATION DES OFFICES DE TOURISME ET SYNDICATS D'INITIATIVE
Cette marque prouve la conformité à la norme NF 50-730 et aux règles de certification NF 237 et garantit que la facilité d'accueil des visiteurs sur place, par téléphone et par courrier, l'aménagement des locaux, les informations mises à disposition et consultables, la disponibilité et la compétence, la formation du personnel, la gestion de la satisfaction des visiteurs sont contrôlés régulièrement par AFAQ AFNOR CERTIFICATION
11 Avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint-Denis la Plaine Cedex - www.marque-nf.com

Imp. Sarreguemines - mai 2008