



LES HALLES  
**GOURMETS**

CONCEPTEUR DE SAVEURS

*Fêtes de fin d'année*

*Décembre 2025*

## • MISE EN BOUCHES ET APÉRITIFS •

### Assortiment de verrines

Crevettes, crème d'avocat, sauce cocktail

Crumble de pain d'épices au foie gras

Poire pochée à la chantilly de fromage de chèvre du Rove  
et aux airelles

Crabe au fruit de la passion

Duo de saumons, pomme granny, crème aux baies roses

Panaché de légumes sur son lit de houmous aux olives

Tiramisu au foie gras

Assortiment de mini-feuilletés

Lobster de homard  
*(supplément caviar)*

Croque-Monsieur  
à la truffe et / ou foie gras



## • NOS PLANCHES ET CRÉATIONS •

### La réserve des terroirs

*Assortiments de charcuteries AOP et ses accompagnements*

### La cascade de la mer

*Variétés de saveurs marines et subtiles, servies avec ses condiments*

### L'écrin des affineurs

*Sélection de fromages fermiers AOP et ses gourmandises*

### L'élégance du potager

*Méli-mélo de légumes croquants et ses sauces maison*

## • ENTREES •

**Carpaccio de noix de Saint-Jacques**  
*au citron caviar et poivre de Kampot IGP*

**Déclinaison de magrets de canard**  
*sur lit de figues confites de Solliès*

**Éventail de thon rouge et espadon fumé**  
*marinés à l'or vert*

**Demi-langouste royale**  
*et sa mayonnaise à l'ail noir ou nature*

**Écrin de tartare de saumon aux œufs de truite**  
*à la crème de mangue*

**Feuilletés de boudin blanc**  
*et pommes flambées au Calvados*

**Coquilles Saint-Jacques façon Normande**

**Velouté de cèpes**  
*et de noisettes du Piémont*

**Velouté de noix de Saint-Jacques**  
*et poireaux revisités*

**Saumon fumé**  
*(Sauvage ou Écossais prestige ou Iles Féroé)*

**Saumon gravlax maison**

**Caviar français**  
*Baeri 20g - 30g - 50g*

**Caviar russe**  
*Osciètre 30g-50g-125g*  
*Baeri 30g-50g-125g*

**Foie gras de canard mi-cuit**  
*(Terrine ou Torchon ou Marbré à la truffe noire du Périgord ou Piment d'Espelette ou Figues)*

**Foie gras d'oie mi-cuit**  
*Terrine*

## • POISSONS •

**Homard au sabayon de champagne**

**Baron de cabillaud à l'armoricaine**

**Gambas à l'ail rosé et au persil**

**Saint-Pierre à la sauce homardine**

## • VIANDES •

**Médailon de veau**  
*à la truffe blanche d'Alba ou aux cèpes*

**Bœuf Wellington**  
*au foie gras et sa sauce forestière*

**Civet de chevreuil façon Grand Veneur**

**Souris d'agneau**  
*au confit de thym et croquants d'amandes*

**Cuisse de poularde**  
*et sa sauce aux morilles*

**Rôti de canard**  
*aux figues et au miel*

**Chapon rôti et sa farce maison**  
*(foie gras ou marrons)*

**Chapon de Bresse rôti ou cru**  
*(sur commande)*



## • ACCOMPAGNEMENTS •

**Poêlée de châtaignes de Collobrières aux noix de pécan**

**Aumônière de légumes du marché**

**Écrasé de pommes de terre à la truffe**  
*(ou nature au choix)*

**Fagot d'haricots verts et haricots beurres**

**Pommes Dauphine maison**

**Poêlée forestière**

**Patate douce farcie aux légumes d'antan**

**Fleur de gratin Dauphinois**  
*(nature, truffe ou cèpes)*



• **DESSERTS & DOUCEURS** •

**Bûches pâtissières**

**Bûches de fruits**

**Salades de fruits revisitées**

**Corbeilles de fruits**

**Plateaux 13 desserts**

**Dattes farcies maison**

**Marrons glacés**

**Calissons**

**Nougats**

**Fruits confits**

**Pâtes de fruits**

**Chocolats**



# Passez de bonnes fêtes !



Date limite de prise de commande ou de modification :

Lundi 22 Décembre 18h  
pour Noël

Lundi 29 Décembre 18h  
pour Jour de l'An



Les Halles Gourmets  
**25 avenue Jules Cantini**  
**13006 Marseille**

vous accueille

Du lundi au samedi de  
8h à 20h  
et tous les dimanches  
de 8H à 13h

Veillez vous adresser à notre équipe  
pour personnaliser votre devis et toute demande.



Par téléphone

**04 91 85 43 62**

Poursuivez l'expérience sur  
**[www.leshallesgourmets.fr](http://www.leshallesgourmets.fr)**

et sur nos réseaux sociaux :



**#LesHallesGourmets**