

FR

Où goûter le lapin à la tournaisienne toute l'année ?

NL

Waar kan je het konijn op Doornikse wijze het hele jaar door proeven?

EN

Where can you taste the rabbit à la tournaisienne all year long?

L'Impératrice – Rue des Maux, 12B

Le Beffroi – Grand Place, 15

Domaine du Blanc Maisnil – Cahos, 18 - Templeuve

Ferme du Reposoir – Chemin du Ruisseau, 4 - Kain

Où trouver du mutiau ?

Waar kan je mutiau kopen?

Where can you find mutiau?

Boucherie Guérin – Rue Royale, 78

Boucherie Hempte – Rue des Maux, 17

Boucherie Declercq – Rue Saint-Martin, 16

Boucherie Franco-belge – Chaussée de Renaix, 53



KIT LUNDI PERDU

En vente à l'Office du Tourisme

Te koop in de dienst voor toerisme

For sale in the Tourist Office

24 €



VISIT **tournai**

OFFICE DU TOURISME
DIENST VOOR TOERISME - TOURIST OFFICE
Place Paul-Emile Janson, 1 - 7500 Tournai
00 32 69 22 20 45 - info@visittournai.be



Un peu de folklore ... Le Lundi Perdu, origine de la tradition

Remontant à plus de 700 ans, le « Lundi Parjuré » ou « Lundi Perdu » est le 3ème réveillon des Tournaisiens. Cette tradition où il est coutume de servir du lapin prend sa source au Moyen-Age lorsque les seigneurs tenaient publiquement des assises nommées plaids généraux. Ayant lieu le lundi suivant l'Épiphanie, les souverains demandaient à la population de dénoncer les crimes et délits commis durant l'année qui n'étaient pas encore connus de la justice. Ceux qui, après avoir juré par les Saints, ne disaient rien, commettaient alors un parjure. Cette journée était clôturée par un grand repas où tout le monde était convié à manger le fameux lapin que nous connaissons encore aujourd'hui. Au fil du temps, cette journée n'étant pas prestée, elle prit le nom de « Lundi Perdu ». La fête, accompagnée de chansons populaires et de jeux de rôle, persiste encore aujourd'hui.

Liste des restaurants offrant cette formule en janvier, sur demande à l'office du tourisme.

Een beetje folklore... Verloren Maandag, de oorsprong van de traditie

« Lundi Perdu » of Verloren Maandag is een Doornikse traditie die ontstaan is in de middeleeuwen. De maandag na Driekoningen kwam de bevolking samen om een openbare rechtspraak te houden, de « algemene pleiten » genaamd. De bewoners moesten hun misdaden van het voorbije jaar openbaar bekend maken. Degenen die niets zeiden, pleegden dus zogezegd meeneed, vandaar de naam « Lundi Parjuré » of « dag van de meeneed ». Op het einde van de dag werd voor het volk een maaltijd georganiseerd, waarbij konijn op het menu stond. Na het verdwijnen van deze vorm van rechtssysteem, leefde deze dag verder als « Verloren Maandag » en tot op vandaag is dit een feestdag die de Doornikenaren in het gezelschap van vrienden en familie doorbrengen. Het feest, begeleid door populaire liedteksten en rollenspelletjes, bestaat nog steeds.

Vraag in de dienst toerisme naar de lijst van restaurants die deze formule in januari aanbieden.

A bit of folklore... Lost Monday, the origin of the tradition

Dating back more than 700 years, the perjured Monday or Lost Monday is the 3rd New Year's Eve of the people of Tournai. This tradition of serving rabbit has its origins in the Middle Ages when the lords held public meetings called "plaids généraux". Taking place on the Monday following the Epiphany, the sovereigns asked the population to denounce the crimes and offences committed during the year that were not known to the justice system. Those who, after swearing by the saints, said nothing, committed perjury. The day ended with a big meal where everyone was invited to eat the famous rabbit that we still know today. As time went by, as this day was not paid, it became known as "Lost Monday".

The feast, accompanied by popular songs and role-playing games, still persists today.

List of restaurants offering this formula in January on request in the tourist office.

Le menu traditionnel

La petite saucisse, premier plat, est servie avec de la compote ou du chou cuit au saindoux.

Le lapin à la tournaisienne, second plat, est agrémenté de bière régionale, pruneaux, raisins et servi avec des pommes de terre.

La salade tournaisienne, troisième plat, composée de 13 ingrédients d'hiver (dont la salade de blé, le chou rouge, le chicon, l'oignon, ...) est accompagnée de mutiau (ou de jambon).

Et enfin le dessert, la fameuse galette des rois avec la fève.

Le mutiau est une spécialité charcutière à base de joues de porc et de langue de bœuf agrémentée d'épices, ail et persil.

Het traditionele menu

« La petite saucisse » wordt als voorgerecht geserveerd met compote of kool gekookt in reuzel.

« Konijn à la tournaisienne », tweede gerecht, wordt gekookt in streekbier met pruimen en druiven en geserveerd met aardappelen.

« Salade tournaisienne », het derde gerecht, bestaat uit 13 winteringrediënten (o.a. veldsalade, rode kool, witloof, ui, ...), en gaat vergezeld van mutiau (of ham).

En tenslotte het dessert: de beroemde "galette des rois" met de verstopte boon.

Mutiau is een fijne charcuterie met varkenswang en koientong afgewerkt met kruiden, knoflook en peterselie.

The traditional menu

As first course, the small sausage is served with compote or cabbage cooked in lard.

The second is the rabbit à la tournaisienne itself, garnished with regional beer, prunes, grapes and served with potatoes.

As third course, the "salade tournaisienne", composed of 13 winter ingredients (including wheat salad, red cabbage, chicory, onion ...), is accompanied by mutiau (or ham).

And finally the dessert, the famous "galette des rois" with the bean.

Mutiau is a sort of head cheese, or brawn, made with pork cheek and calf's tongue and completed by spices, garlic and parsley.

Jeux populaires

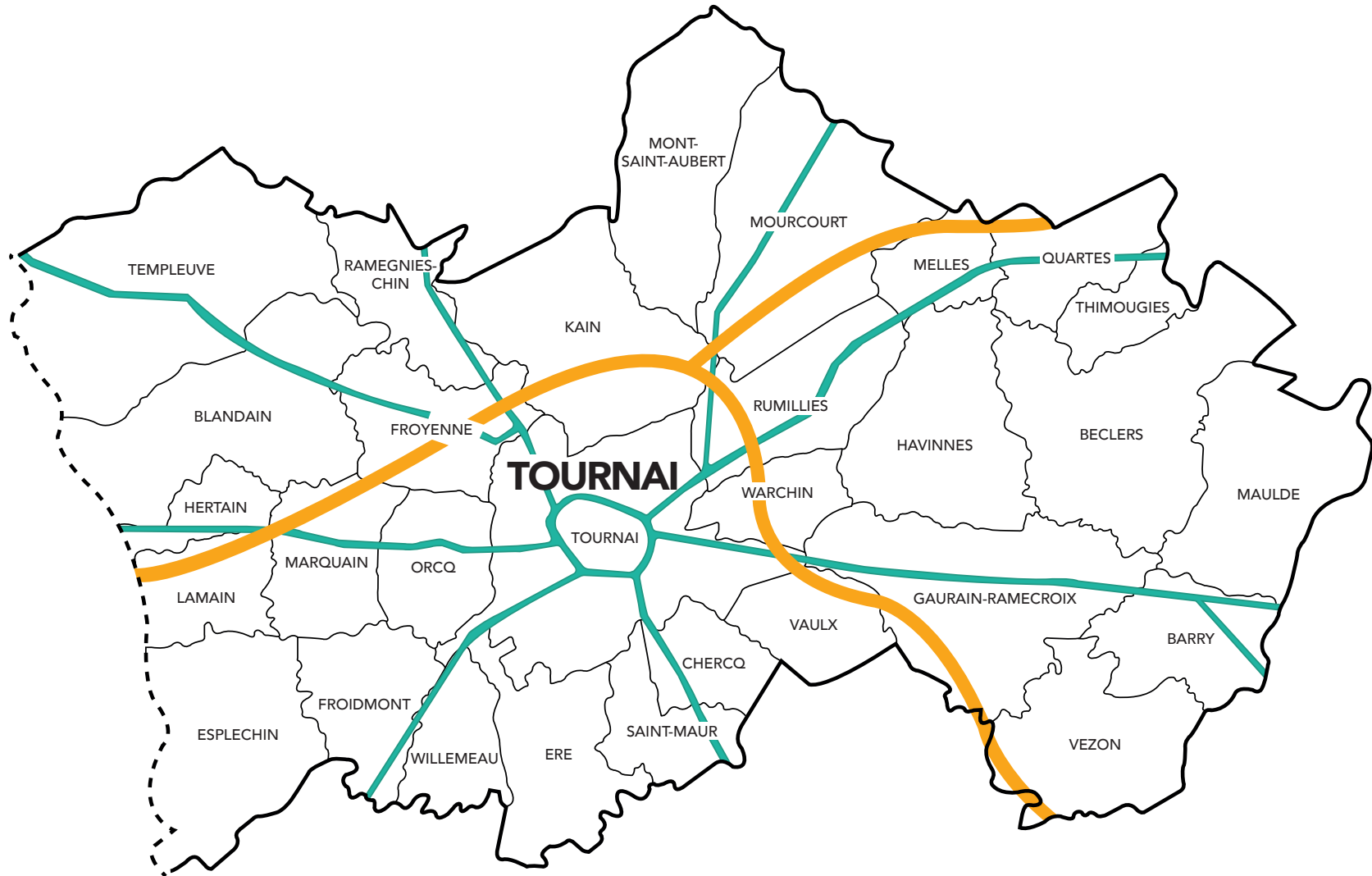
Tournai est attachée à ses traditions et à ses jeux populaires. Vous pouvez observer des associations de joueurs en pleine action, ou même essayer ces anciens jeux dans certains cafés de la ville et dans les villages : tir à l'arbalète, tir à l'arc, jeu de boule carolé, jeu de fer, trou-madame, le jeu de la grenouille. Et goûter une bonne bière locale !

Volksspelen

De Doornikse bevolking draagt tradities en volksspelen hoog in het vaandel. Je kan kijken naar spelersverenigingen in actie, of in enkele cafés in de dorpen of in de stad kan je deze spelen zelf uitproberen: kruisboogschieten, boogschieten, carolbalspel, "jeu de fer", trou-madame, het spel van de kikker. Gaat perfect samen met de degustatie van een lokaal bier.

Popular games

Tournai is attached to its traditions and popular games. You can watch players' associations in action, or even try these old games in some cafés downtown and in the villages: crossbow shooting, archery, carol ball game, "jeu de fer" game, trou-madame, frog game. And taste our good local beers!



Quelques cafés équipés de jeux populaires

Enkele cafés met volksspelen

Some cafés with popular games

- Au Dé Botté – Vieux Marché aux Poteries, 2A (jeu de fer, jeu de grenouille)
- L'Impératrice - Rue des Maux, 12B (jeu de fer)
- Les Amis Réunis – Rue Saint-Martin, 89 (jeu de fer)
- Le 24 août – Chaussée de Renaix (jeu de fer)
- La Vieille Guinguette – Chaussée de Willemeau, 78 (jeu de fer)
- Le Repère – Rue de la Forge – Ere (arbalète, javelot)
- La Porte d'Ere – Chaussée Romaine, 110 – Ere (jeu de fer)
- La Rocaille – Rue Louvière, 4 – Gaurain-Ramecroix (boules platines)
- Le Colombophile – Rue Raoul Van Spitael, 19 – Kain (jeu de fer, jeu de boules carolé)
- Le Café des Archers – Rue de Calonne, 110 – Chercq (jeu de fer, tir à l'arc, trou madame)
- La Clé d'Or – Rue des Radis, 27 – Kain (jeu de fer)

Marchés dans les villages

Markten in de dorpen

Food markets in the villages

- Mercredi / woensdag / Wednesday
Kain-la-Tombe
- Vendredi / vrijdag / Friday
Templeuve - Vaulx
- Samedi / zaterdag / Saturday
Blandain - Kain-Centre
- De 8h à 13h, sur la place du marché
Van 8 tot 13 uur, op het marktplein
From 8AM till 1PM, at the market place

Commerces terroir

Lokale produkten kopen

Local food shops

La Ruche qui dit oui
Vente d'aliments issus d'une agriculture fermière de qualité et de producteurs locaux à la Ferme de l'Anondor le mercredi soir, à la Bourse aux Livres (galerie éco-commerciale) - Avenue de Maire, 44, le mardi soir.

Verkoop van producten van kwaliteitslandbouwers en lokale producenten op de Ferme de l'Anondor op woensdagavond en op dinsdagavond in La Bourse aux Livres - Avenue de Maire, 44.

Sale of food from quality farming and local producers at the Ferme de l'Anondor on Wednesday evenings and on Tuesday evenings in La Bourse aux Livres, Avenue de Maire, 44.

Épicerie Chéri – Avenue des Alliés, 22 - Kain
Escargots, produits laitiers, biscuits, bières, miel, pâtés, légumes, faluches

Escargots, melkproducten, koekjes, bier, honing, pâtés, groenten, faluches, Belgische specialiteiten

Escargots, milk products, cookies, beer, honey, vegetables, faluches, Belgian specialities

So'Vrac – Rue de Roubaix, 46 - Templeuve
Magasin zéro déchet, produits de Templeuve: jus de fruits, glace Michel & fils, bière de Cazeau

Zero waste shop: vruchtensap, ijs en bier van Templeuve

Zero waste store: fruit juice, icecream, beer from the village Templeuve

Belgaufre – Rue des Digitales, 2 – Marquain – Gaufres de Liège – The Waffle Factory

Producteurs terroir

Streekproducenten

Local producers

Ferme Louis Legrand – Rue de Néchin, 78 – Templeuve
Légumes et fruits bio de saison, œufs bio, Pâtés, foie gras, confits, élevage de canards
Eendenkwekerij in open lucht en artisanale producten
Outdoor duck farming and craft product

Délices et chocolats – Rue de Tournai, 30 – Templeuve (Atelier: Rue de Tournai, 148 – Hollain)
Maître-chocolatier, pralines et produits de saison / Artisanale chocoladefabriek / Craft chocolate workshop

Chèvrerie de la Croix Grise – Rue du Bois de l'Allemon, 231 – Havinnes
Crottin, buchette, tome, fromage blanc, élevage bio / Bio geitenkaasassortiment / Assorted bio goat cheese

Les Vergers de Barry – Bois de la Haye, 3 – Barry
Pommes, poires, fraises, jus de fruits
Appelen, peren, aardbeien, vruchtensap
Apples, pears, strawberries, juices

L'Escargot d'Or – Chemin Momirel, 25 – Kain
Escargots, petits gris et gros gris et produits dérivés, cosmétiques / Escargot kwekerij en cosmetica / Snail farming and cosmetics

Atelier Saveurs – Chaussée de Saint-Amand – Chercq
Gâteaux glacés, glaces et sorbets artisanaux / Artisanale ijsfabriek / Craft icecream workshop

Les Marais d'Hurtbise – Rue de Melles, 9 – Thimougies
Miel, pollen, propolis, gelée royale / Honingproducten / Honey products

Verger Marchal – Rue d'Ypres, 2 – Vezon
Pommes, poires, noix, jus fruit, gelées de fruit, miel, sirop de fleurs de sureau
Appelen, peren, noten, honing, vierbloesemsiroop
Apples, pears, nuts, juices, honey, elderflower syrup

Le Rucher d'Élodie – Rue de Dixmude, 9 – Vezon
Miel toutes fleurs / Bloemenhoning / Flowers honey

Maraîchez-vous – Rue des Américains, 16c – Vezon
Légumes bio de saisonchicons, fraises
Bio seizoensgroenten, witloof, aardbeien
Bio season vegetables, endives, strawberries

Flo'maraîchage – Rue Thiéfry, 42 – Gaurain-Ramecroix
Légumes bio de saison, plantes aromatiques
Bio seizoensgroenten, aromatische planten
Bio season vegetables, aromatic plants

Bergerie de l'Orage – Rue du Marais, 19 – Froyennes
Viande ovine, éco-pâturage / Lamsvlees, ecopâturage / Lamb meat, eco-grazing

La Belle de Tournai – Rue Arthur Desnépart – Warchin
Légumes de saison, chicons pleine terre, fraises
Seizoensgroenten, witloof, aardbeien
Season vegetables, endives, strawberries

Belgaufre – Rue des Digitales, 2 – Marquain – Gaufres de Liège – The Waffle Factory

Marquette & Fils – Rue du Serpolet, 11 – Marquain
Gaufrettes Succès du Jour à la cassonade ou à la vanille – Depuis 4 générations / Wafeltjes Succès du Jour met cassonade of vanilla – Still 4 generations

Cafés Hivre Leroy Chaval – Rue du Serpolet, 22 – Marquain
Torréfaction maison / Koffiebranderij van het huis / Homemade roasted coffee

Les circuits courts

Lokaal kopen

To buy local

Ferme Chez l'Anondor – Rue Staffiers, 34 – Templeuve
Légumes et fruits bio de saison, œufs bio, lait d'ânesse et savons / Bio seizoensfruit en -groenten, bio eieren, melkezelien en zeep / Bio season fruit and vegetables, bio eggs, donkey milk and soap

Ferme des Coquelicots – Rue des Coquelicots, 13 – Willemeau
Légumes saison, fromages et yaourts de chèvres
Bio seizoensgroenten, geitenkaas en yoghurt
Season vegetables, goat cheese and yogurt

Aux saveurs du Préau – Rue du Préau, 16 – Willemeau
Légumes de saison, œufs, produits laitiers et pommes de terre, distributeur automatique / Seizoensgroenten, eieren, melkproducten, aardappelen, automaat ter plaatse / Season vegetables, eggs, milk products, potatoes, vending machine

Ferme Carotte – Rue Sainte Aldegonde, 43 – Kain
Légumes de saison, asperges, chicons, et fraises
Seizoensgroenten, asperges, witloof, aardbeien
Season vegetables, asparagus, endives, strawberries

Ferme Defrasnes et Emi fruits – Bas Chemin, 168A – Béciers
Légumes et fruits de saison, produits laitiers, poulets, produits de la ferme L. Legrand, chips de Lucien
Seizoensfruit en groenten, melkproducten, kip, producten van de Ferme L. Legrand
Season fruit and vegetables, milk products, chicken, products of L. Legrand farm

Ferme de Graux – Rue de Graux – Béciers
Agroécologie et permaculture, miel, vergers
Agro-ecology, permacultuur, honing, boomgaarden
Agro-ecology and permaculture, honey, orchards

Ferme de Rosière – Rosière, 91 – Béciers
3 types de fromage au lait de vache, une dizaine de variétés / 3 soorten van koemelkkaas, 10 smaken / 3 types of cow's milk cheese, 10 flavours

Ferme du Buis – Bois de la Haye, 2 – Barry
Légumes de saison, fromages et produits laitiers bio
Seizoensgroenten, bio kaas en melkproducten
Season vegetables, bio cheese and milk products

Ferme du Pis Vert – Chemin de la Bataille de Bouvines, 6 – Marquain
5 types de fromages au lait cru de vache normande, 15 variétés / 5 soorten koemelkkaas, 15 smaken / 5 types of Norman cow's milk cheese, 15 flavours

Ferme Vaucant-Desmons – Rue Ferdinand Desmons, 18 – Saint-Maur
Distributeur de lait cru tous les jours de l'année
Melkautomaat heel jaar door
Milk in the vending machine all year long

Le jardin de Monchau – Rue de Bilemont, 8D – Mont-Saint-Aubert
Légumes de saison, fraises, distributeur automatique
Seizoensgroenten, aardbeien, automaat
Season vegetables, strawberries, vending machine

Ferme Pétilion – Rue Louis Pion, 14 – Lamin
Viande fermière / Vlees van de hoeve / Farm meat

Ferme Fauvarque – Rue René Lefebvre, 5 – Lamin
Viande fermière, farines de blé moulues à la ferme, marché de producteurs locaux / Boerderijvlees, tarweemel van het huis, lokale producten / Farm meat, wheat flour, local products

Ferme Blanche – Rue Quatre-Chins, 1 – Espelchin
Légumes bio, œufs, produits laitiers
Bio seizoensgroenten, eieren, melkproducten
Bio vegetables, eggs, milk products

Au champ des Colibris – Rue Her Carotte, 8 – Froidmont
Légumes bio de saison / Bio seizoensgroenten / Bio season vegetables

Restaurant terroir

Lokaal eten

Local food restaurants

Brasserie Le Panoramique-Floralé – Place, 2 – Mont-Saint-Aubert
Escargots de Kain, produits Ferme Louis Legrand, bières régionales / Escargots uit Kain, Ferme L. Legrand producten, lokale bieren / Snails of Kain, Ferme L. Legrand products, local beers
Croquettes crevettes grises, vol-au-vent, carbonade flamande, chicons gratin, waterzooi

Le Brasse-temps – Chaussée de Courtrai, 2 - Froyennes
Toutes les bières Dubuisson, viande locale / Alle Dubuisson brouwerij bieren, vlees lokaal gekweekt / All beers of Dubuisson brewery, local meat
Carbonade flamande, waterzooi, croquettes crevettes grises, moules frites

Domaine du Blanc Maisnil – Cahos, 18 – Templeuve
Magret Ferme L. Legrand, fromages, bières, légumes, lapin à la Tournaisienne
Producten van Ferme L. Legrand, hoevekaas en -groenten, lokale bieren, konijn à la tournaisienne
Products of Ferme Louis Legrand, farm cheese and vegetables, local beers, rabbit à la tournaisienne
Waterzooi, chicon gratin, carbonade flamande

La Ferme du Reposoir et le Petit Reposoir – Chemin du Ruisseau, 4 – Kain
Escargots de Kain, canard Louis Legrand, lapin à la Tournaisienne / Escargots uit Kain, eende L. Legrand, konijn à la tournaisienne / Snails of Kain, products of Ferme L. Legrand, rabbit à la tournaisienne
Waterzooi, croquettes crevettes grises, chicon gratin

Au Sabot – Avenue des Alliés, 18 – Kain
Petits gris de Kain, magret canard ferme L. Legrand / Escargots van Kain, eend L. Legrand / Snails of Kain, L. Legrand duck magret
Croquettes crevettes grises

Les Moines à l'Alpage – Chaussée de Lille, 890 – Hertain
Tous les plats cuisinés à la bière dont la Saint-Martin, chicons de ferme
Alle schotels gekookt met bier, boerderij witloof
All dishes cooked with beer, farm endives
Carbonade flamande, chicon gratin, plats à la bière

La Rotonde – Place, 37 – Béciers
Fromage ferme de Rosière, viande boucherie Maulde, bières régionales / Kaas uit Béciers, lokale vlees, streekbieren / Farm cheese from the village, local meat and beers
Frites



Nos spécialités sucrées

Ballons noirs: Petits bonbons noirs et durs à base de 3 sucres différents, créés en 1834.

Biscuits Desobry: Biscuits secs en partie chocolats à prendre avec le café, généralement disposés dans de superbes boîtes métalliques à thèmes.

Couque abeille: Petit pain broché agrémenté de confiture de framboise, rappelant les abeilles de Childéric.

Faluche: Pain plat typique à consommer avec de la cassonade et ou du beurre, au petit-déjeuner.

Gâteau Clovis: Gâteau à base de frangipane, abricot et ananas, en l'honneur du roi mérovingien.

Palet de dame: Biscuit rond recouvert d'une pellicule de confiture d'abricot et d'un glaçage royal.

Pichou: Petit pain à la pâte sucrée vendu uniquement durant le Carnaval de Tournai.



Pâtisserie Quenoy – Place Crombez, 2
Gâteau Clovis, abeilles de Childéric, véritables ballons Noirs de Tournai, palets des dames
Cuberdons Léopold, chocolat Neuhaus

Pâtisserie Bruynhoohe – Rue Royale 50-52
Palets de dames, gaufrettes vanille et cassonade, ballons noirs de Tournai, pichou, faluche
Cuberdons

Boulangerie Guérin – Rue de l'Yser, 34
Palets des dames, pichou, farine Fauvarque

Boulangerie Herbaut – Rue Gallait, 20
Gâteau Clovis, palets de dames, gaufrette cassonade, pichou, apéritif tournaisien, boîte cadeau Tournai
Cuberdons, speculoos maison.

Les gourmandises de Kathy Miniz – Rue Dorez, 4
Palets de dames, confiture maison, brioche beurre de ferme
Cubeloos

Boulangerie d'Antan – Chaussée de Bruxelles, 109
Tarte cassonade, cafés 5 clochers, glace lait ferme locale, palets de dames, pichou, gaufrettes fourrées
Cuberdons

Boulangerie Saint Lazare – Chaussée de Lille, 271
Palets de dames, gaufrettes fourrées, café Hivre, fromage Ferme Pis Vert
Speculoos, cuberdons, pralines

Boulangerie Maes – Rue de la Liberté, 1 à Rumillies
Palets de dames, gaufrettes cassonade, café Hivre, miel Marais Hurtebise, fromage Ferme Rosière

Boulangerie Patrick Bostyn – Rue du Curé Rosier, 21 à Esplechin
Gaufrettes cassonade, palets de dames, tous les produits faits maison

Boulangerie Guérin – Vieux Chemin de Lille, 30 à Orcq
Palets des dames, pichou, farine Fauvarque

Onze zoete specialiteiten

Ballons noirs: Harde, zwarte snoepjes op basis van drie verschillende suikers. Ontstaan in 1834.

Desobry koekjes: Assortiment voorgesteld in zeer mooie, thematische metalen dozen. Een aanrader voor bij de koffie.

Couque abeille: Koekenbroodjes in de vorm van een honingbij, verwijzend naar het symbool van Childeric.

Faluche: Plat broodje, wordt meestal gegeten bij het ontbijt met bruine suiker en boter.

Clovis-taart: Een frangipanegebak met abrikozen- en ananasconfituur, als eerbetoon aan de Merovingische koning Clovis.

Gevulde wafeltjes: Platte wafeltjes gevuld met vanille, bruine suiker, soms met speculoos of Grand Marier. Volgens een origineel recept dat meer dan 100 jaar oud is.

Palet de dame: Rond zacht koekje bedekt met abrikozenjam en glazuur.

Pichou: Broodje dat enkel tijdens de carnavalsperiode wordt gemaakt.



Our sweet specialties

Ballons noirs: Created in 1834, it is a black, hard candy made from 3 different types of sugar.

Desobry Biscuits: Available in lovely decorated metal boxes, part-chocolate cookies to accompany your coffee (or your tea).

Couque abeille: Bee-shaped brioche, filled with raspberry jam, a reference to Childeric's bees.

Faluche: It is a small, flat white bread, a real treat at breakfast with butter and/or brown sugar.

Gâteau Clovis: Created in homage to the Merovingian king, the Clovis cake is a frangipane cake filled with apricot and pineapple compote.

Gaufrettes fourrées (filled waffles): Flat waffles filled with vanilla, brown sugar, sometimes with speculoos or Grand Marier, based on the original recipe from a biscuit factory founded more than a hundred year ago.

Palet de dame: Round biscuits covered with apricot jam and glazed sugar.

Pichou: This small brioche-type bread is only baked for carnival.



Marchés hebdomadaires

Marché fermier le vendredi de 16h à 20h. Place Paul-Emile Janson. Fruits, légumes, produits laitiers, biscuits, plats artisanaux...

Marchés Jeudi et samedi de 8h à 13h. Place Crombez. Fruits, légumes, volailles, fromages affinés, de chèvre, produits locaux...

Samedi de 8h à 13h. Place de Lille. Produits locaux : viandes et charcuteries, fruits et légumes, produits laitiers, fleurs...



Wekelijkse markten

Boerenmarkt op vrijdag van 16u tot en met 20u. Place Paul-Emile Janson. Groenten en fruit, melk-producten, koekjes, ambachtelijke gerechten...

Markten Op donderdag en zaterdag van 8u tot en met 13u. Place Crombez. Groenten en fruit, gevogelte, geitenkaas en gerijpte kazen, lokale producten.

Op zaterdag van 8u tot en met 13u. Place de Lille. Lokale vlees-, varkens- en melk-producten, groenten en fruit, bloemen...



Weekly markets

Farmers market on Friday from 4PM till 8PM. Place Paul-Emile Janson. Fruits, vegetables, milk products, biscuits, local dishes ...

Markets On Thursday and Saturday from 8AM till 1PM. Place Crombez. Fruits, vegetables, poultry, cheese, ripened cheese and goat cheese, local products...

On Saturday from 8AM till 1PM. Place de Lille. Local products: meat, milk products, fruits, vegetables, flowers...

Les frites belges

A Tournai, comme partout en Belgique, vous pouvez savourer les fameuses frites ! Traditionnellement cuites dans la graisse de bœuf, à emporter ou à déguster sur place. Nombreuses friteries et baraques à frites en ville et dans les villages. Saviez-vous que la plus ancienne friterie de Belgique se trouve à Tournai ? Partez sans attendre la découvrir au MuMif (musée de Folklore et des Imaginaires) !

Belgische frieten

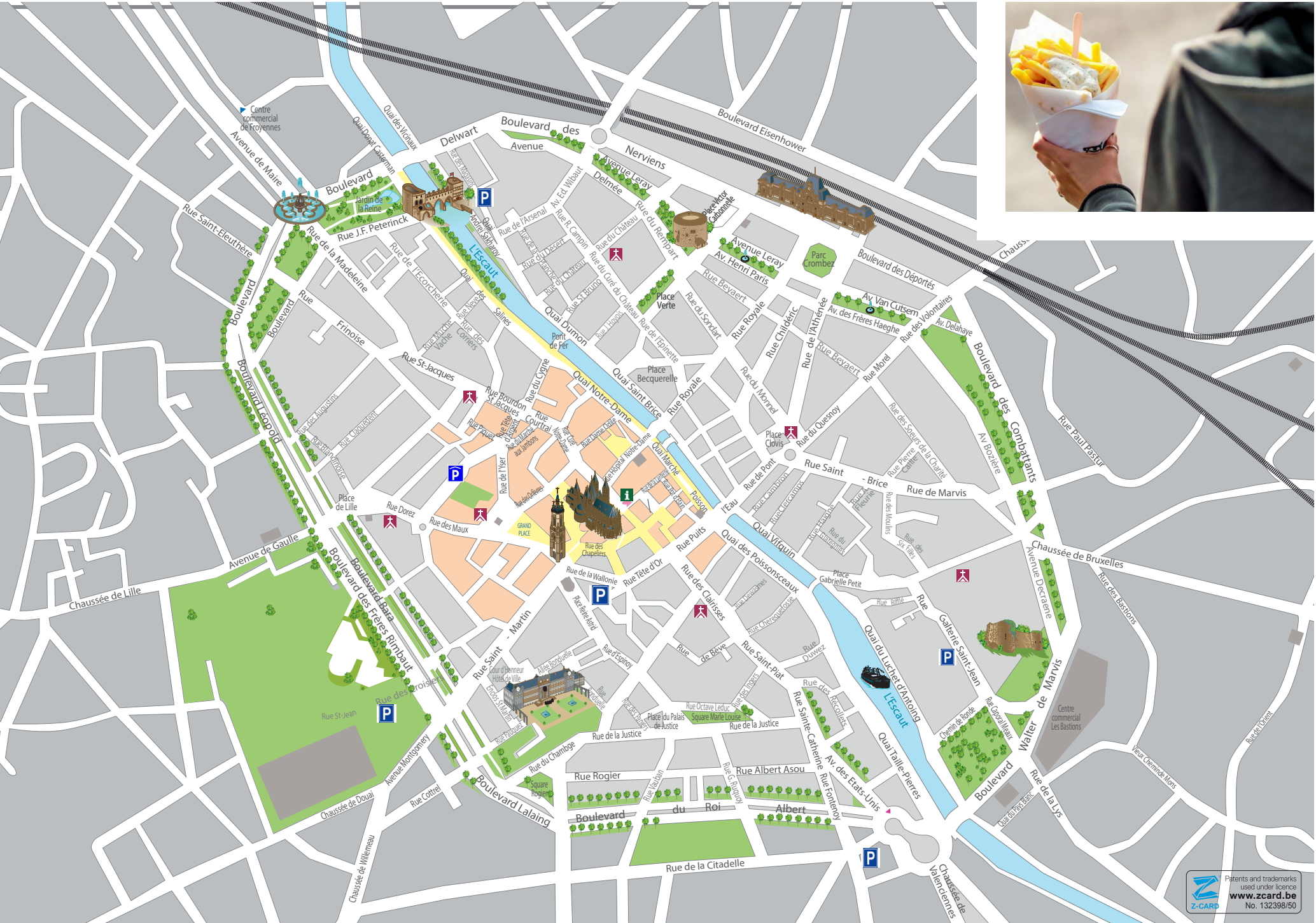
In Doornik kan je, net zoals overal in België, van de beste frietjes genieten! Traditioneel gekookt in rundsvet, om ter plaatse te eten of om mee te nemen. Doornik telt vele frituur-restaurants in de stad en in de dorpen.

Wist je dat de oudste frituur (fritkot in het Frans) van België zich in Doornik bevindt? Ga ze ontdekken in het folkloremuseum!

Belgian fries

In Tournai, as everywhere in Belgium, you can enjoy French fries (chips) ! Traditionally cooked in beef fat, to eat on the spot or to take away. Many chip restaurants and chip shops downtown and in the villages.

Did you know that the oldest chip shop in Belgium is in Tournai ? Go and discover it in the Folklore museum !



Vous voulez tester nos bières régionales ?

Le Bierodrome - Quai Marché au Poisson, 21 Pico-brasserie urbaine, lieu de brassage et de découvertes, organise des ateliers, des soirées de dégustation et des formations. Elle propose 4 variantes : la Pépette – blonde légère 4,5%, la Lunatik – blonde amère saison 6,5%, la Gothik – noire bien charpentée 8,5%, et la Christmatik - bière de Noël épicée 6,5%.

Au Vieux Tournay – Grand Place, 48 (plus de 100 bières à la carte, et toutes les bières locales)

Au Dé Botté – Vieux Marché aux Poteries, 2A (bières et boissons régionales uniquement, fromage de la Ferme Rosière à Béciers)

Les Moines à l'Alpage – Chaussée de Lille, 890 à Hertain (850 bières, nombreuses bières locales)

Wil je onze streekbieren proeven?

Le Bierodrome - Quai Marché au Poisson, 21 Brew-pub in town, a place for brewing and discoveries, organizes workshops, tasting evenings and trainings. It offers 4 variants: de Pépette – light blond 4.5%, the Lunatik – bitter blond 6.5%, the Gothik – full-bodied black 8.5%, and the Christmatik – spicy Christmas beer 6.5%.

Au Vieux Tournay – Grand Place, 48 (more than 100 beers, and all the regional ones)

Au Dé Botté – Vieux Marché aux Poteries, 2A (streekbieren en dranken exclusief, kaas van la Ferme Rosière in Béciers)

Les Moines à l'Alpage – Chaussée de Lille, 890 in Hertain (850 bieren, vele streekbieren)

Do you want to taste the regional beers?

Le Bierodrome - Quai Marché au Poisson, 21 Brew-pub in town, a place for brewing and discoveries, organizes workshops, tasting evenings and trainings. It offers 4 variants : the Pépette – light blond 4.5%, the Lunatik – bitter blond 6.5%, the Gothik – full-bodied black 8.5%, and the Christmatik – spicy Christmas beer 6.5%.

Au Vieux Tournay – Grand Place, 48 (more than 100 beers, and all the regional ones)

Au Dé Botté – Vieux Marché aux Poteries, 2A (regional beers and drinks exclusively, cheese from la Ferme de Rosière in Béciers)

Les Moines à l'Alpage – Chaussée de Lille, 890 in Hertain (850 beers, many local ones)

Vous voulez offrir un assortiment ou vous faire plaisir ?

Wil je een streekbieren cadeau doen of jezelf verwennen?

Do you want to offer an assortment or treat yourself?

Le Moine Austère – Rue Dorez, 8 Plus de 400 bières, verres, gadgets, paniers cadeaux
Meer dan 400 bieren, glazen, goodies, cadeauamand
More than 400 beers, glasses, goodies, gift basket

Le Palais de la Bière – Rue de Roubaix, 40 – Templeuve 615 bières, verres, colis cadeau / 615 bieren, glazen, gift box / 615 beers, glasses, gift box

Encore un peu de bière?
Demandez notre brochure gratuite

Nog meer bier? Vraag naar onze gratis brochure!

More beer? Ask for our free guide!

Producteurs

Producenten

Producers

Cafés 5 clochers – Torréfaction Fretin – Rue Jean Cousin, 2 Mélange, torréfaction, emballage maison
Mengsel, torrefactie en verpakking van het huis
Homemade mixture, roasted coffee and packaging

Desobry biscuiterie – Rue du Vieux Colombier, 1 Assortiment de biscuits secs
Assortiment van koekjes
Assorted chocolate cookies

Maison Léger – Place de Lille, 10 Chocolat, pralines, truffes, paniers garnis, emballages personnalisés
Artisanale chocolade atelier
Craft chocolate workshop



Commerces terroir

Lokaal kopen

To buy local

D'icidèla – Rue du Cygne, 19 Fromages et yaourts de chèvre, légumes et fruits de saison, asperges, produits belges
Geitenkaas en -yoghurt, seizoensfruit en groenten, asperges, Belgische producten
Goat cheese and yogurt, season fruit and vegetables, asparagus, Belgian products

Croquez local – Chaussée de Douai, 90 Viandes et farines, légumes de la ferme, fromages de la ferme, bières locales / Vlees, tarwe, groenten, kaas van lokale hoeses, lokale bieren / Meat, flour, vegetables, cheese from local farms, local beers

Maison Favot – Rue de l'Hôpital Notre-Dame, 9 Torréfaction café artisanale, assemblage thés et cafés
Artisanale koffiebranderij, theemengsels
Craft roasted coffee, mixture of tea

Les Quatre saisons – Rue du Curé Notre-Dame, 2 Farines ferme Fauvarque, miel et bonbons d'Hurtebise, confitures maison, gaufrettes maison
Tarwe van de hoeve, honing en snoepjes, confituur en wafeltjes van het huis
Farm flour, honey and candy, homemade marmelade and waffles

La Petite Constance – Rue de la Madeleine, 63 Magasin zéro déchet, fromages chèvreserie, asperges ferme Carotte, fraises de Lesdain / Winkel zero waste, lokale geitenkaas, asperges, aardbeien / Goat cheese, asparagus, strawberries, zero waste store

Royal' Primeurs – Rue Royale, 99 Jus vergers de Barry, escargots, bière de Cazeau, gaufrettes Marquette, fruits et légumes
Lokaal vruchtensap, escargots wafeltjes, groenten en fruit, Cazeau bier
Fruit juice, snails, waffles, Cazeau beer, farm fruit and vegetables

Les Couleurs des thés – Rue Royale, 89 Large choix de thés et de tisanes, assemblage maison
Ruime keuze aan thee en kruidenthee, mengsel van het huis
Wide choice of teas and herbal teas, homemade mixture

Eva Cosy – Rue Piquet, 6 Fraises de Lesdain, fromage ferme de Velaines, bières régionales / Lokale aardbeien, kaas en bieren / Local strawberries, cheese and beers

BIG – Rue Bourdon Saint-Jacques, 22 chicons pleine terre, œufs et pommes de terre de ferme locale, bières locales / Witloof, eieren, aardappelen van de boerderij, lokale bieren / Farm endives, eggs, potatoes, local beers
Boulets liégeois, chicons gratin, moules frites, waterzooi, carbonade

Tatie Danielle by Emma – Rue du Chevet Saint-Pierre, 6 Asperges de Mourcourt, cafés Favot, bières locales, thé rue Royale / Asperges van Mourcourt, thee en Favot koffie, lokale bieren / Local asparagus, tea, coffee and beers

Listes non exhaustives / De adressenlijst is niet volledig / Non-exhaustive lists



Restaurants terroir

Lokaal eten

Local food restaurants

Patio'nément – Rue Guillaume Charlier, 34A Légumes des producteurs locaux, bières locales / Streekgroenten en -bieren / Local vegetables and beers

Le Stoemp – Boulevard Eisenhower, 63 Légumes des producteurs locaux, viande et bières locales / Streekgroenten, -vlees en -bieren / Local vegetables, meat and beers
Plats typiques selon la saison

Le Cabaret – Rue Royale, 32 Viande de 1ère qualité et bœuf BBB indigène, saucisse faite maison, bières locales / Kwaliteitsvlees van de hoeve, worst van het huis, bieren / Local meat and beers, homemade sausage

Tomate Cerise – Rue de la Tête d'Or, 12 Sandwiches, salades, soupes fraîches avec fruits et légumes d'Orcq / Alle schotels met lokale groenten / All dishes with local vegetables

L'Impératrice – rue des Maux, 12b Lapin à la tournaisienne, bières locales, gâteau Clovis
Konijn à la tournaisienne, streekbieren, Clovis gebak
Rabbit à la tournaisienne, local beers, Clovis cake
Carbonade flamande, moules frites, chicons gratin

Le Beffroi – Grand Place, 15 Asperges, fraises, lapin à la tournaisienne, viande de qualité d'Hérinnes, bières locales / Streekasperges en aardbeien, konijn à la tournaisienne, vlees van de hoeve, en bieren / Local asparagus and strawberries, rabbit à la tournaisienne, local meat and beers

Chicons gratin, vol au vent, croquettes crevettes grises, moules frites, asperges à la flamande, carbonade

L'Ecurie d'Ennetières – Ruelle d'Ennetières, 7 Viande de qualité d'Hérinnes, bières locales
Kwaliteitsvlees van de hoeve, lokale bieren
Local meat and beers

Croquettes aux crevettes grises maison

Comptoir 17 – Grand Place, 17 Fraises de Lesdain, fruits et légumes locaux
Lokale aardbeien, groenten en fruit
Strawberries, local fruit and vegetables

Croquettes et tomates crevettes grises, carbonade flamande, chicons gratin

Rive gauche – Quai Notre-Dame, 37 Escargots de Kain, glaces Atelier des Saveurs / Escargots van de streek, artisanal ijs / Local snails, craft icecream
Croquettes et tomates crevettes, grises maison, moules frites

Graines de Folie – Rue de l'Hôpital Notre-Dame, 7 Fromage de la chèvreserie, boulangerie Guérin, produits fermiers, bières locales / Geitenkaas, lokale boerderij producten, bieren en brood / Goatcheese, local farm products, beers and bread

Eva Cosy – Rue Piquet, 6 Fraises de Lesdain, fromage ferme de Velaines, bières régionales / Lokale aardbeien, kaas en bieren / Local strawberries, cheese and beers

BIG – Rue Bourdon Saint-Jacques, 22 chicons pleine terre, œufs et pommes de terre de ferme locale, bières locales / Witloof, eieren, aardappelen van de boerderij, lokale bieren / Farm endives, eggs, potatoes, local beers
Boulets liégeois, chicons gratin, moules frites, waterzooi, carbonade

Tatie Danielle by Emma – Rue du Chevet Saint-Pierre, 6 Asperges de Mourcourt, cafés Favot, bières locales, thé rue Royale / Asperges van Mourcourt, thee en Favot koffie, lokale bieren / Local asparagus, tea, coffee and beers

Listes non exhaustives / De adressenlijst is niet volledig / Non-exhaustive lists



Spécialités belges

Belgische specialiteiten

Belgian specialties

Carbonade flamande
Rundstooftvlees met bier
Beefstew with beer

Croquettes crevettes grises
Garnaalkroketten
Prawncoquettes

Waterzooi
Romige kip (soms vis) en groentebouillon
Creamy chicken (sometimes fish) and vegetable bouillon

Chicons gratin
Witloof au gratin
Endives au gratin

Vol au vent
Geroomde kip met champignons
Creamed chicken with mushrooms

Moules frites
Mosselen met frietjes
Mussels and chips

Boulets à la Liégeoise
Luikse vleesballen
Liège-style meatballs

