

... ..
Les planches
Apéro
... ..



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, asperges, 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 Saline

40€ pour 4 pers.
(Planche uniquement disponible pour 4, 8 ou 12 personnes.)

- Truite fumée
- Blinis
- Rillettes de poissons
- Tartare d'algue
- Moules marinée
- Citron

Le vin qui va bien
AOC Saumur blanc, « La Coulée d'Aunis », 2019, 17,70€



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 fruit

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€



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 fruit

Le vin qui va bien
Crémant de Loire, « Gold », 2020, Liv Vincendeau, 20,90€



La Vitaminée

38€ pour 4 pers.
(9.50€ la part supp)

- Brochettes de fruits de saison
- Accompagnement au choix : sauce chocolat ; sauce caramel ou coulis de fruits rouges

Le vin qui va bien
AOC Coteaux de l'Aubance « Plaisir », 2021, Domaine de Rochambeau, 12,60€



DES HALLES
ET DES
GOURMETS



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.

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 !