

## NOS PLATEAUX DE FRUITS



POUR 6/8 PERSONNES : **25€**



POUR 10/15 PERSONNES : **45€**

## COMMANDEZ EN MAGASIN

**BALMA**  
24 avenue des aérostiers  
31130 Balma  
05 61 24 40 82  
balma@coursdeshalles.fr

**CARCASSONNE**  
100 chemin de Maquens  
11000 Carcassonne  
04 68 47 26 49  
carcassonne@coursdeshalles.fr

**CASTANET**  
12 avenue de Toulouse  
31320 Castanet-Tolosan  
05 61 81 46 80  
castanet@coursdeshalles.fr

**TOURNEFEUILLE**  
45 boulevard Vincent Auriol  
31170 Tournefeuille  
05 61 86 27 96  
tournefeuille@coursdeshalles.fr

**ESCALQUENS**  
50 rue du Canal du Midi  
31750 Escalquens  
05 32 09 35 40  
escalquens@coursdeshalles.fr

**MONTAUBAN**  
1540 avenue de Toulouse  
82000 Montauban  
09 67 02 61 95  
montauban@coursdeshalles.fr

**PORTET**  
23 route de Muret  
31120 Portet-sur-Garonne  
05 61 72 06 03  
portet@coursdeshalles.fr

## OU DIRECTEMENT PAR MAIL À

gaelle.corbeille@coursdeshalles.fr

## NOUS PROPOSONS ÉGALEMENT DES PARTENARIATS ENTREPRISE



POUR DES PAUSES VITAMINÉES,  
DES RÉUNIONS GOURMANDES

Livraison sous conditions.  
gaelle.corbeille@coursdeshalles.fr

LE  
COURS  
DES **Halles**  
*Le bon goût à prix doux*

## NOS PLATEAUX & CORBEILLES

CRUDITÉS  
CHARCUTERIES  
FROMAGES  
FRUITS  
ÉPICERIE & BOISSONS



Suivez-nous sur nos réseaux sociaux



## NOS BOUQUETS DE CRUDITÉS



POUR 6/8 PERSONNES : **25€**  
POUR 10/15 PERSONNES : **35€**

Une sauce offerte  
par bouquet.

### LE MIX - 25€

Un mélange de crudités et de charcuteries.



## NOS PLATEAUX DE FROMAGES



### LE « CHARMANT DES HALLES » 24,99€

Bleu d'Auvergne - Tomme de chèvre/brebis - Abondance -  
Saint-Marcellin - Tomme de Provence



### LE « SPÉCIAL OCCITANIE » 39,99€

Cathare - La Bûchette Blanche - Crabiou aromatisé - Bethmale  
Toudeille - Tomme de chèvre BIO - Roquefort Coulet BIO - Pic de la  
Calabasse



### « L'APÉRITIF DINATOIRE DES HALLES » 39,99€

Girolles de Tête de Moine - Comté 18 mois - Bûchette -  
Basilou - Tomme de brebis au piment d'Espelette - Lingot - Tomme  
de chèvre au jurançon



### LE « SÉLECTION DES HALLES » 59,99€

Coup de Corne - Roquefort Coulet  
- Iraty - Saint-Nectaire fermier -  
Curé Nantais - Bûchette -  
Cupidon - Crabiou aromatisé -  
Comté 18 mois

COMPOSEZ ÉGALEMENT VOTRE PLATEAU  
PERSONNALISÉ AVEC L'AIDE DE VOS FROMAGERS

## NOS BOUQUETS DE CHARCUTERIES



Saucisson artisanal -  
Séchage au naturel en  
altitude - Saucisse de foie  
- Produits de nos régions  
- Viande séchée et jambon  
de Savoie

POUR 6/8 PERSONNES

**24,99€**

POUR 10/15 PERSONNES

**44,99€**

PLATEAU 6/8 PERS.

## NOS BUFFETS PERSONNALISÉS

Votre devis  
sur mesure à  
[gaille.corbeille  
@coursdeshalles.fr](mailto:gaille.corbeille@coursdeshalles.fr)

