



# Bienvenue en NORMANDIE

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 cœur 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

## LE Local NOUS RÉGALE

VOUS SOUHAITEZ PASSER UN BON MOMENT ?  
CONSULTEZ NOS RECETTES PRÉPARÉES  
AVEC DES PRODUITS LOCAUX !



# 20 ans

Origine - Qualité - Goût - Engagement sociétal

## FIERS D'AVOIR 20 ANS ! LE CHOIX DURABLE

SAVEURS-DE-NORMANDIE.FR



135 ENTREPRISES ET PRODUCTEURS | 600 PRODUITS | 17 000 EMPLOIS EN NORMANDIE

Repère de confiance et d'authenticité pour les consommateurs depuis 20 ans, la marque **Saveurs de Normandie** s'engage autour de 4 valeurs essentielles, piliers de son cahier des charges :

### 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.

### L'ENGAGEMENT SOCIÉTAL

Des **produits conçus** par des entreprises et producteurs engagés sur les 3 axes (économique, social, environnemental) du **développement durable**.



## Recettes

### 8 CROUSTILLANT DE BŒUF AU CAMEMBERT, TARTARE DE POMME

- Ingrédients :**
- 500 g de bœuf normand
  - ¼ de Camembert de Normandie AOP
  - 4 feuilles de brick
  - ¼ de pomme Granny Smith
  - 25 g de noisettes hachées
  - 100 g de gelée de cidre
  - 100 g de moutarde
  - 1 cuillère de moutarde à l'ancienne
  - 50 g de roquette
  - 50 g de menthe d'Isigny Label Rouge
  - Sauce vinaigrette, ciboulette, coriandre, vinaigre de cidre
- Déroulé :**
1. Tailler en brunoise 250 g de bœuf et le Camembert, mélanger avec un trait de sauce anglaise, de la ciboulette. Assaisonner, mélanger, réaliser des nems avec les feuilles de brick et réserver.
  2. Tailler en brunoise le reste du bœuf et la Granny Smith, mélanger avec la noisette, de la coriandre, une cuillère de vinaigre de cidre et assaisonner.
  3. Mélanger la gelée de cidre, la moutarde, une cuillère de vinaigre de cidre, assaisonner et émulsionner au mixeur plongeur.
  4. Faire frire les nems 3 min.
  5. Dresser le tartare dans un cercle, ajouter la roquette, des copeaux de mimolotte, la vinaigrette et les nems.



Freddy Penneier, Chef Caen (14)

Accord cidricole : Cidre du Pêche AOP

### 2 SABLÉS NEUFCHÂTEL & ANDOUILLE DE VIRE

- Ingrédients :**
- 75 g de Neufchâtel AOP
  - 100 g de farine
  - 50 g de Beurre d'Isigny AOP fondu
  - 2 cuillères à soupe d'eau tiède
  - 50 g d'andouille de Vire
  - 1 pincée d'herbes de Provence séchées
  - 1 pincée de sel
- Déroulé :**
1. Couper le Neufchâtel en petits dés et le mettre sur une assiette. Répéter au congélateur. Couper le beurre en petits dés et le mettre dans un saladier avec la farine, le sel et les herbes de Provence...
  2. Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtention d'une texture sableuse. 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 envelopper dans du film alimentaire. Laisser reposer pendant 2h au frais.
  3. Préchauffer le four à 180°C. Couper le boudin de pâte en tranches de 1 cm d'épaisseur. Les disposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.
  4. Enfourner pour 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.



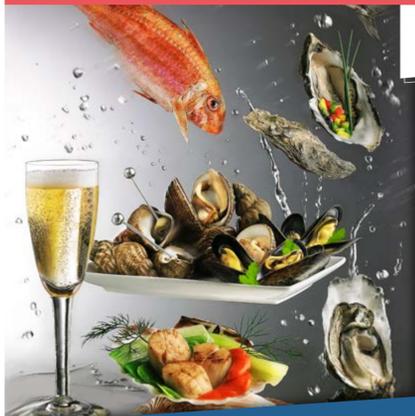
Saveurs de Normandie

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP demi-sec

## 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, tipées à la mode de Caen, canard de Rouen...

interbev-normandie.fr - fqm.fr



## Recettes

### 55 RILLETTES DE HARENG FUMÉ

- Ingrédients :**
- 125 g de filets de hareng fumé de Normandie
  - 2 c. à c. de câpres hachées
  - ¼ boîte de ciboulette ciselée
  - 150 g de fromage frais camembert
  - 1,5 c. à s. de jus de citron
  - ¼ c. à c. d'huile de colza
  - Sel, poivre
- Déroulé :**
1. Émietter les filets de hareng à l'aide d'une fourchette.
  2. Ajouter les câpres hachées, la ciboulette ciselée, le fromage frais, le jus de citron et l'huile de colza. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
  3. Assaisonner à votre convenance en sel et poivre. Réserver au frais. Servir avec des tranches de pain grillé.



Saveurs de Normandie

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP extra brut

## Saveurs DES MERS ET DES RIVIÈRES FRAÎCHEUR ET DIVERSITÉ

La Normandie, c'est 600 km de côtes pour une pêche fructueuse : harengs, sables, mullets, 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).

normandiefracheurmer.fr - huîtres-normandie.com

### 29 BULOTS PANÉS SAUCE BÉARNAISE

- Ingrédients :**
- 24 bulots de Granville IGP
  - 2 feuilles de laurier
  - Sel
  - 2 œufs
  - 1 petit bol de farine
  - 1 petit bol de chapelure
  - Huile de friture
  - Sauce béarnaise
- Déroulé :**
1. Laver les bulots puis les plonger dans une casserole d'eau froide salée, avec le laurier.
  2. Porter à ébullition puis cuire 30 min.
  3. Égoutter et les décortiquer. Les passer dans la farine, puis dans les œufs battus et enfin la chapelure.
  4. Plonger dans un bain de friture avant de les égoutter. Servir avec la sauce béarnaise.



Normandie Fraîcheur Mer Port-en-Bessin (14)

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP extra brut

### CIDRERIE DE LA BRIQUE

Un cidre artisanal normand depuis 1953

**Magasin**

Vente de Cidres, Calvados, Pommeau, Liqueurs, Jus...

**LA CIDRERIE DE LA BRIQUE**

23, avenue de la Mer, Cabourg 06 33 82 53 52

**70 ANS** 1943-2013

CIDRE ARTISANAAL

**Les Coques de Cabourg**

Osez le trompe l'œil gourmand normand

23, avenue de la Mer, Cabourg 06 33 82 53 52

**www.lescoquesdecabourg.fr**

10% sur les commandes en ligne avec le CODE SAVEURSDE-NORMANDIE

**Biscuiterie en Normandie**

DEPUIS 1909

**Biscuiterie l'Abbaye**

VISITE GRATUITE de nos ateliers à Lonlay l'Abbaye (61700) Réservation obligatoire au 02 33 30 64 24. Magasin d'usine ouvert du lundi au vendredi : 9h-12h30 & 14h-18h

**www.biscuiterie-abbaye.com**

Boutique à BAGNOLES DE L'ORNE (02 33 65 81 54) et à GRANVILLE (02 33 49 24 61) - Food-Truck sur les marchés normands

**RÉO**

VISITE GUIDÉE DE LA FROMAGERIE

JUILLET & AOÛT Du lundi au vendredi de 9h à 13h SUR RÉSERVATION 02 33 76 10 73

**BOUTIQUE VENTE DIRECTE**

Les vendredis de 10h à 13h

JUILLET & AOÛT Du lundi au vendredi De 9h à 15h

**FROMAGERIE RÉO** 1 rue des planiquettes 50430 LÉSSAY **WWW.REO.FR**

**Forchy**

Pâtisseries de père en fils depuis 1919

**Brownies**, **Gâteaux**, **Génoises**, **Cakes**

Découvrez nos spécialités, dans notre boutique de vente directe.

Horaires : Du mardi au vendredi 8h30 à 12h30 et de 12h30 à 18h30 Le samedi 8h30 à 12h30 et de 12h30 à 18h00

57 rue des champs 76190 Yvetot **WWW.FORCHY.COM**

**Le Flan Normand**

ENVOI PARTOUT EN FRANCE ! **WWW.MAISONHERON.COM**

**BOULANGERIE PÂTISSERIE SALON DE THÉ**

Maison Héron père et filles, une boulangerie familiale et artisanale, vente sur place ou à emporter. La spécialité, le Flan Normand se vend également en ligne avec envoi partout en France métropolitaine.

41 RUE DE PARIS, 27400 LOUVIERS - DU LUNDI AU SAMEDI DE 5:30 à 20:00

**Jacky Leduc**

DEPUIS 1834

Charcuterie de Normandie

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

**COUS NORMAND**

Boutique en ligne sur **moncousnormand.com**

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

**MAISON LEMÉTAIS**

Le Havre Torréfacteur depuis 1945...

Café, thé, chocolat, vaisselle...

**www.cafeslemetais.fr**

La boutique s'ouvre dans la boutique est ouverte du lundi au jeudi de 9h à 18h et le vendredi de 9h à 17h 4h, rue François Maitre 76601 Le Havre. Visite de la torréfaction sur rendez-vous

**FABRIQUE-MOI un Bonbon**

CONFISERIE CHOCOLATERIE BISCUITERIE

Epicerie fine Salon de thé

Du lundi au samedi de 9h à 19h sans interruption

Rue de la Gare - 14370 Argences 02 31 91 17 53 - **contact@fabriquemoibunbonbon.fr** **www.fabriquemoibunbonbon.fr** N'hésitez pas à nous suivre sur

Stationnement GRATUIT pour vous accueillir

Rue de la Gare - 14370 Argences 02 31 91 17 53 - **contact@fabriquemoibunbonbon.fr** **www.fabriquemoibunbonbon.fr** N'hésitez pas à nous suivre sur



## Recettes

### 32 VERRINE DE FROMAGE BLANC, CARAMEL ET SABLÉ

- Ingrédients :**
- 300 g de fromage blanc
  - 8 sables normands
  - 50 g de beurre doux de Normandie
  - 1 c. à s. de crème fraîche épaisse de Normandie
  - 50 g de sucre
  - 5 cl d'eau
- Déroulé :**
1. Préparer le caramel : mettre le sucre recouvert d'eau à chauffer, sans y toucher, laisser cuire à feu vif jusqu'à caramélisation.
  2. Retirer du feu, ajouter le beurre en mélangeant bien. Remettre sur feu très doux, ajouter la crème fraîche et bien mélanger pour obtenir un caramel lisse. Laisser refroidir. Émietter 4 sables.
  3. Dans des verrines, disposer les sables émiettés dans le fond, le fromage blanc, puis ajouter la crème de caramel et un sable entier pour décorer.



Paulo Ferreira Chef ambassadeur Saveurs de Normandie Montgrie-au-Pêche (61)

Accord cidricole : Cidre du Pêche AOP demi-sec

## Gourmandises DU PAYS TRADITION ET MODERNITÉ

Les artisans et industriels normands proposent un éventail de spécialités délicieuses : gâchettes et sables normands, chocolats, caramels (d'Isigny), mûsielles, 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.

### 28 PANGAKES ET POMMES À LA CONFITURE DE LAIT, GUIMAUVE

- Ingrédients :**
- 8 petits pancakes
  - 80 g de confiture de lait de Normandie
  - 8 cl de crème fouettée
  - 4 pommes reines des reines
  - 30 g de sucre
  - 20 g de beurre de Normandie
  - 4 cubes de guimauve au caramel
- Déroulé :**
1. 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.
  2. Fouetter la crème et l'incorporer à 65 g de confiture de lait. Réserver au frais.
  3. Tartiner chaque pancake avec le reste de confiture de lait.
  4. 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 peu sur lequel on mettra un cube de guimauve.
  5. Mettre le burger de pancakes au centre de l'assiette et ajouter la chantilly à la confiture de lait.



Stéphane Puygat Le Dauphin Caen (14)

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP doux



## Recettes

### 20 CROISSANT DE LIVAROT

- Ingrédients :**
- 1 Livarot AOP
  - 250 g de pâte feuilletée
  - 50 g de beurre AOP d'Isigny
  - 5 g de cumari
  - 10 g de châtignes cuites
  - 1 bouquet de persil plat, poivre
- Déroulé :**
1. Dans un bol, préparer une pomnade avec le Livarot, le beurre ramolli et du poivre. Incorporer le persil ciselé, le cumari et les châtignes concassées.
  2. À l'aide d'un emporte-pièce, découper la pâte feuilletée en forme de disque et étaler la préparation. Replier le disque sur lui-même en soudant les bords avec un peu d'eau.
  3. Disposer les préparations sur une plaque de cuisson. Cuire pendant 20 minutes à 180°C.

Phyly Chef Cornnelles-le-Royal (14)

Accord cidricole : Cidre Pays d'Auge AOP

### 27 TOAST JAMBON FUMÉ DE LA MANCHE ET PONT-LÉVÊQUE FONDU

- Ingrédients :**
- 8 tranches de pain à toast
  - 4 tranches de jambon fumé de la Manche
  - 1 Pont-l'Évêque AOP bien fondu
  - Feuilles de mâche
- Déroulé :**
1. Dans une casserole, faire fondre le Pont-l'Évêque coupé en morceaux, à feu doux, en remuant délicatement avec une cuillère en bois.
  2. Faire griller les tranches de pain.
  3. Assembler les bouchées dans cet ordre : pain, fromage fondu, jambon fumé et quelques feuilles de mâche. Déguster.



Saveurs de Normandie

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP doux

## Saveurs 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 - fromage-normandie.com - routesdesfromagesdenormandie.fr

## Recettes

### 21 CAROTTES DES SABLES LAQUÉES AU CIDRE DE NORMANDIE

- Ingrédients :**
- 12 carottes primeur de Normandie
  - 75 cl de Cidre de Normandie IGP doux
  - 40 g de beurre de Normandie doux
  - 1 c. à s. de miel de Normandie
  - Sel, poivre
- Déroulé :**
1. Laver les carottes, les gratter à l'aide d'un couteau pour enlever la peau et couper les fanes à 2 cm.
  2. Disposer les carottes à plat dans une grande poêle, couvrir de cidre.
  3. Ajouter le beurre, le miel et assaisonner.
  4. Porter à petite ébullition et laisser cuire jusqu'à ce que le jus caramélise et lique les carottes.



Alain WIENKIEWICZ, Chef Caen (14)

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP brut



## Saveurs 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, chou, 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...

jardinsdenormandie.com

## Recettes

### 45 SPRITZ NORMAND

- 3 cl de Calvados AOC, 3 cl d'Apêrot, 10 cl de Poiré, 1 ou 2 rondelles d'orange, glaçons
- Remplir un verre à pied avec 3 glaçons, puis ajouter l'apérot et le Calvados AOC. Verser le Poiré. 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.

### 40 APPLE MOJITO

- 4 cl de Calvados, 8 cl de ginger ale, 8 feuilles de menthe, ¼ 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 ginger ale et de la glace pilée.

### 47 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.

### 35 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

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



## Jus de pommes ET AUTRES BOISSONS DES PARFUMS SUBTILS

Les pommières et les poiriers normands donnent naissance à des produits cidricoles prestigieux : les cidres frais et fruités (dont les AOP Pays d'Auge, Pêche 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 pommes fermentés.

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

# Carte gastronomique et touristique de la NORMANDIE

NORMANDIE



## PASSEPORT FIDÉLITÉ

*Penser local acheter responsable!*

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

TAMPON BOUTIQUE	TAMPON BOUTIQUE	TAMPON BOUTIQUE
Le	Le	Le

Jusqu'au 31 mars 2024, faites tamponner votre passeport fidélité lors de vos achats dans 3 boutiques Saveurs de Normandie et gagnez un kit Saveurs de Normandie (un produit et un goodie).

Votre passeport fidélité est complet? Merci de nous faire parvenir une photo de ce dernier à [contact@saveurs-de-normandie.fr](mailto:contact@saveurs-de-normandie.fr) pour recevoir votre cadeau! Vous avez aimé cette carte? N'hésitez pas à nous faire parvenir votre avis à [contact@saveurs-de-normandie.fr](mailto:contact@saveurs-de-normandie.fr).



*Découvrez un réseau de 60 boutiques!*

À vélo ou à pied, suivez vos envies sur les circuits qui vous guideront pour des excursions familiales ou sportives au gré de nos paysages.

Arrêtez-vous le temps d'une pause à la rencontre de producteurs passionnés en partageant leur engagement et savoir-faire autour de l'origine, la qualité et le plaisir des trésors normands.



### Manche (50)

- 1 André Guépratte - St-Hilaire-du-Harcouët [www.guepratte.com](http://www.guepratte.com)
- 2 Charcuterie Jacky Leduc - Le Teilleul [www.jackyleduc.fr](http://www.jackyleduc.fr)
- 3 Cidrerie de la Brique - Saint-Joseph [www.cidriedelabrique.com](http://www.cidriedelabrique.com)
- 4 Cidrerie de la Chesnais - Yvetot-Bocage [www.cidriedelachesna.wixsite.com/webiste](http://www.cidriedelachesna.wixsite.com/webiste)
- 5 Domaine du Coquerel - St-Hilaire-du-Harcouët [www.calvados-coquerel.com](http://www.calvados-coquerel.com)
- 6 Fromagerie Réo - Lessay [www.reo.fr](http://www.reo.fr)
- 7 Granvilmer - Bréville-sur-Mer [www.granvilmer.com](http://www.granvilmer.com)
- 8 La Châiseronne - Brécey [www.lachaiseronne.com](http://www.lachaiseronne.com)
- 9 Les Chevaliers d'Argouges - Moyon-Villages [www.les-chevaliers-dargouges.com](http://www.les-chevaliers-dargouges.com)
- 10 Maison Saint-Lô - Saint-Sauveur-Lendelin [www.maisonsaintlo.fr](http://www.maisonsaintlo.fr)
- 11 Manoir des Abeilles - Pontorson [www.manoir-des-abeilles.com](http://www.manoir-des-abeilles.com)
- 12 Montfruit du bocage - St-Laurent-de-Terregate
- 13 Pêcherie de Normandie - Blainville-sur-Mer
- 14 RessourceSée - Cuves [www.ressourcee.fr](http://www.ressourcee.fr)

### Calvados (14)

- 15 Amand terroir - Vire [www.amand-bianic.fr](http://www.amand-bianic.fr)
- 16 Biscuiterie Jeannette - Colombelles [www.jeannette1850.com](http://www.jeannette1850.com)
- 17 Calvados Expérience - Pont-l'Évêque [www.calvados-experience.com](http://www.calvados-experience.com)
- 18 Caramels d'Isigny - Isigny-sur-Mer [www.caramels-isigny.com](http://www.caramels-isigny.com)
- 19 Cidrerie Viard - Lessay [www.cidrebayeux.com](http://www.cidrebayeux.com)
- 20 Coopérative Isigny Ste Mère - Isigny-sur-Mer [www.isigny-ste-mere.com](http://www.isigny-ste-mere.com)
- 21 Domaine de la Flaguère - Ducy-Ste-Marguerite [www.lesvergersdeducy.fr](http://www.lesvergersdeducy.fr)
- 22 Espromer - Trouville-sur-Mer [www.espromer.fr](http://www.espromer.fr)
- 23 Fabrique moi un bonbon - Vimont [www.fabriquemoinbonbon.com](http://www.fabriquemoinbonbon.com)
- 24 Ferme de Billy - Rots [www.ferme-de-billy.com](http://www.ferme-de-billy.com)
- 25 Fromagerie de Jort - Saint-Pierre-en-Auge [www.jort.fr](http://www.jort.fr)
- 26 Fromagerie du Plessis - St-Loup-de-Fribois
- 1 Goût et Qualité - Bretteville-sur-Odon [www.goutetqualite.fr](http://www.goutetqualite.fr)

- 27 Graindorge - Livarot-Pays-d'Auge [www.graindorge.fr](http://www.graindorge.fr)
- 28 La Fontaine à Confiture - Saint-Pierre-en-Auge [www.frisson-normand.com](http://www.frisson-normand.com)
- 29 La Maison Lequertier - Mondeville [www.lequertier.com](http://www.lequertier.com)
- 30 Les Coques de Cabourg - Cabourg [www.lescoquesdecabourg.fr](http://www.lescoquesdecabourg.fr)
- 31 Les Fromagers de Tradition - Boissey [www.cidriedelahooussaye.fr](http://www.cidriedelahooussaye.fr)
- 32 Les Sablés d'Asnelles - Asnelles [www.sables-asnelles.fr](http://www.sables-asnelles.fr)
- 33 Michel Bréavoine - Coudray-Rabut [www.breavoine.fr](http://www.breavoine.fr)
- 34 Patrelle - Houlgate [www.patrelle.com](http://www.patrelle.com)
- 35 Piednoir père et fils - Livarot-Pays-d'Auge

### Orne (61)

- 36 Biscuiterie de l'Abbaye - Lonlay-l'Abbaye [www.biscuiterie-abbaye.com/fr](http://www.biscuiterie-abbaye.com/fr)
- 37 Calvados Préaux - Mantilly

- 38 Cidrerie Traditionnelle du Perche - Val-au-Perche [www.cidrierie-traditionnelle-du-perche.fr](http://www.cidrierie-traditionnelle-du-perche.fr)
- 39 Ferme de l'Étre Soyer - Brasserie La Trotteuse - St-Brice-sous-Rânes
- 40 La Galotière - Crouettes [www.lagalotiere.fr](http://www.lagalotiere.fr)
- 41 Les Cadres Noirs Percherons - Bellême
- 42 Manoir de Durcet - Magny-le-Désert [www.breton-manoirdurduret.fr](http://www.breton-manoirdurduret.fr)
- 43 Norhuil - Passais-Villages [www.norhuil.com](http://www.norhuil.com)

### Eure (27)

- 44 Boulangerie Maison Héron père et filles - Louviers [www.maisonheron.com](http://www.maisonheron.com)
- 45 Distillerie Busnel - Cormeilles [www.distillerie-busnel.fr](http://www.distillerie-busnel.fr)
- 46 Le Buisson Duret - Le Teilleul-Lambert [www.le-buisson-duret.fr](http://www.le-buisson-duret.fr)

- 47 Le Pressoir d'Or - Boisemont [www.pressoirdor.com](http://www.pressoirdor.com)
- 48 Moulin d'Auguste - Les Andelys [www.moulinauguste.fr](http://www.moulinauguste.fr)
- 49 Royale normande chocolaterie - Épaingnes [www.royalenormande.fr](http://www.royalenormande.fr)
- 2 Saveurs de Normandie - Ménillès [www.saveurs-de-normandie.com](http://www.saveurs-de-normandie.com)
- 50 Vauquelin - Venon [www.vauquelin.fr](http://www.vauquelin.fr)

### Seine-Maritime (76)

- 51 Cafés Charles Danican - Le Havre [www.cafescharlesdanican.com](http://www.cafescharlesdanican.com)
- 52 Ferme brasserie Northmaen - La Chapelle-St-Ouen [www.northmaen.com](http://www.northmaen.com)

**LÉGENDE**

- Boutiques
- Vente directe
- Magasins de produits locaux
- Ingrédients des recettes proposées
- Vous voulez connaître les horaires des boutiques? *Scannez-moi!*
- Circuits vélos. Envie d'aller plus loin? *Flasher-moi!*

- 53 Forchy Pâtisseries - Yvetot [www.forchy.com](http://www.forchy.com)
- 54 Jean-Marc Malo - Goderville [www.lémontier.fr](http://www.lémontier.fr)
- 55 Le bouquet normand - Fécamp [www.lebouquetnormand.fr](http://www.lebouquetnormand.fr)
- 56 Les Ateliers d'Étran - Martin-Église [www.boutique.apiedieppe.fr](http://www.boutique.apiedieppe.fr)
- 57 Les Rescapés - Belbeuf [www.biscuitslesrescapes.com](http://www.biscuitslesrescapes.com)
- 58 Maison Lemetais - Le Havre [www.cafeslemetais.fr](http://www.cafeslemetais.fr)
- 59 Minoterie Capron - Brachy [www.moulincapron.fr](http://www.moulincapron.fr)
- 60 Roches Blanches - Cany-Barville [www.roches-blanches.fr](http://www.roches-blanches.fr)
- 61 Viviers de Vatierville - Vatierville