



Bienvenue en NORMANDIE

La Normandie est un mariage de passions gourmandes et de produits de grande qualité.

Rencontrez nos producteurs passionnés et découvrez les trésors de notre région : produits laitiers, viandes et charcuterie, poissons et coquillages, fruits et légumes, produits cidricoles, produits sucrés et céréaliers...

SAVEURS-DE-NORMANDIE.FR
NORMANDIE-TOURISME.FR
NORMANDIE-GOURMANDE.COM

50 Biscuitier en Normandie DEPUIS 1909

Biscuiterie l'Abbaye

MAGASIN D'USINE
MUSÉE & VISITE D'ATELIER
à Lonlay l'Abbaye (61700)

Ouvert du lundi au samedi : 10h-13h & 14h-19h.
Visite de l'atelier sur réservation : 02 33 30 64 74

Boutique à BAGNOLES DE L'ORNE (02 33 65 81 54)
et à GRANVILLE (09 66 90 24 61) - Food-Truck sur les marchés normands
www.biscuiterie-abbaye.com

5 02 33 40 19 27

CIDRIÈRE DE LA BRIQUE

Magasin ouvert du Lundi au Vendredi
8h30 - 12h30
13h30 - 17h30

2051 Route de la Brique - 50700 SAINT-JOSEPH

AGRANDISSEMENT DU MAGASIN LES HALLES OUVERTURE DU GLACIER

28 Le Village Fromager

Découvrez la fabrication du Livarot et du Pont-l'Évêque AOP au cœur des ateliers fromagers

Une salle dédiée au Camembert de Normandie AOP

Nouvelle visite vidéo-guidée

La Village Fromager E. Grandjean - 34300 LIVAROT PAYS D'AUGE
02 31 56 56 21 - www.villagefromager.com

19 MADELEINES, FINANCIERS & CAKES au Beurre d'Isigny AOP

Jeannette

BISCUITERIE JEANNETTE
23 Avenue du Pays de Caen
14460 Colombelles
Lundi au Samedi : 10h - 19h
www.jeannette1850.com



PREUVE DE BON SENS

Depuis 2003, la marque collective **Saveurs de Normandie** s'engage sur 4 garanties :

L'ORIGINE :
Des produits fabriqués en Normandie privilégiant les matières premières agricoles et/ou maritimes régionales.

LA QUALITÉ :
Des produits élaborés selon un savoir-faire et de bonnes pratiques de fabrication.

LE GOÛT :
Des produits testés et approuvés par un panel de 60 consommateurs.

DES ENTREPRISES CITOYENNES :
Des produits conçus par des entreprises et producteurs engagés sur les 3 axes du développement durable.

SAVEURS-DE-NORMANDIE.FR

Saveurs de Normandie est partenaire du RolloN, la monnaie régionale qui favorise les circuits courts et l'économie circulaire en Normandie ! Retrouvez les producteurs qui utilisent le RolloN en suivant ce logo.

150 entreprises et producteurs
650 produits
20 012 emplois en Normandie

Retrouvez ce logo sur les produits commercialisés uniquement dans les réseaux spécialisés et épicerie fines.



Saveurs DES VIANDES QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ

Terre d'élevage par excellence, grâce à la richesse de ses herbages, la Normandie est à l'origine de produits de qualité : viandes bovines, ovines, volailles de Normandie, lapins... ainsi qu'une variété de spécialités renommées : andouille de Vire, boudin noir de Mortagne, jambon du Cotentin, saucisson du marin, tripes à la mode de Caen, canard de Rouen...



viandesdenormandie.fr - fagnr.fr



Trésors DES MERS ET DES RIVIÈRES FRAÎCHEUR ET DIVERSITÉ

La Normandie, c'est 600 km de côtes pour une pêche fructueuse : harengs, soles, mullets, bars, turbots, merlans, maquereaux... Et la 1^{ère} région productrice de coquilles Saint-Jacques (Label Rouge depuis 2002) mais aussi de bulots (de Granville IGP) et de produits conchylicoles (moules et huîtres avec ses 4 crus renommés : Côte Ouest, Isigny, Saint-Vaast et Côte de Nacre).



normandiefraicheurme.fr - huîtres-normandie.com

4 pers. 10 min. 10 min.

Tortilla à l'andouille de Vire

INGRÉDIENTS
• 6 œufs de Normandie
• 200g d'andouille de Vire
• 1 échalote
• 1/2 pomme frottée et juteuse
• 25g de beurre demi-sel de Normandie
• 2cl de vinaigre de cidre de Normandie

PRÉPARATION
1. Ciseler l'échalote et couper la pomme en bâtonnets.
2. Couper l'andouille en cubes d'environ 1cm.
3. Faire revenir la pomme, l'échalote et le vinaigre de cidre dans le beurre dans une poêle qui peut aller au four ensuite.
4. Ajouter l'andouille de Vire et les œufs battus. Saler et poivrer.
5. Cuire sur le feu quelques minutes puis finir la cuisson dans un four à 190°C pendant 10 minutes.
6. Démouler la tortilla, la couper en cubes puis servir.

ACCORD CIDRIQUE
Cidre du Perche AOP demi-sec



Richesses DU LAIT UNE NOTORIÉTÉ MONDIALE

Cette réputation solide se fonde sur une gamme exceptionnelle, notamment nos 6 produits d'Appellation d'Origine Protégée : Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, Crème et Beurre d'Isigny et autres spécialités fromagères, ainsi que tous les desserts innovants : yaourts, desserts lactés, crèmes, laits fermentés...



isigny-aop.com - routesdesfromagesdenormandie.fr

4 pers. 10 min. 15 min.

Bruschetta au Camembert de Normandie, pommes et confit d'oignon

INGRÉDIENTS
• 1 Camembert de Normandie AOP
• 4 tranches de pain de campagne
• 1 pomme
• Gelée de pomme de Normandie
• Confit d'oignon

PRÉPARATION
1. Couper la pomme et le Camembert de Normandie AOP en fines tranches.
2. Tapisser chaque tranche de pain de campagne d'une cuillère à soupe de gelée de pomme. Y déposer les tranches de pomme et de camembert.
3. Mettre au four pendant 15 minutes à 180°C.
4. Sortir les bruschettas du four. Finaliser la préparation en ajoutant le confit d'oignon.

ACCORD CIDRIQUE
Cidre Pays d'Auge AOP

4 pers. 30 min. 45 min.

Saint-Jacques snackées, sauce au cidre et poireaux

INGRÉDIENTS
• 20 noix de Saint-Jacques Label Rouge
• 1kg de poireaux
• 25cl de cidre brut IGP de Normandie
• 30cl de crème fraîche de Normandie
• 40g de beurre doux de Normandie
• 2 échalotes
• 2 c. à s. d'huile d'olive
• Graines de sésame
• 1/2 botte de ciboulette
• Fleur de sel, poivre du moulin

PRÉPARATION
1. Émincer et laver les blancs de poireaux, les faire fondre 30 minutes à couvert dans du beurre, sel et poivre. En fin de cuisson, laisser évaporer l'eau, ajouter 15cl de crème et réserver.
2. Faire suer les échalotes au beurre, déglacer au cidre, laisser réduire de moitié puis ajouter le reste de crème. Poivrer et réserver.
3. Hacher la ciboulette
4. Saisir les Saint-Jacques huilées 1 minute 30 par face, saler et poivrer.
5. Dresser : fondue de poireaux, Saint-Jacques, sauce au cidre, ciboulette et sésame. Servir aussitôt.

ACCORD CIDRIQUE
Cidre de Normandie IGP demi-sec acidulé



jardinsdenormandie.com

2 pers. 20 min. 30 min.

Soupe carottes, potimarron et pommes de terre

INGRÉDIENTS
• 2 carottes des sables
• 2 pommes de terre
• 1/2 potimarron
• 250ml de crème fraîche de Normandie
• 50cl de bouillon de légumes
• 2 gousses d'ail
• 1 noix de beurre de Normandie
• Poivre et curry

PRÉPARATION
1. Couper tous les légumes en dés et tailler l'ail en petits morceaux.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole et faire revenir l'ail puis ajouter le potimarron, les carottes et les pommes de terre.
3. Ajouter 50cl de bouillon de légumes.
4. Assaisonner de poivre, de curry et laisser cuire 30 min à couvert et à feu doux.
5. Mixer la soupe, ajouter la crème, mélanger et rectifier l'assaisonnement si besoin.



Fraîcheur DU JARDIN LE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DE L'INNOVATION

La Normandie apporte toute l'année une variété de fruits et légumes d'une fraîcheur et d'un goût exceptionnels : pommes, poires, salades, choux, poireaux, oignons, navets et carottes. Entre plaisir et équilibre, la Normandie c'est aussi des produits innovants : salades croquantes prêtes à l'emploi, légumes prêts à cuire, soupes chaudes et froides, purées...

20 CONFISERIE ARTISANALE

CARAMELS D'ISIGNY

AU BEURRE D'ISIGNY AOP

Plus d'espace, plus de saveurs...

VENEZ VIVRE LA NOUVELLE EXPÉRIENCE DES HALLES D'ISIGNY !

AGRANDISSEMENT DU MAGASIN LES HALLES OUVERTURE DU GLACIER

14230 ISIGNY-SUR-MER | 02 31 51 66 57 | caramels-isigny.com | f | @

11 CHEVALIERS D'ARGOUES

ASSORTIMENTS - FRUITS ENREGÉS - TABLETTES - MENDIANTS - BOUCHÉES NOIRETTES - TRUFFES

CHOCOLATERIE ARTISANALE

MAGASIN OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI - 9H00-12H30 ET 13H30-18H00
www.chevaliers-d'argoues.com | 02 33 56 56 21
ZA La Busnouvière - 826 route de l'Aubannerie - 50860 MOYON VILLAGES

25 FABRIQUE-MOI un Bonbon

• ARTISAN CHOCOLATIER CONFISEUR
• PÂTISSERIE
• SALON DE THÉ
• ÉPICERIE FINE
• COFFRETS CADEAUX

Rue de la Gare - 14370 Argences
contact@fabriquemoiunbonbon.fr
02 31 91 17 53

www.fabriquemoiunbonbon.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h sans interruption (susceptibles de changer les jours fériés)

4 BOUTIQUE VENTE DIRECTE

DEPUIS 1988

Jacky Leduc

CHARCUTERIE DE NORMANDIE

Charcuteries traditionnelles de Normandie
Véritable Andouille de Vire
Produits des terroirs normands

COLIS NORMAND

Boutique en ligne sur moncolisnormand.com

Parc d'Activités de la Pommeraie - 50640 LE TELLEUL - Tél 02 33 59 59 80 - www.jackyleduc.fr



Jus de pomme ET AUTRES BOISSONS DES PARFUMS SUBTILS

Les pommiers et les poiriers normands donnent naissance à des produits cidricoles prestigieux : les cidres frais et fruités (dont les AOP Pays d'Auge, Perche et Cotentin), le Poiré (dont le Poiré Domfront AOP), le Pommeau de Normandie AOC, les AOC Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais, sans oublier les jus de pomme fermiers.



idac-aoc.fr - maison-cidricole-normandie.fr

Spritz Normand

INGRÉDIENTS
• 1 rondelle d'orange
• 3cl d'Apérol
• 3cl de Calvados AOC
• 10cl de Poiré Domfront AOP
• Glaçons

PRÉPARATION
Dans un grand verre à vin, remplir à moitié de glaçons, placer la rondelle d'orange, verser l'Apérol, le Calvados, et le Poiré Domfront. Remuer.

Pocito

INGRÉDIENTS
• 7 cl de Pommeau de Normandie AOC
• 2 cl de jus de citron
• 5 cl de tonic
• Glaçons

PRÉPARATION
Dans un grand verre type whisky, incorporer les glaçons, placer le jus de citron et le Pommeau. Compléter au tonic puis mélanger.

Mocktail Gourmandie

INGRÉDIENTS
• 10 cl de jus de pomme de Normandie
• 10 cl de jus de poire de Normandie
• 2 cl de sirop de caramel

PRÉPARATION
Dans un shaker, mettre le jus de pomme, le jus de poire et le sirop de caramel. Shaker énergiquement. Verser dans un verre et ajouter de la glace pilée. Déguster !



Gourmandises DU PAYS TRADITION ET MODERNITÉ

Les artisans et industriels normands proposent un éventail de spécialités délicieuses : galettes et sablés normands, chocolats, caramels (d'Isigny), madeleines, confitures de fruits et de lait, miels divers et variés, ainsi que les sucres de pommes rouennais, la célèbre Teurgoule (riz au lait à la cannelle) et l'inoubliable tarte normande.



4 pers. 10 min. 10 min.

Verrine de sablé normand, mousse au fromage blanc, compotée de fraises et rhubarbe

INGRÉDIENTS
• 175g de sablés d'antan
• 2 œufs de Normandie
• 95g de sucre blanc
• 160g de fromage blanc campagnard
• 6cl de crème liquide
• 100g de fraises
• 2 bâtons de rhubarbe
• 2 feuilles de gélatine campagnard

PRÉPARATION
1. Monter au batteur les œufs et 80g de sucre.
2. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau puis faire bouillir 2 c. à s. d'eau pour y dissoudre la gélatine. L'ajouter au mélange.
3. Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer avec le fromage blanc.
4. Faire compoter les fraises et la rhubarbe 10 minutes avec 15g de sucre puis laisser refroidir.
5. Dans 4 verrines, concasser les sablés. Dresser dessus la mousse puis mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
6. Au moment de servir, décorer les verrines avec la compotée de fruits.

ACCORD CIDRIQUE
Cidre IGP de Normandie doux

Carte des visites d'entreprises & boutiques



Découvrez un réseau de **95 boutiques!**

À vélo ou à pied, suivez vos envies le temps d'une pause. Rencontrez des producteurs passionnés en partageant leur engagement et savoir-faire autour de l'origine, la qualité et le plaisir des trésors normands.

Flashez-moi pour retrouver les horaires des visites & boutiques



www.saveurs-de-normandie.fr

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes. www.mangerbouger.fr

137 OFFICES DE TOURISME EN NORMANDIE



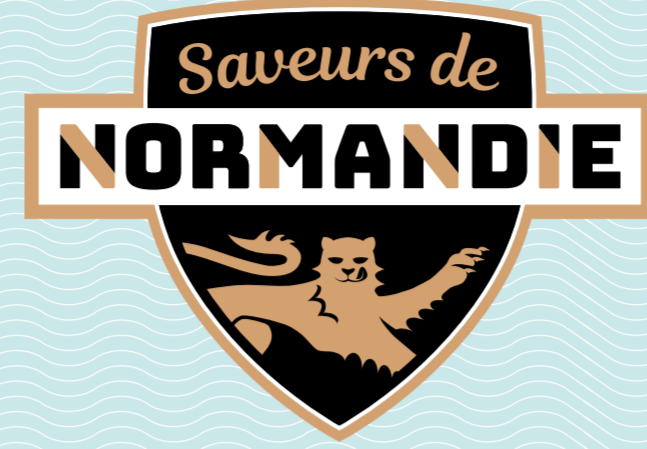
Pendant votre séjour, franchissez les portes de nos Offices de Tourisme et laissez-vous guider par les précieux conseils de nos experts!



NORMANDIE OTN

© Crédit photo: D. Condrea - Getty Images / Christophe - N. Coquilard - OTN

Visites & boutiques



- Visites et boutiques
- Boutiques
- Magasins de produits locaux
- Types de produits
- Accepte le Rollon
- Entreprises du Patrimoine Vivant

Circuits vélos
Envie d'aller plus loin ?
flashez-moi!

Manche (50)

- 1 **André Guépratte** - Virey
www.gueprat.com
- 2 **Biscuiterie de l'Abbaye** - Granville
www.biscuiterie-abbaye.com/fr
- 3 **Casrouge & fils** - Gouville-sur-mer
www.casrougeetfils.fr
- 4 **Charcuterie Jacky Leduc** - Le Teilleul
www.jackyleduc.fr
- 5 **Cidrie de la Brique** - Saint-Joseph
www.cidriedelabrique.com
- 6 **Domaine du Coquerel** - St-Hilaire-du-Harcouët
www.calvados-coquerel.com
- 7 **Laiterie Th. Réaux** - Lessay
www.laiterie-th-reaux.fr
- 8 **La Cave Normande** - St-Cyr-du-Bailleul
www.familie-guesdon.com
- 9 **La Chaiseronne** - Brécéy
www.lachaiseronne.com
- 10 **Label Abeille de Normandie** - Remilly-les-Marais
- 11 **Les Chevaliers d'Argouges** - Moyon-Villages
www.les-chevaliers-dargouges.com
- 12 **Maison Saint-Lô** - Saint-Sauveur-Lendelin
www.maisonsaintlo.fr
- 13 **Manoir des Abeilles** - Pontorson
www.manoir-des-abeilles.com
- 14 **Montfruit du Bocage** - St-Laurent-de-Terregate
www.montfruit.fr
- 15 **Pêcherie de Normandie** - Blainville-sur-Mer
- 16 **RessourSée** - Cuves
www.ressoursee.fr
- 17 **Saveurs du Jardin** - Gouville-sur-mer

Calvados (14)

- 18 **Amand - Paul Danjou** - Vire
www.jort.fr
- 19 **Biscuiterie Jeannette 1850** - Colombelles
www.jeannette1850.com
- 20 **Caramels d'Isigny** - Isigny-sur-mer
www.caramels-isigny.com
- 21 **Cidrie Viard** - Guéron
www.cidrebayeux.com
- 22 **Coopérative Isigny Ste Mère** - Isigny-sur-mer
www.isigny-ste-mere.com
- 23 **Distillerie Père Magloire** - Pont-l'Évêque
www.calvados-experience.com
- 24 **Domaine de la Flaguerie** - Ducy-Ste-Marguerite
www.lesvergersdeducy.fr
- 25 **Fabrique-moi un bonbon** - Argences
www.fabriquemoiunbonbon.com
- 26 **Ferme de Billy** - Rots
www.ferme-de-billy.com
- 27 **Fromagerie du Plessis** - Belle-Vie-en-Auge
- 28 **Fromagerie Graindorge** - Livarot-Pays-d'Auge
www.graindorge.fr

- 29 **Fromagerie de Jort** - Bernières d'Alilly
www.jort.fr
- 30 **Goût et Qualité** - Bretteville-sur-Odon
www.goutetqualite.fr
- 31 **La Fontaine à Confiture** - Garnetot
www.fontaine-confiture.com
- 32 **La Maison Lequertier** - Mondeville
www.lamaisonlequertier.com
- 33 **Les Coques de Cabourg** - Cabourg
www.lescoquesdecabourg.fr
- 34 **Fromagerie de la Houssaye** - Boissey
www.fromageriedelahoussaye.fr
- 35 **Les Sablés d'Asnelles** - Asnelles
www.sables-asnelles.fr
- 36 **Michel Bréavoine** - Coudray-Rabut
www.breavoine.fr
- 37 **Patrelle** - Houlgate
www.patrelle.com
- 38 **Piednoir père et fils** - Livarot-Pays-d'Auge

Eure (27)

- 39 **Boulangerie Maison Héron père et filles** - Louviers
www.maisonheron.com
- 40 **Brasserie De Sutter** - Gisors
www.brasseriesdetsutter.com
- 41 **Distillerie Maison Busnel** - Corneilles
www.distillerie-busnel.fr
- 42 **Ferme du Gros Caillou** - Vanneccroq
- 43 **Le Buisson Duret** - Le Tilleul-Lambert
www.le-buisson-duret.fr
- 44 **Le Pressoir d'Or** - Frenelles-en-Vexin
www.pressoirdor.com
- 45 **Les 3 Pommes Epagnoles** - Épaignes
www.lestroispommeseagnoles.fr
- 46 **Moulin d'Auguste** - Les Andelys
www.moulinauguste.fr
- 47 **Saveurs de Normandie** - Ménilles
www.saveurs-de-normandie.com
- 48 **Vauquelin** - Venon
www.vauquelin.fr

Orne (61)

- 49 **Biscuiterie de l'Abbaye** - Bagnoles-de-l'Orne
www.biscuiterie-abbaye.com/fr
- 50 **Biscuiterie de l'Abbaye** - Lonlay-l'Abbaye
www.biscuiterie-abbaye.com/fr
- 51 **Calvados Préaux** - Mantilly
- 52 **Cidrie Traditionnelle du Perche** - Val-au-Perche
www.cidrie-traditionnelle-du-perche.fr
- 53 **Ferme de l'Ètre Soyier - Brasserie La Trotteuse** - St-Brice-sous-Rânes
- 54 **La Galotière** - Crouttes
www.lagalotiere.fr
- 55 **Les Éleveurs de la Charentonne**
www.lesleveursdelacharentonne.fr
- 56 **Manoir de Durcet** - Magny-le-Désert
www.breton-manoirdedurcet.fr
- 57 **Le Manoir du Bocage** - Passais-Villages
www.manoirdubocage.fr

Seine-Maritime (76)

- 58 **Brasserie La Godène** - Terres-de-Caux
sites.google.com/view/brasserielaгодene
- 59 **Cafés Charles Danican** - Le Havre
www.cafecharlesdanican.com
- 60 **Cuisine sucrée** - Bihorel
www.cuisinesucree.fr
- 61 **Distillerie de la Seine** - Le Havre
www.distillerie-seine.fr
- 62 **Ferme Brasserie Northmaen** - La Chapelle St-Ouen
www.northmaen.com
- 63 **Forchy Pâtisseries** - Yvetot
www.forchy.com
- 64 **Jean-Marc Malo** - Goderville
www.lemontier.fr
- 65 **La ferme des 5 frères** - Terres-de-Caux
www.lafermedes5freres.fr
- 66 **La Maison des Meringues** - Ypreville-Biville
www.lamaisondesmeringues.fr
- 67 **Le Bouquet Normand** - Fécamp
www.lebouquetnormand.fr
- 68 **Le Bouquet Normand** - Le Havre
www.lebouquetnormand.fr
- 69 **Les Ateliers d'Étran** - Martin-Église
www.boutique.apeidiemie.fr
- 70 **Les Rescapés** - Les Authieux Port-St-Ouen
www.biscuitslesrescapes.com
- 71 **Maison Lemétais** - Le Havre
www.cafeslemetais.fr
- 72 **Minoterie Capron** - Brachy
www.moulincapron.fr
- 73 **Mon Café Normand** - Oissel
www.moncafenormand.fr
- 74 **Roches Blanches** - Cany-Barville
www.roches-blanches.fr
- 75 **Viviers de Vatierville** - Vatierville
www.vivierkot.com
- 76 **Whisky Auguste Ricouard** - Fontenay
www.whisky-augustericouard.fr