



**SAVEURS
DE NOËL**

DU 21 OCT. AU 24 NOV.



JOUEZ AVEC

Saveurs de
NORMANDIE



À GAGNER

Un **CADEAU Saveurs de Normandie**
pour chaque participant.

Par tirage au sort :

5 bons cadeaux de 100 €
dans un restaurant partenaire,

25 bons d'achat de 50 €
dans une boutique
Saveurs de Normandie.

saveurs-de-noel.fr





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

**Salariés des entreprises
Saveurs de Normandie,
vous participez à un réseau solidaire
et vous contribuez à faire rayonner
la Normandie agroalimentaire !**

GRÂCE À VOUS :



Les **agriculteurs** et les **pêcheurs**
ont une garantie de débouchés
économiques sur le territoire.



Des filières de proximité,
« de la fourche à la fourchette »,
sont mises en place.



Votre entreprise fait reconnaître
son savoir-faire, son ancrage territorial
et son engagement sociétal.



Vos produits arborent
un label valorisant et recherché
par les consommateurs.



Des emplois agricoles, maritimes
et agroalimentaires sont préservés
sur le territoire.



La **Normandie agroalimentaire** bénéficie
d'une image **ATTRACTIVE, DYNAMIQUE
et POSITIVE !**

NOS IDÉES
RECETTES FESTIVES
POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Des légumes Normands croquants

Carottes et chou-fleur rôtis au miel,
pomme de terre farcie au Neufchâtel AOP



Des fromages de Normandie savoureux

Livarot AOP pané au pain d'épices, plateau
des 4 fromages AOP : Camembert de Normandie /
Livarot / Neufchâtel / Pont-l'Évêque.



Des trésors des mers

Coquilles Saint Jacques flambées au Calvados,
Huîtres de Normandie gratinées au cidre, poissons fumés
sur blinis, praires et coques farcies, bulots mayonnaise.



Des viandes et charcuteries typiques

Planche de charcuterie normande : saucisson,
andouille de Vire, jambon fumé de la Manche,
volaille farcie oignon-pomme, rôti de bœuf
sauce champignon-noisettes.



Des spécialités gourmandes

Sablés normands, pomme rôtie à la crème
de caramel, chocolats.



Des boissons festives

Jus de pomme pétillant, poiré, cidres (Rosé,
de Glace, AOP Pays d'Auge, AOP Perche...), Pommeau
de Normandie et Calvados AOC, cocktails innovants,
bières locales.

NOS ADHÉRENTS



La viande comme vous l'aimez !

VIANDES NORMANDIE



Toute l'année, vous **contribuez à porter**
les valeurs de **Saveurs de Normandie**
en élaborant des **produits locaux** et de **qualité**.

MERCI !

Découvrez
en jouant, les produits
Saveurs de Normandie...

Participez au quiz
Saveurs de Noël

1 - Flashez le QR code
ou rendez-vous sur **saveurs-de-noel.fr**



2 - Jouez au quiz
Saveurs de Noël

contact@saveurs-de-normandie.fr

