

**HALLE
DU
MARCHÉ
GARE**

VOTRE HALLE GOURMANDE
À STRASBOURG

DES OFFRES SPÉCIALES
DU 26 AOÛT AU 16 SEPTEMBRE 2025

**POULET RÔTI
FERMIER**
ET SES POMMES
DE TERRE

18.00€
POUR 4 PERS.

LA RENTRÉE IDÉ'HALLE!

**14 PLATS ET PRODUITS PRÊTS POUR
VOUS SIMPLIFIER LA VIE ET LES DÎNERS**

14 producteurs et artisans réunis dans un lieu unique

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE



L'Atelier 116
PAIN BIO & GOURMANDISES



La ferme Dollinger
Producteurs de fruits et légumes



Les entrées & APÉROS

TOUS LES FRUITS SECS
ÉPICIER



1 sachet acheté = 1 OFFERT !

Cranberries (Canneberges)

4.50 €
LES 250 G

LE SAJ DU LIBAN
TRAITEUR



Fabrication MAISON

5 mezzés au choix avec pain maison

14.00 €
LA PIÈCE

THÉÂTRE DU VIN
CAVISTE

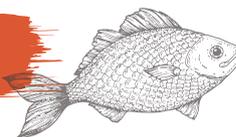


BIO

AOP Malepère, Domaine La Louvière, La Maîtresse

11.10 €
LES 75 CL

Les poissons & VIANDES



SOPROLUX
ÉPICERIE FINE



-10%!

Cœur de saumon fumé

18.10 €
16.29 €
LES 200 G

35.52 €
31.97 €
LES 400 G

CAP D'HAG
POISSONNIER



Fabrication MAISON

Poisson de ligne frais panné par nos soins

23.00 €
LE KG

THE BUTCHER
BOUCHER



Jambon DE PAYS

Cordon bleu de veau jurassien

32.90 €
LE KG

RENÉ MEYER
VOLAILLER



Poulet rôti fermier et ses pommes de terre

18.00 €
POUR 4 PERS.

LA PLANCHETTE GOURMANDE
CHARCUTIER



Rosbeef de bœuf ou de cheval accompagné de spaetzle frais

9.60 €
LA PORTION

MARDI 10%
LE MARDI,
C'EST MOINS CHER !

Tous les mardis, profitez d'une réduction supplémentaire de 10% sur l'ensemble de vos achats, chez tous les commerçants !



Moins de
1€
par pers.

Pommes caramélisées au four

 Préparation
50 min.

 Cuisson
30-45 min.

Ingrédients (4 pers.)

- 4 pommes fermes
- 40 g de sucre (ou 4 c. à soupe de miel)
- 30 g de beurre
- c. à café de cannelle en poudre
- 30 g de canneberges
- 100 ml d'eau ou de jus de pomme pour le plat

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C.

Laver les pommes. Couper un chapeau (facultatif) ou creuse le cœur avec un vide-pomme en veillant à laisser le fond pour que la garniture ne tombe pas.

Dans un bol, mélanger le sucre (ou miel), la cannelle, le beurre ramolli et les raisins/noix si utilisés.

Remplir chaque pomme avec ce mélange.

Placer les pommes dans un plat allant au four. Verser l'eau ou le jus de pomme dans le fond du plat (aide à garder les pommes moelleuses).

Enfourner 25-35 minutes.

Servir tiède, nature ou avec une boule de glace vanille, un peu de crème fraîche ou du yaourt.

— Les — ACCOMPAGNEMENTS

L'ATELIER 116
BOULANGER



Fabrication
MAISON

Quiche lorraine
ou tarte à l'oignon

4.50 €
LA PIÈCE

LA FERME SAINT-ANDRÉ
MARAÎCHER



LOCAL
& BIO

Pâtes complètes blé
nature ou épeautre

5.00 €
LES 3 PAQUETS

BOTTEGA RENZINI
ÉPICIER



500G achetés
= 200G OFFERTS !

Ravioli frais

27.07 €
LE KG

L'ÉPICIER DE LA HALLE
ÉPICIER



Pinsa à l'huile d'olive
vierge extra

3.79 €
LA PIÈCE

Les petites DOUCEURS

LA FERME DOLLINGER
MARAÎCHER

La ferme Dollinger
Producteur de fruits et légumes



LOCAL

Pommes d'Alsace
(selon arrivage)

2.00 €
LES 2 KG

LA CLOCHE À FROMAGE
FROMAGER

 **La Cloche**
LES SEIGNEURS DE FROMAGE
MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR



Plateau
L'Affine Fleur

40.90 €
LE PLATEAU

Les soirées DE LA HALLE

RÉSERVATION
SUR PLACE
OBLIGATOIRE

11 SEPTEMBRE
DE 19H À 22H30

SOIRÉE MOULES FRITES

À volonté

Assiettes apéritive offerte

Premier arrivage de bouchots
du Mont-Saint-Michel

22⁹⁹€
/pers.

CAP D'HAG
Poissonnier - Traiteur

18 SEPTEMBRE
DE 19H À 22H30

SOIRÉE RENARD PRÉCHANT

Trois plats emblématiques
de Jaro Musilek :

Émincé de veau aux giroles

Filet de bœuf Stroganov

Filet de bœuf aux morilles

THE BUTCHER
PREMIUM QUALITY

29⁹⁰€
/pers.

25 SEPTEMBRE
DE 19H À 22H30

SOIRÉE MONT D'OR

Mont d'or rôti
au four

Ratte du Touquet

Jambon de
Bayonne

24⁹⁰€
/pers.

La Cloche
LES SENS DU FROMAGE

La Halle du Marché Gare rien que pour vous ? C'est possible !

Une soirée d'anniversaire, un séminaire d'entreprise,
un événement familial ?

Privatisez la Halle et marquez les esprits dans un
lieu atypique, une ambiance chaleureuse, avec des
produits frais et un savoir-faire local.

Envie d'en savoir plus ? Contactez-nous sur :

www.halledumarchegare/fr/privatiser



Schiltigheim

LA HALLE DU MARCHÉ GARE

41 rue du marché gare
67200 STRASBOURG

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE

Du mardi au jeudi et le samedi de 9h à 19h
Le vendredi de 9h à 21h et 22h30 pour la
restauration
Le dimanche de 9h à 14h

En savoir plus



Cronenbourg Ouest

10 MIN
à vélo depuis la
PLACE KLÉBER

Cronenbourg Est

A4

N2350

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.

Réalisation IZAHAK - Strasbourg - www.izahak.fr
Dans la limite des stocks disponibles | Photos non
contractuelles | Ne pas jeter sur la voie publique

