

LE CARNET DE FROMAGES

FROMAGES AOP
DE NORMANDIE

3^E ÉDITION



Neufchâtel

Pont-l'Évêque

Livarot

Camembert



#routedesfromagesanormandie



LES HALLES D'ISIGNY

📍 Rue du 19 Mars 1962
14230 ISIGNY-SUR-MER

NOTE
Découvrez nos crèmes glacées à la vanille, à la fraise ou encore au Caramel d'Isigny au beurre salé



miam !!

CARAMEL
AU LAIT DE VACHE NORMANDE



NOTE
Camembert de Normandie AOP, Livarot AOP et Pont-l'Évêque AOP

4

LA FROMAGERIE EDOUARD

📍 20 Rue Amiral Tourville
50230 AGON-COUTAINVILLE



NOTE
Dégustez nos plateaux apéritifs



LE MANOIR DE L'ACHERIE

📍 37 Rue Michel de Lepiney
50800 SAINTÉ-CÉCILE

CUISINE AU
FEU DE BOIS



Recettes traditionnelles

Le patron aux fourneaux

5

LE FROMAGER DE LA BAIE

34 Rue Lecampion
50400 GRANVILLE



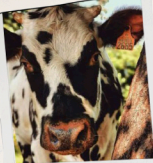
Fromages artisanaux,
de producteurs fermiers



LA FERME DU CHAMP SECRET

43 La Novere
61700 CHAMPSECRET

NOTE
Vaches nourries à l'herbe et au foin
pour des fromages AOP, Bio, fermiers
et au lait de foin !



Visite guidée de la ferme
et de la fromagerie



Camembert de Normandie AOP
beurre et crème

6

GAEC DU GRAND HAZÉ

le Grand Haze
61220 BELLOU EN HOULME



Les frères Feret

NOTE

Réservez votre visite
dans l'exploitation AOP



DOMAINE DU GOLF DE CLÉCY

Cantelou
14570 CLÉCY

Savours
et produits du terroir



miam !!

SUISSE NORMANDE



Golf, Hôtel, Spa,
restaurant et cuisine
traditionnelle



7



LES FONDUS DE FROMAGE DEPUIS 2015

6 Rue Neuve Saint-Jean
14000 CAEN

NOV. Fromages normands, plateau de fromages et charcuteries



LA VILLE DE CAEN

LES CÉLÈBRES REMPARTS DU
CHATEAU DE CAEN



Ville aux cent clochers

8



LA FROMAGERIE DE JORT

8, rue du Marché,
14170 SAINT-PIERRE-EN-AUGE



DEPUIS 1888
ancien moulin du XVIII^e siècle

Célèbre Camembert de Normandie à l'étiquette rouge, moulu à la louche



LA FERME DE LA TUILERIE

L'Église
14140 LIVAROT-PAYS-D'AUGE



Vaches Normandes !

NOV. Charlène et Mathieu vous accueillent !



PRODUCTEUR
DE LAIT POUR LA FROMAGERIE GRANDORGE

9

LA FERME DE LA MONDIÈRE

La Mondière
14290 ORBEC



Ferme familiale de génération
en génération



En balade au pays du Livarot



Ici, on produit des fromages fermiers
au lait cru : Camembert de Normandie
AOP, Pont-l'Évêque AOP et Livarot AOP



Retrouvez la Ferme de la
Mondière dans *C'est Meilleur
quand c'est bon* !

LE PONT L'ÉVÊQUE AOP

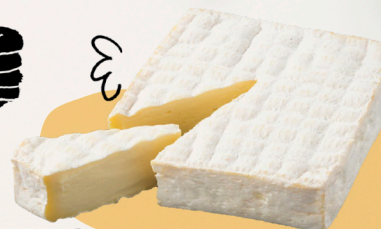
L'angelot du Pays d'Auge



AOP depuis 1996
sa change tout !

NOTE

Consu par des moines cisterciens, il prendra la
forme carrée pour se différencier des autres
fromages dès le XVII^{ème} siècle !



3,5
LITRES
DE LAIT

croûte lavée
et brossée

AUBERGE DE LA TOUQUES

2 Place de l'Église
14130 PONT-L'ÉVÊQUE



Revisitez la cuisine française depuis 17 ans

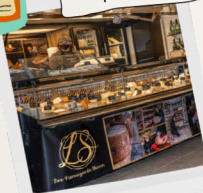
Des plats maisons pour mettre à l'honneur les saveurs augeronnes



Les beaux colombages normands



En plus ici, on vous prépare de jolis plateaux de fromages



FROMAGERIE DU VIEUX MARCHÉ

18 Rue Rollon
76000 ROUEN



Retrouvez les 4 fromages AOP de producteurs fermiers

12



Producteur de Neufchâtel AOP depuis 7 générations



90 VACHES
LITÈRES

SARL VILLERS

1 Les Communes - Coupigny
76390 ILLLOIS

RESTAURANT LE PTIT BEC

182 Rue Eau de Robec
76000 ROUEN

AU COEUR DE ROUEN

Cuisine traditionnelle, maison et de produits frais



13

LA FERME DE LA VARENNE

76680 - SAINT-SAENS

70 VACHES
LAITIÈRES
ET NORMANDES !



Exploitation familiale !



NOTE
Chez Nicolas, producteur de Neufchâtel AOP, on produit 2500 fromages par semaine ce qui représente 200 000 litres de lait par an



LA FERME DE HYAUMET



2448 Chem. du Hyaumet
76220 DAMPIERRE-EN-BRAY



Producteur de Neufchâtel AOP



NOTE
Une ferme typique du Pays de Bray

AUBERGE DES RUINES

17 Pl. de la Mairie
76480 JUMIÈGES
miam !!



Consommation de proximité et agriculture raisonnée avec des produits locaux



Chef Christophe Mauduit

