TLC
Le Coin Gourmand
de Normandie
Sélection
Gourmandes
2021

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**.

Nous vous souhaitons de Bonnes Fêtes !

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

Photos non contractuelles - suggestions de présentation - Les recettes sont susceptibles d'être modifiées

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
POIDS: 500G

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

VERRINE NOIX DE SAINT-JACQUES

ORIGINE ST-JACQUES : ARGENTINE - ESPÈCE : ZYGOCHLAMYS PATAGONICA

CODE : 6734
POIDS: 8 X 70G

FRAICHEUR OCEANE
SALADE DE PÂTES PERLÉES ET DE SAUMON

CODE : 6259
POIDS: ± 1.7KG

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

CODE : 6038
POIDS: ± 1.5KG

SALADE DE GAMBAS À LA MÉDITERRANÉENNE

CODE : 5038
POIDS: ± 1.7KG

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

NOUVEAU !

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 FUMÉ

ESPÈCE : SALMO SALAR - ORIGINE : ELEVÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST IRLANDE, NORVÈGE, 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

NOUVEAU !

COQUILLE DE SAUMON

CODE : 6155
POIDS: 6 X 150G

NOUVEAU !

CORNET SAUMON

CODE : 2117
POIDS: 12 X 65G

EXQUIS D'ARTICHAUT À LA NORVÉGIENNE

CODE : 6808
POIDS: 6 X 90G

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 AUX FRUITS DE MER

CODE : 10308
POIDS: 12 X 165G

BOUCHÉE À LA REINE CHARCUTIÈRE "PUR BEURRE"

CODE : 10602
POIDS: 6 X 200G

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 DE VOLAILLE AUX CÈPES
SAUCE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

CODE : 6595
POIDS: 6 X 110G

FEUILLETÉ BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD*
POMMES ET CALVADOS

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

RONDE DE ST JACQUES*
AUX PETITS LÉGUMES

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

PANIER SAUMON OSEILLE

CODE : 6500
POIDS: 6 X 150G

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

DÉLICE D'OIE ROYAL

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

RILLETTES DE CANARD

CODE : 43191
POIDS: ± 2.5KG

PÂTÉ AU FOIE DE CANARD ET AUX GIROLLES

CODE : 799
POIDS: ± 2.6KG

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

PÂTÉ EN CROÛTE RIS DE VEAU

CODE : 3806
POIDS: ± 2.4KG

PÂTÉ EN CROÛTE DE FILET DE CANARD AUX FIGUES

CODE : 3970
POIDS: ± 2.5KG

Les ballotines

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

Les ballotines

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

Les ballotines

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

CODE : 10174
POIDS: ± 3.5KG

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

CODE : 10024
POIDS: ± 1.750KG

BALLOTINE DE CHEVREUIL
AUX PRUNEAUX

CODE : 10163
POIDS: ± 3.5KG

BALLOTINE DE FAISAN
PISTACHÉE

CODE : 10153
POIDS: ± 3.5KG

Les ballotines

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

COCHONETTE EN GALANTINE

CODE : 10182
POIDS: 1 KG

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

SUPRÊME DE PINTADE
SAUCE CRÉMÉE AUX QUEUES DE MORILLES

CODE : 10520
POIDS: ± 3KG

CIVET DE CHEVREUIL
FACON SAUCE GRAND VENEUR

CODE : 10515
POIDS: ± 3KG

JARRET D'AGNEAU
AU THYM 6 PARTS

CODE : 2980
POIDS: ± 2.64KG

FILET DE ST-PIERRE
DU CAP SAUCE BISQUE DE HOMARD

ESPÈCE : ZEUS CAPENSIS - ORIGINE : ATLANTIQUE SUD-EST

CODE : 10622
POIDS: ± 3KG

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

POMMES DAUPHINES

CODE : 43300
POIDS: ± 1KG X 2

GRATIN DE LÉGUMES D'ANTAN
& GIROLLES

CODE : 43231
POIDS: 8 X 150G

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

4 TRANCHES

CODE : 10176
POIDS: 130G X 10 PIÈCES

BALLOTINE DE CANARD AUX GIROLLES

4 TRANCHES

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

TLC
Le Coin Gourmand
de Normandie
2, rue Condorcet
76300 Sotteville-les-Rouen
www.charcuterietlc.fr
N°Cristal 09 69 37 01 90
APPEL NON SURTAXE