



DES HALLES  
ET DES  
GOURMETS



# Spécialités Hiver

RACLETTES & FONDUES 2024

Commandez vos planches  
et préparations pour fondues

par téléphone ou directement au magasin  
au minimum 24h à l'avance.

**02 41 44 02 58**

Le vin n'est pas inclus dans le tarif des plateaux. Tout produit manquant sera remplacé  
par un équivalent et stipulé lors du retrait de la commande. Tarifs valables jusqu'au 30/06/2025.  
*Visuels non contractuels, suggestions de présentation.*

© Groupe écho

26 bis Route de Bouchemaine  
49 000 ANGERS

contact@deshallesetdesgourmets.com  
www.deshallesetdesgourmets.com

du Lundi au Jeudi :  
9h30 - 13h & 15h - 19h

Vendredi & Samedi :  
9h - 19h en continu

Fermeture hebdomadaire  
le dimanche

Dégustations, animations, actualités, la joie se partage :  
Rejoignez-nous !

deshallesetdesgourmets deshallesetdesgourmets



DES HALLES  
ET DES  
GOURMETS





**LE PETIT**   
 Rajoutez 1 c. à s. de moutarde  
 pour la gourmandise !

# Les Raclettes

Planches pour 4 personnes minimum sur une base de 200 g de fromage par personne |  
 Fromages tranchés servis sur plateau | Possibilité de location de rampe à raclette : 20 €

# Les Fondues

Préparations pour 4 personnes minimum sur une base de 250 g de fromage râpé  
 par personne | Possibilité de location d'appareil à fondue : 15 €

## La classique

- Raclette de Savoie artisanale AOP
- Raclette de Savoie fumée
- Morbier bio AOP

29,50 € pour 4 personnes  
 et 7,40 € la part supp.



Vin blanc - Riesling  
 « Vibrations », 2022,  
 Vignoble du Rêveur :  
 23,10 €

## L'épicurienne

- Raclette de Savoie fermière AOP
- Bleu de Gex AOP
- Raclette à la truffe

30,80 € pour 4 personnes  
 et 7,70 € la part supp.



Vin blanc - Arbois blanc  
 « Savagnin typé », 2018,  
 Domaine Fumey-Chatelain :  
 35 €

## La complète

- Raclette de Savoie artisanale AOP
- Morbier bio AOP
- Raclette aromatisée\*
- Jambon aux herbes
- Saucisson sec du Mont Charvin
- Coppa
- Oeufs de caille

55,50 € pour 4 personnes  
 et 13,90 € la part supp.



Vin rouge - Régnié  
 « Buissonnante », 2021,  
 Domaine Léonis : 14,60 €

\*Saveurs au choix : Ail des ours,  
 3 poivres, fumée

## La savoyarde

- Meule des Alpes
- Emmental de Savoie IGP
- Abondance d'alpage AOP

34,40 € pour 4 personnes  
 et 8,60 € la part supp.



Vin blanc - Chablis  
 « Les Serres », 2020,  
 Domaine Oudin :  
 23,90 €

## La suisse

- Vacherin fribourgeois d'alpage AOP
- Gruyère d'alpage AOP

44,00 € pour 4 personnes  
 et 11 € la part supp.



Vin blanc - Mâcon Villages, 2019,  
 Julien Guillot :  
 34,10 €

## La gourmette

- Comté fruité AOP
- Vacherin fribourgeois d'alpage AOP
- Appenzeller extra AOP

36,50 € pour 4 personnes  
 et 9,10 € la part supp.



Vin blanc - République Tchèque « Muller-Thurgau »,  
 2020, Dobra Vince :  
 17,10 €