

Recette

# Escalopes normandes

Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 15 minutes

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 escalopes de veau de 160 g (Thierry Beuzelin)
- 3 oignons hachés
- 4 verres de cidre (Dominique Leroux)
- 400 g de crème fraîche épaisse (EARL du Ker Bray)
- 1 petit verre de Calvados (Félix Platel)
- 40 g de beurre
- 300 g de champignons de Paris



### Préparation

Salez et poivrez les escalopes et faites-les cuire à la poêle, 4 à 5 minutes de chaque côté.  
Retirez les escalopes une fois cuites, déglacez avec du Calvados et faites revenir les oignons finement hachés avec les champignons puis versez le cidre.  
Faites revenir le tout avec la crème fraîche et remettez les escalopes dans la sauce, puis réchauffez.  
Accompagnez de pommes cuites (fruits) et servez avec du cidre bouché.

Recette

# Coeur de Neufchâtel sur pommes de terre soufflées

Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 15 minutes

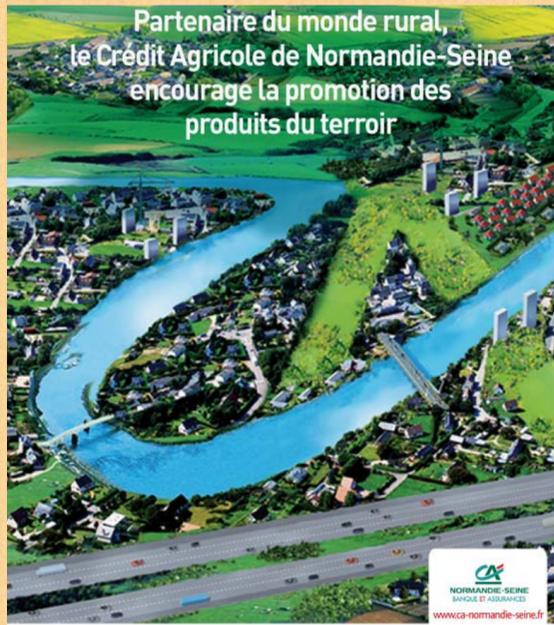
### Ingrédients (pour 6 personnes)

- Coeur de Neufchâtel : 150 g (LPA du Pays de Bray)
- 6 belles pommes de terre de taille moyenne (Laurent Humel)
- 3 oeufs
- 2 cuillères à soupe de crème (Maryline Leroux)
- 50 g de beurre



### Préparation

Lavez et brossez les pommes de terre et séchez-les dans un torchon.  
Piquez-les. Laissez-les cuire au four (th. 8), 45 mn environ.  
Coupez chaque pomme de terre chaude en deux et retirez la pulpe avec une cuillère.  
Ecrasez cette pulpe, ajoutez le Neufchâtel sans croûte, les jaunes d'oeufs, le beurre, la crème, le sel et le poivre pour rendre le mélange onctueux.  
Ajoutez les blancs d'oeufs battus en neige (facultatif). Remplissez les demi-pommes de terre de ce mélange.  
Mettez au four (th. 7) pendant 15 mn.  
Décorez avec un brin de persil.



Partenaire du monde rural,  
le Crédit Agricole de Normandie-Seine encourage la promotion des produits du terroir

CREDIT AGRICOLE DE NORMANDIE SEINE  
Chemin de la Bretèque 76230 Bois Guillaume - RCS Rouen 433 786 738 - Tél 02.27.76.60.30 - St é coopérative à capital variable agréé en tant qu'établissement de crédit - Société de courtage d'assurances immatriculée au registre des intermédiaires CRIAS sous le numéro 07 025 320.



Le Parc de

Clères

PARC ANIMALIER ET BOTANIQUE

Le Parc de Clères  
le plaisir d'une balade  
dans une nature  
authentique.



Plus de renseignements :  
[www.parcdecleres.net](http://www.parcdecleres.net)  
[parcdecleres@cag76.fr](mailto:parcdecleres@cag76.fr)  
tel : 02 35 33 23 08

[www.seinemaritime.net](http://www.seinemaritime.net)

Recette

# Poulet au Neufchâtel et sa fondue de poireaux au cidre

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- Pour la fondue de poireaux au cidre :
- 6 blancs de poireaux (Laurent Humel)
  - 2 oignons
  - 20 g de beurre (Ker Bray)
  - 500 ml de cidre (Gérard Lenormand)
  - sel, poivre



### Pour le poulet au Neufchâtel :

- 1 échalote
- 20 g de beurre
- 500 g d'aiguillettes de poulet (Gervais Leclerc)
- 100 ml de cidre
- 250 g de crème fraîche épaisse (Bernard Gois)
- 1/2 coeur de Neufchâtel pas trop fait (LPA du Pays de Bray)
- sel, poivre

### Préparation

Épluchez et émincez finement les oignons. Faites chauffer 20 g de beurre dans une sauteuse et faites revenir les oignons. Émincez les blancs de poireaux et versez-les dans la sauteuse. Salez, poivrez.  
Après 5 minutes de cuisson, ajoutez 500 ml de cidre. Faites cuire à feu doux pendant 30 minutes à découvert.  
Épluchez et émincez l'échalote. Dans une poêle, faites chauffer 20 g de beurre et faites revenir l'échalote. Ajoutez les aiguillettes et faites-les dorer 2 minutes sur chaque face. Déglacez avec 100 ml de cidre et prolongez la cuisson de 10 minutes.  
Pendant ce temps, coupez le Neufchâtel en petits morceaux. Faites chauffer la crème fraîche dans une casserole et ajoutez les morceaux de Neufchâtel. Lorsqu'ils sont fondus, mixez la sauce au blender.  
Dans chaque assiette, déposez les aiguillettes de poulet sur un lit de poireaux. Arrosez avec la sauce au Neufchâtel et servez immédiatement.

Recette issue de [www.audalacuisine.com](http://www.audalacuisine.com)

Recette

# Marguerites sablées

Préparation : 30 minutes  
Cuisson : 10 minutes

### Ingrédients pour 20 à 25 biscuits

- 125 g de beurre pommade
- 125 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'oeufs
- 250 g de farine
- 40 g de poudre de noisette
- Confiture de lait au speculoos, rhubarbe/framboises, rhubarbe/fraises (Véronique Dufrenne)



### Préparation

Fouettez le beurre avec le sucre et ajoutez les jaunes d'oeufs un par un. Incorporez la poudre de noisette, puis la farine. Finissez de pétrir à la main et faites une boule. Laissez reposer au frais pendant 4 h.  
Étalez la pâte sur 2 à 3 mm d'épaisseur, puis à l'aide d'un emporte-pièces, découpez des galettes et des anneaux.  
Disposez les galettes et les anneaux sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et faites cuire 10 mn à 180 °C.  
Tartinez le dessus des galettes d'un peu de confiture de lait au speculoos, posez un anneau par-dessus, en appuyant légèrement.  
Saupoudrez les sablés de sucre glace, puis à l'aide d'une petite cuillère, remettez un peu de confiture dans le centre de l'anneau.

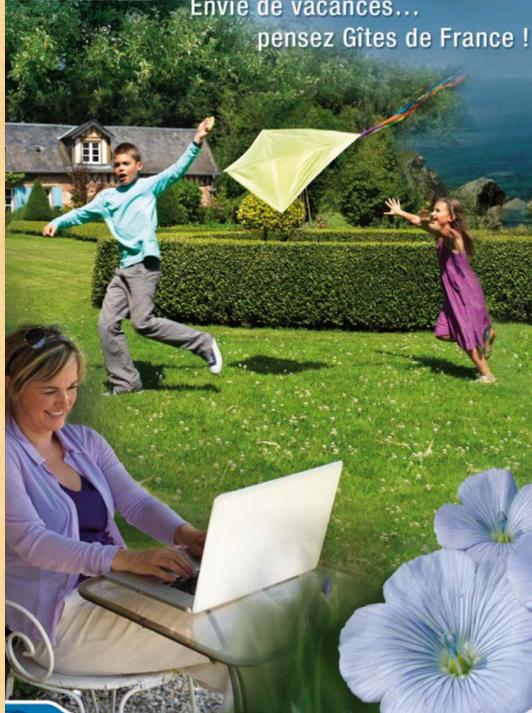
Recette issue de [www.audalacuisine.com](http://www.audalacuisine.com)

Gîtes de France Seine-Maritime



Normandie

Envie de vacances...  
pensez Gîtes de France !



[www.gites-normandie-76.com](http://www.gites-normandie-76.com)



Seine Maritime Tourisme Réservation  
Chambre d'Agriculture - Chemin de la Bretèque - 76232 BOIS-GUILAUME CEDEX  
Tél. : 02 35 60 73 34 - Fax : 02 35 61 69 20 - e-mail : [info@gitesdefrance76.com](mailto:info@gitesdefrance76.com)

**IFA** CFA / CEFE  
Marcel Sauvage  
B. P. 256 - 11 rue du Tronquet  
76232 Mont Saint Aignan Cécex  
Tél : 02.35.52.85.00 - Fax : 02.35.52.85.10  
Email : [accueil@ifa-rouen.fr](mailto:accueil@ifa-rouen.fr) - Internet : [www.ifa-rouen.fr](http://www.ifa-rouen.fr)

**NOTRE MISSION :**  
Diplômer  
Perfectionner  
Accompagner  
Requalifier

Au CFA, 18 diplômés du CAP à la licence professionnelle dans les filières porteuses d'emplois :  
- Forces de Vente  
- Commerce-Distribution  
- Hôtellerie-Restauration  
- Préparation pharmaceutique et métiers de la santé  
- Bureautique - Gestion  
- Documentation  
- Énergétique

Au CEFE, un large éventail d'actions en direction des entreprises et des demandeurs d'emplois :  
- Formations continues  
- Orientations-bilans  
- Formations individualisées  
- Stages financiers par le Conseil Régional ou par l'Etat

L'Institut de Formation en Alternance c'est aussi...  
- Une expérience de 20 années au service de l'apprentissage et de la formation professionnelle  
- Un réseau de 1200 entreprises partenaires  
- Un soutien et des actions d'accompagnement des jeunes notamment pour la recherche d'entreprises

IFA CFA / CEFE  
Marcel Sauvage  
Institut de Formation en Alternance  
CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE ROUEN

**Local & Facile**  
Les produits fermiers viennent à vous !

- Réceptions clé en main
- Restauration collective
- Des paniers cadeaux
- Paniers hebdomadaires

AGRICULTURES & TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE SEINE-MARITIME  
Frédérique MERCIER ☎ 02 35 59 47 32  
[localetfacile@seine-maritime.chambagri.fr](mailto:localetfacile@seine-maritime.chambagri.fr)

L'Association « **ROUEN CONQUERANT** »

- Participe au rayonnement de la ville à travers le département, la région, la France et l'Europe,
- Soutient tous ceux qui par leur activité participent au renom de la cité,
- Met en valeur les produits normands et les producteurs à l'occasion de « **La Fête du ventre et de la Gastronomie normande** » :

Tous les ans,  
3<sup>ème</sup> week-end d'Octobre,  
Quartier du Vieux Marché,  
De nombreux exposants,  
Des animations musicales et culinaires.

LA FÊTE DU VENTRE  
3<sup>ème</sup> week-end d'Octobre  
Quartier du Vieux Marché  
De nombreux exposants  
Des animations musicales et culinaires.

Édition 2012-2013

Remarquables de goût !



# Produits des Terroirs



Ces produits vous sont recommandés par



Association Produits Fermiers et des Terroirs de Seine-Maritime Normandie  
Chambre d'agriculture - Chemin de la Bretèque - BP 59  
76232 Bois-Guillaume-Bihorel cedex  
Tél. : 02 35 59 47 26 - Fax : 02 35 12 21 09  
E-mail : [produitsfermiers@seine-maritime.chambagri.fr](mailto:produitsfermiers@seine-maritime.chambagri.fr)  
[www.seine-maritime-terroirs.fr](http://www.seine-maritime-terroirs.fr)



Realisation : Chambre d'agriculture 76 - Impression : Leclerc - Octobre 2012

## Produits sucrés

**1. BOUQUET Antoine et Guy**  
La Ferme de Beaunay - Route de Socquentot  
76590 BELMESNIL - Tél : 02 35 83 54 35 - Fax : 02 35 83 81 10  
Portable : 06 30 93 46 25 - Mèl : guy.bouquet@wanadoo.fr

**Jus : de pomme, de poire, de pomme fraise, de pomme framboise**  
Vente à la ferme, cueillette au verger à partir du 15 septembre  
*Des jus originaux et authentiques à découvrir !*

**2. DUFRENNE Véronique**  
Ferme de la Rhubarbe - 2 rue du Château Bleu - 76440 HAUSSEZ  
Tél/fax : 02 35 90 68 23 - Mèl : verolefo@aol.com  
www.confitures-dautrefois.fr

**Confitures : lait/calvados - lait au speculoos**  
rhubarbe pour diabétiques - rhubarbe/fraises - rhubarbe/framboises  
Vente à la ferme (commandes possibles), aux professionnels

*Un véritable bonheur pour les amateurs de produits sains et authentiques, une bonne confiture c'est comme un bon vin, elle se déguste rien qu'à sa couleur et à l'arome qu'elle dégage.*

**3. ENGERANT Lucie**  
La Vache de Louvicamp - 10 rue de Beaussault  
76440 MESNIL MAUGER - Tél : 02 35 09 27 52 - Fax : 02 35 90 01 95  
Mèl : engerant.l.m@wanadoo.fr  
http://lavachedelouvicamp.over-blog.com

**Galettes d'avoine, Crêpes de Lucie, Sablés de Louvicamp, Palets brayons, Tartinolaït, Petits financiers, Quatre Quart brayon**  
Vente à la ferme, sur les marchés, aux professionnels

*La gourmandise m'inspire à mettre au point de petites recettes «maison», c'est avec plaisir que je partage ma passion.*

**4. LHERNAULT Martine**  
La Ferme de Martine - Hameau Brunville - 76190 MONT DE L'IF  
GPS : long. 0°55'33" E - lat. 49°34'56" N  
Tél : 02 32 94 09 74 - Portable : 06 51 38 70 86  
Mèl : contact@la-ferme-de-martine.com  
www.la-ferme-de-martine.com

**Poires au vin épicé, Pâtes de framboise, Gelée : groseilles à la menthe - pomme au romarin - pétales de roses - fleurs de sureau - fleurs d'acacia, Confitures : tomate vanille - tomate verte/pomme/orange - poire à la sauge**

Vente à la ferme (sur rendez-vous), sur les marchés,aux professionnels  
*Découvrez les saveurs uniques de mes produits fabriqués traditionnellement depuis le verger bio jusqu'au chaudron de cuivre.*

**5. FOULOGNE Christophe**  
Boulangerie-pâtisserie La Panetière - 51 rue du Général de Gaulle  
76450 CANY BARVILLE - Tél/fax : 02 35 57 01 62

**Tarte normande, Pain aux pommes et au cidre, Tarte chiboust**  
Vente à la boulangerie

*Tous nos produits sont de fabrication artisanale, nos pains cuits au feu de bois. Chocolaterie, confiseries, macarons maison et paniers gourmands. Label Normandie qualité commerce en 2009 !*

**6. HULMEL Jean-Marc et Marie**  
Le Fournil de Clères - 78 rue du Comte de Béarn - 76690 CLERES  
Tél : 02 35 75 93 61 - Portable : 06 63 06 04 08  
Mèl : lefournildecles@orange.fr  
www.le-fournil-de-cleres.com

**Teurgoule, Tarte normande du fournil, Apérinettes : au Neufchâtel fermier - Iardons fermiers/gruyère - Neufchâtel «O» Miel - Neufchâtel Pom' Miel, Pain du pressoir, Pain rustique**

Vente à la boulangerie

*Mes produits reflètent la Normandie : à base de pommes, de lait, de beurre ou de cidre et fabriqués de manière artisanale, ils restituent toutes les saveurs oubliées de notre région. Venez tous les déguster !*

**7. FOLLET Paul et Sylvie**  
SCEA d'Emouville - 630 route d'Ouille  
76450 ST VAAST DIEPPEDALLE - Tél/fax : 02 35 56 60 30  
Mèl : emouville@terre-net.fr

**Gâteau de la ferme à la peau de lait, Tuiles aux amandes, Pain**  
Vente à la ferme, sur les marchés

*Contactez-moi pour découvrir les bonnes saveurs pour les petits et les grands.*

**8. Ker Bray**  
EARL du Ker Bray - 309 route de l'Eglise - 76390 HAUDRICOURT  
Tél/fax : 02 35 94 88 92 - Portable : 06 07 68 97 72  
Mèl : ker-bray@wanadoo.fr

**9. DUMESNIL Corinne**  
La Ferme du Castillon - 221 route du Castillon  
76430 ST VINCENT CRAMESNIL - Tél/fax : 02 35 20 75 61  
Mèl : corinne@fromagerie-dumesnil.fr

**Fondant du Pays de Caux, Fleur de lin, Petit Havrais, Yaourt : nature, vanille, aux fruits, la vraie Faiselle d'antan, Bonne Cauchoise, Douxmesnil Normand, Coeur de St-Romain**

Vente à la ferme (commandes possibles), sur les marchés, en points de vente collectifs, aux professionnels

*Dans mes fabrications, vous retrouverez les valeurs et saveurs fleuries de notre belle région. Et pourquoi ne pas les partager autour d'un repas !*

**10. Exploitation du Lycée agricole du Pays de Bray**  
Ferme du Château de Merval - 76220 BREMONTIER Merval  
Tél : 02 32 89 96 63 - Fax : 02 35 90 21 64  
Portable : 06 30 59 43 30  
www.exploitation.lyceedupaysdebray.fr

**Fromage de Neufchâtel AOP**  
Vente à la ferme, sur les marchés, aux professionnels

*La recherche de la qualité est notre préoccupation, mettant en valeur le terroir du Pays de Bray.*

**11. GOIS Bernard**  
536 route de Duclair - 76150 ST JEAN DU CARDONNAY  
Tél : 02 35 33 81 25 - Fax : 02 35 33 49 65  
http://la-ferme-du-bout-du-bosc.e-monsite.com

**Crème, Beurre doux**  
Vente à la ferme, aux professionnels

*L'exploitation possède un troupeau de 60 vaches laitières nourries avec les fourrages de la ferme. Le lait produit est transformé sur place en lait, crème, beurre, yaourt et fromage blanc.*

**12. LEROUX Maryline, Benoît, Frédéric**  
Le Panier de Léonie - 2 Impasse de la Ferme Fleurie  
76930 CAUVILLE SUR MER  
Tél/fax : 02 35 10 37 27 - Mèl : gaec.leroux.mer@orange.fr  
www.gaec-leroux.com

**Crème crue, Beurre cru, Fromage blanc**  
Vente au magasin de la ferme, sur les marchés (Sainte-Adresse, Montivilliers...), en points de vente collectifs

*Le savoir-faire qui guide notre travail d'aujourd'hui nous a été transmis depuis quelques générations déjà, afin de vous garantir une qualité et un goût du traditionnel. Nous vous accueillons à la ferme du Mercredi au Samedi pour vous présenter et vous faire goûter nos produits du terroir.*

**13. MARTIN José et Véronique**  
EARL de la Vallée Haute - 7 rue de la Mairie - 76270 GRAVAL  
Tél/fax : 02 35 94 21 69 - Mèl : martin.jv@wanadoo.fr

**Neufchâtel AOP**  
Vente à la ferme, sur les marchés, aux professionnels

*Mon fromage est unique. Venez le déguster, à Graval !*

## Produits laitiers

**11. GOIS Bernard**  
536 route de Duclair - 76150 ST JEAN DU CARDONNAY  
Tél : 02 35 33 81 25 - Fax : 02 35 33 49 65  
http://la-ferme-du-bout-du-bosc.e-monsite.com

**Crème, Beurre doux**  
Vente à la ferme, aux professionnels

*L'exploitation possède un troupeau de 60 vaches laitières nourries avec les fourrages de la ferme. Le lait produit est transformé sur place en lait, crème, beurre, yaourt et fromage blanc.*

**12. LEROUX Maryline, Benoît, Frédéric**  
Le Panier de Léonie - 2 Impasse de la Ferme Fleurie  
76930 CAUVILLE SUR MER  
Tél/fax : 02 35 10 37 27 - Mèl : gaec.leroux.mer@orange.fr  
www.gaec-leroux.com

**Crème crue, Beurre cru, Fromage blanc**  
Vente au magasin de la ferme, sur les marchés (Sainte-Adresse, Montivilliers...), en points de vente collectifs

*Le savoir-faire qui guide notre travail d'aujourd'hui nous a été transmis depuis quelques générations déjà, afin de vous garantir une qualité et un goût du traditionnel. Nous vous accueillons à la ferme du Mercredi au Samedi pour vous présenter et vous faire goûter nos produits du terroir.*

**13. MARTIN José et Véronique**  
EARL de la Vallée Haute - 7 rue de la Mairie - 76270 GRAVAL  
Tél/fax : 02 35 94 21 69 - Mèl : martin.jv@wanadoo.fr

**Neufchâtel AOP**  
Vente à la ferme, sur les marchés, aux professionnels

*Mon fromage est unique. Venez le déguster, à Graval !*

**10. Exploitation du Lycée agricole du Pays de Bray**  
Ferme du Château de Merval - 76220 BREMONTIER Merval  
Tél : 02 32 89 96 63 - Fax : 02 35 90 21 64  
Portable : 06 30 59 43 30  
www.exploitation.lyceedupaysdebray.fr

**Fromage de Neufchâtel AOP**  
Vente à la ferme, sur les marchés, aux professionnels

*La recherche de la qualité est notre préoccupation, mettant en valeur le terroir du Pays de Bray.*

**20. HEBERT Charles et DUCLOS Jeanne**  
SARL de la Longue Haie - Chemin de la Longue Haie  
76550 AMBRUMESNIL - Tél : 02 35 83 01 39 - Fax : 02 35 83 58 38  
Mèl : fermehebert@hotmail.com

**Poulets**  
Vente aux professionnels et à la ferme sur commande (de 9 h à 12 h les mardi, mercredi, vendredi et samedi)

*Nos poulets ont accès aux pâtures environnantes, sont nourris avec notre aliment (sans OGM), et sont abattus dans notre abattoir agréé. Nous vous garantissons ainsi des poulets de caractère à la chair très goûteuse.*

**21. LECLERC Gervais**  
La Ferme du Réel - 598 chemin de Crécieusemare  
76850 BOSC LE HARD  
Tél : 02 35 33 32 29 - Fax : 02 35 33 66 20  
http://fermedureel.free.fr

**Poulets, Terrines : de canard - de volaille**  
Vente à la ferme

*Nos produits, à base de volailles, sont fabriqués à la ferme, sans colorant ni conservateur.*

**22. PARIS Damien**  
EARL Paris - 2300 route de Hautot-le-Vatois  
76190 VALLIQUERVILLE - Tél/fax : 02 35 95 01 64  
Portable : 06 09 89 32 79 - Mèl : paris.damien@free.fr

**Poulets, Pintades**  
Vente sur les marchés, aux professionnels

*Un produit de qualité et régulier toute l'année.*

**23. PUECH D'ALISSAC Arnold**  
2544 La Ferrière - 76360 PISSY-POVILLE  
Tél : 02 35 75 44 19

**Poulets**  
Vente à la ferme sur commande, aux professionnels

*Notre famille élève des volailles depuis 1952 avec les céréales de la ferme. Qualité, service, disponibilité sont nos marques de fabrique.*

**24. WATTINNE Patrice**  
La Ferme du Colombier - 2 rue du Colombier  
76590 CRIQUETOT SUR LONGUEVILLE  
Tél : 02 35 83 30 90 - Fax : 02 35 83 80 09  
Mèl : p\_wattine@hotmail.com

**Foie gras cru, Foie gras de canard, Magrets de canard crus, Terrine de canard au foie gras, Foie gras en pot, Rilletes de canard : nature - au poivre vert - au foie gras, Terrine de canard aux graines de lin, Aiguillettes de canard, Cuisses de canard**

Vente à la ferme, en points de vente collectifs, sur les marchés, aux professionnels

*Goûtez, vous serez conquis !*

**25. PATE Philippe**  
Le Cochon Campagnard - 84 rue de l'Ancienne Mare  
76550 AMBRUMESNIL  
Tél : 02 35 83 07 93 - Fax : 02 35 85 43 84  
Portable : 06 15 26 05 36 - Mèl : cochoncampagnard@orange.fr  
www.lecochon-campagnard.com

**Pâtes : de campagne au lin - fermier - au poivre vert, Saucisse au lin, Saucisson à l'ail, Rôti de porc, Rouelles de porc en gelée**

Vente à la ferme

*Découvrez notre grande variété de produits fermiers ainsi que notre savoir-faire.*

**3. ENGERANT Lucie**  
La Vache de Louvicamp - 10 rue de Beaussault  
76440 MESNIL MAUGER - Tél : 02 35 09 27 52  
Fax : 02 35 90 01 95 - Mèl : engerant.l.m@wanadoo.fr  
http://lavachedelouvicamp.over-blog.com

**Eau-de-vie de cidre**  
Vente à la ferme, sur les marchés, aux professionnels

*La gourmandise m'inspire à mettre au point de petites recettes «maison», c'est avec plaisir que je partage ma passion.*

**10. Exploitation du Lycée agricole du Pays de Bray**  
Ferme du Château de Merval - 76220 BREMONTIER Merval  
Tél : 02 32 89 96 63 - Fax : 02 35 90 21 64  
Portable : 06 30 59 43 30  
www.exploitation.lyceedupaysdebray.fr

**Pommeau AOC, Calvados AOC, Cidre, Jus de pomme**  
Vente à la ferme, sur les marchés, aux professionnels

*Le Lycée peut être appelé «Lycée de la pomme» avec son verger conservatoire, son verger expérimental et de production. La recherche de la qualité est notre préoccupation, mettant en valeur le terroir du Pays de Bray.*

**19. PLATEL Félix**  
Les Vergers de la Gentilhommière - 30 route de Neufchâtel  
76660 OSMOY ST VALERY - Tél : 02 35 94 61 92  
Fax : 02 35 94 34 70 - Portable : 06 84 01 27 64  
Mèl : felix.platel@wanadoo.fr  
www.gentilhommiere.net

**Cidre, Jus de pomme, Apéritif de Normandie, Calvados**  
Vente à la ferme, aux professionnels (restaurateurs, épiceries)

*C'est avec plaisir que nous vous accueillons chez nous. Goûtez nos produits en direct de la propriété !*

## Produits de la basse-cour

**20. HEBERT Charles et DUCLOS Jeanne**  
SARL de la Longue Haie - Chemin de la Longue Haie  
76550 AMBRUMESNIL - Tél : 02 35 83 01 39 - Fax : 02 35 83 58 38  
Mèl : fermehebert@hotmail.com

**Poulets**  
Vente aux professionnels et à la ferme sur commande (de 9 h à 12 h les mardi, mercredi, vendredi et samedi)

*Nos poulets ont accès aux pâtures environnantes, sont nourris avec notre aliment (sans OGM), et sont abattus dans notre abattoir agréé. Nous vous garantissons ainsi des poulets de caractère à la chair très goûteuse.*

**21. LECLERC Gervais**  
La Ferme du Réel - 598 chemin de Crécieusemare  
76850 BOSC LE HARD  
Tél : 02 35 33 32 29 - Fax : 02 35 33 66 20  
http://fermedureel.free.fr

**Poulets, Terrines : de canard - de volaille**  
Vente à la ferme

*Nos produits, à base de volailles, sont fabriqués à la ferme, sans colorant ni conservateur.*

**22. PARIS Damien**  
EARL Paris - 2300 route de Hautot-le-Vatois  
76190 VALLIQUERVILLE - Tél/fax : 02 35 95 01 64  
Portable : 06 09 89 32 79 - Mèl : paris.damien@free.fr

**Poulets, Pintades**  
Vente sur les marchés, aux professionnels

*Un produit de qualité et régulier toute l'année.*

**23. PUECH D'ALISSAC Arnold**  
2544 La Ferrière - 76360 PISSY-POVILLE  
Tél : 02 35 75 44 19

**Poulets**  
Vente à la ferme sur commande, aux professionnels

*Notre famille élève des volailles depuis 1952 avec les céréales de la ferme. Qualité, service, disponibilité sont nos marques de fabrique.*

**24. WATTINNE Patrice**  
La Ferme du Colombier - 2 rue du Colombier  
76590 CRIQUETOT SUR LONGUEVILLE  
Tél : 02 35 83 30 90 - Fax : 02 35 83 80 09  
Mèl : p\_wattine@hotmail.com

**Foie gras cru, Foie gras de canard, Magrets de canard crus, Terrine de canard au foie gras, Foie gras en pot, Rilletes de canard : nature - au poivre vert - au foie gras, Terrine de canard aux graines de lin, Aiguillettes de canard, Cuisses de canard**

Vente à la ferme, en points de vente collectifs, sur les marchés, aux professionnels

*Goûtez, vous serez conquis !*

**25. PATE Philippe**  
Le Cochon Campagnard - 84 rue de l'Ancienne Mare  
76550 AMBRUMESNIL  
Tél : 02 35 83 07 93 - Fax : 02 35 85 43 84  
Portable : 06 15 26 05 36 - Mèl : cochoncampagnard@orange.fr  
www.lecochon-campagnard.com

**Pâtes : de campagne au lin - fermier - au poivre vert, Saucisse au lin, Saucisson à l'ail, Rôti de porc, Rouelles de porc en gelée**

Vente à la ferme

*Découvrez notre grande variété de produits fermiers ainsi que notre savoir-faire.*

## Viande de porc

**25. PATE Philippe**  
Le Cochon Campagnard - 84 rue de l'Ancienne Mare  
76550 AMBRUMESNIL  
Tél : 02 35 83 07 93 - Fax : 02 35 85 43 84  
Portable : 06 15 26 05 36 - Mèl : cochoncampagnard@orange.fr  
www.lecochon-campagnard.com

**Pâtes : de campagne au lin - fermier - au poivre vert, Saucisse au lin, Saucisson à l'ail, Rôti de porc, Rouelles de porc en gelée**

Vente à la ferme

*Découvrez notre grande variété de produits fermiers ainsi que notre savoir-faire.*

## Viande de boeuf

**26. BEUZELIN Thierry et Stéphanie**  
EARL l'Alvimuc - 1184 rue Chapelle St-Gilles  
76190 VEAUVILLE LES BAONS - Tél : 02 35 96 41 89  
Portable : 06 10 62 95 41  
Mèl : stephanie.beuzelin@wanadoo.fr  
www.boucherie-ferme-76.com

**Saucisson sec de bœuf, viande de bœuf, escalope de veau**  
Vente à la ferme

*Venez découvrir notre boucherie à la ferme et déguster nos spécialités toute l'année.*

**3. ENGERANT Lucie**  
La Vache de Louvicamp - 10 rue de Beaussault  
76440 MESNIL MAUGER - Tél : 02 35 09 27 52  
Fax : 02 35 90 01 95 - Mèl : engerant.l.m@wanadoo.fr  
http://lavachedelouvicamp.over-blog.com

**Viande de boeuf, veau**  
Vente à la ferme, sur les marchés, aux professionnels

*La gourmandise m'inspire à mettre au point de petites recettes «maison», c'est avec plaisir que je partage ma passion.*

## Légumes

**27. HUMEL Laurent**  
Au Panier de la Ferme - 230 route du Mont-Ecaché  
76116 ST DENIS LE THIBOULT - Tél/fax : 02 35 23 25 10  
Portable : 06 74 32 51 50 - Mèl : laurenthumel@orange.fr

**Radis, Haricots verts, Pommes de terre nouvelles**  
Vente à la ferme, aux professionnels

*Retrouvez tous les légumes de saison «Au panier de la ferme».*

## Produits de la rivière

**28. KOT Michel**  
Les Viviers de Vatierville - Le Moulin - 76270 VATIERVILLE  
Tél : 02 35 93 11 04 - Fax : 02 35 94 09 21

**Filets de truites nature, Truites fumées : nature - «traiteurs»**  
Vente à la pisciculture, sur les marchés, aux professionnels

*De nombreuses recettes vous seront proposées aux Viviers de Vatierville par Michel Kot, pisciculteur attaché à perpétuer son métier dans une éthique de qualité du produit.*

## Escargots

**29. BLOT Patrick et Mathieu**  
SCEA l'Escargot du Mont-Réal - 11 rue du Mont-Réal  
76220 BEAUVOIR EN LYONS - Tél/fax : 02 35 90 11 86

**Saucisson à l'escargot, Rilletes d'escargots**  
Vente à la ferme, sur les marchés

*Venez découvrir à la ferme une grande variété de produits à base d'escargot*

**30. THIERRY Sandrine**  
La Ferme aux Escargots - La Hêtrée - 76400 MANIQUERVILLE  
Tél/fax : 02 35 29 25 93 - Mèl : thierry.sandrine3@sfr.fr  
www.fermeauxescargots.com

**Croquettes d'escargots à la bourguignonne, Cake aux escargots**  
Vente à la ferme, sur les marchés du 15 septembre au 31 décembre

*De la naissance à l'assiette, nous vous garantissons des escargots de qualité, dans le respect des méthodes artisanales de transformation.*

**14. DELACROIX Gaétan**  
EARL de Bonnetôt - Hameau de Bonnetôt - 76890 TOTES  
Tél : 02 35 32 91 21 - Fax : 02 22 44 12 95  
Portable : 06 70 56 02 88 - Mèl : bonnetot@aliceadsl.fr  
www.fermedebonnetot.com

**Apéritif du Père François (à base de cidre), Eau de pomme (à base de cidre)**  
Vente à la ferme (commandes possibles), aux professionnels

*Nous travaillons avec des pommes sélectionnées et des variétés traditionnelles. Elles apportent un goût typique et original à nos produits.*

**15. SCEA GUILLEBERT et Fils**  
11 route de la Chapelle - 76640 ALVIMARE  
Tél/fax : 02 35 96 00 23 - Portable : 06 63 87 95 08

**Cidre**  
Vente à la ferme (sur commande uniquement), sur les marchés, aux professionnels

*Nous vous attendons sur notre exploitation, sur rendez-vous, pour vous faire partager notre passion et ainsi vous faire découvrir la boisson des Normands.*

**16. LEMERCIER Benoît**  
6 et 8 rue des Chaumières - Le Carreau - 76970 FLAMANVILLE  
Tél/fax : 02 35 96 85 70 - Portable : 06 20 35 17 09

**Cidre, Apéritif normand, Jus de pomme, Eau-de-vie de cidre**  
Vente à la ferme, aux professionnels

*Venez découvrir dans ma ferme les produits de Normandie que je vous présenterai avec grand plaisir.*

**17. LENORMAND Gérard**  
Le Clos des Citots - 165 route de la Mailleraye  
76940 HEURTEAUVILLE  
Tél/fax : 02 35 37 92 59 - Mèl : lenormandgerard@orange.fr

**Cidre doux, demi-sec, brut**