



PRODUITS MANCHOIS, PRODUITS DE CHOIX



Couleur Manche à l'eau

La Manche au salon international de l'agriculture 2026

manche.fr

































LA MANCHE
LE DÉPARTEMENT



image 44 france

**Au fil des jours, au fil des pages, retrouvez les producteurs qui proposeront,
à la dégustation et à la vente, des produits manchois, des produits de choix !**

Samedi 21 Février	Dimanche 22 Février	Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février	Samedi 28 Février	Dimanche 1 ^{er} Mars
 La cidrerie Claids (p. 3)	 Cidrerie le Père Mahieu (p. 9)			 GAEC des Alpines (p. 18)		 La Ferme des Miroirs (p. 23)		
 Le Château de Chanteloup (p. 4)					 Brasserie Bifrost (p. 21)	 Brasserie artisanale de Sainte-Mère- Église (p. 24)	 Brasserie Captain James et ses mousses (p. 28)	
 Fromagerie RÉO (p. 5)		 Le Rucher du Chefresne (p. 12)		 Drakaïna (p. 19)		 Distillerie Montjoie (p. 29)		
 Brasserie de l'Ouve (p. 17)						 GAEC de l'Oïfferie (p. 25)		
 La Cave Normande (p. 6)		 Gaec Troismonts (p. 13)		 Chanvre d'Ame lin (p. 20)		 La Distillerie du Cotentin (p. 30)		
 Pivette et Palorette (p. 7)		 La Distillerie du Voyageur (p. 14)				 SNC La Ferme du Bourg Groux (p. 27)		
 Hungry sauces & Co (p. 8)						 La Loupbar Brasserie (p. 22)		
 Les Bouilles de Cauquigny (p. 10)		 Anthémis Cosmétique (p. 15)				 Domaine de l'Orogale (p. 26)		 Au Petit Versailles Gourmand (p. 32)
 Le Vignoble de Muûs (p. 11)		 L'Écume des Falaises (p. 16)			 GAEC Cahorel - Ferme du Bienheureux (p. 31)			

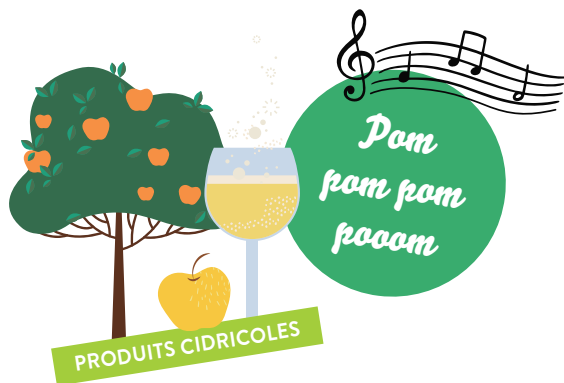
Alain DAUGET

La cidrerie Claims

LE 21 FÉVRIER 2026 - CIDRE DE CHOIX

Créée en 1992, la **cidrerie Claims** est un lieu de convivialité et de partage, dans la simplicité. Du ramassage à la commercialisation en passant par la fabrication : aujourd'hui, tout se passe sur place ! La cidrerie développe une gamme variée de cidres et de jus de pomme, sans oublier les spiritueux et apéritifs ! Tous les produits sont fabriqués à partir de pommes issues de vergers hautes tiges, garantis sans traitements.

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,
BIENVENUE À LA FERME ET AOP**




CONTACT

Cidrerie Claims

38 chemin Perrey - 50190 Saint-Patrice-de-Claims

cidrerieclaims@gmail.com

cidrerieclaims.fr

 [cidrerieclaims](https://www.facebook.com/cidrerieclaims)

06 30 04 42 25



CONTACT

La ferme du Château

50510 Chanteloup

chateau@dechanteloup.fr

chateau-dechanteloup.com

 ChateaudChanteloup50

06 52 58 04 52



Louis de THEZY Le Château de Chanteloup

DU 21 AU 25 FÉVRIER 2026 - CIDRE DE CHOIX

Louis et le **Château de Chanteloup**, c'est toute une histoire. Il faut dire que c'est un site encore empreint de son ambiance médiévale. Ici, sur les 12 ha de vergers du château, de nombreuses variétés de pommiers typiques de notre terroir sont cultivées dans le respect de l'environnement. Découvrez sans plus attendre tous les produits cidricoles fabriqués à partir de ces pommes d'exception.

PRODUITS LABELISÉS MANCHE TERROIRS, BIENVENUE À LA FERME

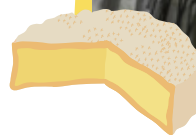


LES 21 ET 22 FÉVRIER 2026 - FROMAGE DE CHOIX

Réo, un terroir et un savoir-faire uniques

Située à Lessay dans le Cotentin, la Fromagerie Réo perpétue depuis plus de 90 ans un savoir-faire unique dans le respect de la tradition. Son lait est collecté auprès d'une quarantaine de producteurs situés à moins de 30 km du site de production. Les vaches, principalement de race normande, bénéficient d'une longue période de pâturage entre mer et bocage. Ce lait, riche des saveurs de ce terroir est ensuite transformé en Camembert de Normandie AOP au lait cru et moulé à la main. La Fromagerie fabrique également des produits traditionnels comme le beurre de baratte, la crème fraîche épaisse et le fromage frais égoutté lentement dans des toiles.

Elle a reçu le Prix d'Excellence 2025 du Concours Général Agricole. Cette distinction prestigieuse vient récompenser la régularité et la qualité de ses produits, régulièrement primés au Concours Général Agricole.



CONTACT

Fromagerie RÉO

1 rue des Planquettes - 50430 Lessay
david.aubree@fromagerie-reo.fr
02 33 46 41 33

Sébastien GUESDON La Cave Normande

LES 21 ET 22 FÉVRIER 2026 - POIRÉ DE CHOIX

Le domaine est situé dans le Domfrontais, réputé pour son Poiré AOP Domfront. En exploitant ses prés-vergers traditionnels, **la famille Guesdon** valorise à la fois son patrimoine, la biodiversité et met en valeur l'excellence de ses produits.

**PRODUITS LABELISÉS MANCHE TERROIRS,
BIENVENUE À LA FERME ET AOP**




CONTACT

La Cave Normande

La Guerrelière - 50720 Saint-Cyr-du-Bailleul

la.cave.normande@hotmail.fr

famille-guesdon.com

 Famille-Guesdon-La-Cave-Normande

06 60 64 36 61



Amélie TRUBLET

Pivette et Palorette

LES 21 ET 22 FÉVRIER 2026 - PRODUITS LAITIERS DE CHOIX

Ferme familiale depuis 1968, nous transformons sur notre ferme le lait de nos fidèles coéquipières, en yaourt, crème dessert, fromage blanc, riz au lait, crème crue et beurre, et ce en Agriculture Biologique et en circuit court.


PRODUITS AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CONTACT

Pivette et Palorette

209 rue Jeanne Paisnel
50300 Saint-Senier-sous-Avranches
pivetteetpalorette@gmail.com
pivetteetpalorette.fr

 fermepivetteetpalorette
06 84 66 05 12

Sébastien GODEFROY **Hungry sauces & Co**

DU 21 AU 23 FÉVRIER 2026 - SAUCES DE CHOIX

Sébastien Godefroy est chef à domicile depuis 2022. En parallèle de cette activité, il a créé une gamme de sauces artisanales : **Hungry sauces & Co**. La gamme de 7 sauces est élaborée dans la Baie du Mont-Saint-Michel.



CONTACT

Hungry sauces & Co

5 la Grande Mazurie - 50300 Ponts

sebastien-godefroy@orange.fr

chef-sebastiengodefroy.fr

 godefroysebastien50

06 86 06 50 16



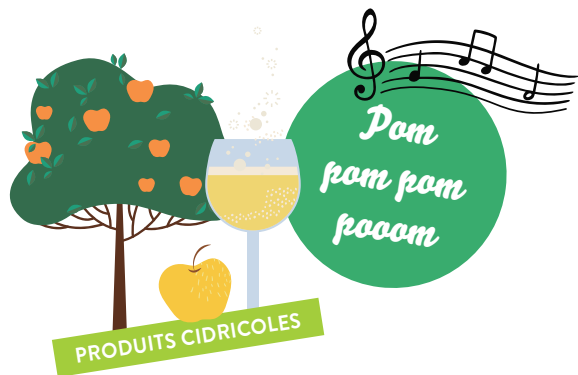
Aurore PISMONT et Laurent ROBIN

Cidrerie le Père Mahieu

DU 22 AU 24 FÉVRIER 2026 - CIDRE DE CHOIX

Depuis 2006, la **Cidrerie Le Père Mahieu** propose des produits cidricoles issus de pommes cueillies au cœur du Cotentin. Aujourd'hui, Aurore et Laurent développent une gamme de produits innovants, qui font redécouvrir à tous l'univers de la pomme. Parmi les insolites : la fabrication de farine de pommes, pour des recettes toujours plus gourmandes.

**PRODUITS LABELLISÉS BIENVENUE À LA FERME,
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ET AOC COTENTIN**




CONTACT

Cidrerie le Père Mahieu

Hameau les Mesles - 50340 Bricquebosq

contact@leperemahieu.com

leperemahieu.com

 [peremahieu](https://www.facebook.com/leperemahieu)

02 33 93 03 79

Christelle et Valéry FÉREY Les Bouilles de Cauquigny

LE 22 FÉVRIER 2026 - FROMAGE DE CHOIX

Située au coeur du Cotentin, cette ferme produit du lait depuis des décennies. **Christelle et Valéry** ont repris l'exploitation familiale, afin de poursuivre cette activité. Leur objectif ? Proposer un lait de qualité, dans le respect de l'environnement. Ici, les vaches pâturent 9 mois de l'année, et l'hiver la ration distribuée est composée à 70 % d'herbe !

**PRODUITS LABELISÉS MANCHE TERROIRS,
BIENVENUE À LA FERME**



CONTACT

Les Bouilles de Cauquigny

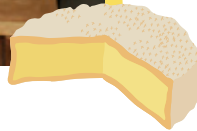
2 le Hameau Flaux - 50480 Picauville

gaecduhameauflaux@gmail.com

lesbouillesdecauquigny.fr

 Gaec-du-Hameau-Flaux-Les-Bouilles-de-Cauquigny

06 64 65 10 74



François LECOURT

Le Vignoble de Muûs

LE 22 FÉVRIER 2026 - VIN DE CHOIX

Le vignoble Muûs est une exploitation viticole de 6 400 pieds, avec une dizaine de cépages, plantés depuis 2021 sur un coteau exposé Sud, face à la mer, à Barneville-Carteret. Cette exploitation est née de la passion de François Lecourt pour le vin, pour notre terroir et pour les bons moments partagés entre amis. Après une première production de jus de raisin en 2022, la vendange de 2023 a permis de produire un vin type ratafia, baptisé Metti (en patois «hâlé»), vin gorgé de soleil issu d'un mélange de moût de raisins frais et d'eau de vie de vin, similaire au pommeau normand. Ce nectar est idéal à déguster frais, en apéritif ou en dessert. Ses différentes déclinaisons, blanc ou rosé, satisferont tous les palais, du sucré à l'acidulé, en passant par le fruité ou le torréfié.




CONTACT

Le Vignoble de Muûs

38 route de la corniche - 50270 Barneville-Carteret

vignoble.muus@gmail.com

 VignobleMuus

07 86 48 62 78



CONTACT


Le Rucher du Chefresne

8, la huberdière - Le Chefresne

50410 Percy-en-Normandie

rucherduchefresne@gmail.com

rucherduchefresne.fr

 [rucherchefresne](https://www.facebook.com/rucherchefresne)

06 47 27 33 52

Samuel BILLARD Le Rucher du Chefresne

LES 23 ET 24 FÉVRIER 2026 - MIEL DE CHOIX

Apiculteur, **Samuel** est installé dans le sud Manche depuis 2019. Il fait évoluer ses colonies au gré des floraisons de la région. Ses abeilles de race Buckfast y trouvent leur nourriture facilement, et c'est lui qui récolte le fruit de leur travail. Toutes les étapes sont réalisées ici, aux ruchers ou à la miellerie, de la création de l'essaim jusqu'à la récolte et mise en pot.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



Morgane et Cédric BARBIER

Gaec Troismonts

LES 23 ET 24 FÉVRIER 2026 - VIANDE DE CHOIX

Le **GAEC Troismonts** est né du regroupement des exploitations familiales de Cédric et de Morgane. Ils décident en 2010 de se lancer dans la vente directe à la ferme, avec des produits de qualité, proposés à un prix abordable et permettant de valoriser leur travail. Aujourd'hui, il est possible d'acheter de la viande de bœuf, en colis ou au détail, ainsi que des produits d'épicerie comme des bocaux et terrines de viande.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS




CONTACT

Gaec Troismonts

La Henrière - Troisgots - 50420 Condé-sur-Vire

contact@gactroismonts.fr

gactroismonts.fr

 troismonts

06 78 51 66 18

Audrey PIBOULE et Grégoire HAREL
La Distillerie du Voyageur

DU 23 AU 26 FÉVRIER 2026 - SPIRITUEUX DE CHOIX

La Distillerie du Voyageur est une micro-distillerie artisanale située au Vast. Elle propose des spiritueux inspirés des voyages d'Audrey, avec chaque année un focus sur un pays différent et ses saveurs typiques. Les liqueurs sont produites de façon artisanale dans un alambic, sans arôme artificiel ni colorant, alliant savoir-faire local et découvertes internationales.

Notre produit phare : inspirée du célèbre café normand – ce savoureux mélange de café, calvados, sucre et crème – notre liqueur vous invite à redécouvrir cette tradition locale dans une version liquoreuse, élégante et chaleureuse.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



CONTACT

La Distillerie du Voyageur
2 Hameau Boisnel - 50630 Le Vast
la.distillerie.du.voyageur@gmail.com
ladistillerieduvoyageur.com
 [La-distillerie-du-voyageur](https://www.facebook.com/La-distillerie-du-voyageur)
06 47 87 83 01

DU 24 AU 27 FÉVRIER 2025 - COSMÉTIQUES DE CHOIX

Depuis 2023, **Anthémis** crée des cosmétiques naturels, efficaces et respectueux de l'environnement. L'objectif est donc double : prendre soin de votre peau et de la nature ! ici, les cosmétiques sont conçus sans produits chimiques et certains des ingrédients sont cultivés - avec amour - sur les parcelles situées au Château de Chanteloup. Anthémis développe ainsi des produits de qualité, en privilégiant les ingrédients cosmétiques cultivés en Normandie, et biologiques. Choisir Anthémis, c'est contribuer à un monde meilleur, tout en prenant soin de votre peau avec des produits naturels et durables.



CONTACT

Anthémis Cosmétique

14 le Mesnil Ours - 50420 Tessy-Bocage

contact@anthemis-cosmetique.fr

anthemis-cosmetique.fr

 anthemis.cosmetique

06 09 54 37 92

LES 23 ET 24 FÉVRIER 2026 - BIÈRES DE CHOIX

Notre brasserie **L'Écume des Falaises** est née sur les falaises de Champeaux en 2014. Face à une demande grandissante de nos bières artisanales, nous avons dû nous agrandir. La brasserie L'Écume des Falaises s'est installée au niveau de la mer à Jullouville les Pins, une charmante station balnéaire de la Manche, en avril 2017 dans un ancien garage automobile.

C'est dans une atmosphère « indus » que nous produisons une large gamme de bières entièrement façonnées à la main. On y produit une blonde douce et peu amère, une triple forte et amère, une Indian Pale Ale ainsi que des bières de saison telles que l'ambrée au printemps, une bière blanche l'été, une triple spéciale pour l'automne et une bière brune à Noël.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CONTACT

L'Écume des Falaises

16 Avenue du Général EISENHOWER

50610 Jullouville

contact@lecumedesfalaises.fr

lecume-des-falaises.fr

 [lecumedesfalaises](https://www.facebook.com/lecumedesfalaises)

07 61 01 95 15



Nicolas MARCHAND

Brasserie de l'Ouve

LES 24 ET 25 FÉVRIER 2026 - BIÈRES DE CHOIX


Au cœur des Marais du Cotentin notre Brasserie Artisanale met en avant les matières premières du terroir normand pour façonner des bières de caractère !



CONTACT

Brasserie de l'Ouve

11 bis Avenue Division Leclerc
50390 Saint-Sauveur-le-Vicomte
brassriedelouve@gmail.com

 BrassriedelOuve
06 09 54 37 92



CONTACT

GAEC des Alpines

2006 route de l'aubannerie - 50860 Moyon-Villages

etienne@chevrieriedesalpines.com

chevrieriedesalpines.com

02 33 56 32 42

Étienne VANHOOVE
GAEC des Alpines

LES 25 ET 26 FÉVRIER 2026 FROMAGES DE CHÈVRE DE CHOIX

Ferme de vaches laitières née en 1960, elle accueille ses premières chèvres en 1969. Le **GAEC des Alpines** est quant à lui créé en 1980. Depuis, l'exploitation ne cesse d'évoluer. Aujourd'hui, 11 personnes apportent leur savoir-faire dans cette ferme de 600 chèvres laitières, permettant d'élaborer une gamme complète de produits, à découvrir sur le site internet de la ferme et au Salon International de l'Agriculture 2026 !

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



DU 25 AU 27 FÉVRIER 2026 - AIL DE CHOIX

DRAKAÏNA, ferme de Normandie - Producteur d'ail noir & spiritueux, apéritifs du DRAKAÏNA depuis 2023

Tête d'ail noir, crème d'ail noir, suprême d'ail noir, vinaigres à l'ail noir, moutarde et fleur de sel à l'ail noir

Apéritifs du DRAKAÏNA à base de macération de feuilles d'arbre : figuier, cerisier et pêcher mais aussi une nouvelle gamme d'hiver à venir : aiguilles de sapin, laurier palme, algues.




CONTACT

Drakaïna

220 chemin du rouge pommier - 50610 Jullouville

drakaina.infos@gmail.com

drakaina.fr

 drakaina

07 69 5317 66

Caroline RICHER
Chanvre d'Ame lin

DU 25 AU 27 FÉVRIER 2026 - HUILES DE CHANVRE DE CHOIX

Productrice d'**huile de chanvre**, je souhaite vous faire découvrir tous les bienfaits de cette huile sur notre corps. Cette huile de haute qualité riche en oméga 3/6 , vitamine E sera votre alliée bonne santé.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS




CONTACT

Chanvre d'Ame lin

Villiers - 50730 Hamelin

caroline.richer@hotmail.fr

chanvredamelin.fr

 Chanvre d'Âme lin

06 60 53 01 33

Gildard LAUNAY et Guillaume CHERRIER

Brasserie Bifrost

LE 26 FÉVRIER 2026 - BIÈRES DE CHOIX

Nous sommes une pico/micro brasserie artisanale. Nous produisons des bières de caractère. Nous transformons notre bière en y mettant le meilleur ! Nous complétons notre gamme de bières, avec des bières éphémères comme une « gose » framboises cassis (purée 100 % fruits), NEIPA, bière d'hiver vanille/calvados/chêne américain par exemple.




CONTACT

Brasserie Bifrost

30 rue Madeleine Desdevises - 50000 Saint-Lô

brasserie.bifrost@gmail.com

 [BrasserieBifrost](https://www.facebook.com/BrasserieBifrost)

07 60 77 63 43



CONTACT

La Loupbar Brasserie

830 route de l'Aubannerie - Zone Artisanale
de la Busnouvière - 50860 Moyon-Village

contact@laloupbar.fr

laloupbar.fr

 brasserielaloupbar

06 77 13 65 44



Benoit LEPELLEY La Loupbar Brasserie

DU 26 AU 28 FÉVRIER 2026 - BIÈRES DE CHOIX

La LoupBar a connu ses débuts en 2014 lors d'expérimentation entre amis.

Ces premiers brassins fort appréciés des Loups de Moyon-Villages ont donné des ailes à Benoit et Axel pour concrétiser un projet de brasserie artisanale, basé sur le circuit court, de la fabrication à la vente. Son nom «La LoupBar Brasserie» fait référence à l'histoire locale des Loups de Moyon. Nous vous proposons une gamme de bières artisanales brassées en Normandie et comprenant : La LoupBar Blonde, La LoupBar Triple, La LoupBar Blanche, La LoupBar Ambrée, La LoupBar Brune.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIR



Nicolas DUPEY et Nicolas CAUCHARD
La Ferme des Miroirs

DU 27 FÉVRIER AU 1^{er} MARS 2026 - VOLAILLES DE CHOIX

Passionnés par leur métier, **Nicolas et Nicolas** élèvent des volailles depuis 2021, en plein air, afin de garantir des produits de qualité. Poulets fermiers, conserve de volailles, œufs plein air... Tout est là pour vous régaler.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS




CONTACT

La Ferme des Miroirs

15 La Flague - 50470 La Glacerie

nicolas@fermedesmiroirs.com

 lafermedesmiroirs

02 33 22 31 01



CONTACT

Brasserie artisanale de Sainte-Mère-Église
 7 rue de la Cayenne - 50480 Sainte-Mère-Église
 smebrasserie@gmail.com
 biere-sainte-mere-eglise.com
 f bieresaintemereeglise
 06 88 35 75 60



Laurence et Jérôme ETASSE Brasserie artisanale de Sainte-Mère-Église

LE 27 FÉVRIER 2026 - BIÈRES DE CHOIX

L'aventure de la **Brasserie de Sainte-Mère-Église** a commencé en 2014. 9 recettes différentes sont aujourd'hui élaborées, principalement distribuées en circuit court, dans la Manche et le Calvados. Les bières de Laurence et Jérôme sont vendues auprès de restaurants, bars et épiceries. En 2019, une boutique a même ouvert ses portes dans le bourg de Sainte-Mère-Église.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



DU 27 FÉVRIER AU 1^{er} MARS 2026 - CIDRE DE CHOIX

Depuis 23 ans, **la ferme de l'Oïfferie** propose des produits de qualité. Grâce à leurs vergers hautes-tiges, aussi bien en pommes qu'en poires, et leur propre alambic, ces producteurs ont développé une gamme reconnue, certains disposant même de l'AOC Domfrontais. Aujourd'hui, cette production est devenue caractéristique du terroir domfrontais et de ses saveurs à base de poire.

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,
AOC**



CONTACT

GAEC de l'Oïfferie

Boudet - 50720 Barenton
sarlgerard.danieletfils@gmail.com
06 82 19 56 77

Maxime HAUPAIS
Domaine de l'Orogale


LES 27 ET FÉVRIER 2026 - CIDRE DE CHOIX

Si la **famille Haupais** exploite le domaine depuis 1926, c'est en 2013 que **Maxime** se lance dans la création du verger. Aujourd'hui, le domaine cidricole s'étend sur 6 ha au cœur du bocage. Les cidres ont une prise de mousse naturelle, c'est-à-dire qu'il n'y a aucun ajout de sulfites. Ils ne sont ni pasteurisés, ni gazéifiés : tout repose sur le travail des levures ! Une démarche distinguée par la labélisation « AOP Cidre Cotentin. »

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,
AOP**



CONTACT

Domaine de l'Orogale
17b, Route de la Duquerie
50570 Montreuil-sur-Lozon
maxime.haupais@orange.fr
 **Domaine-de-l'Orogale**
06 70 38 06 62



Famille VIARD

SNC La Ferme du Bourg Groux

DU 27 FÉVRIER AU 1^{er} MARS 2026
PRODUITS LAITIERS DE CHOIX

C'est en 1984 que la **Ferme du Bourg Groux** débute la vente de produits laitiers à la ferme. Une ambition qui, 40 ans plus tard, perdure avec l'installation des enfants. Crème fraîche, crème crue, riz au lait, fromage blanc, crème dessert, confiture de lait... La famille Viard remporte de multiples prix et médailles pour ses produits appréciés par tous.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS




CONTACT

SNC La Ferme du Bourg Groux

3021 Route de la Maugerie - 50860 Moyon-Villages

charlotteviardfbg@gmail.com

fermedubourgroux.fr

 La-Ferme-du-Bourg-Groux-Maison-Viard

02 33 55 73 67

Anaïs HERMANN et Pierre JAMES Brasserie Captain James et ses mousses

DU 28 FÉVRIER AU 1^{er} MARS 2026 - BIÈRES DE CHOIX

Anaïs et Pierre ont lancé leur brasserie en 2020. Ils proposent 5 sortes de bières différentes et 1 bière spéciale ! Cette brasserie locale travaille avec des produits biologiques et ne vend ses produits qu'en circuit court, dans la Manche. Découvrez l'univers **Captain James**, des bières artisanales et qui font plaisir !

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,
AGRICULTURE BIOLOGIQUE**



CONTACT

Brasserie Captain James et ses mousses

26 avenue du Passous - 50230 Agon-Coutainville

contact@captain-james.fr

captain-james.fr

 Captain-James-et-ses-mousses

06 17 24 94 73



Léa KAZMIERCZAK

Distillerie Montjoie

DU 28 FÉVRIER AU 1^{er} MARS 2026 - SPIRITUEUX DE CHOIX

Distillerie artisanale située dans le Coutançais, je produis des spiritueux de caractère élaborés à partir de recettes authentiques. Ma gamme est composée d'un pastis, d'un gin artisanal et de liqueurs fruitées. »

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS




CONTACT

Distillerie Montjoie

33 hôtel Saint Deni - 50450 Gavray

lk@montjoie-distillerie.fr

montjoie-distillerie.fr

 montjoie.distillerie

07 81 37 82 81



CONTACT

La Distillerie du Cotentin

127 Hameau es vrac, 50340 Saint-Germain-le-Gaillard

distillerie.cotentin@laposte.net

 [distillerie.cotentin50](https://www.facebook.com/distillerie.cotentin50)

06 63 58 63 35

Laurence GIRAUD La Distillerie du Cotentin

DU 28 FÉVRIER AU 1^{er} MARS 2026 - WHISKY DE CHOIX

La Distillerie du Cotentin est une entreprise qui produit du whisky de façon artisanale en utilisant des matières premières de la région Normandie et du département de la Manche. Le Norouët est un single malt à 44,5 % qui dévoile toute la richesse d'un distillat artisanal, à la fois précis et élégant. Issu d'une sélection d'orge et d'un savoir-faire patient, il exprime l'équilibre parfait entre la puissance du malt et la finesse des arômes.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,

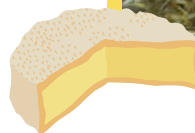


David et Laurent CAHOREL GAEC Cahorel - Ferme du Bienheureux

DU 28 FÉVRIER AU 1^{er} MARS 2026 - CAMEMBERT DE CHOIX

C'est en 1924 que l'histoire du **GAEC Cahorel** débute. Installés depuis de nombreuses années, **David et Laurent Cahorel**, la 4^e génération, proposent une gamme élaborée de produits laitiers. Réputés pour leur camembert AOP fermier, ils se diversifient avec du beurre, de la crème ... Et du pont l'évêque, depuis 2024.

**PRODUITS LABELISÉS AOP,
BIENVENUE À LA FERME**



CONTACT

GAEC Cahorel - Ferme du Bienheureux
1 La Métairie - 50530 Sartilly-Baie-Bocage
gaec.cahorel@wanadoo.fr
 [Fermedubienheureux](https://www.facebook.com/Fermedubienheureux)
06 60 75 89 86

Stéphane RENET
Au Petit Versailles Gourmand


LE 1^{er} MARS 2026 - BISCUITS DE CHOIX

Nous sommes une **biscuiterie artisanale**, épicerie fine, cave à vins située à Valognes dans la Manche. Nous souhaitons mettre en avant nos produits labellisés Manche Terroirs ainsi que les produits phares de notre production.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



CONTACT

Au Petit Versailles Gourmand
50 Boulevard Félix Buhot - 50700 Valognes
aupetitversaillesgourmand.50@orange.fr
aupetitversaillesgourmand50.fr
 [biscuiterie au petit versailles gourmand](#)
06 82 12 90 31

NOTES

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.

NOTES

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.

NOTES

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.

