



# Le Pays de Falaise

fête la **Gastronomie**

Du 22 au 28  
septembre 2014

Menus normands

Soirée des Chefs

Dégustations

Concours

**Inédit** : Cours de cuisine

Cours de Body Palm



# Menus Normands “spécial Fête de la Gastronomie” chez Nos Partenaires

“ La bonne cuisine est honnête, sincère et simple ! ”

Elisabeth SAND

## Toute la semaine

### LE RELAIS DU COMMERCE

à PONT D'OUILLY 35 €

Pommeau

Hûîtres de Normandie

Médaille de veau à la Normandie

Plateau de fromages Normands

Tarte fine au Caramel d'Isigny

Cidre – Poiré

02 31 69 80 16

### Ô SAVEURS

à FALAISE 33 €

Cocktail Ô Saveurs (Pommeau, Calvados, Manzana, Cidre)

Tarte fine d'andouille de Vire, Compotée d'oignons nouveaux, tuile Pont l'évêque

Le véritable saumon de Cherbourg, caviar de courgette, crème de petits coquillages

Espuma chaud de Camembert

Le tube pomme poire, mousse caramel beurre salé d'Isigny

Boisson au choix : Poiré ou cidre

02 31 90 13 14

### LA FINE FOURCHETTE

à FALAISE 33 €

Kir Normand

La tarte fine tomate de raie au blanc de poireau et salade de chicon

La caille entière désossée confite aux pommes et agrumes croquants et pomme de terre écrasée

Trophée de Freddy, le neufchâtel travaillé

La pomme raisin dans tous ses états

Liqueur maison

1/2 cidre

Ou un verre de cidre + une entrée + un plat ou un plat + un dessert : 18.50€

02 31 90 08 59

### CHEZ FANNY

à PONT D'OUILLY 30 €

Cidre

Salade au Camembert

Côte de veau flambée Calvados

Assiette de fromages Normands

Tiramisu Normand au Calvados

Cidre fruité ou brut BIO

02 31 69 40 96



### LE JARDIN

à FALAISE 29 €

Kir Normand (Poiré et framboise)

Mille feuilles d'andouille de Vire à la crème de Camembert

Noix de joues de porc confites au cidre

Trois fromages Normands sur lit de jeunes pousses

Gourmandises Normandes

Bolée de cidre brut ou de cidre fruité

02 31 90 20 74

### LE VAUQUELIN

à FALAISE 26 €

Pommeau

Cromeski de Camembert, vinaigrette au miel et poivre noir

Plie au cidre et ses deux pommes

Plateau de fromages Normands

La teurgoule revisitée

Cidre bouché artisanal

02 31 42 66 26



### L'ESTAMINET

à FALAISE 25€

Kir Normand

Saint - Jacques à la Normandie

Filet mignon de porc au cidre

Assiette de fromages Normands

Croustillant aux pommes caramélisées

1 verre de Cidre

02 31 90 11 00

### PIZZERIA DE LA PLACE

à FALAISE 23.50 €

Pommeau

Croustillant de Camembert

Pavé d'andouille au Camembert

Sorbet Normand

Cidre bouché

02 31 40 19 00

### L'OCEANE

à PONT D'OUILLY 22€

OCE Normand (Poiré et cassis)

Cassolette Suisse Normande

Galette de la Suisse Normande

Assiette de fromages Normands Saint- Hubert

Rêve de Poire

Cidre 33 cl

02 31 67 88 41

### CREPERIE LA LICORNE

à FALAISE 20 €

Kir Normand et amuse-bouches

Velouté aux carottes de Créances

Galette Normande, poulet au cidre parfumé au thym et purée aux 2 pommes

Café gourmand Normand

02 31 90 26 76

# Les Dégustations

**Vendredi 26 et samedi 27 septembre**

## LE CELLIER BORDELAIS

à FALAISE **Gratuit**

De 10h à 13h et de 14h30 à 19h, Jean-François vous propose de découvrir les nouveaux millésimes Côte de Blaye et Côte de Bourg 2011 à travers 5 vins.

02 31 90 39 39

## TERROIRS DIT VIN

à FALAISE **Gratuit**

Dégustation de produits cidricoles des différents terroirs de Normandie. 02 31 20 38 14



**Samedi 27 septembre**

## BOUTIQUE CAFE SYLVIE

à FALAISE **Gratuit**

De 14h à 19h, Hélène Boccard vous invite dans sa boutique afin de vous présenter et faire déguster des produits gourmands. 02 31 40 16 97



# Les Créations

## LE FOURNIL DE GUILLAUME

à FALAISE

**Le Crumble du Conquérant** : découvrez cette création à base de pommes, de raisins et de noisettes, pendant la semaine de la gastronomie. 02 31 90 12 28

## PÂTISSERIE LES DUCS

à FALAISE

**La Tarte Tatin** : un classique revisité durant toute la semaine. 02 31 40 14 31

# Les Cours de Cuisine

**Lundi 22 septembre**

au Château d'Ailly à Bernières d'Ailly

Gérard et David, propriétaires de ce lieu d'exception, vous accueillent pour deux ateliers de cuisine, animés par les Chefs Arnaud, restaurant Ô Saveurs et Freddy, restaurant la Fine Fourchette.

- 9h/12h : atelier gastronomique «Cuisine d'Antan»

Confection d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

- 12h/14h : déjeuner. Vous savourerez vos créations dans le salon du Château en accord avec les vins de notre sommelier Jean-François du Cellier Bordelais.

**Tarif : atelier gastronomique + déjeuner 60 €**

-14h/16h30 : atelier «gourmand» qui vous permettra de confectionner les recettes du « Five-O'Clock » thé ou café, en compagnie de Hélène, boutique Café Sylvie.

- 16h30/17h30 : dégustation

**Tarif : atelier «gourmand» + dégustation 40 €**

**Un tarif préférentiel de 90€ vous est accordé pour votre participation aux deux ateliers !**

**Inscription obligatoire auprès de l'Office de Tourisme du Pays de Falaise (20 places par atelier) : 02 31 90 17 26**



# Le Concours

**Samedi 27 septembre**

## CONCOURS DE LA MEILLEURE TARTE AUX POMMES

à FALAISE **Gratuit**

Organisé par La Confrérie des Goustiers de Falaise, ce concours est ouvert **aux amateurs uniquement**.

Trois Prix seront décernés : le 1<sup>er</sup> Prix Guillaume, le 2<sup>ème</sup> Prix Mathilde, le 3<sup>ème</sup> Prix Arlette. Nombreux lots.

Il faut déposer votre tarte **avant 10h** sur le stand des Goustiers, Place Belle-Croix (près de la Fontaine) Possibilité de s'inscrire comme Jurat.

**Inscription obligatoire auprès de l'Office de Tourisme du Pays de Falaise : 02 31 90 17 26**

# Mangez ... Bougez !

**Jeudi 25 septembre**

**CENTRE AQUATIQUE FORMEO**

à FALAISE

« **Nouveauté 2014** »

**Cours de BODY PALM à 18h (durée : 45 mn)**

Votre centre aquatique vous propose une nouvelle activité au tarif découverte de **5.90€** par personne.

**Réservation obligatoire : 02 31 41 69 00**



**Le BODY PALM : c'est quoi ?**

Une activité fun et intense, accessible à toutes les personnes sachant nager.

L'objectif principal de l'activité est d'affiner le bas du corps en ciblant le fessier et les cuisses. C'est aussi un travail complet de l'ensemble du corps grâce à la combinaison de l'aquapalming et de l'aquajogging.

## La Soirée des Chefs

**Vendredi 26 septembre**

à FALAISE

**65€ vins compris**

Château de la Fresnaye : Salle du Pressoir à 20h

### Menu de la Fresnaye

« *Festin de roi et ambiance de célébration des 70 ans de la Libération* »

Entre le sens du terroir et la modernité, un menu «Fait Maison» qui allie l'amour des gestes et des savoir-faire, nous est proposé par les Chefs du Pays de Falaise :

**Arnaud Barré** - Restaurant *Ô Saveurs à Falaise*

**Freddy Costil** - Restaurant *La Fine Fourchette à Falaise*

**Clément Roger** - Restaurant *Le Vauquelin à Falaise*

**Jérôme Benet** - Restaurant *Le Relais du Commerce à Pont-d'Ouilly*

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

“ *La Table, c'est l'endroit de détente et de convivialité par excellence... C'est pourquoi, il faut également utiliser son imagination pour venir compléter les efforts de la cuisine.* ”

Bernard Loiseau

### Nos Producteurs locaux :

Le Fournil de Guillaume à Falaise

La Ferme de la Brèche à Soumont Saint Quentin

Le Safran de Normandie à la Hoguette

Le Village Fromager Graindorge à Livarot

Cafés Richard

### Nos Partenaires privilégiés :

Les Meubles Dupuis à Falaise

Au Vase d'Argent à Falaise

La Cour des Brocanteurs (12 marchands) à Saint-Pierre sur Dives



### Réservation obligatoire

auprès de l'Office de Tourisme du Pays de Falaise

(nombre de places limité)

## Informations

Office de Tourisme du Pays de Falaise

info@falaise-tourisme.com

www.falaise-tourisme.com

02 31 90 17 26

