



DES HALLES
ET DES
GOURMETS



Les planches Apéro

Commandez vos planches

Valable sur la totalité des planches : à partir de 10 personnes, une remise de 10% est appliquée.

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

02 41 44 02 58

Suggestions de présentation.

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. Bouteille de vin de 75CL.

Le pain n'est pas compris avec les planches.

© Groupe écho - ne pas jeter sur la voie publique.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
Prix garantis jusqu'au 31/04/2025.



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



La Croquante

..... 30€ pour 4 pers.
(7,50€ la part supp)

- Crudités de saison
*Automne-hiver : carotte, chou-fleur, radis noir, betterave, chou romanesco...
Printemps-été : radis, concombre, melon, pastèque, asperge, carotte...*
- Sauce au yaourt grec au choix :
échalote, ciboulette & citron ; curry ou mangue



Le vin qui va bien

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie, 2022,
Domaine de la Pépière, 11,30€



La Carnivore

..... 30.50€ pour 4 pers.
(7,60€ la part supp)

- Rosette Mont Charvin
- Rillettes de porc bio maison
- Pâté de campagne bio maison
- Coppa corse
- Saucisson à l'ail bio maison
- Chiffonnade de jambon Serrano Jabugo



Le vin qui va bien

AOC Touraine, « Ad Libitum », 2022, La Grange
Tiphaine, 14,20€



La Sublime

..... 36.50€ pour 4 pers.
(9,10€ la part supp)

- Sakura no-ha fermier
- Gruyère d'alpage
- Pont l'Evêque fermier
- Pecorino à la truffe
- Bleu des causses fermier
- Pâte de fruits



Le vin qui va bien

Crémant de Loire, « Gold », 2020, Liv Vincendeau,
20,90€



L'Idéale

..... 39.50€ pour 4 pers.
(9,80€ la part supp)

- Tomme de Loire locale et bio
- Petit Marie local et bio
- Tapenade d'olives noires
- Involtini de speck
- Blinis frais
- Mortadelle pistachée
- Saucisson Jabugo ibérique
- Crudités



Le vin qui va bien

VDF « rosé », Gérard Marula, 2020, 14,50€



La Familiale

..... 32.50€ pour 4 pers.
(8,10€ la part supp)

- Buchette fermière locale
- Abbaye de Belloc
- Abondance d'Alpage
- Chaource fermier
- Morbier bio
- Pâte de fruits



Le vin qui va bien

IGP Côtes de Gascogne, « Lo Cèu », 2019,
Domaine Entras, 16,90€



L'Harmonieuse

..... 38.50€ pour 4 pers.
(9,60€ la part supp)

- Tomme des fleurs
- Appenzeller extra
- Coulommiers
- Lonzo Corse
- Chiffonnade de jambon aux herbes
- Chorizo Jabugo ibérique



Le vin qui va bien

AOC Saumur rouge, « La Pierre Frite », 2020, 12€