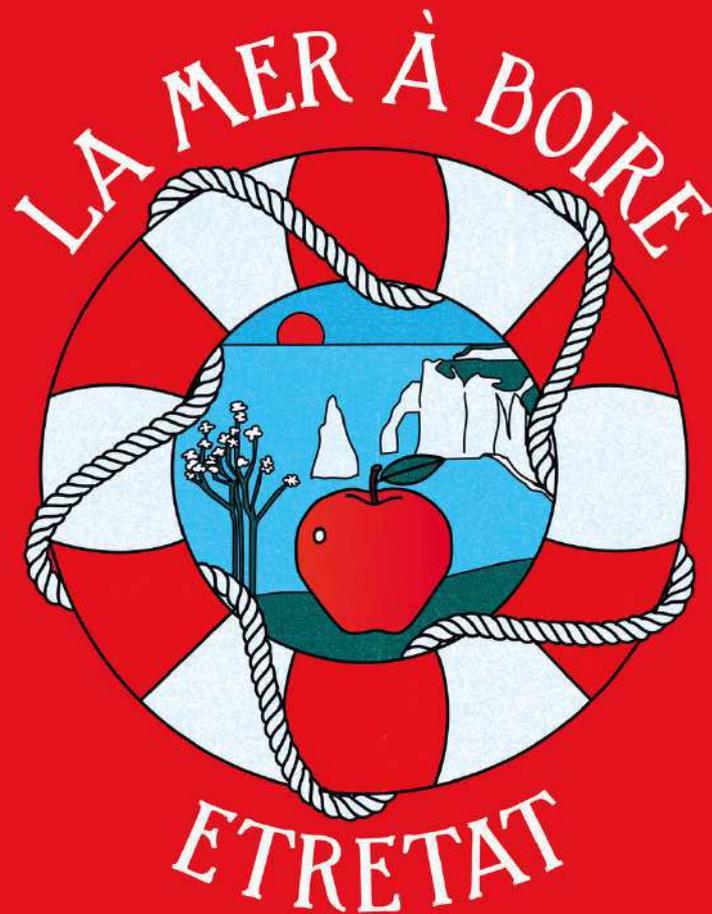


LA MER À BOIRE

CATALOGUE

ETRETAT

COMITÉS
D'ENTREPRISES



Produits de Normandie

Calvados – Pommeaux – Cidres

Caramels Lecoœur & Produits de la mer

Colis gourmands sur mesure



PRENEZ RENDEZ-VOUS POUR COMPOSER VOTRE COLIS DE
FIN D'ANNÉE DANS NOTRE BOUTIQUE À ETRETAT PARM
UN CHOIX DE 1000 PRODUITS.

LES PRODUCTEURS DE NORMANDIE, VOS PARTENAIRES

Produits Régionaux :

- **L'Atelier du poissonnier, Agon-Containville (50), Cotentin**



L'Atelier du Poissonnier est une aventure gastronomique. Antoine crée des recettes originales inspirées des produits de la pêche normande. Il aime revisiter les recettes traditionnelles et innover en créant des associations de saveurs harmonieuses et originales. Les rillettes 100% naturelles sont fabriquées de façon artisanale, sans conservateur et sans épaississant.

- **Madeleines Jeannette, Colombelles (14), Calvados**



Un beau matin de 2013, les fours se sont arrêtés et les salariés ont bien cru que tout était cuit pour cette biscuiterie fondée en 1850. Mais 37 salariées en ont décidé autrement... Après plus de 10 ans de combat syndical, elles refusent les liquidations, trouvent et épaulent les repreneurs pour redresser cette marque de légende autour des madeleines de haute couture. Soutenons-les !

- **Fois gras de l'EARL des Sapins, Yport (76), Pays de Caux**



Depuis plus de 30 ans, la famille Crochemore élève ses canards sur les bords des falaises à quelques encablures de la Mer. Elle réalise ses foies gras avec cette délicieuse touche normande que l'on reconnaît sans jamais connaître leur secret. Le savoir-faire artisanal se transmet à la nouvelle génération qui nous régale déjà de ses précieux canetons.

- **La Biscuiterie de Quinéville, Quinéville (50), Cotentin**



À la biscuiterie artisanale de Quinéville, Alain MELIQUE, maître pâtissier, assure avec son épouse une fabrication de biscuits dans la plus pure tradition normande. Ils produisent ainsi des délicieux biscuits aux goûts délicats et sélectionnent les ingrédients localement, ainsi le caramel nous vient d'Isigny et le beurre nous vient des fermes locales.

- **Brasserie des deux Amants, Val-de-Reuil (27), Eure**



En 2016, un brasseur fou d'amour pour sa comédienne l'emmène aux pieds de la colline des deux amants à Val-de-Reuil dans une friche industrielle. Ils déclinent ensemble toutes les nuances des bières artisanales avec talent et enthousiasme dans des bouteilles qui ne manquent ni d'allure, ni d'humour. Ils donnent à chacune de leur création des prénoms d'hier toujours intemporel.

- **ESAT du Pré de la Bataille, Rouen (76), Seine-Maritime**



Le pré de la bataille accompagne près de 900 personnes en situation de handicap. L'association dont l'activité «d'assistance par le travail» débute en 1892 et gère aujourd'hui 12 établissements dans le département de la Seine-Maritime. Les fameux «SUCRES de POMME», cette spécialité rouennaise qui fait le souvenir de biens des «bézots» de la région. C'est eux ! Et vous n'avez pas encore découvert leur pâte à tartiner !

LES PRODUCTEURS DE NORMANDIE, VOS PARTENAIRES

La pomme sous toutes ses formes :

- **Caramel de pommes dieppoises, Martin-Église (76) Pays de Caux**



L'ESAT des ateliers d'Etran est une entreprise sociale offre aux travail- leurs adultes handicapés une insertion professionnelle adaptée. Depuis plus de 30 ans, ils nous régaleront avec leur caramel de pomme dieppoise d'après la recette qu'un confiseur dieppois a souhaité partager. Un délice local qui va vous épater !

- **Domaine de la Galotière, Crouffes (61) Pays d'Auge**



Le domaine de La Galotière est situé au Sud du pays d'Auge dans une très jolie vallée du bocage ornais à une dizaine de kilomètres de Vimoutiers. Tous les vergers sont exploités en agriculture biologique. Nathalie et Jean-Luc OLIVIER sont très rigoureux sur la qualité et l'excellence. Médaille chaque année au concours général Agricole (CGA) depuis 2010, en 2018 le domaine a été récompensé par un prix d'excellence pour leur pomeau.

- **La Jonc Marinière, Montivilliers (76), Pays de Caux**



Dans le plus grand respect de la nature et des hommes, Raphaëlle & Alain DUTOT, cidriculteurs cauchois produisent sans aucun produit chimique. Ils réalisent l'un des meilleurs cidres de glace de toute la région. Les secrets de son élaboration révèlent une grande richesse aromatique qui fait de ce cidre de glace le nouvel élixir de la gastronomie normande.

- **Domaine Didier Lemorton, Mantilly (61), Domfrontais**



Mantilly, petit village de l'Orne est la capitale mondiale du Poiré. Ce «cidre de Poire» connaît un grand Renouveau. Les poiriers des différents vergers peuvent atteindre l'âge vénérable de 400 ans et les producteurs plantent pour les générations à venir. La Maison Lemorton est reconnue par les plus grandes tables du monde pour ces calvados depuis 4 générations. Leur poiré a tout autant de panache ! Avec ses notes florales et végétales, ce champagne de Normandie s'accorde à merveille avec poissons, crustacés et chocolat.

- **Cidre Simon, Heuqueville (76), Pays de Caux**



Depuis 2019, Simon a troqué sa « cote bleu » de l'usine pour « la cote verte » des vergers. A 35 ans, il reprend les vergers d'un ancien qui n'est jamais avare de bons conseils, des bons gestes et de bonnes chansons : Laurent Dutoit. Objectif agro-écologie avec une certification Agriculture Biologique en cours. Simon travaille autant la qualité de ses cidres de glace que l'écosystème de ses vergers avec des haies bocagères pour accueillir la faune et introduire des poules, des moutons et des chevaux dans ses vergers.

- **Domaine Duclos Fougeray, Saint-Michel-d'Halescourt (76), Seine-Maritime**



Depuis septembre 2022, Aurélie tient les rênes du domaine cidricole qui a glané depuis sa création en 1984 près d'une cinquantaine de récompenses prestigieuses (VINALIS, CGA...) pour ses cidres, ses pomeaux, ses calvados et ses cidres de glace. Ce petit nectar né au Canada n'a plus de secret pour le domaine. Leur savoir-faire est incomparable pour mettre en valeur l'incroyable palette aromatique des pommes du terroir brayon.

A LA DÉCOUVERTE DU TERROIR NORMAND ET SES PRODUCTEURS :

Situé face à la mer Etretat, la mer à boire est une épicerie fine et une cave normande qui sélectionne les meilleurs produits de toute la Normandie, réalisés par des producteurs passionnés et plein de talent depuis 2013.

Depuis plusieurs années, les comités d'entreprise de Normandie nous font confiance pour satisfaire des clients à la recherche de gourmandises élaborées par les meilleurs producteurs locaux, reconnus pour la qualité et l'excellence de leurs produits.

Notre expertise nous permet d'offrir à vos salariés les incontournables délices festifs comme le fois gras, le chocolat, les biscuits et les confits avec les grands succès gastronomiques de la Normandie (de la pomme à la coquille saint-Jaques).



La Mer à Boire
1 place du Général de Gaulle
76790 ÉTRETAT
CLOTILDE : +33 (0)6 20 17 02 10
JEAN-FRANÇOIS : +33 (0)6 15 84 13 13
www.lameraboire.fr – lafaimdespepins@gmail.com

PANIER 1



Tarifs

- Prix boutique : 31€
- de 10 à 200 : 25€
- de 200 à 500 : 23€
- 500 et plus : 20€

Composition

- Bière "Mathilde" Les Deux Amants 33cl
- Bière "Raoul" Les Deux Amants 33cl
- Rillettes de Maquereaux, Yuzu Shiso 90g
- Rillettes de Saumon aux algues 90g
- Rillettes de Thon, Coriandre, Citron vert 90g

PANIER 2



Tarifs

- Prix boutique : 33€
- de 10 à 200 : 26€
- de 200 à 500 : 25€
- 500 et plus : 23€

Composition

- Rillettes de tomates séchées chorizo Bellota 90g
- Rillettes de lotte aux agrumes 90g
- Terrine de camembert 90g
- Bière "Super Raoul" Les Deux Amants 33cl
- Bière "Robert" Les Deux Amants 33cl
- Bière "Simone" Les Deux Amants 33cl

PANIER 3



Tarifs

- Prix boutique : 43€
- de 10 à 200 : 35€
- de 200 à 500 : 33€
- 500 et plus : 31€

Composition

- Cidre "Amour" 33cl
- Moutarde Fine à la framboise 90g
- Rillettes de Saint-Jacques au lard 90g
- Rillettes de Saumon aux algues 90g
- Caramel de Pomme Dieppoise 25g
- Tablette de chocolat aux éclats de Caramel d'Isigny 90g
- Terrine de Cochon de Normandie, boudin noir, pommes caramélisées 90g

PANIER 4



Tarifs

- Prix boutique : 47€
- de 10 à 200 : 38€
- de 200 à 500 : 35.50€
- 500 et plus : 33€

Composition

- Bière "Mathilde" Les deux Amants 33cl
- Bière "Simone" Les deux Amants 33cl
- Tablette de chocolat aux éclats de Caramel d'Isigny 90g
- Caramel de Pomme Dieppoise 25g
- Rillettes au jambon fumé 90g
- Foie gras de canard La Ferme des Sapins 100g
- Rillettes de maquereaux de la baie de Trouville à l'ail des ours 90g

PANIER 5



Tarifs

- Prix boutique : 48€
- de 10 à 200 : 42€
- de 200 à 500 : 39€
- 500 et plus : 37€

Composition

- Tablette de chocolat aux éclats de Caramel d'Isigny 90g
- Pommeau Fermier 35cl
- Terrine de limande citron poivre de malabar 90g
- Tomates séchées parmesan basilic 90g
- Caramel de pomme Dieppoise au beurre salé 230g
- Terrine au camembert 90g
- Rillettes de thon, curry rouge 90g

PANIER 6



Tarifs

- Prix boutique : 51€
- de 10 à 200 : 39€
- de 200 à 500 : 37€
- 500 et plus : 35€

Composition

- Jus de Poire 1 litre
- Caramel de pomme Dieppois 25g
- Confiture d'orange 25g
- Tartinable de carottes des sables du Cotentin, miel, coriandre 90g
- Rillettes de langoustines 90g
- Rillettes de thon, curry rouge 90g
- Tartinable tomates séchées basilic 90g
- Tablette de chocolat aux éclats de Caramel d'Isigny 90g

PANIER 7



Tarifs

- Prix boutique : 54€
- de 10 à 200 : 45€
- de 200 à 500 : 43€
- 500 et plus : 40€

Composition

- Tuiles au chocolat 170g
- Crème de pois chiche, citron confit, safran 90g
- Tartinable de poivron grillé, basilic, piment chipotle 90g
- Tartinable de carottes, cumin et graines de sésame 90g
- Rillettes de langoustines 90g
- Rillettes de limande, citron, poivre de Malabar 90g
- Fleur de sel aux 2 poivres 250g

PANIER 8



Tarifs

- Prix boutique : 57€
- de 10 à 200 : 45€
- de 200 à 500 : 43€
- 500 et plus : 41€

Composition

- Pommeau Fermier Boissel 35cl
- Rillettes de Thon, curry rouge 90g
- Rillettes de limande, citron, poivre de Malabar 90g
- Rillettes de Cabillaud à la ciboulette 90g
- Fleur de sel aux 2 poivres 250g
- Tartinable d'olives parmesan basilic 90g
- Truffes aux chocolats à la crêpe dentelle 100g

PANIER 9



Tarifs

- Prix boutique : 60€
- de 10 à 200 : 48€
- de 200 à 500 : 45€
- 500 et plus : 42€

Composition

- Cidre Brut "Les Calètes" 70cl
- Caramel de pomme Dieppoise 110g
- Tuiles au chocolat 170g
- Terrine de Bar à la truffe du Périgord 90g
- Assortiment de sablés 250g
- Rillettes de bulot de la Baie de Granville, Salicornes 90g
- Tartinable poivron, piment chipotle 90g

PANIER 10



Tarifs

- Prix boutique : 61€
- de 10 à 200 : 49€
- de 200 à 500 : 47€
- 500 et plus : 45€

Composition

- Poiré Hugues Desfrièches 70cl
- Boite Caramels beurre salé 50g
- Rillettes de lotte aux agrumes 90g
- Rillettes de saumon à l'estragon 90g
- Tartinable olives noires, parmesan, basilic 90g
- Terrine de porc piment d'Espelette, poivre de Malabar 90g
- Confiture Framboise Violette 250g
- Terrine de campagne 200g
- Sucre de pommes Dieppoises 25g

PANIER II



Tarifs

- Prix boutique : 68€
- de 10 à 200 : 55€
- de 200 à 500 : 52€
- 500 et plus : 49€

Composition

- Cidre de glace La Galotière 20cl
- Meringues aux amandes 110g
- Terrine de Cochon de Normandie au Calvados Christian Drouin 90g
- Caramel de pommes Dieppoises 25g
- Terrine de Merlu blanc, artichaut, basilic 90g
- Terrine de Saint-Jacques 90g
- Fleur de sel aux 2 poivres 250g
- Truffes fourrées à la crêpe dentelle 90g

PANIER 12



Tarifs

- Prix boutique : 75€
- de 10 à 200 : 59€
- de 200 à 500 : 57€
- 500 et plus : 55€

Composition

- Cidre de Glace de Normandie 35cl
- Confiture de Lait 250g
- Terrine Campagnarde au Calvados 90g
- Truffes pralinées Crêpe dentelle 100g
- Terrine de Canard aux Figues Miel 200g
- Délice de pois cassés de Normandie chèvre, menthe 90g
- Terrine de dorade, crevette, citron vert, gingembre 90g

PANIER 13



Tarifs

- Prix boutique : 81€
- de 10 à 200 : 65€
- de 200 à 500 : 62€
- 500 et plus : 59€

Composition

- Terrine de Cochon de Normandie, boudin noir, pommes caramélisées 90g
- Terrine de merlu blanc, artichaut, basilic 90g
- Cidre de Glace 20cl
- Rillettes de maquereaux de la baie de Trouville à l'ail des ours 90g
- Tuiles au chocolat 180g
- Caramel de pomme dieppoise 25g
- Rillettes de bar à la truffe noire du Périgord 90g
- Rillettes de thon piquillo chorizo 90g
- Assortiment de sablés 250g

PANIER 14 – PRESTIGE NORMAND



Tarifs

- Prix boutique : 93€
- de 10 à 200 : 75€
- de 200 à 500 : 69€
- 500 et plus : 65€

Composition

- Pommeau fermier 35cl
- Truffes à la crêpe dentelle 100g
- Saucisson de Saint-Wandrille (Médaille d'Or 2021-2022)
- Tartinable Tomates séchées parmesan basilic 90g
- Rillettes de Rouget Barbet au piment d'Espellette 90g
- Terrine de porc au poivre de Malabar 90g
- Rillettes de maquereaux de la baie de Trouville à l'ail des ours 90g
- Rillettes de saumon à l'aneth 90g
- Rillettes de bar à la truffe noire du Périgord 90g
- Tartinable d'olives 90g
- Rillettes d'oie au foie gras de canard 200g

BON DE COMMANDE

Comité d'entreprise :		À RETOURNER À : LA MER À BOIRE 1 PLACE DU GÉNÉRAL DE GAULLE 76790 ETRETAT 06.15.84.13.13 Email : lafaimdespepins@gmail.com	
Personnes en charge :			
Email :			
Téléphone :			
Date de commande :		Les prix indiqués dans notre catalogue comprennent les coûts : <ul style="list-style-type: none">• des produits,• de la composition du panier• et d'expédition le cas échéant.	
Adresse de livraison :			
Date de livraison souhaitée :			
REF* du Panier	Quantité	Prix Unitaire TTC	Montant Total TTC
SOUS TOTAL			
FRAIS DE PORT OFFERTS !			
TOTAL TTC			



LA MER À BOIRE

Votre boutique à Etretat
en plein coeur du Pays de Caux.

Nous nous efforçons de sélectionner les
meilleurs produits fermiers et artisanaux de
Normandie.

Colis Gourmands sur mesure.



COORDONNÉES :

LA MER À BOIRE
1, place du Général de Gaulle
76790 ETRETAT
Téléphone : 06.15.84.13.13

HORAIRES
D'OUVERTURE :
10.00-18.30
Tous les jours