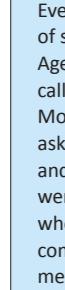


OFFICE DU TOURISME  
DIENST VOOR TOERISME - TOURIST OFFICE

Place Paul-Emile Janssen, 1 - 7500 Tournai

00 32 69 22 00 45 - info@visittournai.be

Avec le soutien de  
Walonne CCI



Vallone Fleurs



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

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

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

1 L'Impératrice – Rue des Maux, 12B  
17 Le Beffroi – Grand Place, 15  
4 Ferme du Reposoir – Chemin du Ruisseau, 4 - Kain

**Où trouver du mutiau ?**

**Waar kan je mutiau kopen?**

**Where can you find mutiau?**

16 Boucherie Desprez – Rue Alexandre Joveneau, 1 - Blandain  
17 Boucherie Hempte – Rue des Maux, 17  
18 Boucherie Declercq – Rue Saint-Martin, 16  
19 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 €

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

Remontant à plus de 700 ans, le « Lundi Parjür » 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 plaidés généraux. Ayant lieu le lundi suivant l'Epiphanie, 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'était 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.

**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 jous de porc et de langue de bœuf agrémentée d'épices, ail et persil.

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

**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, 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 spellen zelf uitproberen: kruisboogschieten, boogschieten, carolospel, "jeu de fer", troumadame, 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", troumadame, frog game. And taste our good local beers!

**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

**Producteurs terroir / Les circuits courts**

**Streekproducenten / Lokaal kopen**

**Local producers / To buy local**

1 Ferme Louis Legrand – Rue des Couvreurs, 5 – Marquain  
Pâtés, foie gras, confits, plats cuisinés,  
élevage de canards en plein air  
Eendenkwekerij in open lucht en artisanale producten  
Outdoor duck farming and craft products

2 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

3 L'Escargot d'Or – Chemin Monrel, 25 – Kain  
Escargots, petits gris et gros gris, plats préparés,  
cosmétiques / Escargots kwekerij en cosmetica /  
Snail farming and cosmetics

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

5 Les Marais d'Hurtubise – Rue de Melles, 9 – Thimougies  
Légumes de saison, asperges, chicons, fraises  
Seizoengroenten, asperges, witlof, aardbeien  
Season vegetables, asparagus, endives, strawberries

**Commerces terroir**

**Lokale produkten kopen**

**Local food shops**

1 Epicerie Chéri – Avenue des Alliés, 22 – Kain  
Escargots, produits laitiers, biscuits, bières, miel,  
pâtes, légumes, faluches

2 Chèvrerie de la Croix Grise –  
Rue du Bois de l'Allemont, 231 – Havaines  
Crottin, buvette, tome, fromage blanc, élevage bio /  
Bio geitenkaassortiment / Assorted bio goat cheese

3 Atelier Saveurs – Chaussee de Saint-Amand – Cherq  
Gâteau glacé, glaces et sorbets artisanals /  
Artisanale ijssfabriek / Craft ice cream workshop

4 Marquette & Fils – Rue du Serpolet, 11 – Marquain  
Gauffrettes Succès du Jour à la cassonade ou à la vanille, depuis 4 générations ! / Wafeltjes Succès du Jour met cassonade de vanille, sinds 4 generaties !  
Waffles Succès du Jour with cassonade or vanilla, still 4 generations!

5 Au champ des Colibris – Rue Her Carette, 8 – Froidmont  
Légumes et fruits de saison / Bio sezoengroenten en groenten / Organic season fruit and vegetables

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

7 Le Jardin de Monchau –  
Rue du Mont Saint-Aubert, 12 – Kain  
Magret canard L. Legrand, fromages Maison de Lille, légumes de la ferme / Eendenvlees  
L. Legrand, kaas van Maison de Lille, boerderijgoed / L. Legrand duck meat, cheese of Maison de Lille, farm vegetables

8 Au Sabot – Avenue des Alliés, 18 – Kain  
Petits grés de Kain, magret canard L. Legrand  
Escargots van Kain, eendenvlees L. Legrand  
Snails of Kain, L. Legrand duck meat

9 Ferme Delgueule –  
Rue du Mont Saint-Aubert, 12 – Kain  
Magret canard L. Legrand, fromages Maison de Lille, légumes de la ferme / Eendenvlees  
L. Legrand, kaas van Maison de Lille, boerderijgoed / L. Legrand duck meat, cheese of Maison de Lille, farm vegetables

10 Elevage du Blanc Dos – Ferme du Boisac –  
Rue de Billemont, 8D – Mont Saint Aubert  
Légumes de saison, distributeur 24h/24, jus, soupes,  
produits laitiers, confitures / Seizoengroenten, automaat 24/24, vruchtensoep, melkproducten, jam / Season vegetables, vending machine 24/24, juices, soup, milk products, jam

11 Les Vergers de Barry – Bois de la Haye, 3 – Barry  
Pommes, poires, fraises, cerises, jus de fruits,  
agroécologie, permaculture, miel, vergers,  
marché de producteurs le vendredi

12 Ferme du Buis – Bois de la Haye, 2 – Barry  
Légumes de saison, fromages et produits laitiers  
Seizoengroenten, kaas en melkproducten

13 Verger Marchal – Rue d'Ypres, 2 – Vezen  
Pommes, poires, noix, jus et gelées de fruits, miel,  
sirop de fleurs de sureau / Appelen, peren, noten, honing, vlierbloesemsiroop, vruchtensap / Appels, peren, noten, honing, elderflower syrup, juices

14 Aux Saveurs du Préau – Rue du Préau, 16 – Villeneuve  
Cufs, produits laitiers, légumes de saison,  
distributeur automatique / Eieren, melkproducten,  
seizoengroenten, automaat 24/24 / Eggs, milk products, season vegetables, vending machine

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

16 Ferme Fauvarque – Rue René Lefebvre, 5 – Lamain  
Viande fermière, farines de blé, marché de producteurs  
lokale jeudi (pain, fromage, ...) / Boerderij, tarweveel van het huis, lokale producten markt op donderdag (brood, koffie, kaas...) / Farm meat, wheat flour, local products market on Thursday (bread, coffee, cheese...)

17 Wapi Farm – Rue des Couvreurs, 24, eufs, légumes de saison, pommes de terre / Automaat 24/24 eieren, seizoengroenten, aardappelen / Vending machine 24/24 eggs, organic vegetables, potatoes

18 Ferme des Coquelicots –  
Rue des Coquelicots, 13 – Willemoeau  
Légumes bio saison, fromages et yaourts de chèvre,  
boutique de produits régionaux / Bio seizoengroenten,  
geitenkaas en yoghurt, streekproducten winkel /  
Organic season vegetables, goat cheese and yogurt, local products shop

19 Ferme Chez l'Anondor – Rue Estafflers, 34 – Templeuve  
Tous les plats sont cuisinés à la bière, dont la  
Saint-Martin, chicons de ferme

20 Alle schotels gekookt met bier, boerderij witloof  
All dishes cooked with beer, farm endives

21 Carbonade flamande, chicon gratin,  
plats à la bière

22 Le Brasse-tempes –  
Chaussée de Courtai, 2 – Froyennes  
Toutes les bières Dubuisson et plats préparés à  
la bière, viande locale / Alle bieren Dubuisson brouwerij  
bieren, gekookt schotels met bier, vlees lokaal  
gekookt / All beers of Dubuisson brewery,  
dishes cooked with beer, local meat

23 Brasserie Le Panoramique Floraal –  
Place, 2 – Mont Saint Aubert  
Canard de la Ferme L. Legrand, bières régionales,  
distillerie Gervin / Eendenvlees van de boerderij  
L. Legrand, streekbieren, alcool Gervin / Duck  
magret of L. Legrand, local beer, alcohol Gervin

24 La Ferme du Repoir et le Petit Repoir –  
Chemin du Ruisseau, 4 – Kain  
Escargots de Kain, canard Louis Legrand,  
lapin à la Tournaisienne / Escargots van Kain,  
eendenvlees van L. Legrand, konijn op doornikse  
wijn / Snails of Kain, L. Legrand duck meat,  
rabbit à la tournaisienne

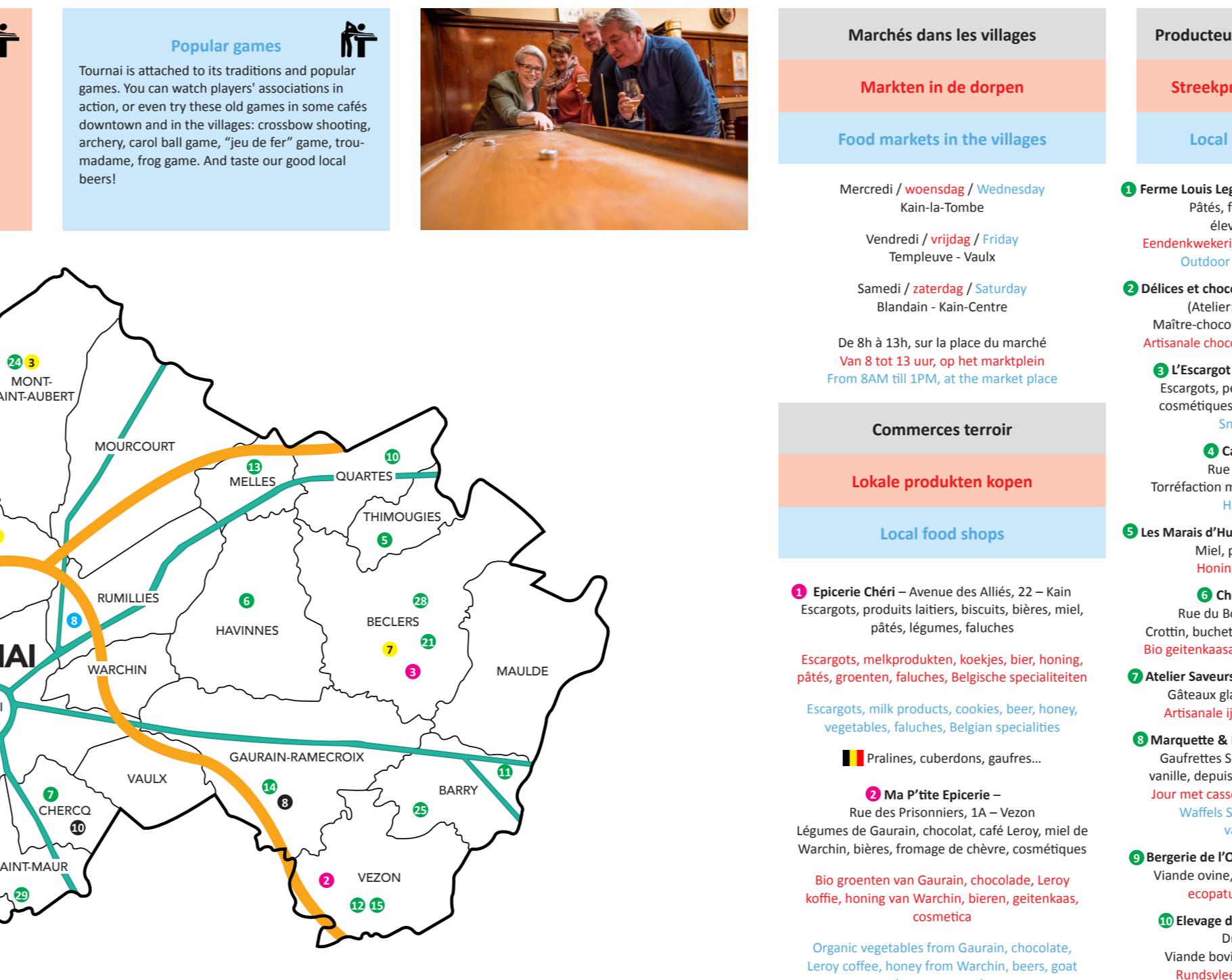
25 Waterzooi, croquettes crevettes grises,  
chicons gratin

26 Ferme Delgueule –  
Rue du Mont Saint-Aubert, 12 – Kain  
Magret canard L. Legrand, fromages Maison de Lille, légumes de la ferme / Eendenvlees  
L. Legrand, kaas van Maison de Lille, boerderijgoed / L. Legrand duck meat, cheese of Maison de Lille, farm vegetables

27 Au Sabot – Avenue des Alliés, 18 – Kain  
Petits grés de Kain, magret canard L. Legrand  
Escargots van Kain, eendenvlees L. Legrand  
Snails of Kain, L. Legrand duck meat

28 Croquettes crevettes grises

visit **tournai**  
**doornik**



**Marchés dans les villages**

**Markten in de dorpen**

**Food markets in the villages**

**Producteurs terroir / Les circuits courts**

**Streekproducenten / Lokaal kopen**

**Local producers / To buy local**

**Restaurants terroir**

**Lokale restaurants**

**Local food restaurants**

1 Les Moines à l'Alpage –  
Chaussée de Lille, 890 – Hertain

Tous les plats sont 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

2 Le Brasse-tempes –  
Chaussée de Courtai, 2 – Froyennes  
Toutes les bières Dubuisson et plats préparés à  
la bière, viande locale / Alle bieren Dubuisson brouwerij  
bieren, gekookt schotels met bier, vlees lokaal  
gekookt / All beers of Dubuisson brewery,  
dishes cooked with beer, local meat

3 Brasserie Le Panoramique Floraal –  
Place, 2 – Mont Saint Aubert  
Canard de la Ferme L. Legrand, bières régionales,  
distillerie Gervin / Eendenvlees van de boerderij  
L. Legrand, streekbieren, alcool Gervin / Duck  
magret of L. Legrand, local beer, alcohol Gervin

4 La Ferme du Repoir et le Petit Repoir –  
Chemin du Ruisseau, 4 – Kain  
Escargots de Kain, canard Louis Legrand,  
lapin à la Tournaisienne / Escargots van Kain,  
eendenvlees van L. Legrand, konijn op doornikse  
wijn / Snails of Kain, L. Legrand duck meat,  
rabbit à la tournaisienne

5 Waterzooi, croquettes crevettes grises,  
chicons gratin

6 Ferme Delgueule –  
Rue du Mont Saint-Aubert, 12 – Kain  
Magret canard L. Legrand, fromages Maison de Lille, légumes de la ferme / Eendenvlees  
L. Legrand, kaas van Maison de Lille, boerderijgoed / L. Legrand duck meat, cheese of Maison de Lille, farm vegetables

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

8 Ferme du Buis – Bois de la Haye, 2 – Barry  
Légumes de saison, fromages et produits laitiers  
Seizoengroenten, kaas en melkproducten

9 Ferme Fauvarque – Rue René Lefebvre, 5 – Lamain  
Viande fermière, farines de blé, marché de producteurs  
lokale jeudi (pain, fromage, ...) / Boerderij, tarweveel van het huis, lokale producten markt op donderdag (brood, koffie, kaas...) / Farm meat, wheat flour, local products market on Thursday (bread, coffee, cheese...)

10 Wapi Farm – Rue des Couvreurs, 24, eufs, légumes de saison, pommes de terre / Automaat 24/24 eieren, seizoengroenten, aardappelen / Vending machine 24/24 eggs, organic vegetables, potatoes

11 Ferme des Coquelicots –  
Rue des Coquelicots, 13 – Willemoeau  
Légumes bio saison, fromages et yaourts de chèvre,  
boutique de produits régionaux / Bio seizoengroenten,  
geitenkaas en yoghurt, streekproducten winkel /  
Organic season vegetables, goat cheese and yogurt, local products shop

12 Ferme Chez l'Anondor – Rue Estafflers, 34 – Templeuve  
Tous les plats sont cuisinés à la bière, dont la  
Saint-Martin, chicons de ferme

13 Alle schotels gekookt met bier, boerderij witloof  
All dishes cooked with beer, farm endives

14 Carbonade flamande, chicon gratin,  
plats à la bière

15 Le Brasse-tempes –  
Chaussée de Courtai, 2 – Froyennes  
Toutes les bières Dubuisson et plats préparés à  
la bière, viande locale / Alle bieren Dubuisson brouwerij  
bieren, gekookt schotels met bier, vlees lokaal  
gekookt / All beers of Dubuisson brewery,  
dishes cooked with beer, local meat

16 Ferme Delgueule –  
Rue du Mont Saint-Aubert, 12 – Kain  
Magret canard L. Legrand, fromages Maison de Lille, légumes de la ferme / Eendenvlees  
L. Legrand, kaas van Maison de Lille, boerderijgoed / L. Legrand duck meat, cheese of Maison de Lille, farm vegetables

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

18 Ferme du Buis – Bois de la Haye, 2 – Barry  
Légumes de saison, fromages et produits laitiers  
Seizoengroenten, kaas en melkproducten

19 Ferme Fauvarque – Rue René Lefebvre, 5 – Lamain  
Viande fermière, farines de blé, marché de producteurs  
lokale jeudi (pain, fromage, ...) / Boerderij, tarweveel van het huis, lokale producten markt op donderdag (brood, koffie, kaas...) / Farm meat, wheat flour, local products market on Thursday (bread, coffee, cheese...)

20 Wapi Farm – Rue des Couvreurs, 24, eufs, légumes de saison, pommes de terre / Automaat 24/24 eieren, seizoengroenten, aardappelen / Vending machine 24/24 eggs, organic vegetables, potatoes

21 Ferme des Coquelicots –  
Rue des Coquelicots, 13 – Willemoeau  
Légumes bio saison, fromages et yaourts de chèvre,  
boutique de produits régionaux / Bio seizoengroenten,  
geitenkaas en yoghurt, streekproducten winkel /  
Organic season vegetables, goat cheese and yogurt, local products shop

22 Ferme Chez l'Anondor – Rue Estafflers, 34 – Templeuve  
Tous les plats sont cuisinés à la bière, dont la  
Saint-Martin, chicons de ferme

23 Alle schotels gekookt met bier, boerderij witloof  
All dishes cooked with beer, farm endives

24 Carbonade flamande, chicon gratin,  
plats à la bière

25 Ferme Delgueule –  
Rue du Mont Saint-Aubert, 12 – Kain  
Magret canard L. Legrand, fromages Maison de Lille, légumes de la ferme / Eendenvlees  
L. Legrand, kaas van Maison de Lille, boerderijgoed / L. Legrand duck meat, cheese of Maison de Lille, farm vegetables

**Nos spécialités sucrées**

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

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

**Couque abeille:** Petit pain brioché agrémenté de confiture de framboise, rappelant les abeilles de Childeéric.

**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.

**Gauffrettes fourrées:** Gaufrettes plates fourrées à la vanille, à la cassonade, parfois au speculoos ou au Grand Marnier, selon une recette séculaire.

**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.



**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, verwijzen naar het symbool van Childeéric.

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

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

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

**Palet de dame:** Round zacht koekje bedekt met abrikozen-en glazuur.

**Pichou:** Broodje dat enkel tijdens de carnavalsperiode wordt gemaakt.

**Our sweet specialities**

**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 Childeéric'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.

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

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

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

**1 Pâtisserie Quenoy – Place Crombez, 2**  
Gâteau Clovis, abeilles de Childeéric, véritables ballons noirs de Tournai, palets de dames  
Cuberdons Léopold, chocolat Neuhaus

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

**3 Boulangerie Guérin – Rue de l'Yser, 34 / Vieux Chemin de Lille, 30 – Orcq**  
Palets de dames, pichou, farine Fauvarque, faluche

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

**5 Les gourmandises de Kathy Miniz – Rue Dorez, 4**  
Palets de dames, briochée beurre de ferme, confiture maison  
Speculoos

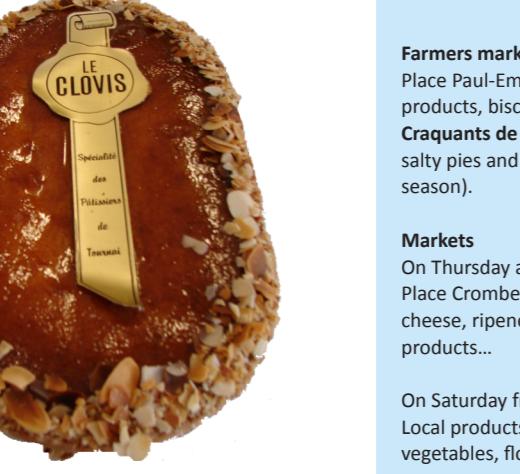
**6 Boulangerie L'Authentique – Rue des Sœurs Noires, 48**  
Tarte à la crème, pain levain maison, boulangerie artisanale  
Cuberdons, pralines, gaufres

**7 Boulangerie Saint Lazare – Chaussée de Lille, 271**  
Palets de dames, gaufrettes fourrées, fromage Ferme du Pis Vert  
Speculoos, cuberdons, pralines, gaufres, tarte au sucre

**8 Boulangerie Maes – Rue de la Liberté, 1 – Rumillies**  
Palets de dames, gaufrettes cassonade, pichou, Clovis, miel Marais d'Hurbise, fromage Ferme Rosière

**9 Boulangerie d'Antan – Chaussée de Bruxelles, 109**  
Palets de dames, pichou, gaufrettes fourrées, cafés 5 cloches, glace au lait de ferme locale  
Cuberdons, tarte au sucre

**10 Boulangerie Patrick Bottyn – Rue du Curé Rosier, 21 à Esplechin**  
Gaufrettes cassonade, palets de dames, tarte à la crème, tous produits faits maison



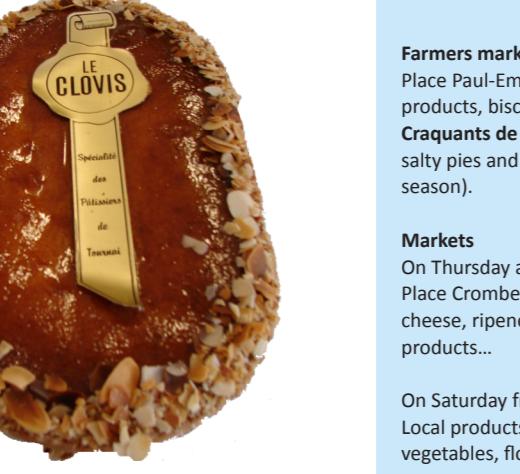
**Weekly markets**

**Farmers market on Friday from 4PM till 8PM.** Place Paul-Emile Janson. Fruits, vegetables, milk products, biscuits, local dishes... Such as **11 Les Craquants de Natasza** (homemade sweet and salty pies and cookies, muffins according to the season).

**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...



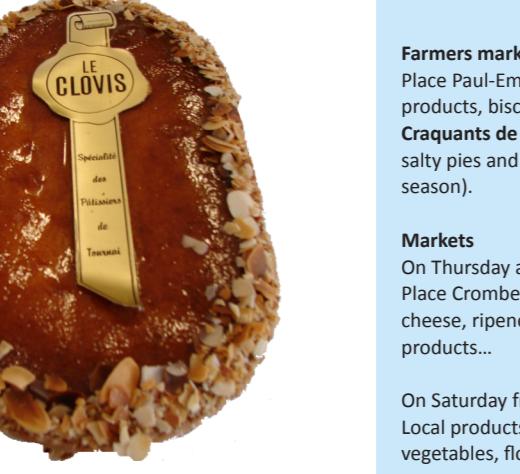
**Vous voulez tester nos bières régionales ?**

**27 Chez Éléonore – The Hopster –** Chaussée de Lille, 3  
Bars aux fromages – Sélection de plats fromagers accompagnés de bières, vins ou jus de The Hopster, brasserie collaborative et éco-responsable.

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

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

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



**Wil je onze streekbieren proeven?**

**27 Chez Éléonore – The Hopster –** Chaussée de Lille, 3  
Selection de kaasgerichte vergezel van de bieren, wijnen en sappen van The Hopster, een collaboratie en eco-verantwoordelijke brouwerij.

**12 Au Vieux Tournay – Grand Place, 48 (meer dan 100 bieren, en alle streekbieren)**

**1 Au Dé Botté – Vieux Marché aux Poteries, 2A** (regional beers and drinks exclusively, cheese from the Ferme Rosière in Béclers)

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

**Encore un peu de bière?**  
Demandez notre brochure gratuite

**Nog meer bier? Vraag naar onze gratis brochure!**  
More beer? Ask for our free guide!

**Vins et spiritueux belges en vente chez :**

**Belgische wijnen en alcohol te koop bij:**

**Belgian wines and alcohol for sale :**

**La cave Saint-Jacques – Rue Piquet, 21**  
La Cave du Witch – Place Roger de la Pasture, 6

**La Sommellerie – Rue Albert, 52 – Kain**  
Vins Brunin-Guillier – Chaussée de Bruxelles, 77 – Gaurain-Ramecroix

**Producteurs**

**Producenten**

**Producers**

**30 Cafés 5 cloches –** Torrefaction Fretin – Rue Jean Cousin, 2  
Chocolat, pâtes, bières, confitures, liqueurs, jus de fruit de la région, cuberdons, paniers cadeaux  
**Streekchocolade, pâtes, bières, marmelade, alcohol, vruchten, cuberdons, geschenkmanden**  
Local products, chocolate, beers, jam, pâtes, alcohol, juices, cuberdons, gift baskets

**6 D'ici là – Rue du Cygne, 19**  
Fromages et yaourts de chèvre, légumes et fruits de saison, miel, beurre, produits belges / **Geitenkaas en -yoghurt, seizoenfruit en -groenten, honing, bierven,**  
**Belgische producten / Goat cheese and yogurt, season fruit and vegetables, beers, honey, Belgian products**

**7 La Petite Constance – Rue de la Madeleine, 63**  
Magasin zéro déchet, fromages et yaourts de chèvre, fruits et légumes de saison à la région, jus Winkel zéro waste, geitenkaas en -yoghurt, streekeizoensfruit en -groenten, vruchten sap Zero waste store, goat cheese and yogurt, local season fruit and vegetables, juices

**9 Royal'Primeurs – Quai Notre-Dame, 3**  
Escargots de Kain, gaufrettes Marquette, bières et jus régionaux, fruits et légumes de saison  
Escargots van Kain, Marquette wafeltjes, streekbieren en-sappen, Savieënseizoenfruit en -groenten Snails of Kain, Marquette waffles, local beers and juices, season fruit and vegetables

**12 Fleur de Tonnerre – Rue de Pont, 36**  
Légumes de la ferme d'Espelein, volaille de Templeuve / Bio streekeizoens groenten, kip van Templeuve / Organic local farm vegetables, chicken of Templeuve

**13 Les Tontons Trinqueurs – Rue Edouard Valcke, 2**  
Produits locaux et de saison, nombreux spécialités belges (bières et alcool, chicons gratin, croquettes belges, boulets à la Liégeoise, carbonade flamande...) / **Streek en seizoensproducten en vele Belgische specialiteiten / Local season products and many Belgian specialties**

**14 Une P'tite envie – Rueelle d'Ennetières**  
Fruits et légumes de saison, fromages, escargots, canard de la région / **Streek seizoensfruit en -groenten, locale kaas, escargots en eendenvlees / Local season fruit and vegetables, local cheese, snails and duck meat**

**15 Le Cabaret – Rue Royale, 32**

**16 La Mignonnette – Boulevard du Roi Albert, 96**

**17 Le Beffroi – Grand-Place, 15**

**18 Comptoir 17 – Grand-Place, 17**

**19 Chez Marie – Quai Marché au Poisson, 6**

**Cuisine « maison » dont la carte change en fonction des saisons : / Het menu verandert naargelang het seizoen: / Menu changes according to the season:**

**20 L'Arche de Noé – rue des Campeaux, 34**

**21 La Petite Madeleine – Rue de la Madeleine, 19**

**22 NOU – Rue Saint-Martin, 35**

**23 Les Enfants terribles – Rue de l'Yser, 35**

**24 Le Coin Cottrel – Rue André Henneciq, 19**

**25 Tatie Daniëlle by Emma –** Quai Marché au Poisson, 21

**26 Eva Cosy – Rue Piquet, 6**

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

**Demandez notre brochure gratuite « Bon Vivant » Vraag naar onze gratis brochure « Bon vivant »**

**Ask for our free guide « Bon vivant »**

**Commerce terroir**

**Lokaal kopen**

**To buy local**

**31 Cafés 5 cloches –** Torrefaction Fretin – Rue Jean Cousin, 2  
Chocolat, pâtes, bières, confitures, liqueurs, jus de fruit de la région, cuberdons, paniers cadeaux  
**Streekchocolade, pâtes, bières, marmelade, alcohol, vruchten, cuberdons, geschenkmanden**  
Local products, chocolate, beers, jam, pâtes, alcohol, juices, cuberdons, gift baskets

**32 Le Stoemp – Boulevard Eisenhower, 63**  
Plats « maison » privilégiant les producteurs locaux / **Hotels van het huis met streekproducten**  
Homemade dishes with local products

**33 The Witch – Place Roger de la Pasture, 6**  
Tapas et plats du jour à base de produits locaux, bières régionales, bar à vin / **Tapas en dagschotel met streekproducten, streekbieren, wijnbar / Tapas and dishes of the day made with local products, belgian beers and wine bar**

**34 Brasserie Robert – Chaussée d'Antoing, 2**  
Frites et produits de friterie / **Frietjes en friutproduchten / French fries and fried products**

**35 Fleur de Tonnerre – Rue de Pont, 36**  
Légumes de la ferme d'Espelein, volaille de Templeuve / **Bio streekeizoens groenten, kip van Templeuve**

**36 Maison Favot – Rue Hôpital Notre-Dame, 9**  
Torrefaction café artisanale depuis 1875, assemblage thés et cafés / **Artisanale koffiebranderij sinds 1875, theemengsels / Craft roasted coffee since 1875, mixture of tea**

**37 Les Tontons Trinqueurs – Rue Edouard Valcke, 2**  
Produits locaux et de saison, nombreux spécialités belges (bières et alcool, chicons gratin, croquettes belges, boulets à la Liégeoise, carbonade flamande...) / **Streek en seizoensproducten en vele Belgische specialiteiten / Local season products and many Belgian specialties**

**38 Frites en groentes – Rue du Curé Notre-Dame, 2**  
Farines ferme Fauvarque, miel et bonbons d'Hurtebise, gaufrettes et confitures maison / **Tarwe van de hoeve, streekeizoensfruit en -groenten, lokale kaas, escargots en eendenvlees / Local season fruit and vegetables, local cheese, snails and duck meat**

**39 Les 4 Saisons – Rue du Curé Notre-Dame, 2**  
Farines ferme Fauvarque, miel et bonbons d'Hurtebise, gaufrettes et confitures maison / **Tarwe van de hoeve, streekeizoensfruit en -groenten, lokale kaas, escargots en eendenvlees / Local season fruit and vegetables, local cheese, snails and duck meat**

**40 Maison Léger – Place de Lille, 10**  
Chocolat, pralines, truffes, paniers garnis, emballages personnalisés / **Artisanale chocolade atelier**

**41 Fromagerie De Lille – Rue des Maux, 7**  
Grande variété de fromages locaux (dont chèvre de la Ferme des Coquelicots), régionaux et belges : / **Kwaliteitseiwelen van de hoeve, seizoensgroenten, bieren en Belgische specialiteiten: / Local meat and vegetables, Belgian specialties:**

**42 Domaine viticole – Terre des Fours à Chaux – Avenue Hélène Dutrieu, 41**  
Vins rouges, blancs, rosés. Signatures tournoisiers Witte, rode, rosé wijnen. Doornikse wijnbouw White, red, rosé wines. Vineyards of Tournai

**43 Le Petit Bonheur – Rue des Maux, 13**  
Fruits et légumes bio de saison régionaux / **Bio streek en seizoensfruit en -groenten / Organic local season fruit and vegetables**

**44 Le Croquez local – Chaussée de Douai, 90**  
Viandes, farines, fromages et légumes de la ferme, bières locales, café Leroy / **Boerderijvlees, -tarwe, -kaas, -groentes, streekbieren, Leroy koffie / Farm meat, flour, cheese, vegetables, local beers, coffee Leroy**

**45 La Mignonnette – Boulevard du Roi Albert, 96**

**46 La Belfort – Grand-Place, 15**

**47 Comptoir 17 – Grand-Place, 17**

**48 Chez Marie – Quai Marché au Poisson, 6**

**Restaurants terroir**

**Lokaal eten**

**Local food restaurants**

**49 Graines de Folie – Rue de l'Hôpital Notre-Dame, 7**  
Petite restauration, plats du jour et desserts à base de produits locaux et bio / **Kleine restauratie, dagschotel en nagerechten met streek- en bioproducten / Snacks, dishes of the day made with local and organic products**

**50 Le Stoemp – Boulevard Eisenhower, 63**  
Plats « maison » privilégiant les producteurs locaux / **Hotels van het huis met streekproducten**  
Homemade dishes with local products

**51 The Witch – Place Roger de la Pasture, 6**  
Tapas et plats du jour à base de produits locaux, bières régionales, bar à vin / **Tapas en dagschotel met streekproducten, streekbieren, wijnbar / Tapas and dishes of the day made with local products, belgian beers and wine bar**

**52 La Sommellerie – Rue Albert, 52 – Kain**  
Vins Brunin-Guillier – Chaussée de Bruxelles, 77 – Gaurain-Ramecroix

**Spécialités belges**

**Belgische specialiteiten**

**Belgian specialties**

**Carbonade flamande**

**Rundstoofvlees met bier**

**Beefstew with beer**

**Croquettes belges**

**Garnaalkroketten**

**Prawn croquettes**

**Chicons gratin**

**Witloof au gratin**

**Endives au gratin**

**Vol au vent**

**Geroerde kip met champignons**

**Creamed chicken with mushrooms**

**Moules frites**

**Mussels met frietjes**

**Mussels and chips**

**Waterzooi**

**Romige kip (of vis) en groentebouillon**

**Creamy chicken (or fish) and vegetables bouillon**

**Boulets à la Liégeoise**

**Luikse vleesballetjes**

**Liège-style meatballs**

**Cuisine « maison » dont la carte change en fonction des saisons : / Het menu verandert naargelang het seizoen: / Menu changes according to the season:**

**53 La Cuisine de la Gare – Rue de l'Yser, 35**

**54 La Petite Madeleine – Rue de la Madeleine, 19**

**55 Nou – Rue Saint-Martin, 35**

**56 Les Enfants terribles – Rue de l'Yser, 35**

**57 Le Coin Cottrel – Rue André Henneciq, 19**

**58 Tatie Daniëlle by Emma –** Quai Marché au Poisson, 21

**59 Eva Cosy – Rue Piquet, 6**

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

**Demandez notre brochure gratuite « Bon Vivant » Vraag naar onze gratis brochure « Bon vivant »**

**Ask for our free guide « Bon vivant »**

**Carte de Tournai**

La carte de Tournai montre l'emplacement des nombreux sites et établissements mentionnés dans ce guide, ainsi que les principaux axes routiers et canaux.

**Photos illustratives**

Les photos illustratives montrent diverses spécialités belges, des marchés traditionnels, des restaurants et des sites touristiques emblématiques de Tournai.

**Informations pratiques**

Informations pratiques sur les horaires d'ouverture, les adresses et les numéros de téléphone des sites et établissements.

**Conclusion**

Conclusion sur l'ensemble du guide et invitation à découvrir Tournai et ses nombreux atouts gastronomiques et culturels.