

## Un menu de Noël 100% normand

Alimentation



Les fêtes de fin d'année riment avec des repas copieux, délicieux et conviviaux. Cette année, pour épater vos convives, pourquoi ne pas élaborer un menu 100% normand ?

La Normandie regorge de producteurs engagés dans les circuits courts et la consommation responsable. Préparer un repas 100% normand est un défi simple à réaliser.

Que ce soit pour votre repas de Noël ou de votre réveillon, découvrez comment concocter un menu de fêtes entrée, plat, dessert et boissons 100% local, 100% normand !

## L'entrée

### Des huîtres normandes

La **Normandie** est la **1re région productrice d'huîtres en France** ! Elle offre 4 différents crus aux saveurs nuancées.

- **L'huître de Veules-lès-Roses** (76) est rare et tonique. Sa production aux pieds des falaises rocheuses fait qu'elle est fortement brassée par la mer. Son muscle n'en est que plus **ferme et tonique**. De par sa localisation, les parcs à huîtres de Veules-les-Roses sont difficilement exploitables. Cette saveur unique et sa rareté en font une huître mainte fois récompensée.
- **L'huître de la Côte de Nacre** (14) à Meuvaines-Asnelles est soumise à des courants forts. Cela lui confère un **gout exceptionnel et tonique**.
- **L'huître de la baie des Veys** (14) est soumise à 2 marées par 24h. Elle est produite dans un estuaire où se rejoignent quatre rivières et plusieurs petits cours d'eau. Les huîtres d'Isigny et de Grandcamp-Maisy se nourrissent donc d'eau douce et de mer. Cela lui confère **une chair croquante et douce en gout**.
- **L'huître du Cotentin (50)** de **Saint-Vaast-la-Hougue** à l'est est réputée pour son **gout de noisette**. Celle de la **côte ouest**, elle est exposée au vent du large ainsi qu'aux puissants courants des marées. Cela lui confère une **saveur iodée et corsée**.

## Où acheter des huîtres de Normandie ?

### Sur internet

Les [Huîtres Hélié](#), les huîtres [Casrouge Émile et fils](#), les [jardins ostréicoles de Tatihou](#) ainsi que [les Huîtres du Père Gus](#) proposent leurs **huîtres du Cotentin en vente en ligne**.

### Sur place

Retrouvez à **Grandcamp-Maisy** (14) le **distributeur automatique** de [Maison Lepoivre](#) et en **vente directe** les [Huîtres de Charlotte](#) et la [Maison Taillepied](#). À **Asnelles** (14) Les [Huîtres de Fanny et Charles](#). À **Saint-Germain-sur-Ay** (50) en distributeur automatique et en vente directe, les [Huîtres Marie Quetier](#).

Découvrez sur la carte, les ostréiculteurs à coté de chez vous : [Carte](#)

## Le saumon de Normandie

La majorité du saumon fumé commercialisé en France provient d'élevages de Norvège, d'Écosse ou d'Irlande. Saviez-vous qu'**en Normandie aussi nous élevons du saumon** ?

[Les Jardins du Saumonier Cherbourg](#) sont l'**unique élevage en mer de saumon en France**. Située dans la rade Cherbourg (50), cette ferme aquacole est protégée des intempéries. Grâce à une faible densité par cage et aux forts courants, l'eau est constamment renouvelée. Qu'il soit **frais, fumé ou mariné**, commandez le **saumon de mer normand** sur leur **site internet ou à la boutique** de Cherbourg en vente directe.

## L'escargot normand

La France est le 1er pays consommateur d'escargots au monde. L'escargot gros-gris est la race la plus communément élevée. En Normandie, il existe de nombreuses hélicicultures, notamment en Seine-Maritime et dans le Calvados.

## Où acheter des escargots en Normandie ?

Dans le Calvados (14), les [Escar'bio de Montfort](#) et les [Escargots de l'Odon](#) vendent en direct à la ferme et sur certains marchés près de Caen.

En Seine-Maritime (76), près d'Yvetot, vous retrouverez les produits de [La ferme aux escargots](#) et [L'escargot de Saint Wandrille](#) et aux alentours de Forges-les-Eaux ceux de l' [Escargots du Mont Réal](#) et l'[Escargot du Mont Fossé](#) directement à la ferme ou sur les marchés locaux.

Dans l'Eure (27), près de Verneuil d'Avre goûtez aux [Escargot des Marnières](#) et à ceux de l' [Escargot des Fourneaux](#) près d' Elbeuf.

Découvrez sur la carte, les producteurs d'escargots à coté de chez vous : [Carte](#)





## Le plat principal

### La volaille

Traditionnellement, c'est une **volaille de Noël** qui est servie à table pour Noël. Savez-vous laquelle choisir ? Une dinde, un chapon, une poularde, une pintade, un canard ?

**La dinde farcie** est le plat par excellence du repas de Noël. Si vous avez une grande table, la dinde peut **nourrir jusqu'à 12 convives**.

**Un chapon** est un jeune coq qui a été castré afin d'obtenir une chair plus tendre.

**Une poularde** est une jeune poule qui n'a pas encore pondu. Ses ovaires ont été ôtés puis elle a été engraisée aux céréales et au lait.

**La pintade** a une chair plus foncée, maigre en matière grasse et un goût plus prononcé.

Le canard est consommé tout au long de l'année, mais connaissez-vous **le canard de Duclair** ? Ce canard normand fait partie des [races patrimoniales à préserver](#). [Les couvées de Brullemail](#) font partie de ces producteurs engagés dans la préservation de cette **race normande**.

### Les légumes locaux et de saison

Quoi de mieux pour accompagner sa volaille, que des légumes locaux et de saison ? Pommes de terre, panais, potirons, patates douces ... ces légumes seront l'accompagnement parfait pour votre plat ! Vous ne savez pas où trouver près de chez vous des producteurs en circuit court ? Connectez-vous au site [Au rendez-vous des Normands](#) et découvrez les **producteurs locaux en Normandie** !

## Le fromage

Il est difficile de faire l'impasse sur le **plateau de fromages** lors d'un **menu de Noël 100% normand** !

**4 fromages normands** possèdent l'Appellation d'Origine Protégée (**AOP**). Le camembert, le livarot, le pont-l'évêque

et le neufchâtel. Pour être certifié AOP, ces fromages doivent attester d'un pourcentage minimum de **vaches de race normande** dans leurs troupeaux. 100% pour le Livarot, 60% pour le neufchâtel et 50% pour le camembert et le pont-l'évêque.

La star des fromages normands est **le Camembert**. Seule la dénomination "**Camembert de Normandie**" possède l'Appellation d'Origine Protégée (**AOP**). Découvrez le Camembert de la [Ferme du Champ Secret](#) (61). Il est le seul à réunir les qualités suivantes : bio, fabriqué au lait de foin, fermier et AOP.

**Le livarot** est aussi appelé **le colonel**, mais savez-vous pourquoi ? Son surnom vient du fait que le livarot est entouré de **5 laïches**. Les laïches sont les brins végétaux qui entourent le fromage afin qu'il évite de s'affaisser. Ces 5 bandelettes sont telles que les 5 bandelettes que porte un colonel sur ses épaules ! Découvrez **le livarot AOP** de la [Ferme de la Mondière](#) à Orbec (14).

**Le neufchâtel** est reconnaissable par **sa forme de cœur**. Connaissez-vous la légende autour de cette spécificité ? Durant la guerre de Cent Ans, les jeunes filles auraient offert des **fromages en forme de cœur** aux soldats anglais pour leur témoigner leur amour. Goûtez au **neufchâtel AOP bio** du [Domaine de Merval](#) (76) ou au médaillé d'or 2021 de l'[EARL Jubert](#).

**Le pont-l'évêque** était au XIIIe siècle appelé **angelot** du nom d'une pièce de monnaie. En effet, ce fromage servait à l'époque de monnaie d'échange, de rémunération et même d'impôt ! Savourez le pont-l'évêque AOP de la [Fromagerie de la Houssaye](#) ou encore celui de la [Ferme Martin](#) dans le Calvados (14).

**Envie de surprendre vos convives** avec des **fromages normands étonnants** ? Ajoutez à votre plateau de fromages **le bleu** de la [Ferme de la Talboisière](#) (61). **Le gouda** de la [Ferme du Gouda Fermier de Normandie](#) (61). **La tome de Normandie** de la [Ferme Villiers](#) (76) ou de la [Fromagerie de la Quesne](#) (76).

Découvrez sur la carte, les producteurs de fromages à coté de chez vous : [Carte](#)





**Le dessert**

## La bûche de Noël

La **bûche de Noël** est l'incontournable dessert de fêtes ! Savez-vous pourquoi un dessert en forme de bûche est servi à Noël ? La tradition est liée au solstice d'hiver. Lors de la nuit la plus longue de l'année, une bûche énorme était brûlée. L'idéal étant qu'elle puisse brûler pendant 12 jours jusqu'au Nouvel An.

Découvrez les **bûches glacées** de [La ferme du Bois Louvet](#) (14), de la [Ferme du Grand Pacey](#) (50) ou encore des [Glaces de la ferme Bidard](#) (61). Ces bûches sont faites de façon **artisanale** avec du **lait et de la crème** de leur **propre ferme**.

## Le pain d'épices

Que ce soit pour accompagner votre saumon, vos huîtres ou en dessert le **pain d'épices** est une valeur sûre ! Découvrez le pain d'épices de [Miels Fourneaux](#) et les [Pains d'épices de Bertrand](#). Tous deux produisent leur pain d'épices avec le miel de leur propre rucher.

# Les boissons

## Le vin normand

La **Normandie** fait partie des **régions viticoles françaises**. Les vignobles disposent d'une IGP (Indication géographique protégée) : **IGP Calvados**. [Les Arpents du Soleil](#) situés à Grisy au sud de Caen (14) cultive leur vigne depuis 1995. En septembre 2022, le vignoble a été élu **coup de cœur par le guide Hachette des vins**. Blanc ou rouge, découvrez les cuvées qui accompagneront vos repas de fêtes.

## Le vin pétillant

Vous souhaitez trinquer avec **des bulles made in Normandie** ? C'est aussi possible ! Découvrez le **vin blanc pétillant** de [Terre de Rollon](#). Situé en Seine-Maritime, Terre de Rollon est un **vin effervescent** inspiré de la méthode champenoise lors de sa fabrication.

## Le cidre et le poiré

Le **cidre et le poiré**, des boissons fruitées et authentiques ! Fabriqués à partir de **pommes** ou de **poires** pressées, puis fermentés naturellement, ils offrent une fraîcheur légère et des arômes délicats. Parfaits pour un apéritif ou un moment convivial, ils apportent une touche simple et gourmande à vos tables. Découvrez les producteurs de [cidre](#) et de [poiré](#) près de chez vous !

## La liqueur

La **Bénédictine** est une **liqueur digestive** fabriquée au [Palais de la Bénédictine](#) à Fécamp. Composée de **27 épices orientales et plantes locales**, la Bénédictine est depuis 1510 une liqueur unique exportée à travers le monde. Elle peut se consommer en digestif à la fin d'un repas mais aussi en cuisine dans des confiseries, desserts ou avec de la viande et des légumes.

## Le Calvados

Le calvados, célèbre **eau-de-vie normande**, est obtenu par distillation de cidre ou de poiré fermenté. Les fruits sont pressés, le jus fermente pour produire un cidre, puis il est distillé dans un alambic. Après distillation, le calvados vieillit en fûts de chêne, où il développe ses arômes riches et complexes, caractéristiques de ce spiritueux. Découvrez les Calvados primés de la [Ferme de Billy](#) ou bien celui du [Château du Breuil](#) élu le meilleur du monde en 2025 ! Découvrez sur cette [carte](#), les producteurs de Calvados à côté de chez vous !

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération





La liste des professionnels proposés n'est pas exhaustive. Vous souhaitez trouver les producteurs les plus proches de chez vous ?

Découvrez [l'annuaire des producteurs et artisans normands](#) engagés dans les circuits courts et/ou la consommation responsable en Normandie.

Près de 2400 professionnels déjà référencés dans toute la Normandie.

Consommer des produits locaux et de saison c'est soutenir l'économie locale !

Cet article a été rédigé par Cécile Cazeaubon d'[Au rendez-vous des Normands](#)

**Photographie : Pierre Galliot**