

# Carte des visites d'entreprises & boutiques



Découvrez un réseau de **91 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

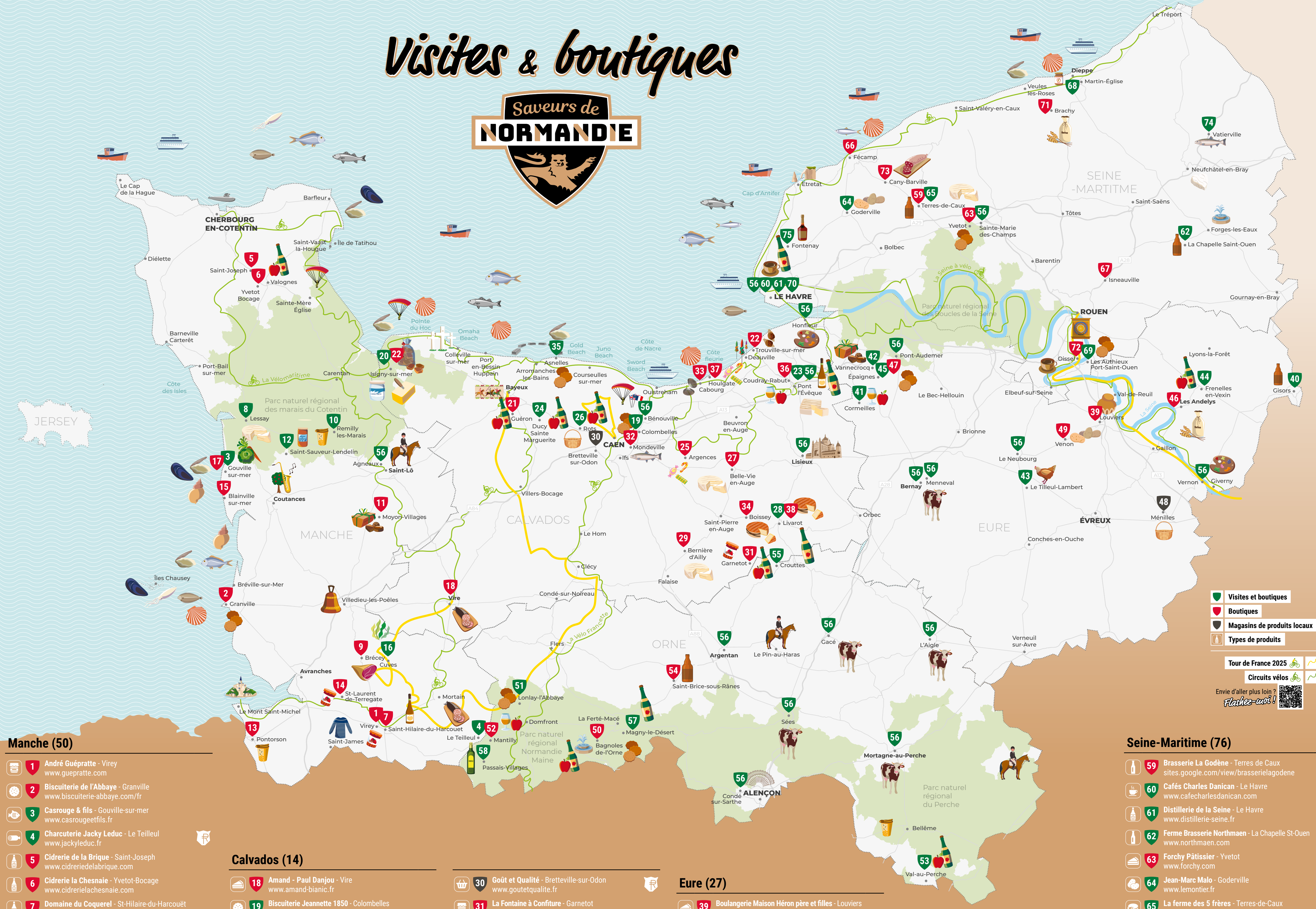
**138 OFFICES DE TOURISME EN NORMANDIE**



Pendant votre séjour, franchissez les portes de nos Offices de Tourisme et laissez-vous guider par les précieux conseils de nos experts!



# Visites & boutiques



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

Tour de France 2025   
Circuits vélos   
Envie d'aller plus loin ?  
**Flashez-wo!**

## Manche (50)

- 1 André Guépratte - Vire  
www.gueprat.com
- 2 Biscuiterie de l'Abbaye - Granville  
www.biscuiterie-abbaye.com/fr
- 3 Casrouge & fils - Gouville-sur-mer  
www.casrougeetfils.fr
- 4 Charcuterie Jacky Leduc - Le Teilleul  
www.jackyleduc.fr
- 5 Cidrie de la Brique - Saint-Joseph  
www.cidriedelabrique.com
- 6 Cidrie la Chesnaie - Yvetot-Bocage  
www.cidriela Chesnaie.com
- 7 Domaine du Coquerel - St-Hilaire-du-Harcouët  
www.calvados-coquerel.com
- 8 Fromagerie Réo - Lessay  
www.reo.fr
- 9 La Chaiseronne - Brécéy  
www.lachaiseronne.com
- 10 Label Abeille de Normandie - Remilly-les-Marais
- 11 Les Chevaliers d'Argouges - Moyon-Villages  
www.les-chevaliers-dargouges.com
- 12 Maison Saint-Lô - Saint-Sauveur-Lendelin  
www.maisonsaintlo.fr
- 13 Manoir des Abeilles - Pontorson  
www.manoirdesabeilles.com
- 14 Montfruit du Bocage - St-Laurent-de-Terregate  
www.montfruit.fr
- 15 Pêcherie de Normandie - Blainville-sur-Mer
- 16 RessourSée - Cuves  
www.ressoursee.fr
- 17 Saveurs du Jardin - Gouville-sur-mer

## Calvados (14)

- 18 Amand - Paul Danjou - Vire  
www.amand-bianic.fr
- 19 Biscuiterie Jeannette 1850 - Colombelles  
www.jeannette1850.com
- 20 Caramels d'Isigny - Isigny-sur-mer  
www.caramels-isigny.com
- 21 Cidrie Viard - Guéron  
www.cidrebayeux.com
- 22 Coopérative Isigny Ste Mère - Isigny-sur-mer  
www.isigny-ste-mere.com
- 23 Distillerie Père Magloire - Pont-l'Évêque  
www.calvados-experience.com
- 24 Domaine de la Flaguerie - Ducy-Ste-Marguerite  
www.lesvergersdeducy.fr
- 25 Fabrique moi un bonbon - Argences  
www.fabriquemoiunbonbon.com
- 26 Ferme de Billy - Rots  
www.ferme-de-billy.com
- 27 Fromagerie du Plessis - Belle-Vie-en-Auge
- 28 Fromagerie Graindorge - Livarot-Pays-d'Auge  
www.graindorge.fr
- 29 Fromagerie de Jort - Bernières d'Alilly  
www.jort.fr

## Orne (61)

- 30 Goût et Qualité - Bretteville-sur-Odon  
www.goutetqualite.fr
- 31 La Fontaine à Confiture - Garnetot  
www.fontaine-confiture.com
- 32 La Maison Lequertier - Mondeville  
www.lamaisonlequertier.com
- 33 Les Coques de Cabourg - Cabourg  
www.lescoquesdecabourg.fr
- 34 Les Fromagers de Tradition - Boissey  
www.lesfromagersdelahoussaye.fr
- 35 Les Sablés d'Asnelles - Asnelles  
www.sables-asnelles.fr
- 36 Michel Bréavoine - Coudray-Rabut  
www.breavoine.fr
- 37 Patrelle - Houlegate  
www.patrelle.com
- 38 Piednoir père et fils - Livarot-Pays-d'Auge

## Eure (27)

- 39 Boulangerie Maison Héron père et filles - Louviers  
www.maisonheron.com
- 40 Brasserie De Sutter - Gisors  
www.brasseriesdesutter.com
- 41 Distillerie Maison Busnel - Corneilles  
www.distillerie-busnel.fr
- 42 Ferme du Gros Caillou - Vannecroq
- 43 Le Buisson Duret - Le Tilleul-Lambert  
www.le-buisson-duret.fr
- 44 Le Pressoir d'Or - Frenelles-en-Vexin  
www.pressoirdor.com
- 45 Les 3 Pommes Espagnoles - Épaignes  
www.les3pommeseagnoles.fr
- 46 Moulin d'Auguste - Les Andelys  
www.moulinauguste.fr
- 47 Royale Normande Chocolaterie - Épaignes  
www.royalnormande.fr
- 48 Saveurs de Normandie - Ménéilles  
www.saveurs-de-normandie.com
- 49 Vauquelin - Venon  
www.vauquelin.fr

## Orne (61)

- 50 Biscuiterie de l'Abbaye - Bagnoles-de-l'Orne  
www.biscuiterie-abbaye.com/fr
- 51 Biscuiterie de l'Abbaye - Lonlay-l'Abbaye  
www.biscuiterie-abbaye.com/fr
- 52 Calvados Préaux - Mantilly
- 53 Cidrie Traditionnelle du Perche - Val-au-Perche  
www.cidrie-traditionnelle-du-perche.fr
- 54 Ferme de l'Être Soyer - Brasserie La Trotteuse - St-Brice-sous-Rânes
- 55 La Galotière - Crouettes  
www.lagalotiere.fr
- 56 Les Éleveurs de la Charentonne  
www.lesleveursdelacharentonne.fr
- 57 Manoir de Durcet - Magny-le-Désert  
www.breton-manoirdurduret.fr
- 58 Le Manoir du Bocage - Passais-Villages  
www.manoirdubocage.fr

## Seine-Maritime (76)

- 59 Brasserie La Godène - Terres de Caux  
sites.google.com/view/brasserieilagodene
- 60 Cafés Charles Danican - Le Havre  
www.cafecharlesdanican.com
- 61 Distillerie de la Seine - Le Havre  
www.distillerie-seine.fr
- 62 Ferme Brasserie Northmaen - La Chapelle St-Ouen  
www.northmaen.com
- 63 Forchy Pâtissier - Yvetot  
www.forchy.com
- 64 Jean-Marc Malo - Goderville  
www.lemonitier.fr
- 65 La Ferme des 5 frères - Terres-de-Caux  
www.lafermedes5freres.fr
- 66 Le Bouquet Normand - Fécamp  
www.lebouquetnormand.fr
- 67 Le Bouquet Normand - Isneauville  
www.lebouquetnormand.fr
- 68 Les Ateliers d'Étran - Martin-Église  
www.boutique.apeidieppe.fr
- 69 Les Rescapés - Les Authieux Port-Saint-Ouen  
www.biscuitslesrescapes.com
- 70 Maison Lemétais - Le Havre  
www.cafeslemetais.fr
- 71 Minoterie Capron - Brachy  
www.moulincapron.fr
- 72 Mon Café Normand - Oisiel
- 73 Roches Blanches - Cany-Barville  
www.roches-blanches.fr
- 74 Viviers de Vatierville - Vatierville
- 75 Whisky Auguste Ricouard - Fontenay  
www.whisky-augustericouard.fr





# 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 céréalières...

saveurs-de-normandie.fr  
normandie-tourisme.fr  
normandie-gourmande.com



## PREUVE DE BON SENS

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.

SAVEURS-DE-NORMANDIE.FR

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



Retrouvez ce logo sur des produits commercialisés uniquement dans les réseaux spécialisés et épiceries fines.

Saveurs de Normandie est partenaire du RolloN, la monnaie régionale qui favorise les circuits courts et l'économie circulaire en Normandie ! Retrouvez les producteurs qui utilisent le RolloN en suivant ce logo.



## Recette



### FILET DE POULET SNACKÉ À LA NORMANDE, CRÈME AU CIDRE

- Ingédients**
- 4 blancs de poulet de Normandie
  - 400g de champignons de Paris
  - 40g de beurre doux
  - 15cl de cidre brut
  - 2 oignons jaunes
  - 40g de crème de fraîche
  - 260g de riz blanc
  - Quelques brins de ciboulette
  - Huile d'olive, sel et poivre

- Préparation**
1. Éplucher et ciseler les oignons. Rincer les pieds des champignons.
  2. Assaisonner les blancs de poulet avec du sel et du poivre puis faites-les dorer de chaque côté dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive pendant 10 minutes environ. Réserver.
  3. Dans la même poêle, faire suer dans le beurre les oignons puis ajouter les champignons coupés en 4 et les faire colorer pendant 10 à 15 minutes le temps que l'eau s'évapore intégralement.
  4. Pendant ce temps, faire cuire le riz selon le temps de cuisson indiqué sur le paquet. Déglacer les champignons avec le cidre. Ajouter la crème et faire réduire 3 à 4 minutes. Ciseler la ciboulette.
  5. Dresser dans une assiette le riz, déposer sur le dessus le blanc de poulet. Ajouter la sauce puis décorer avec la ciboulette. Servir bien chaud.

Accord cidricole  
Cidre Pays d'Auge AOP

## 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...

viandesdenormandie.fr - fgm.fr



## Recette



### WRAP FRAÎCHEUR À LA TRUITE FUMÉE

- Ingédients**
- 3 wraps
  - 3 tranches de truite fumée de Normandie
  - 1/2 oignon rouge
  - 80g de salade mesclun
  - 200g de fromage frais
  - Huile de colza
  - Vinaigre de cidre
  - Quelques branches de basilic

- Préparation**
1. Éplucher et ciseler 1/2 oignon rouge ainsi que le basilic. Mélanger le fromage frais avec le basilic ciselé. Étaler le mélange sur le wrap.
  2. Disposer une tranche de truite fumée au centre de chaque wrap, puis quelques morceaux d'oignon rouge et 2 cuillères de salade mesclun, préalablement assaisonnée d'huile de colza et vinaigre de cidre.
  3. Rouler le wrap puis le découper en tronçons d'environ 4cm. Déguster !

Accord cidricole  
Cidre IGP de Normandie deux-sec

## 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 - huîtres-normandie.com



## Recette



### BRUSCHETTA AU CAMEMBERT DE NORMANDIE, POMMES ET CONFIT D'OIGNON

- Ingédients**
- 1 camembert de Normandie AOP
  - 4 tranches de pain de campagne
  - 1 pomme
  - Gelée de pomme de Normandie
  - Confit d'oignon

- Préparation**
1. Couper la pomme et le Camembert de Normandie AOP en fines tranches.
  2. Tapisser chaque tranche de pain de campagne d'une cuillère à soupe de gelée de pomme. Y déposer les tranches de pomme et de camembert.
  3. Mettre au four pendant 15 minutes à 180°C
  4. Sortir les bruschettas du four. Finaliser la préparation en ajoutant le confit d'oignon !

Accord cidricole  
Cidre Pays d'Auge AOP

## 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 - routeedesfromagesdenormandie.fr



## Recette



### CARROT CAKE

- Ingédients**
- 2 œufs
  - 125g de carottes des sables râpées
  - 130g de farine
  - 90g de sucre blanc
  - 90g de sucre roux
  - 130g d'huile d'arachide
  - 65g de noix concassées et torréfiées
  - 5g de levure chimique
  - 1 cuillère à café de bicarbonate
  - 200g de fromage frais à tartiner
  - 100g de beurre de Normandie mou
  - 100g de sucre glace

- Préparation**
1. Mélanger ensemble les sucres, la levure chimique, le bicarbonate, les noix et les carottes préalablement râpées. Ajouter les œufs et l'huile.
  2. Disposer dans des moules individuels puis cuire dans un four préchauffé à 180°C durant 20 minutes.
  3. À l'aide d'un batteur électrique, mélanger le fromage frais, le beurre mou et le sucre glace pour former la chantilly.
  4. Sortir les carrot cakes du four. Disposer la crème à l'aide d'une poche à pâtisserie puis ajouter un peu de carotte râpée pour la décoration.

Accord cidricole  
Cidre IGP de Normandie deux-sec

## Fraîcheur DU JARDIN LE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DE L'INNOVATION

La Normandie apporte toute l'année une variété de fruits et légumes d'un 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...

jordensdenormandie.com

**51** Biscuiterie en Normandie DEPUIS 1909

**Biscuiterie l'Abbaye**

MAGASIN D'USINE MUSÉE & VISITE D'ATELIER à Lonlay l'Abbaye (61700)

Ouvert du lundi au samedi : 10h-13h & 14h-19h. Visite de l'atelier sur réservation : 02 33 30 64 74

Boutique à BAGNOLES DE L'ORNE (02 33 65 81 54) et à GRANVILLE (09 66 90 24 61) - Food-Truck sur les marchés normands www.biscuiterie-abbaye.com

**5**

**CIDRIÈRE DE LA BRIQUE**

2051 Route de la Brique - 50700 SAINT-JOSEPH - 02 33 40 19 27

Magasin ouvert du lundi au Vendredi - 8h30-12h30 et 13h30-17h30

www.cidrieredelabrique.com contact@cidrieredelabrique.com

cidrieredelabrique Cidrierie de la Brique Cidrierie de la Brique

**33**

**Les Coques de Cabourg**

Le trompe l'oeil gourmand normand

23, avenue de la Mer, 14390 CABOURG

www.lescoquesdecabourg.fr

Les Coques de Cabourg

**28**

**Le Village Fromager**

Découvrez la fabrication du Livarot et du Pont l'Evêque AOP au coeur des ateliers fromagers

A DÉCOUVRIR

Une salle dédiée au Camembert de Normandie AOP

Nouvelle visite vidéo-guidée

Le Village Fromager - E. Grandjean - 14 540 LIVAROT Deux-sec

**25**

CONFISERIE CHOCOLATERIE BISCUITERIE

**FABRIQUE-MOI un Bonbon**

Epicierie fine Salon de thé

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

Rue de la Gare - 14370 Agences 02 31 91 17 53 - contact@fabriquemoiunbonbon.fr

www.fabriquemoiunbonbon.fr

N'hésitez pas à nous suivre sur

**19**

**MADELEINES, FINANCIERS & CAKES** au Beurre d'Isigny AOP

**Jeannette**

BISCUITERIE JEANNETTE

23 Avenue du Pays de Caen 14460 Colombelles

Lundi au Samedi : 10h - 19h

www.jeannette1850.com

**4**

**Jacky Leduc**

DEPUIS 1988

BOUTIQUE VENTE DIRECTE VISITES - DÉGUSTATIONS

ouvert 7j/7 de 9h30 à 19h sur la route du Mont St-Michel (D976) entre Domfront et St-Hilaire-du-Harcouët

Charcuteries traditionnelles de Normandie

Véritable Andouille de Vire

Produits des terroirs normands

COLIS NORMAND

Boutique en ligne sur moncolisnormand.com

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



## Cocktails

### LE SOLEIL NORMAND

- Ingédients**
- 4 cl de Calvados de Normandie AOC
  - 2 cl de jus de banane
  - 5 cl de jus d'orange
  - 1/2 cl de grenadine
  - Glaçons
- Préparation**
- Dans un shaker, mettre le calvados, la crème de banane, la liqueur de poire, le sirop de vanille et le jus d'orange et la grenadine. Shaker énergétiquement. Verser dans un verre et ajouter des glaçons.

### SWEETY POMM

- Ingédients**
- 4 cl de jus de pomme de Normandie AOC
  - 0,5 cl de liqueur de poire
  - 1 cl de sirop de vanille
  - 1 cl de jus de pomme
  - 5 cl de cidre
- Préparation**
- Dans un verre à vin rempli de glace, verser le pommou, la liqueur de poire, le sirop de vanille et le jus de pomme. Allonger de 5cl de cidre et décorer d'une belle tranche de pomme.

## Jus de pomme ET AUTRES BOISSONS DES PARFUMS SUBLTIS

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 Pommou de Normandie AOC, les AOC Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais, sans oublier les jus de pomme fermiers.

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



## Recette



### MUESLI NORMAND

- Ingédients**
- 1 yaourt nature
  - 50g de flocons d'avoine
  - 1 c. à soupe de miel de Normandie
  - 25g de noix
  - 2 poignées de graines de lin
  - 50g de chocolat noir
  - 1 pomme reine de reinettes
  - 1 sable normand

- Préparation**
1. Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, les graines de lin et les noix.
  2. Faire fondre le miel pour le rendre liquide, l'ajouter à la préparation.
  3. Étaler le tout sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laisser cuire pendant 20 minutes à 180°C.
  4. Émietter le sable, couper le chocolat et l'ajouter au muesli. Couper la pomme en morceaux.
  5. Dans un bol, déposer le yaourt dans le fond, ajouter le muesli, la pomme et terminer par le sable. Bonne dégustation !

## 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 rouennaises, la célèbre Teurgoule (riz au lait à la cannelle) et l'inoubliable tarte normande.

**LES SABLÉS D'ASNELLES** **35**

Biscuiterie • Pâtisserie

Salon de thé • Produits régionaux

"Un plaisir simple, beau, bon & authentique"

2 Place Sir Alexander Stanier 14960 Asnelles

02 31 22 18 57

sablésasnelles14@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi 9h30-12h30 - 14h-18h

7j/7 en juillet-août

du lundi au samedi 9h30-12h30 - 14h-19h et dimanche 10h

Visite de notre laboratoire de pâtisserie sur réservation au 02 31 22 18 57

sablésasnelles.fr @sablésasnelles

**56**

**LES ELEVEURS de la Charentaise**

VIANDE | CRÈMERIE | ÉPICERIE

CAVE | FRUITS & LÉGUMES

Découvrez les magasins proches de chez vous !

Pour en savoir plus rendez vous sur : www.lesleveursdelacharentaise.fr

Suivez-nous sur :

Viandes et produits de nos campagnes !

**37**

**PatRelle**

Depuis 1983

Venez découvrir notre magasin d'été à l'île de la Grande

Ouvert le samedi de 9h30 à 19h

Venez nous voir sur les stands !

Chemin de Transversalité Zone Artisanale, 14510 Héribert