



NOS PRESTATIONS

CHARCUTERIE-TRAITEUR



Octobre 2023

Le cocktail dînatoire

12 pièces/personne 22€

15 pièces/personne 27€

18 pièces/personne 32€

LES VERRINES

- Verrines de rillettes de truite
- Verrines de mousse de chèvre
- Timbales de lentilles en salade
- Timbales de Coleslaw



LES MÔELLEUX

- Mœlleux de truite fumée
- Mœlleux de jambon blanc Tartival
- Mœlleux de rillettes de canard

LE PLATEAU DE COCHONAILLE EN FARANDOLE

- Rosette, mini-rillons, bacon, saucisson à l'ail, boudins noirs, cubes de farci Poitevin

LES TARTINES SUR PAIN D'ÉPEAUTRE

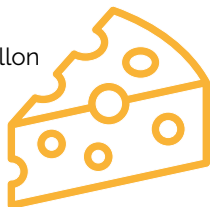
- Tartines de farci Poitevin gratinées
- Tartines de rillettes de porc

LES VIANDES FROIDES : 2 AU CHOIX

- Rôti de bœuf aux herbes aromatiques
- Filet mignon de porc, curry et curcuma
- Jambonnette de poulet mijotée au bouillon

LES FROMAGES FERMIS

- 2 sortes en émincés (vache et chèvre)



LES DESSERTS : 2 AU CHOIX

- Brochettes de fruits de saison
- Mousse au chocolat
- Verrines de pana cotta coulis de saison
- Mini-choux
- Sablé du Poitou artisanal de la biscuiterie de Lencloître
- Mini-cannelés

Merci de passer la commande au minimum **3 jours avant.**

Nos cocktails

6 pièces/personne **11€**

8 pièces/personne **14€**

10 pièces/personne **17€**

LES PIÈCES FROIDES

toute l'année

- Verrines de rillettes de truite
- Verrines de mousse de chèvre
- Opéra de foie gras, pain d'épices
- Moelleux de truite fumée
- Mini-brochettes chèvre et magret fumé
- Moelleux de rillettes de canard
- Boudins noirs, pain d'épices moutardé
- Croc de légumes de saison et sauces froides



LES PIÈCES CHAUDES

de novembre à mars

6 pièces/personne = 3 pièces froides et 3 pièces chaudes 11€

8 pièces/personne = 5 pièces froides et 3 pièces chaudes 14€

10 pièces/personne = 6 pièces froides et 4 pièces chaudes 17€

- Feuilletés de knack
- Gougères au fromage
- Feuilletés champignon jambon
- Préfous variés
- Bouchées d'escargot et beurre persillé

LES PIÈCES SUCRÉES : 2 AU CHOIX

toute l'année

3.60€ supplémentaires/personne

- Brochettes de fruits de saison
- Mousse au chocolat
- Verrines de pana cotta coulis de saison
- Mini-choux
- Sablé du Poitou artisanal de la biscuiterie de Lencloître
- Mini-cannelés



Merci de passer la commande au minimum **3 jours avant.**

Nos plats uniques

signés

Halles Fermières

Prix
pour la part
de 400g

D'OCTOBRE À MARS

- Cassoulet 12.90€
- Choucroute 12.90€
- Morbiflette 10.90€
- Truffade 10.90€
- Bœuf bourguignon
et pommes de terre vapeur 11.90€
- Lasagnes (bœuf, poulet, canard) 10.90€
- Lasagnes de truite 11.90€
- Parmentier (canard, bœuf) 10.90€
- Potée fermière 12.90€
- Jambon à l'os au Porto (180g) 6.20€

D'AVRIL À SEPTEMBRE

- Couscous 12.90€
- Tajine de poulet aux légumes 12.90€
- Colombo de volaille et riz pilaf 11.90€
- Tajine de veau aux pruneaux
et semoule aux raisins 13.90€
- Tajine d'agneau et semoule
aux légumes 13.90€
- Poulet basquaise et risotto du soleil 12.90€
- Moussaka 10.90€
- Jambon à l'os au Porto (180g) 6.20€



Pain

en supplément

Merci de passer la commande au minimum 3 jours avant.

Nos suggestions de buffets froids

18,90€/personne (dressage compris)

LE BUFFET DES HALLES

à partir de 8 personnes

- Salade de bœuf cuit
(pommes de terre, bœuf cuit, oignons rouges, cornichons, œufs)
- Salade Coleslaw
(chou blanc, carottes râpées, pommes, fromage blanc, mayonnaise)
- Saucisson à l'ail
- Pâté marmite
- Pièce de bœuf aux herbes aromatiques
- Flan de légumes de saison
- Chips de Meursac
- Fromages fermiers (vache et chèvre)
- Dessert de saison



LE BUFFET FERMIER

à partir de 8 personnes

- Salade de poulet
(pommes de terre, poulet, oignons rouges, moutarde à l'ancienne, vinaigrette)
- Salade de chou rouge
(chou rouge, comté, noix, vinaigrette)
- Jambon de Bayonne
- Rillettes de canard
- Jambonnette de poulet mijotée en bouillon
- Farci Poitevin
- Chips de Meursac
- Fromages fermiers (vache et chèvre)
- Dessert de saison



Merci de passer la commande au minimum **2 jours avant.**

Nos plateaux dressés sur commande

Charcuterie

120g/personne - 4 sortes

6€/pers.

Apéro

90g/personne

60g de charcuterie (6 sortes)

30g de fromage (2 sortes)

6€/pers.

Plateau complet

120g/personne

70g de charcuterie

30g de fromage

20g de légumes

8€/pers.

Plateau raclette

360g/personne

200g de fromages tranchés

160g de charcuterie (5 sortes)

13.90€/pers.

Plateaux de fromages traditionnels

3 fromages (4-5 personnes)

- 1 Titochon (chèvre)
- 1 part de Joly Tomme (vache BIO)
- 1 Capris AFH (chèvre frais)

15€
le plateau

5 fromages (8-9 personnes)

- 1 Chabichou
- 150g de Brie de Meaux
- 150g de Talon (pâte pressée de vache BIO)
- 1 Capris échalote (chèvre frais)
- 150g de Roquefort

27€
le plateau

7 fromages (10-12 personnes)

- 1 Bûche affinée Ane Vert (chèvre)
- 1 Biquet Fenugrec (chèvre)
- 150g de Tomme Paul et Ninon (pâte pressée chèvre)
- 200g Comté
- 1 Robichon (vache BIO)
- ½ Pitxun (brebis)
- 1 fromage AFH (vache BIO)

37€
le plateau

Plateaux de fromages en émincés 4.50€/pers.

60g/personne - 4 variétés



Nos salades

DE MAI À OCTOBRE

Prix
au kilo

- Taboulé 16.90€
- Piémontaise (avec jambon) 16.90€
- Concombre à la crème 13.90€
- Carottes râpées 13.90€
- Coleslaw 13.90€
- Salade de bœuf cuit 16.90€
- Salade pommes de terre/truite 19.90€
- Salade pommes de terre/knack 16.90€



D'OCTOBRE À AVRIL

- Salade pommes de terre/truite 19.90€
- Carottes râpées 13.90€
- Céleri rémoulade 13.90€
- Salade de chou rouge/jambon/
Comté/noix 14.90€
- Salade de gésiers 22.90€
- Salade de pâtes/poulet 13.90€
- Salade de bœuf cuit 16.90€
- Coleslaw 13.90€
- Salade de lentilles 13.90€
- Salade de betteraves 13.90€



Nous comptons généralement 250g de salade par personne

Envie d'une commande spéciale ?
Contactez-nous !



1, rue Gustave Eiffel - 86000 Poitiers

05 49 52 41 78 - halles-fermieres.fr

Découvrez nos prestations

charcuterie-traiteur !

Vous trouverez une grande gamme de plats traiteurs élaborés par notre équipe qualifiée de charcutiers-traiteurs.

Véritables experts de nos produits fermiers, ils savent exactement comment préparer chacun d'entre eux pour vous servir des mets aussi bons les uns que les autres.

Toutes les recettes élaborées sur place sont composées avec les produits ultra-frais de nos fermes.



 **HALLES**
Fermières
NOS PRODUITS LOCAUX ENTRE VOS MAINS

Du mardi au jeudi
de 10h à 13h et de 15h à 19h
Les vendredis et samedis
de 9h à 19h

1, rue Gustave Eiffel - 86000 Poitiers

05 49 52 41 78
halles-fermieres.fr

Suivez-nous sur 