

CALVADOS



**SAVOIR-FAIRE
& PLAISIR**

À visiter & à déguster !



CALVADOS



20 BOUTIQUES

7 VISITES



AMAND - PAUL DANJOU



Depuis 1897, Amand - Paul Danjou fait partie du patrimoine virois avec la véritable andouille de Vire dans son épicerie fine.

A la coupe ou en libre service, andouilles, andouillettes et autres produits de charcuterie sont fabriquées dans le respect de la tradition et de façon authentique pour un goût et une saveur inimitable. La ligne fer Vire - Paris a permis de faire connaître la spécialité viroise au-delà des frontières du Bocage.



INFOS PRATIQUES

5 rue André Halbout
14500 Vire

02 31 68 04 00

Horaires

Mardi au vendredi
10h - 12h30 / 14h - 18h30
Samedi
10h - 12h30 / 14h - 18h



www.amand-bianic.fr



BISCUITERIE JEANNETTE 1850



Découvrez l'histoire et le savoir-faire de la Biscuiterie Jeannette depuis sa création en 1850.

Au programme des 45 minutes de visite : assistez à la production du jour et découvrez le quotidien de la Biscuiterie : pétrissage, dosage, cuisson, démoulage, mise en sachet et mise en boîte; dégustez la saveur du jour et terminez votre visite en passant au magasin d'usine pour faire quelques provisions pour les plus gourmands..



INFOS PRATIQUES

23 avenue du Pays de Caen
14460 Colombelles

02 31 70 81 00
conso@jeannette1850.com

Horaires

Lundi au samedi
10h - 19h

Visites

A réserver en ligne



www.jeannette1850.com





CARAMELS D'ISIGNY



Confiserie et épicerie normande, découvrez tous nos caramels et plus encore dans notre magasin

Nos caramels sont fabriqués dans les règles de l'art, avec du lait entier, du beurre et de la crème d'Isigny AOP. Des ingrédients de grande qualité pour une saveur inégalée !

Venez observer la fabrication des caramels à travers une galerie vitrée. Poursuivez votre visite dans notre magasin de vente directe de caramels et de produits normands : Les Halles d'Isigny.



INFOS PRATIQUES



ZA Isypole
Rue du 19 mars 1962
14230 Isigny-sur-mer

02 31 51 39 89
contact@caramels-isigny.com

Horaires

7j/7, 9h - 19h (fermé le dimanche de jan à mars)

Visites

Avril, mai, juin, sept : lun au sam 9h - 18h

Juil, août : 9h - 13h / 14h - 17h

Oct à mars : lundi au ven 9h - 17h

www.caramels-isigny.com





CIDRERIE VIARD



Située à Guéron à 3km de Bayeux, la cidrerie artisanale a été créée en 1932 par la Famille Viard.

A l'époque, le cidre était vendu en tonneaux... Depuis, cela a bien changé ! Tout en capitalisant sur notre savoir-faire artisanal cidricole, notre cidrerie s'est modernisée et propose aujourd'hui plusieurs variétés de cidres en bouteilles et en fûts. Des progrès animés par une volonté forte de notre équipe d'artisans passionnés de valoriser le terroir normand avec des cidres de qualité.



INFOS PRATIQUES

135 Chemin de la Cidrerie
14400 Guéron

02 31 92 09 15
contact@cidrerie-viard.fr

Horaires

Lundi au vendredi
9h - 12h / 14h - 17h30

Dégustation offerte



www.cidrebayeux.com





COOPÉRATIVE ISIGNY STE MÈRE



Véritable institution depuis 1962, la boutique de la Coopérative Isigny Sainte-Mère est située à quelques mètres des ateliers de production.

Accueillant sur sa façade l'emblématique laitière sur son âne, la boutique propose une immersion à la découverte des spécialités qui ont fait la renommée de la Coopérative à travers les générations...

Que l'on soit Normand ou vacancier, cette halte est désormais incontournable !



INFOS PRATIQUES

2 rue du Docteur Boutrois
14230 Isigny-Sainte-Mère

02 31 10 12 06

Horaires

Lundi au samedi
10h - 19h de avril à sept
10h - 13h / 14h - 19h d'oct à mars



www.isigny-ste-mere.com



DISTILLERIE PÈRE MAGLOIRE



Situé au coeur du Pays d'Auge, Père Magloire est l'une des plus anciennes maisons de Calvados.

Depuis 1821, 8 générations de maîtres de chai se sont succédées, perpétuant au travers des siècles le style unique des Calvados Père Magloire. Venez découvrir une expérience originale et ludique au musée Calvados Expérience. En famille ou entre amis (re)découvrez l'histoire du Calvados et les secrets de fabrication de la Maison Père Magloire.



INFOS PRATIQUES

13 route de Trouville
14130 Pont-l'Évêque

02 31 64 30 31
contact@calvados-experience.com



Horaires
Lundi au dimanche
10h - 18h

Visites
toute l'année

www.calvados-experience.com 



DOMAINE DE LA FLAGUERIE



LA FLAGUERIE

♦ DOMAINE ♦

Depuis plus d'un siècle, le Domaine de la Flaguerie cultive l'art d'extraire la quintessence de la pomme à cidre.

En associant plusieurs variétés de pommes issues de l'Agriculture Biologique, le savoir-faire unique de la Flaguerie permet de sublimer ce fruit d'exception au travers d'une gamme de produits d'une rare qualité organoleptique : Calvados et Pommeau de Normandie.

Une tradition familiale ancrée dans son terroir riche de ses valeurs : tradition, passion et naturalité.



INFOS PRATIQUES



Rue du Lieu Moussard
14250 Ducy-Sainte-
Marguerite

02 31 80 28 65
info@lesvergersdeducy.fr

Horaires

En saison de avr à oct : 7j/7
9j - 12j30 et 14h - 18h30
Hors saison du lun au sam
9h - 12h30 et 14h - 18h

Visites

Sur réservation

www.domaine-flaguerie.com





FABRIQUE MOI UN BONBON



Fabrication artisanale de guimauves, meringues, pâtes de fruits aux arômes naturels, bûchettes normandes, pommes au Calvados...

Dans un salon de thé cosy et chaleureux, dégustez l'une de nos différentes boissons accompagnée d'une pâtisserie maison.

Découvrez ensuite dans notre espace boutique et épicerie fine l'ensemble de nos créations gourmandes ainsi qu'une sélection de produits artisanaux locaux.



INFOS PRATIQUES

30 rue de la Gare
14370 Argences

02 31 91 17 53
contact@fabriquemoiunbonbon.fr

Horaires

Lundi au samedi : 9h - 19h

Visites

Sur réservation par téléphone uniquement



www.fabriquemoiunbonbon.fr



FERME DE BILLY



La Ferme de Billy propose une gamme complète de produits cidricoles qui porte en son jus toutes les valeurs et le savoir-faire hérité depuis 1651.

Aussi bien connue des locaux pour son jus de pomme et son cidre.. que pour son cadre bucolique et son brunch, venez à votre tour découvrir le domaine de la Ferme de Billy, ses vergers, sa Chapelle, ses ateliers de fabrication cidricole ainsi que les caves de fûts de vieillissement.

A la fin de la visite, si l'envie vous en dit, découvrez nos produits et une sélection de produits locaux dans notre boutique.



INFOS PRATIQUES



29 bis rue de l'Eglise
14980 Rots

02 31 26 28 53
info@billyandco.fr

Horaires

Lundi au samedi : 9h - 19h

Visites

Libre du verger ou guidée
Réservation obligatoire

www.ferme-de-billy.com





FROMAGERIE DU PLESSIS



Créée en 1935 et nichée au cœur du pays d'Auge, la Fromagerie du Plessis conserve les méthodes traditionnelles de fabrication héritées.

Ces merveilleux fromages comme son Pont-l'évêque, son livarot et son camembert de Normandie qui sont AOP, sont d'ailleurs reconnus pour leurs caractères et leurs authenticités sans communes mesures.

Fabriqué avec du lait cru et moulé à la louche et à la main en cinq passages, son camembert réserve sous sa fine croûte fleurie, un mince filet blanc au cœur d'une pâte onctueuse.



INFOS PRATIQUES

370 chemin de la fromagerie
St Loup de Fribois
14340 Belle Vie en Auge

02 31 63 04 04

Horaires
Mardi de 14h à 16h





FROMAGERIE GRAINDORGE



Depuis 1910, c'est au cœur du pays que notre fromagerie fabrique avec passion les 4 fromages AOP de Normandie.

Le Village Fromager E. Graindorge propose un concept unique pour découvrir les ateliers fromagers à travers un couloir de galeries vitrées et les employés en activité. Vous suivrez les différentes étapes de fabrication des fromages Normands avant de pouvoir les déguster. Les Livarots et Pont-L'Evêque E. Graindorge n'auront plus de secret pour vous.



INFOS PRATIQUES

Village fromager
42 rue du Général Leclerc
14140 Livarot

visite@graindorge.fr
02 31 48 20 10

Visite gratuite

Visite libre, audio-guidée
Conseillée le matin
Ouvert toute l'année



www.graindorge.fr





FROMAGERIE JORT



La maison Jort compte parmi les plus anciens fromagers de tradition du Pays d'Auge.

Venez découvrir son Camembert de Normandie classé AOP mais aussi sont Pont l'Evêque et son Livarot.

La boutique vous conseille sur la meilleure façon de servir, d'affiner, de conserver et de déguster ces fameux fromages normands.



INFOS PRATIQUES

8 rue du Marché
14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 90 50 69
boutique.jort@gmail.com

Horaires

Lundi de 8h à 13h
Jeu et ven : 9h30 - 12h30 /
13h30 - 18h
Sam : 9h30 - 13h / 14h - 17h



www.jort.fr 



LA FONTAINE À CONFITURE



La Fontaine à Confiture : des tartinables sucrés fabriqués par l'artisan Normand Eric Ribot

Eric Ribot est un confiturier normand qui a acquis la réputation de travailler des recettes traditionnelles avec des ingrédients locaux et frais. Si vous aimez les confitures et les gelées faites maison, il y a de fortes chances que vous soyez également friand des tartinables sucrés.



INFOS PRATIQUES

Route du château Gaultier
Village de Garnetot
14170 Garnetot

02 31 20 70 07
la.fontaine.a.confiture@gmail.com

Horaires
Mardi au jeudi : 9h - 18h



www.fontaine-confiture.com



LA MAISON LEQUERTIER



Créée en 1968 par Marcel Lequertier, l'entreprise familiale s'est agrandie et se positionne aujourd'hui comme acteur majeur de la marée en France.

Le maître mot de la maison est la qualité. Très haut niveau qualitatif des poissons, coquillages et crustacés, et des services offerts aux clients qui n'attendent rien de moins que des produits d'exception. C'est là que le savoir faire des équipes fait la différence avec des poissons préparés tels de petits chefs-d'œuvre.



INFOS PRATIQUES

1 impasse des chasseurs
14120 Mondeville

02 31 70 35 35

Horaires

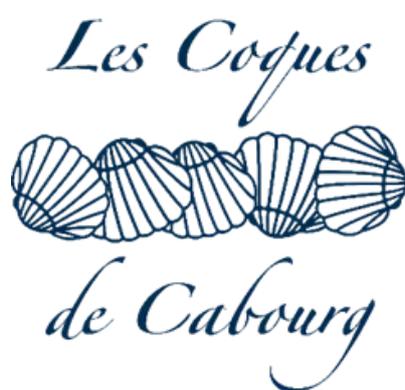
Lundi au vendredi :
8h - 17h



www.lamaisonlequertier.fr



LES COQUES DE CABOURG



Voyagez en dégustant la Normandie en trompe l'œil avec les Coques de Cabourg au chocolat.

En goûtant les Coques de Cabourg, vous percevrez successivement trois consistances contrastées : du croquant, du fondant et du croustillant, comme un clin d'œil au sable de la plage.

La signature normande apparaît en fin de bouche, sur une base de praliné artisanal, vous percevrez de la fleur de sel, du caramel ou de la teurgoule.



INFOS PRATIQUES



23 avenue de la Mer
14390 Cabourg

Horaires

Lundi au dimanche :
10h - 13h / 14h - 19h

02 31 26 55 29

contact@lescoquesdecabourg.fr

www.lescoquesdecabourg.fr



LES FROMAGERS DE TRADITION



Les Fromagers de Tradition rassemblent une communauté de trois fromageries qui élaborent une large gamme d'AOP et de spécialités régionales, principalement au lait cru.

Nichée à Boissey, la jolie fromagerie de La Houssaye fabrique une très belle gamme de fromages à croûte lavée. Le Livarot AOP, le Pont-l'Evêque mais aussi des créations aussi savoureuses que le Pavé d'Auge et le Deauville témoignent de la passion des équipes de fabrication pour leur patrimoine fromager.



INFOS PRATIQUES

La Houssaye
14170 Saint-Pierre-sur-Dives

02 31 20 64 00

Horaires

Lundi au vendredi :
9h15 - 11h45 / 14h - 16h30
Fermeture les jeudis après-midi



www.fromageriedelahoussaye.fr



LES SABLÉS D'ASNELLES



Le Sablé d'Asnelles, spécialité du village d'Asnelles est une véritable institution Normande depuis plus de 120 ans.

Nous vous accueillons dans notre boutique, avec un salon de thé et un coin épicerie de produits régionaux. Nous fabriquons quotidiennement des pâtisseries à partir de notre fameuse pâte sablée et bien d'autres gourmandises !

Vous pouvez aussi visiter notre laboratoire sur réservation pour mieux comprendre notre histoire et le processus de fabrication de nos sablés.



INFOS PRATIQUES

2 place sir Alexander Stanier
14960 Asnelles

02 31 22 18 57
sables.asnelles@outlook.fr

Visites sur réservation

Horaires

Mardi au samedi : 9h30 - 12h30 / 14h - 18h

7j/7 en juillet

Lundi au samedi en août : 9h30 - 12h30 / 14h - 19h e 18h le dimanche



www.sables-asnelles.fr



MICHEL BRÉAVOINE

Michel Bréavoine

A deux pas de Pont-l'Évêque, la cidrerie Bréavoine transforme la production de ses vergers depuis 3 générations pour produire les meilleurs cidres, Pommeau et Calvados possibles.

Depuis plus de 20 ans, toute la gamme est élaborée dans les règles de l'art du "pur jus" avec un assemblage de pommes, des plus douces aux plus amères, cueillies à maturité et pressées. Un subtil assemblage des jus issus de ces différentes variétés nous permettent de proposer un jus de pomme, des cidres, un Pommeau et des Calvados uniques.



INFOS PRATIQUES

504 route de Honfleur
14130 Coudray Rabut

02 31 64 03 28
camille@breavoine.fr

Horaires

Lun au ven : 8h30 - 12h /
13h30 - 18h

Sam : 10h - 12h30 / 14h30 -
18h30

Fermé le samedi de janvier
à mars



www.breavoine.fr





PATRELLE



Située sur la côte normande près de Deauville, la société familiale Patrelle existe maintenant depuis plus d'un siècle et demi.

En effet, c'est en 1852 que Salve Marie Patrelle créa sa petite entreprise qui ne débutera qu'avec un seul et unique produit : l'Arôme Patrelle. Près d'un siècle plus tard, Patrelle diversifia son activité en créant une partie confiserie avec notamment la Boule Coco et le Roudoudou.



INFOS PRATIQUES



Chemin de Trousseauville
Zone Artisanale
14510 Houlgate

Horaires
Mercredi et vendredi
15h - 17h

02 31 28 18 35

www.patrelle.com





PIEDNOIR ET FILS



**PIEDNOIR
PERE ET FILS**

Venez découvrir les produits cidricoles de la ferme située dans un terroir d'exception situé sur le versant soleil couchant de la vallée de la Touques.

La production cidricole de la Ferme de Belleau existe depuis 8 générations, qui exploite un verger sur lequel se développent 80 variétés de pommes dont certaines sont uniques par leur ancienneté. Elle mérite ainsi une visite pour l'achat de cidre ou de calvados, où vous y trouverez en plus une magnifique ferme certifiée agriculture biologique, s'étendant sur 72 hectares.



INFOS PRATIQUES



Ferme Belleau
2636 route de Fervaques
14140 Notre Dame de Courson

Horaires
Sur RDV du lundi au
samedi de 9h à 20h

02 52 56 49 57
calvados-piednoir@wanadoo.fr

www.lafermebelleau.fr 

Saveurs de
NORMANDIE



**PREUVE
DE BON SENS**