



# Halle Alimentaire Gourmande de Domérat



Misez sur Terroir pour vos ventes,  
votre image, votre développement...

# Concept

## CONCEPT

Halles Alimentaires réinventées avec espaces de vente en location, conciergerie et services dédiés.

Positionnées au cœur des centres de vie, avec parking dédié.

## LOCATAIRES

La halle accueille les commerçants, les artisans et les producteurs possédant un savoir faire, une spécialité, une certification, ou tout simplement qui ont l'amour de leur métier, et qui travaillent des produits de qualité.

Chacun est certifié par notre labélisation.

## PRODUITS

Les produits proviennent de circuits courts, issus de l'agriculture raisonnée ou biologique.

Des produits traçables, locaux ou fermiers, et respectueux de l'environnement.

## CERTIFICATION

Notre label est une certification privée, autour de valeurs communes présentes dans notre charte.



Halle

1 300 m<sup>2</sup>



Locataires

19 loges



Restaurant

1 restaurant



Parking Visiteurs

66 places

# Ville de Domerat

Domerat est une commune située dans le département de l'Allier, en région Auvergne-Rhône-Alpes. La distance entre Domerat et Montluçon est d'environ 5 à 6 kilomètres, ces deux villes voisines font partie de l'agglomération de Montluçon, avec une continuité urbaine entre elles.

La densité de population de la ville de Montluçon est d'environ 888 habitants par kilomètre carré et les 2 villes comptent à ce jour plus de 40 000 habitants.

**Montluçon possède une gastronomie généreuse et typique de la région auvergnate.** Voici quelques spécialités et aspects de la gastronomie que vous pouvez découvrir à Montluçon et dans ses environs :

- **La pompe aux grattons** : est une spécialité de l'Allier et du centre de la France. La pompe est réalisée avec une pâte à brioche salée, en général avec moins d'œufs que dans la brioche classique et dans laquelle le beurre est, totalement ou partiellement, remplacé par des grattons, des petits morceaux de graisse de porc avec un peu de viande fondus et dorés.
- **Le Pâté aux pommes de terre** : Ce plat emblématique de la région est composé de couches de pommes de terre, de viande, le tout enveloppé dans une pâte. C'est un incontournable de la gastronomie locale.

- **Le piquenchâgne** : est un excellent gâteau bourbonnais traditionnel à base de poires. Au cours des années, la recette a connu de nombreuses évolutions et raffinements. On peut remplacer les poires par des pommes et même des coings..
- **Le boeuf charolais du Bourbonnais** : Comme son appellation l'indique, de race charolaise, le boeuf charolais du Bourbonnais est élevé, mais aussi abattu exclusivement en Bourbonnais. L'élevage respecte au mieux le rythme de croissance naturel (lent) de ces animaux.
- **Le chambérat** : Du nom de sa localité d'origine, le chambérat est un fromage au lait de vache au format cylindrique, qui se distingue par la couleur saumonée de sa croûte. Celle-ci, plutôt fine, dévoile à la coupe une tranche jaune pâle à plus soutenu selon la saison.

En visitant Montluçon, vous aurez l'occasion de goûter à une cuisine authentique, riche en saveurs et en traditions, offrant une véritable immersion dans la gastronomie de l'Auvergne.



# Implantation de la halle

## ADRESSE

24 rue Jean Moulin - 03 410 Domérat.

Située en plein centre de la France, au Nord-Ouest du département de l'Allier et de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, la Ville de Domérat se trouve à la croisée des chemins.

## ACCÈS

Domérat est reliée d'Est en Ouest par l'A79 (ancienne RCEA) et du Nord au Sud par l'A71, à moins de 10 km de son centre bourg.

L'emplacement de la Halle se situe dans l'axe des 2 villes, Domérat / Montluçon, dans l'agglomération de Montluçon.

**À moins de 9 mn du Centre de Montluçon. À moins de 6 min du Centre de Domérat.**

## ZONE DE CHALANDISE

Clientèle drainée sur une zone de chalandise de minimum 70 000 personnes jusqu'à 15 min en voiture.

## ZONE INDUSTRIELLE

Riche de son tissu économique, Domérat se dynamise en son centre-ville mais également sur ses deux zones d'activités.

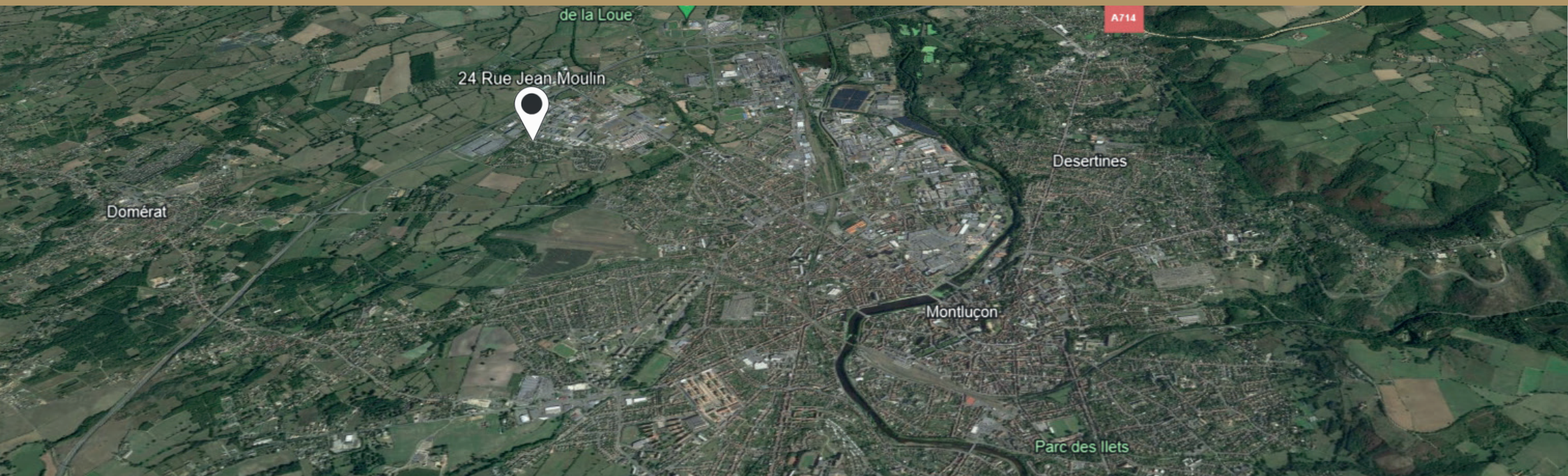
Tout d'abord la Z.A de Châteaugay où près de 87 enseignes sont implantées.

Située en périphérie de la A 714, cette zone regroupe plusieurs types d'activités économiques : commerce, restauration, immobilier, automobile etc ...

La zone de Terre Neuve, sur la route de Guéret, contribue également au développement économique de la commune.

## LA HALLE

- Concept architectural type néo-Baltard,
- Construction avec utilisation de produits de qualité (acier laqué, produits verriers..).



# Avantages

## HALLE

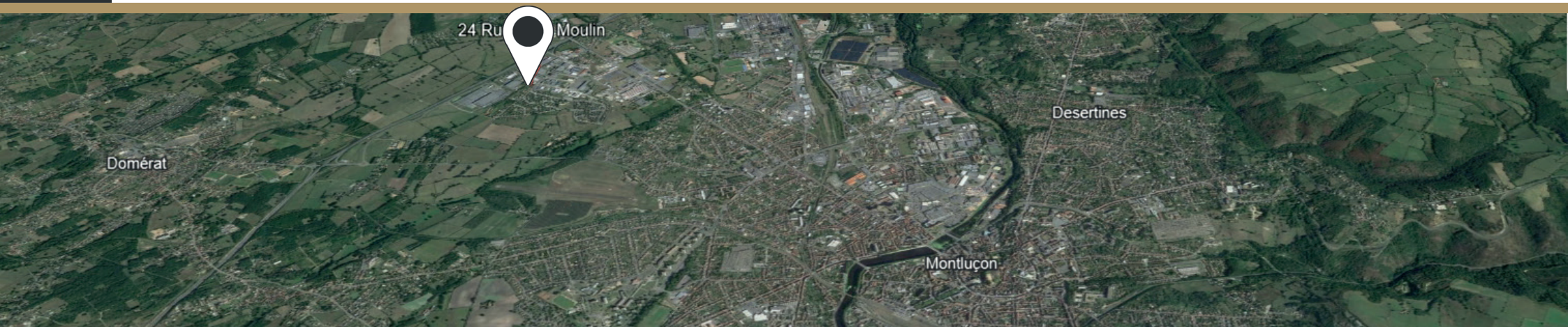
- La Halle est un centre de destination,
- Concept architectural type néo-Baltard,
- Construction avec utilisation de produits de qualité (acier laqué, produits verriers...),
- Positionnement de qualité pour la distribution des produits,
- La halle regroupe tous les métiers de bouche.

## COMMERCANTS

- Conciergerie avec services associés,
- Interlocuteur unique : responsable de Halle,
- Communication pour chaque commerçant (page internet, réseaux sociaux, événements..),
- Labélisation de chaque commerçant,
- Locaux sociaux, possibilité chambre froide ...
- Provision mensuelle des charges communes,
- Services compris (nettoyage, entretien, sécurité, maintenance...),
- Pas de droit au bail (constitution d'un fonds de commerce pour chaque commerçant.)
- Pas de droit d'entrée

## RESTAURATEUR

- Emplacement stratégique,
- 4 entrées (dont 2 dédiées au restaurant),
- Communication assurée (page internet et réseaux sociaux du restaurant, événements de la halle ..),
- Le restaurant est le seul espace de restauration assise de la halle.







# Halle alimentaire gourmande de Domérat

Déposez votre candidature via le document  
=> CANDIDATURE DOMERAT

contact@halles-terroir.fr  
commercialisation@halles-terroir.fr  
www.halles-terroir.fr

37, rue des Aciéries  
42000 SAINT-ETIENNE  
Tél. 04.77.21.41.90

