Bienvenue en NORMANDIE GOURMANDE

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

Entre terre et mer, tradition et modernité, humilité et esprit de conquête, voyagez au coeur de la Normandie gourmande.

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

Saveurs de NORMANDIE

L'ORIGINE LA QUALITÉ LE GOÛT L'ENGAGEMENT SOCIÉTAL

... sont garantis par ce logo !

LE CHOIX DURABLE
saveurs-de-normandie.fr

Ce label contribue à soutenir l'économie LOCALE en Normandie.

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...

interbev-normandie.fr
fqrn.fr

Recettes

CUISSES DE LAPIN NORMAND À LA BIÈRE

Ingrédients :
- 4 cuisses de lapin normand
- 1 bière blonde 33 cl
- Sel, poivre

Déroulé :
Faire mariner les cuisses de lapin au moins 1 heure dans la bière blonde.
Au barbecue ou à la plancha, bien saisir les cuisses de lapin, assaisonner et cuire environ 30 minutes.
Terminer la cuisson en couvrant avec un papier cuisson puis au-dessus un papier aluminium pendant 5 minutes. Servir aussitôt.
Accompagner de salade de saison et pommes de terre sautées.

1h | 30 min

Paulo Ferreira
Mortagne au Perche (61)

SABLÉS NEUFCHÂTEL & ANDOUILLE DE VIRE

Ingrédients :
- 75 g de Neufchâtel AOP
- 100 g de farine
- 50 g de Beurre d'Isigny AOP froid
- 2 cuillères à soupe d'eau froide
- 50 g d'andouille de Vire
- 1 pincée d'herbes de Provence séchées
- 1 pincée de sel

Déroulé :
Couper le Neufchâtel en petits dés et les mettre sur une petite assiette. Entreposer au congélateur pour ne pas que le fromage ramollisse pendant la manipulation.
Couper le beurre en petits dés et le mettre dans un saladier avec la farine, le sel et les herbes de Provence ...
Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtention d'une texture sablée. Ajouter l'eau et amalgamer jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Couper l'andouille de Vire en petits dés, les incorporer à la pâte, ainsi que le Neufchâtel. Former un boudin et l'envelopper dans du film alimentaire. Laisser reposer pendant 2h au frais. Préchauffer le four à 180°C. Couper le boudin de pâte en tranches de 1 cm d'épaisseur environ. Les disposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Enfourner pour 15 minutes. À la sortie du four, laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

2h15 | 15 min

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP 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...

isigny-aop.com
fromage-normandie.com
routedesfromagesdenormandie.fr

Recettes

CROISSANT DE LIVAROT AOP

Ingrédients :
- 1 Livarot AOP
- 250 g de pâte feuilletée
- 50 g de Beurre AOP d'Isigny
- 5 g de cumin
- 10 g de châtaignes cuites
- 1 bouquet de persil plat, poivre

Déroulé :
Dans un bol, préparer une pommade avec le Livarot, le beurre ramolli et du poivre. Incorporer le persil ciselé, le cumin et les châtaignes concassées.
À l'aide d'un emporte-pièce, découper la pâte feuilletée en forme de disque et y étaler la préparation. Refermer le disque sur lui-même en soudant les bords avec un peu d'eau. Disposer les préparations sur une plaque de cuisson. Cuire pendant 20 minutes à 180°C.

20 min | 20 min

Flyin'Chef
Cormelles-le-Royal (14)

Accord cidricole : Cidre Pays d'Auge AOP

PONT-L'EVÊQUE RÔTI EN ÉCAILLES DE POMME DE TERRE, BACON ET OIGNONS

Ingrédients :
- 1 Pont-l'Evêque AOP
- 4 pommes de terre moyennes
- 10 tranches de poitrine fumée

Déroulé :
Éplucher les pommes de terre et l'oignon, les tailler en rondelles fines.
Tailler les tranches de bacon en 3.
Ouvrir le fromage en 2 dans l'épaisseur, placer un carré de papier sulfurisé dans la boite et replacer la moitié du Pont-l'Evêque. Inciser le fromage sur toute sa surface pour insérer les écailles.
Entourer le Pont-l'Evêque de rondelles de pommes de terre en les chevauchant, puis garnir l'intérieur de rondelles à la verticale.
Intercaler les tranches de bacon et d'oignons.
Enfourner le tout sur une plaque pendant 25 à 30 minutes à 180°C.
Déguster aussitôt.

5 min | 25 min

Pierre Lefebvre
L'accolade
Caen (14)

Accord cidricole : Cidre du Perche AOP demi-sec

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'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, bœuf normand à l'herbe.

LABEL ROUGE
Il garantit la qualité supérieure d'un produit, grâce à un cahier des charges rigoureux. Un écart 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'OGM.
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, maquereaux... 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

GASPACHO DE CONCOMBRE AUX HUÎTRES, MOULES DE LA BAIE DU MONT-ST-MICHEL EN PICKLES

- 400 g de moules normandes
- 8 huîtres de Normandie
- 10 g d'ail haché
- 2 cl de Cidre Pays d'Auge AOP
- 2 concombres
- 1 cl de vinaigre de cidre
- 1/4 de botte de coriandre
- 50 g de Beurre AOP d'Isigny
- 30 g d'échalote ciselée
- 100 g de fromage blanc

Déroulé :
Gaspacho : tailler les concombres en morceaux de 1 cm et les cuire 2 minutes dans l'eau salée. Égoutter. Mixer avec les huîtres et le jus puis le fromage blanc. Refroidir.
Pickles de moules : dans une casserole, faire revenir au beurre les échalotes, l'ail puis ajouter le cidre et les moules. Cuire à couvert 5 minutes.
Décoquiller les moules, ajouter la coriandre en feuilles ciselées et le vinaigre.
Dressage : dans une assiette creuse, mettre le gaspacho, parsemer avec le pickles de moules et napper avec le jus de moules émulsionné.

25 min | 10 min

Anthony Caillot
A contre sens
Caen (14)

Accord cidricole : Cidre Cotentin AOP

TACAUD DE NORMANDIE, BETTERAVE CRUE ET ÉMULSION 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

Déroulé :
Éplucher et tailler en brunoise la betterave rouge, l'assaisonner avec de l'huile d'olive et du vinaigre de framboises. Saler, poivrer et laisser mariner 15 minutes.
Préparer le court bouillon, 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 minutes.
Préparer l'écume citron : presser et faire chauffer le jus de citron dans une casserole. Ajouter le beurre, le 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 mousseuse de citron et râper la fève de tonka.

20 min | 5 min

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

Accord cidricole : Poiré Domfront AOP

normandiefraicheurmer.fr
huitres-normandie.com

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

TEMPURA DE BLANC DE POIREAUX DE CRÉANCES ET SON VERT EN CHIPS

Ingrédients :
- 10 cl d'eau tiède
- 80 g de farine
- 6 g de levure
- 6 g fécule de maïs
- 3 g de sel
- 2 poireaux de Créances
- 1,5 l d'huile de friture

Déroulé :
Blanchir les blancs de poireaux, puis les couper en rondelles assez épaisses. Bien égoutter et réserver.
Préparer l'appareil à tempura en mélangeant la farine, la levure, la fécule de maïs, le sel puis ajouter l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer.
Pour les chips, couper finement les verts des poireaux puis les faire frire et réserver.
Tremper les blancs de poireaux dans l'appareil à tempura puis frire jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée.
Dans une assiette, dresser les beignets de poireaux avec les chips au-dessus.

10 min | 15 min

Eric Roy
Le Lion d'Or
Beaumont-le-Roger (27)

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP brut

WRAP AUX LÉGUMES NORMANDS

Ingrédients :
- 4 tortillas de blé
- 3 carottes de Créances
- 50 g de chou rouge
- 1 pomme à chair ferme
- 4 feuilles de salade verte
- 100 g de fromage frais campagnard
- 2 c. à c. de moutarde
- 1 c. à s. d'huile de colza
- 1 c. à c. de vinaigre de cidre
- Sel, poivre

Déroulé :
Laver les légumes, la salade et la pomme.
Éplucher et couper les carottes, le chou rouge et la pomme en julienne.
Dans un bol, mélanger l'huile de colza et le vinaigre de cidre et assaisonner les légumes.
Mélanger le fromage frais et la moutarde et assaisonner selon votre goût.
Étaler la sauce au fromage frais au centre de la tortilla, déposer les légumes et rouler le wrap.
Servir bien frais !

15 min

Saveurs de Normandie

Accord cidricole : Cidre du Perche AOP brut

jardinsdenormandie.com

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

LA POMME TATIN DE NORMANDIE

Ingrédients :
- 100 g de farine
- 85 g de beurre de Normandie
- 65 g de sucre semoule
- 25 g de jaune d'oeuf
- ½ gousse de vanille
- 3 g de levure en poudre
- 1 g de fleur de sel
- 500 g de pommes de Normandie

Déroulé :
Mettre le beurre en pommade, puis y ajouter dans un saladier le sucre semoule, la farine, la levure en poudre, la fleur de sel et les grains de vanille. Bien mélanger à la spatule, incorporer les jaunes d'oeufs et laisser reposer 20 minutes au frais.
Abaisser la pâte au rouleau d'une épaisseur de 1,5 cm, découper des cercles de 6 m de diamètre à l'emporte-pièce et cuire au four 10 minutes à 160°C. Réserver.
Garder 2 pommes pour le décor, éplucher et vider les pommes, découper en fine brunoise.
Dans une poêle, caraméliser les dés de pomme avec un peu de sucre jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Vider et couper les 2 pommes restantes en 2, tailler de fines chips à la mandoline.
Dans l'assiette, placer un biscuit, monter 3 cm de pommes caramélisées à l'emporte-pièce et placer dessus un « bouquet » de chips de pommes enroulées. Servir aussitôt.

50 min | 20 min

Stéphane Carbone
Stéphane Carbone Restaurant
Caen (14)

Accord cidricole : Cidre du Perche AOP

PANCAKES ET POMMES À LA CONFITURE DE LAIT, GUIMAUVE

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

Déroulé :
Éplucher, 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.
Mettre le burger de pancakes au centre de l'assiette et ajouter la chantilly à la confiture de lait.

15 min | 10 min

Stéphane Pugnat
Le Dauphin
Caen (14)

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP doux

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.

Cocktails

POCITO

7 cl de Pommeau de Normandie AOC, 2 cl de jus de citron, 5 cl de tonic, glaçons

Dans un grand verre type piscine, incorporer successivement glaçons, jus de citron et Pommeau de Normandie. Mélanger avec une cuillère, compléter au tonic. Mélanger à nouveau, déguster !

SPRITZ NORMAND

3 cl de Calvados AOC, 3 cl d'Apérol, 10 cl de Poiré Domfront, 1 ou 2 rondelles d'orange, glaçons

Remplir un verre à pied avec 3 glaçons, puis ajouter l'apérol et le Calvados AOC. Verser le Poiré Domfront. Mélanger avec une cuillère puis ajouter les rondelles d'orange. À l'aide d'une passoire, verser dans un verre long drink rempli de glaçons.

POM D'OZ

3 cl de Calvados AOC, 2 cl de Pommeau de Normandie AOC, 6 cl de jus de pomme, 1 trait de grenadine, glaçons

Dans un verre, ajouter les glaçons puis verser le Calvados, le Pommeau et le jus de pomme. Ajouter la grenadine et mélanger.

COCKTAIL ROSÉ À LA FRAMBOISE

20 cl de cidre rosé, 2 cl de crème de framboise, 1/2 citron vert, 6 feuilles de menthe, 6 framboises fraîches, glaçons

Mettre les framboises au fond du verre avec les feuilles de menthe et le 1/2 jus de citron vert. Ajouter la crème de framboise puis verser le cidre rosé. Ajouter les glaçons et servir bien frais.

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

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

MAISON LEMÉTAIS
Le Havre — Torréfacteur depuis 1945...
Café, thé, chocolat, vaisselle...
site : www.cafesletmetais.fr
La boutique située dans la brûlerie est ouverte du lundi au jeudi de 9 h à 19 h et le vendredi de 9 h à 17 h
69, rue François Mauriac 76600 Le Havre. Visite de la torréfaction sur rendez-vous

CIDRERIE DE LA BRIQUE
Un cidre artisanal normand depuis 1953
Magasin
Contact
CIDRERIE DE LA BRIQUE
23 route de la Brique
50700 SAINT-JOSEPH
SUIVEZ-NOUS
Vente de Cidres, Calvados, Pommeau, Liqueurs, Jus...
CIDRE ARTISANAL

CHARLES DANICAN
TORREFACTEUR AU HAVRE DEPUIS 1967
Cafés, Cafés BIO en vrac et en sachets
Machines Expresso...
Boutique ouverte du lundi au vendredi 8h30 - 12h et 13h30 - 18h
Brûlerie du Havre de Grâce
57 rue des Moteaux
76620 Le Havre
tél : 02 35 46 01 54
www.cafecharlesdanican.com

RÉO
VISITE GUIDÉE DE LA FROMAGERIE
Du lundi au vendredi de 9h à 13h
JUILLET & AOÛT
SUR RÉSERVATION
02 33 46 41 33
BOUTIQUE VENTE DIRECTE
Le vendredi de 10h à 13h
JUILLET & AOÛT
Du lundi au vendredi De 9h à 15h
FROMAGERIE RÉO
1 rue des planquettes
50430 LESSAY
WWW.REO.FR
LE CAMEMBERT À PART
Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.
www.mangerbouger.fr

Les Coques de Cabourg
Un trésor de chocolat
Le trompe l'œil normand et gourmand
23, avenue de la Mer, Cabourg
02 31 26 55 29
www.lescoquesdecabourg.fr
- 10% sur les commandes en ligne avec le code SAVEURSDENORMANDIE

Biscuitier en Normandie
DEPUIS 1909
Biscuiterie de l'Abbaye
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 cœur de nos ateliers et assistez à chaque étape de la fabrication ! Sur réservation : 02 33 35 61 74
VISITE GRATUITE
Boutique Bagnoles de l'Orne (61)
Rue des Cures - 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.
Boutique en ligne
www.biscuiterie-abbaye.com

Le Village Fromager
Visite gratuite
E. GRAINDORGE
Découvrez la fabrication du Livarot et du Pont l'Evêque au coeur des ateliers fromagers
Pour en savoir plus :
www.graindorge.fr
&
@FromagerieGraindorge
10 ans de savoir-faire !
Le Village Fromager
42 rue du général Leclerc
14 140 Livarot - 02 31 48 20 10
Retrouvez toutes les infos des Fromages AOP de Normandie sur : www.routedesfromagesdenormandie.fr

PatRelle
Depuis 1852
MAGASIN D'USINE
Vente de confiseries & d'aides culinaires
Les mercredis et vendredis
Horaires HIVER : 15h-17h
Horaires ÉTÉ (01/07 au 11/09) : 14h-17h
Zone artisanale, Chemin de Trousseauville – 14510 HOULGATE –
Tél : 02 31 28 15 83 – 384 726 600 RCS Lisieux

Jeannette
SPÉCIALITÉS FABRIQUÉES EN NORMANDIE
Au beurre d'Isigny AOP, aux œufs de poules élevées en plein air et à la farine de blé.
FINANCIERS
MADELEINES
CAKES
BISCUITERIE JEANNETTE 1850
MAGASIN D'USINE : 23 avenue du Pays de Caen à Colombelles (14460) (ouvert du lundi au samedi (10h-19h)
02 31 70 81 00 – www.jeannette1850.com

CARTE GASTRONOMIQUE ET TOURISTIQUE DE LA NORMANDIE

PASSEPORT FIDÉLITÉ

PENSER LOCAL, ACHETER RESPONSABLE !

Votre **engagement** en faveur d'une **consommation locale** vous récompense de votre **gourmandise** !

TAMPON MAGASIN	TAMPON MAGASIN	TAMPON MAGASIN
Le	Le	Le

Jusqu'au 31 décembre 2022, présentez votre passeport fidélité dans les magasins d'entreprise et vente directe de la marque Saveurs de Normandie :

- **Gagnez un kit SAVEURS DE NORMANDIE** (un produit et un goodie) en faisant tamponner votre carte auprès de 3 magasins d'entreprise ou vente directe différents, dans lesquels vous réalisez des achats !

Votre passeport fidélité est complet ? Merci de nous faire parvenir une copie de ce dernier à **contact@saveurs-de-normandie.fr** pour recevoir votre cadeau !

Crédits photos AREA Normandie, P. Exbrayat, Fotolia, Adobe Stock, Asgard / Graphisme Anne-Lise Mommert - www. PommePi.com

Saveurs de Normandie – AREA Normandie – Région Normandie

saveurs-de-normandie.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

QUELQUES IDÉES "MINUTE" POUR UN APÉRO NORMAND

Des légumes Normands croquants
Carottes de Créances et chou-fleur à dipper, radis au beurre d'Isigny AOP, champignons farcis au Neufchâtel AOP

Des fromages de Normandie onctueux
Mimolette normande Label Rouge en cubes, Camembert de Normandie AOP rôti, planche des 4 fromages AOP : Camembert de Normandie / Livarot / Neufchâtel / Pont-l'Évêque

Des trésors des mers
Huîtres de Normandie crues ou cuisinées, poissons fumés sur blinis, toasts de terrines et rillettes de la mer, bulots mayonnaise

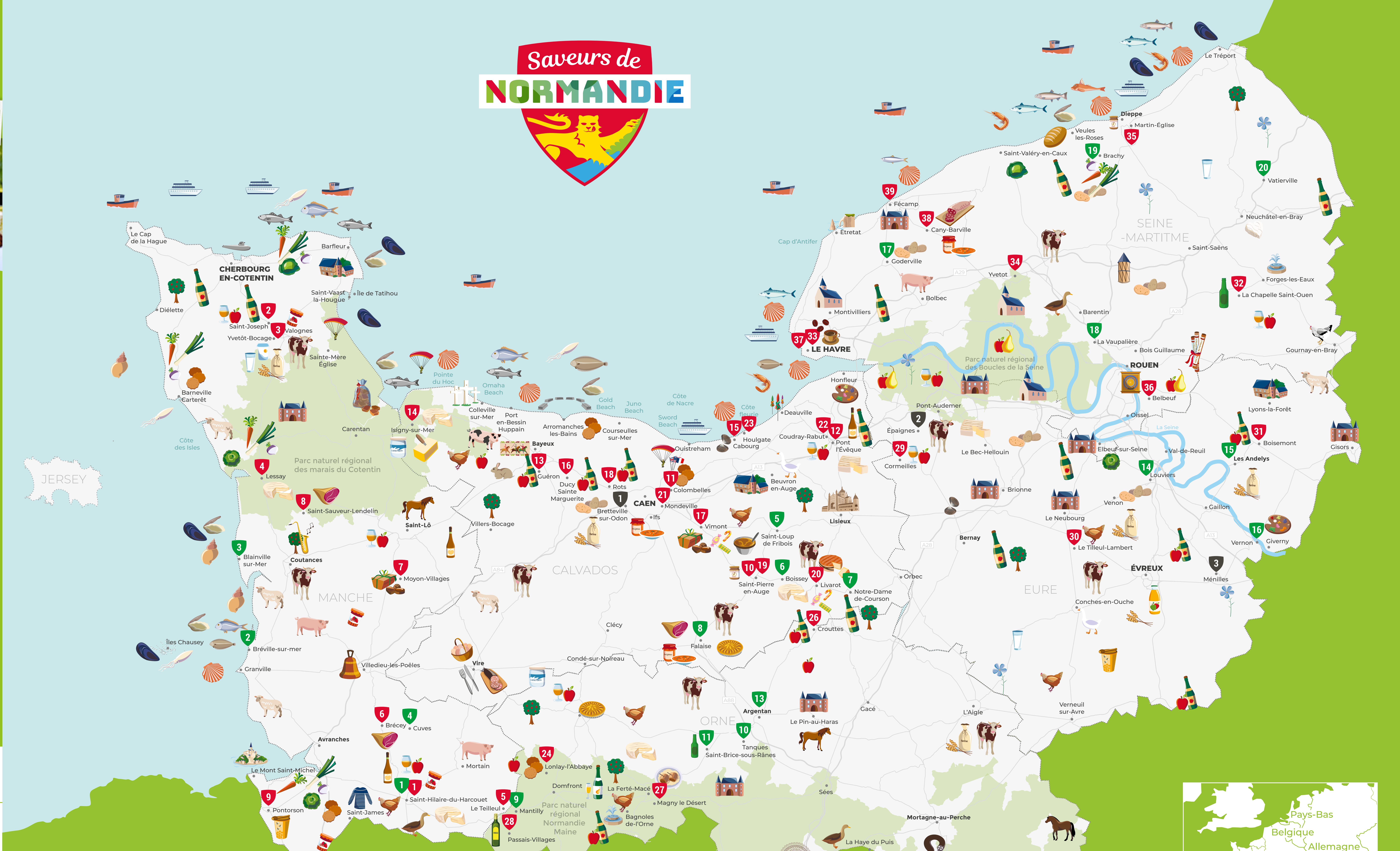
Des charcuteries typiques
Saucisson du marin, mini crocq, andouille de Vire, terrines et rillettes de campagne sur toasts

Des spécialités
Sablés apéritifs normands

Des boissons rafraîchissantes
Jus de pomme, poirés AOP Domfront, cidres Rosé, de Glace, AOP Cotentin, AOP Pays d'Auge, AOC Perche... Pommeau de Normandie et Calvados AOC, bières locales.

#AperoNormand

Saveurs de NORMANDIE



Magasins

1. **André Guépratte** - St-Hilaire-du-Harcouët (50)
   guepratte.com
2. **Cidrerie de la Brique** - Saint-Joseph (50)
   cidrerielabrique.com
3. **Cidrerie de la Chesnaie** - Yvetôt-Bocage (50)
   cidreriedelachesna.wixsite.com/website
4. **Fromagerie Réo** - Lessay (50)
   réo.fr
5. **Jacky Leduc** - Le Teilleul (50)
   jackyleduc.fr
6. **La Chaiseronne** - Brécey (50)
   lachaiseronne.com
7. **Les Chevaliers d'Argouges** - Moyon-Villages (50)
   les-chevaliers-dargouges.com
8. **Maison Saint-Lô** - Saint Sauveur Lendelin (50)
   maisonsaintlo.fr
9. **Manoir des Abeilles** - Pontorson (50)
   manoir-des-abeilles.com
10. **Au Frisson Normand** - Saint-Pierre-en-Auge (14)
    frisson-normand.com
11. **Biscuiterie Jeannette** - Colombelles (14)
    jeannette1850.com
12. **Calvados Expérience** - Pont-l'Evêque (14)
    calvados-experience.com
13. **Cidrerie Viard** - Guéron (14)
    cidrebayeux.jimdofree.com
14. **Coopérative Isigny Ste Mère** - Isigny-sur-Mer (14)
    isigny-ste-mere.com
15. **Les Coques de Cabourg** - Cabourg (14)
    lescoquesdecabourg.fr
16. **Domaine de la Flaguerie** - Ducy-Ste-Marguerite (14)
    lesvergersdeducy.fr
17. **Fabrique moi un bonbon** - Vimont (14)
    fabriquemoiunbonbon.com
18. **Ferme de Billy** - Rots (14)
    fermedebilly.fr
19. **Fromagerie de Jort** - Saint-Pierre-en-Auge (14)
    fromagesjort.fr
20. **Graindorge** - Livarot (14)
    graindorge.fr
21. **Lequertier** - Mondeville (14)
    lequertier.com
22. **Michel Bréavoine** - Coudray-Rabut (14)
    breavoine.fr
23. **Patrelle** - Houlgate (14)
    patrelle.com
24. **Biscuiterie de l'Abbaye** - Lonlay-l'Abbaye (61)
    biscuiterie-abbaye.com
25. **Cidrerie Traditionnelle du Perche** - Val-au-Perche (61)
    cidrerie-traditionnelle-du-perche.fr
26. **La Galotière** - Croutes (61)
    lagalotiere.fr
27. **Manoir de Durcet** - Magny Le Désert (61)
    breton-manoirdedurcet.fr
28. **Norhuil** - Passais-Villages (61)
    norhuil.com
29. **Distillerie Busnel** - Cormeilles (27)
    distillerie-busnel.fr
30. **Le Buisson Duret** - Le Tilleul-Lambert (27)
    le-buisson-duret.fr
31. **Le Pressoir d'Or** - Boisemont (27)
    pressoirdor.com
32. **Brasserie de la Chapelle** - La Chapelle St-Ouen (76)
    northmaen.com
33. **Cafés Charles Danican** - Le Havre (76)
    cafecharlesdanican.com
34. **Forchy Pâtissier** - Yvetot (76)
    forchy.com
35. **Les Ateliers d'Étran** - Martin-Église (76)
    boutique.apeidieppe.fr
36. **Les Rescapés** - Belbeuf (76)
    biscuitslesrescapes.com
37. **Maison Lemetais** - Le Havre (76)
    cafeslemetais.fr
38. **Roches Blanches** - Cany-Barville (76)
    roches-blanches.fr
39. **Sepoa Delgove Le Bouquet Normand** - Fécamp (76)
    lebouquetnormand.fr

Vente directe

1. **Domaine du Coquerel** - St-Hilaire du Harcouët (50)
   calvados-coquerel.com
2. **Granvilmer** - Bréville-sur-mer (50)
   granvilmer.com
3. **Pêcherie de Normandie**
   Blainville-sur-Mer (50)
4. **RessourSée** - Cuves (50)
   ressoursee.fr
5. **Fromagerie du Plessis**
   St-Loup de Fribois (14)
6. **Les Fromagers de Tradition** - Boissey (14)
   fromageriedelahoussaye.fr
7. **Piednoir Père et Fils - Ferme de Belleau**
   Notre-Dame-de-Courson (14)
8. **La Table de Guillaume**
   Falaise (14)
9. **Calvados Préaux**
   Mantilly (61)
10. **Ferme de la Noë** - Tanques (61)
    fermedelanoe.jimdofree.com
11. **Ferme de l'Être Soyer La Trotteuse**
    St-Brice-sous-Rânes (61)
12. **Les Cadres Noirs Percherons** - Bellême (61)
    facebook.com/lescadresnoirspercherons
13. **Minoterie Dubois-Rioux**
    Argentan (61)
14. **Boulangerie Maison Héron** - Louviers (27)
    maisonheron.com
15. **Moulin d'Auguste** - Les Andelys (27)
    moulindauguste.fr
16. **Vauquelin** - Venon (27)
    vauquelin.fr
17. **Jean Marc-Malo** - Goderville (76)
    malo-pomme-de-terre-et-frites-fraiches.business.site
18. **Leseigneur**
    La Vaupalière (76)
19. **Minoterie Capron** - Brachy (76)
    moulincapron.fr
20. **Viviers de Vatierville** - Vatierville (76)
    vivierkot.com

Scannez-moi pour retrouver la carte interactive

Magasins de produits locaux

1. **Goût et Qualité** - Bretteville-sur-Odon (14)
   goutetqualite.fr
2. **Le Tosny Epicerie** - Épaignes (27)
   letosny.com
3. **Saveurs de Normandie** - Ménilles (27)
   saveurs-de-normandie.com