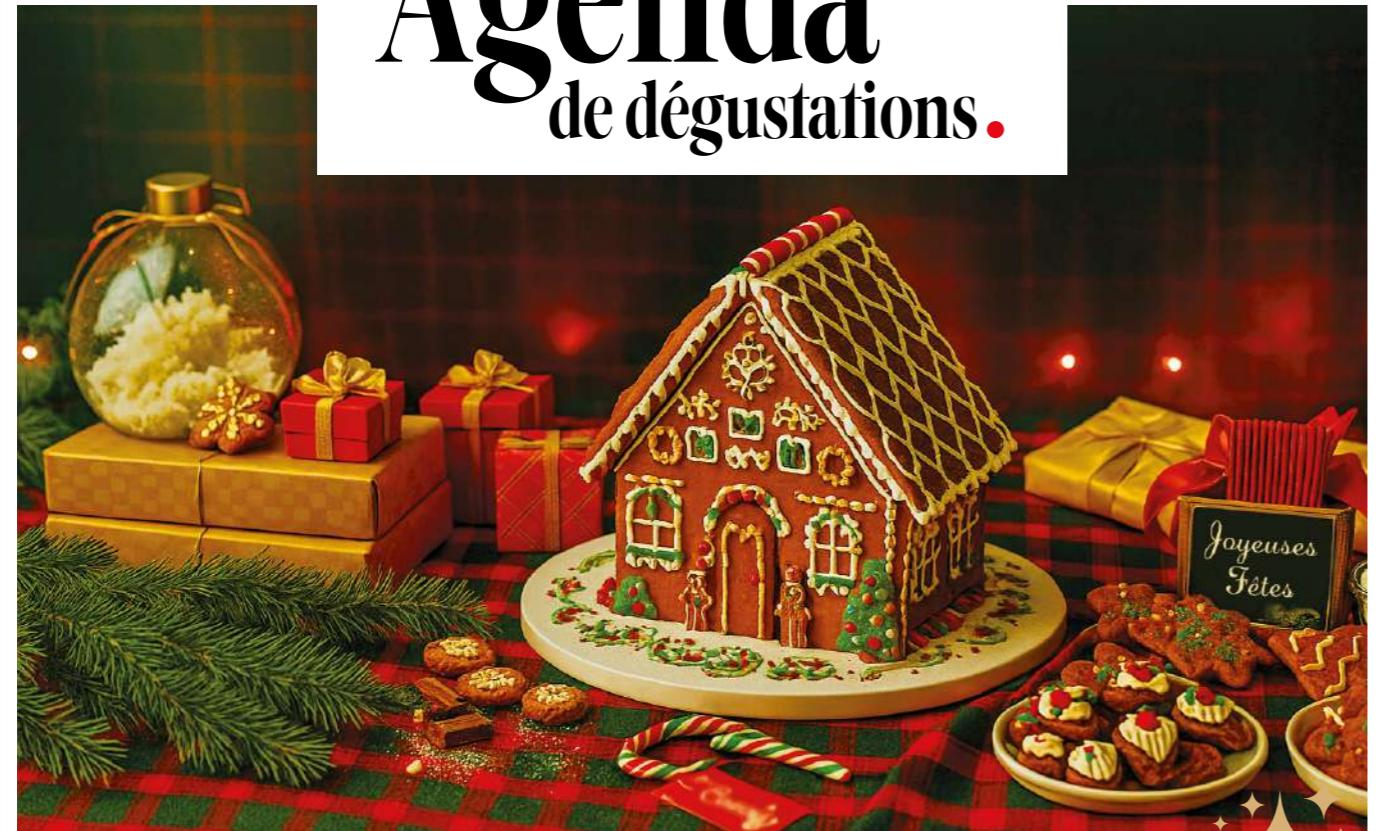




# La Carte des Fêtes.



# 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 (lait, 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, Soulaines-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

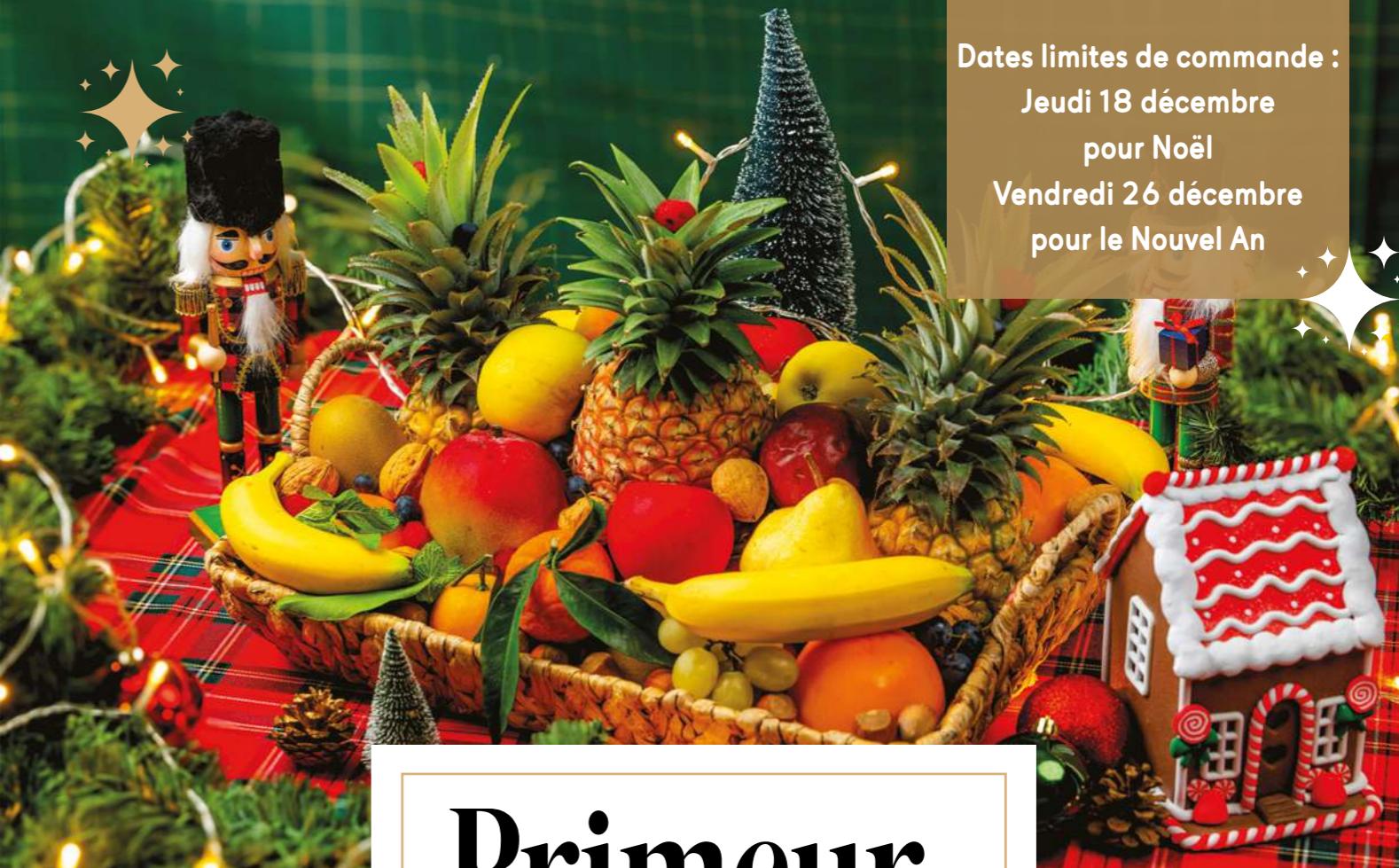
## ● Vendredi 19 décembre :

Le Mottay Gourmand (rillettes de viande,

Château Gontier -53-)

17h-19h

*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 !*



# 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.

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



# La Cave.

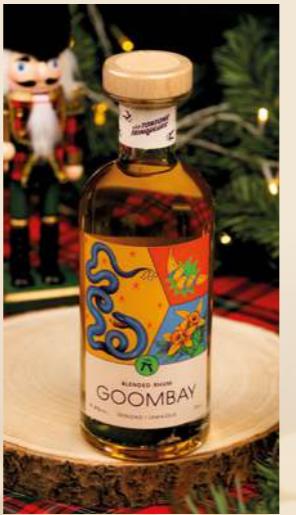
## • La Champagne

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.



**• Distillerie les Tontons Trinqueurs**  
Créé fin 2023 par quatre copains, «Les Tontons Trinqueurs» 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.

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



# 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

# 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

**Utiles 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 Maître 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 faisan 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 !

## • 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, oursons 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 !



## • 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.



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...**



## ● Crémét 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 François

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

