

WEEK-END TOUT EN SAVEURS !

Du 16 au 18 octobre

Dégustations, expositions et
visites de sites



Organisé par l'Office de Tourisme Communautaire
et ses partenaires

Au programme...

Avis aux gourmands !

Exposition "Autour de la pomme"

Du 16 au 18 octobre : à l'Office de Tourisme de Honfleur. Gratuit.

Quai Lepaulmier, Honfleur

Visite gourmande à Honfleur

Vendredi à 15h : Découvrez Honfleur à travers son histoire et sa gastronomie. Cette visite sera ponctuée de 3 pauses-dégustations de produits régionaux.

Tarif 8 € - réduit 5 € (10-14 ans) - Gratuit -10 ans.

Réservation sur visite.ot-honfleur.fr

Rando Champignons au Mont Courel

Samedi à 14h30 : Accompagné d'un guide spécialisé, partez à la découverte des champignons qui peuplent nos sous-bois . Départ de la mairie de Berville / Mer.

Tarif 5 € - réduit 3 € (10-14 ans) - Gratuit -10 ans.

Réservation sur visite.ot-honfleur.fr

Boulangerie Une Histoire de Pain

Vendredi de 14h à 16h30 : Dégustation des produits de l'artisan. Gratuit.

58 Rue Louis Gillain, Beuzeville

Brasserie Caval

Samedi de 15h à 17h : Dégustation de la bière *La Lieutenance* à l'Office de Tourisme de Honfleur, *Quai Lepaulmier*.

Cette bière est actuellement brassée à Ablon et le sera prochainement à Honfleur. Fin 2020, vous pourrez l'acheter directement chez le producteur, situé dans la Z.A. du Plateau. La Brasserie Caval est présente sur le marché de Honfleur, chaque samedi.



Calvados Christian Drouin

Vendredi et samedi, à 10h puis de 14h à 17h : Visite et dégustation. Gratuit, groupes limités à 10 personnes. Départ toutes les heures.

1895 Route de Trouville, Coudray-Rabut

Calvados Experience

Ouvert tout le week-end, de 10h à 19h : Immersion sensorielle - Partez dans un voyage à travers les siècles, des Vikings à nos jours. Découvrez la transformation de la pomme en Calva.

Sur présentation de ce programme, la visite est à demi-tarif.

Route de Trouville, Pont-l'Évêque

Calvados Toutain

Boutique ouverte, **vendredi et samedi 9h - 12h30 / 14h -18h30.**

146 La Couterie, Beuzeville

La Cave Normande

Vendredi à dimanche, de 10h à 19h : Dégustation de produits cidricoles à la boutique. *13 Rue de la ville, Honfleur*

Chez D.D, bar à vins

Vendredi, samedi et dimanche de 11h30 à 14h30 et de 17h30 à 23h : Dégustation autour de la pomme. *28 Rue Cachin, Honfleur*

Coeur de Ruches

Vendredi, samedi et dimanche, de 14h à 16h30 : Dégustation de miel et visite du rucher de l'ancienne Abbaye de Grestain. Venez profiter d'un temps d'échange avec les apiculteurs pour découvrir l'univers des abeilles. Dégustation et vente de miel. Organisation de visites pour assister à l'ouverture d'une ruche (sur RDV au 06 32 93 06 38). Combinaison fournie, prévoir chaussures montantes et fermées, tenue couvrante. Tarif 15€/pers, selon météo et places disponibles.

2169 route de l'Estuaire (D312), Fatouville Grestain



Ferme des Cocottes

Dimanche à 15h : Visite de la ferme pédagogique. Dégustation de cidre et jus de pomme de **Benoît Noël**, producteur local.

Tarif unique 4€. Réservation au Bureau d'Accueil de Beuzeville au 02 32 57 72 10.
1827 Route de Foulbec, Saint-Maclou

Ferme des Parquets

Samedi à 10h : Visite du verger et dégustation des produits cidricoles. Gratuit.

Réservation au 02 31 89 50 85. *1800 Chemin des Parquets, Fourneville*

Gourmandises Normandes

Vendredi, samedi et dimanche. de 11h30 à 13h30 : Dégustation de fromages normands à la boutique. *6 Place Pierre Berthelot, Honfleur*

La Fabrique à Biscuits

Vendredi, samedi et dimanche, de 15h à 18h : Dégustation à la boutique.

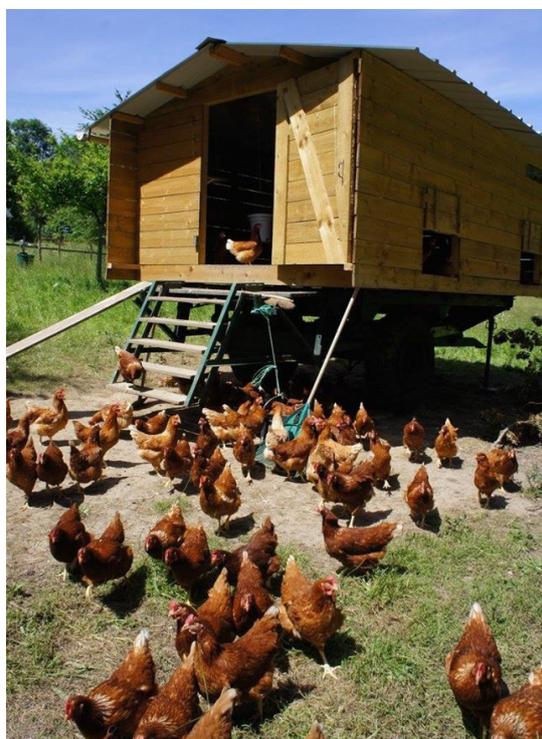
Avenue de Normandie, Honfleur

Le Prim'Eure

Vendredi et samedi, et le dimanche matin, de 13h à 14h : Dégustation de jus de pomme, cidre, pommes et miel à la boutique. *12 Rue Louis Gillain, Beuzeville*

Manoir d'Apreval

Dimanche à 15h30 : Visite de la cidrerie et dégustation de cidre, Pommeau et Calvados, certifiés Biologiques. Gratuit. *15 chemin des Mesliers, Pennedepie*



Nos marchés du Terroir

Mardi, 8 h - 13h :

Marché traditionnel de Beuzeville
Place de la République

Mercredi, 9h - 13h :

Marché Bio de Honfleur
Place Sainte Catherine

Jeudi, 8h :

Marché traditionnel de La Rivière-Saint-Sauveur
Place Albert Harel

Du jeudi au dimanche, 8h - 11h :

Marché aux poissons de Honfleur
Quai de la Quarantaine & Jetée du Transit

Vendredi, 16h - 19h :

Marché traditionnel du Plateau de Honfleur
Rue Samuel de Champlain

Vendredi, 16h - 19h30 :

Marché traditionnel de Beuzeville
Place de la République

Samedi, 9h - 13h :

Marché traditionnel de Honfleur
Place Sainte-Catherine - Vieux Bassin - Cours des Fossés



Les Routes gourmandes

La Route du Cidre



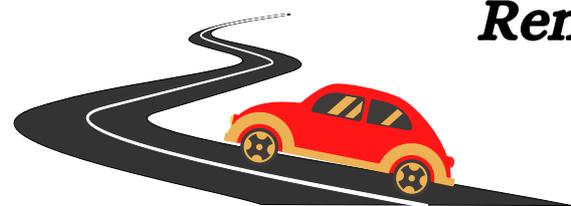
Au coeur du Pays d'Auge, la Route du Cidre est un itinéraire touristique qui offre une véritable carte postale de la Normandie et qui relie les villages de Beuvron-en-Auge, Bonnebosq et Cambremer. Inscrite au coeur de l'Appellation d'Origine Contrôlée des Cidres du Pays d'Auge, la Route du Cidre rassemble une vingtaine de producteurs signalés par un panneau "cru de Cambremer".



La Route des Fromages AOP de Normandie

Répartis sur l'ensemble de la Normandie, producteurs, crémeries, élevages, restaurants et musées vous ouvrent leurs portes pour découvrir les secrets de fabrication des fromages normands. Dégustez le Camembert de Normandie, le Livarot, le Neufchâtel et le Pont-l'Évêque.

***Rendez-vous dans nos Bureaux d'Accueil
pour plus d'informations !***



Cuisinez comme un Normand !

Aumônière à l'Andouille de Vire, pommes et Camembert normand

Ingrédients :

- 100g Andouille de Vire
- 45 g beurre AOC d'Isigny
- 1/2 Camembert de Normandie
- 2 pommes Granny
- 4 feuilles de brick
- Calvados
- 75 cl crème
- 25 g échalotes
- 25 cl cidre brut
- Sel, poivre



1. Éplucher, évider et couper les pommes en lamelles. Les mettre à mariner dans le Calvados.
2. Couper le Camembert ainsi que l'Andouille en tranches.
3. Faire sauter les tranches de pommes au beurre.
4. Pour réaliser la sauce, faire suer les échalotes, ajouter le cidre et laisser réduire. Ajouter la crème et les parures de Camembert.
5. Réduire à nouveau, assaisonner et passer au chinois.
6. Dans les feuilles de brick, alterner pomme, Andouille et terminer avec le Camembert. Fermer avec une pique en bois.
7. Passer au four et laisser dorer. Servir chaud avec la sauce et une petite salade.

BON APPÉTIT !

Le bureau d'accueil de Honfleur

Quai Lepaulmier, 14600 Honfleur - tél. 02 31 89 23 30 - contact@ot-honfleur.fr - www.ot-honfleur.fr

	Du lundi au samedi	Dimanche et jour férié
De Pâques à juin et septembre	9:30 - 12:30 14:00 - 18:30	10:00 - 12:30 14:00 - 17:00
Juillet et août	9:30 - 12:30 14:00 - 18:30	10:00 - 12:30 14:00 - 17:00
D'octobre à Pâques	9:30 - 12:30 14:00 - 18:00	9:30 - 13:30 <i>en octobre et pendant les vacances scolaires uniquement</i>

Le bureau d'accueil de Beuzeville

52 rue Constant Fouché, 27210 Beuzeville
tél. 02 32 57 72 10 - contact@beuzeville-tourisme.com

	Du lundi au samedi	Dimanche et jour férié	Du lundi au dimanche
Hors saison	9:30 - 12:30 14:00 - 18:00	10:00 - 12:30 <i>de Pâques à mi-septembre</i>	Toute l'année 10:00 - 19:00
Juillet et août	9:30 - 12:30 14:00 - 19:00	10:00 - 12:30	Fermeture 1 ^{er} janvier, 1 ^{er} mai, 25 décembre

Le bureau d'accueil de Normandy Outlet

Honfleur Normandy Outlet, Avenue de Normandie, 14600 Honfleur
tél. 02 31 88 42 82 - outlet@ot-honfleur.fr

