

DU 2 AU 14 OCTOBRE 2018

*
24€
REMISE IMMEDIATE
EN CASSEROLE

Saveurs de NORMANDIE



EFFET GARANTI !

RETROUVEZ SAVEURS DE NORMANDIE CHEZ NOS PARTENAIRES :

Auchan

Carrefour

**Carrefour
market**

cora

Intermarché

Intermarché

Intermarché

HYPER U

SUPER U

U express

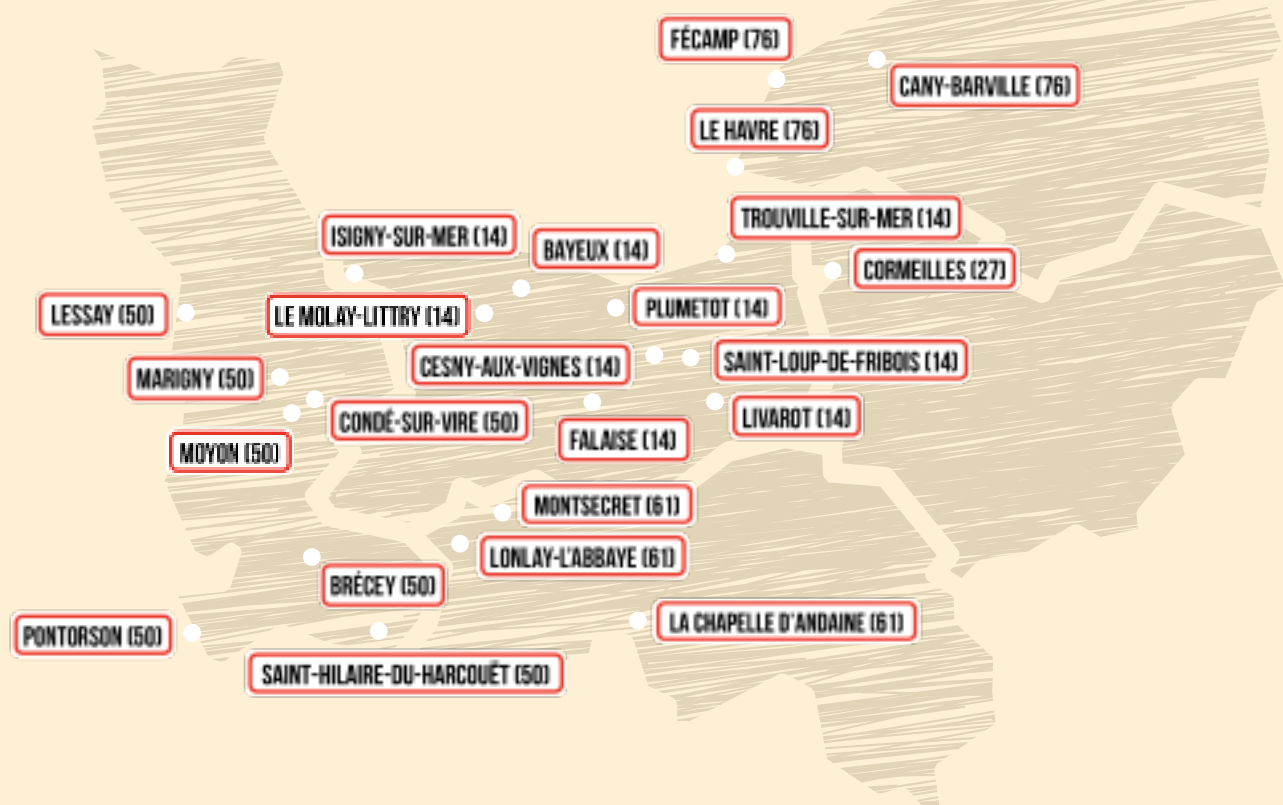
LISTE DES MAGASINS PARTICIPANTS DISPONIBLE SUR WWW.SAVEURS-DE-NORMANDIE.FR

*cumulés sur l'ensemble de ce tract



UN PLAISIR INIMITABLE !

ORIGINE, QUALITÉ, GOÛT



Les entrées les encas

SEPOA-DELGOVE FÉCAMP (76)
RAYON POISSONNERIE OU TRAITEUR DE LA MER
PÊCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-EST ET TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

0,30€
NORME AMBULANTE
100g



FILETS DE HARENGS DOUX OU FUMÉS
SACHET DE 180 G. OU 200 G.

DISPONIBLE CHEZ CARREFOUR MARKET ET AUCHAN

KIPPERS
BARQUETTE DE 2 PIÈCES.
500 G.



0,50€
NORME AMBULANTE
100g

ROCHES BLANCHES CANY-BARVILLE (76)
RAYON CHARCUTERIE, LIBRE-SERVICE
TRANSFORMÉS EN NORMANDIE

0,50€
NORME AMBULANTE
100g



SAUCISSE SÈCHE DE CAMPAGNE LABEL ROUGE
PIÈCE DE 200 G.

SAUCISSON SEC DE CAMPAGNE LABEL ROUGE
PIÈCE DE 200 G.

0,30€
NORME AMBULANTE
100g



SAUCISSE SÈCHE
100% PORC NORMAND NATURE
PIÈCE DE 150 G.

0,50€
NORME AMBULANTE
100g

BISCUITERIE DE L'ABBAYE LONLAY-L'ABBAYE (61)
RAYON ÉPICERIE
ORIGINE NORMANDIE



0,20€
NORME AMBULANTE
100g

SABLÉS APÉRITIFS NORMANDS AU CAMEMBERT GILLOT
SACHET DE 100 G.

ESCARGOTS DU PRÉ D'AUGE TROUVILLE-SUR-MER (14)
ESPROMER
RAYON SURGELÉ
TRANSFORMÉS EN NORMANDIE



12 ESCARGOTS FARCIS À LA BOURGUIGNONNE
BARQUETTE DE 90 G.

Jean-Christophe Lagarde
SEPOA-DELGOVE
FÉCAMP (76)

Antoine Mergat
ESCARGOTS DU PRÉ D'AUGE
TROUVILLE-SUR-MER (14)

Stéphane Malandain
ROCHES BLANCHES
CANY-BARVILLE (76)



Les petits plats

LA TABLE DE GUILLAUME FALAISE (14) RAYON ÉPICERIE TRANSFORMÉS EN NORMANDIE



0,50€
PRIX DÉPOSÉ
EN CAISSE



0,30€
PRIX DÉPOSÉ
EN CAISSE

PÂTÉ NORMAND AU POMMEAU
POT DE 190 G.

TRIPES À LA MODE DE CAEN
BOCAL DE 800 G.

TRIPES PAILLARD CANY-BARVILLE (76)
RAYON FRAIS ET BOUCHERIE / CHARCUTERIE TRAITEUR LIBRE-SERVICE
TRANSFORMÉES EN NORMANDIE



0,30€
PRIX DÉPOSÉ
EN CAISSE



0,30€
PRIX DÉPOSÉ
EN CAISSE

TRIPES À LA MODE DE CAEN À L'ANCIENNE
BOL DE 500 G.

TRIPES À LA MODE DE CAEN AROMATISÉES AU CALVADOS
BOCAL DE 600 G.

Guillaume Vimond
LA CHAISERONNE
BRÉCÉY (50)

Emmanuel Dupont
LA FERME DU MESNIL
LE MOLAY-LITTRY (14)

LA FERME DU MESNIL LE MOLAY-LITTRY (14) RAYON VOLAILLE ET CHARCUTERIE LIBRE-SERVICE ORIGINE NORMANDIE

POULET DU MESNIL
120 JOURS D'ÉLEVAGE.
PRÊT À CUIRE, ACCOMPAGNÉ DE SON FOIE ET GÉSIER.
ALIMENTATION 100% VÉGÉTALE ET MINÉRALE.
POIDS VARIABLE.



1€
PRIX DÉPOSÉ
EN CAISSE



0,50€
PRIX DÉPOSÉ
EN CAISSE

POULET RÔTI
AVEC SA FARCE ET SAUCE MAISON.
BARQUETTE DE 900 G.



0,30€
PRIX DÉPOSÉ
EN CAISSE

RILLETTES DE VOLAILLE
100% VOLAILLE À LA GRAISSE D'OIE.
POT DE 230 G.

PRIMÉALE LESSAY (50)
RAYON FRUITS ET LÉGUMES
ORIGINE NORMANDIE



LÉGUMES POUR POT AU FEU
CAROTTE, POIREAU, NAVET, OIGNON, BOUQUET GARNI.
BARQUETTE D'1 KG.

**CAROTTES NON LAVÉES
LABEL ROUGE**
BARQUETTE D'1 KG.

SNV LA CHAPELLE D'ANDAIN (61) / PLUMETOT (14) RAYON VOLAILLE ET CHARCUTERIE LIBRE-SERVICE ORIGINE NORMANDIE



0,50€
PRIX DÉPOSÉ
EN CAISSE

LAPIN ENTIER DÉCOUPÉ
SOUS ATMOSPHÈRE. 70 JOURS D'ÉLEVAGE.
ALIMENTATION 100% VÉGÉTALE, MINÉRALE ET VITAMINIQUE.
POIDS VARIABLE.
NON DISPONIBLE DANS LES MAGASINS INTERMARCHÉ



0,50€
PRIX DÉPOSÉ
EN CAISSE

**POULET FERMIER BLANC DE NORMANDIE
LABEL ROUGE**
81 JOURS D'ÉLEVAGE. PRÊT À CUIRE.
ALIMENTATION 100% VÉGÉTALE, MINÉRALE ET VITAMINIQUE.
POIDS VARIABLE.
NON DISPONIBLE DANS LES MAGASINS INTERMARCHÉ



0,50€
PRIX DÉPOSÉ
EN CAISSE

**POULET FERMIER JAUNE DE NORMANDIE
LABEL ROUGE**
81 JOURS D'ÉLEVAGE. PRÊT À CUIRE.
ALIMENTÉ AVEC 75% DE CÉRÉALES.
POIDS VARIABLE.
NON DISPONIBLE DANS LES MAGASINS INTERMARCHÉ



LA CHAISERONNE BRÉCÉY (50)
RAYON ÉPICERIE
ORIGINE NORMANDIE

LES TERRINES D'AUGUSTINE



0,25€
PRIX DÉPOSÉ
EN CAISSE

TERRINE AU CAMEMBERT
EN CONSERVE FORMAT TERRINE DE 190 G.



0,25€
PRIX DÉPOSÉ
EN CAISSE

RILLETTES CAMPAGNARDES NORMANDES
EN CONSERVE FORMAT TERRINE DE 190 G.

JAMBONS DU BOCAGE MARIGNY (50)
RAYON TRADITIONNEL
ORIGINE NORMANDIE



JAMBON FUMÉ ENTIER SANS OS
FUMÉ EN CHEMINÉE AU BOIS DE HÊTRE.
VENDU AU KG.

Les produits laitiers

FROMAGERIE DU PLESSIS SAINT-LOUP-DE-FRIBOIS (14)
RAYON CRÈMERIE LIBRE-SERVICE
ORIGINE NORMANDIE



NEUFCHÂTEL AOP
AU LAIT CRU DE VACHE.
24% MG. PIÈCE DE 200 G.

FROMAGERIE DE LIVAROT LIVAROT (14)
RAYON CRÈMERIE LIBRE-SERVICE
ORIGINE NORMANDIE



LIVAROT AOP
E. GRAINDORGE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE.
22% MG. PIÈCE DE 250 G.

LAITERIE CORALIS
RAYON LAIT UHT
LAIT COLLECTÉ EN NORMANDIE



LAIT UHT DEMI-ÉCRÉMÉ
AGRI LAIT LE BON LAIT DE MA NORMANDIE
LE PACK DE 5 BRIQUES + 1 GRATUITE.

* DISPONIBLE CHEZ CARREFOUR ET CARREFOUR MARKET UNIQUEMENT EN PACK 6 X 1 L, AVEC 15% DE REMISE IMMÉDIATE EN CAISSE.

TEURGOULE DE JANVILLE CESNY-AUX-VIGNES (14)
SARL ALAIN URBAN
RAYON CRÈMERIE LIBRE-SERVICE
TRANSFORMÉES EN NORMANDIE



TEURGOULE CANNELLE BIO
BOL DE 750 G.



TEURGOULE CANNELLE, Caramel, VANILLE OU CHOCOLAT
BOL DE 750 G.



PONT L'ÉVÊQUE AOP
AU LAIT CRU DE VACHE.
24% MG. PIÈCE DE 360 G.

CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP
E. GRAINDORGE
AU LAIT CRU DE VACHE.
20% MG. PIÈCE DE 250 G.



ISIGNY SAINTE-MÈRE ISIGNY-SUR-MER (14)
RAYON CRÈMERIE LIBRE-SERVICE
ORIGINE NORMANDIE



FONDUE NORMANDE
(CAMEMBERT, PONT L'ÉVÊQUE, LIVAROT AUX SAVEURS DE CIDRE ET DE CALVADOS)
18,75% MG. POT DE 500 G.

LAITIÈRE DE LA MOTTE MONTSECRÉ (61)
RAYON CRÈMERIE LIBRE-SERVICE
ORIGINE NORMANDIE



YAOURT FERMIER NATURE
AU LAIT ENTIER.
PACK DE 4 X 125 G.



CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE
42% MG.
POT EN VERRE DE 20 CL.



CAMEMBERT
AU LAIT MICROFILTRÉ.
22% MG. PIÈCE DE 250 G.

Jeannick Petel
FROMAGERIE DU PLESSIS
SAINT-LOUP-DE-FRIBOIS (14)

Florence Galesne
LAITERIE CORALIS

Simon Frileux
ISIGNY SAINTE-MÈRE
ISIGNY-SUR-MER (14)



Les produits sucrés



BISCUITERIE DE L'ABBAYE LONLAY-L'ABBAYE (61)
RAYON ÉPICERIE
TRANSFORMÉS EN NORMANDIE



LES SABLÉS D'ANTAN
LOT DE 2 ÉTUIS DE 175 G.



LE TROUVILLAIS
LOT DE 1 ÉTUI AUX POMMES DE 150 G.
+ 1 ÉTUI AUX FRUITS ROUGES DE 150 G.

LE MANOIR DES ABEILLES PONTORSON (50)
RAYON ÉPICERIE
TRANSFORMÉS EN NORMANDIE



MIEL DE NORMANDIE
POT DE 350 G.



PAIN D'ÉPICES AU CARAMEL
FABRICATION ARTISANALE SANS COLORANT NI CONSERVATEUR.
250 G.



PETITS FINANCIERS AU CARAMEL BEURRE SALÉ
ÉTUI DE 200 G.

LES CHEVALIERS D'ARGOUES MOYON (50)
RAYON ÉPICERIE
TRANSFORMÉS EN NORMANDIE



ÉCLATS DE POMMEAU
70% DE CACAO.
ÉTUI DE 100 G.



GANACHE AU CALVADOS
70% DE CACAO.
ÉTUI DE 100 G.

CAFÉS CHARLES DANICAN LE HAVRE (76)
BRÛLERIE DU HAVRE DE GRACE
RAYON ÉPICERIE
TORRÉFIÉS EN NORMANDIE



LES CAFÉS PRÉCIEUX
100% PUR ARABICA : COLOMBIE QUINDIO, BRÉSIL CERRADO, ETHIOPIE MOKA
PAQUET DE 250 G.

ANDRÉ GUÉPRATTE SARL SAINT-HILAIRE-DU-HARCOUËT (50)
RAYON ÉPICERIE
TRANSFORMÉES EN NORMANDIE



CONFITURE AUX 3 FRUITS ROUGES, GELÉE DE GROSEILLES OU DE POMMES
POT DE 370 G.

MAMIE NORMANDIE BAYEUX (14)
RAYON BOULANGERIE OU ÉPICERIE
FABRIQUÉES EN NORMANDIE



BRIOCHE ARTISANALE «LA FALLUE»
NATURE, AUX PÉPITES DE CHOCOLAT OU AUX ÉCLATS DE CARAMEL
SACHET DE 300 G.

Charles Lebaudy
BISCUITERIE DE L'ABBAYE
LONLAY-L'ABBAYE (61)

Eric Deforestier
ANDRÉ GUÉPRATTE
SAINT-HILAIRE-DU-HARCOUËT (50)



Les produits cidricoles

CIDRERIE DUJARDIN

RAYON LIQUIDE
ORIGINE NORMANDIE

CONDÉ-SUR-VIRE (50)

CIDRE DE TABLE BRUT TRADITIONNEL

NON PASTEURISÉ
5% VOL.
LOT DE 3 BOUTEILLES X 1 L.
«OFFRE ÉCO»



0,40€
REMISE IMMÉDIATE
EN CUISINE

0,25€
REMISE IMMÉDIATE
EN CUISINE



0,25€
REMISE IMMÉDIATE
EN CUISINE

CIDRE BOUCHÉ DE NORMANDIE IGP

BRUT 5% VOL.
DOUX 2,5% VOL.
BOUTEILLE DE 75 CL.



0,25€
REMISE IMMÉDIATE
EN CUISINE



POIRÉ DE NORMANDIE

3% VOL.
BOUTEILLE DE 75 CL.



CIDRE ROSÉ

2,5% VOL.
BOUTEILLE DE 75 CL.



0,25€
REMISE IMMÉDIATE
EN CUISINE

BUSNEL CORMEILLES (27)

RAYON LIQUIDE
ORIGINE NORMANDIE

2€
REMISE IMMÉDIATE
EN CUISINE



1,50€
REMISE IMMÉDIATE
EN CUISINE

CALVADOS PAYS D'AUGE AOC

BUSNEL
40% VOL.
BOUTEILLE DE 70 CL.

COCKTAIL EXOTIQUE AU CALVADOS

BUSNEL
18% VOL.
BOUTEILLE DE 70 CL.

POMMEAU DE NORMANDIE AOC

BUSNEL
17% VOL.
BOUTEILLE DE 70 CL.



0,50€
REMISE IMMÉDIATE
EN CUISINE

Julien Santier

CIDRERIE DUJARDIN
CONDÉ-SUR-VIRE (50)



**CUISSE DE LAPIN CONFITE
À LA NORMANDE**

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

20 min 35 min

INGRÉDIENTS :

- 4 cuisses de lapin **Le Père Guillaume**
- 37,5 cl de Cidre de Normandie IGP brut **Dujardin**
- ½ chou vert
- 750 g de carottes des sables **Priméale**
- 50 g de jambon fumé de la Manche **Jambons du Bocage**
- 25 g Beurre demi-sel d'Isigny AOP
- Sel et poivre

DÉROULÉ :

Saisir les cuisses de lapin au beurre salé dans une sauteuse, ajouter le cidre et laisser cuire 20 min à feu moyen.

Pendant ce temps, laver, éplucher et émincer les carottes et le chou vert. Tailler le jambon fumé en lardons et ajouter à la cuisson du lapin.

Laisser colorer les lardons puis ajouter les carottes et le chou. Terminer la cuisson à feu vif afin de réduire le jus de cuisson. Contrôler la cuisson et l'assaisonnement avant de servir.

Dresser le chou au centre de l'assiette, disposer dessus le lapin puis les carottes.

Les Recettes



**SABLÉ, MOUSSE AU CHOCOLAT
BLANC, POIRE ET Caramel DE CIDRE**

CHEF : JACQUES THEVENON
LYCÉE GEORGES DUMÉZIL (VERNON)

20 min 25 min

INGRÉDIENTS :

- 4 sablés d'antan **Biscuiterie de l'Abbaye**
- 2 poires conférences
- 20 cl de Cidre de Normandie IGP doux **Dujardin**
- 75 g de sucre semoule
- 30 g de crème fraîche **Laitière de la Motte**
- 170 g de chocolat blanc
- 5 œufs frais de Normandie
- 20 cl de crème liquide
- ½ gousse de vanille
- 4 feuilles de menthe

DÉROULÉ :

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie, monter la crème en chantilly, ajouter 50 g de sucre et l'incorporer délicatement au chocolat fondu. Réserver au frais.

Laver et éplucher les poires, les couper en 8, puis les faire revenir dans le beurre, le sucre restant et la vanille. Une fois les poires caramélisées, les égoutter. Déglacer le caramel des poires avec le cidre et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un jus.

Dans des ramequins, dresser la mousse de chocolat blanc à la poche, disposer les quartiers de poire dessus et le caramel de cidre autour. Enfin, ajouter un sablé d'antan et une feuille menthe.



SWEETY POMM'

INGRÉDIENTS :

- 4 cl de Pommeau de Normandie AOC **Busnel**
- 0,5 cl de liqueur de poire
- 1 cl de sirop de vanille
- 1 cl de jus de pomme de Normandie
- 5 cl de Cidre de Normandie IGP brut **Dujardin**

DÉROULÉ :

Dans un verre à vin rempli de glace, verser tous les ingrédients, mélanger. Décorer d'une belle tranche de pomme et déguster.



Paulo Ferreira

CHEF
MORTAGNE-AU-PERCHE (61)

Jeu concours

DU 24 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2018

à gagner

FIERS D'ÊTRE NORMANDS ?

Réalisez une photo symbolisant « l'Effet Saveurs de Normandie » avec votre produit préféré de la marque,

Partagez-la sur les réseaux sociaux   .

Ajoutez le hashtag #SaveursDeNormandie et un mot que vous associez spontanément à la marque !

Règlement sur www.saveurs-de-normandie.fr



2 Pass 3 Jours
Beauregard



3 Cours
de cuisine chez un chef normand



5 Box Produits
Saveurs de Normandie
+ 1 visite VIP à l'ATELIER GRANDNOIRGE
ou LA DISTILLERIE BUSNEL* pour 2 personnes



10 Livrets
Recettes



En achetant les produits de ce catalogue, vous contribuez à soutenir 23 entreprises normandes représentant 8 876 emplois agroalimentaires et agricoles dans notre région.



2 210 salariés



8 salariés



8 salariés



5 salariés



9 salariés



4 salariés



230 salariés



18 salariés



197 salariés



11 salariés



30 salariés



59 salariés



1 000 salariés



26 salariés



30 salariés



5 salariés



35 salariés



100 salariés



35 salariés



750 salariés



35 salariés



25 salariés



46 salariés

et 4 000 emplois agricoles

CE TRACT EST DIFFUSÉ À 750 000 EXEMPLAIRES EN PARTENARIAT AVEC 5 ENSEIGNES DE LA DISTRIBUTION DANS LES MAGASINS DÉTENTEURS DE L'OFFRE.

