





• • • • • • 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 manguant 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

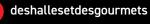
du Lundi au Jeudi : 9h30 - 13h & 15h - 19h

Vendredi & Samedi: 9h - 19h en continu

Fermeture hebdomadaire le dimanche

Dégustations, animations, actualités, la joie se partage : Rejoignez-nous!









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, asperge, carotte...
- Sauce au yaourt grec au choix : échalote, ciboulette & citron ; curry ou manque



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



AOC Touraine, « Ad Libitum », 2022, La Grange Tiphaine, 14,20€



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 fruits



Crémant de Loire, « Gold », 2020, Liv Vincendeau,



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



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 fruits
- 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



AOC Saumur rouge, « La Pierre Frite », 2020, 12€