



# GALINETTE

*Pâtisseries et tellement plus ...*

## **CÔTÉ ÉVÉNEMENTIEL 2023**

**carte disponible À PARTIR DE 20 PERS  
sur réservation uniquement**

**MISES EN BOUCHES: 3€** (+ 2€ PLATEAU RECYCLABLE /20 PIÈCES-MINIMUM 20 PIÈCES)

### **WRAP DE POULET**

FROMAGE FRAIS CAROTTES RAPÉE HERBES FRAICHES NOISETTE

### **ROLLS D'AIGUILLETTE DE POULET**

CACAHUETTE ET CORIANDRE

### **TOAST DE SAUMON FUMÉ MAISON**

BEURRE CITRON/CIBOULETTE

### **INVOLTINI MAISON**

JAMBON SERRANO ET CHEVRE FRAIS MARINÉ DANS L'HUILE D'OLIVE

### **CLUB SANDWICH**

POULET RÔTI MAYO OU EFFILOCHÉ DE COCHON MAISON

### **CROQUE TRUFFÉ**

BÉCHAMEL TRUFÉE /JAMBON BLANC

**LES TARTINABLES: 5€** (160G +consigne 1€)

**HOUMOUS**(original ou lentilles vertes curry)

**ANCHOÏADE**

**NOS VERRINES INDIVIDUELLES... 3€** (+consigne 1€-MINIMUM 20 PIÈCES)

**CRÉMEUX DE CÉLERI ET FRAISES FRAICHES** FR

PESTO MENTHE / BASILIC

**BOUTON DE COEURS D'ARTICHAUTS FRITS** FR

CRÉMEUX DE LENTILLES VERTES AU CURRY

**OEUF BIO DU TARN PARFAIT** FR

CRÈME CHORIZO-POIVRONS ,MESCLUM ET ANCHOIS DE COLLIOURE

**CHAMPIGNONS RÔTIS** FR

FARCE RICOTA AUX HERBE/ROQUETTE FIGUES ET FRUITS SEC/VINAIGRETTE MIEL CITRON

# Les Plateaux Apéro Dinatoire...

## LE PLATEAU COCHONAILLE ...3/5pers

35€

FOUET DE SAUCISSE ET SAUCISSE DE FOIE DE LACAUNE /CHORIZO CULAR /JAMBON SERRANO / PÂTÉ DE CAMPAGNE LACAUNE

## LE PLATEAU DÉGUSTATION ...6/8pers

75€

FOUET DE SAUCISSE ET SAUCISSE DE FOIE DE LACAUNE /CHORIZO CULAR /JAMBON SERRANO / PÂTÉ DE CAMPAGNE DE LACAUNE HOUMOUS/ANCHOÏADE /CRÉMEUX LENTILLES VERTE AU CURRY/ CROQUE MR TRUFFÉ / COGNAC TOMME DE BREBIS /ST FÉ CHÈVRE FRAIS AUX FLEURS

## Coté Fromagers



## LE PLATEAU RACLETTE 2/3/4pers :

12€/pers

TOME DE REVEL / TOME DE REVEL À L'AIL DES OURS / TOME DE REVEL AU POIVRE  
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

Assortiment de charcuteries en supplément pour accompagner votre raclette disponible sous vide en boutique

## LES PLATEAUX DE FROMAGES

ASSORTIMENT DE PLUSIEURS FROMAGES DE LA MAISON MARZAC COMPRENANT TOME DE VACHE, BREBIS, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS, ET AUTRES CRÉATIONS ORIGINALES...

4/6 pers 30€

6/8 pers 40€

10/12 pers 55€

LE PRIX DES PLATEAUX INCLUT DÉCOUPE ,DRESSAGE et EMBALLAGE (FACTURÉ 5€)

## Coté Pâtisserie (mignardises sucrées) 3€

(+ 2€ PLATEAU RECYCLABLE /20 PIÈCES-MINIMUM 20 PIÈCES)

### PROFITROLES

CHOUX À LA CRÉMÉ PÂTISSIÈRE /GLAÇAGE CHOCOLAT

### TARTELETTES DU MOMENT

SELON SAISON

SALADE DE FRUIT DE SAISON (+consigne 1€)



# GALINETTE

*Pâtisseries et tellement plus ...*

## Les Viandes à la Broche

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>LA GALINETTE</b> Poulet fermier Gascon...  | <b>19,90€/Kg</b> |
| <b>LA PATRONNE</b> Pintade Fermière ...   | <b>23,90€/Kg</b> |
| <b>SOURIS D'AGNEAU</b> ... environ 300G   | <b>14€/Pce</b>   |
| <b>CARRÉ D'AGNEAU</b> ...4 CÔTES  | <b>38€/Kg</b>    |
| <b>RÔTI DE GIGOT D'AGNEAU</b> ... environ 2,5 kg 8/10 pers  | <b>45€/Kg</b>    |
| <b>COCHON DE LAIT DU TARN</b> 12/15 pers...<br>Farce Chair à saucisse Occitanie /Servi cuit, tranché et emballé | <b>280€/Pce</b>  |
| <b>JAMBON À L'OS DU TARN</b> (minimum 3 kg)   | <b>28€/Kg</b>    |

Toutes nos volailles sont « Label Rouge ». Tout nos AGNEAU ET COCHON sont issues de L'agriculture françaises. Toutes nos viandes sont issu d'une agriculture engagées sur l'élevage durable, le mieux vivre ensemble , le respect de la terre et le bien nourrir.

## Accompagnements les classiques de la maison

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>HARICOTS BLANCS CUISINÉS FAÇON CASSOULET</b>   | <b>22€/Kg</b>    |
| <b>POMMES DAUPHINES...</b>                        | <b>22€/Kg</b>    |
| <b>POMMES GRENAILLES (saveur selon saison)...</b> | <b>18€/Kg</b>    |
| <b>RATATOUILLES ou TIAN DE LÉGUMES...</b>         | <b>21€/Kg</b>    |
| <b>PURÉE À L'ANCIENNE</b>                         | <b>16,90€/Kg</b> |
| <b>PATATES DOUCES RÔTIÉS</b>                      | <b>18,90€/Kg</b> |