



Gastronomie

Variétés et saveurs de nos produits du terroir et de la mer. Savoir-faire et convivialité de nos restaurateurs. Le Calvados dispose de nombreux atouts pour vous séduire, notamment aux heures de repas.

Camembert, livarot et pont-l'évêque, crème et beurre d'Isigny, cidre du Pays d'Auge, calvados et pommeau de Normandie, huîtres de la baie des Veys, coquilles Saint-Jacques, crevettes de Honfleur, sans oublier le foie gras, le cochon de Bayeux et l'illustre andouille de Vire...



Nombre de ces produits bénéficient d'une Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.). Grâce à l'incomparable savoir-faire de nos chefs normands, vous pourrez déguster des spécialités uniques : tripes à la mode de Caen, poulet Vallée d'Auge, tarte aux pommes, moules à la crème, huîtres cuisinées... sans oublier le traditionnel "trou normand".

Bon appétit !

Foie gras de Normandie à l'andouille de Vire.

A.O.C. camembert, pont-l'évêque et livarot de Normandie, beurre et crème d'Isigny.

A consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A.O.C. produits de la pomme et de la poire : calvados (trois A.O.C. en Normandie), pommeau de Normandie, cidre du Pays d'Auge et poiré Domfront.

Calvados is famous for its good food - dairy and cider products, seafood and charcuterie, often with AOC labels - and top chefs. Try their specialities: tripe, chicken, apple tart, mussels, hot oysters - and a drop of calvados!

Tripes à la mode de Caen.





Fruits de mer et huîtres de Normandie.

Spécialités vom Land und aus dem Meer.
Gemütliche Restaurants.

Camembert, Livarot und Pont-L'Évêque,
Sahne und Butter, Cidre, Calvados und
Pommeau, Austern, Jakobsmuscheln,
Krabben, Stopfleber, Schweinefleisch und die
berühmte "Andouille"...

Vieles davon sind A.O.C.-Produkte.

Die normannischen Küchenchefs bereiten
einzigartige Spezialitäten zu : Kaldaunen
nach Art von Caen, Hähnchen, Apfelkuchen,
Muscheln mit Sahne, Austern.. und das tra-
ditionelle "trou normand".



Coquille Saint-Jacques Label Rouge.



Variété des espèces de poissons.



Tarte aux pommes.

Le Guide des Restaurants

Retrouvez les bonnes adresses pour
savourer notre gastronomie dans le Guide
des Restaurants et des Saveurs du Terroir et
de la Mer. Il est édité chaque année par
les Chambres de Commerce et d'Industrie
du Calvados et le Comité Départemental
du Tourisme.

Disponible gratuitement dans les offices
de tourisme, il vous présente nos produits et
les bonnes adresses pour les déguster.

Egalement sur internet
www.calvados-accueil.com

