



RÉSERVATIONS DE GROUPES





BIENVENUE AUX HALLES DE LA CARTOUCHERIE

Vous cherchez un lieu pour partager un moment convivial autour de la table ? Les Halles de la Cartoucherie vous accueillent tous les jours de l'année, midi ou soir, pour les groupes dès 12 personnes. Afterwork, anniversaire, apéro, pot de départ, déjeuner d'équipe, choisissez la formule qui vous convient et réservez votre table !



AU MENU



Chaque formule propose une immersion dans le florilège des saveurs de la Place du Marché. Au déjeuner comme au dîner, on fait voyager les papilles avec des saveurs des quatre coins du monde !

Retrouvez les plats incontournables des 25 stands qui font battre le cœur des Halles. Cuisines du terroir ou d'ailleurs, découvrez le savoir-faire de nos commerçantes.

Ici, pas de carte figée, les formules changent au fil des saisons.



FORMULE PASS GOURMAND

→ Choisissez le montant de votre choix :

Tous les montants indiqués sont en TTC

Non valable au restaurant d'application La Source.

18€
par personne

25€
par personne

35€
par personne

+ 1 verre de vin ou
de sirop offert !

Vous pouvez réserver cette formule

TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

24H avant la date
de votre événement

EN CLIQUANT ICI

Les Pass Gourmands sont sous forme de cartes prépayées et fonctionnent comme un moyen de paiement, valable un mois (non échangeable, non remboursable)



FORMULE PASS GOURMAND

→ Le jour J :

Un espace dans les Halles vous est réservé.
Chaque personne effectue sa commande
librement en choisissant parmi les 25 stands et
les 3 bars.

À BOIRE

ACAPELLA
Torréfacteur et Coffee Shop

LE BAR CENTRAL
Boissons et Mixologie

LE TOUT ROUGE
Boissons et Mixologie

LES CANONS DE LA DARONNE
Cave et bar à vin

À MANGER

BAO HOUSE
Cuisine de rue asiatique

BOBINE
Croquez un bout d'Aveyron

BONIFACE
Poissonnier, écailler et délices
de la mer

BONI AND FRIES
Street food de la mer

CARNÉ
Comptoir à viandes

CHAPITEAU
Glaces, confiseries et gourmandises

CHEZ YFIG
Crêperie bretonne

COOLQUILLETES
Coquillettes préparées dans la meule
de parmesan

DIABATEBA
Cuisine traditionnelle d'Afrique de
l'Ouest

EKYLIBRE
Healthy food

JAMBON BEURRE
Sandwicherie

LA TRUFFE ET L'ANDOUILLE
Fromages et charcuteries

LA CIDRERIE BASQUE
Cuisine basque et authentique

LES MECS AU CAMION
Burgers Lovers club

MAISON DU CURRY
Spécialités indiennes et
sri-lankaises

MAÎTRE RAMEN
Cuisine japonaise traditionnelle

MEZCAL
Cuisine mexicaine contemporaine

QUAND CLAUDINE
Cuisine libanaise

RÔTISSERIE RIO
Volailler-rôtisseur

SHALI
Saveurs persanes

TATA LA CUCINA
Pizzas et cuisine italienne

WASHOKU
Sushis et pokés

FORMULE
APÉRO

Les indispensables des Halles

Des planches et bouchées salées pour une savoureuse mise en bouche

27€

TTC / par personne

LE SALÉ

- Planche de charcuterie et fromage locaux
- Tostadas d'effiloché de viande
- Toasts d'avocat
- Navettes labneh
- Pizza margarita
- Frites
- Brochettes de tataki de boeuf

À BOIRE

- Soft, vin ou bière



FORMULE
APÉRO VÉGÉ

Les indispensables version végé

Une formule apéro végétarienne, gourmande et haute en couleurs !

27€

TTC / par personne

• **LE SALÉ** 

- Planche de fromages artisanaux et locaux
- Tostadas de guacamole
- Croquettes d'aligot
- Houmous libanais
- Navettes labneh
- Pintxos tartare tomate, brebis et olive

• **À BOIRE** 

- Soft, vin ou bière



FORMULE
DÉCOUVERTE

Voyage culinaire garanti !

Une expérience gustative pour un tour du monde des saveurs !

37€

TTC / par personne

LE SALÉ

- Gyozas aux légumes
- Gyozas au poulet
- Crevettes panko
- Mini crêpes au saumon
- Pastels de thon

- Farçous aveyronnais
- Mac 'n Cheese balls
- Pizza Vegetata
- Maki ou california rolls



LE SUCRÉ

- Mini gâteau basque
- Mousse au chocolat

À BOIRE

- Soft, vin ou bière



FORMULE BANQUET

Pour les gourmets

Un festin pour ceux qui ne veulent pas rester sur leur faim !

LE SALÉ

- Plateau d'huîtres
- Tartare de saumon
- Brochettes de tataki de boeuf
- Toasts de foie gras
- Burgers de canard
- Toasts brie, figues et amandes

- Toasts d'avocat fraîcheur
- Tempuras de gambas
- Samossas de légumes
- Pancakes patate douce, houmous de betterave et fêta

LE SUCRÉ

- Brochettes de fruits
- Mini crêpes chocolat banane

À BOIRE

- Cocktail de bienvenue
- Soft, vin et bière



45€

TTC / par personne

COMMENT RÉSERVER ?

Vous pouvez réserver
TOUS LES JOURS
MIDI ET SOIR

jusqu'à 7 jours avant la date
de votre événement

VOTRE CONTACT

 **Nolan BONNET**

Chargé de privatisation et prospection
groupes@halles-cartoucherie.fr



VOUS ÊTES UNE ENTREPRISE ?

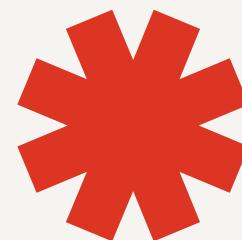
Découvrez nos espaces privatisables pour un événement sur mesure au cœur des Halles

[EN CLIQUANT ICI](#)

VOTRE CONTACT :

 **Charline JOUVE**

Gestionnaire de projets privatisations
privatisations@halles-cartoucherie.fr



INFO PRATIQUES



10 PLACE DE LA CHARTE DES
LIBERTÉS COMMUNALES
31300 TOULOUSE

ITINÉRAIRE

Les Halles sont ouvertes tous les jours en accès libre,

LUNDI	8H - MINUIT
MARDI	8H - MINUIT
MERCREDI	8H - MINUIT
JEUDI	8H - 1H
VENDREDI	8H - 1H
SAMEDI	8H - 1H
DIMANCHE	8H - MINUIT



TRAMWAY :

Ligne T1 | Arrêt Cartoucherie



BUS :

Lignes 45 / L2
Arrêt Cartoucherie



VÉLO :

15 min depuis le centre-ville



PARKINGS INDIGO (Payants)

Raymond Badiou / Du Barry /
Grande Bretagne



L'ensemble des Halles de la Cartoucherie est accessible aux personnes à mobilité réduite. Des places de stationnement PMR se trouvent le long de la rue André Saves.

La Cartoucherie étant un éco-quartier, aucun stationnement n'est autorisé sur la voie publique. Les mobilités douces (tram, métro, bus, vélo) sont à privilégier.

JE CALCULE L'IMPACT CARBONE DE MON DÉPLACEMENT

BON APPÉTIT! 

LES HALLES
DES
LA
CARTOUCHERIE

www.halles-cartoucherie.fr

