

Pour une bonne gestion des commandes, afin de mieux vous servir, nous vous informons que :

Pour le réveillon de Noël, les prises de commandes se feront jusqu'au vendredi 20 décembre à midi. **Aucune modification de commande ne sera prise en compte au-delà de cette date.**

Pour le réveillon de l'an, les prises de commandes se feront jusqu'au samedi 28 décembre à midi. **Aucune modification de commande ne sera prise en compte au-delà de cette date.**

Toute commande passée par mail doit-être accompagnée d'un numéro de téléphone pour confirmation.

L'ensemble de nos plats cuisinés sont conditionnés en barquettes ou plats jetables.

Sur demande, il vous sera possible d'avoir un conditionnement en plats porcelaine.

A la prise de votre commande, une consigne vous sera demandée payable uniquement en chèque ou en espèces.

Où nous trouver ?

89 Rue Cambronne

75015 Paris

Tél : 01 47 83 79 85

cambronne@charcuterie-joly.fr

www.charcuterie-joly.fr

Horaires d'ouvertures

Du Mardi au Samedi

8h30 à 19h30

Ouvertures exceptionnelles :

Dimanche 22 Décembre 8h30/ 13h00

Lundi 23 Décembre 8h30 / 19h30

Mardi 24 Décembre 8h30/16h00

Mercredi 25 fermé

Dimanche 29 Décembre 8h30/ 13h00

Lundi 30 Décembre 8h30 / 16h30

Mardi 31 Décembre 8h30 / 17h30

Le magasin sera fermé

Du mercredi 1 Janvier au 6 Janvier inclus

Joly

CHARCUTIER - CUISINIER
PARIS

CARTE DES FÊTES

2024

LES APÉRITIFS

Les Pains surprises

	La pièce
Pain surprise charcuterie (56 toasts)	48.00€
Pain surprise saumon fumé(56 toasts)	51.00€
Pain surprise mixte (56 toasts)	51.00€

ENTRÉES FROIDES

	la part
*Tiramisu de homard aux légumes croquants	9.80€
Millefeuille de saumon fumé, chèvre frais et basilic	8.80€
Corolle de St jacques, mangue et radis rose	9.80€
Opéra de foie gras au chutney exotique	10.80€
Tartare de Dorade à l'huile de curry , crème au yuzu	10.80€
*Fraicheur de St Jacques , crevettes et clémentine	9.80€
*Terrine de Saint Jacques	7.70€
*Terrine de de homard	9.80€
*Saumon fumé Maison	10.80€
*Demie -langouste d'Australie	32.00€

Les entrées signalées par une étoile feront l'objet d'une majoration de 1.20 € par personne pour une mise sur plat avec décoration.

LES FOIE GRAS

	la part
*Foie gras de canard du Sud-Ouest	15.60€
*Foie gras de canard truffé à 10%	23.20€
*Foie gras de canard truffé à 3%	19,80€

LES PÂTÉS EN CROUTE

ET GALANTINE

	la part
Canard, Champion de France junior	14.80€
Caille, poire, pistache.	11.50€
Veau, ris de veau et girolles	12.50€
Pâté croûte en finger aux trois volailles	11.80€
Galantine de volaille , ris de veau et morilles	9.90€

LES SPÉCIALITÉS DE BOUDINS

Boudin blanc nature
Boudin blanc truffé

ENTRÉES CHAUDES

	la part
12 escargots de Bourgogne	12.80€
Bouchée aux ris de veau	10.50€
Coquille Bretonne	10.50€
Bouchée à la reine	7.90€
Tourte de cochon au foie gras (2pers)	22.00€
Vol au vent Gambas et fondue de poireaux au curry	10.80€
Coulubiak de saumon	14.50€ sans sauce ou 17.50€ avec sauce

POISSONS CHAUDS

	la part
Quenelle de Brochet et Homard sauce Nantua	20.50€
St Pierre Breton aux girolles, jus de moules crémé	22.50€
Brochette de St Jacques , risotto truffé	25.50€
Rôti de Lotte Bretonne au Chablis	21.50€

VIANDES CHAUDES

	la part
Ris de veau aux délices des bois	27.00€
Chapon suprême moelleux et rôti , cuisson farcie, étuvée de marrons et champignons.	22.50€
Mignon de veau , jus corsé, morilles crémees.	22.50€
Cuisse de Poularde confite, sauce Albufera	14.50€
Caille farcie sauce Périgueux	15.50€

GARNITURES & LÉGUMES

	la part
Galette de courgette	3.50€
Risotto à la truffe	9.50€
Purée à la truffe	9.50€
Poêlée forestière (100g)	5.20€
Purée de butternut	6.20€
Flan de petits légumes	4.20€
Gratin dauphinois	6.20€
Pommes Dauphines	3.80€
Clafoutis potimarron et cèpes	4.80€