



Du 12 au 31 décembre*

Vos repas de fêtes

NOUS TROUVER

Sassenage

Place de l'Europe
CC LES GLERIANES
04 76 53 53 26



O'Halles

Horaires pour les fêtes

Samedi **24/12**: 8h30 - 18h

Samedi **31/12**: 8h30 - 19h

Comment passer commande ?

1. Venez rencontrer un de nos vendeurs dans le magasin de votre choix afin de lui passer votre commande directement. (aucune commande par téléphone).
2. Le délai de préparation peut être de 72h selon les produits. (Prévoyez 1 jour supplémentaire le Dimanche ou les jours fériés.)
3. Pour toute commande supérieure à 50 euros, un acompte de 50% sera demandé par chèque.
4. Retirez votre commande directement en magasin.

Pour Noël, vous pourrez passer commande jusqu'au 19/12.
Pour le Nouvel An, vous pourrez passer commande jusqu'au 27/12 pour O'halles et jusqu'au mercredi 28/12 pour Les Halles Savoyardes.

Tous les produits de ce catalogue sont disponibles sur commande.

Menu enfants



★ *Entrée* ★
Feuilleté ourson
Jambon fromage.
90g

6.90€
LE MENU



★ *Plat* ★

Croustillant de poulet, 200g environ
et
8 Churros de pommes de terre et ciboulette.
110g environ



★ *Douceur* ★
Mon beau sapin 45g
ou
Carré de fête 42g



Menu des Halles

Minimum 2 personnes



★ Amuse-bouche ★

1 Oeuf de Noël au saumon à la truffe
35g pièce.



★ Entrée froide ★

1 tranche de saumon ficelle Atlantique Norvège 40g
ou
1 tranche de foie gras de canard 50g



★ Entrée chaude ★

1 coquille Saint Jacques à la Normande 190g
ou
6 escargots de Bourgogne
Belle grosseur - Variété Helix Pomatia



★ Plat ★

Chapon braisé sauce au foie gras et morilles 325g
ou
Corolle de filet de sole farcie et sa sauce nantua 220g



★ En accompagnement : ★

Gratin de pommes de terre à la truffe blanche 100g
ou
Timbale de riz carmarguaise 150g



★ Douceur ★

Tiramisu framboise et fraise 80g
ou Sy'tron 78g
ou Ruby au coeur de fruits rouges 90g
ou Dome passion mangue 50g
ou Scintillant au chocolat 75g



24.90€
LE MENU

La
RÉCEPTION

Pains surprise et Bouchées à partager



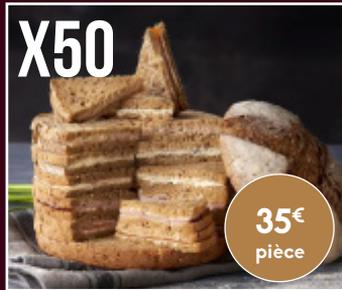
X40

36 €
le plateau

Navette

Pièce de 30g soit 30€ le kg.

- Fromage frais et menthe poivrée
- Thon et poivron rouge
- 2 saumons
- Poulet sauce César.



X50

35 €
pièce

Miche surprise du terroir

Pièce de 1.7 kg soit 20.58€ le kg

- Fromage frais, comté, graines de courge.
- Rillettes canard, Noisette.
- Camembert, pomme, noix
- Roti de porc, moutarde à l'ancienne, cornichon
- Saumon fumé, estragon, vin blanc et échalotes.



X48

35 €
pièce

Pain surprise du voyage

Pièce de 670g soit 52.23€ le kg

- Tatziki, saumon fumé
- Thon fumé, sésame, sauce soja
- Jambon de serrano au piquillos
- Poulet tikka mariné.



X12

45 €
le plateau

Panachage de verrines

12 pièces de 70g soit 53.57€ le kg.

- 3 FRAÎCHEUR DE SAUMON
- 3 FRAÎCHEUR DE SAINT JACQUES
- 3 FRAÎCHEUR DE FOIE GRAS
- 3 FRAÎCHEUR MANGUE ET TARTARE DE NOIX DE SAINT JACQUES.



X48

30 €
le plateau

Mini corolles

48 pièces de 14g soit 44.64€ le KG

- Farce tomate poivron et basilic,
- Farce crevette, huile d'olive à la truffe,
- Noix de St Jacques.



X24

19 €
le plateau

Croquette d'escargot

24 pièces de 9g soit 87.96€ le KG



X36

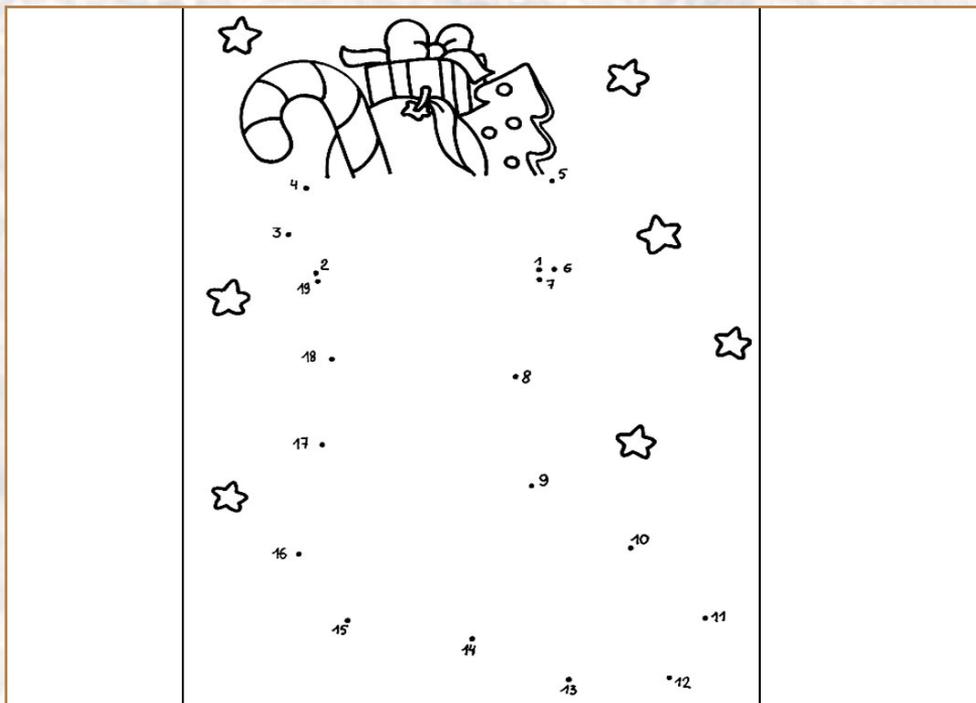
49 €
le plateau

Verrines de la mer

36 pièces de 30g soit 45.37€ le KG

- Bar fumé, carottes, fromage blanc
- Saumon, pommes
- Ecrevisses, ananas
- Truite fumée, carottes, fromage blanc.

Photos non contractuelles. Suggestion de présentation - Stock limité



Entrées froides



Verrine Fraicheur :
mangue et tartare de Saint Jacques
ou foie gras,
ou Saint Jacques ou saumon
Pièce de 70g soit 56.86€ le kg

3.98€
PIÈCE



X2

Mini cannelé canard et figue
les 2 pièces de 25g soit 79.60€ le kg

*Mini buchette chapon, truffe
et cœur de marron*

Pièce de 90g soit 44.22€ le kg



Oeuf poché a la truffe

le bocal de 95g soit 41.89€ le KG



2.98€
pièce



10€
les 4

2.75€
la pièce



3.98€
pièce



2.98€
pièce

*Oeuf de Noël
au saumon a la truffe*
Pièce de 35g soit 85.14€ le kg

Verrine :
Saint Jacques et asperge ou
saumon aux agrumes ou
gambas et mangues
Pièce de 35g soit 85.14€ le kg

*Cône de saint
Jacques et écrevisse*
Pièce de 65g soit 61.23€ le kg

Cône saumon
Pièce de 65g soit 45.84€ le kg

Photos non contractuelles. Suggestion de présentation

Entrées chaudes

2.98 €
pièce



*Feuilleté purson,
jambon fromage*
Pièce de 90g soit 33.11€ le kg

3.98 €
pièce



*Bouchée de ris
de veau*

Pièce de 150g soit 26.53€ le kg



*Bouchée
aux fruits de mer*

Pièce de 150g soit 26.53€ le kg.



*Bouchée a la reine
charcutière pur beurre*

Pièce de 200g soit 19.90€ le kg.

5.95 €
pièce



*Coquille St Jacques
à la normande*

Pièce de 190g soit 31.32€ le kg

Spécialités de Noël

Nos saumons

à partir de
6.99€
les 100g



- NORVÈGE FICELLE 
- BIO ATLANTIQUE 
- ECOSSE 

Nos saumons

3.99€
les 100g



Filet de saumon farci
à la mousse
de crevettes

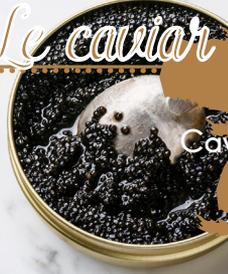
Nos truffes



Truffe Noire
Fraîche, Française
Beurre de truffe
Sauce aux truffes
Huile aux truffes



Le caviar de l'Isle



Caviar Baeri
Caviar Baeri Réserve
Caviar Osciette
Beurre de Caviar

Nos boudins

à partir de
10.90€
le KG



Boudin blanc
- TRUFFE 
- MORILLE 
- PORTO 
- FOIE GRAS 

Nos escargots

à partir de
3.49€
le lot



Dégustez nos escargots !
- PAR 6
- PAR 12
- BELLE GROSSEUR
- OU TRÈS GROS

Photos non contractuelles. Suggestion de présentation

Poissons



2.89€
les 100g

Gratin
de Saint Jacques et
fruits de mer

Portion conseillée : environ 270g / personne



6.98€
pièce

Cocotte saumon
et gambas

Pièce de 120g soit 58.16€ le kg



8.98€
pièce

Corolle de filet de sole farcie nantua

Pièce de 220g soit 40.81€ le kg



3.99€
les 100g

Noix de St Jacques
aux petits légumes et ses gambas

Portion conseillée : environ 200g / personne



17.98€
pièce

Demi-queue de langouste

Sur réservation.

Pièce de 260g min soit 69.15€ le kg

Viandes

Le chapon

Cuisse de chapon braisé sauce morilles et foie gras

Portion conseillée : environ 325 g / personne



2.49€
les 100g



2.49€
les 100g

Civet de sanglier sauce grand veneur

Portion conseillée : environ 260g / personne



2.49€
les 100g

Civet de chevreuil sauce grand veneur

Portion conseillée : environ 260g / personne



3.99€
Les 100g

Filets de Coille sauce Mont Bazillac

Portion conseillée : environ 260g / personne



3.49€
les 100g

Braise d'aubriche sauce rossini

Portion conseillée : environ 215g / personne



2.49€
les 100g

Sauté de porcelet à la bière de Noël

Portion conseillée : environ 260g / personne



2.49€
les 100g

Sauté de veau et trompettes de la mort

Portion conseillée : environ 200g / personne

Photos non contractuelles. Suggestion de présentation

Accompagnements



1.69€
les 100g

*Pommes Dauphines
Artesanales*



2.29€
les 100g

Gratin dauphinois a la truffe

Portion conseillée : environ 270g / personne



2.99€
les 100g

Fricassée de cèpes

Portion conseillée : environ 160g / personne



2.89€
les 100g

Marrons confits

Portion conseillée : environ 200g / personne



1.49€
les 100g

Gratin de cardons

Portion conseillée : environ 270g / personne



Corbeilles de fruits et Plateaux légumes

petite
corbeille
saison

35€



Pour 8/10 personnes

grande
corbeille
saison

55€



Pour 14/16 personnes

Plateau
de légumes

39€



Pour 8/10 personnes

petite
corbeille
exotique

45€



Pour 8/10 personnes

grande
corbeille
exotique

65€



Pour 14/16 personnes

Plateaux fromages

Commandez votre plateau de fromage au rayon Fromagerie
48h à l'avance.



★ Plateau région ★



Mont Granier
Saint Félicien
Crottin de chèvre
Reblochon AOP
Bleu du vercors AOP
Tome des Bauges
Tête de moine.

Pour 6/8 personnes

35€
le plateau

★ Plateau des halles ★



Comté 15 mois AOP
Bleu des Causses AOP
Trou du cru
Bouyguette
Tome des Bauges AOP
Enrobé au choix
Brillat savarin IGP
Tomme de brebis
au piment d'Espelette
Tête de moine AOP
Pour 8/10 personnes

45€
le plateau

★ 100% Truffe ★

Brie truffé
St marcellin truffé
Crèmeux de
bourgogne truffé
Chèvre truffé
Gouda truffé
Moliterno truffé
Reblochon truffé

Pour 6/8 personnes

60€
le plateau

★ Plateau prestige ★



Gruyère suisse AOP
Timanoix
Douceur du crémier
Tête de moine AOP
Petit gaugry
Rouelle cendrée
Tomme à l'ail des ours
Roquefort Papillon AOP
Apolline aux fleurs
Gouda truffé
Pour 8/10 personnes

55€
le plateau