



*Découvrez
notre Boutique
du Moulin*



- *Le Bol en Bois* -

Nourrit de ses voyages et de son expérience de naturopathe, Fabienne vous propose une gamme de savons et de cosmétiques artisanaux réalisés à partir d'ingrédients de qualité et issus de l'agriculture biologique. « J'ai utilisé mes ingrédients comme le peintre utilise ses couleurs, comme le musicien joue avec les notes et comme le chef orchestre les saveurs ».



Savon solide 8.00€ (*Tout doux, Jazz à Nice, Jardin Anglais, Chaud Oh là!, Balade dans le parc, Mojitos à Hackett's, Soirée en Provence*)

Beurre corporel 25.00€ (*Tout doux, Jazz à Nice, Jardin Anglais, Chaud Oh là!*)

Sachet de 7 minis savons solides 20.00€

- *Le Domaine des Hauts Vents* -

Depuis trois générations, au cœur d'un domaine du XVIIIème siècle, la famille Caboulet perpétue la fabrication de produits de qualité issue de leurs 25 hectares de vergers. Découvrez leur cidre, pommeau, calvados et jus de fruits.

Saint-Ouen-du-Tilleul



Calvados 70 cl 85,00€

Cidre Normand OSREA 75 cl 6,00€

Cidre Normand PAULE 75 cl 6,00€

Cidre de Glace 75 cl 21,00€

Poiré de Normandie 75 cl 5,00€

Liqueur de poire de Calvados 35 cl 18,00€

Confit de cidre parfum Calvados - 50 cl 8,00€

Pommeau de Normandie - 4 cl 6,00€

Calvados - 4 cl 8,00€

- Coupable Tartinée -

Dans leur atelier de fabrication, c'est Quentin le chef ! Cuisinier passionné, il élabore toutes les recettes. 100% naturelles et riches en goût, le circuit court est privilégié. « Nous travaillons avec nos petites mains ! Le geste du cuisinier est respecté et valorisé. Nous épluchons, éminçons, découpons, assaisonnons, bref ! Nous cuisinons ! »

Le Havre



Crème de pois chiche, ail, balsamique 6,00€

Potimarron, cacahuètes, cumin 6,00€

Olive noire, parmesan AOP, Basilic 6,00€

Crème d'artichaut, piment, Basilic 6,50€

Terrine de Porc, thym, paprika 6,50€

Crackers Romarin, Fenouil 5,00€

Crackers Epices Cajun 5,00€

Crackers Comté AOP 5,00€

- Distillerie C'est Nous -

Développés avec l'idée de créer une boisson alternative et séduisante à base de gin et de fruits, les Ginfusions sont embouteillées à 21% avec très peu de sucre ajouté. Les recettes sont originales et savoureuses et offrent une dégustation tout en fraîcheur. Les Ginfusions s'apprécient purs, allongés ou en cocktails.

Caen



Ginfusions - Rhubarbe & Menthe 50 cl 23,00€
Ginfusions - Abricot & Romarin 50 cl 23,00€
Ginfusions - Framboise & Hibiscus 50 cl 23,00€

Gin - 20 cl 16,00€

Gin Français - 70 cl 40,00€

Vodka - 20 cl 15,00€

Vodka Normande - 70 cl 35,00€

Limoncello - 50 cl 26,00€

Cold Brew - 70 cl 33,00€

- *Herbier des Abbesses* -

100% Local, 100% Normand, situé à 5 minute du bord de mer, L'herbier des abbesses vous propose quatre recettes exclusives pour un résultat unique en bouche. Ces tisanes naturelles aux multiples bienfaits sont un assemblage fin de plantes et de saveurs.

Fécamp



*La Tisane
au cœur
normand*

Le Petit Fût 7,00€
Les Enfants Sages 7,00€
Secret d'Abbaye 7,00€
La Mère Sup 7,00€



- Marie Claire FOURNIER -

Passionnée par la terre et par la mer, Marie Claire Fournier a appris à travailler la terre vernissée, la faïence, le grès et la porcelaine. « C'est un réel plaisir de tourner la terre, un voyage vers de nouveaux rêves à partager ».

Saint-Clair-sur-les-Monts



Tasse à café 11,00€

Verre 15,00€

Mug 21,00€



SASSY



- SASSY -

C'est au Château de Sassy qu'est perpétué depuis des générations, la tradition du cidre. SASSY, c'est l'histoire de deux amis d'enfance Xavier et Pierre-Emmanuel et de leur envie commune de remettre cette boisson traditionnelle au goût du jour. Leur objectif est de créer un cidre qui respecte le savoir-faire de leur Normandie natale, tout en lui offrant un coup de jeune inédit. Sassy prône le retour du vrai goût et vise l'excellence.

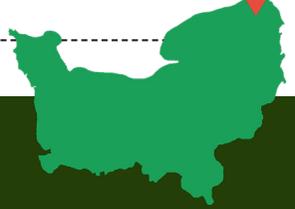


Poiré - 75 cl 8,00€
Cidre Rosé - 75 cl 8,00€
Cidre Bio - 75 cl 8,00€
Cidre Small Batch- 75 cl 10,00€

- *La Falaise qui rougit* -

La falaise qui rougit, c'est avant tout des conserves artisanales et locales, engagées pour un apéritif naturel. « Nos producteurs normands, c'est notre lien direct avec la nature. Ce sont eux qui mettent les mains dans la terre, qui travaillent avec envie et passion pour donner ses fruits, ses légumes, ses produits essentiels. Des produits locaux, élevés, cultivés, pêchés avec respect. Respect de la terre mais aussi des saisons normandes pour faire parler les couleurs de la nature ».

Eu



- Pois cassés, chèvre menthe 7,00€**
- Rillette de Bulot, Salicorne 7,50€**
- Terrine de cochon, Neuf Châtel 7,50€**
- Terrine de cochon, boudin noir, pomme 7,00€**
- Caviar de carottes, miel, coriande 6,50€**
- Terrine d'agneau du mont St Michel 8,50€**

- Arpents du Soleil -

Situé au cœur d'un microclimat sec et chaud, c'est sur un sol exceptionnel, digne des plus grands crus qu'est né « Arpents du Soleil » en 1995. De l'époque médiévale à la fin du XVIII^e siècle, déjà un vignoble y prospérait. Les anciens, avec leur sens inné de la nature, ont appelé ce site idéalement exposé « Le Soleil ». Gérard SAMSON vigneron passionné a parcouru la France et l'Europe viticole à la découverte des secrets des meilleurs terroirs.

Saint-Pierre-sur-Dives



Auxerrois, Vin de pays du Calvados - 50 cl 16,00€

Pinot noir, Vin de pays du Calvados - 50 cl 16,00€

- Instant Bougie -

Instant bougie est une petite entreprise éco responsable qui vous propose des bougies 100% végétales garanties sans CMR, sans phtalate ni matière animale, dans un large choix de parfums de Grasse. Fabriquées à partir de cire de soja bio, les bougies sont pensées en fonction des saisons pour vous accompagner tout au long de l'année.



Bougies de 10,00€ à 25,00€

- Théo Capelle -

C'est dans un cadre agréable au cœur du Cotentin que vous découvrirez la Cidrerie-Distillerie Théo Capelle. Le goût des bonnes choses, de l'authenticité, des traditions et de la découverte sont au cœur de leur projet.

Sotteville



Poiré - 75 cl 6,00€

Kapel*Ice Cidre de glace - 37,5 cl 25,00€

Cidre Cuvée du Clos Salley - 75 cl 5,00€

Cidre Transatlantique - 75 cl 5,00€

Cidre Cotentin extra brut - 75 cl 8,00€

Cidre Cotentin brut - 75 cl 9,00€

Tripes au cidre - 450 g 13,00€



- Northmaen -

La ferme brasserie de Northmaen a été fondée en 1997 par Dominique CAMUS et sa femme, un couple passionné par l'histoire et les légendes viking. Tous les whiskies sont distillés à partir de l'orge du domaine, ce qui leur permet d'être labélisés « fermiers »



Whisky Thor Boyo - 70 cl 48,00€
Whisky Fafnir - 70 cl 74,00€
Whisky Kenning - 70 cl 93,00€
Whisky Brut de Fût - 70 cl 128,00€

- *La Ferme des Ruelles* -

Bâtie au XVII^e siècle, cette ferme à orientation cidricole reprise par Michel et Chantal GARMEL en 1992 aspire depuis plus de vingt ans à agir et produire différemment en respectant l'environnement et le patrimoine pour les générations futures.



Cidre Framboise - 75 cl 6,00€
Cidre - 75 cl 5,00€

- *Barnier* -

Chez Bonbons Barnier les matières premières naturelles les plus authentiques sont privilégiées. Depuis 2018 les colorants sont 100% végétaux. Par soucis d'excellence tous les bonbons sont tempérés à la main et suivent d'anciennes recettes.

Saint Etienne du Rouvray



Sucette à la Pomme 1,00€
Sucette au Caramel 1,00€

- Faucon Letellier -

L'ascension de la Maison est extrêmement rapide. Fondée en 1885, après un beau succès régional, elle concourt à l'Exposition Universelle de Paris de 1900, dans la catégorie «Eaux de vie de cidre». Elle y est récompensée pour la qualité et l'originalité de ses produits par La Médaille d'Or. Puis la Maison tombe dans l'oubli avant d'être relevée avec le même esprit d'exigence de qualité et de respect de nos terroirs.

Saint-Vigor-le-Grand



Mandarine - 50 cl 32,00€

Framboise - 50 cl 32,00€

Lime - 50 cl 32,00€

Orange - 50 cl 32,00€

- Pêcherie Bertolo -

Yoann et son père Didier sont pêcheurs en Seine depuis 7 générations, un savoir-faire dans le respect de la nature et de la biodiversité en valorisant toutes les espèces sans surpêche. Ces tartinales sont issus de poissons sauvages (diverses pêches : Oise, étangs privés, pêche de sauvegarde..). Pour la transformation, Yoann a choisi la conserverie artisanale «au coin gouteux» située dans la Baie de Somme en raison de la qualité de leur travail et de leur disponibilité quant à l'évolution de la gamme.

Ste-Geneviève-
les-Gasny



Crème à la moutarde du Vexin 7,00€
Velouté de poisson d'eau douce 8,00€

- MeuhCola -

La LiMeuhnaderie Solibulles, créée en 2010 par Sébastien BEL-LÉTOILE, fabrique des limonades décalées et solidaires avec des ingrédients issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique. « Nous nous orientons vers la fabrication de nos propres extraits de végétaux. Ces derniers seront élaborés à partir de nos plantes aromatiques et permettront de planter des variétés locales d'arbres, de plantes, d'arbustes, et surtout d'entretenir de vieux vergers abandonnés ».

Saint-Pair-Sur-Mer



PoMeuhnade - 75 cl 4,50€

MeuhCola - 75 cl 4,50€

LiMeuhnade Citron - 75 cl 4,50€



- Mont Viné -

Depuis quatre générations, la famille HYEST perpétue son savoir-faire au sein de son exploitation agricole et de son école d'équitation. Dès son installation dans les années 80, Emmanuel HYEST a souhaité plus de diversité en plantant 5ha de pommiers à cidre. Afin d'être au plus proche de ses clients, l'intégralité de la production est transformée sur place et vendue en circuit court. «Les produits à base de pommes à cidre ont leur place sur les grandes tables de notre pays.»



Normand'cello - 20 cl 18,00€
Eau de vie de Cidre - 20 cl 18,00€
Cidre brut - 75 cl 6,50€

- Oranessence -

Oranessence est une marque familiale née de l'envie de rechercher et de partager l'Excellence. Tous leurs assemblages d'épices sont élaborés, farbiqués et conditionnés à la main dans leur atelier Normand. Chaque produit est sans conservateur, sans colorant, sans additif, non issus d'OGM et non irradié.

Gaillefontaine



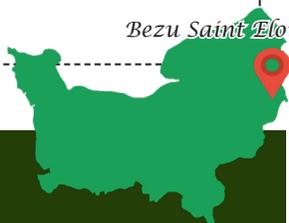
Gomashio, Fleur de sel de Guérande 6,00€
Sésame torréfié, algue Nori & sel fumé 7,00€
Gomashio, paprika fumé 7,00€
Grillade du pêcheur 7,00€
Sésame torréfié, Yuzu 8,00€
Lot de 4 épices spéciales pâtisserie 20,00€



- Jorelle -

Depuis 1864, six générations se sont succédées, dans la famille Jorelle, la passion est toujours la même, aussi vive, aussi forte que le bois qui l'a engendrée. « Lorsque je tourne le bois, chaque essence me rappelle sa différence par son parfum, le « fruité » du merisier et le « poivré » du noyer vous invitent à un bal des senteurs »

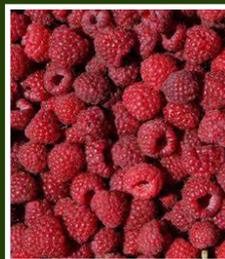
Bezu Saint Eloi



Tirelire Pomme 25,00€

- *Domaine du framboisier* -

La famille PREVOST produit de la Framboise depuis 1993. « Avec le temps, nous sommes passés de la simple production de Framboises à sa transformation en différents produits, nous constituant aujourd'hui une gamme complète de produits adaptés à toutes les envies et à tous les goûts. Nous avons mis au point les meilleures techniques culturales alliant qualité des fruits et protection de l'environnement ».



Eau de vie de Framboise - 37,5 cl 27,00€
Apéritif Framboise Calvados AOC - 50 cl 19,00€

- La Fontaine de confiture -

Leur production artisanale et locale vous propose des produits à base de recettes traditionnelles, labélisées Saveurs de Normandie symbole du respect de qualité. Les confitures et gelées de fruits sont faites « maison » et sont composées à 100% de fruits. La Fontaine à confiture les élabore dans le respect des méthodes traditionnelles de nos grand-mères.

Garnetot



Chutney pomme au calvados - 200 g 6,00€

Ortie feuilles sauvages - 230 g 6,00€

Confiture de lait au beurre salé - 200 g 6,00€

Cidre - 230 g 6,00€

- Distillerie de la Seine -

Initiés à la source, distillés à l'embouchure, nos spiritueux artisanaux racontent et incarnent la Seine. Tantôt ruraux, tantôt urbains, leur profil aromatique naviguera du végétal au seino-marin. Pour être cohérent avec notre histoire et mission, l'eau utilisée dans l'élaboration de nos spiritueux est issue d'une source au pied du plateau de Langres et purifiée par nos soins à la Distillerie. La majorité des herbes, fleurs, fruits utilisés proviennent des terres qui bordent la Seine.



Vodka - 700 ml 49,00€

Pastis - 700 ml 39,00€

LA
76

CHIPS ARTISANALES
CITTES AU SAISON



- La 76 -

En 1976, la famille Loobuyck s'installe dans le pays de Caux. Vingt ans plus tard, la culture de pommes de terre trouve sa place dans l'exploitation familiale. «Depuis nous n'avons cessé d'évoluer et d'enrichir notre savoir-faire; aujourd'hui encore, nous cherchons des solutions pour cultiver en respectant l'environnement. Afin de vous faire partager notre passion et convaincus que l'avenir est de consommer avant tout locale, nous vous proposons ces chips fabriquées selon une méthode artisanale. »

Allouville-Bellefosse



Chips artisanales 4,00€



- *Le Verger de Giverny* -

Au pays de l'Impressionnisme la famille Couturier vous accueille dans sa ferme. La fabrication du cidre est entièrement faite sur place selon des méthodes traditionnelles grâce aux 4 000 pommiers répartis en 10 variétés de pommes à cidre.

Bois-Jerome-St-Ouen



La goutte de Giverny - 50 cl 33,00€
Cidre - 75 cl 5,00€

- Brassin de Sutter -

La Brasserie De Sutter c'est une équipe de 15 professionnels soudés et motivés qui ne travaillent qu'avec de l'orge de printemps à deux rangs cultivée dans le bassin parisien, la meilleure pour le brassage de la bière ! La qualité irréprochable des produits ainsi que la méthode de production en accord avec l'environnement sont leurs principales préoccupations.



Brassin de Sutter - 75 cl 11,00€

- *Stilic Force* -

Quel pourrait être le point commun entre un porte savon invisible, une lampe qui se déploie sans mécanisme et un casque pour tenir le téléphone sur la tête ? Cette question a accompagné les 25 premières années de Stilic Force. Pour l'entreprise, le design c'est une synthèse entre le beau, l'utile et le possible. D'ailleurs, Stilic est la traduction du mot « design » en français.



La Vachabeurre 9,50€
Abeille à miel 9,50€



- *Bénédictine* -

L'histoire débute en 1510 à l'Abbaye de Fécamp, avec le moine bénédictin Dom Bernardo Vincelli qui créa un élixir secret. Il eu tellement de succès qu'il continua à être produit par les moines bénédictins de Fécamp jusqu'à la Révolution française avant d'être perdu. Un jour de 1863, Alexandre Le Grand, négociant en vin, aurait redécouvert par hasard dans sa bibliothèque la composition de cet élixir perdu. Intrigué, il décide de la déchiffrer et arrive à la reconstituer au bout d'un an d'efforts. L'élixir devient alors une liqueur qu'il nomme Bénédictine en hommage au moine.



Bénédictine - 700 ml 40,00€



Et encore bien d'autres produits à découvrir...

