

Sélections gourmandes 2019





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 exquis.
- Le bon goût du savoir faire Normand.

Nous vous souhaitons de Bonnes fêtes

Retrouvez nous sur le site
www.charcuterietlc.fr
et suivez toute notre actualité.



Gamme Prestige p. 4/5

Les foies gras
Les saumons fumés

Cocktails et apéritifs p. 6

Verrines et salades p. 7

Entrées froides de la mer p. 8

Entrées chaudes p. 9/11

Les coquilles et bouchées
Les cassolettes
Les feuilletés et tartelettes

Charcuterie fine p. 12/15

Les terrines Prestiges
Les ballotines
Les jambons
Les boudins

Plats cuisinés p. 16/17

Les poissons
Les viandes

Gamme libre service p. 18/19



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



Gamme Prestige

Les foies gras



Foie gras de canard entier
à la figue 8 %

Origine UE

Code : **5221**

Poids : **1 kg**



Les saumons fumés



Saumon fumé
de l'Atlantique

BIO

Élevé en Norvège,
Écosse ou Irlande
Espèce : Salmo salar

Code : **5112**

Poids : entre **900 g** et **1,3 kg**
± **25 tranches**



Saumon fumé à la bride
la garantie d'un saumon
de qualité irréprochable

Élevé en Norvège - Espèce : Salmo salar

Code : **2064**

Poids : entre **1,5 kg** et **2,3 kg**
± **30 à 40 tranches**



Saumon fumé

Élevé en Norvège - Espèce : Salmo salar

Code : **3817**

Poids : ± **750 g**
± **14 tranches**

Bloc de foie gras
de canard
30 % morceaux

Origine France
Barquette forme trapèze

Code : **2200**

Poids : **950 g**



Bloc de foie gras de canard
30 % morceaux

Origine France - Boite métal ronde

Code : **3661**

Poids : **1 kg**



Cocktails et apéritifs



NOUVEAU

Mini feuilletés

6 friands au roquefort/6 roulés chorizo/6 quiches/6 pizzas/
6 tartelettes oignons/6 tartelettes fromage/6 bouchées reine

Code : **10618**

Poids : **± 950 g - 42 pièces**



Mini batons chèvre et speck

Code : **7905**

Poids : **500 g - ± 35 pièces**



Saucisson sec avec une inclusion de foie gras de canard 10 %

Origine Périgord

Code : **43149**

Poids : **260 g**



Pain surprise apéritif 60 toasts pour 5 variétés

Code : **43303**

Poids : **1,1 kg**

NOUVEAU

Verrines et salades



Verrine de saumon roquette basilic

Code : **6733**

Poids : **8 x 70 g**



Verrine Noix de Saint-Jacques

Origine St-Jacques : Argentine
Espèce : zygochlamys patagonica

Code : **6734**

Poids : **8 x 70 g**



Verrine foie gras de canard et sa compotée de poires

Code : **6105**

Poids : **8 x 70 g**



NOUVEAU

Salade de pâtes perlées et de saumon

Code : **6259**

Poids : **1,7 kg**



Salade de gambas aux mandarines

Code : **6835**

Poids : **1,8 kg**



Tartare de légumes

Code : **3737**

Poids : **1,5 kg**



Salade de surimi et ananas

Code : **6038**

Poids : **1,5 kg**

Entrées froides

de la mer

sélection
TLC



Saumon entier prétranché sur plat

Élevé en Norvège ou Ecosse
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**

Paté en croute de brochet aux écrevisses

Code : **4941**

Poids : **2,25 kg**



Terrine aux Saint-Jacques

Origine Atlantique Nord-est France
Espèce : Chlamys opercularis

Code : **4845**

Poids : **1,5 kg**



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)**

Entrées chaudes

Les coquilles et bouchées

NOUVELLE
RECETTE

Coquilles Saint-Jacques

Origine noix de St-Jacques avec corail : Pérou
Espèce : Argopecten purpuratus

Code : **10599**

Poids : **2 x 175 g**

vendu par 3 barquettes



Bouchée à la reine charcutière pur beurre

Code : **10602**

Poids : **6 x 200 g**

Bouchée aux ris de veau et aux queues de morilles

Code : **10017**

Poids : **12 x 160 g**



Les Cassolettes

création
TLC



Cassiolette
aux deux poissons
colin et saumon

Saumon élevé en Norvège ou Ecosse

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

création
TLC



Cassiolette ris de veau
sauce crémée aux
queues de morilles

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

Cassiolette
Noix de Saint-Jacques
et poireau

Origine noix de St Jacques
avec corail : Pérou
Espèce : Argopecten purpuratus

Code : **10619**
Poids : **6 x 150 g**



NOUVEAU

Les feuilletés et tartelettes

Tartelette oseille
et saumon fumé

Saumon élevé en Norvège,
Ecosse, France ou Chili.
Espèce : Salmo salar

Code : **10615**
Poids : **8 x 210 g**



NOUVEAU

NOUVEAU

Feuilleté de volaille aux cèpes
sauce bloc de foie gras
de canard

Code : **6595**
Poids : **6 x 110 g**



NOUVEAU

Feuilleté bloc de
foie gras de canard
pommes et
calvados

Origine foie gras : UE

Code : **6310**
Poids : **6 x 110 g**



Cassiolette d'escargots de Bourgogne
et cèpes en estouffade

Code : **6737**
Poids : **6 x 150 g**



Escargot de Bourgogne
belle grosseur

barquette de 60 pièces

Code : **1870**
Poids : **445 g**



Charcuterie fine

Les terrines Prestiges



Délice de chapon
saveur pain
d'épices

Code : **10569**
Poids : **± 2,8 kg**



Délice d'oie royal

Code : **10522**
Poids : **± 2,8 kg**



NOUVEAU

Pâté de chevreuil
aux poires

Code : **10605**
Poids : **± 2,8 kg**



NOUVEAU

Pâté en croute
au veau

Code : **3777**
Poids : **± 2,2 kg**



NOUVEAU

Pâté en croute
de perdrix
pommes et cassis
de Bourgogne

Code : **43217**
Poids : **± 2,1 kg**

Les ballotines



Ballotine de canard
aux girolles

Code : **10159**
Poids : **± 3,5 kg**



Ballotine d'autruche
au miel et abricot

Code : **10563**
Poids : **± 3,5 kg**



sélection
TLC

Délice de poularde
à la mousse de foie
de canard

Code : **10516**
Poids : **± 3,5 kg**



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

Code : **10168**
Poids : **± 3,5 kg**



Ballotine de caille
à la mousse de foie de canard

Code : **10169**
Poids : **± 3,5 kg**



Petit canard
en galantine

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

Les jambons



Jambon Cuit « Normand »
« Le Viking »
Porcs nés et élevés en Normandie
Code : **10022**
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.**



Jambon sec Italien
9 mois
Code : **4698**
Poids : **± 5,75 kg**

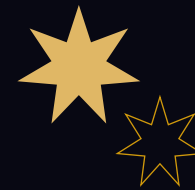


Jambon Serrano
en coffret cadeau - affinage 12 mois
Code : **43085**
Poids : **± 1 kg**

Les boudins



Boudin blanc Royal aux pommes
Code : **10607**
Poids : **± 3 kg**



Boudin blanc Monbazillac
Code : **10589**
Poids : **± 3 kg**

Boudin blanc Normand forestier 5%

Code : **10079**
Poids : **± 3 kg**
Existe aussi :
- à la truffe brumale 1 %
Code : **10080**

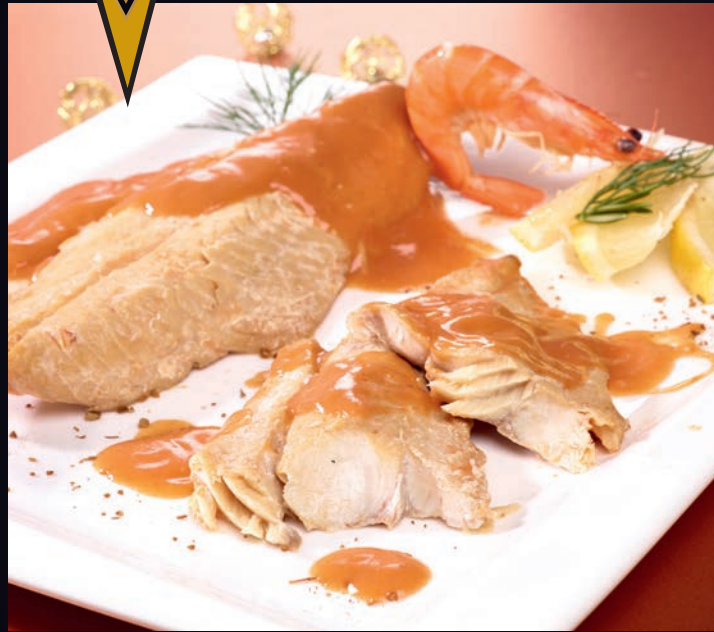


Mini boudin blanc, mini francfort, mini boudin noir créole
Code : **275/288/2533**
Poids : **2 x 500 g**



Plats cuisinés

Les poissons



Filet de dorade
sauce à la bisque de homard

Code : **10604**
Poids : **3 kg - 8 parts**

Gratin de Saint-Jacques et fruits de mer

Origine noix de St-Jacques avec corail : Pérou
Espèce : *Argopecten purpuratus*

Code : **5205**
Poids : **2,8 kg - 8/10 parts**



Cocotte de lotte
aux petits légumes

Code : **43018**
Poids : **6 x 250 g**



Les accompagnements



Mini poires au vin

Code : **43078**
Poids : **1,6 kg - 8 parts**



Gourmandise de châtaignes
et champignons
à la crème

Code : **43077**
Poids : **1,68 kg - 14 parts**

Les viandes



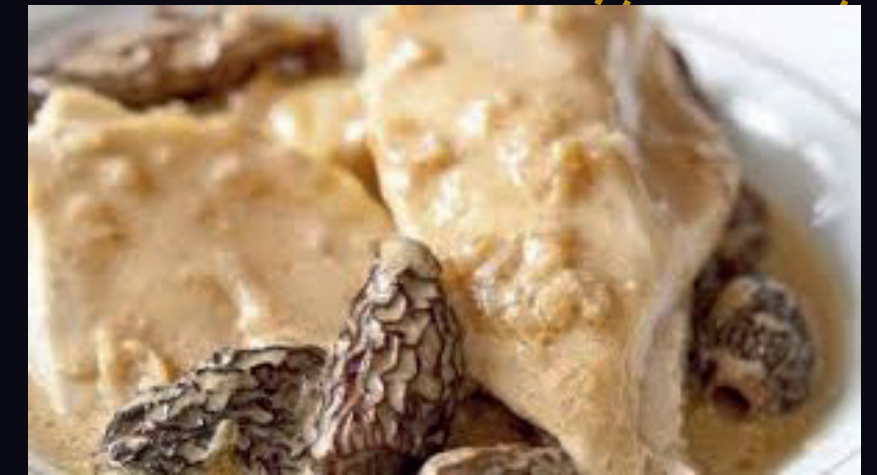
Civet de chevreuil
façon sauce grand veneur

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



Moelleux de chapon
sauce Monbazillac
et champignons

Code : **10616**
Poids : **3 kg - 8/10 parts**



Suprême de pintade
sauce crémée aux queues de morilles

Code : **10520**
Poids : **3 kg - 8 parts**



Pommes dauphines

Code : **43300**
Poids : **1 kg**
2 x ± 20 pièces



Gratin Dauphinois
à la crème

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

Gamme Libre service



Boudin blanc Normand nature

Code : **10088**

Poids : **280 g** (2 morceaux)

Existe aussi en :

- forestier 5%, Code : **10092**

- nature, Code : **10091**
Poids : **420 g** (3 morceaux)

- forestier, Code : **10093**
Poids : **420 g** (3 morceaux)



Boudin blanc Normand à la truffe brumale 1%

Code : **10094**

Poids : **280 g** (2 morceaux)

au Montbazillac

Code : **10592**

Poids : **280 g** (2 morceaux)

royal aux pommes

Code : **10606**

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 :

- aux champignons Forestier 5%, Code : **10601** (2 morceaux)

- à la truffe brumale 1%, Code : **10591** (2 morceaux)



Cochonnette en galantine

Code : **10182**

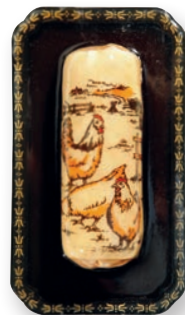
Poids : **1 kg**



Ballotine de caille à la mousse de foie de canard

Code : **10186**

Poids : **250 g**



Ballotine de volaille Cognac Fine Champagne

Code : **10179**

Poids : **250 g**



Ballotine de faisan

Code : **10184**

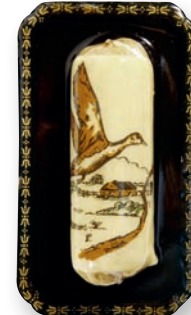
Poids : **250 g**



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



Bouchée à la reine jambon

Code : **10338**

Poids : **320 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 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 : **10608**

Poids : **900 g**

(± 38 pièces)



Mini feuilletés assortis

Code : **10617**

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)





Le Coin Gourmand
de Normandie

2, rue Condorcet
76300 Sotteville-les-Rouen
Tél. : 02 35 66 42 50

www.charcuterietlc.fr