

FÊTES
2021

GALAND

*Place de la République
72000 Le Mans*

Pâtisserie
Restaurant
Salon de thé

☎ 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

0,75 € (Panaché) **0,90 €** (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)

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

Petit plateau assorti (18 canapés)..... **22,00 €**

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

• **Brioche Foie Gras Maison** **2,80 € / pièce**

• Les Macarons Salés Maison

Pommes et Foie Gras **2,80 € / pièce**

Saumon Fumé **2,80 € / pièce**

• Les Pains Surprises (Pain de Mie MAISON)

Pain Surprise Assorti

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

6/8 personnes **29,50 € / pièce**

10/12 personnes **34,50 € / pièce**

Pain Surprise Saumon Fumé

6/8 personnes **32,50 € / pièce**

10/12 personnes **38,50 € / 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** 3,00 € / pièce
(Crabe, Pamplemousse, Crème légère)
- **Verrine à la betterave** 3,00 € / pièce
(Mousse à la betterave, noix et tartare)
- **Verrine au foie gras
et pomme façon crumble**..... 3,00 € / pièce
(Foie Gras, Pomme fruit, Pain d'épice)
- **Verrine aux crevettes et mousse d'ananas** 3,00 € / pièce
(Mousse d'ananas légère, Crevettes)

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

Toutes les commandes passées après
le 21 décembre **seront majorées de 25%**





CÔTÉ ENTRÉES

Terrine de Foie Gras Maison et son chutney de figues

14,00 € / personne

Gambas poêlées en habit de Noël (3 pièces)

13,50 € / personne

CÔTÉ PLATS et accompagnement

**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)

24,00 € / personne

Suprême de Volaille farci et sa crème Rossini

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

14,00 € / personne

Feuilleté de Ris de veau au jus de Porto et Morilles

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

19,00 € / personne

Demi-Homard façon 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)

25,00 € / personne



**Gratin de pommes de terre
Aux Cèpes de Bordeaux**

4 personnes **24,00 €**

6 personnes **36,00 €**

8 personnes **48,00 €**

Menu à 30,00 €

UNIQUEMENT À EMPORTER

LES ENTRÉES

Foie Gras de Canard entier Maison au chutney de figues

OU

Harmonie de crevettes et pétoncles sur lit d'épinards

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)

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 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 2021 MAISON

- **Bûche de Noël 2021**

(Biscuit chocolat amandes, crème praliné amande, mousse chocolat, ganache montée chocolat)

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	26,00 €
6 personnes	39,00 €
8 personnes	52,00 €

Toutes les commandes passées après
le 21 décembre **seront majorées de 25%**

CÔTÉ MIGNARDISES

• Les Petits Fours Frais Maison

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

Plateau de 24 pièces

panaché 27,00 € **OU** au choix 31,00 €

Plateau de 40 pièces

panaché 42,00 € **OU** au choix 46,00 €

Plateau de 60 pièces

panaché 62,00 € **OU** au choix 65,00 €

• Les Petits Fours Poches Maison 65,00 € / le kilo

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

• Truffes au Chocolat Maison 70,00 € / le kilo

• Bouchée Chocolat Maison 4,00 € / 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) 10,00 €

Petite boîte (16 pièces) 17,50 €

Grande boîte (25 pièces) 25,00 €

• Marrons Glacés 100,00 € / 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 2021**

(Biscuit amande, mousse coco, caramel monté)

PRIX DES GÂTEAUX

4 personnes	22,00 €
6 personnes	30,00 €
8 personnes	40,00 €

SANS OUBLIER NOS ENTREMEMTS 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 €

Toutes les commandes passées après
le 21 décembre **seront majorées de 25%**



ÉPIPHANIE 2022

- **Galette Briochée** 3,00 € / personne
(Brioche pur beurre)
- **Galette Frangipane** 4,40 € / personne
(Feuilleté fin, crème frangipane amande)
- **Galette Niçoise** 4,50 € / personne
(Pâte sablée pur beurre, crème d'amande)
- **Galette Royale** 4,40 € / personne
(Feuilleté fin, crème d'amande parfumé au citron, glace royale amande)
- **Galette Amande / Pomme** 4,40 € / personne
(Feuilleté fin, crème d'amande, pommes sautées)
- **Gâteau des Rois** 16,00 €
(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 0,60 €
- Boule de Pain individuelle
au Noix 0,75 €
- Baguette de Campagne 1,30 €
- Pain de Mie Carré tranché
pour toasts 5,50 €
- Pain de Mie Rond tranché
pour canapé 4,50 €
- Pain d'épices Maison (4 – 6 personnes) 6,70 €

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



La maison Galand

vous souhaite
d'excellentes fêtes
de fin d'année
et vous remercie
de votre confiance.

Fermeture exceptionnelle

Le Samedi 25 Décembre à 12h00

Le Samedi 1^{er} Janvier **toute la journée**