LE COURS DES Halles

Le bon goût à prix doux

NOS CORBEILLES & PLATEAUX

CRUDITÉS
CHARCUTERIES
FROMAGES
FRUITS



NOS PLATEAUX DE CHARCUTERIES



Saucisson sec artisanal - Saucisse de foie - Tranches de jambon Serrano - Chiffonnade de jambon aux herbes - Rosette - Coppa de Savoie

POUR 6/8 PERSONNES

*+ Salame Schiacciata piccante **OU** Salame Ungherese*

29,99€

POUR 10/12 PERSONNES

+ Salame Schiacciata piccante - Salame Ungherese - Grignotons

49,99€

*Possibilité de l'avoir en version raclette.**

NOS PLATEAUX DE FROMAGES



LES PLATEAUX RACLETTE*

À PARTIR DE

29,99€

**Selon la saison*

PHOTOS NON CONTRACTUELLES - TARIFS 2026-2027 - SELON DISPONIBILITÉ DES PRODUITS



LE CONVIVI'HALLES

39,99€

POUR 8 PERSONNES - ENV. 130G PAR PERSONNE

Comté 18-23 mois - Brie de Meaux - Tomme de chèvre au Jurançon - Mothais fermier - Roquefort «La Petite Cave» - Iraty Lou Peyrou



L'IDÉE'HALLES

49,99€

POUR 10 PERSONNES - ENV. 120G PAR PERSONNE

Comté 18-23 mois - Girolles de Tête de Moine - Brie de Meaux - Saint-Nectaire fermier - Sainte-Maure de Touraine - Ossau fermier Lou Biarnes - Roquefort Carles - Ardi Gasna au piment d'Espelette

PHOTOS NON CONTRACTUELLES - TARIFS 2026-2027 - SELON DISPONIBILITÉ DES PRODUITS



LE GOURMAND DES HALLES

59,99€

POUR 12 PERSONNES - ENV. 120G PAR PERSONNE

Comté 18-23 mois - Girolles de Tête de Moine - Brie de Meaux - Bleu d'Auvergne - Saint-Nectaire fermier - Bouyguette - Sainte-Maure de Touraine - Tomme de chèvre au Jurançon - Ossau fermier Lou Biarnes - Roquefort Carles - Ardi Gasna au piment d'Espelette



LE SÉLECTION DES HALLES**

75,99€

POUR 12 PERSONNES - ENV. 110G PAR PERSONNE

Beaufort Chalet d'Alpage - Brie aromatisé - Girolles de Tête de Moine - Rouelle cendrée - Ossau d'Estive - Roquefort «La Cave Vieille» - Tomme de chèvre au Jurançon - Echourgnac - Tomme d'Hélette

***Composition selon la saison.*

COMPOSEZ ÉGALEMENT VOTRE **PLATEAU PERSONNALISÉ** AVEC L'AIDE DE NOS FROMAGERS.

PHOTOS NON CONTRACTUELLES - TARIFS 2026-2027 - SELON DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

NOS PLATEAUX DE FRUITS COUPÉS



POUR 6/8 PERSONNES

30,00€

POUR 10/12 PERSONNES

50,00€

NOS CORBEILLES DE FRUITS ENTIERS



À PARTIR DE

35,00€

VOUS SOUHAITEZ COMPOSER VOTRE CORBEILLE OU PLATEAU ?

Contactez votre magasin et obtenez votre devis sur-mesure.

PHOTOS NON CONTRACTUELLES - TARIFS 2026-2027 - SELON DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

NOS BOUQUETS DE CRUDITÉS

Une sauce offerte par bouquet.



POUR 6/8 PERSONNES

25,00€

POUR 10/12 PERSONNES

35,00€

COMMANDEZ EN MAGASIN

Balma
27 avenue des Aérotisiers
31130 Balma
05 61 24 40 82
balma@coursdeshalles.fr

Bordères-sur-l'Échez
Route de Bordeaux
65320 Bordères-sur-l'Echez
05 32 09 25 79
borderes@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

Castelculier
Rond Point de Trignac, D813
47240 Castelculier
05 33 09 16 84
castelculier@coursdeshalles.fr

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

Grenade-sur-Garonne
158 impasse de Bethmale
31330 Grenade-sur-Garonne
05 23 61 04 74
grenade@coursdeshalles.fr

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

Portet-sur-Garonne
23 route de Muret
31120 Portet-sur-Garonne
09 67 22 06 03
portet@coursdeshalles.fr

Saint-Sulpice-la-Pointe
Avenue des Terres Noires
81370 Saint-Sulpice-la-Pointe
05 23 61 04 67
saintsulpice@coursdeshalles.fr

Tournefeuille
45 boulevard Vincent Auriol
31170 Tournefeuille
09 71 42 27 96
tournefeuille@coursdeshalles.fr