



Galarme
TRAITEUR

Carte des fêtes
2023

Galarme Traiteur

107 bis rue du Point du Jour - 92100 Boulogne-Billancourt
01 46 21 09 36 - galarmetraiteur@outlook.fr



Q

*“2023 s’achève et l’heure des bonnes résolutions approche.
Et si nous n’attendions plus pour nous réunir, célébrer et encourager l’artisanat ?*

*Malgré une année riche en défis pour chacun d’entre nous, comme pour les petites entreprises,
Galarme Traiteur est fier de se tenir à nouveau à vos côtés
en ces fêtes de fin d’année et collabore avec de Grands Chefs Cuisinier,
Fromager, Pâtissier, Boulanger et même Torrificateur
pour vous proposer le meilleur du savoir-faire français
en cette période exceptionnelle et unique dans l’année.*

*Nous vous souhaitons de belles fêtes, avec ceux que vous aimez
et vous remercions pour le soutien que vous apportez et apporterez encore à vos artisans.*

Fièremment Vôtres.”

Cindy & Kévin Galarme



*Artisans militants de la Qualité,
membres du Collège Culinaire de France*



Les pièces apéritives

Petits fours salés (la pièce)

1,10 €

Quiches lorraines, quiches saumon-ciboulette, pizzas, roulés olives noires parfumés à la truffe, pruneaux-bacon, saucisses feuilletées

Pains surprises (40 mini sandwiches par pain)

Le Charcutier

39,90 €

Jambon blanc, rosette, rillettes pur porc, chorizo ibérique, jambon de Bayonne

Le Fromager

44,50 €

Brie de Meaux, Emmental, Selles sur Cher, Saint-Nectaire, fromage frais-ciboulette

Le Mixte

42,90 €

Assortiment de charcuteries & fromages affinés

Le Poissonnier

49,90 €

Rillettes de thon, saumon fumé, tarama, fromage frais saumon-ciboulette

Le Veggie

43,20 €

Assortiment de caviars de légumes & houmous

Blinis & Tarama

Grands blinis (les 4)

3,80 €

Petit blinis (les 8)

4,20 €

Tarama blanc (la pièce)

5,80 €

40% oeufs de cabillaud "Comptoir du Caviar - Paris" (90gr)



Les entrées

Les foies gras du Sud-Ouest et saumon fumé du Grand Nord

Foie gras de canard au naturel (tranches de 80gr) (la pièce) 14,30 €

Foie gras de canard Vanille de Madagascar & Truffe* (tranches de 80gr) (la pièce) 16,70 €

*Truffe Tuber Melanosporum 2%

Saumon fumé de Norvège de la Maison "Le Borvo" (les 100gr) 9,90 €

Les Pâtés-croûtes (tranches de 150gr)

Le Signature (la pièce) 10,50 €

Caille, volaille, filet mignon de cochon du Perche, farce aux cèpes, foie gras et pistaches

L'Étoilé (la pièce) 12,90 €

Farce de cochon du Perche à la figue rôtie, lard de Colonnata, noisettes torréfiées et shiso rouge, rond de veau Bleu Blanc Cœur et filet mignon de cochon fumé au bois de Genévrier

Cette création est le fruit de la collaboration entre Kévin Galarme & Frédéric Simonin, Chef étoilé & "Meilleur Ouvrier de France"



Les entrées froides

<i>Cerise de foie gras en trompe l'œil (la pièce)</i>	10,80 €
<i>Galet de crabe au litchi (la pièce)</i>	9,50 €
<i>Cubik de Saint-Jacques aux agrumes (la pièce)</i>	8,90 €

Les terrines de poisson (tranches de 90gr)

<i>Terrine de saumon-épinards aux cranberries (la pièce)</i>	5,40 €
<i>Terrine d'écrevisses au citron confit (la pièce)</i>	5,80 €
<i>Terrine de Saint-Jacques aux légumes Escoffier (la pièce)</i>	6,20 €

Les entrées chaudes

<i>Escargots à la bourguignonne (x6/x12)</i>	6,10 € / 12,20 €
<i>Bouchée à la reine nature OU au ris de veau (la pièce)</i>	5,80 € / 7,40 €
<i>Coquille Saint Jacques sur sa fondue de poireaux à la badiane (la pièce)</i>	10,80 €

Les boudins blancs - recette finaliste Meilleurs Ouvriers de France (pièces de 150gr)

<i>Nature (la pièce)</i>	6,50 €
<i>Aux morilles (la pièce)</i>	7,20 €
<i>A la truffe Tuber Melanosporum 2% (la pièce)</i>	7,90 €



Les plats chauds & accompagnements

Les Poissons

<i>Filet de Bar en croûte aux petits légumes Escoffier, sauce hollandaise (la part)</i>	19,90 €
<i>Boudin blanc de langouste, velouté de homard et salicornes (la part)</i>	16,80 €

Les Viandes

<i>Chapon rôti et son médaillon de farce festive aux marrons (la part)</i>	15,50 €
<i>Pavé de cerf poêlé aux baies de Genièvre, coing confit et jus court aux épices de Noël (la part)</i>	18,90 €

Les Accompagnements (portions individuelles de 200gr)

<i>Marrons braisés à la forestière (la pièce)</i>	6,20 €
<i>Gratin dauphinois (la pièce)</i>	5,50 €
<i>Risotto de Fregola Sarda à la truffe <i>Tuber Melanosporum</i> 1% (la pièce)</i>	6,90 €
<i>Purée de patate douce au lait de coco (la pièce)</i>	6,60 €
<i>Pommes dauphines (par 5)</i>	5,20 €

Les traditions en croûte à partager (sur commande uniquement & pour 6 personnes minimum)

<i>Kouloubiak de saumon & crème d'aneth (par personne)</i>	16,50 €
<i>Jambon en croûte sauce Madère (par personne)</i>	12,50 €
<i>Pithiviers de canard, cochon du Perche, cassis séché et grué de cacao, jus corsé (par personne)</i>	14,90 €



Fromages & Pains



**En collaboration avec les Maisons Jaurel & Le Pain Français,
confrères de qualité membres du "Collège culinaire de France"**

Les Fromages (par personne)

6,90 €

Plateau festif pour 2 personnes minimum

Les Pains (la pièce)

1,90 €

Petit pavé festif noisettes-cranberries à partager (120gr)

Bûches individuelles



Du pâtissier du Grand-Est Florent Sourice, artisan fabricant pâtissier-chocolatier

La Belle Hélène (la pièce)

5,80 €

*Biscuit croustillant à la noisette, crème brulée à la vanille bourbon, poires poêlées,
caramel coulant et mousse au chocolat noir*

Le Sneakers (la pièce)

5,80 €

*Biscuit croustillant à la cacahuète, crémeux au chocolat noir, caramel au beurre salé,
cacahuètes grillées et crème légère à la vanille*

Entre Piémont et Sicile (la pièce)

5,80 €

Croustillant et biscuit moelleux à la noisette, confit et crémeux au citron, mousse légère à la noisette



Boissons

Vins rouges (75cl)

Côte du Rhône Villages Plan de Dieu – Cuvée des Brigands 2022	13,80 €
Lalande de Pomerol – Château Fleur de Jean Gué 2020	16,90 €
Saint Emilion Grand Cru – Château Patris 2021	21,40 €

Vins blancs (75cl)

Petit Chablis – Le Donjon des Eschoffiers 2020	15,90 €
Sauternes – Domaine du Moulin Neuf 2012	19,80 €

Champagnes

Veuve Pelletier Brut (37,5cl)	22,50 €
Veuve Pelletier Brut Bio (75cl)	39,90 €
Ruinart Brut (75cl)	54,20 €

Digestifs (70cl)

Limoncello	14,90 €
Rhum arrangé Gingembre, citron vert, coco	38,60 €



Epicerie

Infusions, thés & cafés d'exception de la Maison Lagrange

Vincent Ballot Meilleur Ouvrier de France torréfacteur



<i>Calendrier de l'avent Infusions & thés (pince à thé offerte) (la pièce)</i>	46,00 €
<i>Calendrier de l'avent Cafés Arabicas de Spécialité (la pièce)</i>	68,00 €
<i>Petit moulin à café manuel "Mokkalov" (la pièce)</i>	29,90 €
<i>Coffret de thés et tisanes "Les intemporels" (6x8 sachets individuels)</i>	29,50 €
<i>Café "le Cinq" bio en grains (200gr)</i>	11,80 €
<i>Café "le Cinq" bio en capsules compostables (compatibles Nespresso® x10)</i>	6,20 €

Epicerie sucrée

<i>Petit pain d'épices tranché gingembre-orange confits (220gr)</i>	7,20 €
<i>Boîte de 3 babas au rhum de la Maison Plum Plouvier (3 x 80gr)</i>	6,90 €
<i>Crème de marrons d'Ardèche (240gr)</i>	6,80 €
<i>Confiture de figues de Provence (240gr)</i>	6,30 €

Epicerie salée

<i>Moulin à sel en verre aux brisures de truffes blanches d'été 1,2 % (380gr)</i>	18,90 €
<i>Bocal de graisse d'oie (300gr)</i>	11,90 €
<i>Bocal de marrons (37cl / 72cl)</i>	6,50 € / 10,90 €
<i>Pop-corn truffe & poivre noir de la Popcornerie française (22gr)</i>	2,99 €
<i>Boîte de brisures de truffes noires Tuber Melanosporum Maison Plantin (105gr)</i>	98,00 €



A decorative background featuring two large, irregular watercolor splashes in shades of gold and yellow, one in the top-left and one in the bottom-right. The background is a light cream color with scattered small gold dots. In the center, a large, elegant, black calligraphic letter 'S' is displayed, characterized by fluid, sweeping lines and a circular flourish at the top.

Pour commander

Les commandes peuvent être enregistrées en boutique, par mail, par téléphone
ou sur nos réseaux sociaux

Facebook et Instagram ●● @galarmetraiteur

Les **commandes** doivent être passées **avant le 21 décembre** à midi pour Noël,
et le 28 décembre à midi pour le Nouvel An

Les commandes sont à retirer en boutique les 24 et 31 décembre au plus tard à 18h00

Toute annulation et/ou modification de commande
doit être notifiée au maximum 72h avant le retrait de la commande.
Un acompte de 50% vous sera demandé afin de valider la commande

Horaires de la boutique

Du mardi au vendredi : 9h30-14h00 / 16h00-19h30

Les samedis : 9h30-13h30 / 16h00-19h30

Les samedis 23 et 30 décembre : ouverture continue de 9h30 à 19h30

Les dimanches 24 et 31 décembre : ouverture continue de 9h30 à 18h00

Votre boutique sera fermée les lundis 25 décembre 2023 et 1^{er} janvier 2024



Nous nous réservons le droit de modifier cette carte selon l'arrivage et la disponibilité des produits.
Les prix sont indiqués TTC sur une base de TVA à 5,5%, et 20% pour les alcools.

