



CARTE des fêtes

- 2018 -



DES HALLES
ET DES
GOURMETS

INSPIRÉE POUR LES GOURMETS



DES FÊTES GOURMANDES et réussies

Tous les ans, à cette période, les mêmes questions reviennent : qu'allons nous manger et boire cette année pour les fêtes ? Tradition, innovation, je fais, je délègue ? Peu importe, pourvu que ce soit bon !!!

C'est là que tout se complique tant il est difficile de s'y retrouver dans cette surenchère de propositions.

Voici quelques conseils pour s'y retrouver :

- Privilégiez la qualité à la quantité
- Les petites productions aux grands industriels
- Équilibrez vos repas abondants

Toute l'année, nous travaillons pour faire de ce moment une réussite, alors venez échanger, questionner et solliciter toute l'équipe des Halles.

Enfin, pour vous aider à choisir, venez à la rencontre de nos producteurs tout au long du mois de décembre et profitez des nombreuses dégustations.

Amitiés gourmandes !

Laurent Morinière
Gérant Des Halles et des Gourmets

AGENDAS des dégustations



Vendredi 30 Novembre

10-13h - Épicerie
Dégustez du chocolat mexicain avec Choc'hola



15-19h - Épicerie
Épices « Autour du Monde »
Mickaël Charobert

17-19h - Cave
Domaine du Jonc Blanc,
Dordogne,
Franck Pascal



Samedi 8 Décembre

11-13h - Boucherie
Éleveur de bœuf bio du Limousin



11-13h - Traiteur

Dégustation des plats traiteur festifs maison

10-13h - Épicerie

Ferme de la Grande Fontaine :
verrines glacées sucrées et salées, bûches

16-19h - Épicerie

Les Mets d'Aimé, artisan
conserveur passionné

Samedi 1er Décembre

Boucherie traiteur
Dégustation de charcuterie ibérique

17-19h - Cave
Spiritueux,
Vie Vin d'Homme



Découvrez
des producteurs
locaux



Vendredi 7 Décembre

10-13h - Épicerie
Le Mottay Gourmand,
rillettes apéritives
et gastronomique

17-19h - Cave
- Mono Blanco,
rhum arrangé artisanal,
Sylvain Delanoé
- Spiritueux, Vie Vin d'Homme



Vendredi 14 Décembre

15-19h - Primeurs

Biau Verger
jus de pomme et poire

16-18h - Épicerie

Respect Gourmand,
bocaux de plats préparés
débordants d'idées

11-18h - Cave

Madame Saké,
Sakés Japonais,
Constance Priou



Samedi 15 Décembre

11-13h et 16-18h Traiteur
Dégustation des plats traiteur festifs maison

11h-18h - Cave
La Grange
aux Belles,
Anjou, Gérald Peau



Vendredi 21 Décembre

11h-18h - Cave
Domaine Bordes,
Saint Chinian,
Philippe et Emma
Bordes



**Venez goûter
nos produits
pour inspirer
vos repas de fêtes !**

Samedi 22 Décembre

Primeurs
Dégustation de jus de pomme,
pomme/poire et poire

11h-18h - Cave
La Grange Tiphaine,
Touraine, Damien
et Coralie Delecheneau

11h-18h - Cave

Trois viticulteurs vous feront
déguster leurs productions :

- Benoît Courrault, Anjou
- Gérard Marula, Touraine
- Florent Béjon, Touraine





APÉRITIF festif

- FAIT-MAISON -

Traiteur

Mini feuilleté
pruneaux ou saucisses
0,70 € / pièce

Mignardise
fruits de mer ou ris de veau
0,90 € / pièce

Mini quiches et mini pizza
0,70 € / pièce

Pain surprise (x40 sandwiches)
30 € / pièce

Accra de morue
25,90 € / kg

Mini rillauds
16,90 € / kg

Assortiment de toast
(5 différents)
1 € / pièce



*POUR FAIRE
VOS TOAST*

*Baguette
aux céréales
1,20 €
Pain de mie rond
coupé (env 20tr)
2,90 €
Pain d'épices
Maison
5,25 €*

Boulangerie

Préfou
3.30 € / pièce

Baguette
- jambon sec, tomate et fromage
- poulet curry
- saumon
- chorizo
2.80 € / pièce

Baguette rillauds/oignons
3.40 € / pièce

Petits fours salés
0.65 € / pièce

Gougères
2.20 € / la douz.



Les P'tits Fumés

de Jérôme Maugin
artisan de fumaison à Feneu

Omble chevalier,
Saumon, Haddock
fumés...

LA SUGGESTION DE PATRICK, NOTRE CAVISTE

Champagne « L'Atavique » Grand Cru,
Domaine Mouzon Leroux 34.80 €

Saké « Awaibuki » Pétillant - 35cl 27 €



Épicerie Fine LES TARTINABLES



Lotte aux agrumes
Rillettes de St Jacques aux Cèpes
et Poivre de Penja
et bien d'autres...

★ Le produit étoilé
LA TRUFFE

Prix selon cours
des produits



LES ENTRÉES gourmandes

- FAIT-MAISON -

À réchauffer

Cassolette de St Jacques
et sa fondue de poireaux vanillée
6.90 € / la part

Demi-sphère de demoiselle
et son coulant de crustacé
5.90 € / pièce

Coquilles St Jacques façon bretonne
6.10 € / pièce

Bouchée à la reine au ris de veau (70%)
5.10 € / pièce

Boudin blanc nature
15.90 € / kg

Boudin blanc truffé
29.90 € / kg



LA SUGGESTION DE DAVID, NOTRE TRAITEUR
La fondue de poireaux vanillée c'est oser
l'originalité sur une cassolette traditionnelle,
pour épater et réveiller les papilles !



LA SUGGESTION DE PATRICK, NOTRE CAVISTE
AOP Saumur blanc « La Pierre Frite » 2017,
Domaine Le Pas Saint Martin 9.70 €

Prêt à servir

Goutte de langoustine
et son coulis de crustacé
4.90 € / pièce

Gourmandise terre et mer
6.90 € / pièce

Bavarois saumon
4.90 € / pièce

Terrine de langoustine
33.50 € / kg

Terrine de Saint-Jacques
35.90 € / kg

Terrine de saumon
32.90 € / kg

Galantine de faisan aux noisettes
34.90 € / kg

Galantine de caille aux raisins
38.00 € / kg

INCONTOURNABLES !

Foie gras à la Truffe fraîche Selon le cours de la truffe
Saumon fumé Maison 69.90 € / kg
Jambon ibérique Bellota Rabugo 99.90 € / kg

Foie gras
de canard maison
129.90 € / kg

★ Le produit étoilé

LE FOIE GRAS

De la famille Maudet-Cousin
à Nueil-sur-Layon (49)



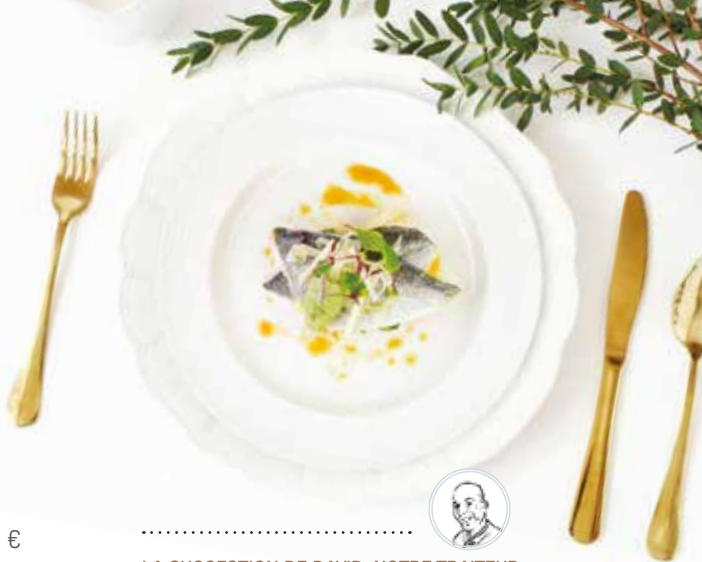
LES PLATS traiteur

- FAIT-MAISON -

Prix à la part

Les Poissons

- Pavé de saumon sauce Nantua 7.90 €
- Filet de sandre sauce agrumes 7.90 €
- Lotte à l'armoricaine 8.50 €
- Filet de Saint-Pierre sauce dieppoise 7.90 €



.....
LA SUGGESTION DE DAVID, NOTRE TRAITEUR
Mon coup de cœur cette année : ce filet de sandre et sa sauce aux agrumes est idéal pour surprendre vos convives !

Les Viandes

- Filet mignon en croûte de noisette 8.50 €
- Paupiette de veau aux morilles et fève de tonka 7.90 €
- Pavé de chevreuil sauce grand veneur 9.10 €
- Suprême de pintade rôti au romarin sauce orange 8.50 €
- Filet de poulet sauce coco et gingembre 8.10 €
- Roulade de volaille farcie aux marrons sauce foie gras 8.50 €



PENSEZ AU PAIN !

PAINS INDIVIDUELS

- Val de Loire0.50 €
- Céréales0.50 €
- Seigle0.50 €

PAINS SPÉCIAUX

- Pain de maïs1.75 €
 - Pain de seigle1.80 €
 - Miche de Bavière (seigle/céréales)1.70 €
 - Pain aux noix 250g1.90 €
 - Pains aux figues 250g2.10 €
-



LES ACCOMPAGNEMENTS pour vos plats

- FAIT-MAISON -

- Gratin dauphinois aux morilles 3.10 € /pièce
- Samossa forestier (2 par personne) 3.50 € /pièce
- Dôme de patate douce aux champignons 3.10 € /pièce
- Poêlée de champignons 25.00 € /kg
- Gratin dauphinois 14.90 € /kg
- Pomme dauphines 16.90 € /kg
- Riz pilaf au fenouil 12.90 € /kg



LES LÉGUMES à cuisiner



.....
LA SUGGESTION D'AURÉLIE, NOTRE PRIMEUR
Racines de capucines, Ocas du Pérou, Panais, Rutabaga, Topinambour... les légumes anciens s'accordent et se cuisinent facilement ! Natures, en purée, sautés ou rôtis...



★ Le produit étoilé
LE CITRON CAVIAR

Idées de recettes

Retrouvez les recettes sur www.deshallesetdesgourmets.fr

LES LÉGUMES ANCIENS

- Ocas du Pérou caramélisés
- Racines de capucines sautées
- Tartinades de panais au foie gras

LES SAVEURS ORIGINALES

- Fricassés de légumes d'hiver colorés, au miel, épices et café
- Purée de céleri-rave aux cacahuètes
- Carottes au sirop d'érable

LES PLATS VÉGÉTARIENS

- Risotto aux champignons et safran, gratiné au fromage
- Ratatouille d'hiver au butternut
- Tatin d'endives aux marrons





De l'entrée au dessert,
NE FAITES RIEN, ON S'OCCUPE DE TOUT,
 VOUS N'AVEZ PLUS QU'À PROFITER !

LE MENU DES HALLES

21,50 € PAR PERSONNE

Foie gras de canard
et ses toasts **ou** Gourmandise Terre Mer

*AOP Saumur Blanc « La Coulée d'Aunis » 2015,
La Source du Ruault 16.80 €*

Filet de Saint Pierre,
riz pilaf au fenouil **ou** Suprême de Pintade,
gratin dauphinois
aux morilles

AOP Alsace Pinot Noir « Stierkopf » 2017 Domaine Rietsch 23.30 €

Plateau 3 fromages :
Laudier bio, Saint Sulpice et Chabis

VdF « Les Feuillettes » 2017, Bruno Rochard 13.00 €

Bûche

à choisir parmi la sélection « bûches créatives » de la carte

*AOP Anjou Blanc ½ sec « Bon Bec » 2017
Domaine Pas Saint Martin 10.10 €*



Pour finir le repas

LA SUGGESTION DE JEANNE-MARIE DE L'ÉPICERIE FINE

Un café de Tanzanie
7.50 € les 250g

ou

Une infusion bio
« mélange fruité de Noël »
6.10 € les 100g

+

Des mendiants de la maison
Michel Cluizel
5.07 € les 100g



Les suggestions (vins, thés, cafés, biscuits ou chocolat) ne sont pas comprises dans les tarifs des menus



LE MENU Gourmet

32,50 € PAR PERSONNE

Foie gras à la truffe fraîche

Champagne « Quintessence » 2004, Franck Pascal 50.95 €

Cassolette de St Jacques
et sa fondue de poireaux vanillée **ou** Chiffonnade
de Jambon Ibérique

AOP Irouléguay blanc « Hegoxuri » 2016, Domaine Arretxea 26 €

Lotte à l'Armoricaine,
riz pilaf au fenouil **ou** Filet Mignon en croûte de noisette,
dôme de patate douce aux champignons

AOP St Aubin Rouge « Cuvée du Paradis » 2015, Domaine Lamy 31.70 €

Plateau 5 fromages : Comté réserve, Pecorino
à la Truffe, Blu Di Pecora, Morbier et Ovale Cendré

AOP Bourgogne blanc 2015, Maison en Belles Lies 26.40 €

Bûche glacée bio de la Ferme de la Grande Fontaine

Poiré « Authentique », Eric Bordelet 11.70 €



Pour finir le repas

LA SUGGESTION DE JEANNE-MARIE DE L'ÉPICERIE FINE

Un café de Papouasie
Nouvelle Guinée bio
8.50 € les 250g

ou

Thé blanc Perles du Dragon
au Jasmin
21.60 € les 100g



★ Variante entrée

LE CAVIAR

+10 € par personne
portion de 10g / pers.

LES VIANDES à cuisiner

PRIX AU KG

DATES LIMITE DE COMMANDES

jeudi 20/12 et jeudi 27/12

LE POISSON
AUSSI SE CUISINE
POUR LES FÊTES !

Notre poissonnier est
présent tous les vendredis
et samedis matins.

Commandes
06 17 45 18 51



LES VOLAILLES FERMIERES DES LANDES

Élevées dans les forêts de Gascogne, alimentation 100% végétale picorée dans les sous-bois.

- Poularde	13.50 €
- Dinde.....	14.50 €
- Chapon.....	14.50 €
- Pintade	12.90 €
- Rôti de canette des caraïbes	29.90 €
- Rôti de canette aux mandarines	28.80 €
- Melonnette de canard au foie gras.....	28.80 €
- Rôti de Chapon exotique	34.00 €
- Rôti de pintade ou canette farci aux raisins	23.50 €
- Rôti de Poularde aux cèpes et gésiers confits	32.00 €
- Paletot de caille aux griottes	30.50 €
- Rôti de dinde farci à la gersoise	29.90 €

LE CANARD DE LA FERME MAUDET

- Foie gras cru déveiné.....	60.00 €
- Magret de canard.....	26.90 €
- Rôti de canard.....	27.90 €
- Rôti de canard au foie gras	39.90 €

LES PETITES VOLAILLES

- Caille nature ou farcie.....	21.00 €
- Pigeon nature ou farci.....	27.50 €

LES GIBIERS

Pour le sanglier, le cerf et le faisán : nous consulter

Accompagnés de la sauce Grand Veneur sur commande	
- Rôti de gigue de chevreuil.....	32.00 €
- Rôti de Daguet	46.90 €



NOS VIANDES
ISSUES DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

LE BŒUF AB

Côte de Bœuf	25.50 €
Rôti de Bœuf	24.90 €
Fondue	26.90 €
Tournedos tranche	28.50 €
Tournedos filet	43.90 €
Rôti de bœuf aux 2 fromages et bacon	26.90 €
Rôti de Bœuf sarladais (foie gras et morilles)	39.90 €



LA SUGGESTION D'HERVÉ, NOTRE BOUCHER
Le Bœuf bio du Limousin : une race d'exception pour une viande tendre et goûteuse !

LE VEAU AB

Rôti de veau château Lafitte	39.90 €
(Farce fine, ris de veau, morilles, foie gras)	
Rôti de veau Orloff	29.90 €
Rôti de veau au pain d'épices	29.90 €
Roulade de veau aux raisins et pruneaux	29.90 €

L'AGNEAU AB

Rôti d'agneau à la hollandaise	29.90 €
(farce fine, gouda, persil)	
Rôti de gigot d'agneau sans os	31.50 €
Gigot d'agneau avec os prêt à cuire	27.50 €

★ Les produits étoilés

LES VIANDES D'EXCELLENCE

LOCAL • BŒUF AOP MAINE ANJOU

(maturation 5 à 8 semaines)

Côtes de Bœuf	49.90 €
Faux filet	49.90 €
Tournedos faux filet	68.00 €

BŒUF ANGUS BIO

Élevage français au cœur du Béarn dans les Pyrénées, persillée pour une saveur inégalable.

Côte de Bœuf Angus	49.90 €
Tournedos filet	79.00 €
Tournedos faux filet	68.00 €

LE BŒUF DE GALICE

Côte de bœuf de Galice	55.00 €
------------------------	---------

BŒUF SIMMENTAL

Côte de Bœuf Simmental	49.90 €
------------------------	---------

LE PORC IBERIQUE

Entrecôte de porc ibérique	34.90 €
Rôti de porc ibérique	29.90 €
Côte de porc ibérique	24.90 €

LES VOLAILLES DE LA FERME DAUDET

Élevées en sud Mayenne, en plein air, ces volailles sont issues de l'agriculture raisonnée, sans antibiotiques.

Canette, Pintade	19.90 €
Poularde	21.90 €
Dinde, Chapon	22.90 €

LES VOLAILLES DE BRESSE

Tout simplement exceptionnelles !

Poulet	21.90 €
Poularde	34.90 €
Chapon	54.00 €

AGNEAU DE LAIT FERMIER

Viande exceptionnellement onctueuse, tendre et juteuse.

Gigot d'agneau de lait avec os	29.90 €
Côtes ou carré d'agneau de lait	39.90 €
Épaule d'agneau de lait sans os	34.00 €

AGNEAU DE PRE SALES DU MONT ST MICHEL

Gigot d'agneau de pré salé avec os	29.90 €
Côtes ou carré d'agneau de pré salé	39.90 €
Épaule d'agneau de pré salé sans os	34.00 €



Les « classiques »

32 € LE PLATEAU POUR 12

Comté Réserve	29.95 € /kg
Morbier Bio	21.95 € /kg
Le laudier Bio	22.95 € /kg
Bleu de Bonneval	28.70 € /kg
St Sulpice	32.95 € /kg
Bûche cendrée	7.55 € /pièce
Langres	6.45 € /pièce

PRODUIT LOCAL

Grise d'Anjou (Nature ou Nigelle)
18.90 € /kg



LA SUGGESTION D'ALICIA, NOTRE FROMAGÈRE
Les confits soulignent les saveurs des fromages et créent l'originalité des jolies tables de fêtes !

Confits : mirabelle au Riesling, figue aux raisins, poire williams au Sauternes, coing aux épices douces, cerise noire au piment d'Espelette, pomme au beurre salé, fruits des bois 3.80 € le pot de 100g

FROMAGES savoureux

DATES LIMITE DE COMMANDES :
jeudi 20/12 et jeudi 27/12

Plateau de fromages sur commande
02 41 44 93 86

Pour cuisiner

Crème fraîche crue
14.95 € /kg
Beurre cru à la coupe
19.95 € /kg

Les Recettes fromagères

Le crémet d'Anjou
2.35 € /pièce
L'Angevin
5.35 € /pièce

Les « exceptionnels »

45 € LE PLATEAU POUR 12



Pecorino à la truffe	54.95 € /kg
Blu di pecora	44.95 € /kg
Shropshire	43.95 € /kg
bleu anglais, coloré au roucou (colorant naturel)	
La figuettine	7.95 € /pièce
chèvre frais avec une figue à l'intérieur	
PRODUIT LOCAL	
Petit frais de vache aromatisés	3.50 € /pièce
Bries Fourrés	24.95 € /kg



LA SUGGESTION D'ALICIA, NOTRE FROMAGÈRE
Le brie fourré c'est un mélange sucré salé qui fera la différence sur le plateau.



LA CAVE des experts

Des vins naturels

Patrick Rigourd, notre sommelier, sélectionne sur le terrain tous les vins proposés dans notre cave. Plus de 1200 références soigneusement choisies pour vous offrir l'accord parfait entre vos plats et votre vin.

Nous sommes des artisans du goût. Partenaires directs des vignerons, nous sélectionnons nos produits à la source.

Nous privilégions une viticulture respectueuse de l'environnement, des vins naturels. Des produits singuliers à l'image de la terre où ils naissent et des hommes qui les façonnent.

Bref, nous cultivons la différence.

Spiritueux français



DISTILOIRE (Nantes) Artisan créateur de gin et pastis implanté dans la vallée de la Loire, le Distiloire élabore chaque cuvée patiemment, entre tradition et innovation
Gin 1924 : 42.25 € (70cl)
Pastis Meskad : 35 € (70cl)



MONO BLANKO (Rennes) Créateur de rhum arrangé artisanal en Bretagne depuis 2012. Mono Blanco vous propose un voyage de saveurs à travers sa gamme de Punks au rhum.
Rhum arrangé : 35.10 € (70cl) 9 assemblages à découvrir aux Halles



COGNAC Maison Dudognon cultivateur et distillateurs de cognac implanté en Charentes depuis 1898. Plusieurs millésimes de 4 ans à la réserve des Ancêtres.



LIQUEURS d'exception avec la Distillerie du Petit Grain : Gin, Poire Williams, Abricot, Grain d'Orge, Prunelle... à partir de 44 € la bouteille

From Japan !

- Whisky
- Saké à partir de 30 €
- Shochu (alcool de riz) à partir de 38 €

Sans oublier les whiskies !



LA SUGGESTION D'AURÉLIE, NOTRE PRIMEUR
La saison par excellence des fruits exotiques, pour finir le repas sur une touche fraîche et légère.

LES FRUITS et les coques

SUR COMMANDE

DATES LIMITE DE COMMANDES :
les 18/12 et 26/12

Nouveautés

Corbeilles de fruits **et** Corbeilles de fruits à coques
(noix, noisettes, amandes)

Les traditionnels

- Ananas Cayenne, victoria, pain de sucre
- Bananes frécinette, plantain
- Fruits de la passion
- Grenade
- Litchi
- Figue fraîche
- Noix de coco
- Mangue
- Papaye

Les festifs

- Avocat cocktail
- Grenadille
- Combava
- Kumquat
- Ramboustan
- Mangoustan
- Physalis
- Tamarillo
- Pithaya ou cœur de Dragon
- Carambole

Fruits selon arrivages et Tarifs selon les cours

BÛCHES créatives

DATES LIMITE DE COMMANDES
le 18/12 et le 26/12

À la part (4, 6 ou 8 pers.)

3.35 €

Individuelle 3.45 €

NOUVEAU

- * Bûche Festive : biscuit amande, compotée d'agrumes, mousse pamplemousse, mousse Champagne

Bûches traditionnelles

- Bûche crème au beurre : chocolat, café, praliné, Cointreau
- Bûche à la pulpe de fruit : framboise, abricot

À la part (4, 6 ou 8 pers.) 2.60 €
Individuelle 2.70 €

NOUVEAU

- * Bûche Couleur Noël : moelleux pistache, confit de fraise, crémeux chocolat blanc, vanille, mousse inspiration fraise



L'ÉPICERIE FINE en douceur

À l'apéritif

Goûts de Loire
4.96 € le pot de 80g



- Rillettes de Mulet de Loire au colombo et au citron
- Rillettes de Silure fumé de Loire aux olives noires
- Rillettes de Poissons de Loire aux Tomates Séchées

PRODUIT D'EXCEPTION

Effiloché de veau aux pleurotes
6.50 € les 170g



Le sucré

Délices de Flo (confitures)

- Clémentines Speculos 6.30 € les 290g
- Confiture de Noël 6.90 € les 290g

Damien Vétault
Pavé bout du monde
6 € les 100 g

Saveurs et Nature
Truffes à la ganache cacao ou praliné noisette avec 70% de cacao
7.05 € les 100g

CHOCOLATS DE NOËL

Michel Cluizel, Choc'Hola, Damien Vétault, Saveurs & Nature... à déguster !

Épices et Condiment

Domaine des Terres Rouges (200g)

- Moutarde à la violette au goût de raisin 4.50 €
- Raifort doux 5.15 €



Terre Exotique Épice foie gras 6.70 €

PRODUIT LOCAL • La Vinaigrierie de l'Authion
Des vinaigres de fabrication artisanale, des goûts surprenants et toujours sur l'équilibre : à découvrir !

Vinaigre de Poiré au Gingembre et épices
6.10 € les 250ml

Les Verrines glacées

Ferme de la Grande Fontaine :



SALÉES : le petit bocal « tomate basilic » est parfait pour accompagner le saumon fumé des P'tits Fumés, artisan de fumaisons à Feneu. 1.95 € +50 cts de consigne (60ml)

SUCRÉES : Vanille et coulis de Framboise : parfaite pour vos cafés vraiment gourmands !
2.90 € +50 cts de consigne (120ml)



Les Paniers Garnis À OFFRIR

à partir de 20 €, nous composons sur-mesure votre panier idéal !



100% Anjou | 100% Bio | 100% Exceptionnel



UNIQUE À ANGERS



DES HALLES
ET DES
GOURMETS

TOUTES VOS COURSES
AU MÊME ENDROIT

- BOUCHERIE TRAITEUR 02 41 44 14 38
boucherie@deshallesetdesgourmets.com
- FROMAGERIE 02 41 44 99 53
fromagerie@deshallesetdesgourmets.com
- ÉPICERIE FINE 02 41 44 02 58
epiceriefine@deshallesetdesgourmets.com
- CAVE 02 41 44 93 86
cave@deshallesetdesgourmets.com
- PRIMEURS 02 41 44 02 58
primeurs@deshallesetdesgourmets.com
- BOULANGERIE 02 41 47 60 41

www.deshallesetdesgourmets.com

 facebook.com/DesHallesetdesGourmets

26 bis route de Bouchemaine - 49000 Angers - 02 41 44 02 58
contact@deshallesetdesgourmets.com

Du Lundi au Jeudi 9h30-13h et 15h-19h30 **Vendredi** 9h-13h et 15h-19h30 - **Samedi** 9h-19h

HORAIRES EXCEPTIONNELS POUR PRÉPARER LES FÊTES

- DIMANCHE 23 DÉCEMBRE 9h - 12h30 • LUNDI 24 DÉCEMBRE 9h -18h (Boulangerie : 6h45-18h)
- LUNDI 31 DÉCEMBRE 9h -18h (Boulangerie : 6h45-18h)

Tarifs valables jusqu'au 31/01/2019, dans la limite des stocks disponibles et de la saison. Photographies non contractuelles, suggestions de présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique. Sauf mention contraire, la contenance des bouteilles est de 75cl