



L'équipe TLC vous invite à redécouvrir son entreprise et apprécier de nouveaux produits

« Le Coin Gourmand de Normandie » est une entreprise régionale fondée en 1972 et employant une centaine de personnes.

Son unité de production, spécialement conçue pour respecter les étapes traditionnelles de fabrication des produits de charcuterie, de pâtisserie salée et traiteur, s'appuie sur une démarche exigeante en matière de traçabilité et de sécurité alimentaire.

Dans le souci d'assurer la satisfaction de sa clientèle, TLC vise :

- · La satisfaction des plus gourmets, en exhalant les saveurs naturelles par un choix rigoureux des matières premières et le mélange délicat des épices et des aromates, pour une parfaite harmonie de saveurs exquises.
- · Le bon goût du savoir-faire Normand.





Sommaire

COCKTAILS & APÉRITIFS	P.4
VERRINES & SALADES	P.5
GAMME PRESTIGE	P.6/7
• LES FOIES GRAS	
 LES SAUMONS FUMÉS 	
LES ENTRÉES FROIDES	P.8/9
LES ENTRÉES CHAUDES	P.10/12
 LES COQUILLES & BOUCHÉES 	
 LES CASSOLETTES & ESCARGOTS 	
 LES FEUILLETÉS 	
CHARCUTERIE FINE	P.13/19
 LES TERRINES PRESTIGES 	
 LES RILLETTES & MOUSSES 	
 LES PÂTÉS EN CROÛTE 	
 LES BALLOTINES 	
LES JAMBONS	P.20
LES BOUDINS	P.21/22
LES PLATS CUISINÉS	P.24/25
 LES ACCOMPAGNEMENTS 	
GAMME LIBRE-SERVICE	P.26/27







Cocktails & Apéritifs



MINI-FEUILLETÉS 38P

FRIANDS AU ROQUEFORT / ROULÉS CHORIZO / QUICHES / PIZZAS / TARTELETTES OIGNONS / TARTELETTES FROMAGE / BOUCHÉES REINE

CODE : 10608 POIDS: ± 900G



SAUCISSON SEC AVEC UNE INCLUSION DE FOIE GRAS DE CANARD* 10%

*ORIGINE PÉRIGORD

CODE: 43149 POIDS: 10 X 260G



SAUCISSON SEC APERITIF AU CHORIZO

CODE: 2833

SAUCISSON SEC APERITIF NATURE

CODE: 2832 POIDS: 500G



COCKTAIL BOUDIN NOIR CRÉOLE

CODE: 578 POIDS: 500G

COCKTAIL BOUDIN BLANC

CODE: 275 POIDS: 500G

COCKTAIL FRANCFORT

CODE: 288 POIDS: 500G



Verrines & Salades



VERRINE DE SAUMON ROQUETTE BASILIC

CODE: 6733 POIDS: 8 X 70G



FRAICHEUR OCEANE SALADE DE PÂTES PERLÉES ET DE SAUMON

CODE : 6259 POIDS: ± 1.7KG



SALADE DE GAMBAS À LA MÉDITERRANÉENNE



VERRINE NOIX DE SAINT-JACQUES

ORIGINE ST-JACQUES : ARGENTINE - ESPÈCE : ZYGOCHLAMYS PATAGONICA

CODE: 6734 POIDS: 8 X 70G



SALADE DE SURIMI ET ANANAS SALADE À BASE DE SURIMI ET BRISURES D'ANANAS

CODE : 6038 POIDS: ± 1.5KG



SALADE DE GAMBAS AUX MANDARINES



CODE : 6835 POIDS: ± 1.8KG

Les foies gras



BLOC FOIE GRAS DE CANARD 30% MORCEAUX MI-CUIT ORIGINE FRANCE - BOITE MÉTAL RONDE

CODE: 3661 POIDS: 1KG



BLOC FOIE GRAS DE CANARD 30% MORCEAUX ORIGINE FRANCE - BARQUETTE FORME TRAPÈZE

CODE: 2200 POIDS: 950G



BLOC FOIE GRAS ENTIER À LA FIGUE 8%

ORIGINE UE - TERRINE PVC

CODE : 5221 POIDS: 1KG



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP SUD-OUEST

ORIGINE FRANCE

CODE: 2177 POIDS: 1KG



CONFIT DE FIGUES

CODE: 43219 POIDS: 6X140G

CONFIT D'OIGNONS

CODE: 43218 POIDS: 6X130G

Les saumons



SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN

ELEVÉ EN NORVÈGE - ESPÈCE : SALMO SALAR CODE: 3817 POIDS: ±750G

SAUMON FUMÉ À LA BRIDE

LA GARANTIE D'UN SAUMON DE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE

ELEVÉ EN NORVÈGE - ESPÈCE : SALMO SALAR

CODE: 2064 POIDS: ENTRE 1.5KG ET 2.3KG ± 30 À 40 TRANCHES





SAUMON SAUVAGE FUMÉ DE LA MER BALTIQUE À LA BRIDE

SAUMON PÉCHÉ EN MER BALTIQUE - ESPÈCE : SALMO SALAR

CODE: 2455 POIDS: ENTRE 1.5KG ET 2.3KG ± 22 À 28 TRANCHES

Les entrées froides



SAUMON ENTIER PRÉTRANCHÉ SUR PLAT

FARCI À LA MOUSSELINE DE COLIN D'ALASKA, DE ST PIERRE DU CAP ET AUX PETITS LÉGUMES

ESPÈCE: SALMO SALAR - ÉLEVÉ EN NORVÈGE OU ECOSSE

CODE : 10243 POIDS: ± 3.7KG / ± 22 TRANCHES



DÉLICE DE CRABE À L'ARMORICAINE

PRÉPARATION À BASE DE SAUMON*, CHAIR DE CRABE**

*ESPÈCE SALMO SALAR - ORIGINE : ÉCOSSE, NORVÈGE, IRLANDE, FRANCE, CHILI)
**ESPÈCE PORTUNUS PELAGICUS - ORIGINE : CHINE

CODE: 3666 POIDS: 1.6KG



TERRINE AUX ST-JACQUES

ESPÈCE : CHLAMYS OPERULARIS - ORIGINE : ATLANTIQUE NORD EST

CODE: 4845 POIDS: 1.5KG



TERRINE DE SAUMON FUME

ESPÈCE : SALMO SALAR - ORIGINE : ELEVÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST IRLANDE, NORVEGE, ECOSSE OU FRANCE

CODE: 4823 POIDS: 1.5KG



TERRINE AVOCAT / CRABE

SURIMI : FAO 87 - ORIGINE PACIFIQUE - PÉROU AVOCAT HASS - ORIGINE MEXIQUE

CODE: 40041 POIDS: 1.5KG



Les entrées froides



COQUILLE DE SAUMON

CODE: 6155 POIDS: 6 X 150G



EXQUIS D'ARTICHAUT À LA NORVÉGIENNE

CODE: 6808 POIDS: 6 X 90G





CORNET SAUMON

CODE: 2117 POIDS: 12 X 65G



ASPIC OEUF POCHÉ & SAUMON FUMÉ

CODE: 1734 POIDS: 12 X 90G

CORNET JAMBON GARNI DE MACÉDOINE DE LÉGUMES

CODE: 10199 POIDS: 6 X 160G

Les entrées chaudes Les coquilles & Bouchées

BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU & QUEUES DE MORILLES

> CODE : 10017 POIDS: 12 X 160G





COQUILLE ST-JACQUES

ESPÈCE : ARGOPECTEN PURPURATUS - ORIGINE : PÉROU

CODE: 8755 POIDS: 6 X 190G



BOUCHÉE À LA REINE CHARCUTIÈRE "PUR BEURRE"

CODE: 10602 POIDS: 6 X 200G



BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER

CODE: 10308 POIDS: 12 X 165G

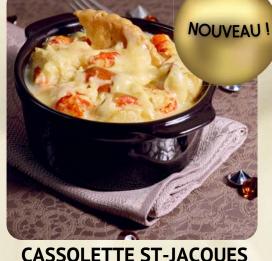


BOUCHÉE À LA REINE JAMBON



CODE: 10275 POIDS: 12 X 160G

Les cassolettes & escargots



CASSOLETTE ST-JACQUES

CODE: 10644 POIDS: 6 X 150G



CASSOLETTE AUX DEUX POISSONS COLIN ET SAUMON

ORIGINE : ELEVÉ EN NORVÈGE OU ÉCOSSE - ESPÈCE : SALMO SALAR CODE : 10560 POIDS: 6 X 150G



CASSOLETTE RIS DE VEAU SAUCE CRÉMÉE AUX QUEUES DE MORILLES

CODE: 10561 POIDS: 6 X 150G

ESCARGOT DE BOURGOGNE BELLE GROSSEUR

CODE: 1870 POIDS: 445G - 60 PIÈCES



CHALET DE NOËL AUX LANGOUSTINES

CODE : 6176 POIDS: 6 X 130G

Les feuilletés



CROUSTILLANT DE CHÈVRE STE- MAURE AUX POMMES CARAMÉLISÉES

CODE: 6929 POIDS: 6 X 75G



FEUILLETÉ BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD* POMMES ET CALVADOS

*ORIGINE UE CODE : 6310 POIDS: 6 X 110G



PANIER SAUMON OSEILLE

CODE: 6500 POIDS: 6 X 150G



FEUILLETÉ DE VOLAILLE AUX CÈPES SAUCE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

CODE: 6595 POIDS: 6 X 110G



RONDE DE ST JACQUES*
AUX PETITS LÉGUMES

*ESPÈCE : ARGOPECTEN PURPURATUS - ORIGINE : PÉROU CODE : 6995 POIDS: 6 X 130G



FEUILLETÉ OURSON JAMBON FROMAGE

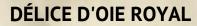
CODE: 6739 POIDS: 8 X 90G

Charcuterie fine Les terrines prestiges



DÉLICE DE CHAPON SAVEUR PAIN D'ÉPICES

CODE: 10569 POIDS: ± 2.8KG



CODE : 10522 POIDS: ± 2.8KG





PÂTÉ DE CHEVREUIL AUX POIRES

CODE: 10605 POIDS: ± 2.8KG



Les rillettes & mousses



BÛCHE DE RILLETTES D'OIE

CODE : 4846 POIDS: ± 2.4KG



PÂTÉ AU FOIE DE CANARD ET AUX **GIROLLES**

CODE : 799 POIDS: ± 2.6KG



RILLETTES DE CANARD

CODE: 43191 POIDS: ± 2.5KG



MOUSSE DE CANARD AU COGNAC

CODE : 392 POIDS: ± 2.2KG



PETIT PÂTÉ AU FOIE DE CANARD ET AUX GIROLLES (20% FOIE GRAS)

ORIGINE: FRANCE CODE: 740 POIDS: 8 X 180G



Les pâtés en croûte



PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU AU CANARD

CODE: 232 POIDS: ± 2.3KG



CODE : 3806 POIDS: ± 2.4KG





PÂTÉ EN CROÛTE DE FILET DE CANARD AUX FIGUES

CODE: 3970 POIDS: ± 2.5KG





BALLOTINE DE CANARD AUX GIROLLES

CODE: 10159 POIDS: ± 3.5KG



DÉLICE DE POULARDE À LA MOUSSE DE FOIE GRAS DE CANARD

CODE: 10516 POIDS: ± 3.8KG



MARBRÉ DE PIGEON AVEC SON MÉDAILLON DE MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE

CODE: 10168 POIDS: ± 3.5KG



BALLOTINE DE CAILLE À LA MOUSSE DE FOIE DE CANARD

CODE: 10169 POIDS: ± 3.5KG



DÉLICE DE VOLAILLE PISTACHÉ AVEC SON MÉDAILLON DE MOUSSE DE FOIE DE CANARD

CODE: 10156 POIDS: ± 3.8KG



BALLOTINE DE CHAPON AUX POMMES & POMMEAU AVEC SON MÉDAILLON DE MOUSSE DE FOIE DE CANARD

CODE: 10173 POIDS: ± 3.5KG



DÉLICE DE FAISAN AVEC SON MÉDAILLON DE MOUSSE DE FOIE DE CANARD

CODE: 10525 POIDS: ± 3.5KG



BALLOTINE DE PINTADE AUX QUEUES DE MORILLES

CODE: 10562 POIDS: ± 3.5KG



BALLOTINE DE VOLAILLE
COGNAC FINE CHAMPAGNE AVEC SON
MÉDAILLON DE MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE

1/2 BALLOTINE DE VOLAILLE
COGNAC FINE CHAMPAGNE AVEC SON
MÉDAILLON DE MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE

CODE: 10174 POIDS: ± 3.5KG



BALLOTINE DE CHEVREUIL AUX PRUNEAUX

CODE: 10163 POIDS: ± 3.5KG

BALLOTINE DE FAISAN PISTACHÉE

CODE : 10153 POIDS: ± 3.5KG







COCHON DE LAIT ENTIER FARCI À LA GALANTINE PISTACHÉE

CODE : 10162 POIDS: ± 10KG

COCHON DE LAIT PRÉTRANCHÉ FARCI À LA GALANTINE PISTACHÉE

CODE: 10172 POIDS: ± 10KG



PETIT CANARD EN GALANTINE

CODE : 40313 POIDS: 24 X 60G







Les jambons

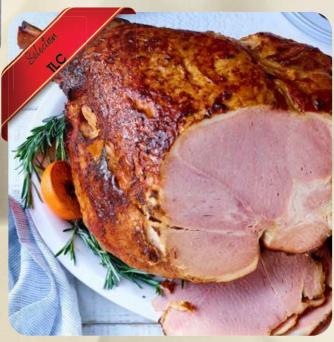


JAMBON CUIT "LE VIKING" JAMBON NORMAND

CODE: 10022 POIDS: ± 8.5KG

JAMBON À L'OS

CODE: 10043 POIDS: ± 8.5KG





JAMBON SUP AC "TROINOIX"

CONSERVATEURS NATURELS GRÂCE AUX NITRITES VÉGÉTALES ISSUES DU BOUILLON DE CUISSON. LES NITRITES SONT INDISPENSABLES POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DU JAMBON ET MAINTENIR SES CARACTÉRISTIQUES DE CONSERVATION.

CODE: 4900 POIDS: ± 7.4KG

Les jambons



JAMBON "LE TRAITEUR" SUR PLAT CUIT TRANCHÉ ET RECONSTITUÉ

CODE: 10192 POIDS: ± 7KG

JAMBON CUIT EN CROÛTE 6 PERSONNES ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE COGNAC FINE CHAMPAGNE

CODE : 10299 POIDS: ± 1.2KG

JAMBON CUIT EN CROÛTE 10 PERSONNES ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE COGNAC FINE CHAMPAGNE

CODE: 10301 POIDS: ± 2KG





JAMBON SEC ITALIEN AFFINAGE 9 MOIS

CODE: 4698 POIDS: ± 5.7KG



Les boudins



BOUDIN BLANC ROYAL AUX QUEUES DE MORILLES

CODE: 10085 POIDS: ± 3KG



BOUDIN BLANC FORESTIER 5%

CODE: 10079 POIDS: ± 3KG



BOUDIN BLANC ROYAL AUX POMMES

CODE : 10607 POIDS: ± 3KG



BOUDIN BLANC À LA TRUFFE BRUMALE 1.1%

CODE : 10080 POIDS: ± 3KG

Les boudins



BOUDIN BLANC

CODE: 10019 POIDS: ± 3KG



BOUDIN BLANC HAVRAIS

CODE: 10076 POIDS: ± 2KG



BOUDIN BLANC HAVRAIS FORESTIER 5%

CODE : 10600 POIDS: ± 3KG



BOUDIN BLANC HAVRAIS À LA TRUFFE BRUMALE 1%

CODE: 10571 POIDS: ± 3KG

Les plats cuisinés



FILET DE VEAU SAUCE AUX QUEUES DE MORILLES

CODE: 10643 POIDS: ± 3KG



CIVET DE CHEVREUIL FACON SAUCE GRAND VENEUR

CODE: 10515 POIDS: ± 3KG



FILET DE ST-PIERRE DU CAP SAUCE BISQUE DE HOMARD

ESPÈCE : ZEUS CAPENSIS - ORIGINE : ATLANTIQUE SUD-EST

CODE : 10622 POIDS: ± 3KG



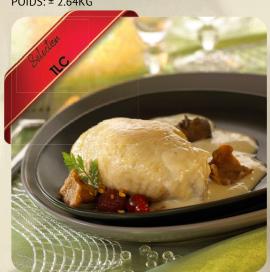
SUPRÊME DE PINTADE SAUCE CRÉMÉE AUX QUEUES DE MORILLES

CODE: 10520 POIDS: ± 3KG



JARRET D'AGNEAU AU THYM 6 PARTS

CODE : 2980 POIDS: ± 2.64KG



MOELLEUX DE CHAPON SAUCE MONBAZILLAC & CHAMPIGNONS

CODE: 10616 POIDS: ± 3KG



Les plats cuisinés



TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE

CODE: 10062 POIDS: ± 3KG



LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE

CODE: 10037 POIDS: ± 3KG



RIS DE VEAU SAUCE MADÈRE SAUCE MORILLES

CODE: 43159 POIDS: ± 1.5KG

Les accompagnements



FAGOTS DE HARICOTS VERTS

CODE : 2684 POIDS: ± 450G



GOURMANDISE DE CHATAIGNES
ET CHAMPIGNONS À LA CRÈME

CODE: 43077 POIDS: ± 1.68KG



GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME

CODE: 8082 POIDS: ± 2.7KG



GRATIN DE LÉGUMES D'ANTAN & GIROLLES

& GIROLLES

CODE: 43231
POIDS: 8 X 150G



POMMES DAUPHINES

CODE: 43300 POIDS: ± 1KG X 2

Gamme libre-service



BOUDIN BLANC

NATURE X2 CODE: 10088 POIDS: 280G

FORESTIER X2 CODE: 10092 POIDS: 280G

NATURE X3 CODE: 10091 POIDS: 420G

FORESTIER X3 CODE: 10093 POIDS: 420G



BOUDIN BLANC

À LA TRUFFE BRUMALE X2 CODE : 10094 POIDS: 280G

ROYAL AUX QUEUES DE MORILLES X2 CODE : 10568 POIDS: 280G

ROYAL AUX POMMES X2 CODE : 10606 POIDS : 280G



BOUDIN BLANC HAVRAIS

NATURE X2 CODE: 10098 POIDS: 280G

NATURE X3 CODE: 10099 POIDS: 420G



COCHONETTE EN GALANTINE

CODE: 10182 POIDS: 1KG



BALLOTINE **DE VOLAILLE** COGNAC FINE CHAMPAGNE CODE : 10179 POIDS: 250G



BALLOTINE **DE FAISAN**

CODE: 10184 POIDS: 250G



BALLOTINE DE PINTADE

CODE: 10185 POIDS: 250G



BALLOTINE DE CANARD

CODE: 10183 POIDS: 250G



BALLOTINE **DE DINDE**

CODE: 10181 POIDS: 220G



BALLOTINE DE FAISAN PISTACHÉ

CODE : 10176 POIDS: 130G X 10 PIÈCES



BALLOTINE DE CANARD AUX GIROLLES

CODE : 10177 POIDS: 130G X 10 PIÈCES



BALLOTINE DE VOLAILLE 4 TRANCHES

CODE: 10175 POIDS: 130G X 10 PIÈCES



Gamme libre-service



MINI-FEUILLETÉS ASSORTIS

CODE: 10608 POIDS: 900G



MINI-FEUILLETÉS ASSORTIS

CODE: 10617 POIDS: 340G



MINI-BOUCHÉES À LA REINE

CODE: 10496 POIDS: 340G



MINI-BOUCHÉES RIS DE VEAU

CODE: 10502 POIDS: 340G



MINI PIZZAS

CODE: 10529 POIDS: 300G



BOUCHÉES À LA REINE X2

CODE: 10338 POIDS: 320G

