



DES HALLES
ET DES
GOURMETS



Les planches Apéro.

..... Commandez vos planches

Une remise de 10% est appliquée à partir de 10 personnes. Valable sur toutes les planches.

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 !



deshallesetdesgourmets



deshallesetdesgourmets



DES HALLES
ET DES
GOURMETS





La Fromagère29,90€ pour 4 pers. (7,50€ la part supp.)

- Comté fruité
- Tomme de Savoie
- Mothais sur feuille
- Ossau Iraty
- Coulommiers

Le vin qui va bien



IGP blanc « Le Penseur de Rotin »
2024 – Chenin, Chardonnay
Domaine de la Sagesse des Sols – 9,70€



La Carnivore34,50€ pour 4 pers. (8,60€ la part supp.)

- Mini rillauds de porc bio maison
- Chiffonnade de jambon de Parme 24 mois
- Chiffonnade de jambon aux herbes
- Jambon des Pyrénées
- Rosette
- Lonzo corse



Le vin qui va bien

Côtes du Rhône rouge 2022 – Domaine Charvin
17,40€



L'Harmonieuse ...37,90€ pour 4 pers. (9,40€ la part supp.)

- Manchego romarin
- Gouda demi-vieux
- Chaource
- Lonzo corse
- Jambon des Pyrénées
- Chorizo ibérique



Le vin qui va bien

VDF rouge « Yo No Puedo Mas » 2022
Domaine du Mas D'Agalis – 13,80€



La Croquante30€ pour 4 à 6 pers. 40€ pour 8 à 10 pers.

- Crudités de saison
Automne-hiver : carotte, chou-fleur, radis, betterave, radis noir, chou romanesco...
Printemps-été : radis, concombre, melon, pastèque, carotte, tomate, courgette...
- Sauce à la crème crue fermière et herbes fraîches



Le vin qui va bien

Bourgogne Côtes d'Auxerre blanc 2021
Domaine D'Édouard – 21,80€



L'Idéale39,50€ pour 4 pers. (9,80€ la part supp.)

- Chablis blanc
- Gouda au cumin
- Tomatade
- Mini involtini speck & chèvre
- Lonzo corse
- Mini rillauds
- Blinis
- Assortiment de légumes



Le vin qui va bien

IGP rouge « Colina Oeste » 2021
Domaine Entras (Sud-Ouest) – 15,70€



La Vitaminée35€ pour 4 à 6 pers. 46€ pour 8 à 10 pers.

- Fruits de saison
Automne-hiver : ananas, clémentine, orange, kiwi, fruits secs, fruit de la passion, kaki, mangue...
Printemps-été : fraise, framboise, melon, pastèque, myrtille, cerise, figue...
- Accompagnement au choix :
sauce chocolat ou coulis de fraise



Le vin qui va bien

VDF rosé mousseux « La Vie en Rose » demi-sec
Domaine Pas St Martin – 12,80€

Croquante et Vitaminée : à partir de 10 personnes, veuillez nous consulter.