



DES HALLES
ET DES
GOURMETS

La Carte des Fêtes.



Agenda de dégustations.



- **Samedi 29 novembre :**

Atelier Judicieux (café de spécialité, Saint-Nazaire -44-)

9h30-13h

Wafra Laymoun (agrumes confits & confitures, Angers -49-)

À partir de 15h

- **Vendredi 5 décembre :**

Laiterie Verneuil (laits, Verneuil-sur-Indre -37-)

Toute la journée

By Dallais (crèmes desserts, La Haye-Descartes -37-)

Toute la journée

- **Samedi 6 décembre :**

Noisettes de l'Ouest

À partir de 9h30

- **Samedi 13 décembre :**

Domaine Jonc Blanc (vin, Dordogne -24-)

Domaine de la Grange aux Belles

(vin, Soullaines-sur-Aubance -49-)

Nuances de Chocolat (chocolat de spécialité, Angers -49-)

À partir de 9h30

- **Jeudi 18 décembre :**

Cluizel (chocolats, Damville -27-)

À partir de 9h30

Fromagerie Reo

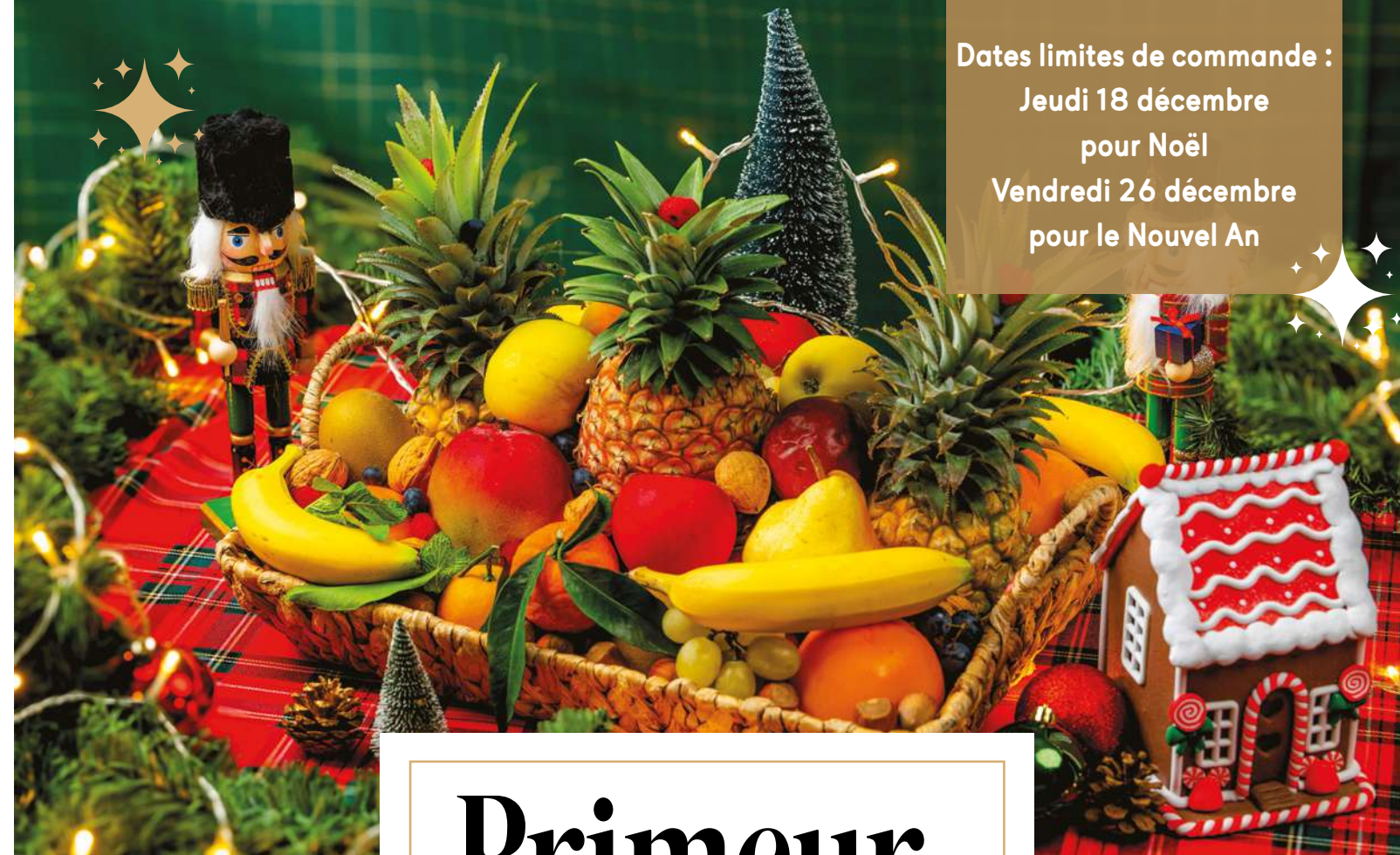
Toute la journée

- **Vendredi 19 décembre :**

Le Mottay Gourmand (rillettes de viande, Château Gontier -53-)

17h-19h

Dates limites de commande :
Jeudi 18 décembre
pour Noël
Vendredi 26 décembre
pour le Nouvel An



Primeur.

- **Corbeilles de fruits**

Des corbeilles de fruits **composées sur mesure** selon vos envies et votre budget.

À noter que les fruits sont entiers afin de conserver leur fraîcheur.



- **Truffe noire**

À nouveau cette année, retrouvez les truffes noires de chez Cindy Cheyron cultivées dans la Vallée du Rhône.

Tarifs selon cours.



- **Fruit de la passion de la Réunion**

Reconnu pour sa peau pourpre et son gros calibre, il offre une pulpe sucrée et acidulée. Délicieux et riche en vitamines, sa peau fripée vous promettra un fruit mûr à point !



- **Mangue Kent**

Avec sa chair fondante, sucrée et pratiquement sans fibres, elle est parfaite à déguster à la cuillère. Son goût intense en fait une valeur sûre.

Dans votre magasin Des Halles et des Gourmets les dégustations sont légion, et nos gourmets ont plus d'un tour dans leur sac ! Fromages, fruits de saison, jus de fruit, produits d'épicerie fine... notre gamme recèle de nombreux trésors !



La Cave.

• La Champagne

Il existe 3 cépages principaux dans la famille des Noiriens : le chardonnay appelé « Blanc de Blanc » donnant des vins frais et subtils, le pinot meunier produisant des vins plutôt fruités tout en délicatesse ainsi que le pinot noir qui donne, quant à lui, des vins tanniques, charpentés et vineux.



• Le Languedoc

Les vins blancs du Languedoc ont une robe jaune clair et franche avec des arômes de fruits. On y retrouve la rondeur languedocienne, un bon équilibre, une belle fraîcheur et de la minéralité apportée par la Méditerranée.



• Le Sud-Ouest

Les vins rouges aux arômes de fruits rouges y sont amples et équilibrés, ronds et charnus, dotés de tanins soyeux. Les blancs mêlent des notes d'agrumes et de fleurs blanches, l'élevage leur apporte de la complexité.



• Distillerie les Tontons Tringueurs

Créé fin 2023 par quatre copains, «Les Tontons Tringueurs» est un embouteilleur indépendant basé à Liré, commune située entre Nantes et Angers. Ils proposent des rhums représentatifs de leurs terroirs sans ajouts de superflus, issus d'assemblages et de vieillissements différents, ainsi qu'une gamme de liqueurs.



Le menu de fête.

Dates limites de commande :

Jeudi 18 décembre pour Noël

Vendredi 26 décembre pour le nouvel an.

Menu de Noël 25€



• Entrée

Coquilles St-Jacques à la bretonne
OU
Foie gras mi-cuit IGP Sud-Ouest



Sancerre blanc « Mélodie de vieilles vignes »,
2022, Domaine Vincent Gaudry

• Plats

Merlu iodé, sauce coques et son risotto
au jus de clémentine

OU

Curry vert de joue de loup de mer
et ses petits légumes

OU

Suprême de pintade sauce layon
et son gratin dauphinois aux cèpes

OU

Rôti de chapon au foie gras et morilles, jus de
volaille et son mille-feuilles de légumes racines



Bourgogne rouge - Hautes Côtes de Beaune,
2023, Domaine Naudin Ferrand

À la carte

• Entrées (Part de 180g)

Saumon fumé 89.90€/kg

Terrine de St-Jacques 69.90€/kg

Bouchée à la Reine au ris de veau 7.95€ la part

Coquille St-Jacques à la bretonne 8.95€ la part

Crème de carottes au lait de coco
et fruit de la passion 5.70€ la part

Foie gras mi-cuit IGP Sud-Ouest 169.90€/kg

Bloc de foie gras mi-cuit – 1kg 125.00€/kg

Bloc de foie gras mi-cuit – 500g 145.00€/kg



Beaujolais Villages blanc « Unisson », 2021

Domaine Champier

• Plats (Part de 220g)

Suprême de pintade, sauce au layon 11.95€ la part

Rôti de chapon, foie gras aux morilles
et jus de volaille 11.95€ la part



Vin de France blanc « Gilbourg », 2019

Domaine Courault

• Accompagnements (Part de 180g)

Gratin dauphinois nature 3.60€ la part

Gratin dauphinois aux cèpes 5.00€ la part

Mille-feuilles de légumes racines 4.10€ la part

Purée de potimarron aux épices 3.70€ la part

Poêlée de champignons 5.20€ la part

Pommes dauphines artisanales 5.00€ la part



Vin rouge « Terrasses du Larzac », 2023

Domaine des Vignes Oubliées

Le saviez-vous ? Les vins en grands contenants vieillissent mieux qu'en format classique !
Venez jeter un oeil à nos magnums en boutique !

Boucherie & charcuterie

Dates limites de commande :

Jeudi 18 décembre pour Noël

Vendredi 26 décembre pour le nouvel an.

• Spécialités charcutières

Mini pâté en croûte	18.00€/pièce
Pâté en croûte forestier.....	33.90€/kg
Mousse de canard au cognac	29.90€/kg
Rillettes d'oie 83%.....	27.90€/kg
Jambon à la truffe d'été 1.2%	51.50€/kg
Galantine de poularde forestière.....	39.90€/kg
Mini ballotine de sanglier.....	7.50€/pièce
Mini ballotine de chapon à l'abricot.....	7.50€/pièce

• Bœuf



Filet de bœuf en croûte	49.90€/kg
Tournedos dans le rumsteak	32.90€/kg
Filet de bœuf.....	59.90€/kg
Rôti de bœuf supérieur	31.90€/kg
Côte de bœuf	32.20€/kg
Contre-filet de bœuf.....	51.90€/kg
Fondue bourguignonne.....	33.90€/kg

• Viandes d'exception

Côte de bœuf Black Angus	85.45€/kg
Bœuf wagyu du Japon	30.00€/les 100g
Carré de porc de Bigorre	35.00€/kg

• Veau



Turban de veau	31.20€/kg
Grenadin de veau	32.90€/kg
Rôti de veau	32.90€/kg
Rôti de veau orloff	31.90€/kg
Paupiette de veau	28.70€/kg
Brochette de veau aux petits légumes.....	28.70€/kg

*Utile dans la préparation
des viandes :
fond de veau, fond de volaille,
épices, sauces prêtes à l'emploi, huiles
et vinaigres, chutney...
à retrouver dans votre rayon épicerie fine !*



• Agneau



Gigot d'agneau entier	29.90€/kg
Gigot d'agneau raccourci	31.90€/kg
Épaule d'agneau façon gigot	31.90€/kg
Rôti d'agneau Maitre d'Hôtel	33.90€/kg
Rôti d'agneau à la provençale	32.90€/kg

• Volailles de Bresse

Chapon de Bresse	55.90€/kg
Poularde de Bresse.....	47.80€/kg
Poulet de Bresse	26.90€/kg

• Volailles des Landes fermières

Chapon des Landes (10 pers).....	19.10€/kg
Poularde des Landes (6/8 pers).....	17.80€/kg
Dinde des Landes (10 pers).....	20.80€/kg
Chapon de pintade (5 pers)	23.00€/kg
Pintade (5 pers)	15.25€/kg
Caille impériale (1 pers)	6.90€/pièce
Poulet fermier (6 pers)	13.90€/kg
Lobe de foie gras	95.00€/kg

• Volailles fermières



Chapon (10 pers)	27.90€/kg
Poularde (6/8 pers)	28.90€/kg
Dinde (10 pers)	28.90€/kg
Poulet (6 pers)	26.90€/kg
Rôti de poulet	34.90€/kg
Rôti de pintade	34.90€/pièce



• Spécialités bouchères

Rôti de chapon à la farce de Noël	33.10€/kg
Rôti de poularde à la farce de Noël	33.10€/kg
Rôti de poularde poire, amande et jambon de Bayonne	33.10€/kg
Rôti de pintade à la farce de Noël.....	28.60€/kg
Rôti de pintade aux figues et foie gras	30.40€/kg
Rôti de pintade à la forestière	28.60€/kg
Rôti de poulet poire, amande et jambon de Bayonne.....	28.60€/kg
Rôti de poularde poire, amande et jambon de Bayonne	33.10€/kg
Rôti de canette à la farce de Noël	28.60€/kg
Rôti de canette aux oranges confites	28.60€/kg
Rôti de faisán à la farce de Noël	32.40€/kg
Rôti de lapin aux noisettes.....	30.60€/kg
Rôti de lapin aux pruneaux	30.60€/kg
Caille farcie à la farce de Noël	6.90€/pièce
Caille farcie au foie gras	8.10€/pièce
Rôti de pigeon aux ris de veau et aux morilles (2 pers)	27.00€/pièce
Farce de Noël : veau, foie gras et morilles	27.90€/kg

**Avez-vous pensé à nos bocaux de légumes
pour accompagner vos viandes ?**

*Haricots verts et petits pois extra fins, champignons,
marrons au naturel... venez découvrir les produits de
notre fournisseur viennois Les bocaux d'Anatole !*

Epicerie fine.

Offrez
local !



• De la fève à la tablette

Bien plus que des chocolatiers, ils sont aussi torréfacteurs de fèves de cacao : chez Acaoyer (Nantes) et Nuances de Chocolats (Angers), les tablettes de dégustation se méritent !

• Nos thés aux saveurs de l'Anjou

Au Cointreau, à la noisette, au kiwi, à la poire d'Anjou ou aux saveurs de Noël... les thés et tisanes de la maison Gourmandises à Volon'thé rendent hommage à nos productions locales. Venez sentir nos échantillons en magasin !



• Le champignon tout-terrain

Réhydratés en accompagnement d'une viande, mixés pour une panure, ou ajoutés à une fondue savoyarde... les champignons déshydratés agrémenteront tous vos plats de fêtes !



• Le caviar en fête

De béluga ou Baeri, le caviar que l'on vous propose est signé De Neuvic, domaine situé en Aquitaine. Poutargue, tarama nature ou à la truffe, œufs de truite ou de saumon complètent l'offre.

• Passionné l'Artisan !

Il y a du nouveau chez Artisan Passionné : crêpes dentelles enrobées de chocolat, pâte à tartiner à la noisette, assortiments de nos biscuits d'enfance, oursours guimauve, Cœur de noisettes... pour les gourmands au palais fin !

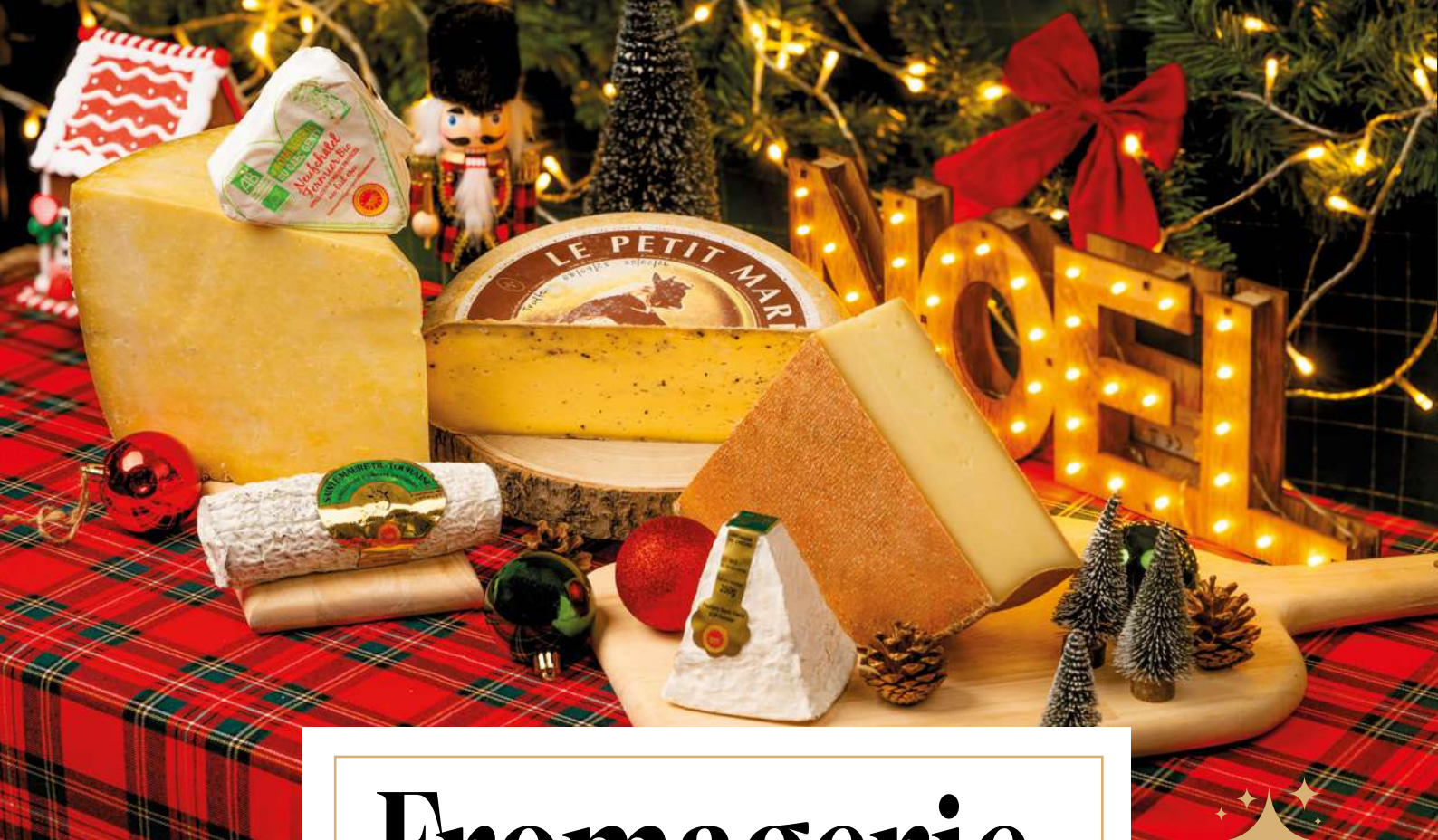
• Escapade personnalisée

Pour un cadeau sans prise de tête mais qui marque les esprits, optez pour un pass Sibylline : choisissez votre formule selon le nombre de nuitées et activités que vous souhaitez offrir, et Sibylline s'occupe du reste !



*Offrez gourmand
avec nos paniers garnis !*

Pas d'inspiration ?
Nos fines épicières sauront vous guider
dans sa confection !
A partir de 20€



Fromagerie.



● Le Singulier

4-6 personnes 36€

Monlési
Chouchou champenois fermier
Tomme des fleurs de brebis
Diamant truffé « type Saint Marcellin »
Rocamadours fermiers AOP



● Le Pluriel

8-10 personnes 41€

Mothais sur feuille fermier IGP
Appenzeller extra AOP
Langres fermier AOP
Pecorino à la truffe
Marguerite d'Anjou fermière

● Le sur-mesure

Base de 6€ pour le support, la main-d'oeuvre, les étiquettes et la décoration.
À composer selon vos goûts et les conseils des fromagères.

Nos coups de cœur de l'année :

Tomme fermière Petit Marie à la truffe
Abondance d'alpage AOP
Soumaintrain fermier IGP
Bleu d'Anjou
Lou Nouste d'estive
Cantal fermier AOP
Couronne de chèvre fermière
Neufchâtel AOP

Fabrications maison.

Commande fortement conseillée

- Brie fourré marrons et figues OU fruits rouges
- Brie truffé
- Brillat Savarin truffé
- Délice de l'écureuil (mini camembert aux fruits à coque)
- Diamant truffé (Saint Marcellin)
- Chèvres aromatisés à la bruschetta ; miel et fleurs ; griottines ; truffe
- Nougat d'Ossau Iraty, pistache, abricot
- Brillat fourré à la pistache



● Bordier

À l'image des plus grands restaurants gastronomiques, disposez au centre de vos tables de fêtes un beurre aromatisé Bordier au format conique (ou rectangulaire).
Saveurs au choix : algues, caviar, chocolat, truffe...



● Crémets d'Anjou

Crémets sucrés pour vos desserts de fêtes, crémets salés pour vos apéritifs à servir ainsi ou à retravailler.
Saveurs au choix : saumon, poivron ou chorizo



● Pâtes Français

De fabrication artisanale au beurre AOP Poitou Charentes, optez pour les pâtes feuilletées, brisées ou sablées à étaler pour vos tourtes, feuilletés, tartes ou sablés de Noël !



Base d'environ 80g par personne – plateau de fin de repas

Pâtes de fruits en supplément 1.50€ : framboise, fraise, poire, abricot, figue, cerise, pêche

Dates limites de commande : Jeudi 18 décembre pour Noël / Vendredi 26 décembre pour le nouvel an.

Aucune fondue ni raclette ne pourront être préparées sur place les 23 et 24 décembre. Merci de commander 24h à l'avance au minimum.



Horaires de fêtes.

Journée continue (9h-19h)
le lundi 22, les mardis 23 et 30 décembre.
Ouverture exceptionnelle (9h-18h)
les mercredis 24 et 31 décembre.

Dates limites de commande.

Jeudi 18 décembre pour Noël
Vendredi 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 31/01/2026**



26bis route de Bouchemaine - ANGERS
Magasin : 02 41 44 02 58
Boucherie Traiteur : 02 41 44 14 38
Fromagerie : 02 41 44 99 53

HORAIRES

Du lundi au jeudi : 9h30-13h et 15h-19h
Vendredi et samedi : 9h-19h

