

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 - OIGNONS - 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 PERSONNES29.00 €/PIÈCE
10/12 PERSONNES34.00 €/PIÈCE
- **PAIN SURPRISE SAUMON FUMÉ**
6/8 PERSONNES25.00 €/PIÈCE
10/12 PERSONNES30.00 €/PIÈCE

PENSEZ À PASSER COMMANDE
AVANT LE 20 DÉCEMBRE POUR NOËL

Coté apéritifs

LES VERRINES MAISON

- **VERRINE D'AGRUME
ET CRABE2.20 €/PIÈCE**
(CRABE, PAMPLEMOUSSE, CRÈME LÉGÈRE)
- **VERRINE ITALIENNE2.20 €/PIÈCE**
(ÉFFILOCHÉ DE JAMBON DE PAYS, TOMATE CONFITE,
MASCARPONE)
- **VERRINE AU FOIE GRAS
ET POMME FAÇON CRUMBLE2.20 €/PIÈCE**
(FOIE GRAS, POMME FRUIT, PAIN D'ÉPICE)
- **VERRINE CHORIZO ET CHÈVRE2.20 €/PIÈCE**
(CHORIZO, CHÈVRE FRAIS, CRÈME LÉGÈRE, HUILE D'OLIVE)
- **VERRINE AUX CREVETTES
ET MOUSSE D'ANANAS2.20 €/PIÈCE**
(MOUSSE ANANAS LÉGÈRE, CREVETTES)

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

PENSEZ À PASSER COMMANDE
AVANT LE 27 DÉCEMBRE POUR
LA ST SYLVESTRE

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)
18,50 €/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)
17,50 €/PERS

PENSEZ À PASSER COMMANDE
AVANT LE 20 DÉCEMBRE POUR NOËL

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
- **PAIN DE THON ET SON VELOUTÉ
DE TOMATES ET BASILIC**

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 27 DÉCEMBRE POUR
LA ST SYLVESTRE

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

Côté desserts

Côté desserts

Côté mignardises

Nouvel An

Epiphanie 2017

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 2016 MAISON

- **BÛCHE DOUCEUR**
(BISCUIT CHOCOLAT, FEUILLETÉ PRALINÉ, CARAMEL BEURRE SALÉ, CRÈME VANILLE)
- **BÛCHE FORÊT-NOIRE**
(BISCUIT CHOCOLAT, MOUSSE CHOCOLAT, GRIOTTES, CRÈME CHANTILLY VANILLÉ)

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 : 24,00€
- 6 PERSONNES : 36,00€
- 8 PERSONNES : 48,00€

- **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 POCHE 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 GLACÉS90.00 €/KG**

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

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

- **LE SAINT SYLVESTRE 2016**
(BISCUIT AMANDE CHOCOLAT, MOUSSE CHOCOLAT, GELÉE DE GRIOTTE, CRÈME PISTACHE)

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 BRIOCHÉE2,70 €/PERS**
(BRIOCHE PUR BEURRE)

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

- **GALETTE FRANGIPANE3,90 €/PERS**
(FEUILLETÉ FIN, CRÈME FRANGIPANE AMANDE)

- **GALETTE NIÇOISE3,90 €/PERS**
(PÂTE SABLÉE PUR BEURRE, CRÈME D'AMANDE)

- **GALETTE ROYALE3,90 €/PERS**
(FEUILLETÉ FIN, CRÈME D'AMANDE PARFUMÉ AU CITRON, GLACE ROYALE AMANDE)

- **GALETTE AMANDE/POMME3,90 €/PERS**
(FEUILLETÉ FIN, CRÈME D'AMANDE, POMMES SAUTÉES)

TOUTES NOS GALETTES SONT LIVRÉES DANS UN SAC PASSANT AU FOUR

PENSEZ À PASSER COMMANDE AVANT LE 20 DÉCEMBRE POUR NOËL

PENSEZ À PASSER COMMANDE AVANT LE 27 DÉCEMBRE POUR LA ST SYLVESTRE

PENSEZ À PASSER COMMANDE AVANT LE 20 DÉCEMBRE POUR NOËL

PENSEZ À PASSER COMMANDE AVANT LE 27 DÉCEMBRE POUR LA ST SYLVESTRE

PENSEZ À PASSER COMMANDE AVANT LE 20 DÉCEMBRE POUR NOËL

PENSEZ À PASSER COMMANDE AVANT LE 27 DÉCEMBRE POUR LA ST SYLVESTRE