

Exposition «Ambiance Chocolat»

Du 17 au 22 septembre
au Forum de Falaise

Organisée par le Service Culturel de la Ville, cette exposition vous présente l'oeuvre de SYLVIE Debeuré résidant à Neuvy-au-Houlme. C'est là qu'elle établit son atelier, dans une ancienne ferme, qu'elle ouvre au public pendant la période estivale. Le chocolat est un des thèmes de prédilection qu'elle travaille depuis 4 ans. SYLVIE Debeuré souhaite faire déguster sa peinture comme on goûte une friandise.
De 11 h à 12 h 30 + de 13 h 30 à 17 h 30 - Le samedi 22 de 10 h à 12 h 30 - Entrée libre

«Bien manger, bien bouger avec Forméo» Mercredi 19 septembre à 20h
au Château de la Fresnaye à Falaise
(02 31 41 69 00)

Soirée Zumba pour tous !

Organisée par le Centre Aquatique, participation gratuite, inscription souhaitée.

Pass hebdomadaire !

Du 17 au 23 septembre
au Centre aquatique de Falaise

Toute la semaine profitez du Pass préférentiel au tarif de 37 euros pour accéder librement à toutes les activités. Les samedi 22 et dimanche 23 septembre des petits déjeuners terroir vous seront offerts !

Film documentaire
«Entre Les Bras - La cuisine en héritage» Jeudi 20 septembre à 20h45
Au Cinéma l'Entracte à Falaise

En 2009, Michel Bras, à la tête d'un des meilleurs restaurants au monde (3 étoiles, 19,5/20), décide de passer la main à son fils. Est-il possible de transmettre l'oeuvre d'une vie ? Ce film est à la fois un magnifique hommage à l'un des plus grands chefs et une belle réflexion sur la transmission d'un savoir-faire, d'un héritage.

À la suite de la projection, Gilbert et Freddy Costil viendront partager leur expérience personnelle : celle de deux grands chefs, père et fils, s'adonnant tous deux à leur passion et métier : la cuisine. Tarif réduit pour tous 4,50 €

«Les bons produits de notre terroir» Samedi 22 septembre
Boutique Café SYLVIE à Falaise
02 31 40 16 97

De 14h à 19h, Héliène Boccard vous invite dans sa boutique située «Porte du Château» afin de vous présenter et faire déguster les produits du terroir normands. Gratuit

«Défilé des Goustiers de Falaise» Samedi 22 septembre
Centre Ville de Falaise

Retrouvez la Confrérie des Goustiers de Falaise autour du marché à partir de 10h.

«Concours de Teurgoule» En partenariat avec le
Musée des Automates

Organisé par La Confrérie des Gastronomes de la Teurgoule et de la Fallue de Normandie, ce concours est ouvert à tous, professionnels ou amateurs. Trois prix seront décernés : le 1er Prix Guillaume, le 2ème Prix Mathilde, le 3ème prix Arlette. Nombreux lots.

Règlement et inscription auprès de l'Office de Tourisme du Pays de Falaise.



Informations :

Office de Tourisme du Pays de Falaise
info@falaise-tourisme.com
www.falaise-tourisme.com
02 31 90 17 26



Fête de la Gastronomie

Falaise et son Pays

du 17 au 23 septembre 2012

VILLE DE FALAISE

www.fete-gastronomie.fr

Office de Tourisme du Pays de FALAISE NORMANDIE



Menus Normands chez nos Partenaires

Du lundi 17 dimanche 23 septembre



Chez Fanny à Pont d'Ouilly 30 €

Kir normand ou Pommeau
Salade normande au cidre
Côte de veau flambée au Calvados
Assiette de fromages normands
Gratin de pommes au Calvados

Cidre bouché
(1/2 bouteille par personne)
02 31 69 40 96

La Fine Fourchette à Falaise 29,30 €

Cocktail normand et verrine Cassis pommes
Tatin de pomme andouille
Glace maison au Camembert
Cuisse de Canard au pommeau, petits légumes et pommes de terre charlotte
Petite salade à l'huile de noixettes et yaourt de Camembert, gelée de pommes et cidre
Sablé normand pomme d'Amour au Calvados

Verre de cidre
02 31 90 08 59

La Forge à Crocy 29 €

Cocktail maison
Charlotte d'andouille et choux vert sauce au cidre
Filet mignon au Jambon de Pays et Camembert - Gratin de pommes de terre boulangères
Les Trois fromages normands servis chauds
Tarte tatin et son Caramel au beurre salé

Cidre bouché ou Poiré
02 31 40 09 04

Pizzeria La Place à Falaise 23 €

Pommeau
Saint Jacques à la Normande
Escalope de veau au Camembert
Assiette de fromages normands
Sorbet Normand

Cidre bouché
02 31 40 19 00

Le Gars de Falaise à Falaise 22 €

Pommeau (AOC) vieilli en fût de chêne
Escalope de volaille sauce Vallée d'Auge
Feuilleté de Brick au Livarot
Crème glacée au Calvados

1/4 de cidre normand
02 31 90 16 79

L'Océane à Pont d'Ouilly 22 €

Océ Normand (Poiré-Cassis)
Cassiolette Normande
Tripes de Morteaux et ses légumes
Assiette de fromages Normands
St Hubert ou Cassiolette Normande

2 verres de cidre - 1 verre de Vin
02 31 67 88 41

Le Jardin à Falaise 21,50 €

Kir Normand
Blanquette d'andouille de Vire aux champignons des bois
Les Noix de joué de Porc confites au Cidre
Les trois fromages sur lit de jeunes pousses
Tarte tatin flambée et sa glace au Calvados

02 31 90 20 74

Temps Libre à Falaise 21 €

Pommeau
Brick au Camembert pomme fruit et sa crème
Pavé de Vire grillé et ses petits légumes
Tarte Normande
Cidre Normand

02 31 90 40 44

Bar du IX^{ème} à Falaise 20 €

Kir Normand
Tripes à la Crème d'Isigny
Pavé de porc Normand
Trio de fromages Normands
Croque Monsieur Brioche aux pommes caramélisées

1/4 de Cidre Normand ou Poiré
02 31 90 07 48

La Renaissance à Falaise 20 €

Cocktail Normand
Aumônière revisitée
Filet mignon de porc à la bière Normande ou dorade grillée sauce pommeau
Assiette de fromages normands et sa salade
Tarte fine Caramel beurre salé

1 verre de bière
02 31 90 18 35

Bar des Remparts à Falaise 17 €

Kir Normand
Buffet d'entrées au choux
Escalope Normande accompagnée de ses légumes du jour ou frites
Plateau de fromages Normands
Tarte Normande et café Calvados

Cidre, Vin et eau à volonté
02 31 90 19 86

Le Vauquelin à Falaise 17 €

Aumônière d'andouille ou verrine pomme Camembert
Papillottes de poisson aux pommes ou suprême de pintade farcie
Camembert gratiné
Tarte aux pommes, verrines à la pomme et crème, glace sorbet pomme Calvados

Boissons en supplément
02 31 41 30 12

Crêperie du Conquérant à Falaise 15 €

Kir Normand
Galette Complète ou galette Falaisienne (à base de Camembert) ou galette viroisè (à base d'andouille)
Crêpe pomme flambée au Calvados ou crêpe chocolat et sa boule de glace pomme et chantilly ou 2 boules de glace pomme Calvados ou Cidre

Cidre ou poiré en supplément
02 31 90 95 50

L'Arcade à Falaise 25 €

Cidre à la Violette
Huîtres Chaudes au Pommeau ou gâteau d'andouille au vinaigre de cidre
Côte de boeuf sauce Pont l'Evêque
Pomme farcie au Camembert
Sabayon de pommes et poires au jus de Poiré

Cidre
02 31 40 01 01

Les 21 et 22 septembre

Uniquement le 22 septembre

L'Estaminet à Falaise 26 €

Pommeau
Pommes gratinées au Pont l'Evêque sur salade
Poulet Vallée d'Auge
Assiette de fromages normands
Douillon aux pommes

1 verre de Cidre
02 31 90 11 00

Crêperie La Licorne à Falaise 20 €

Pommeau et sa bouchée apéritive au caramel de pommes diéppoises
Cake de sarazin à l'andouille de Vire sur son lit de salade
Galette Vallée d'Auge
Crêpe à la gelée de cidre

Boissons en supplément
02 31 90 26 76

Le Bon Accueil à Falaise 15 €

Kir Normand
Cappuccino de boudin noir
Andouillette sauce Camembert
Frites maison
Pont l'Evêque et Livarot
Tarte Normande Maison
Cidre

02 31 90 05 63

« Soirée des Chefs »

Vendredi 21 septembre à 20h
à la Salle du Pressoir à Falaise



Soirée Inédite autour d'un Repas Gastronomique
« Découverte » proposé par nos Chefs falaisiens :
Mr Hastain (L'Attache), Mr Costil (La Fine Fourchette),
et Mr Chapuis (Pâtisserie Les Ducs).

Découvrez les vins en accord avec les mets
proposés par Mr Ménard
(Cave Terroir dit VIN)
Plats et accords commentés par les Chefs

Prix du Menu: 50€ vins compris
Réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme
du Pays de Falaise - 02 31 90 17 26

