

The background of the image is a detailed illustration of a winter night scene. On the left, there is a large, ornate golden archway with intricate carvings and a small statue on top. To the right of the archway is a large, multi-story building with many windows, some of which are lit up. In the foreground on the right, there is a large, snow-covered Christmas tree decorated with red and gold ornaments. The sky is dark blue with falling snow. The overall atmosphere is festive and elegant.

Galarme
TRAITEUR

Carte des fêtes
2025



*“Chers clients,
cette année, nous fêtons notre cinquième Noël ensemble
à Boulogne-Billancourt.*

*Au fil du temps, nous avons appris à nous connaître, à échanger, à partager
et c’est cette proximité, si précieuse à nos yeux, qui donne tout son sens à notre métier.*

*Dans cette dynamique qui nous tient tant à cœur, nous avons cette année,
le plaisir de vous emmener à la découverte de la Lorraine,
berceau de Kévin Galarme et source d’inspiration de notre Carte des Fêtes 2025.*

*Nous vous souhaitons un bon voyage
et de belles fêtes de fin d’année avec ceux que vous aimez.*

Fièremment Vôtres.”

Cindy & Kévin Galarme



*Artisans militants de la Qualité,
membres de la Confédération Nationale
des Charcutiers-Traiteurs*



Les pièces apéritives

Coffret de petits fours salés (12 pièces)

14,80 €

Quiches lorraines, quiches saumon-ciboulette, pizzas, croques Comté-truffe, pruneaux-bacon, saucisses feuilletées

Pains surprises (40 mini sandwiches par pain)

Le Festif

60,00 €

Mousse de foie gras et mirabelle, tarama, saumon fumé, crème fromagère à la noisette et huile de truffe, dinde et cranberry

Le Charcutier

39,90 €

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

Le Fromager

44,50 €

Brie de Meaux, Comté, Selles sur Cher, Saint-Nectaire, Tomme de Savoie

Le Poissonnier

49,90 €

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

Caviar, Blinis & Tarama

Caviar d'Aquitaine Sturia (30gr / 50gr)

56,00 € / 92,00 €

Grands blinis (les 4)

4,20 €

Petit blinis (les 8)

4,80 €

Tarama blanc (la pièce)

5,80 €

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

<i>Foie gras de canard au naturel (la tranche de 80gr)</i>	14,30 €
<i>Foie gras de canard truffé* (la tranche de 80gr)</i>	16,70 €
<i>*Truffe Tuber Mesentericum de Meuse 3%</i>	
<i>Saumon fumé de Norvège de la Maison "Le Borvo" (les 100gr)</i>	9,90 €

Les pâtés-croûtes (tranches de 150gr)

Le Signature (la pièce)	11,20 €
<i>Caille, volaille, filet mignon de cochon du Perche, farce aux cèpes, foie gras et pistaches</i>	
Le Stanislas (la pièce)	10,50 €
<i>Farce de cochon du Perche aux éclats de mirabelles confites de Nancy, filets de canard marinés à la liqueur de quetsche de Lorraine, gelée de thé noir bio à la bergamote</i>	

Les boudins blancs (pièces de 150gr)

<i>Au Cognac (la pièce)</i>	6,50 €
<i>Aux morilles (la pièce)</i>	7,20 €
<i>À la truffe Tuber Mesentericum de Meuse 2% (la pièce)</i>	7,90 €

Les entrées froides

Mirabelle de foie gras en trompe l'œil (la pièce) 13,90 €

Sur un disque de pain d'épices, mousse légère au foie gras, cœur coulant de mirabelle à la bergamote, thym et pignons de pin, glaçage végétal à la mirabelle

Cubik de Saint-Jacques pomme verte et yuzu (la pièce) 11,90 €

Biscuit moelleux au citron, crémeux de Saint-Jacques et granny smith aux zestes d'agrumes, fine gelée pomme-yuzu

Nougat de chèvre frais au miel de Lorraine (la pièce) 10,90 €

Sur une base de pain de seigle, nougat de chèvre frais aux fruits secs et confits au miel de Lorraine, gelée végétale à la mandarine

Queue de homard à la parisienne (la pièce) 18,90 €

Queue de homard cuite basse température disposée sur sa carapace, garnie d'une macédoine de légumes

Fond d'artichaut norvégien (la pièce) 9,90 €

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 aux gambas (la pièce) 6,90 €

Terrine de cabillaud aux agrumes (la pièce) 6,90 €

Terrine de lotte aux poireaux et fenouil (la pièce) 6,90 €

Les entrées chaudes

Escargots à la bourguignonne (x12) 12,60 €

Bouchée à la reine nature (la pièce) 5,80 €

Bouchée à la reine au ris de veau (la pièce) 7,60 €

Coquille Saint-Jacques sur sa fondue de poireaux (la pièce) 12,90 €

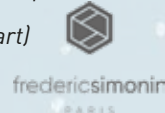
Les plats chauds & accompagnements

Les Poissons

Dorade farcie d'une forestière d'écrevisses, beurre de homard et tuile croustillante (la part) 19,60 €

Filet de Saint-Pierre et ses couteaux rôtis, beurre de yuzu et bergamote confite (la part) 20,90 €

En collaboration avec Frédéric Simonin, Chef étoilé & "Meilleur Ouvrier de France"



Les Viandes

Chapon rôti et son médaillon de farce festive aux marrons (la part) 16,90 €

Pavé de biche et coing rôtis, jus de viande corsé au miel de Lorraine (la part) 19,80 €

Les Accompagnements (portions individuelles de 200gr)

Marrons braisés à la forestière (la pièce) 6,20 €

Gratin dauphinois (la pièce) 5,50 €

Choux de Bruxelles et lard paysan rôtis au miel de Lorraine (la pièce) 5,90 €

Purée de patate douce au lait de coco (la pièce) 6,60 €

Pommes dauphines (par 5) 5,20 €

Les traditions en croûte à partager (par personne)

Kouloubiak de saumon & crème d'aneth 16,50 €

Jambon en croûte sauce Madère (sur commande uniquement & pour 4 personnes minimum) 13,50 €

Filet de bœuf Wellington et son jus corsé 18,90 €

Fromages

Plateau de Fromages *(pour 3/4 personnes)*

24,00 €

Plateau de fromages festifs à partager

Bûches individuelles



Lui aussi originaire de Lorraine, et grand nom de la pâtisserie à Paris et Boulogne-Billancourt, découvrez les créations de Noël de Nicolas Paciello

Bûche Mini-M Vanille Fleur de sel *(la pièce)*

7,50 €

Génoise à la fleur de sel, crème anglaise intense, caramel tendre, mousse onctueuse infusée à la vanille, le tout sur un croustillant torréfié saveur vanille.

Bûche Mini-M Chocolat Noisette *(la pièce)*

7,50 €

Biscuit moelleux et intense au cacao, crémeux chocolat au lait, praliné noisette maison et mousse légère au chocolat noir 65%, le tout sur un croustillant gianduja noisette.

Bûche Mini-M Clémentine Rose *(la pièce)*

7,50 €

Génoise moelleuse aux zestes d'agrumes, confit de clémentine, praliné croquant à l'amande et mousse légère parfumée aux pétales de rose, le tout sur un financier aux éclats d'amande torréfiée.

Boissons

Vins rouges [75cl]

Lussac Saint-Émilion 2016 – *Charmes de Taureau* 16,90 €

Lalande de Pomerol 2022 – *Plaisir de Siaurac* 16,20 €

Vins blancs [75cl]

Chardonnay Bourgogne Côte d'or 2023 – *Nuiton-Beaunoy* 15,90 €

Héritage de Laurens 2025 – *Vignoble Vellas* 16,80 €

Champagnes [75cl]

Champagne Brut Maxim's – *Édition spéciale fêtes 2025* 39,40 €

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 20 décembre** pour Noël,
et le 27 décembre pour le Nouvel An*

Les commandes sont à retirer en boutique les 24 et 31 décembre au plus tard à 17h30

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.*



Horaires de la boutique

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

Le samedi : 9h30-13h30 / 16h00-19h30

Les mercredis 24 et 31 décembre : ouverture continue de 9h30 à 17h30

Votre boutique sera fermée le 25 décembre 2025 ainsi que du 1^{er} au 5 janvier 2026

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'arrivage et la disponibilité des produits.

Les prix sont indiqués TTC sur une base de TVA à 5,5%, et 20% pour les alcools.

