

La carte des Fêtes.



DES HALLES
ET DES
GOURMETS

Agenda de dégustations.



● Samedi 16 novembre :

L'Atelier Berlot (pâté-croûte et biscuits, Angers)
à partir de 11h

● Samedi 23 novembre :

Vanilla Bridge (vanille de Madagascar, Angers) - 15h-19h

● Vendredi 29 novembre :

Acaoyer (chocolats, Nantes) - 10h-14h

● Vendredi 13 décembre :

Mono Blanco (rhums arrangés, Rennes)
Le Crémet d'Anjou (spécialité crémière, Angers)

● Samedi 14 décembre :

La Grange aux Belles (vigneron d'Anjou)
La Plantation (épices & sauces, Cambodge) - 9h30-13h

● Jeudi 19 décembre :

Valrhona (chocolats, Tain-l'Hermitage) - 9h-13h
Les Voiles Cap Sizun (distillerie paysanne)

● Vendredi 20 décembre :

La Source du Ruault (vigneron de Saumur)
Cluizel (chocolats, Damville, Normandie)

● Samedi 21 décembre :

Benoît Courault (vigneron d'Anjou)
Damien Delecheneau (vigneron de Touraine)
Claire & Florent Béjon (vigneron d'Anjou)
Emma & Philippe Bordes (vigneron de St Chinian)

● Lundi 23 décembre :

Solides (spiritueux, Angers) - 10h-18h

● Vendredi 27 décembre :

Cherico (chicorée, Paris) - 9h-13h

● Samedi 28 décembre :

Les Tontons Trinqueurs (rhum)

● Lundi 30 décembre :

Sagesse des Sols (vigneron d'Anjou)

Dans votre magasin Des Halles et des Gourmets les dégustations sont légion, et nos gourmets ont plus d'un tour dans leur sac ! Fromages, fruits de saison, jus de fruit, produits d'épicerie fine... notre gamme recèle de nombreux trésors !



Corbeilles de fruits
Dates limites de commande :
Jeudi 19 décembre
pour Noël
Jeudi 26 décembre
pour le Nouvel An

Primeur.

Corbeilles de fruits.

● L'incontournable de Noël

Pommes, oranges, bananes,
ananas, litchis, clémentines et
fruit de la passion.
Disponible en deux formats :
6-8 personnes : 39.95€
12-14 personnes : 75.95€

● Le voyage des saveurs

Assortiment de fruits exo-
tiques. Disponible en deux
formats :
**6-8 personnes / 12-14 per-
sonnes (tarifs selon cours)**

● La Gourmande

Pommes, clémentines, litchi,
gâteau aux épices, confiture
de Noël cerise & chocolat et
palets de chocolat fourrés.
8 à 12 personnes : 49€

● Plateaux de fruits secs

Assortiment de fruits secs et/
ou confits et chocolats.
6-8 personnes : 29.95 €



*Découpe de fruits en supplément :
consultez-nous pour plus d'informations.*



● Truffe

Cette année, retrouvez les truffes
noires (*Tuber Melanosporum*)
de chez Cindy Cheyron cultivées
dans la Vallée du Rhône.
Tarifs selon cours.



● Chayotte

Egalement appelé christophine,
chouchou ou chouchoute, ce fruit,
à mi-chemin entre la pomme de
terre et la courgette, peut être
consommé cru, en purée ou en
gratin.



● Citron caviar et combava

Garni de petites perles jaunes
acidulées, le citron caviar réveillera
vos papilles à coup sûr. Quant au
citron combava, son zeste parfamera
vos plats salés ou sucrés apportant
des notes de gingembre, de
citronnelle et de coriandre.



La cave.



Le menu de fête.

Choisissez un menu complet (entrée, plat, accompagnement et dessert) et une remise de 10% vous sera appliquée.

Dates limites de commande :
Mardi 17 décembre pour Noël
et Jeudi 26 décembre pour le nouvel an.



● **Distillerie de Fontagard**
Single Malt de Terroir Cognçais
 Fondée en 1878, maison familiale héritière de l'art et du savoir-faire unique du Cognac, la distillerie de Fontagard a l'ambition de créer un whisky singulier et de devenir l'une des premières distilleries vertes de France.



● **Champagne Laherte Frères**
 Une gamme de vins de Champagne authentiques, purs et singuliers. Chez Laherte Frères, l'expression « champagne de terroir » prend tout son sens.



● **Large choix de magnums**
 Que ce soit dès l'apéritif avec de fines bulles, pour accompagner vos plateaux de fruits de mer ou la majestueuse dinde de Noël, les vins servis en magnum font toujours leur effet !



● **Château de Fosse Sèche**
 Découvrez les vins du château de Fosse sèche, vignoble établi depuis 800 ans près de Saumur en Anjou.

*Le saviez-vous ?
 Les vins en grands contenants
 vieillissent mieux qu'en format classique !*

● **Entrées gourmandes à réchauffer**

- Boudin blanc nature..... 25.90€/kg
- Boudin blanc truffé..... 39.90€/kg
- Bouchée à la reine aux ris de veau..... 7.95€ la part
- Coquille Saint-Jacques à la bretonne 7.95€ la part
- Velouté de lentilles, foie gras poêlé 9.50€ la part
- Crème de topinambour à noisette, Saint-Jacques poêlée..... 10.90€ la part
- Cromesquis de canard, sauce foie gras .. 8.90€ la part

🍷 *Sancerre blanc « -XVI », 2021, Domaine Vincent Gaudry*

Alternative végétarienne :

- Crème de lentilles aux cèpes 7.90€ la part

🍷 *VDF « Les Grèzes », 2022, Domaine Bordes*

● **Entrées froides, prêtes à servir**

- Terrine de Saint-Jacques..... 59.95€/kg
- Saumon fumé..... 79.90€/kg
- Foie gras nature..... 169.90€/kg

🍷 *Savennières « Les Caillardières », 2021, Domaine du Closel*

● **Accompagnements**

- Purée de butternut & café 3.70€ la part
- Gratin dauphinois 3.60€ la part
- Gratin dauphinois à la truffe 5.50€ la part
- Poêlée de champignons..... 4.50€ la part
- Poêlée de légumes festive..... 3.80€ la part

● **Plats**

- Nage de poissons et coquillage (lotte, rouget & Saint-Jacques), bouillon citronnelle et combava..... 12.95€ la part

🍷 *Chablis « Les Serres », 2020, Domaine Oudin*

- Fricassée de poularde, sauce foie gras et champignons des bois 11.95€ la part

- Suprême de chapon farci aux morilles, sauce Layon 11.95€ la part

- Rôti de magret de canard farci aux abricots, raisin, cognac, sauce au miel épicé..... 11.95€ la part

🍷 *Irouléguy « Haïtza », 2021, Domaine Riouspeyrous*

- Fondant de veau farci aux pommes, marrons et jus de veau..... 10.95€ la part

🍷 *Côtes de Beaune « Clos des Topes Bizot », 2022, Domaine Chantal Lescure*

Alternative végétarienne :

- Ravioles de figues et chèvre, crème chèvre et noix..... 12.90€ la part

🍷 *VDF « Brise d'Aunis », 2023, La Grange aux Belles*

● **Desserts**

- Entremets exotique 5.95€ la part

🍷 *VDF blanc mousseux « Myriade » 2020, Domaine Mélaric*

- Entremets poire-chocolat..... 5.95€ la part

🍷 *VDN Rivesaltes Ambré « Le Temps d'un Oubli », Domaine de Rancy*

Boucherie & charcuterie

• Charcuteries

Mini pâté en croûte au chorizo	28.90€/kg
Pièce cocktail de caille aux raisins	32.30€/kg
Mini pâté en croûte au magret de canard et abricots	29.80€/kg
Mini pâté en croûte au chevreuil et aux cèpes	36.50€/kg
Terrine au foie gras de canard et girolles	29.80€/kg
Terrine au foie gras de canard, figue et pain d'épices	34.90€/kg
Mousse de canard au cognac	24.90€/kg
Rillettes d'oie 83%	25.80€/kg
Jambon à la truffe d'été 1.2%	51.80€/kg
Galantine de poularde forestière	38.90€/kg
Galantine de canard à l'orange	34.90€/kg

• Volailles

Chapon fermier	19.90€/kg
Cuisse de chapon fermier	21.90€/kg
Suprême de chapon fermier	29.90€/kg
Rôti de chapon farci aux fruits confits	29.90€/kg
Poularde fermière PAC	16.90€/kg
Cuisse de poularde fermière	21.20€/kg
Suprême de poularde fermière	26.90€/kg
Rôti de poularde forestière	28.90€/kg
Chapon de pintade PAC	24.90€/kg
Dinde fermière PAC	23.90€/kg
Poulet Bresse effilé	29.90€/kg

Pintade fermière PAC	14.90€/kg
Rôti de pintade raisin cognac :	24.90€/kg
Caille entière	22.90€/kg
Canette effilée	16.90€/kg
Rôti de canette raisin cognac	24.90€/kg
Poularde PAC bio	26.90€/kg
Pintade « de chez Morille » bio :	20.90€/kg
Oie d'Anjou	29.90€/kg
Pigeons natures ou farcis	27.50€/kg

*PAC = Prêt à Cuire

*Utiles dans la préparation des viandes :
fond de veau, fond de volaille,
épices, sauces prêtes à l'emploi, huiles
et vinaigres, chutney...
à retrouver dans votre rayon épicerie fine !*



• Porc



Rôti de porc	19.90€/kg
Filet mignon	26.90€/kg
Filet mignon farci aux figues	29.90€/kg
Rôti aux abricots	22.90€/kg
Carré de porc ibérique	tarif selon cours
Carré de porc Noir de Bigorre	26.90€/kg

• Veau



Rôti de veau	28.90€/kg
Veau Orloff	29.90€/kg
Rôti de veau façon grenadin	35.30€/kg
Filet de veau	49.90€/kg



• Bœuf

Côte de bœuf Parthenaise	28.90€/kg
Côte de bœuf maturée	49.90€/kg
Entrecôte maturée	59.90€/kg
Rôti de bœuf	27.90€/kg
Filet de bœuf	48.90€/kg
Tournedos	29.90€/kg
Fondue	28.90€/kg

• Agneau



Gigot d'agneau avec os prêt à cuire	22.90€/kg
Epaule avec os	18.90€/kg
Rôti de gigot	32.90€/kg
Rôti maître d'hôtel	32.90€/kg
Carré d'agneau en croûte d'herbes	29.90€/kg



Avez-vous pensé à nos bocaux de légumes pour accompagner vos viandes ? Haricots verts et petits pois extra fins, champignons, marrons au naturel... venez découvrir les produits de notre fournisseur viennois Joubert !

Epicerie fine.



● Thé matcha

Offrez tendance et gourmand avec le sublime matcha Anatae ! Disponible en trois références (classique, premium et cérémonie).

A préparer avec de l'eau selon la tradition, ou version latte !



● Ail noir

En accompagnement de votre plateau de fromages ou pour agrémenter la sauce de votre volaille de Noël... l'ail noir a plus d'un tour dans son sac puisqu'il s'acoquine même avec du sucré !
Disponible en purée dans votre rayon épicerie fine, ou en gousses dans votre rayon primeur.



● Arts de la table

Théières, tisanières, tasses en porcelaine, en verre à double paroi ou en céramique... chaque année, vos fines épicières effectuent une sélection de vaisselle pour vos cadeaux de fin d'année (ou pour vous !).
Venez découvrir leur sélection 2024 !



● Maison Toussaint

Gâteaux au miel et aux épices, nonettes, petites meringues au pain d'épices... venez découvrir les délices de la maison familiale Toussaint (Bourgogne).

A déguster au goûter, ou accompagné d'un bon foie gras lors de vos repas de fêtes !



● Cafés aromatisés

Vous connaissiez notre café noisette et notre café vanille, créé avec passion par notre torréfacteur local Malbec Coffee, mais avez-vous déjà goûté à sa nouvelle création, le café cerise ?
Ses arômes fruités s'accorderont à merveille avec un chocolat en fin de repas.



**Bons cadeaux
à partir de 10€**

***Offrez gourmand
avec nos paniers garnis !***

Pas d'inspiration ?
Nos fines épicières sauront vous guider
dans sa confection !

A partir de 20€



Fromagerie.

Nos plateaux.

• Le traditionnel

6-8 personnes 32€
10-12 personnes..... 40€

Comté fruité AOP
Tommette corse
Chabis fermier local
Pont l'évêque AOP
Brie fourré

Pâtes de fruits en supplément 1.50€

• Le raffiné

6-8 personnes 39€
10-12 personnes..... 52€

Comté vieux AOP
Brie à la truffe fraîche
Sainte Maure de Touraine AOP
Bleu des causses AOP
Lou Beth mailh

Pâtes de fruits en supplément 1.50€

• Le sur-mesure

Une base de 6€ pour la main-d'œuvre et le support plateau est à prendre en compte.

A composer selon vos goûts avec vos fromagères.

Nos coups de cœur de l'année :

Mont d'or fermier
La Gabarre fermière
Brin amour
Soumaintrain fermier IGP
Stilton
Camembert de Normandie AOP
Appenzeller raffiné AOP
Tomme ancestrale fermière



• Fabrications maison

Brie et Brillat savarin fourrés (garnitures diverses)
Chèvre aromatisé
Brie et Brillat savarin à la truffe fraîche
Camembert fourré

Attention, réservations fortement conseillées. N'hésitez pas à consulter nos fromagères pour les recettes.



• Bordier

A l'image des plus grands restaurants gastronomiques, disposez au centre de vos tables de fêtes un beurre aromatisé Bordier en format conique (ou rectangulaire).

Saveurs au choix : truffe, algues, yuzu, caviar...



• Maison Savary

Nature, chocolat ou speculoos... les flans de la Maison Savary seront de la partie cette année, tout comme leurs pains d'épices.

A commander une semaine à l'avance, au même titre que les pains d'épices Miel et Loire.



• Miels Hédène

Avec les miels Hédène, goûtez à la richesse du patrimoine floral des différentes régions de France. Le miel d'acacia à la truffe, de châtaignier ou de tilleul seront du plus bel effet sur votre plateau de fromages. ***Les autres références sont à découvrir au rayon épicerie fine !***



• Pâtes de fruits

Conçues par un maître confiturier et la première femme MOF fromage, nos pâtes de fruits du Pays Basque se déclinent en de multiples saveurs (fraise, framboise, poire, pêche, abricot, figue, coing, cerise). ***N'hésitez pas à demander conseil à nos fromagères pour de parfaites associations !***

Aucune fondue ni raclette ne pourront être préparées sur place les 23 et 24 décembre. Merci de commander 24h à l'avance au minimum.



DES HALLES
ET DES
GOURMETS

Horaires de fêtes.

Journée continue (9h-19h)
les lundis 23 et 30 décembre.
Ouverture exceptionnelle (9h-18h)
les mardis 24 et 31 décembre.

Dates limites de commande.

Jeudi 19 décembre pour Noël
Mardi 17 décembre pour les commandes traiteur
Jeudi 26 décembre pour le Nouvel An

*En dehors de la période des fêtes, merci de commander 48h à l'avance au minimum.
Prix valables jusqu'au 31/01/2025**

Des Halles et des Gourmets.

26bis route de Bouchemaine - ANGERS
Magasin : 02 41 44 02 58
Boucherie traiteur : 02 41 44 14 38
Du lundi au jeudi : 9h30 - 13h et 15h - 19h
Vendredi et samedi : 9h - 19h