



# *Menus gourmands*

2018





**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 de l'authentique Normand...

*Nous vous souhaitons de Bonnes fêtes*

*Au cours de votre consultation découvrez les meilleures ventes des produits festifs par la présence de ce symbole :*



<b>les Boudins blancs</b>	○ 4/5
<b>les Ballotines</b>	○ 6/9
<b>les Délices Gourmands</b>	○ 10/13
<b>les Entrées Chaudes</b>	○ 14/17
<b>les Plats cuisinés</b> et leurs accompagnements	○ 18/19
<b>les Apéritifs</b>	○ 20/21
<b>La gamme libre service</b>	○ 22-23

# les Boudins blancs



NOUVEAU

**Boudin blanc au Monbazillac**

Code : **10589**  
Poids : **± 3 kg**



**Boudin blanc Normand**

Code : **10019**  
Poids : **± 3 kg**

sélection **TLC**



**Boudin blanc Normand forestier 5%**

Code : **10079**  
Poids : **± 3 kg**

Existe aussi en :  
- à la truffe brumale  
Code : **10080**

**Boudin blanc Normand aux pépites de foie gras et aux queues de morilles**

Code : **10085**  
Poids : **± 3 kg**



**Boudin blanc Normand aux pommes et au pommeau**

Code : **10083**  
Poids : **± 3 kg**

**le Boudin blanc Havrais**

de couleur jaune clair, est confectionné sans maigre de porc, avec du gras de porc, du lait, des œufs et de la mie de pain. Une recette inventée dit-on par les moines privés de viande le vendredi.

**Boudin blanc Havrais**

Code : **10076**  
Poids : **± 3 kg**

Existe aussi en :  
- champignons noirs 5%  
Code : **10081**  
- à la truffe Brumale 1%  
Code : **10570**



# les Ballotines



## la Ballotine

est une pièce de viande qui, désossée, est roulée avant d'être cuite. Elle peut-être farcie. C'est un met traditionnel des tables de fêtes.



### Délice de poularde au bloc de foie gras

Code : 10516  
Poids : ± 3,5 kg



### Ballotine de volaille Cognac Fine Champagne

Code : 10174  
Poids : ± 3,5 kg



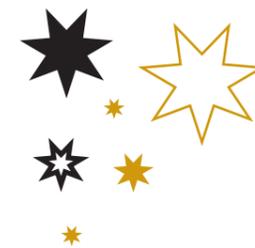
### Délice de faisan avec son médaillon de mousse de foie gras

Code : 10525  
Poids : ± 3,5 kg



### Ballotine d'autruche au miel et abricot

Code : 10563  
Poids : ± 3,5 kg



### Délice de volaille pistachée avec son médaillon de mousse de foie gras

Code : 10156  
Poids : ± 3,5 kg



### Ballotine de chevreuil aux pruneaux

Code : 10163  
Poids : ± 3,5 kg

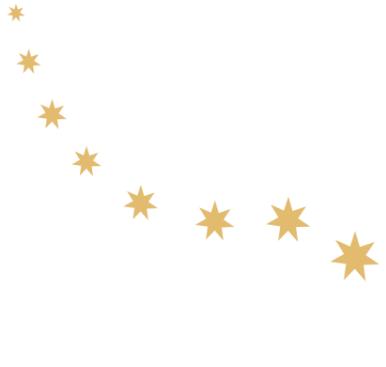


selection **TLC**



### Ballotine de canard aux girolles

Code : **10159**  
Poids : **± 3,5 kg**



\* création **TLC**

### Ballotine de pintade aux morilles

Code : **10562**  
Poids : **± 3,5 kg**



### Ballotine de faisan pistachée

Code : **10153**  
Poids : **± 3,5 kg**



### Ballotine de caille à la mousse de foie gras de canard

Code : **10169**  
Poids : **± 3,5 kg**



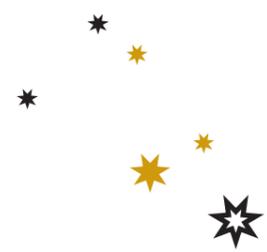
### Ballotine de chapon aux pommes et au pommeau

Avec son médaillon de mousse de foie de volaille  
Code : **10173**  
Poids : **± 3,5 kg**



### Marbré de pigeon avec son médaillon de mousse de foie de volaille

Code : **10168**  
Poids : **± 3,5 kg**



### Petit canard en galantine

Code : **10164**  
Poids : **12 pièces de 60 g**



### Cochonnette en galantine

Code : **10182**  
Poids : **1 kg**

# les Délices Gourmands

## les Délices Gourmands

Issus du savoir-faire traditionnel et confectionnés avec des produits du terroir, ces recettes authentiques révèlent des saveurs gustatives exceptionnelles. Idéales pour des repas gourmands et délicieux.



### Délice de chapon au pain d'épices

Code : **10569**  
Poids : ± **2,8 kg**



### Délice d'oie au foie gras de canard

Code : **10522**  
Poids : ± **2,8 kg**



### Jambon Cuit « Normand » « Le Viking »

Porcs nés et élevés en Normandie

Code : **10022**  
Poids : ± **8,5 kg**

sélection **TLC**



**NOUVEAU**

### Jambon sec Italien

9 mois

Code : **4698**  
Poids : ± **5,75 kg**



### Jambon à l'os cuit au bouillon

Jambon DD

Code : **10043**  
Poids : ± **8,5 kg**



### Jambon cuit en croûte

Tranché, accompagné d'une sauce Cognac Fine Champagne

Code : **10299** (6 pers.)  
Code : **10300** (8 pers.)  
Code : **10301** (10 pers.)  
Poids : ± **200 g/pers.**



### Bloc de foie gras de canard 30 % morceaux

Origine France - Boîte métal ronde

Code : **3661**  
Poids : **1 kg**



sélection **TLC**

### Bloc de foie gras de canard

30 % morceaux

Origine France -  
Barquette forme trapèze

Code : **2200**  
Poids : **950 g**

## Mousse de canard

Code : **709**  
Poids : **2,2 kg**



sélection **TLC**



## Véritable cochon de lait entier farci à la galantine pistachée

Code : **10162**  
Poids : **± 10 kg**



## Rillettes d'oie

80 %  
Code : **4846**  
Poids : **2,4 kg**

sélection **TLC**



## Pâté croute Richelieu traiteur au canard et mousse de canard

Code : **232**  
Poids : **± 2,3 kg**

sélection **TLC**



## Médailon de saumon

Code : **10228**  
Poids : **175 g - 6 pièces**



## Saumon entier Norvégien prétranché sur plat

farci à la mousseline de colin d'Alaska,  
de St-Pierre du Cap  
et aux petits légumes  
Code : **10243**  
Poids : **± 3,7 kg ± 22 tranches**

Existe en entier :  
Code : **10244**  
Poids : **± 3,7 kg**



## Saumon fumé Norvégien

Code : **3817**  
Poids : **± 900 g**  
**14 tranches**

## Cornet de jambon

Code : **10199**  
Poids : **160 g**  
**x 6, x 8**  
ou **x 10 pièces**



sélection **TLC**

## Saumon fumé à la bride la garantie d'un saumon de haute qualité - origine Norvège

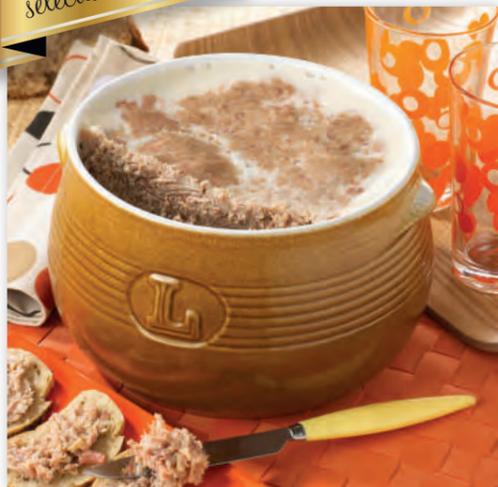
Code : **2064**  
Poids : **± 2 kg**  
**35 à 40 tranches**



## Paté en croute de brochet

Code : **4941**  
Poids : **1 kg**

sélection **TLC**



## Rillettes de canard

83% de canard  
Code : **2233**  
Poids : **2 kg**

# les Entrées Chaudes

## les entrées chaudes

Des recettes raffinées, élaborées dans le respect de la tradition des feuilletés, des garnitures généreuses et savoureuses pour de grands moments de plaisir gustatifs.



sélection **TLC**



**Coquille st-Jacques**  
dans sa coquille naturelle

Code : **10016**  
Poids : **6 x 200 g**



**NOUVEAU**

**Coquille st-Jacques**  
à la bretonne

Code : **6175**  
Poids : **12 x 150 g**



**Cassolette ris de veau**  
sauce crémée  
aux morilles

Code : **10561**  
Poids : **6 x 150 g**



**Cassolette fruits de mer**  
cuisinée au vin blanc

Code : **10588**  
Poids : **6 x 150 g**



**NOUVEAU**



\* création **TLC**



**Cassolette aux deux poissons**  
colin et saumon

Code : **10560**  
Poids : **6 x 150 g**



sélection **TLC**

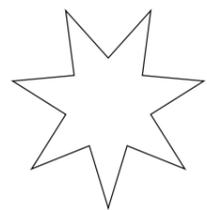


### Bouchée à la reine charcutière

pur beurre

Code : **4679**

Poids : **6 x 200 g**



### Bouchée aux ris de veau et aux queues de morilles

Code : **10017**

Poids : **12 x 160 g**

sélection **TLC**



### Bouchée à la reine au jambon

Code : **10275**

Poids : **12 x 160 g**



### Bouchée aux fruits de mer

Code : **10308**

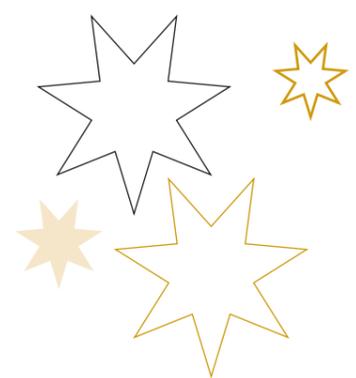
Poids : **12 x 165 g**

**NOUVEAU**

### Tartelette oseille et saumon fumé

Code : **10594**

Poids : **6 x 210 g**



### Escargot de Bourgogne

belle grosseur

barquette de 60 pièces

Code : **1870**

Poids : **444 g**



### Cassolette d'escargots de Bourgogne et cèpes en estouffade

Code : **6737**

Poids : **6 x 150 g**



# les Plats Cuisinés

## les plats cuisinés et leurs accompagnements

Délicatesse, caractère et tendresse qualifient ces plats où la qualité des produits choisis se révèlent à travers des recettes élaborées par les chefs cuisiniers.

Tout un choix de plats et d'accompagnement pour le cœur du repas.



selection **TLC**



### Suprême de pintade à la sauce crémée

et aux queues de morilles

Code : **10564**  
Poids : **3 kg - 8 parts**



### Filet de dorade sauce aux écrevisses

Code : **10564**  
Poids : **3 kg - 8 parts**



### Pavé de saumon sauce oseille, crème et vin blanc

Code : **994**  
Poids : **1,8 kg - 7 parts**



### Mélange noix de St Jacques aux petits légumes et ses gambas

Code : **43046**  
Poids : **1,8 kg - 9 parts**



### Langue de bœuf sauce piquante

Code : **10037**  
Poids : **3 kg - 13/15 tranches**



### Civet de chevreuil façon sauce grand veneur

Code : **10515**  
Poids : **3 kg - 10 parts**



### Rôti de porc tranché sauce cognac fine champagne

Code : **10582**  
Poids : **3 kg - 9/10 tranches**



### Risotto aux cèpes au parmesan

Code : **43090**  
Poids : **2,4 kg**  
**8/10 parts**



### Pommes paillasson

Code : **2847**  
Poids : **1,1 kg**  
**32 pièces**



### Gratin Dauphinois à la crème

Code : **8082**  
Poids : **2,7 kg**  
**10/12 parts**



### Beignets de courgettes

Code : **3769**  
Poids : **2 x 1,1 kg**  
**60 pièces**

# les Apéritifs

## les petits fours, les verrines, ...

chauds ou froids, les incontournables d'un apéritif réussi offrent une diversité de saveurs à travers des petites bouchées à partager.



sélection **TLC**

### Mini feuilletés apéritif assortis

Code : **10486**  
Poids : **1 kg - 42 pièces**

**NOUVEAU**



### Mini œufs cocktail thon - tomate

Code : **6973**  
Poids : **8 x 70 g**



### Mini saucissons secs apéritifs mini saucisson sec au Roquefort, chorizo, noix

Code : **7851/2833/3634**  
Poids : **2 x 500 g**



**NOUVEAU**

### Mini boudin blanc, mini frankfort

Code : **275/288**  
Poids : **2 x 500 g**

### Pain surprise apéritif

pain aux 6 céréales et 4 variétés de toast : mousse de canard et chutney d'oignons, tomates marinées et basilic, tarama et saumon, jambon séché et fromage frais

Code : **4476**  
Poids : **500 g - 40 toasts**



sélection **TLC**

### Salades de gambas au curry

Code : **6965**  
Poids : **1,9 kg**

**NOUVEAU**

### Salades de gambas à la mandarine

Code : **6835**  
Poids : **1,8 kg**

### Cocktail de crevettes à l'ananas

Code : **4887**  
Poids : **2,2 kg**

### Salade de surimi ananas

Code : **6038**  
Poids : **1,5 kg**

sélection **TLC**



### Verrine de saumon roquette basilic

Code : **6733**  
Poids : **8 x 70 g**

### Verrine Noix de st Jacques

Code : **6734**  
Poids : **8 x 70 g**



### Terrine avocat/crabe

Code : **40041**  
Poids : **1,5 kg**



sélection **TLC**

# La gamme libre service



## Boudin blanc Normand nature

- Code : **10088**
- Poids : **280 g** (2 morceaux)
- Existe aussi en :
  - forestier 5%, Code : **10092**
  - nature, Code : **10091**
  - forestier, Code : **10093**



## Boudin blanc Normand à la truffe brumale 1%

- Code : **10094**
- Poids : **280 g** (2 morceaux)
- au Montbazillac
- Code : **10592**
- Poids : **280 g** (2 morceaux)
- aux pépites de foie gras et aux queues de morilles
- Code : **10568**
- Poids : **280 g** (2 morceaux)



## Boudin blanc Havrais nature

- Code : **10098**
- Poids : **280 g** (2 morceaux)
- Code : **10099**
- Poids : **420 g** (3 morceaux)
- Existe aussi en :
  - aux champignons noirs 5%, Code : **10590**
  - à la truffe brumale 1%, Code : **10591**



## Cochonette en galantine

- Code : **10182**
- Poids : **1 kg**



## Ballotine de caille à la mousse de foie Gras

- Code : **10186**
- Poids : **250 g**



## Ballotine de volaille Cognac Fine Champagne

- Code : **10179**
- Poids : **250 g**



## Ballotine de faisan

- Code : **10184**
- Poids : **250 g**



## Ballotine de pintade

- Code : **10185**
- Poids : **250 g**



## Ballotine de canard

- Code : **10183**
- Poids : **250 g**



## Ballotine de dinde

- Code : **10181**
- Poids : **220 g**



## Ballotine de faisan pistaché

- Code : **10176**
- Poids : **130 g** (4 tranches)
- Colis de 10 pièces



## Ballotine de canard aux girolles

- Code : **10177**
- Poids : **130 g** (4 tranches)
- Colis de 10 pièces



## Ballotine de volaille Cognac Fine Champagne

- Code : **10175**
- Poids : **130 g** (4 tranches)
- Colis de 10 pièces

selection **TLC**



## Bouchée à la reine jambon

- Code : **10338**
- Poids : **320 g** (x 2)



## Crêpes jambon

- Code : **10337**
- Poids : **300 g** (x 2)



## Bouchée Fruits de mer

- Code : **10336**
- Poids : **330 g** (x 2)



## Cornet au jambon garni à la macédoine de légumes

- Code : **10255**
- Poids : **320 g** (x 2)



## Coquille de crabe sur lit de macédoine de légumes

- Code : **10256**
- Poids : **380 g** (x 2)



## Coquille de surimi sur lit de macédoine de légumes

- Code : **10257**
- Poids : **440 g** (x 2)



## Coquille de saumon sur lit de macédoine de légumes

- Code : **10258**
- Poids : **440 g** (x 2)



## Mini feuilletés assortis

- Code : **10335**
- Poids : **950 g** (38 pièces)



## Mini feuilletés assortis

- Code : **10334**
- Poids : **340 g** (15 pièces)



## Mini bouchées ris de veau

- Code : **10502**
- Poids : **340 g** (12 pièces)



## Mini bouchées à la reine

- Code : **10496**
- Poids : **340 g** (12 pièces)



## Mini pizzas

- Code : **10529**
- Poids : **300 g** (12 pièces)



# Menu gourmand

Choix pour 6, 12 ou 24 personnes

## Mini feuilletés apéritif assortis

7 pièces assortis- 160 g



## Cassolette de ris de veau

sauce crémée aux morilles - 150 g

**ou**

## Cassolette fruits de mer

cuisinée au vin blanc - 150 g



## Suprême de pintade

Sauce aux queues de morilles - 375 g la part

**ou**

## Filet de dorade

Sauce aux écrevisses - 375 g la part



et en accompagnement

## Gratin daupinois

à la crème - 270 g la part

TLC Trad 09/2018 - Crédits photos : Fotolia - Patrice Noyelle, Schuller Graphic - Guillaume Gautier - Bruno Panchèvre  
Photos non contractuelles, suggestions de présentation - Les recettes sont susceptibles d'être modifiées.



Le Coin Gourmand  
de Normandie

2, rue de Condorcet  
76300 Sotteville-les-Rouen  
Tél. : 02 35 66 42 50  
Fax : 02 35 65 15 24