

ORIGINE
HALLE

Carte des fêtes



DU 1^{ER} DÉCEMBRE 2021 AU 28 FÉVRIER 2022

Sélection festive

Boucherie
des
HALLES



VOLAILLES	Prix au Kilo TTC
Chapon fermier de Challans LABEL ROUGE	15€95
Pintade fermière de Challans LABEL ROUGE	13€95
Dinde fermière de Challans LABEL ROUGE	17€95
Caille de Challans LABEL ROUGE	14€90
Poularde fermière de Challans LABEL ROUGE	13€95
Poulet fermier de Challans LABEL ROUGE	9€95
Poulet de Bresse	24€95
Paupiette de volaille	16€50
Magret de canard	17€40
Cuisse de canard	11€25
Cuisse de canard confite	9€95

LES SPÉCIALITÉS	Prix au Kilo TTC
Ballotin de volaille, pommes, pain d'épices et boudin blanc	18€95
Melon savoyard	18€95

LES FARCES	Prix TTC 500gr
Pommes, foie gras, châtaigne, pain d'épices	14€50
Forestière	14€50

LES ÉMINCÉS PLANCHA	Prix au Kilo TTC
Émincés de boeuf façon «Tex-Mex»	23€95
Émincés Volaille à la créole	18€90
Émincés de porc à la provençale	18€90

SÉLECTION FESTIVE !	Prix au Kilo TTC
Saumon fumé maison	65€00
Saumon Gravlax maison	65€00
Foie gras entier «mi-cuit»	107€95
Foie gras cru	48€95
Pâté en croûte tout volaille	29€90
Pâté en croûte charcutier	23€90

Photos non contractuelles. Selon les stocks disponibles

Fruits de mer

À COMMANDER 72H À L'AVANCE.

PLATEAU PETIT MOUSSE

· 3 huîtres* n°3 · 4 crevettes 60/80 · 1 pince de crabe · 3 langoustines 20/30 · 50g de bulots cuits · 50g de bigorneaux cuits ·

13€00
le plateau

PLATEAU DU MATELOT

· 4 huîtres* n°3 · 6 crevettes 60/80 · 4 langoustines 20/30 · 1/2 crabe · 50 de bulots cuits · 50g de bigorneaux cuits ·

19€60
le plateau

PLATEAU LE CAPITAINE

· 5 huîtres* n°3 · 1/2 crabe · 5 langoustines 20/30 · 8 crevettes 60/80 · 50g de bigorneaux cuits · 100g de bulots cuits ·

22€80
le plateau

PLATEAU ROYAL

· 6 huîtres* n°3 · 6 crevettes 60/80 · 8 langoustines 20/30 · 1/2 homard · 100g de bulots cuits · 50g de bigorneaux cuits ·

34€80
le plateau

*Huîtres non ouvertes

Tous nos plateaux sont préparés avec : citron, mayonnaise, beurre, rince-doigts et pics.



Photos non contractuelles. Selon les stocks disponibles

La carte du boucher

Boucherie
des
HALLES



VACHE PARTHENAISE FERME BOURNIGAL AUX HERBIERS	Prix au Kilo TTC
Tournedos filet	49€90
Tournedos rumsteak	29€95
Tournedos tranche	29€95
Rôti de boeuf rumsteak	29€95
Rôti tranche	29€95
Fondue	29€95
Côte à griller	27€95
Entrecôte	28€95
Pavé de rumsteak	29€95
Basse côte	28€95



VEAU CEVAP : VENDÉE, ANJOU, POITOU	Prix au Kilo TTC
Grenadin (noix)	26€95
Rôti (sous noix)	28€50
Côte à griller	23€90
Paupiette de veau	22€95
Blanquette (épaule, collier, poitrine)	20€50
Tendron	13€90
Veau Orloff Vendéen	26€95

AGNEAU DOUBLE COEUR LABEL ROUGE	Prix au Kilo TTC
Gigot désossé	24€90
Gigot beurre d'herbes	26€95
Côte à griller	29€90

PORC FERMIER DE VENDÉE LABEL ROUGE	Prix au Kilo TTC
Grenadin de filet mignon	21€50
Rôti filet ou échine	19€95
Filet mignon	21€50
Filet mignon Orloff Vendéen	19€95

Photos non contractuelles. Selon les stocks disponibles

Charcuteries



JAMBON BLANC
Jambon cuit au torchon préparé par nos charcutiers-traiteurs à base de porc fermier de Vendée



26€00
le kg



NOS TERRINES
• Terrine de campagne
• Terrine de rillettes
• Terrine de rillons
• Terrine de grand-mère



SAUCISSON À L'AIL
À base de porc fermier de Vendée et fabriqués par nos charcutiers-traiteurs.

18€80
le kg



RÔTI DE PORC
À l'ancienne

24€95
le kg



BOUDIN NOIR

15€95
le kg



PÂTE EN CROÛTE
Pâté en croûte tout cochon au foie-gras et champignons.

25€00
le kg



PÂTE EN CROÛTE VOLAILLE
Pâté en croûte tout volaille au foie gras

31€25
le kg

Photos non contractuelles. Selon les stocks disponibles

**CHARCUTERIES FABRIQUÉES MAISON PAR NOS CHARCUTIERS-TRAITEURS
DANS NOS ATELIERS AUX HERBIERS !**

Les plateaux de fromages

Crèmerie
des
HALLES

LES PLATEAUX CLASSIQUES



L'HIVERN'HALLE
Brun de noix, Livarot, Vacherin Fribourgeois,
St-Félicien au poivre, Bleu d'Auvergne, beurre.

26€50
6-8 pers.



LE FAMILY'HALLE
Chèvre affiné, Brie de Meaux, St-Nectaire fermier, Comté 18
mois, Fourme d'Ambert, beurre.

18€90 **28€95**
4-6 pers. 8-12 pers.

LE PLATEAU FESTIF



LE TEMPS D'HIVER
Crèmeux de bourgogne à la truffe, Brun de noix,
Magoth, Vieux hercule, Brebis affiné, beurre.

29€95
6-8 pers.



SUPPLÉMENTS POUR ACCOMPAGNER VOS PLATEAUX

- Confitures 120g : poire, cerise, myrtilles, coing, figue **3€50**
- Tête de moine en fleurs **31€20** le kg
- Pain aux dattes-noix tranché **4€75**

Photos non contractuelles. Selon les stocks disponibles

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.com

6 - Édition spéciale Maison Planchot Traiteur & Crèmerie des Halles, Echoppe Vino Vini

Les raclettes et fondues

Crèmerie
des
HALLES

LES RACLETTES



Variez les plaisir en composant vos raclettes avec nos différents plateaux... De quoi ravir tout le monde !

LA SAVOYARDE
Plateau de 400g **9€95**
Raclette au lait cru (nature et/ou fumée) 2 pers.

LA FONDANTE
Plateau de 400g **10€95**
Tomme de Vendée, Fleur de brebis BIO, Fondant de chèvre BIO, Raclette au lait cru 2 pers.

L'AVENTURIÈRE
Plateau de 400g **13€50**
St-Nectaire fermier, Morbier bichonné, Bethmale (vache/chèvre), Curé Nantais, Fourme d'Ambert 2 pers.

PLATEAU DE CHARCUTERIES **8€00**
Jambon de Vendée, rosette, coppa, bacon 2 pers.



LOUEZ VOTRE APPAREIL À RACLETTE !

Location sur demande, dans la limite des stocks disponibles, sous caution de 50€.

LES FONDUES



LA SUBTILE **35€90**
Emmental Français, Abondance fermière, Tomme de Savoie 5 pers.

LA BIEN TREMPÉE **42€95**
Comté 18 mois, Beaufort d'été, Appenzeller 5 pers.



LOUEZ VOTRE APPAREIL À FONDUE !

Location sur demande, dans la limite des stocks disponibles, sous caution de 50€.

LES BONS CONSEILS DE LA CRÈMIÈRE

1. Frotter votre caquelon avec une gousse d'ail, puis la hacher et la déposer dans le caquelon.
2. Verser le vin, attendez que celui-ci se mette à fremir
3. Ajouter les fromages en remuant constamment avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les fromages soient entièrement fondus. Selon vos goûts agrémenter de poivre, muscade...

C'EST PRÊT, VOUS N'AVEZ PLUS QU'À DÉGUSTER !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Édition spéciale Maison Planchot Traiteur & Crèmerie des Halles, Echoppe Vino Vini - 7

Photos non contractuelles. Selon les stocks disponibles

Pour les fêtes...

POUR NOËL ACCORDEZ VOS METS & VINS*!



SÉLECTION FESTIVE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

8 - Édition spéciale Maison Planchot Traiteur & Crèmerie des Halles, Echoppe Vino Vini

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

- Sancerre, Domaine Fouassier
- Pouilly Fumé, Gilles Morat

19€50

23€90

AMUSES-BOUCHES, VERRINES...

- Anjou Blanc "Le Vent dans les Saules"
- Menetou salon blanc Fleuriot et Fils

9€90

17€00

FOIE GRAS

- Cuvée Tana't (Madiran)
- Champagne Drappier Carte d'Or

9€50

29€75

POISSONS

- Chablis, Gilbert Picq
- Bandol Blanc, Domaine Tempier

15€50

19€50

TOURNEDOS ROSSINI

- La Pierre aux Fées, Domaine des Jumeaux BIO
- Monthélie, Domaine Boisson 2014
- Pomerol l'Écuyer 2014

19€50

35€50

49€50

DESSERTS

- Vendanges tardives Côtes de Gascogne "Soleil d'automne"
- Vouvray Méthode Traditionnelle V. Carème

9€90

12€50

- Prosecco spumante 9€60
- O Brut, Domaine de la Barbinière 9€90
- Saumur Brut, La Paleine BIO 9€90
- Vouvray Brut, Vincent Carème BIO 12€50
- Crémant d'Alsace, Wolfberger 11€90
- Crémant du Jura, Zéro Dosage Champs Divin BIO 15€50
- Champagne Blanc de Blanc, Moncuit 34€50
- Champagne Philipponnat, Royale réserve Brut 39€50

Photos non contractuelles. Selon les stocks disponibles

La sélection de la caviste



VENDÉE & DE LOIRE



- MUSCADET SUR LIE CÔTE DE GRAND LIEU** Blanc
Château Bagatelle 4€95
- SILEX** Blanc, Rosé
Domaine de la Barbinière, AOC Fiefs Vendéens BIO 7€50
- CHÂTEAU MARIE DU FOU** Rouge
J. Mourat, AOC Fiefs Vendéens, Mareuil 7€95
- AOC CHINON LES GALETS** Rouge
Domaine M. Plouzeau BIO 9€95
- AOC ST-NICOLAS DE BOURGEUIL** Rouge
Domaine de la Cottellerie BIO 11€50

BORDEAUX & CÔTES DE GASCOGNES



- AOC BORDEAUX** Rouge
Château Tour de Biot 5€95
- IGP CÔTE DE GASCOGNE** Blanc
Domaine du Tariquet 6€95
- AOC BORDEAUX** Rouge
Château Guillaumette BIO 7€50
- TARIQUET 1ÈRES GRIVES** Blanc doux
Domaine du Tariquet, IGP Côtes de Gascogne 10€90
- AOC ST-ÉMILION** Rouge
Château Moulin du Jura, Cuvée Prestige 12€95

SUD & RHÔNE



- IGP D'OC PETIT PONT** Rouge, Blanc, Rosé
Pays d'OC 4€90
- AOC CÔTE DU RHÔNE** Rouge
Domaine du Séminaire BIO 7€50
- IGP CÔTES DE THONGUES** Rouge
Domaine de Montrose, Languedoc 7€75
- AOC ST-CHINIAN** Rouge
Domaine Le Clos de la Rivière, Les Schistes de Paul 8€75

LES VINS D'ALSACE



- PINOT GRIS**
Signature Wolfberger 9€75
- RIESLING**
Vieilles Vignes - Wolfberger 10€95
- GEWURZTRAMINER**
Wolfberger, Vieilles Vignes 12€90

LES BOURGOGNES



- AOC BEAUJOLAIS** Rouge, Rosé
Les Griottes, Domaine du Vissoux 7€75
- AOC MORGON** Rouge
Domaine de la Bèche, Vieilles Vignes 7€95
- AOC BOURGOGNE** Blanc
Côte Chalonnaise, Clos de l'Évêché 15€00
- AOC MOULIN À VENT** Rouge
Les 3 Roches, Domaine du Vissoux 16€90

LES VRACS



- LE PETIT PONT**
Pays d'OC - Blanc, Rouge, Rosé 18€90 les 5L, 32€50 les 10L
- MÉDITERRANÉEN GOURMANDISE**
Côte de Provence - Rouge, Rosé 21€50 les 5L, 35€95 les 10L
- AOC BORDEAUX**
Château de la Guillaumette - Rouge 29€90 les 5L
- COCKTAILS (Sangria, Punch...)**
Boissons aromatisées à base de vin 7€80 les 5L, à partir de 7€80 les 5L

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Édition spéciale Maison Planchot Traiteur & Crèmerie des Halles, Echoppe Vino Vini - 9

Photos non contractuelles. Selon les stocks disponibles

Votre épicerie des Halles

Épicerie
des
HALLES

QUELQUES IDÉES DE PANIERS GARNIS...



LE 100% SUCRÉ

Berlingot au miel de Vendée, nougat caramel, thé noir de Noël, macaro'croq, réglette de palets fourrés éclat, crème de citron

41€⁵⁰

le panier.

LE SUCRÉ-SALÉ FESTIF

Demi-tablette de chocolat, crème au Spéculoos®, mini-pomme au caramel, côte de Gascogne* "soleil d'Automne", foie gras de canard, confit d'échalote, chutney de mangue, fleur de sel.

48€⁹⁰

le panier.



LE 100% SALÉ

Foie gras de canard, mini-toast, pâté de cul noir du Limousin, pâtes de cacao amer, 1/2 bouteille de beaujolais* primeur.

36€⁹⁵

le panier.

L'APÉRO-PARTY

Bière* Terenez "Ruche Noire" au miel, noix de cajou aux cèpes, délice de poivron jaune balsamique blanc, délice de courgette à l'orientale, verrine d'homard à l'armoricaine, biscuits sablés roquefort et noix.

34€⁹⁰

le panier.



Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.com

10 - Édition spéciale Maison Planchot Traiteur & Crèmerie des Halles, Echoppe Vino Vini

Idées cadeaux



POUR TOUS VOS COCKTAILS...



- Spritz* Maison Vrignaud **14€⁵⁰**
- Vermouth* rouge ou blanc Maison Vrignaud **13€⁹⁰**
- Gins* arrangés au choix agrums, myrtilles, goji, passion-ananas **23€⁵⁰**
- Whisky* blended malt (speyside), Glensilver **27€⁵⁰**
- Whisky* Mac Namara **29€⁵⁰**
- Rhum* Palma Mulata Blanco **24€⁹⁰**

LES RECETTES DE LA CAVISTE

GIN TONIC :
1/3 GIN ARRANGÉ
+ 2/3SCHWEPPE'S TONIC



RHUM REVISITÉ :
1/4 RHUM PALMA DE MULATA
+ 2/4 PETILLANT POMME-FRAMBOISE
+ 1/4 EAU GAZEUSE
+ CITRON VERT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS CHÈQUES CADEAUX

Nous proposons également des chèques-cadeaux, sacs, coffrets sur mesure... faites-nous part de votre demande, nous la réaliserons ensemble !



Photos non contractuelles. Selon les stocks disponibles



**PARTICIPEZ À NOTRE
GRAND JEU DE NOËL :
1 GAGNANT CHAQUE JOUR !**

DU 1^{ER} AU 30 NOVEMBRE 2021 :

Remplissez un bulletin de participation disponible dans votre espace crèmerie et déposez-le dans l'urne prévue à cet effet.

Doublez vos chances en participant également sur notre facebook : Crèmerie des Halles - Origine'Halle

**LES TIRAGES AU SORT SE FERONT
EN DÉCEMBRE !**

Photos non contractuelles. Selon les stocks disponibles



02.51.92.24.69
cremerie@maisonplanchot.com

Maison Planchot
TRAITEUR

Click & Collect

02.51.66.94.02
traiteurmagasin@maisonplanchot.com

**RENDEZ-VOUS DANS NOS ESPACES CRÈMERIE - CAVE
ET BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR À ORIGINE'HALLE :**

1 Avenue de l'Europe - 85500 LES HERBIERS

*Dans tout ce catalogue : Photos non contractuelles. Suggestions de présentation. Crédits photos : Crèmerie des Halles, Maison Planchot et Freepik.com / Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. / Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. / Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. / Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. - www.mangerbouger.fr / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.