



# LE DOMAINE DE SATURNIN



3 grandes  
chambres  
d'hôtes 2/3 pers

3 épis  
Gîtes de France

Table d'hôtes



**Catherine et Pascal HOTTIER**

5 rue de la Source

54470 BERNECOURT

Tél : 03.83.23.04.41

site : [www.ledomainedesaturnin.fr](http://www.ledomainedesaturnin.fr)

## « Se ressourcer, se restaurer, se relaxer », une invitation du Domaine de Saturnin !

Dans une authentique ferme fortifiée du XVe siècle au cœur du Parc régional de Lorraine, Catherine et Pascal vous accueillent dans de charmantes chambres d'hôtes aménagées dans l'ancienne grange à foin. Très spacieuses et lumineuses, elles assurent un calme et un repos total aux voyageurs venus chercher la quiétude. Le confort est une priorité : c'est pourquoi toutes les chambres ont été équipées de lits à relaxation (tête et pied relevables) et de grande dimension (160x200) avec matelas à mémoire de forme.

La table d'hôtes sera également un moment très apprécié de votre séjour. Catherine élève des volailles en plein air et gève toute l'année les canards et les oies afin de vous proposer des produits fermiers de qualité, tels que du foie gras et du magret....

Elle vous fera déguster ses petits plats. Laissez-vous tenter par son fondant de foie gras aux poires, son magret séché farci au foie gras, son poulet en crôte de sel. Pascal vous fera découvrir les vins locaux, riches en arôme et en diversité.

Avant ou après ce repas copieux, la salle de relaxation sera la bienvenue. Revêtez votre peignoir mis à disposition et profitez du sauna à infrarouge, du solarium ou du fauteuil relaxant.

**Catherine et Pascal vous accueillent simplement dans leur demeure, pour partager avec vous des moments simples et ressourçants, leur amour de la nature et la découverte des produits locaux.**

Catherine organise aussi des stages à la ferme pour vous permettre de confectionner de bons petits plats à la maison, et surtout pour mieux connaître et cuisiner le foie gras.

Elle vous fera aussi visiter son exploitation, sa salle de gavage, ses locaux de transformation où sont cuisinés les bœufs mis à la vente au magasin.

## OFFRE + : stage foie gras en Ferme Gourmande

Plusieurs samedis dans l'année , Catherine organise un stage d'une journée afin de vous initier à la cuisine du canard et surtout du foie gras .

Ce stage d'une journée vous permettra de mieux appréhender la découpe d'un canard, le déveinage d'un foie gras . Le magret séché, les confits, les différentes techniques de préparation du foie gras sont autant de découvertes que vous ferez lors de ce stage.

Un déjeuner vous permettra d'apprécier les recettes cuisinées dans la journée, ainsi que les vins qui les accompagnent au mieux.

Catherine ponctue cette journée d'anecdotes , de trucs et ficelles que vous ne lirez jamais dans les livres .

Tarif du stage : 70 € la journée , repas et boissons comprises et livret de recettes

### Idée recette : Feuilleté de foie gras au canard et aux pommes

Pour 4 personnes

Durée : ½ heure

Facile

#### Ingrédients :

Un rouleau de pâte feuilletée

2 pommes fruit type reinette

200 gr de rillettes pur canard

120 gr de foie gras cru de canard

#### Recette :

1 : peler les pommes et coupez les en fines lamelles.

2 : étendre la pâte feuilletée et la couper en 4 parts égales

3 : sur chaque part, mettre une cuillère à soupe de rillettes, puis une demi pomme coupée en fines lamelles.

4 :Ajouter au centre de chaque part 40 gr de foie gras cru. Salez , poivrez ,

5 : Refermer chaque feuilleté en joignant les bords et en les soudant avec un peu d'eau.

6 : dorez au jaune d'œuf chaque chausson

7 : laissez au frais quelques minutes pour que le tout se raidisse avant cuisson .

8 : faites chauffer votre four à 210 °

9 : quand il est bien chaud, y enfournez les 4 chaussons positionnés sur une plaque recouverte de papier cuisson.

10 : laissez cuire 15 minutes .

11 : Retirez quand les chaussons sont bien levés et bien dorés .

12 : Servez aussitôt avec une salade assaisonnée à l'huile d'olive et au vinaigre de noix.



Etre bien  
chez nous,  
c'est  
naturel !

Séjours  
à la ferme