

Le Pays de Falaise

fête
la gastronomie
16 - 22 septembre 2013



Menus Normands

chez Nos Partenaires

Le Relais **35 €** du Commerce Pont-d'Ouilly

Pommeau
Huîtres de Normandie
Médaille de veau à la Normande
Plateau de fromages Normands
Tarte fine au caramel d'Isigny
Cidre - Poiré
02 31 69 80 16

Ô Saveurs **31 €** Falaise



Parfum Normand
Compression de foie gras et andouille
Filet de cabillaud
Tartare de choux
Plateau de fromages Normands
Pomme croustillante et sa Teurgoule
02 31 90 13 14

Chez Fanny **30 €** Pont-d'Ouilly

Kir Normand ou Pommeau
Salade Normande au cidre
Côte de veau flambée Calvados
Assiette 3 fromages Normands
Tatin caramel beurre salé et sa boule de glace
Cidre bouché ½ bouteille par personne
02 31 69 40 96

La Fine **29,50 €** Fourchette Falaise



Pommeau
Tarte fine tomate de lisette pomme boulangère et poireaux
Gigot de canard sauce pommeau petits légumes et pommes de terre
Nougat de camembert et sa petite salade à l'huile de noisette
La pomme d'Amour
1 verre de cidre - 1 verre de poiré
Liqueur au Calvados offerte
02 31 90 08 59

L'Estaminet **25 €** Falaise



Kir Normand
Noix de Saint-Jacques sauce au cidre
Filet mignon au cidre
Assiette de fromages Normands
Tarte Tatin
Cidre
02 31 90 11 00

Le Jardin **23,50 €** Falaise

Kir Normand (crème framboise et poiré)
Blanquette d'andouille de Vire aux champignons des bois
Noix de joues de porc confites au cidre
Trois fromages Normands chauds sur lit de jeunes pousses
Gourmandises Normandes (teurgoule, tatin, crumble, sorbet pomme)
02 31 90 20 74

Pizzeria **23 €** de la Place Falaise



Pommeau
Saint-Jacques à la Normande
Pavé d'andouille au camembert
Sorbet Normand
Cidre bouché
02 31 40 19 00

L'Océane **22 €** Pont-d'Ouilly

Océ Normand (poiré cassis)
Cassolette Normande
Tripes de Morteaux et ses légumes
Assiette de fromages Normands
Saint Hubert ou Cassolette Suisse Normande
2 verres de cidre 1 verre de vin
02 31 67 88 41

Temps Libre **21 €** Falaise



Pommeau
Brique de camembert, pomme fruit et sa crème
Pavé de Vire grillé et ses petits légumes
Tarte Normande
Cidre
02 31 90 40 44

La Renaissance **20 €**

Falaise 

Kir Normand au Poiré
Mille-feuille Normand
(pomme / andouille)
Mignon de porc
sauce pommeau
Assiette de trois fromages
et sa salade
Teurgoule
Cidre

02 31 90 18 35

Crêperie La Licome **20 €**

Falaise 

Kir Normand et tartina
Granvillaise
Velouté au Camembert
Bœuf au cidre
Crêpe Conquérante compote
de pommes, sorbet pomme
et pommeau

02 31 90 26 76

Le Vauquelin **17,80 €**

Falaise

Kir Normand
Mille-feuille d'andouille
Rôti de porc sauce Normande
Tarte Tatin
Cidre Guillaume

02 31 41 30 12



Dans les restaurants Partenaires UCIA, gagnez des chèques cadeaux d'une valeur de 20 € (à dépenser chez les commerçants membres de l'UCIA). Détails à l'accueil des établissements.

La Soirée des Chefs

Vendredi 20 septembre - 20h - Salle du Pressoir de Falaise

Soirée gastronomique autour d'une cuisine qui allie, à la fois, le sens du terroir et la modernité, la sagesse et la passion du métier, la simplicité et le respect.

En un mot, c'est la « Cuisine en Héritage » qui vous est proposée par nos Chefs de Falaise et de son Pays :

Alain Hastain - Restaurant l'Attache à Falaise
Arnaud Barré - Restaurant Ô Saveurs à Falaise,
Freddy Costil - Restaurant La Fine Fourchette à Falaise,
Jérôme Benet - Restaurant Le Relais du Commerce à Pont-d'Ouilly,
Rémi Chapuis - Pâtisserie des Ducs à Falaise.

Les vins seront présentés en accord avec les mets, par notre sommelier
Jean-François Marie, du Cellier Bordelais à Falaise.

Nos Partenaires Privilégiés :

Le Fournil de Guillaume
Au Vase d'Argent
Les Meubles Dupuis
La Ville de Falaise

Réservation obligatoire,
nombre de places limité
à l'Office de Tourisme
du Pays de Falaise
02 31 90 17 26

50 €
vins compris



Aquafitness Géant avec Forméo

Le mardi 17 septembre 2013 de 20h15 à 21h15
dans votre Centre Aquatique Forméo de Falaise

Nocturne spéciale Fête de la Gastronomie : Cours d' Aquafitness Géant suivi d'un buffet autour de la pomme et de ses bienfaits - Prix spécial : 5.80 € - 02 31 41 69 00

Samedi 21 et Dimanche 22 le matin dans votre Centre Aquatique

Un petit déjeuner «Terroir, autour de la pomme» offert - 02 31 41 69 00

Les Bons produits de notre terroir

Samedi 21 septembre
Boutique Café Sylvie de Falaise

De 14h à 19h, Hélène Boccard vous invite dans sa boutique située «Porte du Château» afin de vous présenter et faire déguster les produits du terroir normand. Gratuit - 02 31 40 16 97



La Tarte de Guillaume

Toute la semaine dans votre
Boulangerie-Pâtisserie Le Fournil
de Guillaume de Falaise

Découvrez pendant la semaine de la Gastronomie cette tarte spéciale confectionnée à base de pommes, de poires, de noix et de raisins secs. A déguster toute la semaine sans modération ! 02 31 90 12 28



Concours du meilleur sablé

Samedi 21 septembre - Avant 11h sur la Place Belle-Croix à Falaise
sur le stand des Goustiers près de la Fontaine

en partenariat avec le Musée des Automates

Organisé par La Confrérie des Goustiers de Falaise, ce concours est ouvert **aux amateurs uniquement**. Trois Prix seront décernés : le 1er Prix Guillaume, le 2ème Prix Mathilde, le 3ème Prix Arlette. Nombreux lots. Inscription gratuite auprès de l'Office de Tourisme.

Pour les personnes souhaitant participer comme Jurat, merci de vous inscrire au préalable auprès de l'Office de Tourisme. Proclamation des résultats à 12h.

Informations

Office de Tourisme du Pays de Falaise

info@falaise-tourisme.com

www.falaise-tourisme.com

02 31 90 17 26

