

DU 3 AU 15 OCTOBRE 2017

REMISE IMMÉDIATE

25 €*

EN CAISSE

NORMANDIE

Je dis oui !

*cumulés sur l'ensemble de ce tract



Du Goût
et des Valeurs

RETROUVEZ GOURMANDIE CHEZ NOS PARTENAIRES :



LISTE DES MAGASINS PARTICIPANTS DISPONIBLE SUR WWW.GOURMANDIE.FR



Gourmandie deviendra Saveurs de Normandie

Depuis 15 ans, nous sommes plusieurs milliers d'agriculteurs, producteurs, artisans et chefs d'entreprises à cultiver ou fabriquer des produits, issus de **savoir-faire maîtrisés** dans le respect d'une **qualité gustative** que vous appréciez.

Fiers d'être Normands, nous signons nos productions de la marque GOURMANDIE, symbole de notre engagement en faveur d'une gastronomie de proximité, riches de saveur et d'emplois.

400
PRODUITS
100
ENTREPRISES
17000
EMPLOIS

EN NORMANDIE

Dans les mois à venir, nous vous offrirons un **nouveau repère de confiance** en nous dotant du logo **SAVEURS DE NORMANDIE**. Il remplacera progressivement **GOURMANDIE** sans rien céder à l'exigence de qualité qui fait notre fierté. Partageons d'ores et déjà notre passion en découvrant une **sélection de nos spécialités** à l'occasion d'un tour des saveurs de Normandie !



FÉCAMP (76)

SEPOA-DELGOVE

RAYON POISSONNERIE OU TRAITEUR DE LA MER



Filets de harengs
doux ou fumés
Sachet de 180 g. ou 200 g.

0,30 €
REMISE
IMMÉDIATE
EN CAISSE



Kippers
Barquette de 2 pièces.
500 g.

PÊCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-EST
ET TRANSFORMÉS EN NORMANDIE



Jean-Christophe Lagarde
SEPOA DELGOVE

Créée en 1936 à Fécamp, notre entreprise met tout son savoir-faire en oeuvre pour sélectionner uniquement les meilleures ressources locales dans le plus grand respect de la culture maritime.

MARIGNY (50)

JAMBONS DU BOCAGE

RAYON TRADITIONNEL

Jambon fumé entier sans os
Fumé en cheminée au bois de hêtre.
Vendu au kg.



TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

TROUVILLE-SUR-MER (14)

ESCARGOTS DU PRÉ D'AUGE

ESPRIMER
RAYON SURGELÉ

12 escargots
farcis à la
bourguignonne
Barquette de 90 g.



0,50 €
REMISE
IMMÉDIATE
EN CAISSE

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE



Antoine Mengeot
ESPRIMER

Depuis 1996, notre entreprise est devenue au cours de ces années l'acteur incontournable dans la transformation artisanale d'escargots d'élevage (Aspersa Maxima) sur la Normandie.

CANY-BARVILLE (76)

ROCHES BLANCHES

RAYON CHARCUTERIE, LIBRE-SERVICE

Saucisse
sèche de
campagne
Label Rouge
Pièce de 200 g.

0,50 €
REMISE
IMMÉDIATE
EN CAISSE



Saucisson sec
de campagne
Label Rouge
Pièce de 200 g.

0,50 €
REMISE
IMMÉDIATE
EN CAISSE



Saucisse sèche
100% Porc Normand nature
Pièce de 150 g.

0,30 €
REMISE
IMMÉDIATE
EN CAISSE

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

Bruno Reistroffer
LA TABLE DE GUILLAUME

À partir de viandes françaises sélectionnées pour leur qualité, notre petite entreprise propose des produits artisanaux typiques du terroir normand : tripes à la mode de Caen, terrines, teurgoules et autres mets cuisinés traditionnels.



BRÉCEY (50)

LA CHAISERONNE
RAYON ÉPICERIE

0,50 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

LES MARMITES D'AUGUSTINE

Bœuf Normand aux carottes et pruneaux
En conserve format marmiton de 750 g.

0,25 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

0,25 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

LES TERRINES D'AUGUSTINE

Terrine à l'andouille de Vire
En conserve format terrine de 190 g.

Terrine campagnarde au Calvados
En conserve format terrine de 190 g.

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

Guillaume Vimond
LA CHAISERONNE

Fiers de nos recettes traditionnelles normandes, «Les Marmites et Terrines d'Augustine» sont cuisinées avec des viandes de qualité sélectionnées auprès d'éleveurs du Sud Manche et des légumes frais et produits de notre terroir normand.

FALAISE (14)

LA TABLE DE GUILLAUME
RAYON ÉPICERIE

0,50 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

Tripes à la mode de Caen
Bocal de 800 g.

0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

Mousse de Foie au Calvados
Pot de 190 g.

0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

Pâté Normand au Pommeau
Pot de 190 g.

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

CANY-BARVILLE (76)

TRIPES PAILLARD
RAYON FRAIS ET BOUCHERIE/
CHARCUTERIE TRAITEUR LIBRE-SERVICE

Tripes à la mode de Caen à l'ancienne
Bol de 500 g.

0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

Daube de joues de boeuf aromatisée au vin rouge
Bol de 300 g.

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

LUNERAY (76)

DEFIAL NORMIVAL
RAYON BOUCHERIE LIBRE-SERVICE

LES TABLES NORMANDES

Pavé recette Normande au Camembert
Barquette de 2 X 150 g.

0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

Crêpinettes recette Normande au Cœur de Neufchâtel
Barquette de 4 X 125 g.

0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

Jean-Noël Delhay
DEFIAL NORMIVAL

Depuis 1976, notre entreprise a su devenir la référence dans la préparation de recettes à base de viandes, toujours dans le respect du produit et des traditions culinaires de Normandie.

LESSAY (50)

PRIMÉALE
RAYON FRUITS ET LÉGUMES

Légumes pour pot au feu
Carotte, poireau, navet, oignon, bouquet garni. Barquette d'1 kg.



Carottes non lavées Label Rouge
Barquette d'1 kg.

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

LE MOLAY-LITTRY (14)

LA FERME DU MESNIL
RAYON VOLAILLE ET CHARCUTERIE LIBRE-SERVICE

Poulet du Mesnil 120 jours d'élevage
Prêt à cuire, accompagné de son foie et gésier. Alimentation 100% végétale et minérale. Poids variable.

1 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



Rillettes de volaille
100% volaille à la graisse d'oie. Pot de 230 g.

0,50 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



Poule à la crème et son riz aux petits légumes.
Barquette d'1 kg.

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

Emmanuel Dupont
LA FERME DU MESNIL

Agriculteurs Normands depuis 30 ans, notre entreprise familiale met tout en oeuvre pour respecter les traditions d'élevage de son terroir : toutes nos volailles ont accès à des parcs herbagés et sont élevées 120 jours.



PRIMÉALE

Cultivés au coeur du Cotentin, nos légumes grandissent dans des sols riches en sédiments marins naturels, pour une qualité et des saveurs typiques de la Normandie.



Daniel Delahaye
ISIGNY SAINTE-MÈRE

Créée en 1932 au cœur d'un territoire unique, notre coopérative, regroupant aujourd'hui 456 producteurs normands, propose des produits laitiers devenus des références internationales du savoir-faire normand.

ISIGNY-SUR-MER (14)

ISIGNY SAINTE-MÈRE

RAYON CRÈMERIE LIBRE-SERVICE

Camembert d'Isigny

Au lait microfiltré.
22% MG. Pièce de 250 g.

0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



0,20 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



Beurre de baratte Isigny Saint-Mère doux ou aux cristaux de sel

82% MG. Pain moulé de 250 g.

Fondue Normande Isigny Sainte-Mère

(Camembert, Pont l'Évêque, Livarot aux saveurs de cidre et de Calvados)
18,75% MG. Pot de 500 g.



0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



Crème fraîche d'Isigny AOP

35% MG. Pot de 50 cl.

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

Marie Cordeau
FROMAGERIE DE LIVAROT

Depuis plus d'un siècle, notre fromagerie collecte le lait auprès de producteurs locaux pour fabriquer les 4 fromages AOP de Normandie : Livarot, Pont l'Évêque, Neufchâtel et Camembert de Normandie.



FROMAGERIE DU PLESSIS

RAYON CRÈMERIE LIBRE-SERVICE

Pont l'Évêque AOP

Au lait cru de vache.
24% MG. Pièce de 360 g.



0,50 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



Neufchâtel AOP

Au lait cru de vache.
24% MG. Pièce de 200 g.

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE



Jeannick Petel
FROMAGERIE DU PLESSIS

Originaire du Pays d'Auge, notre fromagerie se consacre à perpétuer le savoir-faire de son terroir en se spécialisant dans la fabrication et l'affinage des fromages AOP de Normandie au lait cru offrant caractère et authenticité.

LIVAROT (14)

FROMAGERIE DE LIVAROT

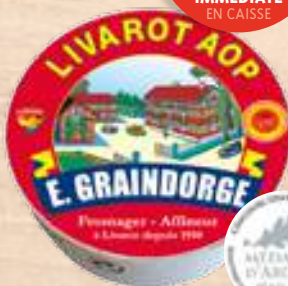
RAYON CRÈMERIE LIBRE-SERVICE

Livarot AOP E. GRAINDORGE

Au lait pasteurisé de vache.
22% MG. Pièce de 250 g.



0,40 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



Camembert de Normandie AOP E. GRAINDORGE

Au lait cru de vache.
20% MG. Pièce de 250 g.

0,40 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

MONTSECRET (61)

LAITIÈRE DE LA MOTTE

RAYON CRÈMERIE LIBRE-SERVICE

Yaourt fermier nature

Au lait entier.
Pack de 4 X 125 g.



0,15 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

0,15 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



Crème fraîche épaisse

42% MG.
Pot en verre de 20 cl.

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE



LAITERIE CORALIS

RAYON LAIT UHT

Lait UHT demi-écrémé Agrilait Mon lait de Normandie

Le pack de 5 briques + 1 gratuite.



LAIT COLLECTÉ EN NORMANDIE

Anne Lenormand
LAITIÈRE DE LA MOTTE

Agriculteurs depuis plus de 30 ans, notre entreprise familiale s'est spécialisée au fil des années dans la fabrique artisanale de crème fraîche et de yaourts fermiers, faits à partir du bon lait de nos vaches nourries à l'herbe fraîche de nos pâturages.



CESNY-AUX-VIGNES (14)

TEURGOULE DE JANVILLE

SARL ALAIN URBAN
RAYON CRÈMERIE LIBRE-SERVICE

0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



Teurgoule cannelle, caramel, vanille ou chocolat

Bol de 750 g.

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE



Franck Urban
TEURGOULE DE JANVILLE

Depuis 1993, notre entreprise familiale perpétue la recette de la teurgoule, le dessert de riz au lait cuit au four pendant 6 heures, décliné en 4 parfums, sans colorant ni conservateur.

LAITERIE CORALIS

Pour promouvoir la qualité du lait Normand et valoriser le savoir-faire de nos producteurs, nous vous proposons le bon lait AGRILAIT de NORMANDIE : un lait collecté dans des fermes 100% Normandes.

Stephane Tual
LE MANOIR DES ABEILLES

A piculteurs de père en fils depuis 1946, nous sélectionnons les meilleurs miels et utilisons tout notre savoir-faire pour fabriquer des biscuits et pains d'épices de façon artisanale.



LONLAY-L'ABBAYE (61)

BISCUITERIE DE L'ABBAYE
RAYON ÉPICERIE

Les Sablés d'Antan + Galettes Normandes
1 étui de 175 g.
+ 1 étui de 200 g.



0,50 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



0,50 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

Le Trouvillais aux pommes
Lot de 2 étuis de 150 g.

Sablés de l'Abbaye « Les Bons Sablés Normands »
Heula
Coffret de 315 g.



0,50 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

Gérard Lebaudy
BISCUITERIE DE L'ABBAYE

Créée en 1964, notre entreprise familiale s'est toujours consacrée à proposer des produits riches en goût grâce à des ingrédients locaux sélectionnés et au savoir-faire de nos pâtisseries.

Alexandra Jeanne
MONTRUIT

Située à quelques kilomètres du Mont Saint-Michel, notre exploitation fabrique avec exclusivement des fruits, du sucre et beaucoup de passion, des confitures fermières authentiques.



LE MANOIR DES ABEILLES
RAYON ÉPICERIE

0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

Petits financiers au caramel beurre salé
Étui de 200 g.

Petits financiers Normands
Étui de 200 g.

0,20 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



Crème de caramel au beurre salé
Pot de 240 g.

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE



SAINT-LAURENT-DE-TERREGATTE (50)

EARL MONTRUIT
RAYON ÉPICERIE

0,20 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



0,20 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

Confiture fermière cassis
Pot de 360 g.

Confiture fermière framboise
Pot de 360 g.

TRANSFORMÉES EN NORMANDIE

LE HAVRE (76)

CAFÉS CHARLES DANICAN
BRÛLERIE DU HAVRE DE GRACE
RAYON ÉPICERIE

0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

0,30 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

LES CAFÉS PRÉCIEUX

100% pur arabica : Colombie Quindio, Brésil Cerrado, Ethiopie Moka
Paquet de 250 g.

TORRÉFIÉS EN NORMANDIE

David Hauguel
BRÛLERIE DU HAVRE DE GRACE

Torrificateurs depuis 1967, nous importons les meilleurs lots de café issus de plantations sélectionnées pour la qualité de leur culture. Nos cafés sont torréfiés quotidiennement et selon une méthode traditionnelle pour un goût plus intense.



MOYON (50)

LES CHEVALIERS D'ARGOUGES
RAYON ÉPICERIE

0,50 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

Ganache au Calvados
70% de cacao.
Étui de 100 g.



0,50 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

Eclats de Pommeau
70% de cacao.
Étui de 100 g.

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

BAYEUX (14)

MAMIE NORMANDIE
RAYON BOULANGERIE OU ÉPICERIE



0,50 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE



0,50 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

0,50 €
REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE

Brioche artisanale « La Fallue »
nature, aux pépites de chocolat ou aux pépites au citron
Sachet de 300 g.

TRANSFORMÉES EN NORMANDIE

David Abdou
MAMIE NORMANDIE

Avec une recette datant de 1897, notre artisan boulanger nous fait redécouvrir la Fallue, l'authentique brioche Normande conçue à partir d'ingrédients locaux, sans colorant ni conservateur et sans arôme artificiel.



Sébastien Breteau
LES CHEVALIERS D'ARGOUGES

Depuis plus de 25 ans, notre entreprise familiale fabrique de manière artisanale toute une gamme de moulages et de gourmandises au chocolat pur beurre de cacao grâce au savoir-faire de notre terroir.



BUSNEL

RAYON LIQUIDE

CORMEILLES (27)

0,50 €
REMISE
IMMÉDIATE
EN CAISSE



Pommeau
de Normandie AOC
BUSNEL
17% vol.
Bouteille de 70 cl.

1,50 €
REMISE
IMMÉDIATE
EN CAISSE



Calvados Pays
d'Auge Fine AOC
BUSNEL
40% vol.
Bouteille de 70 cl.

Cocktail exotique
au Calvados
BUSNEL
18% vol.
Bouteille de 70 cl.

2 €
REMISE
IMMÉDIATE
EN CAISSE



TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

Jean-Luc Pignol DISTILLERIE BUSNEL

Implantée au cœur du Pays d'Auge, la Distillerie BUSNEL est la plus ancienne des grandes Maisons de Calvados. Depuis 1820, nous distillons en nos chais le Calvados Pays d'Auge AOC et le Pommeau de Normandie AOC BUSNEL.

Sébastien Robine CIDRERIE DUJARDIN

Créée en 1926 à Cahagnes dans le bocage normand, notre cidrerie perpétue un savoir-faire cidricole en respectant le terroir et ses traditions. Une qualité reconnue et appréciée pour toutes nos gammes de produits.



PÈRE MAGLOIRE

RAYON LIQUIDE

PONT-L'ÉVÊQUE (14)

1,50 €
REMISE
IMMÉDIATE
EN CAISSE



Calvados Fine VS
Père Magloire AOC
40% vol.
Bouteille de 70 cl.

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

Jean-Luc Fossey PÈRE MAGLOIRE

Créée en 1821, notre distillerie est devenue au fil des années la référence des spiritueux normands, en perpétuant tout le savoir-faire et le meilleur des traditions entre convivialité et partage.



CONDÉ-SUR-VIRE (50)

CIDRERIE DUJARDIN

RAYON LIQUIDE

Cidre de table
brut traditionnel
Non pasteurisé
5% vol.
Lot de 3 bouteilles x 1 l.
«Offre éco»



0,40 €
REMISE
IMMÉDIATE
EN CAISSE



0,25 €
REMISE
IMMÉDIATE
EN CAISSE

Cidre Rosé
2,5% vol.
Bouteille de 75 cl.

0,30 €
REMISE
IMMÉDIATE
EN CAISSE



Poiré de Normandie
3% vol.
Bouteille de 75 cl.

TRANSFORMÉS EN NORMANDIE



Cocktail Pom'Daz

INGRÉDIENTS :

- 3 cl de Calvados Fine AOC Père Magloire (p.10)
- 2 cl de Pommeau de Normandie AOC Busnel (p.10)
- 6 cl de jus de pomme normand
- 1 trait de grenadine
- Quelques cubes de glace

DÉROULÉ :

Dans un verre long drink, verser et mélanger tous les ingrédients. Déguster bien frais.

4 personnes

The Burger au Livarot

CHEF : LES TOQUES REBELLES
GROUPE ROUGEREAU (CAEN)

20 min 10 min

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 10 MIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 1 petit Livarot AOP Graindorge (p.6)
- 200 g d'oignons émincés
- 10 g de beurre de baratte Isigny Sainte Mère (p.6)
- 1 poire pelée en petits cubes
- 2 tranches de pain d'épices en petits cubes
- 4 petits pains de campagne ronds
- 4 tranches de jambon fumé Jambons du bocage (p.3)
- Sel, poivre du moulin, feuilles de laitue

DÉROULÉ :

Compoter les oignons émincés avec le beurre et assaisonner. En fin de cuisson, **ajouter** la poire et le pain d'épices en petits cubes.
Ouvrir les petits pains de campagne en 2 dans l'épaisseur, les **toaster** d'un seul côté (côté mie). Sur la base de chaque pain, **disposer** des feuilles de laitue, **ajouter** les oignons chauds puis la tranche de jambon fumé et des lamelles de livarot. **Passer** rapidement sous un gril pour faire fondre le livarot. **Réchauffer** les « chapeaux » des petits pains sous le gril. **Servir** les burgers aussitôt gratinés, poser à côté les « chapeaux ».

4 personnes

Teurgoule en verrine

CHEF : PAULO FERREIRA
LYCÉE JEAN MONNET (MORTAGNE AU PERCHE)

10 min

PRÉPARATION : 10 MIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 25 cl de crème liquide de Normandie
- 1 c. à s. de crème de caramel au beurre salé Manoir des Abeilles (p.8)
- 4 sablés d'Antan Biscuiterie de l'Abbaye (p.8)
- 120 g de teurgoule vanille La Teurgoule de Janville (p.7)

DÉROULÉ :

Mélanger la crème liquide et la crème de caramel au beurre salé, **verser** dans un siphon, **percuter** 1 cartouche de gaz et **mettre** au frais. **Concasser** les sablés. **Répartir** la teurgoule dans les verrines, **ajouter** la crème au siphon et **recouvrir** de sablés concassés.

Jeu concours

À GAGNER...

DU 21 SEPTEMBRE AU 20 OCTOBRE 2017



1 week-end dans Le Perche pour 2 PERSONNES



2 repas gastronomiques pour 2 PERSONNES



10 livrets recettes

COMMENT PARTICIPER ? RIEN DE + FACILE :

inscrivez-vous sur **www.gourmandie.fr**

Conditions et règlement sur **www.gourmandie.fr**

À GAGNER

1^{er} lot : 1 séjour d'1 nuit dans le Perche comprenant 1 hébergement dans Les Lodges de La Petite Motte pour 2 personnes, 1 repas pour 2 personnes, 1 visite de la Cidrerie du Perche.

2^{ème} lot : 2 repas gastronomiques pour 2 personnes dans l'un de nos restaurants partenaires.

3^{ème} lot : 10 livrets recettes

« En achetant les produits de ce catalogue, vous contribuez à soutenir **25 ENTREPRISES NORMANDES** représentant près de **2400 EMPLOIS AGROALIMENTAIRES** et **4000 EMPLOIS AGRICOLES** dans notre région. »

Sébastien Windsor, Agriculteur et Président de la Marque



280 salariés



5 salariés



8 salariés



5 salariés



9 salariés



4 salariés



230 salariés



18 salariés



170 salariés



4 salariés



30 salariés



49 salariés



710 salariés



26 salariés



30 salariés



5 salariés



35 salariés



100 salariés



31 salariés



19 salariés



750 salariés



35 salariés



27 salariés



42 salariés

CE TRACT EST DIFFUSÉ À 750 000 EXEMPLAIRES EN PARTENARIAT AVEC 6 ENSEIGNES DE LA DISTRIBUTION DANS LES MAGASINS DÉTENTEURS DE L'OFFRE.

