

les
Halles
SAVOYARDES



Noël 2025



VOS REPAS DE FÊTES

Passez vos commandes au moins 72h à l'avance (prévoir un délai supplémentaire le dimanche et jours fériés).
Pour Noël vous pouvez passer commande jusqu'au 17/12.
Pour le Nouvel An vous pouvez passer commande jusqu'au 24/12.

Du 10 au 31 décembre

Horaires des fêtes | Mercredi 24/12 8h30 -17h | Mercredi 31/12 8h30 -18h

Les Halles Savoyardes - Chambéry
831 av des landiers | Derrière centre commercial Chamnord
04 79 70 00 01



Pains surprise et bouchées à partager



X40

39€
le plateau

Navettes

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



X24

29€
pièce

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



X48

39€
pièce

Pain nordique du voyage

- 48 pièces de 14g soit 58.21€ le kg
- Tzatziki, saumon fumé (x12)
- Thon fumé, sésame, sauce soja (x12)
- Jambon serrano au piquillos (x12)
- Poulet tikka mariné (x12)



X35

39€
le plateau

Macarons salés

- 35 pièces de 14g soit 79.59€ le kg
- Foie gras fleur de sel de Guérande (x14)
- Saumon fumé crème d'aneth (x14)
- Truffes (x7)



X48

35€
le plateau

Croquilles d'escargots

- 48 pièces de 8g soit 91.14€ le kg
Biscuit croustillant en forme de coquille d'escargot garni de chair d'escargot et d'une sauce bourguignonne (Beurre, ail et persil)



X24

29€
le plateau

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 cuit à la crème



X21

25€
le plateau

Navettes Bretzel garnies

- 21 pièces de 14g soit 85.03€ le kg
- Saumon fumé (x7)
- Jambon cru fumé et parmesan (x7)
- Pesto et tomates (x7)



X24

29€
le plateau

Mini-brioches aux escargots de Bourgogne

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



X36

54€
le plateau

Verrines tartare de la mer

- 36 pièces de 30g soit 50€ le KG
- Bar fumé, carottes, fromage blanc (x9)
- Tartare de saumon aux pommes (x9)
- Ecrevisses, ananas (x9)
- Truite fumée, carottes, fromage blanc (x9)

Menu des Halles



Amuse-bouche

Feuilleté de la mer 110g.

28.90€
LE MENU



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 braisé sauce crème morilles et foie
gras 200g

ou

Cocotte lutée de Saint-Jacques au vin blanc 140g



En accompagnement :

Gratin de pommes de terre aux truffes 100g



Douceur

Précieux aux myrtilles 80g

ou

Croquant au chocolat au lait cacahuète 75g



Nos plateaux de fruits de mer

Confection sur glace

Citron et rince-doigts OFFERTS



	Huitres fermées	Huitres ouvertes
Le matelot (pour 2 personnes, pour l'apéro !) -12 huîtres FDC Marennes N°3	16€	22€
L'ecailleur (4 personnes dégustation) -12 huîtres FDC Marennes N°3 -400g de crevettes -500g de bulots	32€ Soit 8€/pers	38€ Soit 9.50€/pers
L'albatros (6 personnes) -24 huîtres FDC Marennes N°3 -800g de crevettes -300g de crevettes sauvages -500g de bulots -2 tourteaux	98€ Soit 16.33€/pers	110€ Soit 18.33€/pers
Le royal (8 personnes) -48 huîtres FDC Marennes N°3 -1Kg de crevettes -800g de crevettes sauvages -1Kg de bulots -4 tourteaux	150€ Soit 18.75€/pers	174€ Soit 21.75€/pers

*disponible selon la saison, se renseigner au moment de votre commande

COMMANDÉZ 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.

Spécialités de Noël



Tarifs selon cours en magasin



Tarifs selon cours en magasin



4.98€
les 100g

Nos truffes
Truffe Noire | Fraîche | Française
Beurre de truffe | Sauce aux truffes | Huile aux truffes

Caviar de L'Isle
Caviar Baeri | Caviar Baeri Réserve | Caviar Osciètre | Beurre de Caviar

Darne de saumon farci aux petits légumes

Entrées

3.98€
PIÈCE



5.98 €
PIÈCE



Coquille Saint-Jacques à la Normande

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

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€
PIÈCE



Bouchée au poulet et morilles

Pièce de 150g soit 33.20€ le kg

Bouchée aux ris de veau

Pièce de 150g soit 33.20€ le Kg

4.98 €
PIÈCE



Bouchée à la reine charcutière pur beurre

Pièce de 200g soit 24.90€ le Kg

Photos non contractuelles. Suggestion de présentation

Viandes

Chapon braisé sauce crème morilles et foie gras

Portion conseillée : environ 200 g / personne
29.80€ le kg



Estouffade de sanglier aux marrons

Portion conseillée :
environ 250g / personne

Civet de cerf aux griottes

Portion conseillée :
environ 250g / personne

Ris de veau sauce aux cèpes

Portion conseillée :
environ 250g / personne



Fondant de veau sauce Rossini

Portion conseillée :
environ 250g / personne



Sauté de porcelet à la bière de Noël et au sirop d'érable

Portion conseillée :
environ 250g / personne

Photos non contractuelles. Suggestion de présentation

Poissons



Noix de St Jacques aux petits légumes et ses gambas

Portion conseillée : environ 200g / personne

3.99€
les 100g



Demi langouste entière

Sur réservation
Pièce d'environ 500g

18.95€
pièce



Cocotte saumon et gambas

Pièce de 120g soit 49.28€ le kg

6.90€
pièce

Accompagnements



Pommes Dauphines Artisanales

1.79€
les 100g



Gratin dauphinois à la truffe

Portion conseillée : environ 300g

2.29€
les 100g



Gourmandise de châtaignes et ses champignons à la crème fraîche

Portion conseillée : environ 200g

2.98€
les 100g



Marrons confits

Portion conseillée : environ 200g

2.98€
les 100g



Gratin de cardons

Portion conseillée : environ 250g

1.69€
les 100g



Fricassée de cèpes

3.29€
les 100g

Plateaux fromages

Plateau région

35€
le plateau
6/8 pers



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

Plateau des halles

45€
le plateau
8/10 pers



Comté 15 mois AOP | Bleu des Causses AOP | Trou du cru | Bougyette | Tome des Bauges AOP | Enrobé au choix | Brillat Savarin IGP | Tomme de brebis au piment d'Espelette | Tête de moine AOP

Plateau 100% truffe

60€
le plateau
6/8 pers



Brie truffé | St marcellin truffé | Crèmeux de Bourgogne truffé | Chèvre truffé | Gouda truffé | Moliterno truffé | Reblochon truffé

Plateau prestige

55€
le plateau
8/10 pers



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

Corbeilles de fruits

Corbeilles de saison

39€
LA PETITE
8/10 pers



Corbeilles exotiques

49€
LA PETITE
8/10 pers



59€
LA GRANDE
14/16 pers



69€
LA GRANDE
14/16 pers



Bûche glacée

Bûche glacée Renzo !



Commandez vos plateaux de fromage, au rayon fromagerie, et vos corbeilles de fruits, au rayon fruits et légumes, 48h à l'avance. Un chèque de caution sera demandé au passage de la commande.