

Espace Gourmet

Cuisine pour vous ...



BOUCHER



CHARCUTIER



TRAITEUR DE LA MER



TRAITEUR



LES HERBIERS (ORIGINE HALLE)
1 avenue de l'Europe - 02 51 66 94 02

OLONNE SUR MER (ORIGINE HALLE)
30 rue Chateaubriand - 02 51 33 33 79

LES HERBIERS - SERVICE PRESTATIONS
17, rue de l'Industrie - 02 51 92 07 40

les ENGAGEMENTS de vos CHEFS

Proximité

Un véritable partenariat avec des éleveurs locaux pour être encore plus proche de vous, avec des produits issus de filières courtes afin de maîtriser la traçabilité.

Environnement

Des matières premières favorisées par les circuits courts et l'économie locale permettant de réduire l'émission de CO².

Qualité

Le savoir-faire de vos chefs connu et reconnu depuis plusieurs générations pour une maîtrise parfaite du métier, afin de vous conseiller et de vous garantir la qualité et l'origine des produits.

Savoir-faire

Grâce au savoir-faire de votre boucher-charcutier-traiteur, vos produits sont préparés artisanalement avec des méthodes traditionnelles.

Un savoir-faire depuis plus de 20 ans...

Expérience et savoir-faire

Plus de 20 ans de partenariat avec des producteurs locaux, plus de 20 ans de charcuterie, plus de 20 ans de prestations «traiteur», plus de 20 ans de clients fidèles... et ce n'est pas fini !

La 2^{ème} boutique à Olonne-sur-Mer dans le concept Origine Halle a ouvert ses portes en juin 2015. Elle démontre le formidable potentiel du métier de boucher-charcutier-traiteur.

Le résultat d'un projet commun...

L'enthousiasme autour de l'ouverture de cette 2^{ème} boutique exprime la volonté de toute l'équipe d'Espace Gourmet de répondre aux attentes de nouveaux clients.

Merci à ...

... nos clients de notre boutique Herbretaise pour leur confiance depuis plus de 20 ans et merci à nos partenaires pour leur présence à nos côtés ! Bienvenue également à nos clients de la nouvelle boutique à Olonne-sur-Mer !



*Sébastien Raud et Ludovic Aucoin
Chefs Espace Gourmet*

NOUS RÉALISONS VOTRE RÉCEPTION DE A à Z

Cocktails & Repas d'entreprises - Galas associatifs - Repas de famille - Mariages - Evénementiels

Service Traiteur Événementiel

Port : 06 84 01 56 28
Tél : 02 51 92 07 40
Fax : 02 51 92 07 44

Mail : espace.gourmets@wanadoo.fr
Site web : www.espacegourmets.com

Service Magasin Les Herbiers

Tél : 02 51 66 94 02
Fax : 02 51 92 83 98

Mail : espace.magasin@planchof.com

Service Magasin Olonne-sur-Mer

Tél : 02 51 33 33 79
Fax : 02 51 33 33 90

Mail : espace.olonne@planchof.com



Location vaisselle (sur devis)

Verres, assiettes, couverts, tasses à café, percolateurs,...



Boisson

en partenariat avec Vini Vini Echoppe
Accordez vos mets avec des vins, grâce
aux conseils de professionnels



Service (sur devis)

Chef, Maître d'hôtel, serveurs



Nappage (sur devis)

Nappage des tables - Dressage des couverts
Installation décoration de table



Livraison (sur devis)

Prestations, plateaux repas, cocktails, ...



Partenaires

avec les fleuristes d'Origine Halle
Décoration de table

NOTRE SAVOIR-FAIRE DE BOUCHER



Votre boucher en direct des éleveurs

Votre boucher met un point d'honneur à vous confectionner des produits savoureux et de qualité à partir de matières premières des meilleurs fournisseurs locaux :

Nos éleveurs



NOTRE RAYON BOUCHERIE TRADITIONNELLE

<p>Paupiette de veau Veau 17€50 le kg</p>	<p>Paupiette de volaille Volaille 12€90 le kg</p>	<p>Cordon bleu Volaille 13€50 le kg</p>
<p>Rôti Andalou Porc 16€50 le kg</p>	<p>Rôti Vendéen Porc 16€50 le kg</p>	<p>Émincés marinés Bœuf Tex Mex Porc à la Provençale Volaille Créole Bœuf Tex Mex 19€90 le kg VOLAILLE CRÉOLE 12€90 le kg PORC PROVENÇALE 11€90 le kg</p>
<p>Melon Italien Dinde 14€90 le kg</p>	<p>Melon Savoyard Dinde 14€90 le kg</p>	<p>Cuisse de poulet farci Aux pruneaux 11€90 le kg</p>

<p>Steak haché 11€95 le kg</p>	<p>Rôti de bœuf (tranche) 24€90 le kg</p>	<p>Côte de bœuf 23€90 le kg</p>
<p>Noix de veau Escalope 23€90 le kg</p>	<p>Rôti de veau Orloff 25€50 le kg</p>	<p>Blanquette de veau 17€99 le kg</p>
<p>Côte d'agneau Filet 20€90 le kg</p>	<p>Gigot d'agneau Avec os 20€50 le kg</p>	<p>Épaule d'agneau Avec os 15€90 le kg</p>
<p>Côte de porc Filet 9€90 le kg</p>	<p>Rôti de porc Filet 14€50 le kg</p>	<p>Filet mignon de porc 19€90 le kg</p>
<p>Poulet GAEC Le Terrier 9€95 le kg</p>	<p>Poulet jaune de Challans 7€90 le kg</p>	<p>Magret de canard 17€40 le kg</p>

Espace Gourmet, 1^{er} Charcutier de Vendée à obtenir le label Qualichef

Espace Gourmet



En arborant ce label, Espace Gourmet s'est pleinement engagé à respecter une charte stricte, exigeant des critères de supériorité en terme de fabrication et d'hygiène. Ainsi, les charcutiers labélisés QUALICHEF vous garantissent au minimum la fabrication de **80% des produits de charcuterie** frais vendus en boutique. Un véritable contrat de confiance et gage de qualité !

fabricé chez nous pour vous



Pâté en croûte
À la volaille
23€90
le kg



Gros rillon
13€90
le kg



Andouillette
Maison
16€50
le kg



Rillettes
Maison
13€90
le kg



Jambonneau
12€90
le kg

Mon éleveur

Parc Fermier
Le Petit Châtelier
Mouilleron-en-Pareds (85)
Mr GROLIER



Fromage de tête
13€50
le kg



Saucisson
À l'ail ou fumé
15€95
le kg



Boudin
Noir - Herbretais - Olonnais
12€95
le kg

BOUDIN DES OLLONNES
OU HERBRETAIS :
14€95
le kg



Saucisse
Nature - Aux herbes -
Vendéenne - À l'ancienne -
Chorizette - Merguez
13€50
le kg

VENDÉENNE - ANCIENNE
CHORIZETTE - MERGUEZ
14€90
le kg



Rôti
À l'ancienne
19€95
le kg



Jambon blanc
Au torchon
18€90
le kg



Jambon
«de chez nous»
19€90
le kg



Terrine de campagne
14€95
le kg



Pâté en croûte
19€90
le kg



Fressure
11€90
le kg

Des fruits de mer frais, pêchés au large de nos côtes !

Chaque matin, en provenance de la criée des Sables d'Olonne, notre fournisseur mareyeur Mericq, nous sélectionne les produits les plus beaux et les plus frais.

Les huîtres de la Guittière, proviennent de l'ostréiculteur Hubert Liaigre. Notre producteur direct : Benoît Potier nous apporte également des huîtres de Vendée.

Notre fournisseur, l'EARL de la Baie, est spécialisé en mytiliculture sur pieux (bouchots), produisant ainsi de délicieuses moules de Bouchot.



M1 Assiette de fruits de mer **7€95**
Huitre, crevette, pince de crabe, bigorneau, bulot
par personne



M2 Plateau du petit Mousse **9€95**
Huitre, crevette, pince de crabe, langoustine, bulot, bigorneau
par personne



EXISTE AUSSI :

M3 Plateau du Matelot **14€95**
Huitre, crevette, langoustine, crabe, bulot, bigorneau
par personne

M4 Le Capitaine **19€95**
Huitre, crabe, langoustine, crevette, bigorneau, bulot
par personne

M5 Plateau Royal **29€95**
Huitre, crevette, langoustine, homard, bulot, bigorneau
par personne



M6 Plateau des Sables **39€95**
Huitre, homard, crevette, pince de crabe, langoustine, bulot, bigorneau, mousse La Sablaise, pain de seigle et Poulichette, vin blanc, beurre
par personne



Rillettes aux deux saumons **26€50**
Saumon fumé, saumon frais
le kg



Terrine de cabillaud **20€50**
À la florentine
le kg



Marbré de cabillaud et saumon Gravlax **19€95**
le kg



Cabillaud à la créole **22€95**
le kg



Saumon à la provençale **23€95**
le kg



Lieu noir à l'ail des ours **15€95**
le kg



Saumon Fumé - Gravlax **46€95**
le kg



Brochette de poissons **25€95**
le kg



Boudin blanc marin **18€90**
le kg



Vol au vent marin **2€90**
l'unité



Coquille Saint Jacques à la Dieppoise **4€50**
la coquille



Coquille saumon/poireaux **3€50**
la coquille

NOS COCKTAILS

C1 | Marmite aux céréales 50 portions
Mousse au foie gras, saumon fumé, jambon sec, rillettes de thon, fromage au noix
22€95
la marmite de 50 portions

C2 | Pain surprise classique 50 portions
Mousson de canard, mousse de saumon, rillettes de thon, mousseline jambon-olives, crème de chèvre
19€80
le pain surprise de 50 portions

C3 | Boule pics cocktail 36 pics
Assortiment
25€95
la boule pics cocktail de 36 pics

C4 | Ananas surprise 22 pics
Brochettes d'ananas et crevettes «rhum/vanille»
19€95
l'ananas 22 pics

C5 | Cakes cocktail 21 pièces
Tomate, jambon, basilic, olive verte, emmental
7€95
les 21 pièces

C6 | Macarons salés 16 pièces
Foie gras et fruits secs, saumon au citron vert
17€95
les 16 macarons

C7 | Navettes garnies 15 pièces
Mousse saumon, chèvre, jambon
11€45
les 15 navettes

C8 | Mini-verrines cocktail - 9 pièces 15€95
- Coulis de tomate/basilic, brandade de thon
- Guacamole saumon fumé et citron vert
- Crème au curry poulet oriental

C9 | Toasts «Festivité» - 20 ou 35 toasts
Chorizo & fromage, jambon & abricot, rillettes de thon, saumon fumé & aneth, jambon sec pistache, chèvre & épices
14€95 (les 20 toasts Festivité)
24€95 (les 35 toasts Festivité)

C10 | Toasts «Prestige» - 20 ou 35 toasts
Macaron foie gras & figue, tartare de St Jacques & Tonka, wrap de chèvre & fruits secs, pyramide de tomate & crabe, croquant vendéen, crevette orientale, rouleau de saumon
19€95 (les 20 toasts Prestige)
33€95 (les 35 toasts Prestige)

C11 | Mini-clubs - 20 pièces
Foie gras, abricot et figue, tartare de saumon fumé au citron vert, coleslaw aux crevettes roses, jambon, fruits secs
19€95
les 20 pièces

C12 | Plateau printanier - 28 toasts
Pomme de terre à la crème, champignon aux amandes, brochette de tomate cerise, courgette et carotte mousseline
23€95
les 28 toasts

C13 | Mini-sandwichs - 20 pièces
Œuf-tomate, thon, chèvre, poulet, jambon-émmental
29€95
les 20 pièces

C14 | Cheese cocktail - 30 pièces
14€95
les 30 pièces

NOS COCKTAILS

C15 | Préfou 3€45
Beurre à l'ail
le Préfou

C16 | Trio de préfous Vendéens 4€95
Tomate, basilic / Beurre à l'ail / Crème de chèvre
Le trio de préfous

C17 | Trio de préfous Terroir 4€95
Salicorne / Sardine, tomate / Jambon
Le trio de préfous

C18 | Croustichaud 12€55
26 pièces Assortiment
Les 26 pièces

C19 | Bouchées salées 16€45
24 pièces Assortiment
Les 24 pièces

C20 | Fondue Vendéenne - 50 pièces 9€95
Pomme de terre Grenaille, fromage de Vendée, crème et vin blanc (1)
les 50 pièces

C21 | Mignardises tradition 10€95 / 24€45
Plateau de 17 ou 38 pièces
le plateau de 17 mignardises / le plateau de 38 mignardises

C22 | Mignardises goumandes 14€35 / 28€35
Plateau de 21 ou 44 pièces
le plateau de 21 mignardises / le plateau de 44 mignardises

C23 | Festival de petits fours 9€80
Plateau de 24 pièces
le plateau de 24 petits fours

C24 | Mini-verrines pâtisseries 11€80
Plateau de 9 pièces
le plateau de 9 mini-verrines

C25 | Chouquettes garnies à la vanille 8€95
- Plateau de 15 pièces

C26 | Mini-choux 12€30
Plateau de 20 pièces
le plateau de 20 pièces

C27 | Farandole de macarons à l'unité 1€05
Le macaron

C28 | Trilogie de desserts 3€30
3 pièces
la trilogie

C29 | Chouquettes 4€30
Assiette de 24 pièces
les 24 pièces

SPECIALITE MEDAILLEE «PRODUIT INNOVANT»

VENDEE Produit avec le cœur

Idéale pour vos soirées entre amis!

(1) L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



B1 | L'Éco

Salade composée (2 au choix)
+ Plateau de charcuterie
OU Plateau de viandes froides
+ Chips & condiments
+ Brie
+ Tartelette aux pommes
+ Pain de campagne tranché

9€95
la part

B2 | Le Campagnard

Salade composée (3 au choix)
+ Plateau de charcuterie
+ Plateau de viandes froides
+ Chips & condiments
+ Plateau de fromages
+ Eclair ou/et tartelette aux pommes
+ Pain de campagne tranché

13€95
la part



B3 | Le Gourmet

Salade composée (3 au choix)
+ Terrine de poisson
+ Poêlée (au choix)
+ Plateau de fromages
+ Deux gâteaux 3/4
+ Pain de campagne tranché

16€95
la part

1 CHOISISSEZ VOTRE ENTREE



Éventail Terre & Mer



OU Royale des Landes



OU Pannequet de saumon

R1 | Formule 2 PLATS

Entrée
+ Poisson ou Viande & garniture*
+ Plateau de fromages
+ Dessert (au choix)
+ Petit Pain

20€50
la formule

2 CHOISISSEZ VOTRE PLAT & SA GARNITURE



Dôme de l'océan



OU Pavé de cabillaud



OU Brochette de volaille



OU Grenadin de filet mignon

R2 | Formule BAMBINO

Crêpe forestière



3 CHOISISSEZ VOTRE DESSERT



Plateau de fromages



Grand Cru

OU Vénitien



OU Flamenco



OU Trois Délices

>>> OU Pièce Montée * <<<

*supplément : 5€/pers.

6€95
la formule

Emincé de poulet et Pommes dauphines

NOS POISSONS



P1 | Brochette de la mer
Saumon, Cabillaud, Crevette, Saint Jacques
et sauce vin blanc **7€50**
la part



P2 | Dôme de l'océan
Sauce basilic **4€95**
la part



P3 | Pavé de saumon
à la crème de poireaux **6€95**
la part



P4 | Filet de merlu
Sauce au beurre Nantais **6€50**
la part



P5 | Pavé de cabillaud
à la Dieppoise **6€95**
la part



NOUVEAU

.....

Livré en barquette*.
Pratique & facile
à réchauffer !

* Barquette utilisable
au four traditionnel et au micro-ondes

NOS VIANDES

Dans notre rayon «Boucherie», nous proposons également,
une large gamme de viandes rouges de race Parthenaise.
(Ferme Bournigal - Les Herbiers ou Ferme du Petit Bois - Ste-Flaive des L.)



V1 | Brochette de volaille
croustillante Copacabana **4€95**
la part



V2 | Confit de cuisse
de canard à la Normande **6€50**
la part



V3 | Magret de canard
Sauce au confit d'échalote **6€95**
la part



V4 | Grenadin de filet mignon
À l'éffilochée de pleurotes crémeuses **6€95**
la part



V5 | Pavé de boeuf
Sauce Bragance **7€95**
la part



NOUVEAU

.....

Livré en barquette.
Pratique & facile
à réchauffer !

* Barquette utilisable
au four traditionnel et au micro-ondes

NOS ACCOMPAGNEMENTS



O1 | Gratin dauphinois
2€00
la part



O2 | Deux 1/2 tomates provençales
1€75
la part



O3 | Crumble de légumes
2€20
la part



O4 | Risotto forestier
2€10
la part

NOS ACCOMPAGNEMENTS



O5 | Bâtonnière de légumes
confite à l'huile d'olive **1€95**
la part



O6 | Écrasé de pommes
de terre aux fines herbes **1€95**
la part



O7 | Grenailles dorées au
beurre et à la ciboulette **1€95**
la part



O8 | Moeux de carottes
et brocolis au lard fumé **2€15**
la part

NOS WOKS

Location du wok OFFERTE ! (dans la limite des stocks disponibles)

W1 | Joue de porc confite
& Grenailles aux fines herbes

7€50
la part



W2 | Couscous Royal

8€50
la part



W3 | Paëlla
aux fruits de mer

8€50
la part



W4 | Choucroute de la mer
Collin, saumon, haddock, pommes de terre de Vendée

8€50
la part



W5 | Bœuf provençal

7€50
la part



W6 | Wok du Paysan
Filet mignon de porc, pommes de terre de Vendée

7€50
la part



W7 | Wok Copacabana
Poulet, poivrons, chorizo et pommes de terre de Vendée

7€50
la part



W8 | Wok du Pêcheur
Saumon, colin et tagliatelles sauce Dieppoise

7€50
la part



NOS PLANCHAS & FONDUES

Location de la Plancha OFFERTE ! (dans la limite des stocks disponibles)



H1 | Fondue Bourguignonne - 4/6 personnes - 1,2 kg
Bœuf

29€95
le plateau



H2 | Trilogie de fondue - 4/6 personnes - 1,2 kg
Bœuf, veau, volaille

28€95
le plateau



H3 | Plancha royale marinée - 4/6 personnes - 1,2 kg
Bœuf mariné, poulet mariné, porc mariné

27€95
le plateau



H4 | Plancha du boucher - 4/6 personnes - 1,2 kg
Veau, bœuf, poulet

29€95
le plateau



H5 | Plancha de la mer - 4/6 personnes - 1,2 kg
Cabillaud, noix de Saint-Jacques, saumon, crevette

32€95
le plateau

SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT MAISON



G4 | Bistrot

G5 | Curry

G6 | Aigrette

1€50
la sauce

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT
cf. p14-15



S1 | Carottes râpées
Carotte, ail et ciboulette
10€95
le bol de 1 kg



S2 | Concombres
Concombre, pomme Ralfort
13€95
le bol de 1 kg



S3 | Macédoine de légumes
Carotte, céleri, courgette et basilic
12€95
le bol de 1 kg



S4 | Piémontaise
Pomme de terre, jambon, cornichon, tomate et œuf
13€50
le bol de 1 kg



S5 | Tortis à la Grecque
Tortis, thon, tomate, fromage, jambon
13€50
le bol de 1 kg



S6 | Perles marocaines
Perle de blé, tomate, oignon, surimi, céleri, amande, raisin sec, menthe
14€95
le bol de 1 kg



S7 | Deux pommes saumon
Pomme de terre, pomme, saumon, céleri, ciboulette
16€95
le bol de 1 kg



S8 | Salade Croq'Fraicheur
Céleri, crevette, surimi, saumon
16€95
le bol de 1 kg



S9 | Riz au crabe
Riz, surimi, petits pois, tomate
13€50
le bol de 1 kg



S10 | Salade Landaise
Salade, pomme de terre, gésier, magret, œuf, tomate
14€95
le bol de 1 kg



S11 | Salade Paysanne
Salade, tomate, jambon, fromage, noix, œuf
14€95
le bol de 1 kg



S12 | Salade Orientale
Salade, tomate, riz, poulet, poivron, curry et chorizo
14€95
le bol de 1 kg



A1 | Éventail Terre & Mer
Saumon fumé, foie gras, wrap, tomate, terrine de poisson
7€95
l'assiette



A2 | Royale des Landes
Foie gras, magret fumé, champignon, gésier, lardon à la crème, mesclun de salade
8€95
l'assiette



A3 | Pannequet de saumon
Remoulade de crabe, mangue, crevette, légumes croquants
7€95
l'assiette



A4 | Bouchée charcutière
2€20
la part



A5 | Roulé au fromage
2€30
la part



A6 | Trilogie des saveurs
.Parfait saumon-avocat-crevette
.Carpaccio de noix de St Jacques à la fève de Tonka
.Foie gras de canard entier & chutney de figues
5€95
la part



A7 | Foie gras de canard entier & chutney de figues
7€95
la part



A8 | Plateau de viandes froides - 8/12 pers
Émincé de poulet, rôti de porc, rôti de bœuf, aileron de poulet
36€95
le plateau de 8/12 pers.



A9 | Plateau de charcuterie artisanale - 8/12 pers
Jambon blanc, jambon sec, terrine, saucisson sec et ail, rillon ou boudin noir
31€95
le plateau de 8/12 pers.



NOS PLATEAUX REPAS



Inclus dans ce plateau

Le Classico
15€35
le plateau

// Assortiment de charcuteries
// Émincés de volaille, crème au curry
// Piémontaise
// Sélection du fromager
// Matafan



Inclus dans ce plateau

L'Équilibre
15€95
le plateau

// Wraps crudifiés & tomates-mozzarella
// Fiet de cabillaud, sauce aigrelette
// Tagliatelles provençales
// Fromage blanc & coulis
// Fruits de saison à croquer



Inclus dans ce plateau

Le Prestige
19€75
le plateau

// Duo de foie gras & saumon fumé
// Aiguillettes de Magret de canard aigre-doux
// Milleux de carottes-brocolis
// Sélection du fromager
// Entremet Grand Ceu



Inclus dans ce plateau

Le Gourmet
16€45
le plateau

// Salade Croq'fraîcheur
// Rôti de bœuf mariné
// Salade de pommes de terre & oignons doux
// Sélection du fromager
// Vénitien



Inclus dans ce plateau

Le Terroir
17€55
le plateau

// Marbré de saumon Gravlax & sauce cocktail
// Salade landaise & œuf poché
// Sélection du fromager
// Entremet William

NOS FROMAGES

les FROMAGES & COCKTAILS



C14 | Cheese cocktail
30 pièces
Brebis au piment d'Espelette, Fleur de chèvre, Saint Nectaire, Abondance
14€95
les 30 pièces

les PLATEAUX



F1 | Plateau "Bien de chez nous"
4/6 pers. (plateau rond)
Fleur de Brebis, Tome d'Anjou, Bleu de Chèvre, Chèvre affiné, beurre. **17€50**
le plateau rond de 4/6 pers.

F2 | Plateau "Bien de chez nous"
8/12 pers. (plateau rectangulaire)
Fleur de Brebis, Fleur d'Anjou, Tome d'Anjou, Bleu de Chèvre, Chèvre affiné, beurre. **29€50**
le plateau rectangulaire de 8/12 pers.

les RACLETTES



F4 | Plateau Radette Authentique - 4/6 pers.
Fromage à raclette, jambon blanc, jambon de Vendée, rosette et bacon. **29€95**
le plateau 4/6 pers.



F5 | Plateau Radette Gourmande - 4/6 pers.
Fromage à raclette, Fourme d'Ambert, Morbier, Mizotte, jambon de Vendée, coppa, bacon, rosette. **29€95**
le plateau 4/6 pers.

les FONDUES



F6 | Fondue Montagnarde - 4/6 pers.
Mélange de fromages «prêt-à-fondre», jambon de Vendée, rosette, bacon **36€95**
le plateau 4/6 pers.

36€95
le plateau 4/6 pers.

Inclus :
vin blanc (10cl) + ail



F7 | Fondue "Bien de chez nous" - 4/6 pers.
Mélange de fromages «prêt-à-fondre», Pomme de terre grenaille des Epesses (85), jambon de Vendée **29€95**
le plateau 4/6 pers.

29€95
le plateau 4/6 pers.

Location appareil à fondue + pain offerts*

*sur réservation et dans la limite des stocks disponibles



Nous sommes heureux de compter Beillevaire et B.Gaborit parmi nos fournisseurs !

SPECIALITE MEDAILLEE «PRODUIT INNOVANT»



C20 | Fondue Vendéenne
50 pièces
Pomme de terre Grenaille, fromage de Vendée, crème et vin blanc (1)
9€95
les 50 pièces

Idéale pour vos soirées entre amis !



F3 | Plateau sélection de la Crèmerie
4/6 pers. (plateau rond) ou 8/12 pers. (plateau rectangulaire)
Fourme d'Ambert, Saint Nectaire, Abondance, Brie de Meaux, Chèvre affiné, beurre. **14€95** **21€95**
le plateau rond de 4/6 pers. le plateau rectangulaire de 8/12 pers.

La sélection VINO VINI Echoppe

Espace Gourmet met à votre disposition pour vos repas : UNE SÉLECTION DE VINS «VINO VINI Echoppe» des Herbiers. Le savoir-faire de votre caviste VINO VINI vous permet ainsi d'accorder METS & VINS pour l'ensemble de vos repas. Demandez conseil à notre équipe !



9€60
la bouteille de 75cl

N1 | Riondo Prosecco Extra Dry



18€40
la bouteille de 75cl

N2 | Bruno Roulot Champagne brut



20€50
la bouteille de 75cl

N3 | Bruno Roulot Champagne rosé brut



8€60
la bouteille de 75cl

N4 | Méthode Cuvée Prestige des Îles Pétillant brut tradition



9€30
la bouteille de 75cl

N5 | Tariquet Premières Grives Blanc doux Domaine du Tariquet Côtes de Gascognes



5€30
la bouteille de 75cl

N6 | Tariquet Classic Blanc sec et fruité Domaine du Tariquet Côtes de Gascognes



7€20
la bouteille de 75cl

N7 | Les Albizzias Rouge Domaine St Etienne Côtes du Rhône 2015



8€70
la bouteille de 75cl

N8 | Château Marie du Fou Blanc / Rosé / Rouge Maison Mourat Mareuil - Fief Vendéen



7€20
la bouteille de 75cl

N9 | Pissotte Rosé - Domaine Coirier Fief Vendéen



6€00
la bouteille de 75cl

N10 | Les Schistes de Paul Rouge - Clos La Rivière St Chinian



10€45
la bouteille de 75cl

N11 | Les 4 chemins Rouge - Anjou Domaine Richou



3€95
la bouteille de 75cl

N12 | Le Petit Pont Blanc / Rosé / Rouge Pays d'Oc



5€80
la bouteille de 75cl

N13 | Les Hauts de Médian Rouge Pays d'Oc 2015



6€90
la bouteille de 75cl

Rosé
6€55
la bouteille de 75cl

N14 | Silix Blanc / Rosé / Rouge Domaine Colrier Fief Vendéen



17€80
les 5 litres

N15 | Cocktails (Sangria, Litchi, Citron Vert...) Boisson aromatisée à base de vin



BLANC / ROSÉ / ROUGE
16€90
les 5 litres



BLANC / ROSÉ / ROUGE
30€80
les 10 litres

N16 | Le Petit Pont Blanc / Rosé / Rouge Pays d'Oc



BLANC / ROSÉ / ROUGE
29€00
les 10 litres

N17 | Domaine des Îles Cabernet Rouge / Cabernet blanc / Chardonnay Rosé Vin de Pays du Val de Loire

Toujours plus de points sur votre carte de fidélité !

1€ d'achat produit =
1 point
100 points cumulés =
2€ de bons d'achat

Cumulables ou utilisables
dès votre prochain achat



CHARCUTIER - TRAITEUR

Espace
Gourmets

Valable aussi dans les commerces
suivants :



Titres Restaurants acceptés :



Photos non contractuelles - Suggestions de présentation - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Manger au moins 5 fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr

LES HERBIERS
ORIGINE HALLE

1, avenue Europe
02 51 66 94 02

Du lundi au samedi de 8h à 19h30
& le dimanche de 8h à 13h30

OLONNE SUR MER
ORIGINE HALLE

30, rue de Châteaubriand
02 51 33 33 79

Du lundi au samedi de 8h30 à 20h
& le dimanche de 8h30 à 13h30

LES HERBIERS

SERVICE PRESTATIONS

17, rue de l'Industrie
02 51 92 07 40

www.espacegourmets.com

Retrouvez votre
boucherie-charcuterie-traiteur
dans l'une des deux halles
de Vendée :

7j/7

Les Herbiers
ORIGINE HALLE

Olonne-sur-Mer
ORIGINE HALLE

Les Herbiers



ORIGINE HALLE

Des produits frais
bien de chez nous

Olonne-sur-Mer



NOS MENUS DE FÊTES

J27. menu **COTILLONS**

12.95 €
par personne

Coquille saumon-poireau

Filet mignon de porc à la paysanne

Poêlée de pommes de terre

Bûche

Petit pain Poulichette

J29. menu **RONDE DES SAVEURS** 25.95 €

par personne

Foie gras de canard entier «Mi-cuit»

Colimaçon de sabre sauce chardonnay

Moelleux de carottes/brocolis

Civet de biche sauce grand veneur aux aïrelles

Écrasé de pommes de terre

Bûche

Petit pain Poulichette

J28. menu **SAINT SYLVESTRE**

19.95 €
par personne

Cassolette de la mer
et crevettes au Noilly Prat

Ballotin de chapon
à la crème de foie gras et morilles

Risotto forestier

Bûche

Petit pain Poulichette

J30. menu **PRESTIGE**

29.95 €
par personne

Assiette du Mareyeur

OU Foie gras de canard entier

Lotte à l'américaine
Riz Basmati aux petits légumes

Pavé de bœuf sauce Bragance
Crumble de légumes

Bûche

Petit pain Poulichette

Tous nos desserts sont réalisés par la **TRESSE DORÉE**

*Espace Gourmet : 1 avenue de l'Europe 85500 LES HERBIERS - 30 rue chateaubriand 85340 Olonne-sur-Mer

NOS VOLAILLES FESTIVES

AUTOUR DU FOIE GRAS

J14. Lingot au kg
à la coupe dans votre magasin



J15. À l'assiette 7€95
la part



J16. Pâté en croûte 23€90
tout volaille le kg



J17. Terrines Soulard 5€90
les 50g



9€95
les 90g
11€80
les 120g

LES PRODUITS DE LA MER



J18. 1/2 Homard à la Parisienne
prix suivant cours du marché

J19. Bouchées de fruits
de mer

J20. Cassolette de la mer et
crevettes au Noilly Prat

4€90
la part

6€95
la part

NOS POISSONS FESTIFS



J21. Lotte à l'Américaine et
riz Basmati aux petits
légumes

11€50
la part
(garniture
comprise)

J22. Colimaçon de sabre
sauce Chardonnais et
mœlleux de carotte /
brocolis

9€95
la part
(garniture
comprise)

J23. Filet de merlu sauce
au beurre nantais et
bâtonnière de légumes

8€45
la part
(garniture
comprise)

NOS VIANDES FESTIVES



J24. Civet de biche sauce
grand veneur et écrasé
de pommes de terre

8€95
la part
(garniture
comprise)

J25. Ballotin de chapon à
la crème de foie gras
et morilles et risotto
forestier

11€50
la part
(garniture
comprise)

J26. Boudin blanc aux
pommes

4€90
la part
(garniture
comprise)

J1. CHAPON FERMIER
de Challans



Label Rouge
Entier 13€95
le kg
Farcie 20€95
le kg

J2. PINTADE FERMIERE
de Challans



Label Rouge
Entière 12€50
le kg
Farcie 17€95
le kg

J3. DINDE FERMIERE
de Challans



Label Rouge
Entière 16€95
le kg
Farcie 23€95
le kg

J4. CHAPON FERMIER
GAEC le Terrier



Entier 15€95
le kg
Farcie 22€95
le kg

J5. PINTADE FERMIERE
GAEC le Terrier



Entière 14€50
le kg
Farcie 19€95
le kg

J6. POULARDE FERMIERE
de Challans



Label Rouge
Entière 13€95
le kg
Farcie 20€95
le kg

J7. CANNETTE Soulard



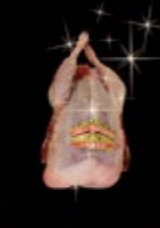
Entière 11€90
le kg
Farcie 15€95
le kg

J8. CAILLE de Challans



Label Rouge
Entière 14€90
le kg

J9. PIGEON



Entier 26€90
le kg

J10. MELON SAVOYARD



14€90
le kg

J11. RÔTI VENDÉEN



16€50
le kg

Découvrez également notre
délicieuse gamme de farce :

J12. FARCE
FORESTIÈRE 500 g 8€95
les 500 g

J13. FARCE POMME
FOIE GRAS 500g 8€95
les 500 g

BON DE COMMANDE 2016-2017

À déposer dans votre magasin - Tarifs au 01/12/2016

Date de retrait de la commande : ___/___/___

NOM : _____ PRÉNOM : _____

ADRESSE : _____

CP : _____ VILLE : _____

DÉSIGNATION	Prix TTC	Qté
Nos volailles festives - page 26		
J1a- Chapon fermier Challans - entier	• kg 13,95 €	
J1b- Chapon fermier Challans - farci	• kg 20,95 €	
J2a-Pintade fermière Challans - entière	• kg 12,50 €	
J2b-Pintade fermière Challans - farcie	• kg 17,95 €	
J3a-Dinde fermière Challans - entière	• kg 16,95 €	
J3b-Dinde fermière Challans - farcie	• kg 23,95 €	
J4a-Chapon fermier - le Terrier - entier	• kg 15,95 €	
J4b-Chapon fermier - le Terrier - farci	• kg 22,95 €	
J5a-Pintade fermière - le Terrier - entière	• kg 14,50 €	
J5b-Pintade fermière - le Terrier - farcie	• kg 19,95 €	
J6a-Poularde fermière Challans entière	• kg 13,95 €	
J6b-Poularde fermière Challans farcie	• kg 20,95 €	
J7a-Canette Soulard - entière	• kg 11,90 €	
J7b-Canette Soulard - farcie	• kg 15,95 €	
J8-Caille de Challans - entière	• kg 14,90 €	
J9-Pigeon - entier	• kg 26,90 €	
J10-Melon savoyard	• kg 14,90 €	
J11-Rôti vendéen	• kg 16,50 €	
J12-Farce forestière	• 500 g 8,95 €	
J13-Farce pomme/foie-gras	• 500 g 8,95 €	
Nos produits festifs - page 25		
J14-Lingot au kg	• à la coupe	
J15-À l'assiette	• /pers. 7,95 €	
J16-Pâté en croûte	• kg 23,90 €	
J17a-Terrine Soulard	• 50 g 5,90 €	
J17b-Terrines Soulard	• 90 g 9,95 €	
J17c-Terrines Soulard	• 120 g 11,80 €	
J18-1/2 Homard Parisienne	• prix suivant cours du marché	
J19-Bouchées de fruits de mer	• /pers. 4,90 €	
J20-Cassolette de la mer	• /pers. 6,95 €	
J21-Lotte à l'Américaine	• /pers. 11,50 €	
J22-Colimaçon de sabre	• /pers. 9,95 €	
J23-Filet de merlu	• /pers. 8,45 €	
J24-Civet de biche	• /pers. 8,95 €	
J25-Ballotin de Chapon	• /pers. 11,50 €	
J26-Boudin blanc	• /pers. 4,90 €	
Nos menus de fêtes - page 28		
J27-Menu Cotillons	• /pers. 12,95 €	
J28-Menu St Sylvestre	• /pers. 19,95 €	
J29-Ronde des Saveurs	• /pers. 25,95 €	
J30-Menu Prestige	• /pers. 29,95 €	
Nos plateaux de fruits de mer - page 8		
M1-Assiette de fruits de mer	• /pers. 7,95 €	
M2-Plateau du Petit Mousse	• /pers. 9,95 €	
M3-Plateau du Matelot	• /pers. 14,95 €	
M4-Le Capitaine	• /pers. 19,95 €	
M5-Plateau Royal	• /pers. 29,95 €	
M6-Plateau des Sables	• /pers. 39,95 €	

BON DE COMMANDE 2016-2017

NOM : _____ PRÉNOM : _____

À déposer dans votre magasin-Tarifs au 01/12/2016

ADRESSE : _____

Date de retrait de la commande : ___/___/___

CP : _____ VILLE : _____

DÉSIGNATION	Prix TTC	Qté
Nos cocktails salés et sucrés - page 10 & 11		
C1-Marmite aux céréales ♦ 50 pces	22,95 €	
C2-Pain surprise classique ♦ 50 pces	19,80 €	
C3-Boule pics-cocktail ♦ 36 pics	25,95 €	
C4-Ananas surprise ♦ 22 pics	19,95 €	
C5-Cakes cocktail ♦ 21 pces	7,95 €	
C6-Macarons salés ♦ 16 pces	17,95 €	
C7-Navettes garnies ♦ 15 pces	11,45 €	
C8-Mini-verrines cocktail ♦ 9 pces	15,95 €	
C9a-Toasts "Festivité" ♦ 20 pces	14,95 €	
C9b-Toasts "Festivité" ♦ 35 pces	24,95 €	
C10a-Toasts "Prestige" ♦ 20 pces	19,95 €	
C10b-Toasts "Prestige" ♦ 35 pces	33,95 €	
C11-Mini-clubs ♦ 20 pces	19,95 €	
C12-Plateau printanier ♦ 28 pces	23,95 €	
C13-Mini-sandwichs ♦ 20 pces	29,95 €	
C14-Cheese cocktail ♦ 30 pces	14,95 €	
C15-Préfou Tradition ♦ la pce	3,45 €	
C16-Trio Préfou Vendéens ♦ 3 pces	4,95 €	
C17-Trio Préfou Terroir ♦ 3 pces	4,95 €	
C18-Croustichaud ♦ 26 pces	12,55 €	
C19-Bouchées salées ♦ 24 pces	16,45 €	
C20-Fondue Vendéenne ♦ 50 pces	9,95 €	
C21a-Mignardises tradition ♦ 17 pces	10,95 €	
C21b-Mignardises tradition ♦ 38 pces	24,45 €	
C22a-Mignardises gourmande ♦ 21 pces	14,35 €	
C22b-Mignardises gourmande ♦ 44 pces	28,35 €	
C23-Festival de petits fours ♦ 24 pces	9,80 €	
C24-Mini-verrines pâtisseries ♦ 9 pces	11,80 €	
C25-Chouquettes garnies ♦ 15 pces	8,95 €	
C26-Mini-choux ♦ 20 pces	12,30 €	
C27-Farandole de macarons ♦ la pce	1,05 €	
C28-Trilogie de desserts ♦ 3 pces	3,30 €	
C29-Chouquettes ♦ 24 pces	4,30 €	

Nos buffets - page 12		
B1-L'Éco ♦ /pers.	9,95 €	
B2-Le Campagnard ♦ /pers.	13,95 €	
B3-Le Gourmet ♦ /pers.	16,95 €	

Nos prêt-à-servir - page 13		
R1-Formule 2 plats ♦ /pers.	20,50 €	
R2-Formule Bambino ♦ /pers.	6,95 €	

Nos poissons - page 14		
P1-Brochette de la mer ♦ la part	7,50 €	
P2-Dôme de l'océan ♦ la part	4,95 €	
P3-Pavé de saumon ♦ la part	6,95 €	
P4-Filet de merlu ♦ la part	6,50 €	
P5-Pavé de cabillaud ♦ la part	6,95 €	

Nos viandes - page 15		
V1-Brochette de volaille ♦ la part	4,95 €	
V2-Confit cuisse canard ♦ la part	6,50 €	
V3-Magret de canard ♦ la part	6,95 €	
V4-Grenadin filet mignon ♦ la part	6,95 €	

DÉSIGNATION	Prix TTC	Qté
V5-Pavé de bœuf ♦ la part	7,95 €	

Nos accompagnements - page 14 & 15		
O1-Gratin dauphinois ♦	2,00 €	
O2-Tomates provençales ♦ 2 demies	1,75 €	
O3-Crumble de légumes ♦	2,20 €	
O4-Risotto forestier ♦	2,10 €	
O5-Bâtonnière légumes ♦	1,95 €	
O6-Écrasé pommes de terre ♦	1,95 €	
O7-Grenailles dorées ♦	1,95 €	
O8-Moelleux carottes ♦	2,15 €	

Nos woks - page 16		
W1-Joue de porc confite ♦ la part	7,50 €	
W2-Couscous royal ♦ la part	8,50 €	
W3-Paëlla ♦ la part	8,50 €	
W4-Choucroute de la mer ♦ la part	8,50 €	
W5-Bœuf provençal ♦ la part	7,50 €	
W6-Wok du paysan ♦ la part	7,50 €	
W7-Wok Copacabana ♦ la part	7,50 €	
W8-Wok du pêcheur ♦ la part	7,50 €	

Nos planchas & fondues - page 17		
H1-Fondue Bourguignonne ♦ 4/6 pers.	29,95 €	
H2-Trilogie de fondue ♦ 4/6 pers.	28,95 €	
H3-Plancha royale marinée ♦ 4/6 pers.	27,95 €	
H4-Plancha du boucher ♦ 4/6 pers.	29,95 €	
H5-Plancha de la mer ♦ 4/6 pers.	32,95 €	
G4-Sauce du Bistrot ♦	1,50 €	
G5-Sauce curry ♦	1,50 €	
G6-Sauce aigrette ♦	1,50 €	

Nos salades - page 18		
S1-Carottes râpées ♦ 1 kg	10,95 €	
S2-Concombres ♦ 1 kg	13,95 €	
S3-Macédoine ♦ 1 kg	12,95 €	
S4-Piémontaise ♦ 1 kg	13,50 €	
S5-Tortis à la Grecque ♦ 1 kg	13,50 €	
S6-Perles marocaines ♦ 1 kg	14,95 €	
S7-2 pommes saumon ♦ 1 kg	16,95 €	
S8-Croq'fraicheur ♦ 1 kg	16,95 €	
S9-Riz au crabe ♦ 1 kg	13,50 €	
S10-Salade Landaise ♦ 1 kg	14,95 €	
S11-Salade Paysanne ♦ 1 kg	14,95 €	
S12-Salade Orientale ♦ 1 kg	14,95 €	

Nos spécialités traiteur - page 19		
A1-Eventail Terre & Mer ♦ la part	7,95 €	
A2-Royale des Landes ♦ la part	8,95 €	
A3-Pannequet saumon ♦ la part	7,95 €	
A4-Bouchée charcutière ♦ la part	2,20 €	
A5-Roulé au fromage ♦ la part	2,30 €	
A6-Trilogie des saveurs ♦ la part	5,95 €	
A7-Foie gras de canard ♦ la part	7,95 €	
A8-Plateau viandes ♦ 8/12 pers.	36,95 €	
A9-Plateau charcuterie ♦ 8/12 pers.	31,95 €	

Nos fromages - page 21		
-------------------------------	--	--

DÉSIGNATION	Prix TTC	Qté
C14-Cheese cocktail ♦ 30 pces	14,95 €	
C20-Fondue Vendéenne ♦ 50 pces	9,95 €	
F1-Plateau Bien de chez nous ♦ 4/6 pers.	17,50 €	
F2-Plateau Bien de chez nous ♦ 8/12 pers.	29,50 €	
F3a-Plateau Sélection ♦ 4/6 pers.	14,95 €	
F3b-Plateau Sélection ♦ 8/12 pers.	21,95 €	
F4-Plateau Raclette Authentique ♦ 4/6 pers.	29,95 €	
F5-Plateau Raclette Gourmande ♦ 4/6 pers.	29,95 €	
F6-Fondue Montagnarde ♦ 4/6 pers.	36,95 €	
F7-Fondue Bien de chez nous ♦ 4/6 pers.	29,95 €	
Nos vins - page 22 & 23		
N1-Riondo Prosecco ♦ 75 cl	9,60 €	
N2-Champagne Bruno Roulot ♦ 75 cl	18,40 €	
N3-Champagne Rosé Bruno Roulot ♦ 75 cl	20,50 €	
N4-Méthode Cuvée Prestige ♦ 75 cl	8,60 €	
N5-Tariquet Premières Grives ♦ 75 cl	9,30 €	
N6-Tariquet Classic ♦ 75 cl	5,30 €	
N7-Les Albizzias ♦ 75 cl	7,20 €	
N8a-Château Marie du Fou-Blanc ♦ 75 cl	8,70 €	
N8b-Château Marie du Fou-Rosé ♦ 75 cl	7,50 €	
N8c-Château Marie du Fou-Rouge ♦ 75 cl	7,50 €	
N9-Pissotte Rosé ♦ 75 cl	7,20 €	
N10-Les Schistes de Paul ♦ 75 cl	6,00 €	
N11-Les 4 chemins-Rouge ♦ 75 cl	10,45 €	
N12a-Petit Pont Blanc ♦ 75 cl	3,95 €	
N12b-Petit Pont Rosé ♦ 75 cl	3,95 €	
N12c-Petit Pont Rouge ♦ 75 cl	3,95 €	
N13-Les Hauts de Médián-Rouge ♦ 75 cl	5,80 €	
N14a-Silex blanc ♦ 75 cl	6,90 €	
N14b-Silex rosé ♦ 75 cl	6,55 €	
N14c-Silex rouge ♦ 75 cl	6,90 €	
N15-Cocktail ♦ 5 L	17,80 €	
N16a-Le Petit Pont ♦ 5 L	16,90 €	
N16b-Le Petit Pont ♦ 10 L	30,80 €	
N17a-Domaine des Îles-Blanc ♦ 10 L	29,00 €	
N17b-Domaine des Îles-Rosé ♦ 10 L	29,00 €	
N17c-Domaine des Îles-Rouge ♦ 10 L	29,00 €	
Les services en + d'Espace Gourmet		
Couteau de table ♦ l'unité	0,25 €	
Cuillère à café ♦ l'unité	0,25 €	
fourchette de table ♦ l'unité	0,25 €	
assiette 21 cm ♦ l'unité	0,31 €	
assiette 26 cm ♦ l'unité	0,31 €	
Verre à pied 14 cl ♦ l'unité	0,29 €	
Verre à pied 19 cl ♦ l'unité	0,29 €	
Tasse ♦ l'unité	0,22 €	
Percolateur (100 tasses) ♦ l'unité	25,00 €	
Flûte ♦ l'unité	0,29 €	

ESPACE GOURMET - Service prestations
17, rue de l'Industrie - ZI Guerche
85500 LES HERBIERS

Retrouvez-nous en boutique à
LES HERBIERS & OLONNE SUR MER