CARTE
des fêtes

- 2019 -

DES HALLES ET DES GOURMETS

INSPIRÉE POUR LES GOURMETS

DES HALLES ET DES GOURMETS S'ENGAGE !

- Des produits sélectionnés et servis par notre équipe de professionnels, qui goûtent les produits, visitent et connaissent les producteurs ainsi que leurs méthodes de productions, afin d'entretenir des liens de confiance « de la fourche à la fourchette ».
- Nous privilégions les productions locales.
- Démarche éco-responsable :
  - Anti-gaspillage alimentaire : nous proposons des paniers via l'application « Too Good To Go » [1]
  - Gestion des déchets : tri systématique de nos déchets ; revalorisation des déchets verts en compost et alimentation des poules de certains membres de l'équipe ; partenariat avec l'ESAT de Bouchemaine pour l'enlèvement des déchets (bois, cartons, végétaux).

« Too Good To Go » : trop bon pour être jeté.

TOUTE LA GASTRONOMIE EN UN LIEU UNIQUE,
À TAILLE HUMAINE ET CONVIVIAL

AGENDAS des dégustations

Vendredi 13 Décembre

Épicerie fine
Biscuiterie Maison Drans
Sarthe

Cave
Côtes de Gascogne et Armagnac - Domaine Entras
Michel Maestrojuan

H2B Gin, Vodka et Rhums
Bertrand De Lantivy
Bretagne

Samedi 14 Décembre

Épicerie fine
Desserts glacés
Ferme de la Grande Fontaine
Ille et Vilaine

Cave
Saint Chinian
Domaine Bordes
Philippe et Emma Bordes

Découvrez des producteurs locaux

Venez goûter nos produits pour inspirer vos repas de fêtes !

Vendredi 20 Décembre

Épicerie fine
Rillettes et tartinades gastronomiques
Le Mottay Gourmand
Mayenne

Cave
Languedoc
Le Mas d'Agalis
Lionel Maurel

Samedi 21 Décembre

Cave
Touraine
Gérard Marula,
Florent Béjon,
La Grange Tiphaine
(Coralie et Damien Delecheneau)

Anjou
Benoit Courault

Lundi 23 Décembre

Cave
Savennières
Domaine aux Moines
Tessa Laroche

Épicerie fine
Foie gras
La Clémencière
Mélanie Leduc
Anjou

APÉRITIF festif

- FAIT-MAISON -

Apéritif et Amuse-bouche (élaboré par notre traiteur)

Chou farci 1 viande ou Chou farci 1 poisson
(pâte à choux & crème parfumée / fumaison de la viande : selon arrivage & inspiration du chef)
1,10 € / pièce

Bouchée feuilletée aux pommes et boudin noir ou blanc
0,90 € / pièce

Croustillant de pétoncle au poireau vanillé
1,70 € / pièce

Mini Baggles
(fumaison, selon inspiration du chef)
1,20 € / pièce

Mini Burger (burger foie gras ou burger bœuf)
1,20 € / pièce

✶ Le produit étoilé
LA TRUFFE

Prix selon cours des produits

Épicerie Fine

Feuillantine de foie gras au magret fumé (90% foie gras) 190g – MAUDET
19,85 €
Rillettes d'Esturgeon à la truffe – 90g
DE NEUVIC 9.95 €
Escargots en coquilles à la bourguignonne x12
LIMERO 8,95 €

VEGGIE ♥

Caviar de lentilles à l'Indienne bio 100g - CLAC
4,35 €

LA SUGGESTION DE PATRICK, NOTRE CAVISTE

Champagne « Blanc de Blancs Brut Nature » , Laherte Frères 36,25 €

AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune blanc 2017, Naudin Ferrand 16,90 €

Primeur

PLATEAU DE LÉGUMES CROQUANTS

SUR COMMANDE

Carottes, Radis Red Meat, Physalis, Chou et Champignon blanc, accompagnés d'une sauce de notre chef

14,90 € / 4 à 6 personnes

LA SUGGESTION DE PATRICK, NOTRE CAVISTE

Champagne « Fidèle » - Vouette et Sorbée 49.60 €
AOP Bourgogne blanc 2017 – Pierre Fenals 26.40€
AOP Alsace rouge « Pinot Noir Vieilles Vignes » 2017- Rietsch (avec Galantine) 23.65€

Les Ptits Fumés
de Jérôme Maugin
artisan de fumaison à Feneu
Aiglefin, Saumon, Haddock, Truite...

LES ENTRÉES gourmandes

- FAIT-MAISON -

À réchauffer

Coquilles St Jacques, vierge de fruits et légumes, vinaigrette tiède (chaud/froid et cru/cuit)
5.60 € / la part
Nage de Gambas à la thaï, (gingembre et citronnelle)
7.90 € / pièce
Coquille St Jacques à la Bretonne
6.10 € / pièce

VEGGIE ♥

Crème de champignon, courge rôtie au miel et thym, pétale de châtaigne
5.10 € / pièce

Prêt à servir

Esprit milles feuilles, foie gras pain d'épice et compotée de pommes
7.40 € / pièce
Verrine méli-mélo de crevette bio et crabe avocat, pommes et agrumes
5.40 € / pièce
Maki de tourteau et saumon fumé, pomme verte, radis, coriandre, avocat
5.90 € / 3 pièces
Terrine de cabillaud aux écrevisses
2.90 € / la part
Pain de crevette et tourteaux
2.90 € / la part
Galantine de pintade aux noisettes
35.30 € / Kg
Pain d'épice maison
5.95 € / 250 g

INCONTOURNABLES !

Saumon fumé 69.90 € / kg
Foie gras mi-cuit nature 135 € / kg
Foie gras mi-cuit au cointreau et mandarine 140 € / kg
Foie gras mi-cuit à la truffe 220 € / kg

✶ Le produit étoilé
LE FOIE GRAS

LES PLATS **traiteur**

- FAIT-MAISON -

Prix à la part

Les Poissons

Aiguillette de turbo au parfum de badiane
(réduction de vin blanc et pastis, infusion d'anis étoilé, bouillon de poisson) 10.90 € la part

Pavé de sandre sauce Crémant de Loire 8.90 € la part

St Jacques snackées (gingembre, vanille et citron vert) 10.90 € la part

Mini rôti de lotte à L'Américaine et sa bisque 8.90 € la part

Les Viandes

Pavé de veau aux morilles 8.50 € la part

Ballotine de pintade à la nougatine réduction au vin de noix et épices douces 8.90 € la part

Pavé de selle d'agneau aux parfums de garigue (thym, sauge, sariette, romarin) 8.90 € la part

Filet mignon farci au foie gras sauce au porto 8.40 € la part

LA SUGGESTION DE RÉMY NOTRE TRAITEUR
« Mon coup de cœur : l'aiguillette de turbo au parfum de badiane. Le turbo est un poisson noble et festif, parfumé à la badiane pour apporter une pointe de fraîcheur, et idéal avec une fondue de poireaux au lard pour un petit goût fumé, c'est mon plat préféré pour les grandes occasions »

VEGGIE ♥ Mijoté de légumes d'automne comme un tajine, quinoa ou boulgour 6.40 € la part

CUISINE **de la Mer**

Notre poissonnier est présent tous les MARDIS ET VENDREDIS MATINS sur le parking des Halles

Les commandes en direct. Pas de commandes par téléphone.

Rencontrez Fabrice et Maude RENOU avec leur équipe. (Repreneurs de la Poissonnerie ZAMIAR).

Tous les produits sont en provenance directe de la criée de Lorient (Fabrice Renou y va chaque jour à l'ouverture)

Homards et langoustines vivantes : uniquement sur commande

Tous les produits de la poissonnerie en abondance : Coquilles St Jacques, crustacés, huitres, poissons, coquillages...

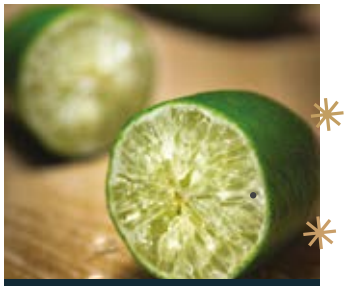
LES ACCOMPAGNEMENTS **pour vos plats**

- FAIT-MAISON -

Purée pomme de terre châtaigne au miel et pain d'épice	2.90 € /la part
Flan de carotte cœur de fromage frais	2.00 € /pièce
Purée de cèleri confit au beurre salé	2.98 € /la part
Gratin dauphinois	2.98 € /la part
Poêlée de champignons en persillade	3.98 € /la part
Fondue de poireaux	2.98 € /la part
Pommes croquette ou amandine ou dauphine	3.38 € /la part

LES LÉGUMES **à cuisiner**

LA SUGGESTION D'AURÉLIE, NOTRE PRIMEUR
« Ma recette fétiche pour les fêtes : des racines de capucines sautées et déglacées à la sauce soja ! Un goût original qui se marie à merveille avec les volailles : on se régale ! »



✶ Le produit étoilé
LE CITRON CAVIAR

Idées de recettes

À retrouver 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 céléri-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

Prise de commande uniquement
en magasin ou par téléphone au 02 41 44 14 38.
Aucune commande ne sera prise en compte par mail, merci.

LE MENU DES HALLES

23,95 € PAR PERSONNE

(minimum de commande pour 2 personnes)

Foie gras de canard et ses toasts

AOP Gaillac « Mauzac roux » 2016 Plageoles 14.80 €

ou

Méli-mélo de crevettes bio, crabe, avocat, pommes et agrumes (en verrine)

AOP Bourgogne Côtes d'Auxerre Domaine d'Edouard 2018 16.30 €

Pavé de Sandre sauce Crémant de Loire, flan de carotte cœur de fromage frais

Vdf blanc (Anjou) « Le Pont Bourceau » 2018, J. Delrieux 14 €

ou

Filet mignon farci au foie gras sauce au Porto, purée de céleri confit au beurre salé

AOP Côtes du Rhône « Sagesse » 2018 Gramenon 22.70 €

Plateau 3 fromages :
Coulommiers, Saint Sulpice et Bouton de Culotte

AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits rouge 2017 Naudin-Ferrand 21.90 €

Le Baulois (fondant au chocolat)

Champagne rosé « Incandescent » Mouzon Leroux, 28.50 €

Pour finir le repas
LA SUGGESTION DE STÉPHANIE DE L'ÉPICERIE FINE

- Thé noir Chris'Mas - ALVEUS
- Truffes bio - SAVEURS & NATURE

Les suggestions ne sont pas comprises dans les tarifs des menus

LE MENU Gourmet

39,95 € PAR PERSONNE

(minimum de commande pour 2 personnes)

Foie gras à la truffe fraîche

AOP Cahors « La Fage » 2015, Cosse Maisonneuve 18 €

ou

Caviar de Neuvic (+10€ par pers.)

AOP Chablis 1er cru Vaugiraut 2018, Oudin, 27.90 €

Coquille Saint Jacques, vierge de fruits et légumes, vinaigrette tiède

AOP Irouleguy blanc « Hegoxury » 2017, Arretxea, 26.70€

ou

Chiffonnade de Jambon Ibérique

VDF « Les Grillons » 2018, Clos des Grillons, 14.80 €

Aiguillette de Turbo au parfum de badiane ; fondue de poireaux

AOP Alsace « Rotenberg » 2014, JM.Deiss , 38.40 €

ou

Pavé de selle d'agneau aux parfums de garigues ; purée de pomme de terre châtaigne au miel et pain d'épices

AOP Languedoc Pic St Loup « Calades » 2016,Foulaquier, 17.50 €

Plateau de 4 fromages : Comté réserve, Pecorino à la Truffe, Bleu de Chèvre, Ossau de Chèvre

AOP Saumur Blanc « Les Pouches » 2017, La Porte Saint Jean, S. Dittière, 32 €

Baba de Saint Malo (pour 2 personnes)
Amaretto & Cerises / Rhum & Vanille / Limoncello & Citron ou Calavados & Canelle
+ glace vanille aux amandes toastées Ferme de la Grande Fontaine

Rhum Arrangé Filtré « Vanille » Frères Pirates 27.90€
ou AOP Montlouis sur Loire « Nouveau Nez » 2017 Ancestrale La Grange Tiphaine 18 €

Pour finir le repas
LA SUGGESTION DE STÉPHANIE DE L'ÉPICERIE FINE

- Café bio Mexique Chocaman - L'ENTRE PARENTHÈSE
- Orangettes confites - MICHEL CLUIZEL

Les suggestions ne sont pas comprises dans les tarifs des menus

LES VIANDES
à cuisiner

PRIX AU KG

Épicerie Fine
Pour accompagner vos viandes

Poivre sauvage Voatsiperifery 40g
LE MONDE DES SENS
5,26€

Fleur de sel de Noirmoutier 250g
OSTERMANN
4,90€

LES VOLAILLES FERMIÈRES 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 ..... 13.20 €
- Rôti de canette des Caraïbes ..... 29.90 €
- Melonnette de canard au foie gras ..... 28.80 €
- Rôti de Chapon exotique ..... 34.00 €
- Rôti de pintade ou canette farci aux raisins ..... 23.90 €
- Rôti de Poularde aux cèpes et gésiers confits ..... 32.00 €
- Paletot de caille aux griottes ..... 30.50 €

LES PETITES VOLAILLES

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

LE CANARD DE LA FERME MAUDET

- Foie gras cru déveiné ..... 63.00 €
- Magret de canard ..... 26.90 €
- Rôti de canard ..... 27.90 €
- Rôti de canard au foie gras ..... 39.90 €

LES GIBIERS

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

Accompagnés de la sauce Grand Veneur sur commande

- Rôti de gigue de chevreuil ..... 32.00 €
- Gigue de chevreuil avec os ..... 32.00 €
- Rôti de Daguet* ..... 46.90 €

* Daguet (jeune cerf) de la Ferme de la Villaine Pontigné de Baugé en Anjou. Animaux élevés aux pâturages et aux fourrages issus de la ferme, en plus d'un mélange de céréales et de légumineuses produits à la ferme.

NOS VIANDES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LE BŒUF AB

Côte de Bœuf	25.95 €
Rôti de Bœuf	25.90 €
Fondue	27.95 €
Tournedos tranche	28.95 €
Tournedos faux filet	36.00 €
Tournedos filet	46.60 €
Rôti de Bœuf sarladais *(foie gras et morilles)*	39.90 €

LE VEAU AB

Rôti de veau	28.60 €
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 *(farce fine, gouda, persil)*	29.90 €
Rôti de gigot d'agneau sans os	32.90 €
Gigot d'agneau avec os prêt à cuire	27.90 €
Rôti d'agneau beurre maitre d'hôtel	31.50 €

LE PORC AB

Rôti de filet mignon farci aux pommes et noisette caramel	29.90 €
Rôti de porc Orloff	19.90 €
Rôti de porc filet ou échine	18.85 €
Roti de porc aux fruits secs	19.90 €

LA VOLAILLE AB

Dinde noire fermière	21.60 €
Rôti de dinde noire fermière	41.10 €
Chapon fermier	23.60 €
Rôti de chapon fermier	47.80 €
Poularde fermière	23.60 €
Rôti de poularde fermière	47.80 €
Pintade fermière	18.30 €
Rôti de pintade fermière farcie	35.30 €
Canette fermière	18.50 €
Canard	18.50 €
Filet de canard	41.10 €
Cuisse de canard	22.95 €

★ Les produits étoilés

LES VIANDES D'EXCELLENCE

LE BŒUF ANGUS

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

Côte de Bœuf Angus 55.00 €

LE BŒUF DE GALICE

Race espagnole, élevée à proximité de l'Océan Atlantique, les animaux sont nourris tout au long de l'année d'herbes, de trèfles et de plantes maritimes, ce qui donne ce goût typé, légèrement salin.

Côte de bœuf de Galice 55.00 €

BŒUF SIMMENTAL

Son persillage et son gras abondant en font une matière parfaite pour une viande maturée de qualité. Origine Allemagne, Suisse ou Autriche.

Côte de Bœuf Simmental 49.90 €

LE PORC IBERIQUE

Elevée aux céréales et aux glands, sa viande est persillée et fondante, avec un délicat goût de noisette

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

LES VOLAILLES DE LA FERME DAUDET

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

Chapon 22.90 €

AGNEAU DE LAIT FERMIER

Pyrénées Atlantiques. Viande exceptionnellement onctueuse, tendre et juteuse. La labellisation garantie une alimentation exclusivement au lait de la mère par tétée au pis, sans antibiotique.

Gigot d'agneau de lait avec os 29.90 €

FROMAGES savoureux

Dates limites de commande :
vendredi 20 et vendredi 27-12

Plateau de fromages
sur commande
02 41 44 93 86

Les « classiques »

33 € LE PLATEAU POUR 12

soit environ 2.75€/personne

Comté Réserve	32.95 € /kg
Bûche cendrée	7.95 € /pièce
Langres	7.50 € /pièce
St Sulpice	34.95 € /kg
Tomme de Savoie	32.10 € /kg
Vacherin Mont d'or	24.70 € /kg
Bleu de Chèvre	37.95 € /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 3.85 € Confit Les 2 Gourmets

Les « exceptionnels »

39 € LE PLATEAU POUR 12

soit environ 3.25 €/personne

Manchego truffé
41.80 €/kg

Ol Sciur
58.30 €/kg

Comté Vieux
37.90 €/kg

Camembert au cidre
8.80 €/ pièce

Brie fourré 29.90 €/kg

La figuettine 8.90 €/pièce
chèvre frais avec une figue à l'intérieur

LA SUGGESTION D'ALICIA, NOTRE FROMAGÈRE
Nous avons sélectionné des fromages de caractère, entre tradition et originalité, pour une touche festive, conviviale, étonnante ! Mention spéciale pour notre coup de cœur : le brie fourré !

Pour cuisiner

Crème fraîche crue
15.95 € /kg
Beurre 19.95 € /kg

Les Recettes fromagères

Bries Fourrés 29.90 € /kg
- *Aux abricots, pruneaux, pistaches & noisettes*
- *Aux raisins secs, cranberries & noix*

Camemberts fourrés
- Aux herbes : 6.95 €/ pièce
- Noix & Miel : 7.95 €/ pièce

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.

Le Dessert

CARTAGÈNE « Sous le Manteau »
Frères Amiel à Mont Blanc
Vin muté à base de raisin blanc Vermentino, et d'eau de vie du domaine. Elevé 18 mois en barrique qui lui donne une patine oxydative qui ouvre les portes des desserts au chocolat, amande, café, noisette, praline, caramel,....

Le Digestif

LA GAMME
DES ARMAGNAC
de Michel Maestrojean
- Armagnac 5 ans
- Vieille Reserve 15 ans
- Millésime 1999
- Millésime 1997

La Gourmandise

LES RHUM ARRANGÉS FILTRÉS
des Frères Pirates

Une histoire qui commence en 2016, deux amis de longue date qui partent à l'aventure des macérations de produits sélectionnés bio (épices, fruits,...) dans du Rhum de qualité AOP Martinique.

« Filtrés » pour maitriser la macération et proposer un produit stable. Des parfums étonnant de finesse et complexité, chardon bleu, Combawa, Miel, Fraise, Gingembre,...

LES FRUITS
en légèreté

SUR COMMANDE

DATES LIMITE DE COMMANDES
le lundi 23 pour Noël & le lundi 30 pour le Nouvel An

NOUVEAUTÉS

Corbeilles de fruits et Plateaux de Fruits secs

Plateau de fruits secs

Pruneaux, Abricots & Figues 6.50€ / 450 g
Pruneaux, Abricots, Figues & Dattes 19.90 € / 1Kg200

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

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

Les Bons Cadeaux

Offrez gourmand !

Montant libre à partir de 20 €, valable sur l'ensemble du magasin, hors boulangerie.
A utiliser dans les 3 mois suivant la date d'achat.

IDÉES
cadeaux

Les Paniers Garnis

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

100% Anjou I 100% Bio I 100% Exceptionnel

L'ÉPICERIE FINE
en douceur

Épices et Condiment

Confit de mangue au poivre de Penja - TERRE EXOTIQUE	5,60 €
Condiment balsamique à la framboise 100ml – TERRES ROUGES	15,20 €
Huile d'olive extra vierge à la Truffe 250ml – FLAMINIO	11,90 €
Carpaccio de truffes noires d'été 50g - VIA DEL SOL	17,85 €

Le sucré

CLUIZEL
Nuancier chocolat carrés de plantation x28
18,50€
Coffret Pause Chocolat à Paris 120g
19,40€
SAVEURS & NATURE
New ! Coffret Sélection des Chefs bio x25
17,50€

VEGGIE ♥
Coffret ganache aux fruits x25 chocolats
17,50€

CHOC'HOLA
Tablette Mexique au gingembre 100g
4,50€

Spécial Noël

Panettone Italien (aux fruits confits, ou au chocolat)
ELITALIE
19,95€
Pains d'épices de Noël (figue, orange, ou noix)
ROBREAU
6,90€
Confiture de Noël (pomme, orange et cannelle) 290g
LES DELICES DE FLO
7,40€
Mélange Vin chaud 80g
SARABAR
7,95€

DESSERTS GLACES

Crèmes glacées, sorbets, et bûches glacées BIO
LA FERME DE LA GRANDE FONTAINE

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

DATE LIMITE DES COMMANDES
MAGASIN
Les 20 et 27 décembre
BOULANGERIE
Les 19 et 26 décembre

www.deshallesetdesgourmets.com

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 NON STOP POUR PRÉPARER LES FÊTES
LES LUNDIS 23 et 30 DÉCEMBRE 9h30 -19h30
LES MARDIS 24 et 31 DÉCEMBRE 9h -18h (Boulangerie : 6h45-18h)

Tarifs valables jusqu'au 31/01/2020, 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

Agence Blitz Conseil - Photographies : SR513.com - Fotolia