

G

GALAND

LE MANS

La maison Galand
vous souhaite
d'excellentes fêtes
de fin d'année

FERMETURE

25 DÉCEMBRE À 12H
1ER JANVIER

MON MÉTIER

«PÂTISSIER ET CUISINIER»
DEPUIS PLUS DE 35 ANS

Jean-François Galand

Coté apéritifs

- LES PETITS FOURS SALÉS MAISON
0.60 € (PANACHÉ) 0.70 € (AU CHOIX)
(FEUILLETÉ D'ESCARGOTS, CROISSANT RILLETTES, PIZZAS,
TARTELETTES SAUMON - DIGNONS - CHAMPIGNONS - POIREAUX,
FEUILLETÉ AUX CREVETTES, CARRÉ JAMBON,
FEUILLETÉ SAUMON, FROMAGE... 15 SORTES)

- LES CANAPÉS (PAIN DE MIE MAISON)
0.90 € (PANACHÉ) 1.00 € (AU CHOIX)
(ASPERGES, TARAMA, ŒUFS DE LUMP, CREVETTES,
SAUMON FUMÉ... 9 SORTES)

PETIT PLATEAU ASSORTI (18 CANAPÉS) 17.00 €
GRAND PLATEAU ASSORTI (40 CANAPÉS) 34.50 €

- BRIOCHE FOIE GRAS MAISON2.00 €/PIÈCE

- LES MACARONS SALÉS MAISON

POMMES ET FOIE GRAS2.00 €/PIÈCE
SAUMON FUMÉ2.00 €/PIÈCE

- LES PAINS SURPRISES (PAIN DE MIE MAISON)

PAIN SURPRISE ASSORTI

(SAUMON FUMÉ, JAMBON DE PAYS, TARAMA, RILLETTES)

6/8 PERSONNES22.00 €/PIÈCE
10/12 PERSONNES28.00 €/PIÈCE

PAIN SURPRISE SAUMON FUMÉ

6/8 PERSONNES25.00 €/PIÈCE
10/12 PERSONNES30.00 €/PIÈCE

**PENSEZ À PASSER COMMANDE
AVANT LE 20 DÉCEMBRE**

Coté apéritifs

LES VERRINES MAISON

- VERRINE PROVENÇALE
ET SON MACARON2.20 €/PIÈCE
(MOUSSE DE FROMAGE FRAIS ET TAPENADE,
EFFILOCHÉ DE JAMBON, MACARON)

- VERRINE RILLETTES DE SARDINES
AU GUACAMOLE2.20 €/PIÈCE
(GUACAMOLE ALLÉGÉ, SARDINES, DIGNONS, PAPRIKA)

- VERRINE AU FOIE GRAS
ET POMME FAÇON CRUMBLE2.20 €/PIÈCE
(FOIE GRAS, POMME FRUIT, PAIN D'ÉPICE)

- VERRINE DE MILK-SHAKE DE CÉLERI
ET BACON2.20 €/PIÈCE
(CÉLERI, BACON, CRÈME LÉGÈRE)

- VERRINE AUX CREVETTES
ET MOUSSE D'ANANAS2.20 €/PIÈCE
(MOUSSE ANANAS LÉGÈRE, CREVETTES)

**LES VERRINES SONT À COMMANDER PAR
NOMBRE PAIRE À PARTIR DE 4 PIÈCES**

**PENSEZ À PASSER COMMANDE
AVANT LE 20 DÉCEMBRE**

Coté entrées

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON
ET SON CHUTNEY DE FIGUES
13,00 €/PERS

ESTOUFFADE D'ESCARGOTS,
FONDUE DE POIREAUX ET SA CRÈME PERSILLÉE
12,50 €/PERS

Coté plats

POT-AU-FEU DE GAMBAS ET ST-JACQUES
AUX PETITS LÉGUMES SAUCE RIESLING
(ACCOMPAGNÉ DE MOUSSELINE DE CAROTTES,
FLAN DE COURGETTES, FAGOT DE HARICOTS VERTS)
16,50 €/PERS

SUPRÊME DE VOLAILLE
ET SA CRÈME D'ÉCREVISSES
(ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DAUPHINOIS,
POMMES FRAMBOISE, FAGOT DE HARICOTS VERTS)
13,50 €/PERS

FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU
AU JUS DE PORTO ET MORILLES
(ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DAUPHINOIS,
POMMES FRAMBOISE, FAGOT DE HARICOTS VERTS)
16,50 €/PERS

DEMI-HOMARD THERMIDOR
(DEMI-HOMARD DÉCORTIQUÉ ET RECONSTITUÉ
À PASSER 7 À 8 MINUTES AU GRILL
ACCOMPAGNÉ DE MOUSSELINE DE CAROTTES,
FLAN DE COURGETTES, FAGOT DE HARICOTS VERTS)
16,00 €/PERS

**PENSEZ À PASSER COMMANDE
AVANT LE 20 DÉCEMBRE**

Menu à 30,00€

À EMPORTER

LES ENTRÉES

ESTOUFFADE D'ESCARGOTS,
FONDUE DE POIREAUX ET SA CRÈME PERSILLÉE

OU

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MAISON
AU CHUTNEY DE FIGUES

OU

TERRINE DE SAUMON
ET LÉGUMES SAUCE CREVETTES

LES PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE
ET SA CRÈME D'ÉCREVISSES
(ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DAUPHINOIS, POMMES FRAMBOISE,
FAGOT DE HARICOTS VERTS)

OU

DUO DE GAMBAS ET PÉTONCLES
SAUCE VELOUTÉ DE CHAMPAGNE
(ACCOMPAGNÉ DE MOUSSELINE DE CAROTTES,
FLAN DE COURGETTES, FAGOT DE HARICOTS VERTS)

OU

FILET MIGNON DE PORC MOELLEUX
SAUCE AU FOIE GRAS ET FIGUES
(ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DAUPHINOIS, POMMES FRAMBOISE,
FAGOT DE HARICOTS VERTS)

DESSERTS

BÛCHE OU ENTREMET
POUR 4, 6, 8 PERSONNES

**PENSEZ À PASSER COMMANDE
AVANT LE 20 DÉCEMBRE**

VOS COMMANDES
DE FIN D'ANNÉE
SONT CHEZ

G

GALAND

LE MANS

Pâtisserie - Restaurant
Organisation de cocktails
Fabrication maison

46, Place de la République
Téléphone 02 43 24 00 50

LUNDI AU VENDREDI

7H30 - 20H

SAMEDI ET DIMANCHE

8H - 20H

Coté desserts

Coté desserts

Coté mignardises

Nouvel An

Epiphanie 2016

Pain maison

PESÉ ET FAÇONNÉ À LA MAIN

BUCHES TRADITIONNELLES MAISON

- **BÛCHE ARABICA**
(BISCUIT MOELLEUX IMBIBÉ AU CAFÉ, CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ)
- **BÛCHE OPÉRA**
(BISCUIT MOELLEUX IMBIBÉ AU CAFÉ, CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ ET GANACHE AU CHOCOLAT)
- **BÛCHE PRÉLAT**
(BISCUIT MOELLEUX IMBIBÉ AU CAFÉ, MOUSSE AU CHOCOLAT)
- **BÛCHE CASTANEA**
(BISCUIT MOELLEUX IMBIBÉ AU RHUM, MOUSSE À LA CRÈME DE MARRONS)
- **BÛCHE NOISETTE**
(SUCCÈS MOELLEUX, MOUSSE GIANDUJA, GANACHE CROQUANTE)

BUCHES LÉGÈRES MAISON

- **BÛCHE GALAND**
(BISCUIT CHOCOLAT, CRÈME VANILLE ET FRAMBOISE, MOUSSE CHOCOLAT NOIR)
- **BÛCHE MANDARINE GRAND MARNIER**
(BISCUIT AUX AMANDES, CRÈME LÉGÈRE À LA MANDARINE, MOUSSE GRAND-MARNIER)
- **BÛCHE CRAQUANTE**
(BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT, MOUSSE AU CHOCOLAT, FEUILLETÉ PRALINÉ)
- **BÛCHE FRUITS ROUGES**
(BISCUIT MOELLEUX IMBIBÉ CRÈME FRAMBOISES, MOUSSE FRAISE ET DÉCOR FRUITS ROUGES)

LES NOUVEAUTÉS 2015 MAISON

- **BÛCHE DES 30 ANS**
(BISCUIT CHOCOLAT, CRAQUANT CITRON, MOUSSE CHOCOLAT ET CITRON)
- **BÛCHE CELTIQUE**
(BISCUIT CHOCOLAT NOISETTE, MOUSSE NOISETTE ET CRÈME CHOCOLAT AU LAIT, CARAMEL BEURRE SALÉ)

BÛCHES GLACÉES

- **BÛCHE NOUGAT**
(MERINGUE FONDANTE, NOUGAT GLACÉ, CHANTILLY)
- **BÛCHE MACARONS**
(MERINGUE FONDANTE, GLACE VANILLE, SORBET FRAMBOISE, MACARONS)
- **BÛCHE GLACÉE**
(VANILLE ET CAFÉ OU VANILLE ET CHOCOLAT OU VANILLE ET FRAISE)

POUR AUTRES PARFUMS PASSER COMMANDE AVANT LE 20 DÉCEMBRE

- OMELETTE NORVÉGIENNE
- VACHERIN
- MARMITE NOUGATINE
(3 BOULES PAR PERSONNE)

PRIX DES BÛCHES

4 PERSONNES : 22,00€
6 PERSONNES : 33,00€
8 PERSONNES : 44,00€

- LES PETITS FOURS FRAIS MAISON
0.90 € (PANACHÉ) 1.00 € (AU CHOIX)
(NOUGATINE, MINI TARTELETTES FRUITS, NOIX, GANACHE, CHOUX, ÉCLAIRS CAFÉ ET CHOCOLAT, KIRSCH, CAPUCINE ...)
PLATEAU DE 24 PIÈCES 22.00 €
PLATEAU DE 40 PIÈCES 36.00 €
PLATEAU DE 60 PIÈCES 52.00 €

- LES PETITS FOURS Poches MAISON 50.00 €/KG
(ROSACES AUX BIGARREAUX, AMANDES, ORANGES, FINANCIERS, NOYERS, SABLÉ FRAMBOISES, ROCHERS COCO...)

- TRUFFES AU CHOCOLAT MAISON50.00 €/KG

- BOUCHÉE CHOCOLAT MAISON3.00 €/PIÈCE
(ROCHER PRALINÉ, PRALINÉ FEUILLETÉ, CARAMEL TENDRE, PRALINÉ CAFÉ, BÛCHETTE PISTACHE PRALINÉ ...)

- MACARONS GALAND MAISON
(CAFÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, FRAMBOISE, CITRON, NOIX COCO, NOISETTE, CARAMEL)
BARRETTE (8 PIÈCES)8.50 €
PETITE BOÎTE (16 PIÈCES)15.00 €
GRANDE BOÎTE (25 PIÈCES)21.50 €

- MARRONS GLACÉS85.00 €/KG

- **AGENDA OPÉRA**
(COUVERTURE NOUGATINE, CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ ET GANACHE AU CHOCOLAT)

- **AGENDA PRALINÉ**
(COUVERTURE NOUGATINE, MOUSSE PRALINÉ)

- **LE SAINT SYLVESTRE 2015**
(BISCUIT CHOCOLAT, MARMELADE D'ORANGE ET SA CRÈME À L'ORANGE, MOUSSE CHOCOLAT)

PRIX DES GÂTEAUX

4 PERSONNES : 18,00€
6 PERSONNES : 27,00€
8 PERSONNES : 36,00€

SANS OUBLIER NOS ENTREMETS HABITUELS :

- PRÉLAT, CAPUCINE CHOCOLAT OU PRALINÉ
 - ECUREUIL
 - CONCORDE
- MACARON FRAMBOISES OU FRAISES
 - TIRAMISU, OPÉRA
- CRAQUANT CHOCOLAT
 - MILLEFEUILLES
- SUCCÈS FRAMBOISES
- MOUSSE FRAMBOISE
- CHOCOLAT FRAMBOISE
 - 3 CHOCOLATS ...

SUPPLÉMENT DÉCOR DE FÊTES SUR LES ENTREMETS
3,00 €

- **GALETTE BRIOCHÉE**2,70 €/PERS
(BRIOCHE PUR BEURRE)

- **GÂTEAU DES ROIS**14,00 €
(PÂTE LEVÉE AROMATISÉE AU RHUM, ZESTES D'ORANGE ET CITRON)

- **GALETTE FRANGIPANE**3,90 €/PERS
(FEUILLETÉ FIN, CRÈME FRANGIPANE AMANDE)

- **GALETTE NIÇOISE**3,90 €/PERS
(PÂTE SABLÉE PUR BEURRE, CRÈME D'AMANDE)

- **GALETTE ROYALE**3,90 €/PERS
(FEUILLETÉ FIN, CRÈME D'AMANDE PARFUMÉ AU CITRON, GLACE ROYALE AMANDE)

- **GALETTE AMANDE/POMME**3,90 €/PERS
(FEUILLETÉ FIN, CRÈME D'AMANDE, POMMES SAUTÉES)

TOUTES NOS GALETES
SONT LIVRÉES DANS UN SAC
PASSANT AU FOUR

- BOULE DE PAIN INDIVIDUELLE
DE CAMPAGNE0,55 €

- BOULE DE PAIN INDIVIDUELLE
AUX NOIX0,70 €

- BAGUETTE DE CAMPAGNE1,20 €

- PAIN DE MIE CARRÉ TRANCHES
POUR TOASTS5,20 €

- PAIN DE MIE ROND TRANCHES
POUR CANAPÉS4,20 €

- PAIN D'ÉPICES MAISON (4-6 PERS)5,70 €

PENSEZ À PASSER COMMANDE
AVANT LE 20 DÉCEMBRE

PENSEZ À PASSER COMMANDE
AVANT LE 20 DÉCEMBRE

PENSEZ À PASSER COMMANDE
AVANT LE 20 DÉCEMBRE

PENSEZ À PASSER COMMANDE
AVANT LE 20 DÉCEMBRE

PENSEZ À PASSER COMMANDE
AVANT LE 20 DÉCEMBRE

PENSEZ À PASSER COMMANDE
AVANT LE 20 DÉCEMBRE