

→ VOS NOUVELLES HALLES OUVERTES ↙

les mardis, mercredis, vendredis, samedis

et les dimanches



LA VILLE
SIMPLEMENT
VIVANTE

www.challans.fr



challans

BOUCHERIE-CHARCUTERIE



Boucherie artisanale et traditionnelle, la **Boucherie Delanoé** vous propose du bœuf, du veau et de l'agneau issus d'élevages principalement de Vendée et un peu de Loire-Atlantique. Jérôme et Benoit vous accueillent sous les Halles de Challans les mardis, mercredis, vendredis et samedis avec le plaisir de vous servir.

- mardi ●
- mercredi ●
- vendredi ●
- samedi ●
- dimanche ●



- mardi ●
- mercredi ●
- vendredi ●
- samedi ●
- dimanche ●



La charcuterie **Chez Baptiste** est présente sur le marché de Challans depuis plus de 50 ans. Si les visages changent, les recettes emblématiques restent.

La **Maison Durand**, située à Beauvoir-sur-Mer, charcutier depuis plus de 26 ans, est présente depuis treize ans sur le marché de Challans, toujours avec des produits fabriqués dans son laboratoire : charcuterie, salades, pâtisseries salées et plats cuisinés.

- mardi ●
- mercredi ●
- vendredi ●
- samedi ●
- dimanche ●



- mardi ●
- mercredi ●
- vendredi ●
- samedi ●
- dimanche ●



Présente à Challans depuis plus de vingt ans, la **charcuterie artisanale PVA** vous propose des produits traditionnels : terrines de pâte variées, jambons, saucisses ; des produits fumés : filet mignon, lard, andouilles ; une large gamme de saucissons secs et bien sûr la véritable andouille de Guémené et l'andouillette à la ficelle. Pour agrémenter vos repas, vous trouverez un assortiment d'entrées froides et chaudes.

- mardi ●
- mercredi ●
- vendredi ●
- samedi ●
- dimanche ●



BOULANGERIE - PATISSERIE -

Fernande par Maxime Papin

Des créations maison aux saveurs authentiques, préparées avec soin et savoir-faire.

- mardi ●
- mercredi ●
- vendredi ●
- samedi ●
- dimanche ●



Le **Bio Feu de Joie** est un fournil 100% biologique mené par un duo de choc : Laurène qui met la main à la pâte - fort de ses vingt ans d'expérience - et Kevin, à la vente et au conseil. Le fournil utilise des techniques traditionnelles afin de perpétuer l'art de la boulangerie artisanale. Le pain et les pâtisseries sont cuits au feu de bois avec des produits issus de l'agriculture biologique. Ici, pas de pain blanc ou de levure, uniquement du pain au levain naturel.

CRÈMERIE-FROMAGERIE

- mardi ●
- mercredi ●
- vendredi ●
- samedi ●
- dimanche ●



Pascal Beillevaire, enfant du pays, a décidé de vendre les produits de la ferme familiale. Une quarantaine d'années plus tard, **la fromagerie Beillevaire** est devenue une entreprise au modèle unique, regroupant toute la filière, du producteur aux consommateurs. Pour le plus grand plaisir de nos clients, nous fabriquons, affinons, dénichons de savoureux fromages et produits de crèmerie !

- mardi ●
- mercredi ●
- vendredi ●
- samedi ●
- dimanche ●



La crèmerie Rabiller vous accueille le mardi, mercredi, vendredi et samedi sous les halles de Challans et vous propose une gamme de plus de 80 fromages issus de la région, de France et de l'étranger. Vous trouverez également du beurre, de la crème fraîche et des yaourts de la région, ainsi que des plateaux apéros, plateaux raclette, plateaux dinatoires.

- mardi ●
- mercredi ●
- vendredi ●
- samedi ●
- dimanche ●



Chez Eva et Patrice, le fromage est symbole de satisfaction, de plaisir et de nourriture émotionnelle. Le fromage évoque le terroir et la convivialité. Venez partager vos émotions fromagères.

CHOCOLATERIE

- mardi ●
- mercredi ●
- vendredi ●
- samedi ●
- dimanche ●



Installé depuis 2010, Julien De Sousa, dit **Maurice**, épaulé par une équipe de passionnés, explore tous les univers de la gourmandise en passant par la pâtisserie fine, les macarons, le chocolat... et sa spécialité portugaise, le pastéis de Challans, dont vous pourrez découvrir les effluves lors de sa cuisson sur place.



PRIMEURS

Présente depuis vingt ans sur vos marchés de Challans, Saint-Jean-de-Monts et du Perrier, l'entreprise familiale **Les Rivières** privilégie des fruits et légumes frais, locaux et de saison.

- mardi ●
- mercredi ●
- vendredi ●
- samedi ●
- dimanche ●



Producteur de légumes à Challans depuis cinq générations, **Le Petit Jardin** cultive de manière artisanale sur un terroir de 6 ha et propose une alimentation de proximité, saine et équilibrée. Tous les légumes sont de pleine terre, récoltés main sans chauffage et proviennent de variétés gustatives et adaptées aux saisons, dans le respect de la vie du sol et de la biodiversité.

- mardi ●
- mercredi ●
- vendredi ●
- samedi ●
- dimanche ●



Au **Jardin des 4 saisons**, découvrez une sélection de fruits et légumes d'exception, choisis pour leur goût et leur fraîcheur. Qu'ils soient sucrés, juteux, croquants ou exotiques, nos produits sont cueillis à maturité et proviennent d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale. Faites le plein de vitamines avec des fruits et légumes de saison, sélectionnés pour leur qualité et prêts à sublimer vos assiettes.

- mardi ●
- mercredi ●
- vendredi ●
- samedi ●
- dimanche ●



mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



Les Jardins d'Orouët, entreprise de Saint-Jean-de-Monts transmise de génération en génération depuis 1950 et présente sur le marché de Challans depuis dix ans, vous sélectionne des fruits et légumes principalement locaux.

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



La **SARL Christophe Guilbaud**, maraîcher primeurs en agriculture biologique et son exploitation familiale soullandaise Les Saveurs Bio d'Heurtevent, sont présents sous les Halles depuis 35 ans.

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



Fort de vingt années passées sous les halles de Challans, **la société Frangil** vous propose une sélection d'ails, oignons, échalotes, pommes de terre et légumes anciens, des produits de qualité, issus de producteurs locaux et cultivés avec soin, pour sublimer vos plats avec des saveurs authentiques.



La ferme des Petites Rallières est une exploitation maraîchère biologique Challandaïse créée en 2021 qui propose des légumes originaux et de saison, issus de sa production et de celle de partenaires locaux qui partagent les mêmes valeurs, notamment la préservation de la biodiversité et le développement de l'économie locale. Mathieu et Olivia vous attendent sous les nouvelles halles de Challans pour vous faire découvrir leurs légumes et produits bio.

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



Le Verger de Chantoiseau, en activité sur les collines de La Caillère-Saint-Hilaire dans le sud-est de la Vendée depuis 30 ans, s'est étoffé de nouvelles variétés de pomme en plus des essences traditionnelles présentes depuis très longtemps dans la région. Le Verger de Chantoiseau sera présent sur le marché de Challans les mardis, vendredis et samedis dans les périodes de production et de distribution de ses fruits.

TRAITEUR

Retrouvez l'amour familial de la cuisine italienne, une cuisine savoureuse et généreuse.

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



Avec **Bellissima Italia**, venez voyager en toute gourmandise italienne !

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



Séverine Gallou, gérante des **P'tits plats dans les grands** et présente depuis bientôt quinze ans sous les Halles de Challans, cuisine des plats préparés (couscous, paëlla, tartiflette, parmentier de poisson, choucroute de la mer, poulet basquaise) en direct devant la clientèle.

Venez retrouver des produits régionaux aux vraies saveurs d'antan car chez **Lou M'Ange Tot**

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



"Le vrai goût du vrai ne trompe pas".



VOLAILLER

Depuis 1974, trois générations de la famille Grondin se succèdent à **la Ferme de la Couartière** pour élever, abattre, transformer et commercialiser sa volaille de Bois-de-Céné (85). Présente sur le marché de Challans depuis 1995, elle vous propose un large choix de volailles entières ou de découpes tous les mardis, vendredis et samedis.

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



Pineau Volailles, entreprise familiale présente sur vos marchés depuis 1959, vous propose toute l'année les volailles fermières locales Label Rouge de Challans, ainsi que des préparations faites maison. Venez découvrir leurs spécialités qui régaleront vos papilles !

CAVISTE

Caviste depuis trois générations, Ralph et son équipe sont heureux de vous accueillir dans les nouvelles halles de Challans. **La Cave challandaise** s'exporte au cœur de la ville pour vous faire découvrir sa sélection et ses pépites soigneusement choisies, avec possibilité de déguster sur place. Amateurs ou connaisseurs, notre équipe passionnée est là pour vous guider !

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



SPIRULINE

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



Venez découvrir l'univers de la spiruline et du sel artisanal ! Située dans le Marais Breton, **La Spirulinerie** est une ferme aquacole artisanale, gérée par Adrien et Yann, qui cultive la spiruline française paysanne certifiée Bio sous différentes formes. En parallèle, Cyril vous propose sa fleur de sel et son gros sel récolté à la main, labellisé nature et Progrès.

TORRÉFACTEUR

Café Ôm'ri, artisan torréfacteur installé à Challans depuis 2022 ouvre un nouveau point vente sous Les Halles. Vous y retrouverez les cafés torréfés dans l'atelier du passage Carnot ainsi qu'une gamme de thés aromatisés. Jérôme, Lucie et leur équipe sont à votre écoute pour vous accompagner dans vos choix de café, machine, méthode d'extraction et accessoires.

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●





PRODUITS DE LA MER

Fort de ses 25 ans d'expérience, la **Pêche Côtière** est heureuse de vous accueillir dans les nouvelles halles et de continuer à vous proposer ses produits de la mer.

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



À la poissonnerie **Chez le Sablais**, tout est beau, tout est frais. Sous les halles de Challans depuis trente ans.

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



Depuis trois générations sur votre marché de Challans, **Ludovic Padiolleau**, ancien marin-pêcheur, propose les meilleurs produits de la mer, issus de la pêche locale : poissons, coquillages et crustacés, sélectionnés pour leur fraîcheur et leur qualité, en arrivages journaliers des petits bateaux côtiers aux criées vendéennes.

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



La Poissonnerie les 4 vents a le plaisir de vous retrouver sous les nouvelles halles de Challans les mardis, vendredis, samedis et dimanches et sur les marchés de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et Saint-Jean-de-Monts.

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



Entreprise familiale d'ostréiculteurs depuis trois générations, **Nicolas Burgaud**, présent sous les halles depuis 2012, produit ses huîtres dans la baie de Bourgneuf, et plus particulièrement au Port du Bec à Bouin, mais aussi moules et coquillages en fonction de la saison.

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



Traineau Marée Primeurs, de père en fils depuis 1934. Poissons, fruits de mer et crustacés. Arrivage des ports de Vendée.

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●



La Marée chez Gallais est une entreprise familiale qui aime travailler les produits de nos criées de Vendée. Leur métier est une passion, car toute la famille est issue des métiers de la mer, pêcheur, ostréiculteur... Présents les mardis, mercredis, vendredis et samedis sous les halles de Challans.

mardi ●

mercredi ●

vendredi ●

samedi ●

dimanche ●





BAR-RESTAURATION

L'idéal, food-court Challans, vous accueille 6j/7 en plein cœur de Challans. Venez manger des plats d'ailleurs concoctés avec soin, boire un verre en bonne compagnie et découvrir les différents événements hebdomadaires.
Ouvert le mardi et le mercredi de 6 h 30 à 23 h, le jeudi de 8 h à minuit, le vendredi et le samedi de 6 h 30 à 2 h et le dimanche de 8 h à 14 h.

- mardi ●
 - mercredi ●
 - jeudi ●
 - vendredi ●
 - samedi ●
 - dimanche ●
- 



Les halles de Challans
sont ouvertes les mardis,
mercredis, vendredis,
samedis et dimanches matin,
de 8 h à 13 h.

1 place du Champ de Foire
à Challans

conception graphique et impression **NOUVEAU PRINT** 02 51 37 01 65