

## La boutique

Un peu de Normandie à emporter !

Dégustation toute l'année au bar, en terrasse face aux vergers ou à l'abri dans la salle Victor



## Ouvert toute l'année

	SEMAINE	WEEK-END	JOURS FÉRIÉS
mi-mars à mi-novembre	de 10h à 13h et de 14h à 18h Fermeture à 19h en juillet et août		
mi-novembre à mi-mars	de 10h à 13h et de 14h à 18h	Ouverture exceptionnelle consulter notre site internet	

## Pour nous rejoindre

A 5km d'Honfleur et 10km de Deauville par la route de la côte (D513)  
Accès GPS : Nord 49.40551° - Est 0.17636°



Manoir d'Apieval, 15 chemin des Mesliers, 14600 Pennedepie

Tel. +33 (0)2 31 14 88 24 - [www.apreval.com](http://www.apreval.com)

Pour les entreprises : [apreval@apreval.com](mailto:apreval@apreval.com)

Pour les particuliers : [commercial@apreval.com](mailto:commercial@apreval.com)

@ManoirApieval

Manoir d'Apieval



# MANOIR



# D'APREVAL

## CIDRES & CALVADOS



création : avant-marques.com • photos : Eric Thierry





AGRICULTURE

BIOLOGIQUE

## *L'authenticité normande*

Le Manoir d'Apréval est un domaine familial spécialisé dans la culture de la pomme et de la poire, et la fabrication de produits cidricoles.

C'est en bord de mer, sur une vingtaine d'hectares, que s'épanouissent depuis 20 ans nos 17 variétés typiques du pays d'Auge.

Conjuguant tradition et modernité et dans le respect de la nature, nos assemblages de cidre, de Calvados, de pommeau et de pur jus, sont élevés pour le plaisir des yeux et des papilles.



*Agathe Letellier,  
propriétaire exploitante  
sur le domaine familial*



## *Nos visites guidées*

*du 14 juillet au 31 août*

**Tous les jours à 11h et 15h, sauf  
lundi et jeudi**

Tarif : 4,50€ par adulte  
gratuit pour les moins de 16 ans

**Cette visite vous permettra de découvrir :**

- les secrets de la production de nos boissons conviviales faites avec passion
- les joies de la dégustation



## *Nos paniers pique-nique*

*du 14 juillet au 31 août*



Panier composé de produits locaux et artisanaux, arrosés d'une bouteille de cidre bien frais à déguster sous les pommiers

**Tous les jours et sur réservation au  
02 31 14 88 24**

Tarif : 16,90 € /adulte  
11,50 € /enfant



## PURS JUS : POMME & POIRE

L'équilibre sans artifice de nos jus vient d'un fruit bien sélectionné parmi nos variétés douces et acidulées. Un plaisir pur fruit et rafraîchissant.



- Jus de pomme • Jus de poire Contenance 25cl et 1L

### Le vinaigre de cidre

Après une double fermentation, il est vieilli en fût de chêne. D'une saveur délicatement acidulée, il donne du relief à vos salades et marinades.



### Les confitures et gelées

En gourmandise du matin ou pour rehausser vos recettes salées d'un bouquet fruité inattendu.



## CIDRES & POIRÉS

Sous une robe dorée ou argentée, naturellement pétillante, sans sucre ajouté, s'épanouit un bouquet fin et soyeux. La recherche de pureté et le choix des variétés donne son originalité à chaque cuvée de cidre.



- Côte de Grâce Brut ou Moelleux
- Saint Georges AOP Pays d'Auge
- Poiré Cuvée des grands arbres
- Cidre Cascade houblonné

*Références disponibles en magnum, standard ou long neck.*



*« La nature est prévoyante : elle a fait pousser la pomme en Normandie sachant que c'est dans cette région qu'on boit le plus de cidre. »*

*Pierre Deshayé*



## CALVADOS

Les tanins du bois vont donner aux Calvados Pays d'Auge leur couleur chaude, dorée, puis ambrée, et compléter leur bouquet aromatique. Le travail du maître de chai est essentiel pour donner à nos assemblages et millésimes leur caractère unique et féminin.



- Blanche +2 ans
  - Réserve +4 ans
  - Grande Réserve +10 ans
  - XO +18 ans
  - Millésime 1980
  - Victor +30 ans
- Contenance 35cl et 70cl*



## POMMEAU

Il trouve son originalité dans l'assemblage subtil d'un Calvados jeune et d'un moût de pomme très fruité. Son vieillissement en fût de chêne lui apporte toute sa complexité en bouche. Il est servi en apéritif ou avec foie gras et melon.



- Pommeau de Normandie *Contenance 35cl et 70cl*

### Les Mignonnettes

Ce mini coffret de 3 Calvados 5cl est le cadeau idéal pour les amateurs de découverte ou les buticulamicrophilistes !



Parce que le terroir normand est auréolé de traditions, les labels AOC et AOP signent la qualité de la production du Manoir d'Apréval.

