Galarme
TRAITEUR

Carte des fêtes

2026

VOYAGE EN
FORÊT ENCHANTÉE







Chers clients,

Entendez-vous ce doux tintement ?
L'heure est venue de vous réunir, cette année encore,
autour d'une table de fêtes signée Galarme.

Plus qu'une nouvelle occasion de vous dévoiler
notre savoir-faire, il s'agit surtout de vous emmener en voyage,
au cœur d'une forêt enchantée cette fois-ci...

Au-delà des sapins enneigés, le doux craquement du givre
sous vos pas dévoile un univers hors du temps,
empreint de saveurs d'hiver et de parfums de sous-bois,
où chaque création raconte la forêt.

Laissez la magie opérer et tournez la page...
le voyage commence.

Fièrement Vôtres,
Cindy & Kévin Galarme

Cindy et Kévin Galarme

Les pièces apéritives

Coffret de petits fours salés *(12 pièces)* — 15,20 €
Quiches lorraines, quiches saumon-ciboulette, pizzas, croques Comté-truffe, pruneaux-bacon, saucisses feuilletées

Pains surprises *(40 mini sandwichs par pain)*

Le Festif — 60,00 €
Mousse de foie gras, tarama, saumon fumé, crème fromagère à la noisette et huile de truffe, dinde et cranberry

Le Charcutier — 41,90 €
Jambon blanc, rosette, rillettes pur porc, chorizo ibérique, jambon de Bayonne

Le Fromager — 46,50 €
Brie de Meaux, Comté, Selles sur Cher, Saint-Nectaire, Tomme de Savoie

Le Poissonnier — 52,90 €
Rillettes de thon, saumon fumé, tarama, fromage frais saumon-ciboulette

Caviar, Blinis & Tarama

Caviar français *de la maison Caviar De Neuvic (30gr / 50gr)* — 59,00 € / 96,00 €

Grands blinis *(les 4)* — 4,60 €

Petit blinis *(les 8)* — 6,20 €

Tarama blanc *(la pièce)* — 6,20 €
40% œufs de cabillaud « Comptoir du Caviar - Paris » (90gr)

Les entrées

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

Foie gras de canard au naturel *(la tranche de 80gr)* 15,90 €

Foie gras de canard truffé* *(la tranche de 80gr)* 16,80 €
**Truffe Tuber Melanosporum 3%*

Saumon fumé de Norvège de la Maison « Le Borvo » *(les 100gr)* 10,20 €

Les pâtés-croûtes *(tranches de 150gr)*

Le Signature *(la pièce)* 12,20 €
Caille, volaille, filet mignon de cochon du Perche, farce aux cèpes, foie gras et pistaches

L'Épicéa *(la pièce)* 11,50 €
Farce de cochon du Perche aux pignons de pin et écorces d'orange, filet de canard mariné au Génépi

Les boudins blancs *(pièces de 150gr)*

Au Cognac *(la pièce)* 6,80 €

Aux morilles *(la pièce)* 7,50 €

À la truffe *Tuber Melanosporum 2% (la pièce)* 8,10 €

Les entrées froides

La pomme de pin en trompe-l'œil *(la pièce)* 13,90 €
Sur un disque de pain d'épices, mousse légère au foie gras, cœur coulant de poire à la fève tonka, flocage au cacao.

Bûche de Saint-Jacques *(la pièce)* 13,90 €
Biscuit moelleux à l'aneth, crémeux de Saint-Jacques aux éclats de noisettes et citron confit, gelée festive aux airelles.

Queue de homard à la parisienne *(la pièce)* 19,80 €
Queue de homard cuite basse température, disposée sur sa carapace, garnie d'une macédoine de légumes au vieux vinaigre de Xérès.

Fond d'artichaut norvégien *(la pièce)* 10,90 €
Fond d'artichaut garni d'une rémoulade de céleri, d'un œuf poché, le tout recouvert de saumon fumé.

Les terrines de poisson *(tranches de 90gr)*

Terrine de saumon à la forestière *(la pièce)* 7,20 €

Terrine de cabillaud aux pommes confites au Yuzu, et noisettes entières torréfiées *(la pièce)* 7,20 €

Les entrées chaudes

Escargots à la bourguignonne *(x12)* 12,90 €

Bouchée à la reine nature *(la pièce)* 6,90 €

Bouchée à la reine au ris de veau *(la pièce)* 9,90 €

Coquille Saint-Jacques sur sa fondue de poireaux *(la pièce)* 13,90 €

Les plats chauds
et accompagnements

Les Poissons

Merlu des bois 18,90 €
Dos de merlu cuit basse température, surmonté d'une forestière d'écrevisses, bisque de homard crémée et parfumée au Cognac. (la part)

L'esturgeon d'hiver 22,90 €
Pavé d'esturgeon français, délicatement rôti, fondant de poireaux aux pommes caramélisées et éclats de noix, sauce veloutée au cidre. (la part)

Les Viandes

Chapon rôti *et son médaillon de farce festive aux marrons (la part)* 17,90 €

Fondant de cochon festif 17,90 €
Poitrine de cochon confite, farcie d'une duxelles de champignons aux échalotes fondantes, puis légèrement laquée au miel de châtaignier et épices de Noël, jus de cochon réduit au Porto rouge. (la part)

Les Accompagnements *(portions individuelles de 200gr)*

Marrons braisés à la forestière *(la pièce)*	6,80 €
Gratin dauphinois *(la pièce)*	5,80 €
Choux de Bruxelles et lard paysan rôtis au miel *(la pièce)*	6,20 €
Mousseline de céleri à l'huile de truffe et éclats de noisettes *(la pièce)*	7,20 €
Pommes dauphines *(par 5)*	5,60 €



Traditions en croûte et Fromages

Les traditions en croûte à partager

Koulibiak de saumon & crème d'aneth 16,90 €
Saumon cuit, riz nappé de sauce Nantua, œufs mimosa et épinards à la crème, le tout entouré d'une belle pâte feuilletée maison, crème d'aneth.

Jambon en croûte sauce Madère *(minimum 4 personnes)* 14,50 €
Jambon cuit lentement, couvert d'une pâte feuilletée dorée et accompagné d'une sauce savoureuse au Madère.

Filet de bœuf Wellington sauce poivrade 21,90 €
Filet de bœuf tendre entouré d'une duxelle de champignons et épinards, croûte de feuilletage, sauce poivrade.

Fromages

Plateau de Fromages *(pour 3/4 personnes)* 24,00 €
Plateau de fromages festifs à partager.



Les bûches, Champagne et Vins

Les bûches pâtissières individuelles

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

La Choco-Pécan *(la pièce)* — 6,90 €
Sur une base de riz soufflé croustillant à la noix de pécan, mousse au chocolat noir, crème brûlée vanille, biscuit chocolat et cœur coulant praliné pécan.

L'Exotique *(la pièce)* — 6,90 €
Sur une base de madeleine au citron vert, mousse coco, crémeux passion, ananas poêlé et confit de citron.

L'Authentique ***(bûche au beurre)*** *(la pièce)* — 6,90 €
Sur un biscuit cuillère, crème au beurre à la vanille, amandes et éclats de nougatine.

Champagne *(75cl)*

Champagne Eric Legrand Cuvée Réserve — 39,90 €

Vins rouges *(75cl)*

Pomerol 2019 - Vertiges de Sales - château de Sales — 29,95 €

Saint Nicolas de Bourgueil - la ferme de la vallée - Gérald vallée 2023 — 18,90 €

Vin blanc *(75cl)*

Pouilly-Fumé - Cuvée Corty intro - domaine Patrice Moreux 2025 — 29,95 €

Magie à partager *(75cl)*

Vin d'hiver orange & épices Vedrenne - à boire chaud ou froid — 14,99 €

Pour commander

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

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

Facebook et Instagram @galarmetraiteur

*Les **commandes** doivent être passées **avant le 19 décembre** pour Noël, et **le 26 décembre** pour le Nouvel An.*
*Les commandes sont à retirer en boutique les **24 et 31 décembre** au plus tard à 16h00*

Un acompte de 50 % est demandé lors de la commande.
Toute annulation ou modification doit être notifiée au plus tard 72 heures avant son retrait.
Passé ce délai, nous nous réservons le droit de conserver l'acompte en compensation des frais de fabrication engagés.



*Les produits de cette carte sont **garantis uniquement sur commande.***
Certaines références pourraient ne pas être disponibles en boutique.



Horaires de la boutique

Du mardi au samedi : *9h30 à 19h30*

Le 24 décembre : *9h30 à 16h00*
Le 31 décembre : *9h30 à 19h30*

Votre boutique sera fermée
le 25 décembre et le 1er janvier.

Réouverture les jours habituels.

Galarme Traiteur

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

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

ARTISAN CHARCUTIER DE FRANCE CNCT

MEILLEUR CHEF CHARCUTIER-TRAITEUR DE FRANCE 2024

Ne pas jeter sur la voie publique.