

...

Boucherie Traiteur Carte Éstivale

...



DES HALLES
ET DES
GOURMETS



Mises en Bouche

Bouchées canapés	25.00€ /pièce
<i>Plateau de 25 pièces : wrap de poulet rôti, mini-quiches, gaspacho courgette basilic, tartare de melon et jambon sec, blinis au saumon fumé maison</i>	
Maquereau mariné aux algues	29.00€ /Kg
Poulpe, fenouil et olives	49.90€ /Kg
Accra de poisson.....	26.90€ /Kg
Tempura de calamars.....	28.90€ /Kg
Pastilla de poulet au citron confit	1€ /pièce



Entrées Froides

Terrine de rouget, tapenade et poivron confit.....	39.90€ /Kg
Goutte de homard bleu, brunoise de légumes aux épices douces.....	11.90€ /pièce
Pastel de tomates anciennes semi-confites, mozzarella et pesto de basilic.....	7.90€ /part
Mille-feuilles de légumes au fromage frais	19.90€ /Kg
Caviar d'aubergine, sablé parmesan et chiffonade de jambon sec	6.90€ /part
Gaspacho.....	14.90€ /L



Entrées Chaudes

Tarte fine tomate, courgette, pistou	3.50€ /pièce
Nem de veau.....	2.70€ /pièce
Quiche.....	3.50€ /pièce
<i>Au choix : jambon ; ou légumes ; ou féta - épinards ; ou fromage</i>	



Salades

Assortiment de crudités	11.90€ /Kg
<i>Carottes râpées ; céleri remoulade ; concombre tzatziki</i>	
Salade de légumes antipasti	17.90€ /Kg
<i>Courgette, aubergine, poivron, oignon rouge, fregola, ail et balsamique</i>	
Taboulé.....	14.90€ /Kg
<i>Semoule, concombre, poivron, tomate, oignon et herbes fraîches</i>	
Salade Asiatique	16.90€ /Kg
<i>Chou pack choi, carotte, fève adamamé, pousses de soja, cacahuètes, sésame et ail grillé</i>	
Salade Estivale.....	25.90€ /Kg
<i>Melon, féta, jambon sec, menthe, basilic, oignon, huile d'olive et jus de citron, confiture de balsamique</i>	
Salade Piémontaise	16.90€ /Kg
<i>Pomme de terre, jambon, cornichons, tomate, oeuf, mayonnaise, moutarde</i>	
Hareng pomme à l'huile.....	16.90€ /Kg
<i>Pomme de terre, hareng doux fumé, carotte, pomme verte, oignon, aneth</i>	
Salade Niçoise	18.90€ /Kg
<i>Oeuf, tomate, haricots verts, thon, oignon, olives, artichaut</i>	



Poissons Cuisinés

Filet de saint-pierre, sauce vierge tomate et basilic.....	13.90€ /pièce
Dos de cabillaud, jus de crustacés.....	8.90€ /pièce
Pavé de thon Albacore, pistou provençal	8.90€ /pièce
Mouclade charentaise	18.90€ /Kg
Blanquette de la mer.....	22.90€ /Kg
Wok de crevettes à la thaï.....	24.90€ /Kg



Viandes Cuisinées

Rib's à griller (précuits et assaisonnés, sous vide)	
<i>Rib's de cochon.....</i>	24.90€ /Kg
<i>Rib's de boeuf.....</i>	24.90€ /Kg
Médaille d'épaule d'agneau confite aux herbes	32.90€ /Kg
<i>Sauge, thym & romarin</i>	
Mijoté de boeuf aux olives.....	27.90€ /Kg
Rôti fondant de poitrine de veau	34.90€ /Kg
Pavé de veau, jus aux câpres et anchois	39.90€ /Kg
Roulé de volaille farci aux herbes et chèvre frais.....	39.90€ /Kg
Filet mignon de porc, amandes, thym, miel & pêche.	32.90€ /Kg



Accompagnements

Pommes de terre grenaille rôties aux épices.....	11.80€ /Kg
Pommes dauphines	16.90€ /Kg
Tian de légumes.....	18.90€ /Kg
Ratatouille de légumes grillés	16.90€ /Kg
Piperade.....	16.90€ /Kg
Flan de courgette aux herbes, gratiné parmesan.....	2.50€ /pièce
Galette de légumes grillés.....	2.50€ /pièce
<i>150g environ. Poivron, courgette, oignon, pomme de terre</i>	
Pôelée de carottes nouvelles.....	5.20€ /pièce
<i>Ail & thym ; ou Cumin , citron & coriandre (cuites sous-vide, 400g, soit 20.80€/kg)</i>	



Plats Uniques

Paëlla royale.....	12.90€ /part
<i>Encornet, langoustine, moule, crevette, poulet & chorizo</i>	
Couscous 4 viandes et légumes frais cuisinés	
<i>Agneau, boulette de boeuf, poulet et merguez.....</i>	9.90€ /part
Tajine	9.90€ /part
<i>au choix : boeuf, veau, agneau ou volaille</i>	
Poulet basquaise.....	9.90€ /part
Tomates farcies.....	16.90€ /Kg



Sauces & Jus de Viande

Aïoli maison	1.90€ /100g
Sauce BBQ maison.....	2.50€ /100g
Jus d'agneau à l'ail & piment d'Espelette.....	39.90€ /L
Jus de veau au thym.....	39.90€ /L
Jus de boeuf au poivre vert.....	39.90€ /L



Viandes à Griller

Côte de boeuf blonde d'Aquitaine	26.50€ /Kg
Côte de boeuf Parthernaïse.....	26.50€ /Kg
<i>Côte de boeuf Angus maturée</i>	55.00€ /Kg
Paleron et coeur de persillé affiné.....	28.50€ /Kg
<i>Côte de porc noir de Bigorre</i>	26.90€ /Kg



Brochettes

Brochette de boeuf	24.95€ /Kg
<i>Marinade à l'échalotte</i>	
Brochette de volaille	29.90€ /Kg
<i>Thym et citron ou Tandoori</i>	
Brochette de sot-l'y-laisse de dinde	16.90€ /Kg
<i>Thym et citron ou Tandoori</i>	
Brochette de veau.....	24.30€ /Kg
<i>Ail des ours</i>	
Brochette de porc.....	17.90€ /Kg
<i>Curry</i>	
Brochette d'araignées de porc.....	19.90€ /Kg
<i>À la provençale</i>	
Brochette d'agneau	33.90€ /Kg
<i>Ail des ours et oignons blanc</i>	



Pièces Marinées à Griller

Côtes de porc	14.65€ /Kg
<i>Marinade curry</i>	
Pavés de boeuf.....	28.50€ /Kg
<i>Marinade à l'ail des ours ou à la mexicaine</i>	
Émincés de veau	28.95€ /Kg
<i>Marinade thym & citron</i>	
Émincés de volaille.....	16.90€ /Kg
<i>Marinade thym & citron</i>	



Saucisserie

Chipolatas et saucisses de porc.....	17.95€ /Kg
<i>Nature ou aux herbes</i>	
Chipolatas.....	de 18.20 € à 21.80€ /Kg
<i>de Veau, de Volaille ou de Boeuf</i>	
Merguez	18.20€ /Kg
Andouillettes	21.50€ /Kg
<i>Les saucisses sont faites maison aux Halles, avec des viandes issues de l'agriculture biologique.</i>	



Carpaccio

Boeuf	3.50€ /pièce
<i>120g environ. Uniquement sur commande</i>	



DES HALLES
ET DES
GOURMETS


**COMMANDE UNIQUEMENT
EN MAGASIN OU PAR TÉLÉPHONE**


**Boucherie : au moins 24h avant
Traiteur : au moins 1 semaine avant
merci !**


02 41 44 14 38


• • •

DÉGUSTATIONS, ANIMATIONS, ACTUALITÉS,
LA JOIE SE PARTAGE : REJOIGNEZ-NOUS !

 www.deshallesetdesgourmets.com

 [deshallesetdesgourmets](https://www.facebook.com/deshallesetdesgourmets)

 [deshallesetdesgourmets](https://www.instagram.com/deshallesetdesgourmets)

 boucherie@deshallesetdesgourmets.com



NOS POINTS DE VENTE
POUR MIEUX VOUS SERVIR :

DES HALLES ET DES GOURMETS

26 bis Route de Bouchemaine 49000 ANGERS

02 41 44 14 38

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

• • •

LA BOUCHERIE DES GOURMETS

58 rue Pasteur 49130 LES PONTS-DE-CÉ

02 49 89 00 10

du Mardi au Jeudi : 9h - 13h & 15h - 19h
Vendredi & Samedi : 9h - 19h

• • •

SUR LES MARCHÉS

Marché Lafayette Angers : les mercredis
Marché de Montreuil-Juigné : les vendredis
Marché Molière Angers : les samedis