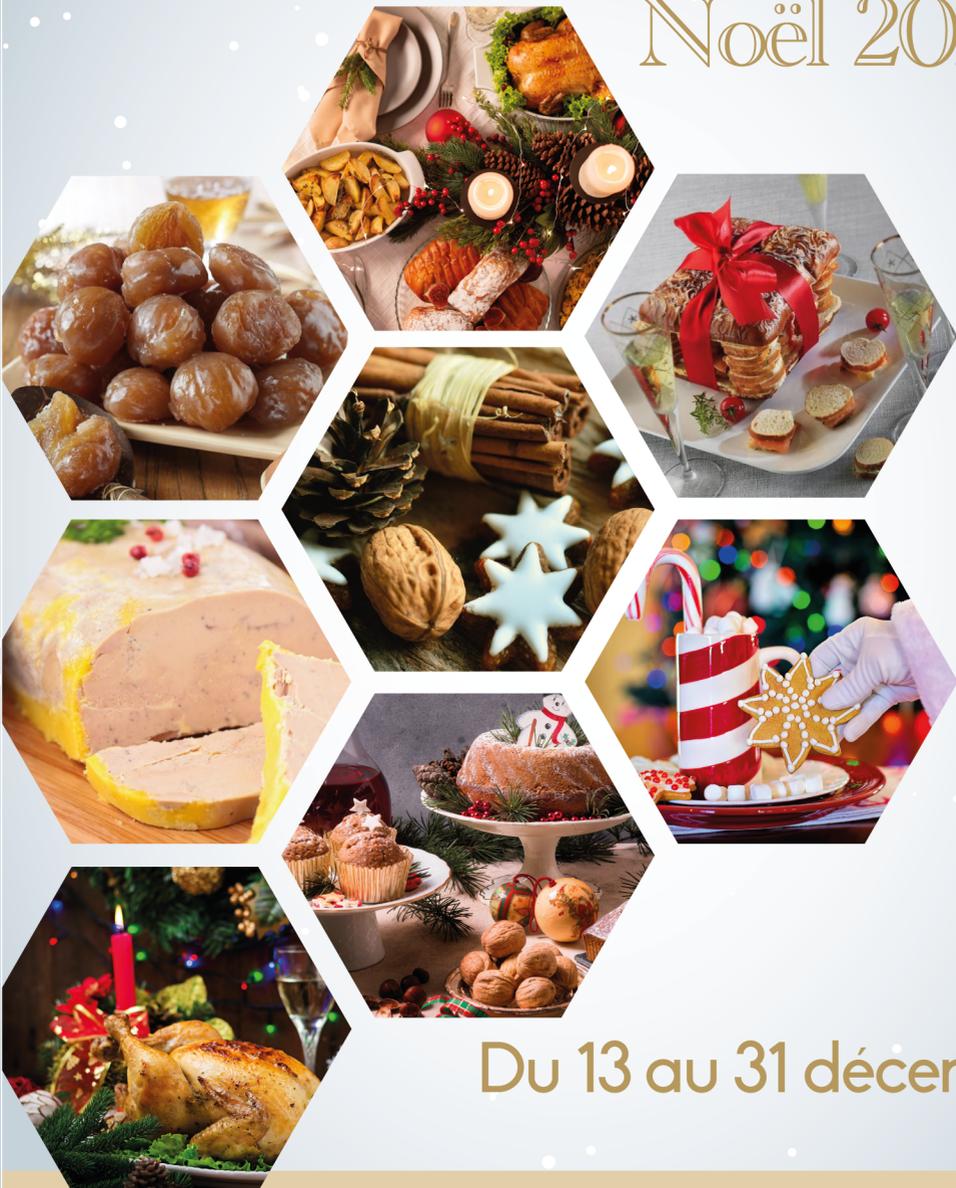




Catalogue Traiteur

Noël 2024



Du 13 au 31 décembre



Horaires pour les fêtes: **Mardi 24/12** 8h30 - 17h **Mardi 31/12** 8h30 - 17h

831 avenue des Landiers, 73000 Chambéry | 04.79.70.00.01 | www.leshallessavoirdes.fr

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 26/12.

Tous les produits de ce catalogue sont disponibles sur commande.

Menu enfants

de 2 ans jusqu'à 8 ans (âge conseillé)



Entrée

2 duos de burgers brezel
Poulet et bacon
33g (2x16,5g)

8.90€
LE MENU



Plat

3 tenders de poulet 3x40g
et
1 gaufre de pomme de terre
85g



Douceur

Donuts de Noël 71g



Cadeau surprise !

Menu des Halles

28.90€
LE MENU



Amuse-bouche

Feuilleté de la mer 110g.



Entrée froide

1 tranche de saumon fumé 40g

ou

1 tranche de foie gras de canard
IGP Sud-Ouest 50g



Entrée chaude

1 coquille Saint Jacques à la Normande 180g

ou

6 escargots de Bourgogne
Belle grosseur - Variété Helix Pomatia



Plat

Chapon sauce crème morilles et foie gras 200g

ou

Mijoté de noix de St-Jacques gambas au
Monbazillac 120g



En accompagnement :

Gratin de pommes de terre à la truffe
blanche 100g



Douceur

Buchette aux fruits rouges et cacao 45g

ou

Croquant au chocolat au lait cacahuète 75g



Pains surprise et bouchées à partager



Navettes

- 40 pièces de 18g soit 54.17€ le kg
- Fromage frais et menthe poivrée
 - Thon et poivron rouge
 - 2 saumons
 - Poulet sauce César

Mini-Saint-Jacques cuisinées

- Pièce de 15g soit 80.55€ le kg
- Noix de Saint-Jacques nappées d'une sauce crémeuse à la bretonne, élaboré en Bretagne

Pain surprise du voyage

- Pièce de 670g soit 58.73€ le kg
- Tzatziki, saumon fumé
 - Thon fumé, sésame, sauce soja
 - Jambon serrano au piquillos
 - Poulet tikka marine



Macarons salés

- 35 pièces de 14g soit 71.42€ le kg
- Foie gras fleur de sel de Guérande
 - Saumon fumé crème d'aneth
 - Truffles

Mini-feuilleté apéritif escargot Saint-Jacques

- 32 pièces de 11g soit 82.39€ le kg
- Aux escargots à la bourguignonne
 - aux noix de Saint-Jacques à la bretonne

Mini burger feuilleté au saumon

- 24 pièces de 13g soit 92.95€ le kg
- Pain spécial feuilleté garni d'une préparation à base de saumon et saumon fumé cuisiné à la crème



Mini-burger foie gras figue

- 30 pièces de 17g soit 76.47€ le kg
- Mini-pain brioche parsemé de graines de pavot, garni d'un confit de figues oignons, de viande hachée de boeuf (France) et d'une rondelle de foie gras (France)

Mini-brioche aux escargots de Bourgogne

- 24 pièces de 13g soit 92.95€ le KG
- brioche garnie d'escargot Helix Pomatia et beurre persillé

Verrines de la mer

- 36 pièces de 30g soit 45.37€ le KG
- Bar fumé, carottes, fromage blanc
 - Tartare de saumon aux pommes
 - Ecrevisses, ananas
 - Truite fumée, carottes, fromage blanc

Nos plateaux de fruits de mer



Confection sur glace OFFERTS : Citron et rince-doigts !

	<i>Huîtres Fermées</i>	<i>Huîtres Ouvertes</i>
Le matelot (2 personnes pour l'apéro !) - 12 Huîtres FDC Marennes N°3	16€	22€
L'écailler (4 personnes dégustation) - 12 Huîtres FDC Marennes N°3 - 400g de crevettes - 500g de bulots	32€ <i>Soit 8€ par personne</i>	38€ <i>Soit 9,50€ par personne</i>
L'albatros (6 personnes) - 24 Huîtres FDC Marennes N°3 - 800g de crevettes - 300g de crevettes sauvages - 500g de bulots - 2 Tourteaux*	98€ <i>Soit 16,33€ par personne</i>	110€ <i>Soit 18,33€ par personne</i>
Le royal (8 personnes) - 48 Huîtres FDC Marennes N°3 - 1 KG de crevettes - 800g de crevettes sauvages - 1 KG de bulots - 4 Tourteaux *	150€ <i>Soit 18,75€ par personne</i>	174€ <i>Soit 21,75€ par personne</i>

* Disponible selon la saison, se renseigner en magasin au moment de votre commande!



COMMANDEZ 48H EN AVANCE

Pour toutes demandes de suppléments (queues de langouste, homard, langoustine ...), se renseigner auprès de nos équipes ! Tarifs selon le cours.

Commandes uniquement en magasin. Un chèque de caution sera demandé au passage de la commande.

Entrées froides

3.98€
PIÈCE



Verrines Fraîcheur :

56.86€ le kg

mangue et tartare de Saint Jacques 70g

ou foie gras 70g

ou Saint Jacques 70g

ou saumon roquette 70g



4.98€
la pièce

Tatin de foie gras

Pièce de 60g soit 83€ le kg



3.98€
la pièce

Aspic oeuf poché à la truffe

La pièce de 95g soit 41.89€ le KG

1.1% de truffe



3.98€
la pièce

Aspic au fromage frais crevettes et blini

Pièce de 65g soit 61.23€ le kg



3.98€
la pièce

Cône saumon

Pièce de 65g soit 61.23€ le kg

Photos non contractuelles. Suggestion de présentation

Entrées chaudes

Coquilles Saint Jacques

5.98€
PIÈCE



à la Bretonne

150g la pièce soit 39.87€ le kg
Sauce crème cuisinée
au vin blanc avec
échalottes, ail et persil

à la Normande

180g la pièce soit 33.22€ le kg
Champignons émincés,
échalotte, crème fraîche

aux fruits de mer

150g la pièce soit 39.87€ le kg
Sauce au vin blanc
cuisinée avec échalottes,
colin, moules, crevettes et
champignons



4.59€
PIÈCE



Bouchée aux ris de veau

Pièce de 150g soit 30.60€ le Kg

Bouchée à la reine charcutière pur beurre

Pièce de 200g soit 22.95€ le Kg

4.98€
PIÈCE



Éclats de St- Jacques et écrevisses

Pièce de 110 g soit 45.28€ le kg



4.98€
PIÈCE

Cassolettes de volaille, foie gras & morilles

Pièce de 120g soit 41.50€ le kg

Spécialités de Noël

à partir de

7.99€
les 100g



Saumon

Norvège ficelle
Bio Atlantique
Écosse



3.99€
les 100g

Filet de saumon farci

À la mousseline 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 Oscietre
Beurre de Caviar

Tarifs selon cours en magasin

à partir de

14.90€
le KG



Boudin blanc

Porto
Foie Gras
Girolles
Truffe
Morille

à partir de

3.99€
le lot



Escargots

Par 6 ou par 12
Belle grosseur ou
très gros

Poissons

Gratin de Saint Jacques et girolles

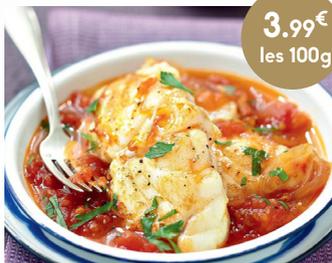
Portion conseillée :
environ 220g / personne



3.99€
les 100g



6.98€
pièce



3.99€
les 100g



5.98€
la portion

Cocotte saumon
et gambas
Pièce de 120g soit 58.16€ le kg

Fricasse de lotte
à l'américaine
Portion environ de 250g

Mijoté de Noix de
St-Jacques gambas
au Monbazillac
Portion conseillée de 120g soit
49.83€ le kg



3.99€
les 100g

Noix de St Jacques
aux petits légumes et ses gambas
Portion conseillée : environ 200g / personne



18.95€
pièce

Demi-queue de
langouste
Sur réservation
Pièce de 300g min

Viandes

Cuisse de chapon braisé sauce morilles et foie gras

Portion conseillée : environ 200 g / personne
34.90€ le kg



3.49€
les 100g



2.89€
les 100g

Civet de sanglier sauce grand veneur

Portion conseillée :
environ 260g / personne



2.89€
les 100g

Civet de chevreuil sauce grand veneur

Portion conseillée :
environ 260g / personne



3.99€
Les 100g

Ris de jeune bovin et veau sauce aux cèpes

Portion conseillée :
environ 260g / personne



3.49€
les 100g

Sauté d'autruche sauce morilles

Portion conseillée :
environ 230g / personne



2.99€
les 100g

Sauté de veau et trompettes de la mort

Portion conseillée :
environ 200g / personne

Accompagnements



1.79€
les 100g

Pommes Dauphines
Artisanales



2.29€
les 100g

Gratin dauphinois à la
truffe



2.89€
les 100g

Gourmandise de
châtaignes et champignons



3.29€
les 100g

Marrons confits



1.49€
les 100g

Gratin de cardons



39€
8/10 pers

Plateau de légumes
à commander au rayon traiteur

Corbeilles de fruits

Corbeilles
de saison

39€

LA PETITE
Pour 8/10 pers



Corbeilles
exotiques

49€

LA PETITE
Pour 8/10 pers



59€

LA GRANDE
Pour 14/16 pers



69€

LA GRANDE
Pour 14/16 pers



Bûche glacée

Nouveau !
Bûche glacée Renzo !



Commandes uniquement en magasin.
Un chèque de caution sera demandé au passage de la
commande.





Plateaux fromages

Commandez votre plateau de fromage
au rayon Fromagerie 48h à l'avance.
Devis sur mesure pour les pièces montées.



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
Bouquette
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
Molitorio 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

Commandes uniquement en magasin. Un chèque
de caution sera demandé au passage de la
commande.