



Les Halles depuis la rénovation



Le pavillon de style BAL-TARD fut construit au début du 20^e siècle, près du Canal de la Robine ; sa superbe structure métallique, ses piliers et ses portes de pierre, sa toiture majestueuse abritent toujours un des plus beaux marché de France.

Respectueusement rénovées, les Halles ont acquis encore plus de séduction grâce aux transparences des vitres et au jeu des lumières et couleurs intérieures.

A visiter pour savourer le plaisir des yeux, et le plaisir du palais, avec ses 70 commerces des meilleurs produits frais, des fruits et légumes aux poissons, en passant par les fromages et les vins de la région. Le marché de Narbonne est gastronomiquement reconnu dans tout le Languedoc pour sa qualité, son choix, et son ambiance...

Ne le manquez sous aucun prétexte !!!

Ouvert 7j/7j de 7h à 13h



Des céramiques de la Belle Époque



El pabellón de estilo Baltard fue construido a principios del siglo 20, cerca del Canal de la Robine. Su magnífica estructura metálica, sus pilares y sus puertas de piedra, su tejado majestuoso sigue cobijando uno de los mercados más preciosos de Francia.

Se restauraron con mucho respeto: las 'Halles de Narbonne' tienen más encanto gracias a la transparencia de los cristales, el juego de luces y los colores interiores.

Hay que visitar el mercado para los placeres de los ojos, del paladar con sus 70 puestos que proponen los mejores productos frescos: fruta y hortalizas, pescado, quesos, vinos finos de la comarca. El mercado de Narbonne es un mercado gastronómicamente reconocido en todo el Languedoc por la calidad y el surtido de sus productos, su ambiente...

Sin pretexto, no te olvides de su visita.

Los artesanos y los comerciantes del mercado (Halles) de Narbonne te acogen cada día de las 7 a las 1 de la tarde.



Ouverture des Halles le 1^{er} janvier 1901



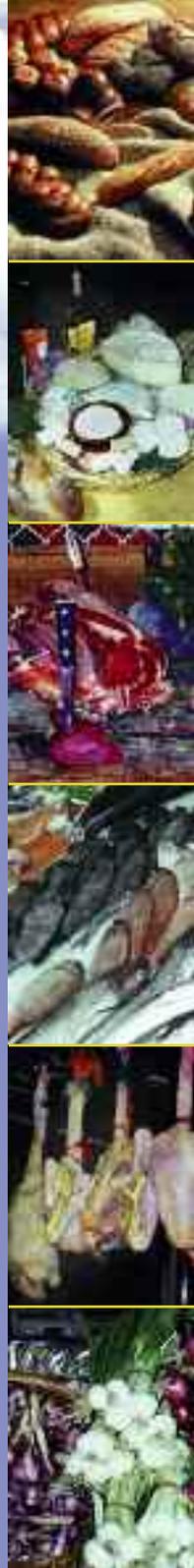
Il padiglione in stile Baltard fu costruito agli inizi del novecento vicino al Canale della Robine. La sua magnifica struttura metallica, i suoi pilastri e le sue porte di pietra riparano uno dei mercati più belli della Francia.

Rispettosamente rinnovato, le 'Halles de Narbonne' hanno ancora più fascino grazie alla trasparenza dei vetri, al gioco delle luci e dei colori interni.

Da visitare per i piaceri degli occhi, del palato con le sue 70 bancarelle di prodotti freschi, frutta e verdure, pesce ma anche formaggi e vini fini della zona. Il mercato di Narbonne è gastronomicamente riconosciuto in tutto il Languedoc per la sua qualità, la sua selezione di prodotti ed il suo ambiente...

Da non dimenticare senza nessun pretesto.

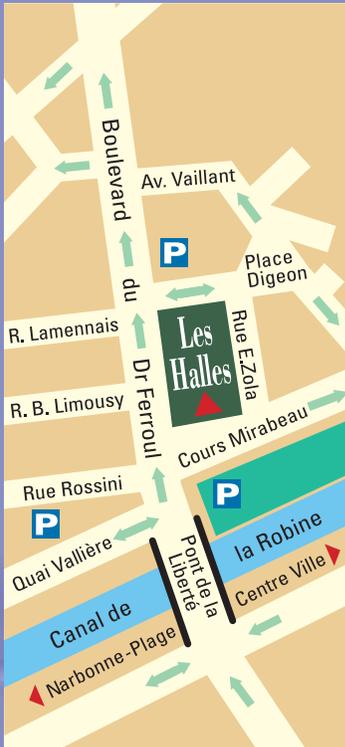
Gli Artigiani e commercianti delle "Halles" di Narbonne sono lieti di accogliervi ogni giorno dalle ore 7 alle ore 13



Label
"Commerçant
d'exception"



Un Siècle de Traditions



Plus de 600 places de Parking
(dont 340 en souterrain)

Accès : Les Halles

- En entrant dans Narbonne, suivre "Centre ville", puis "Les Halles"
- Parking souterrain conseillé : "Halles-Mirabeau"

Marché de plein air le jeudi
et le dimanche matin

BOULANGERS - PATISSIERS

L'ÉPI D'OVALIE 04 68 32 40 63 Galette occitane
Frédéric SAMAZAN 04 68 32 23 23 Pâtisserie "Capoulade"
Chez BRIGITTE 04 68 32 79 12 Galette Narbonnaise

FROMAGERS

Alain SIGAUD 04 68 65 09 77 Tomette des Corbières (au grenache)
Jean-Gilles LAINE 06 20 04 07 04 Pélardon des Corbières
LA FROMAGERIE OULES 06 07 85 38 99 Chèvre cendré Occitan
LE HALOIR 04 68 32 10 01 Tome de vache des Corbières

BOUCHERS - CHARCUTIERS

André SEGUY 04 68 32 44 56 Saucisse merguez maison
Patrick BAREIL 04 68 94 20 71 Agneau du Pays Cathare
Lionel HACK 04 68 32 12 98 Charcuterie sèche maison : nature, noisette, foie
VIAND 2000 Chevalin 04 68 32 44 56 Saucissons spéciaux (âne, cheval, sanglier)
CHEZ PEPONNE 04 68 65 87 66 Spécialités Tarnaises et Aveyronnaises
MAISON CALAS 04 68 49 81 07 Salaisons de Lacauze - Conserves
Thierry DUBOIS 04 68 32 49 59 Spécialités charcuteries maison
Robert LAFORGUE 04 68 65 07 81 Agneau et porc du Pays Cathare

TRUPIER

Michel MESTRE 04 68 32 43 94 Brochettes maison

TRAITEURS - PLATS CUISINÉS

DAISY PIZZA 04 68 32 10 60 Pizzas entières et portions
Eric MOLLINIER 04 68 41 32 00 Cake Languedocien
CASA DEL SOL 04 68 32 28 57 Cuisine régionale
MAURICE LE GASCON 04 68 32 33 68 La tradition depuis 3 générations
LA BESACE DE LAURETTE 06 62 26 58 95 Pommes Dauphines, Muscat de Rivesaltes
LA TABLE DE BENOIT 04 68 32 42 18 Poissons fumés, marinés - Tapas de poissons
MAISON ESCOURROU 04 68 65 07 45 Cassoulet de Castelnaudary
ÉMILIE'PIZZ 06 50 85 88 07 Pizzas pure tradition italienne

POISSONNIERS - CONCHYLICULTEUR

L'ESPADON 04 68 32 22 26 Poissons de la Méditerranée
L'ÉTOILE DE MER 04 68 32 06 04 Huître de Leucate et Moule pleine mer
L'HIPPOCAMPE 04 68 32 02 32 Sardines et Thon frais
Laurent GUEDES 06 03 61 61 36 Producteur huîtres & moules, bassin de Thau

PRIMEURS

Françoise CANGUILHEM 04 68 65 06 34 Producteur spécialisé Melon
Jackie FRANCES 04 68 32 08 05 Pêches Narbonnaises
Michel BARENES 04 68 65 10 01 Pêches Blanches Production locale
SARL ASHAN 06 89 90 66 17 Fruits, Légumes et Aromates frais
Eric TORREGROSSA Producteur de tomates et pommes de terre
Didier & Yolande PRIMEUR 06 73 71 49 46 Pêches et brugnon du Somail
Chez ANTOINETTE 06 88 73 78 35 Producteur de tomates variétés anciennes

VOLAILLERS

QUAI DES PLUMES 04 68 32 09 59 Poulet fermier de Gascogne
PERNIN VOLAILLES 04 68 32 61 18 Volailles et Charcuteries
CLANET VOLAILLES 04 68 65 16 20 Poulets fermiers Lauragais, lapins du terroir
A LA FERME 06 03 30 41 30 Produits fermiers du Gers

ÉPICERIES FINES

BIO NATURE 04 68 90 65 25 Fruits et légumes frais BIO
UN BRIN DE PROVENCE 06 62 78 22 92 Olives, Condiments, Fruits secs, Epices
J.C. HERNANDEZ 04 68 41 47 01 Miel de Narbonne
MAISON GAILLARD 06 11 16 74 94 Olives - Tapenades - Tomates séchées
AU ROYAUME DE L'OLIVE 06 87 51 63 29 Olives - Tapenades - Savonnerie
LE CLOS DE FONTCALVY 06 71 93 33 23 Producteur d'œufs
MAISON LOPEZ 06 81 71 95 65 Tapenades artisanales

BARS-SNACKS

CHEZ FOURMI 04 68 91 29 76 Cuissons à toutes heures - vins régionaux
LE COMPTOIR DES HALLES 04 68 32 53 24 Plat du jour, Plancha
CENTRAL BAR 04 68 32 17 10 Cuisson viandes et poissons

CAVISTES

LA BODEGA 04 68 32 47 61 Cave à vins et à jambons (jabugo)
EL RINCON DE LA CLAPE 06 14 69 11 52 Dégustation sur place : tapas, pinxos

CUISINES DU MONDE

AUX MILLE PATES 04 68 32 39 71 Spécialités Italiennes, Pâtes fraîches, Pizza
SEPTI ASIE 04 68 65 29 77 Produits Asiatiques
MIEL ET CANNELLE 06 10 70 04 86 Pâtisseries Orientales

FLEURISTE

LE JARDIN DE SOPHIE 04 68 65 81 02 Fleurs - Plantes - Souvenirs de Narbonne



PARFUMÉ



GOUTEUX



TENDRE



FRAIS



FERMIER



AUTHENTIQUE

LES HALLES DE NARBONNE

70 Commerces de Bouche Traditionnels
Ouvert 365 jours par an
de 7h à 13h

Tout le Tradition Narbonnais !



Association des Artisans
& Commerçants des Halles

50 Docteur Ferrouil
11100 NARBONNE

Tel/Fax : 04 68 32 63 99

Mail : leshalles.narbonne@wanadoo.fr

www.narbonne.halles.fr

