



# Bienvenue en NORMANDIE

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

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](http://saveurs-de-normandie.fr)  
[normandie-tourisme.fr](http://normandie-tourisme.fr)  
[normandie-gourmande.com](http://normandie-gourmande.com)



## Le Goût de la Liberté

Depuis 2003, le label Saveurs de Normandie s'engage sur 4 garanties :

**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.

**DES ENTREPRISES CITOYENNES :**  
Des produits conçus par des entreprises et producteurs engagés sur les 3 axes du développement durable.

**144** entreprises et producteurs  
**600** produits labellisés  
**20 012** emplois en Normandie

Saveurs de NORMANDIE  
Pour consommer les produits labellisés Saveurs de Normandie, suivez notre léopard !

Partenaire GITES DE FRANCE Normandie  
Réservez votre nuitée en Normandie!

Biscuiterie Abbaye  
ATELIER DE FABRICATION & MAGASIN D'USINE à Lonlay l'Abbaye (61700)  
Ouvert du lundi au vendredi : 9h-12h30 & 14h-18h (02 33 30 64 74)  
www.biscuiterie-abbaye.com

CIDRERIE DE LA BRIQUE  
Cidre artisanal Normand depuis 1953  
MAGASIN  
Vente de Cidres, Calvados, Pommeau, Liqueurs, Jus...  
CIDRERIE DE LA BRIQUE  
23 Rue de la Brique  
50700 SAINT-JOSEPH  
02 33 40 19 27  
cidredebrique.com  
cidredebrique@gmail.com

Forchy  
Découvrez nos spécialités, dans notre boutique de vente directe  
Brownies, Gâteaux, Gênoises, Cakes  
57 rue des champs 76190 Yvetot  
www.forchy.com

Le Village Fromager fête ses 20 ans  
Découvrez en famille la fabrication du Livarot et du Pont-l'Évêque au cœur des ateliers fromagers E. Graindorge  
Pour en savoir plus : [www.graindorge.fr](http://www.graindorge.fr)

MAISON LEMÉTAIS  
Torréfacteur Havrais depuis 1945  
BOUTIQUE OUVERTE  
Du lundi au jeudi : 8h-18h et le vendredi : 8h-17h

Les Coques de Cabourg  
Le trompe l'œil gourmand normand  
www.lescoquesdecabourg.fr

BOULANGERIE PATISSERIE SALON DE THÉ  
MAISON HÉRON  
SPÉCIALISTE DU FLAN NORMAND  
DU LUNDI AU SAMEDI DE 05:30 A 20:00  
49 RUE DE PARIS, 27400 COUVIERS  
02 32 50 41 50  
contact@maisonheron.com

RÉO  
VISITE GUIDÉE DE LA FROMAGERIE  
JUILLET & AOÛT  
BOUTIQUE VENTE DIRECTE  
LE CAMEMBERT À PART

BISCUITERIE PATISSERIE SALON DE THÉ  
DEPUIS 1904  
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI  
JUILLET - AOÛT  
VISITE DE NOTRE LABORATOIRE



### Recette

#### TORTILLA À L'ANDOUILLE DE VIRE

- Ingrédients**
- 6 œufs de Normandie
  - 200 g d'andouille de Vire
  - 1 échalote
  - ½ pomme frottée et juteuse
  - 25 g de beurre demi-sel de Normandie
  - 2 cl de vinaigre de cidre

- Préparation**
1. Ciseler l'échalote et couper la pomme en bâtonnets.
  2. Couper l'andouille en cubes d'environ 1 cm.
  3. Faire revenir la pomme, l'échalote et le vinaigre de cidre dans du beurre dans une poêle anti-adhésive d'environ 16 cm de diamètre (qui peut aller au four ensuite).
  4. Ajouter ensuite l'andouille de Vire et les œufs battus.
  5. Ajuster du sel et du poivre.
  6. Cuire sur le feu quelques minutes puis finir la cuisson dans un four à 190 °C durant 10 minutes.
  7. Démouler la tortilla, la couper en cubes, puis servir.

**Accord cidricole**  
Cidre du Perche AOP Aneis-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, tripes à la mode de Caen, canard de Rouen...

[viandesnormandie.fr](http://viandesnormandie.fr) - [fgm.fr](http://fgm.fr)



### Recette

#### RILLETES DE HARENG FUMÉ

- Ingrédients**
- 125 g de filets de hareng fumé de Normandie
  - 2 c. à c. de câpres hachées
  - ½ botte de ciboulette ciselée
  - 150 g de fromage frais campagnard
  - 15 c. à c. de jus de citron
  - ½ c. à c. d'huile de colza
  - Sel, poivre

- Préparation**
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.

**Accord cidricole**  
Cidre de Normandie IGP extra brut

### 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).

[normandiefraicheurmer.fr](http://normandiefraicheurmer.fr) - [huîtres-normandie.com](http://huîtres-normandie.com)



### Cocktails

#### APPLE MOJITO

- Ingrédients**
- 4 cl de Calvados
  - 8 cl de ginger ale
  - 8 feuilles de menthe
  - ½ citron vert
  - 1 cl de sirop de canne

**Préparation**  
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.

#### COCKTAIL ROSÉ À LA FRAMBOISE

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

**Préparation**  
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.

#### COCKTAIL GOURMANDISE

- Ingrédients**
- 10 cl de jus de pomme normand
  - 10 cl de jus de poire normand
  - 2 cl de sirop de caramel

**Préparation**  
Dans un shaker, mettre le jus de pomme, le jus de poire et le sirop de caramel. Shaker énergiquement. Verser dans un verre et ajouter de la glace pilée. Déguster !

### 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.

[idac-aoc.fr](http://idac-aoc.fr) - [maison-cidricole-normandie.fr](http://maison-cidricole-normandie.fr)



### Recette

#### TOAST JAMBON FUMÉ DE LA MANCHE ET PONT-L'ÉVÊQUE FONDU

- Ingrédients**
- 8 tranches de pain à toast
  - 4 tranches de jambon fumé de la Manche
  - 1 Pont-l'Évêque AOP bien fait
  - Feuilles de mâche

- Préparation**
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.

**Accord cidricole**  
Cidre de Normandie IGP doux

### 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'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](http://isigny-aop.com) - [routedesfromagesdenormandie.fr](http://routedesfromagesdenormandie.fr)



### Recette

#### 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

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

**Accord cidricole**  
Cidre de Normandie IGP brut

### 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...

[jardinsdenormandie.com](http://jardinsdenormandie.com)



### Recette

#### 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

- Préparation**
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 pic 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.

**Accord cidricole**  
Cidre de Normandie IGP doux

### 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.

Stéphane Puggat  
Le Dégusteur  
Caen (14)



Découvrez un réseau de 64 boutiques!

À vélo ou à pied, suivez vos envies le temps d'une pause. Rencontrez des producteurs passionnés en partageant leur engagement et savoir-faire autour de l'origine, la qualité et le plaisir des trésors normands.



www.saveurs-de-normandie.fr



Donnez du sens à l'économie Normande!



À chaque paiement en Rollon, gagnez instantanément 5% DE POUVOIR D'ACHAT



Une initiative de la Région Normandie développée par l'Association Normande Citoyenne

# Visites et boutiques



- Visites et boutiques
- Boutiques
- Magasins de produits locaux
- Type de produits

Circuits vélos  
Envie d'aller plus loin?  
Flashez-moi!

## Manche (50)

- 1 André Guépratte - St-Hilaire-du-Harcouët
- 2 Charcuterie Jacky Leduc - Le Teilleul
- 3 Cidrerie de la Brique - Saint-Joseph
- 4 Cidrerie de la Chesnaie - Yvetôt-Bocage
- 5 Domaine du Coquerel - St-Hilaire-du-Harcouët
- 6 Fromagerie Réo - Lessay
- 7 Granvilmer - Bréville-sur-Mer
- 8 La Chaiseronne - Brécey
- 9 Les Chevaliers d'Argouges - Moyon-Villages
- 10 Maison Saint-Lô - Saint-Sauveur-Lendelin
- 11 Manoir des Abeilles - Pontorson
- 12 Montfruit du bocage - St-Laurent-de-Terregate
- 13 Pêcherie de Normandie - Blainville-sur-Mer
- 14 RessourSée - Cuves

## Calvados (14)

- 15 Amand Terroir - Vire
- 16 Biscuiterie Jeannette - Colombelles
- 17 Calvados Expérience - Pont-l'Évêque
- 18 Caramels d'Isigny - Isigny-sur-Mer
- 19 Cidrerie Viard - Guéron
- 20 Coopérative Isigny Ste Mère - Isigny-sur-Mer
- 21 Domaine de la Flagerie - Ducy-Ste-Marguerite
- 22 Espromer - Trouville-sur-Mer
- 23 Fabrique moi un bonbon - Argences
- 24 Ferme de Billy - Rots
- 25 Fromagerie de Jort - Bernières d'Ailly

- 26 Fromagerie du Plessis - Belle-Vie-en-Auge
- 1 Gout et Qualité - Bretteville-sur-Odon
- 27 Graindorge - Livarot-Pays-d'Auge
- 28 La Fontaine à Confiture - Saint-Pierre-en-Auge
- 29 La Maison Lequertier - Mondeville
- 30 Les Coques de Cabourg - Cabourg
- 31 Les Fromagers de Tradition - Boissey
- 32 Les Sablés d'Asnelles - Asnelles
- 33 Michel Bréavoine - Coudray-Rabut
- 34 Patrelle - Houlgate
- 35 Piednoir père et fils - Livarot-Pays-d'Auge

## Orne (61)

- 36 Biscuiterie de l'Abbaye - Lonlay-l'Abbaye
- 37 Calvados Préaux - Mantilly
- 38 Cidrerie Traditionnelle du Perche - Val-au-Perche
- 39 Ferme de l'Être Soyer - Brasserie La Trotteuse - St-Brice-sous-Rânes
- 40 La Galotière - Crouettes
- 41 Manoir de Durcet - Magny-le-Désert
- 42 Norhuil - Passais-Villages

## Eure (27)

- 43 Boulangerie Maison Héron père et filles - Louviers
- 44 Distillerie Maison Busnel - Cormelles
- 45 Ferme du Gros Caillou - Vannecroq
- 46 Le Buisson Duret - Le Teilleul-Lambert
- 47 La Pressoir d'Or - Boismont
- 48 Moulin d'Auguste - Les Andelys
- 49 Royale Normande Chocolaterie - Épaignes
- 2 Saveurs de Normandie - Ménilles
- 50 Vauquelin - Venon

## Seine-Maritime (76)

- 51 Brasserie La Godène - Terres de Caux
- 52 Cafés Charles Danican - Le Havre
- 53 Distillerie de la Seine - Le Havre
- 54 Ferme des 5 frères - Terres de Caux
- 55 Ferme brasserie Northmaen - La Chapelle-St-Ouen
- 56 Forchy Pâtisseries - Yvetot
- 57 Jean-Marc Malo - Goderville
- 58 Le Bouquet Normand - Fécamp
- 59 Les Ateliers d'Étran - Martin-Église
- 60 Les Rescapés - Les Authieux Port-Saint-Ouen
- 61 Maison Lemétais - Le Havre
- 62 Minoterie Capron - Brachy
- 63 Roches Blanches - Cany-Barville
- 64 Viviers de Vatierville - Vatierville