

FÊTES 2017

G

GALAND

PÂTISSERIE
RESTAURANT
SALON DE THÉ

46, place de la République
72000 LE MANS

☎ 02 43 24 00 50

OUVERT 7j/7

Du lundi au vendredi : 7h30 – 20h00

Le week-end : 8h00 – 20h00

CÔTÉ APÉRITIFS

• Les Petits Fours Salés Maison

0,65 € (Panaché) **0,75 €** (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)

1,00 € (Panaché) **1,10 €** (Au Choix)

(Asperges, Œufs de Lump, Crevettes, Saumon fumé... 9 sortes)

Petit plateau assorti (18 canapés)..... **18,00 €**

Grand plateau assorti (40 canapés) **36,00 €**

• **Brioche Foie Gras Maison** **2,40 € / pièce**

• Les Macarons Salés Maison

Pommes et Foie Gras **2,20 € / pièce**

Saumon Fumé **2,20 € / pièce**

• Les Pains Surprises (Pain de Mie MAISON)

Pain Surprise Assorti

(Saumon fumé, Jambon de Pays, Fromage, Rosette, Chorizo, Rillettes)

6/8 personnes **28,50 € / pièce**

10/12 personnes **33,00 € / pièce**

Pain Surprise Saumon Fumé

6/8 personnes **31,50 € / pièce**

10/12 personnes **37,00 € / pièce**

Pensez à commander avant ...

Le **20 décembre** pour Noël

Le **27 décembre** pour la Saint - Sylvestre

CÔTÉ APÉRITIFS

LES VERRINES MAISON

- **Verrine d'agrumes et crabe** 2,30 € / pièce
(Crabe, Pamplemousse, Crème légère)
- **Verrine Italienne**..... 2,30 € / pièce
(Effiloché de jambon de pays, Tomate confite, Mascarpone)
- **Verrine au foie gras
et pomme façon crumble**..... 2,30 € / pièce
(Foie Gras, Pomme fruit, Pain d'épice)
- **Verrine aux crevettes et mousse d'ananas** 2,30 € / pièce
(Mousse d'ananas légère, Crevettes)

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

Pour Noël, **aucune modification** ne pourra
être faite après le 20 décembre !



CÔTÉ ENTRÉES

Terrine de Foie Gras Maison et son chutney de figues

13,00 € / personne

Fleuron aux deux saumons et champignons au parfum d'Aneth

13,00 € / personne

CÔTÉ 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)

19,50 € / personne

Suprême de Volaille farci et sa crème Rossini

(Accompagné de gratin dauphinois, pomme framboise, fagot de haricots verts)

13,50 € / personne

Feuilleté de Ris de veau au jus de Porto et Morilles

(Accompagné de gratin dauphinois, pomme framboise, fagot de haricots verts)

16,50 € / personne

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)

18,50 € / personne

Pensez à commander avant ...

Le **20 décembre** pour Noël

Le **27 décembre** pour la Saint - Sylvestre

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 farci et sa crème Rossini

(Accompagné de gratin dauphinois, pommes framboise, fagot de haricots verts)

OU

Marmite du Pêcheur et sa crème de crustacés
(Filet de poisson, Crevettes et effilochée de légumes)

(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)

Pour Noël, **aucune modification** ne pourra
être faite après le 20 décembre !

CÔTÉ DESSERTS

BÛCHES 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 Prêlat**

(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)

BÛCHES 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)

Pensez à commander avant ...

Le 20 décembre pour Noël

Le 27 décembre pour la Saint - Sylvestre

CÔTÉ DESSERTS

LES NOUVEAUTÉS 2017 MAISON

- **Bûche Chocolat - Caramel**

(Biscuit moelleux chocolat, caramel beurre salé, mousse chocolat)

- **Bûche Fraise - Citron**

(Biscuit fraise, crème légère au citron, mousse à la fraise)

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 DECEMBRE

- **Omelette Norvégienne**

- **Vacherin**

- **Marmite Nougatine** (3 boules par personne)

PRIX DES BÛCHES

4 personnes 24,00 €

6 personnes 36,00 €

8 personnes 48,00 €

Pour Noël, **aucune modification** ne pourra être faite après le 20 décembre !

CÔTÉ MIGNARDISES

• Les Petits Fours Frais Maison

1,00 € (Panaché) 1,10 € (Au Choix)

(Nougatine, Mini Tartelettes Fruits, Noix, Ganache, Choux, Eclairs café et chocolat, Kirsch, Capucine...)

Plateau de 24 pièces 24,00 €

Plateau de 40 pièces 39,00 €

Plateau de 60 pièces 58,00 €

• Les Petits Fours Poches Maison 60,00 € / le kilo

(Rosaces aux Bigarreaux, Amandes, Oranges, Financiers, Noyers, Sablé framboises, Rochers Coco...)

• Truffes au Chocolat Maison 60,00 € / le kilo

• Bouchée Chocolat Maison 3,50 € / pièce

(Rocher Praliné, Praliné feuilleté, Caramel Tendre, Praliné Café, Bûchette Pistache Praliné...)

• Macarons Galand Maison

(Café, Chocolat, Pistache, Framboise, Citron, Coco, Noisette, Caramel)

Barrette (8 pièces) 9,00 €

Petite boîte (16 pièces) 16,00 €

Grande boîte (25 pièces) 22,50 €

• Marrons Glacés 90,00 € / le kilo

Pensez à commander avant ...

Le **20 décembre** pour Noël

Le **27 décembre** pour la Saint - Sylvestre

NOUVEL AN

• Agenda Praliné

(Couverture nougatine, mousse praliné)

• Le Saint Sylvestre 2017

(Biscuit chocolat, mousse chocolat, crème brûlée vanille)

PRIX DES GÂTEAUX

| | |
|-------------------|---------|
| 4 personnes | 21,00 € |
| 6 personnes | 29,50 € |
| 8 personnes | 37,50 € |

SANS OUBLIER NOS ENTREMETS HABITUELS :

- Prêlat, Capucine Chocolat ou Praliné
- Ecureuil
- Concorde
- Macaron Framboises
- Tiramisu, Opéra
- Craquant Chocolat
- Millefeuilles
- Succès Framboises
- Mousse Framboises
- Chocolat Framboises
- 3 chocolats...

✦ Supplément décor de fêtes
sur les entremets

3,50 €

Pour Noël, **aucune modification** ne pourra
être faite après le 20 décembre !

ÉPIPHANIE 2018

- **Galette Briochée** 2,80 € / personne
(Brioche pur beurre)
- **Galette Frangipane** 4,10 € / personne
(Feuilleté fin, crème frangipane amande)
- **Galette Niçoise** 4,10 € / personne
(Pâte sablée pur beurre, crème d'amande)
- **Galette Royale** 4,10 € / personne
(Feuilleté fin, crème d'amande parfumé au citron, glace royale amande)
- **Galette Amande / Pomme** 4,10 € / personne
(Feuilleté fin, crème d'amande, pommes sautées)
- **Gâteau des Rois** 15,00 €
(Pâte levée aromatisée au rhum, zeste d'orange et citron)

TOUTES NOS GALETES SONT LIVRÉES
DANS UN SAC PASSANT AU FOUR

Pensez à commander avant ...

Le 20 décembre pour Noël

Le 27 décembre pour la Saint - Sylvestre

PAIN MAISON

Pesé et façonné à la main

- Boule de Pain individuelle
de Campagne 0,55 €
- Boule de Pain individuelle
au Noix 0,70 €
- Baguette de Campagne 1,20 €
- Pain de Mie Carré tranché
pour toasts 5,20 €
- Pain de Mie Rond tranché
pour canapé 4,20 €
- Pain d'épices Maison (4 – 6 personnes) 6,50 €

Pour Noël, **aucune modification** ne pourra
être faite après le 20 décembre !



G

GALAND

LA MAISON GALAND
VOUS SOUHAITE
D'EXCELLENTE FÊTES
DE FIN D'ANNÉE !

Fermeture Exceptionnelle

Le Lundi 25 Décembre à 12h
Le Lundi 1^{er} Janvier **toute la journée**

MERCI DE VOTRE CONFIANCE