



DES HALLES
ET DES
GOURMETS



...
LES PLANCHES
Apéro.

..... Commandez vos 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



DES HALLES
ET DES
GOURMETS



La Fromagère

.....30,90€ pour 4 pers.
(7,75€ la part supp.)

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

Le vin qui va bien



Vin de Savoie Blanc 2024, Jaquère, « la Pente »
Domaine des Côtes Rousses – 18,90€



La Carnivore

.....34,60€ pour 4 pers.
(8,60€ la part supp.)

- Mini rillauds de porc bio maison
- Terrine bio maison
- Jambon aux herbes italien
- Jambon sec français
- Rosette
- Lonzo corse



Le vin qui va bien

Côtes du Rhône rouge 2023, « Il fait soif »
Maxime-François Laurent – 14,00€



L'Harmonieuse

...37,90€ pour 4 pers.
(9,50€ la part supp.)

- Tomme au romarin
- Gouda demi-vieux
- Mini chaource
- Saucisson à l'ail fumé bio maison
- Jambon sec français
- Chorizo ibérique



Le vin qui va bien

VDF 2022 « Cause Toujours »
Le Mas de Mon Père – 20,80€



La Croquante

.....30€ pour 4 à 6 pers.
40€ pour 8 à 10 pers.

- Crudités de saison
Automne-hiver : carotte, chou-fleur, 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

Beaujolais Villages blanc 2022 « Unisson »
Domaine Léonis – 16,60€



L'Idéale

.....40,50€ pour 4 pers.
(10,15€ la part supp.)

- Mimolette extra vieille
- Petit Marie au cumin
- Tomatade
- Olives leccino
- Lonzo corse
- Mini rillauds bio maison
- Mini blinis
- Assortiment de légumes



Le vin qui va bien

Pic Saint-Loup 2024 « Picaléon »
Mas Foulaquier – 16,20€



La Vitaminée

.....35€ 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 :
coulis de fruits



Le vin qui va bien

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

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