



GALAND

LE MANS

LA MAISON GALAND

VOUS SOUHAITE

D'EXCELLENTE

FÊTES DE FIN D'ANNÉES

FERMETURE

**25 DÉCEMBRE À 12H
1^{ER} JANVIER**

MON MÉTIER
«PÂTISSIER ET CUISINIER»
DEPUIS PLUS DE 30 ANS

Jean-François Galand

PAIN MAISON

PESÉ ET FAÇONNÉ À LA MAIN

- 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 €

NOUVEL AN

- **AGENDA OPÉRA**
(COUVERTURE NOUGATINE, CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ ET GANACHE AU CHOCOLAT)
- **AGENDA CHOCOLAT**
(COUVERTURE NOUGATINE, GANACHE CHOCOLAT NOIR ET BISCUIT CHOCOLAT)
- **LE SAINT SYLVESTRE 2013**
(BISCUIT JOCONDE NOISETTE, BAVAROISE RHUM-RAISIN, MOUSSE PRALINÉ, CROUSTILLANT NOISETTE)

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 ...

EPIPHANIE 2014

- **GALETTE BRIOCHÉE**2,40 €/PERS
(BRIOCHE PUR BEURRE)
- **GÂTEAU DES ROIS**13,50 €
(PÂTE LEVÉE AROMATISÉE AU RHUM, ZESTES D'ORANGE ET CITRON)
- **GALETTE FRANGIPANE**3,60 €/PERS
(FEUILLETÉ FIN, CRÈME FRANGIPANE AMANDE)
- **GALETTE NIÇOISE**3,60 €/PERS
(PÂTE SABLÉE PUR BEURRE, CRÈME D'AMANDE)
- **GALETTE ROYALE**3,60 €/PERS
(FEUILLETÉ FIN, CRÈME D'AMANDE PARFUMÉ AU CITRON, GLACE ROYALE AMANDE)
- **GALETTE AMANDE/POMME**3,60 €/PERS
(FEUILLETÉ FIN, CRÈME D'AMANDE, POMMES SAUTÉES)

**TOUTES NOS GALETTES
SONT LIVRÉES DANS UN SAC
PASSANT AU FOUR**

**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
COFFRET DE PÉTONCLES
ET CREVETTES SAUCE VERMOUTH
OU
TIMBALE DE SOLE ET ÉCREVISSSES
SAUCE HOMARDINE

LES PLATS

- BOUCHÉE FEUILLETÉE ET SA MIJOTÉE DE RIS
DE VEAU AUX ÉCLATS DE MORILLES
(ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DAUPHINOIS, POMMES FRAMBOISE,
FAGOT DE HARICOTS VERTS)
OU
DEMI-HOMARD FAÇON THERMIDOR
(ACCOMPAGNÉ DE MOUSSELINE DE CAROTTES,
FLAN DE COURGETTES, FAGOT DE HARICOTS VERTS)
OU
SUPRÊME DE VOLAILLE FARCI AUX MARRONS
SAUCE ROSSINI
(ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DAUPHINOIS, POMMES FRAMBOISE,
FAGOT DE HARICOTS VERTS)
OU
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)

DESSERTS

- BÛCHE OU ENTREMETS
POUR 4, 6, 8 PERSONNES

VOS COMMANDES
DE FIN D'ANNÉE
SONT CHEZ



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**

**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**

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 €

PRUNEAUX BACON0.70 €/PIÈCE

BRIOCHE FOIE GRAS MAISON2.00 €/PIÈCE

• LES MACARONS SALÉS MAISON

POMMES ET FOIE GRAS2.00 €/PIÈCE

SAUMON FUMÉ2.00 €/PIÈCE

TOMATE BASILIC2.00 €/PIÈCE

CHÈVRE FRAIS, CIBOULETTE2.00 €/PIÈCE

• LES PAINS SURPRISES (PAIN DE MIE MAISON)

PAIN SURPRISE ASSORTI

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

6/8 PERSONNES22.00 €/PIÈCE

10/12 PERSONNES28.00 €/PIÈCE

PAIN SURPRISE SAUMON FUMÉ

6/8 PERSONNES25.00 €/PIÈCE

10/12 PERSONNES30.00 €/PIÈCE

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

COTÉ ENTRÉES ET PLATS

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

ET SON CHUTNEY DE FIGUES

13,00 €/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)

15,00 €/PERS

COFFRET DE PÉTONCLES

ET CREVETTES SAUCE AU VERMOUTH

(ACCOMPAGNÉ DE MOUSSELINE DE CAROTTES, FLAN DE COURGETTES, FAGOT DE HARICOTS VERTS)

14,00 €/PERS

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)

15,00 €/PERS

SUPRÊME DE VOLAILLE FARCI AUX RAISINS

ET AUX MARRONS, SAUCE ROSSINI

(ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DAUPHINOIS, POMMES FRAMBOISE, FAGOT DE HARICOTS VERTS)

14,00 €/PERS

FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU

AU JUS DE PORTO ET MORILLES

(ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DAUPHINOIS, POMMES FRAMBOISE, FAGOT DE HARICOTS VERTS)

16,00 €/PERS

COTÉ DESSERT

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 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 POMME CARAMEL

(BISCUIT CHOCOLAT, MOUSSE CARAMEL NOUGATINE, POMMES AU FOUR)

• 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)

COTÉ DESSERT

LES NOUVEAUTÉS 2013 MAISON

• BÛCHE MANDARINE GRAND-MARNIER

(BISCUIT AUX AMANDES, CRÈME LÉGÈRE À LA MANDARINE, MOUSSE GRAND-MARNIER)

• BÛCHE BELLE HÉLÈNE CARAMEL

(BISCUIT AMANDE-CHOCOLAT, CARAMEL À LA POIRE, CRÈME VANILLE, POIRE POCHÉ AU CARAMEL, MOUSSE CARAMEL)

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 OU TULIPE NOUGATINE

(3 BOULES PAR PERSONNE)

PRIX DES BÛCHES

4 PERSONNES : 22,00€

6 PERSONNES : 33,00€

8 PERSONNES : 44,00€

COTÉ MIGNARDISES

• 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 ...)

PETIT PLATEAU (24 PIÈCES)22.00 €

GRAND PLATEAU (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 (9 PIÈCES)9.50 €

PETITE BOÎTE (16 PIÈCES)14.50 €

GRANDE BOÎTE (25 PIÈCES)21.00 €

• MARRONS GLACÉS85.00 €/Kg

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