Bienvenue en NORMANDIE GOURMANDE

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

Terre d'élevage et de maraichage par excellence, la Normandie allie saveurs des herbages et parfums de la mer avec ses quelques 600 km de côtes de la Baie du Mont Saint-Michel jusqu'au pied du Tréport.

Entre terre et mer, tradition et modernité, humilité et esprit de conquête, voyagez au cœur de la Normandie gourmande et découvrez les trésors de notre région : produits laitiers, viandes et charcuterie, poissons et coquillages, fruits et légumes, produits cidricoles, produits sucrés et céréaliers...

SAVOUREZ UN PLAISIR INIMITABLE !

Saveurs de NORMANDIE

Repère de confiance
et d'authenticité depuis 2003,
la marque **Saveurs de Normandie** s'engage
autour de **valeurs** essentielles :

L'ORIGINE — Des produits traditionnels ou innovants, fabriqués en Normandie privilégiant des matières premières normandes.

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

LE GOÛT — Des produits dégustés et approuvés par un panel consommateurs (aspect, odeur, texture, saveur).

L'EMPLOI — Des entreprises agricoles et agroalimentaires contribuant au développement de l'économie et de l'emploi en Normandie.

En choisissant les produits agréés **Saveurs de Normandie**, retrouvez toute la richesse alimentaire d'une région tournée vers la qualité, la diversité et l'équilibre, pour vivre des moments gourmands, sains et variés ! Marque contrôlée par un organisme indépendant.

saveurs-de-normandie.fr

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...

Recettes

TARTARE DE BOEUF ET HUÎTRES DE NORMANDIE

Ingrédients :
- 1 kg de filet de boeuf normand
- 30 huîtres de Normandie n°2
- Huile de colza de Normandie
- 100 g de graines de lin
- 1 botte de persil plat
- 50 g de moutarde
- 75 cl cidre de Normandie IGP demi-sec
- 3 citrons verts
- Sel, poivre
- Epices

30 min

Olivier Briand
Ty Gibus
Caen (14)

Déroulé :
Ouvrir les huîtres et récupérer le jus.

Réunir le cidre et l'eau des huîtres dans une casserole et réduire aux ¾. Ajouter la moutarde à la réduction et mixer le tout.

Hacher finement les huîtres et le boeuf. Griller les graines de lin et hacher le persil.

Dans un saladier, mélanger tous les éléments, ajouter l'huile de colza et assaisonner avec le sel, poivre et épices de votre choix. Ajouter le jus de citron vert et quelques zestes.
Mettre environ 40 g de Tartare dans chaque coquille d'huîtres nettoyées et servir.

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP Brut

POULET FARCI AUX LÉGUMES, TOPINAMBOURS À L'ANDOUILLE DE VIRE

Ingrédients :
- 4 blancs de poulet fermier normand
- 50 g de carottes de Créances
- 500 g de topinambours
- 150 g d'andouille de Vire
- 50 g de navets
- 1 L de fond de volaille
- 100 g de beurre d'Isigny AOP
- 50 g de courgettes
- 10 cl de vinaigre de cidre normand
- 25 cl de lait de Normandie
- 4 feuilles de basilic

20 min — 10 min

Isabelle Champagne
Le Clos Joli
Bagnoles de l'Orne (61)

interbev-normandie.fr
fgm.fr

Déroulé :
Tailler les légumes en julienne, les cuire quelques minutes dans 25 g de beurre et les débarrasser au frais.

Ouvrir les blancs de poulet, déposer une feuille de basilic, les légumes, assaisonner. Les refermer et les rouler dans du film étirable. Les faire pocher 10 minutes dans le fond de volaille. Eplucher les topinambours, les cuire à l'eau bouillante salée. Couper l'andouille en dés, porter à ébullition dans le lait et mixer.

Ecraser les topinambours à la fourchette, ajouter l'andouille et 50 g de beurre. Enlever les blancs du film, les faire revenir dans 25 g de beurre pour les colorer, garder au chaud.

Déglacer avec le vinaigre de cidre, ajouter 10 cl de fond de volaille et laisser réduire.

Dans chaque assiette, déposer la purée de topinambours, couper chaque blanc en 2 et les déposer sur la purée, verser la sauce autour.

Accord cidricole : Cidre du Perche 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'Evêque, Livarot, Neufchâtel, Crème et Beurre d'Isigny et autres spécialités fromagères, ainsi que tous les desserts innovants : yaourts, desserts lactés, crèmes, laits fermentés...

Recettes

ROSACE FEUILLETÉE DE LIVAROT ET POMME

Ingrédients :
- ½ Livarot AOP
- 125 g de farine
- 75 g de beurre de Normandie
- 50 g de sucre de canne
- 8 cl d'eau
- 25 g de sésame doré
- ½ pomme normande
- 50 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel

40 min — 20 min

Stéphane Carbone
Stéphane Carbone Restaurant
Caen (14)

Déroulé :
Mélanger à la main la farine, 30 g de sucre et le sel. Ajouter l'eau, mélanger, former une boule et laisser reposer 30 min.

Aplatir la pâte en forme de croix, déposer le beurre au centre, puis rabattre les 4 côtés et incorporer le beurre à la pâte.

Étendre la pâte en forme rectangulaire et plier en 3. Retourner la pâte et tourner ¼ de tour. Étaler de nouveau la pâte en rectangle en pliant en 3, répéter l'opération 4 fois, en laissant reposer la pâte, 20 min entre chaque opération.

Faire des lamelles de pommes et de livarot. Étaler des bandes de pâte feuilletée en incorporant les graines de sésame et le sucre de canne. Alterner des lamelles de pommes et de livarot, replier la bande puis rouler les rosaces. Les déposer dans un moule adéquat.

Enfourner à 180°C et cuire pendant 20 min. Démouler et saupoudrer légèrement de sucre glace.

Accord cidricole : Cidre Pays d'Auge AOP

CROUSTILLANT DE NEUFCHÂTEL ET SON CARAMEL

Ingrédients :
- 2 feuilles de brick
- 4 toasts de pain de mie rond
- 2 pommes
- 140 g de Neufchâtel AOP
- 140 g de sucre
- Salade, poivre concassé

15 min — 15 min

Arnaud Vautier
Le relai du Lion d'Or
Londinières (76)

Déroulé :
Eplucher, évider, couper les pommes en rondelles de 3 mm d'épaisseur, cuire au four 5 min à 180°.

Faire 8 rondelles de Neufchâtel. Sur chaque toast, alterner une rondelle de pomme, de Neufchâtel, de pomme, de Neufchâtel et finir par une de pomme.

Couper les feuilles de brick en 2, faire un pli de 2 cm, envouler la base du croustillant, faire tenir avec une brochette et enfourner 10 min à 180°.

Caraméliser le sucre, ajouter de l'eau, du poivre concassé et réduire jusqu'à consistance sirupeuse.

Dresser le croustillant avec un bouquet de salade au centre et un trait de sauce autour.

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP doux

isigny-aop.com
fromage-normandie.com

Biscuitier en Normandie
DEPUIS 1909

Biscuiterie de l'Abbaye

Il y a plus d'un siècle, Virgile, boulanger à Lonlay l'Abbaye, façonnait déjà à la main des sablés. Entreprise familiale, la Biscuiterie de l'Abbaye a su conserver la qualité artisanale de sa boulangerie d'origine, grâce au savoir-faire de ses boulangers pâtissiers et aux matières premières régionales de qualité.

110 ANS DE SABLÉS

Atelier de fabrication & Magasin d'usine
Route du Val - 61700 Lonlay l'Abbaye. Ouvert du lundi au vendredi : 9h-12h30 et 14h-18h.
Du 01/10 au 31/03 : 8h30-12h et 13h30-17h30.

Laissez-vous guider au coeur de nos ateliers et assistez à chaque étape de la fabrication !
Sur réservation : 02 33 30 64 74

VISITE GRATUITE

Boutique Bagnoles de l'Orne (61)
Rue des Casinos - 61140 Bagnoles de l'Orne
Ouvert tous les jours : 10h-13h et 14h-19h. Hors saison, nous consulter : 02 33 65 81 54.

Boutique Granville (50)
20, Rue G. Clémenceau - 50400 Granville. Ouvert tous les jours : 10h-12h30 et 14h30-19h30.
Hors saison, nous consulter : 02.33.49.24.61.

Saveurs de NORMANDIE
Boutique en ligne
www.biscuiterie-abbaye.com

LA Qualité NORMANDE

SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DES PRODUITS

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE PROTÉGÉE (AOC / AOP)

C'est la garantie d'une typicité grâce à un lien étroit entre le produit, le terroir et le savoir-faire de l'homme.

Les caractéristiques du produit sont dues essentiellement au milieu géographique (facteurs naturels et humains) et à la non reproductibilité du produit dans une autre région.

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est l'extension européenne de l'AOC.

En Normandie : produits laitiers et cidricoles, agneau.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

Elle désigne un produit originaire d'une région, dont une qualité déterminée, la réputation, ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

En Normandie : volaille de Normandie, cidre de Normandie, coquillages...

SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

Elle protège une recette en mettant en valeur la composition traditionnelle du produit, ou son mode de production spécifique.

En Normandie : moule de Bouchot.

LABEL ROUGE

Il garantit la qualité supérieure d'un produit, grâce à un cahier des charges rigoureux.

Un écart supérieur significatif (notamment gustatif), par rapport aux produits courants similaires, est directement perceptible par le consommateur.

En Normandie : de nombreux produits parmi lesquels : coquille et noix de Saint-Jacques, volaille fermière, carotte des sables, mimolette, viandes et charcuterie...

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

C'est le signe d'un produit issu d'une agriculture respectueuse de l'environnement, des équilibres naturels et du bien-être animal.

Des contrôles réguliers garantissent la non utilisation de produits chimiques de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés.

En Normandie : produits laitiers, viandes, fruits et légumes, céréales...

CERTIFICATION DE CONFORMITÉ PRODUIT (CCP)

Elle atteste qu'un produit est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles fixées dans un cahier des charges, portant sur la production, la transformation ou le conditionnement.

En Normandie : lapin Père Guillaume, filière Qualité Race Normande, agneau de pays, porc, légumes...

Trésors DES MERS ET DES RIVIÈRES

FRAÎCHEUR ET DIVERSITÉ

La Normandie, c'est 600 km de côtes pour une pêche fructueuse : harengs, soles, mulets, bars, turbots, merlans, maqueraeaux... C'est la première 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).

Recettes

TACAUD DE NORMANDIE, BETTERAVE CRUE ET ÉMULSION DE CITRON

Ingrédients :
- 4 filets de tacaud de Normandie
- 1 betterave rouge
- Pousses de moutarde rouge
- 2 citrons
- 1 fève de tonka
- 40 cl de crème fluide
- 20 g de beurre d'Isigny AOP
- Huile d'olive
- Vinaigre de framboises
- Sel, poivre

20 min — 5 min

Benoit Doraphé
La Passerelle
Bricqueville-sur-Mer (50)

Déroulé :
Eplucher et tailler la betterave en brunoise, assaisonner avec l'huile d'olive, le vinaigre de framboises, saler, poivrer et laisser mariner 15 min.

Faire frémir de l'eau avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre. Préparer les filets de tacaud (sans la peau), les rouler en les fixant avec un pic de bois puis les plonger dans l'eau frémissante pendant 5 min.

Presser et faire chauffer le jus de citron dans une casserole. Ajouter le beurre, laisser fondre. Incorporer la crème. Saler, poivrer et mixer le tout.

Dans une assiette creuse, dresser la betterave dans un emporte pièce. Superposer le tacaud et les pousses de moutarde rouge, verser quelques gouttes de vinaigrette. Déposer sur le côté l'écume de citron et râper la fève de tonka.

Accord cidricole : Cidre du Pays de Caux

BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE, FAÇON TARTARE, CRÈME D'AVOCAT

Ingrédients :
- 1 kg de bulots de la Baie de Granville IGP
- 4 avocats
- 4 citrons verts
- 100 g de crème fraiche épaisse de Normandie
- 1 pointe de wasabi
- 100 g radis
- Sel, poivre
- Jeunes pousses de saison

20 min — 20 min

Damien Dulin
Côté Saint Pierre
Coutances (61)

normandiefraicheurmer.fr
huitres-normandie.com

Déroulé :
Rincer les bulots. Dans une casserole, les recouvrir d'eau froide. Saler, poivrer et porter le tout à ébullition. Cuire pendant 20 min puis retirer du feu. Laisser les bulots dans l'eau de cuisson jusqu'à refroidissement. Réserver au frais.

Mixer la chair de 4 avocats, ajouter le jus des 4 citrons verts, une pointe de wasabi puis la crème fraiche. Réserver au réfrigérateur, les 2/3 de la mousse dans une poche munie d'une douille cannelée.

Décortiquer et hacher les bulots.
Ajouter le tiers de mousse d'avocat restant aux bulots hachés, ainsi que le radis taillé en dés de 5 mm. Assaisonner si besoin.

Former un carré avec la mousse d'avocat. Déposer au centre de celui-ci, un cercle de préparation de bulots. Parsemer de pousses de saison et de lamelles de radis.

Accord cidricole : Poiré Domfront AOP

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...

Recettes

NAVETS CONFITS AUX AGRUMES ET MIEL DE NORMANDIE

Ingrédients :
- 400 g de navets de Normandie
- 50 g de beurre de Normandie
- 15 cl de cidre de Normandie IGP demi-sec
- 30 cl de jus de pamplemousse
- 30 cl de jus d'orange
- 5 cl jus de citron jaune
- 2 c. à s. de miel de Normandie
- Poivre timut, Sel
- ½ ciboulette

5 min — 15 min

Guy Larcherêque
Caen (14)

Déroulé :
Eplucher les navets à l'économe, retirer les 2 peaux puis les couper en quartiers.

Dans une sauteuse, faire fondre les 50 g de beurre et colorer les navets. Mouiller les navets avec le jus de pamplemousse, le jus d'orange et le jus de citron. Incorporer le miel et ajouter le poivre de Timut. Laisser cuire à feu doux pendant 15 min.

Déglacer le jus de la poêle avec du cidre afin d'obtenir un caramel.

Dans une assiette, tirer un trait avec le caramel de cidre, disposer de chaque côté les navets et ajouter au-dessus de la ciboulette.

Accord cidricole : Cidre Rosé

ENRUBANNÉ DE POIREAUX, COQUILLES SAINT-JACQUES ET BEURRE DE CIDRE DE GLACE

Ingrédients :
- 12 noix de Saint-Jacques de Normandie Label Rouge
- 3 poireaux de Créances
- 1 mangue
- 25 cl de cidre de glace
- 200 g de beurre d'Isigny AOP
- Vinaigre balsamique
- Huile d'arachide
- 1 gousse de vanille
- Sel et poivre
- Gingembre en poudre

15 min — 40 min

Anthony Vallette
L'as de trèfle
Bernières-sur-Mer (14)

Déroulé :
Habiller et laver les poireaux puis détailler les bandeaux. Eboudiner à l'eau salée pendant 2 minutes et réserver au frais.

Préparer la vinaigrette en mélangeant, la vanille, le vinaigre et l'huile d'arachide. Saler, poivrer.

Tailler la mangue en brunoise, puis réserver au frais. Assaisonner les noix de Saint-Jacques, les cuire à basse température à 72°C pendant 3 min.

Réchauffer les poireaux à la vapeur 30 min.
Mettre à réduire le cidre de glace 2 min, monter au beurre et réserver.

Enrubanner les Saint-Jacques légèrement roulées dans la vinaigrette avec le poireau. En disposer 3 par assiette, surmonter de mangue, saucer avec le beurre au cidre.

Accord cidricole : Cidre Cotentin AOP

jardinsdenormandie.com

CHEVALIERS D'ARGOUGES
Maîtres Chocolatiers Français

AU CŒUR PUR... BEURRE DE CACAO
TRÈS À CHEVAL SUR LA QUALITÉ
UN COUP DE MAÎTRE... CHOCOLATIER
CHEVALIER-SERVANT DU MADE IN FRANCE

« CHOCOLAT MADE IN NORMANDIE »
RÉALISÉ AVEC DES PRODUITS DE QUALITÉ 100% PUR BEURRE DE CACAO,
GRÂCE AU SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS D'UN MAÎTRE-CHOCOLATIER,
ARTISANALEMENT DANS LE RESPECT DES TRADITIONS,
AVEC BEAUCOUP D'AMOUR, DE GOURMANDISE ET DE FIERTÉ.

www.les-chevaliers-dargouges.com
50860 Moyon-Villages

MAISON LEMETAIS
Le Havre

TORRÉFACTION ARTISANALE

Saveurs de NORMANDIE

69 rue François Mazeline Le Havre
du lundi au vendredi
Site : www.cafeslemetais.fr

HORMADE

Les Coques de Cabourg
Un trésor de chocolat

APPROUVÉ PAR LA VILLE DE CABOURG

Saveurs de NORMANDIE

SO 14 !

Vous n'en croirez pas vos yeux !

23, avenue de la Mer, Cabourg
02 31 26 55 29
www.lescoquesdecabourg.fr

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.

Recettes

PANCAKES ET POMMES À LA CONFITURE DE LAIT ET GUIMAUVE

Ingrédients :
- 8 petits pancakes
- 80 g de confiture de lait de Normandie
- 2 cl de crème fleurette
- 4 pommes reine des reinettes
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre d'Isigny AOP
- 4 cubes de guimauve au caramel

15 min — 10 min

Stéphane Pugnat
Le Dauphin
Caen (14)

Déroulé :
Eplucher, tailler les pommes en rondelles d'1 cm d'épaisseur et les poêler avec le sucre et le beurre, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Fouetter la crème et l'incorporer à 65 g de confiture de lait. Réserver au frais.

Tartiner chaque pancake avec le reste de confiture de lait.

Monter les burgers de pancakes en commençant par un pancake puis les pommes poêlées et terminer avec un pancake.

Assembler le tout avec un petit pic sur lequel on mettra un cube de guimauve.

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP doux

VERRINE DE FROMAGE BLANC, CARAMEL ET SABLÉ

Ingrédients :
- 300 g de fromage blanc
- 8 sablés normands
- 30 g de beurre doux de Normandie
- 1 c. à s. de crème fraiche épaisse de Normandie
- 80 g de sucre
- 5 cl d'eau

10 min — 5 min

Paulo Ferreira
Lycée Jean Monnet
Mortagne-au-Perche (61)

Déroulé :
Préparer le caramel : mettre le sucre recouvert d'eau à chauffer, sans y toucher, laisser cuire à feu vif jusqu'à caramélisation.

Retirer du feu, ajouter le beurre en mélangeant bien. Remettre sur feu très doux, ajouter la crème fraiche et bien mélanger pour obtenir un caramel lisse. Laisser refroidir.

Emietter 4 sablés.

Dans des verrines, disposer les sablés émiettés dans le fond, le fromage blanc, puis ajouter la crème de caramel et un sablé entier pour décorer.

Accord cidricole : Cidre du Perche demi-sec

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 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.

Cocktails

LE POM'POM

4 cl de Calvados, 6 à 7 baies roses, 3 feuilles de basilic frais, 2 cl de sirop de sucre, 2 cl de jus de citron frais, 3 cl d'eau pétillante

Ecraser les baies dans le shaker. Déchirer les feuilles de basilic frais. Ajouter le sirop de sucre, le jus de citron, le Calvados et remplir de glaçons. Shaker une dizaine de secondes, filtrer et servir dans un verre à cocktail. Topper à l'eau pétillante.

APPLE MOJITO

4 cl de Calvados, 8 cl de ginger ale, 8 feuilles de menthe, 1/2 citron vert, 1 cl de sirop de canne

Dans un verre, écraser les feuilles de menthe, ajouter le citron vert coupé en quartiers, le sirop de canne et le Calvados. Compléter avec le Canada Dry et de la glace pilée.

FRUITY POMM'

4 cl de Pommeau de Normandie AOC, 5 feuilles de basilic, 2 fraises coupées (ou 2 cl de coulis hors saison), 2 framboises (ou 2 cl de coulis hors saison), 1 cl de sirop de concombre, 4 cl de ginger ale

Dans un verre, écraser légèrement le basilic, les fraises, les framboises et ajouter le Pommeau. Remplir de glace. Ajouter le sirop de concombre et allonger de ginger ale. Décorer d'une branche de romarin.

AURORE BORÉALE

4 cl de Calvados, 1,5 cl de Cointreau, 5 cl de jus de goyave, 1 cl de jus de citron frais, 0,5 cl de sirop de fraise, quelques cubes de glace

Mettre tous les ingrédients dans le shaker avec les cubes de glace. Shaker vigoureusement. Verser dans un verre long drink.

Pour réaliser vos cocktails, choisissez parmi les AOC Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais.

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

NORMANDIE
Saveurs de

NORMANDIE

CARTE GASTRONOMIQUE & TOURISTIQUE DE LA

CONTACTS Utiles

SAVEURS DE NORMANDIE
saveurs-de-normandie.fr

AREA-NORMANDIE
area-normandie.fr

NORMANDIE GOURMANDE
normandie-gourmande.com

ROUTE DES FROMAGES AOP DE NORMANDIE
routedesfromagesdenormandie.com

RÉGION NORMANDIE
normandie.fr

NORMANDIE ATTRACTIVITÉ
normandie-attractivite.fr

COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME
normandie-tourisme.fr

COMITÉS TOURISME ATTRACTIVITÉ DÉPARTEMENTAUX
Calvados : calvados-tourisme.com
Eure : eure-tourisme.fr
Manche : manchetourisme.com
Orne : ornetourisme.com
Seine Maritime : seine-maritime-tourisme.com

NORMANDIE SITES
normandiesites.com

Crédits photos : AREA-Normandie, P. EXBRAYAT, Fotolia, Adobe Stock. Couverture klub 2019

saveurs-de-normandie.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

normandiesites.com
133 Sites touristiques à visiter sur

CHOISISSEZ
VOTRE PROCHAINE VISITE

Magasins et boutiques de vente directe

1. **Manoir des Abeilles** - Pontorson (50)
manoir-des-abeilles.com
2. **Montfruit** - Saint-Laurent de Terregatte (50)
montfruit.fr
3. **André Guépratte** - St Hilaire du Harcouët (50)
guepratte.com
4. **La Chaiseronne** - Brécey (50)
lachaiseronne.com
5. **Les Chevaliers d'Argouges** - Moyon Villages (50)
les-chevaliers-dargouges.com
6. **Pêcherie de Normandie** - Blainville-sur-Mer (50)
7. **Fromagerie Réo** - Lessay (50)
réo.fr
8. **Dupont d'Isigny** - Carentan (50)
dupontdisigny.com
9. **Cidrerie de la Brique** - Saint-Joseph (50)
cidrerielabrique.com
10. **Coopérative Isigny Ste Mère** - Isigny-sur-Mer (14)
isigny-ste-mere.com
11. **Cidrerie Viard** - Guéron (14)
cidrebayeux.jimdo.com
12. **Domaine de la Flaguerie** - Ducy-Ste-Marguerite (14)
lesvergersdeducy.fr
13. **Ferme de Billy** - Rots (14)
fermedebilly.fr
14. **Biscuiterie Jeannette** - Colombelles (14)
jeannette1850.com
15. **Les Coques de Cabourg** - Cabourg (14)
lescoquesdecabourg.fr
16. **Calvados Expérience** - Pont-l'Evêque (14)
calvados-experience.com
17. **Michel Bréavoine** - Coudray-Rabut (14)
breavoine.fr
18. **Au Frisson Normand** - Saint-Pierre sur Dives (14)
frisson-normand.com
19. **Graindorge** - Livarot (14)
graindorge.fr
20. **Piednoir Père et Fils - Ferme de Belleau** - Notre Dame de Courson (14)
21. **Gaec de la Galotière** - Crouttes (61)
lagalotiere.fr
22. **Biscuiterie de l'Abbaye** - Lonlay-l'Abbaye (61)
biscuiterie-abbaye.com
23. **Norhuil** - Passais Villages (61)
norhuil.com
24. **Cidrerie Traditionnelle du Perche** - Val au Perche (61)
cidrerie-traditionnelle-du-perche.fr
25. **Distillerie Busnel** - Cormeilles (27)
distillerie-busnel.fr
26. **Le Buisson Duret** - Le Tilleul Lambert (27)
le-buisson-duret.fr
27. **Moulin d'Auguste** - Les Andelys (27)
moulindauguste.fr
28. **Le Pressoir d'Or** - Boisemont (27)
pressoirdor.com
29. **Cafés Charles Danican** - Le Havre (76)
cafecharlesdanican.com
30. **Maison Lemetais** - Le Havre (76)
cafeslemetais.fr
31. **Sarl Jean Marc Malo** - Goderville (76)
32. **Sepoa Delgove Le Bouquet Normand** - Fécamp (76)
lebouquetnormand.fr
33. **Roches Blanches** - Cany-Barville (76)
roches-blanches.fr
34. **Brasserie de la Chapelle** - La Chapelle Saint-Ouen (76)
northmaen.com
35. **Viviers de Vatierville** - Vatierville (76)
site.viviersdevatierville.com
35. **Ferme de l'Être Soyer La Trotteuse** - Saint-Brice-sous-Rânes (61)

- A **Goût et Qualité** - Bretteville sur Odon (14)
goutetqualite.fr
- B **Saveurs de Normandie** - Ménilles (27)
saveurs-de-normandie.com