CARTE des Fêtes

DES HALLES
ET DES
GOURMETS

AGENDA
DE DÉGUSTATIONS

Vendredi 1er décembre :
De Neuvic (caviar, beurre de homard et autres délices de fêtes) – 16h-19h
Cédric Hazard (vins étrangers)

Vendredi 8 décembre :
GAEC Leonis – Brouilly (vin)

Vendredi 15 décembre :
Source du Ruault – Saumur & Saumur-Champigny (vin)
Le Châtelain Gourmand (terrines de gibier) – 16h-19h
Gaec Rue Bleue (labneh et yaourts) - 14h

Lundi 18 décembre :
Saveurs & Nature (chocolats) – 10h-12h

Mercredi 20 décembre :
Cluizel (chocolats) – 9h30-18h

Jeudi 21 décembre :
Papa ô Rhum – Cyril Boisnier (rhums arrangés)
Valrhona (chocolats) – 9h30-13h

Vendredi 22 décembre :
Domaine Bois Brinçon – Anjou (vin)

Mais ce n'est pas tout : fromages, fruits de saison, jus de fruits... chez Des Halles et des Gourmets les dégustations sont légion, et la liste n'est pas exhaustive.

PRIMEUR

Corbeilles de fruits

Sur commande
Dates limites de commande
Mardi 19 décembre
pour Noël
et mardi 26 décembre
pour le nouvel an.

L'incontournable de Noël

Pommes, poires, bananes, ananas, kakis, litchis et clémentines
Disponible en deux formats :
6-8 personnes : 38€
12-14 personnes : 76€

Le voyage des saveurs

Assortiment de fruits exotiques
Disponible en deux formats :
6-8 personnes / 12-14 personnes
À partir de 55€ (tarifs selon cours)

La Gourmande

Nouveauté de cette année : l'épicerie s'associe au primeur pour vous proposer un savant mélange de fruits et douceurs sucrées.
Clémentines, oranges, pommes, litchis, jus de pommes aux épices, pain d'épices, spéculoos et chocolats.
8 à 12 personnes : 50€

Légumes racines

Surprenez vos convives avec nos merveilleux légumes racines !
Au choix : crosnes (fins et délicats au goût de noisette), cerfeuil tubéreux (saveur sucrée et chair fondante), racine de capucine (saveur végétale et pointe de fève tonka), topinambour (saveur légèrement sucrée rappelant l'artichaut).

Fruits secs & confits

Dattes, figues, cranberries, abricots secs et lamelles d'agrumes confits.
Au détail ou en plateaux réalisés sur-mesure (sur commande uniquement) : n'hésitez pas à vous rapprocher de notre équipe !

Truffe

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

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

En dehors de la période des fêtes, merci de commander 48h à l'avance au minimum.

CAVE

LARGE CHOIX DE MAGNUMS

Que ce soit dès l'apéritif avec de fines bulles, ou bien pour accompagner de très beaux plateaux de fruits de mer...
sans compter les pièces de viande raffinées que vous servirez durant les fêtes, les vins servis en magnum font toujours leur effet !

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

LA DISTILLERIE DU SONNEUR
Le Mans

Distillerie agricole composée de 5 hectares de vergers en agriculture biologique, la Distillerie du Sonneur, implantée au cœur du Mans, travaille des variétés principalement anciennes ou locales. Venez découvrir leur gamme d'eaux de vie de fruits et de spiritueux, en 50cl, 20cl ou sous forme de coffrets découverte de 5cl !

PAPA Ô RHUM
Cyril Boisnier

PAPA Ô RHUM

Implantée à Rochefort-sur-Loire,
la maison Papa ô Rhum propose des rhums arrangés originaux alliant douceur et créativité !

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 19 décembre pour Noël
et mardi 26 décembre pour le nouvel an.

Entrées gourmandes **À RÉCHAUFFER**

Boudin blanc nature ..... 25.90€ le kg
Boudin blanc aux morilles ..... 39.90€ le kg
Bouchée à la reine ..... 7.95€ la part
Coquille Saint-Jacques ..... 7.95€ la part
Crème de chou-fleur au curry,
gambas rôties aux épices ..... 10.90€ la part
Nems de canard confit,
sauce au miel épicé ..... 7.60€ la part
Risotto de coques ,
et Saint Jacques, saveur iodée ..... 11.90€ la part
Alternative végétarienne :
Crème de chou-fleur au curry ..... 7.30€ la part

Entrées froides **PRÊTES À SERVIR**

Terrine de homard ..... 39.95€ le kg
Saumon fumé ..... 69.90€ le kg
Foie gras nature ..... 159.90€ le kg

AOC Saumur blanc, « Billes de Roche », 2021
Domaine Mélaric ..... 20€

À retrouver également : galantine, pâté en croûte...

Accompagnements

Purée de potimarron au thé noir et épices .. 3.20€ la part
Gratin dauphinois aux cèpes ..... 4.90€ la part
Poêlée de champignons frais ..... 4.30€ la part
Poêlée de légumes au miel ..... 3.50€ la part

Plats

Lotte au curry, inspiration thaï ..... 12.95€ la part
AOC Jurançon sec « La Part Davant », 2022
Domaine Camin Larredya ..... 26.80€

Fondant de veau forestier,
sauce au porto ..... 11.95€ la part
AOC Côte de Brouilly « Mont Brulius » 2020
Domaine Léonis ..... 16.80€

Fricassée de chapon sauce foie gras,
et shiitaké ..... 9.95€ la part
AOC Languedoc « Autour du Cinsault »
Les Vignes Oubliées ..... 15.40€

Magret de canard farci aux pommes,
foie gras et sauce au miel épicé ..... 10.95€ la part
AOC Irouléguy « Tradition » 2021,
Domaine Arretxea ..... 18.40€

Alternative végétarienne :
Risotto de champignons à la truffe ..... 10.90€ la part
AOC Bourgogne Côtes d'Auxerre blanc 2020,
Domaine d'Édouard ..... 20.20€

Desserts

Entremets mangue & citron vert ..... 5.95€ la part
Entremets chocolat & caramel
au beurre salé ..... 5.95€ la part

BOUCHERIE

Volailles

Chapon fermier PAC* ..... 19.90€ le kg
Rôti de chapon farci aux fruits confits ..... 29.90€ le kg
Poularde fermière PAC* ..... 16.90€ le kg
Rôti de poularde forestière ..... 28.90€ le kg
Chapon de pintade PAC* ..... 24.90€ le kg
Dinde fermière PAC* ..... 23.90€ le kg
Poulet Bresse effilé ..... 29.90€ le kg
Pintade fermière effilée ..... 13.90€ le kg
Caille entière ..... 22.90€ le kg
Canette effilée ..... 16.90€ le kg
- Poularde PAC* ..... 26.90€ le kg
- Poularde effilée - P.H Morilles ..... 15.90€ le kg
- Pintade effilée - P.H Morilles ..... 18.90€ le kg
- Poulet des Landes effilé ..... 13.90€ le kg

*prêt à cuire

Utiles dans la préparation des viandes :
fond de veau, fond de volaille, épices, sauces, huiles & vinaigres, chutney...
à retrouver dans les rayons épicerie.
N'hésitez pas à demander conseil à nos fines épicières !

Porc

- Rôti de porc ..... 19.90€ le kg
- Filet mignon ..... 26.90€ le kg
- Filet mignon farci aux figues ..... 29.90€ le kg
- Rôti aux abricots ..... 22.90€ le kg
- Rôti à la diable ..... 22.90€ le kg

Carré de porc ibérique ..... tarif selon cours
Carré de porc Noir de Bigorre ..... 26.90€ le kg

Bœuf

Côte de bœuf Parthenaise ..... 28.90€ le kg
Côte ou entrecôte maturée ..... tarifs selon cours
Rosbif ..... 27.90€ le kg
Filet ..... 48.90€ le kg
Tournedos ..... 29.90€ le kg

Veau

- Rôti de veau ..... 28.90€ le kg
- Veau Orloff ..... 29.90€ le kg
- Rôti de veau façon grenadin ..... 35.30€ le kg
- Filet de veau ..... 49.90€ le kg

Agneau

- Gigot d'agneau avec os prêt à cuire ..... 27.90€ le kg
- Épaule avec os ..... 18.90€ le kg
- Rôti de gigot ..... 32.90€ le kg
- Rôti maître d'hôtel ..... 32.90€ le kg
- Baron d'agneau ..... 39.90€ le kg
- Carré d'agneau en croûte d'herbes ..... 29.90€ le kg

Gibiers

Tournedos daguet ..... 49.90€ le kg
Gigue de chevreuil ..... tarifs selon cours
Gigue de sanglier ..... tarifs selon cours
Pigeons natures ou farcis ..... tarifs selon cours

Avez-vous pensé à nos bocaux de légumes pour accompagner vos viandes ?
Haricots verts extra fins rangés main, champignons, marrons au naturel...
Venez découvrir les produits de notre fournisseur viennois Joubert.

ÉPICERIE FINE

AU COIN DU FEU ENTRE AMIS OU EN FAMILLE, SAVOUREZ NOS MERVEILLEUX THÉS ET INFUSIONS DE NOËL !

- Thé Pu Erh - cannelle & orange
- Thé noir « Balade à Versailles » - caramel, amande & noix
- Thé bleu « Un hiver à Tokyo » - yuzu & guimauve
- Rooibos « Amaretto » - amande
- Infusion « Nuage d'amandes » - amande, cannelle & pop-corn

... et bien d'autres !

DU PLUS CLASSIQUE AU PLUS AUDACIEUX, DÉCOUVREZ NOTRE LARGE SÉLECTION DE CONFITS POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS.
Sans oublier nos pains d'épices confectionnés avec passion par nos apiculteurs Miel et Loire !

POUR VOS METS DE FÊTES, FAITES CONFIANCE À L'ATELIER DE VINCENT, ARTISAN FUMEUR DEPUIS 1985 INSTALLÉ À NANTES !

- Crevettes fumées au bois de chêne
- Saumon fumé de Norvège
- Truite blanche du Larzac ou truite de Bretagne
- Pavé de saumon rôti à chaud
- Pavé de saumon fumé ficelle

FÊTEZ NOËL AVEC ÉLÉGANCE,
et optez pour le caviar De Neuvic et ses dérivés !

...ET PARCE QUE NOËL RIME AVEC CHOCOLAT, venez vous émerveiller (mais pas que !) devant les coffrets Cluizel, Valrhona, Saveurs & Nature et Maison Guinguet garnis de truffes, palets fourrés, orangettes et gingembrettes, gianduja ou encore rochers...

POUR UNE FIN DE REPAS TOUT EN FRAÎCHEUR, optez pour une bûche glacée de la ferme de la Grande Fontaine

Bons cadeaux à partir de 10€

Offrez gourmand avec nos paniers garnis !

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

À partir de 20€

Nos plateaux

Le traditionnel

6-8 personnes ..... 31.00€
10-12 personnes ..... 42.00€

- Abondance fermier AOP
- Abbaye de Belloc
- Selles-sur-Cher AOP
- Tomme de Savoie IGP
- Brie fourré
- Pâte de fruits

Le raffiné

6-8 personnes ..... 42.00€
10-12 personnes ..... 52.00€

- Comté vieux AOP
- Brie à la truffe
- Pouligny Saint Pierre AOP
- Roquefort Carles AOP
- Langres AOP
- Pâte de fruits

Le sur-mesure

Une base de 6€ pour la décoration et le support plateau est à prendre en compte

À composer selon vos goûts avec l'aide de vos fromagères.

Nos coups de cœur :

- Sakura no-ha fermier
- Bleu d'Anjou fermier
- Mont d'or Michelin AOP
- Lou Beth Mailh fermier
- Epoisses fermier AOP
- Beaufort d'été AOP
- Kinara à la truffe
- Gorgonzola à la truffe

FOCUS
Savary

Nature, passion ou chocolat... les flans de la Maison Savary seront de la partie cette année.
À commander une semaine à l'avance, au même titre que leurs pains d'épices.

FOCUS
Bordier

À 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 : algues, sel fumé, yuzu, caviar...

FOCUS
Pâtes Francois

Sublimez vos recettes de Noël avec les fabuleuses pâtes feuilletées, brisées et sablées prêtes à l'emploi de la maison familiale François !

Les fabrications maison

- Brie raisins, cranberries et noix
- Brie orange, marron et figue
- Brie à la truffe fraîche
- Brillat à la truffe fraîche

Dates limites de commande :
Mardi 19 décembre pour Noël
et mardi 26 décembre pour le nouvel an.

Aucune fondue ni raclette ne pourront être préparées sur place les 23 et 24 décembre.
En dehors de la période des fêtes, merci de commander 24h à l'avance au minimum.

DES HALLES ET DES GOURMETS

Horaires de fêtes

Journée continue (9h-19h)
les samedis 23 et 30 décembre.
Ouverture exceptionnelle (9h-12h30)
les dimanches 24 et 31 décembre.

Dates limites de commande :

Mardi 19 décembre pour Noël
Mardi 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 31/01/2024*

© Groupe écho - *Voir conditions en magasin - Tarifs selon cours - Suggestion de présentation - Photos non contractuelles

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