

**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 ?

---

3 Rue de Lourmel

75015 Paris

Tél : 01 45 79 23 49

[lourmel@charcuterie-joly.fr](mailto:lourmel@charcuterie-joly.fr)

[www.charcuterie-joly.fr](http://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 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€

### Les feuilletés apéritifs

Boite de 18 pièces	24,00€
--------------------	--------

## ENTRÉES FROIDES

	la part
Tiramisu de homard aux légumes croquants	9,80€
Bavaroise asperges vertes, lotte aux petits légumes.	9.20€
Soufflé de St Jacques aux agrumes	9,20€
Crèmeux au lard truffé, duxelles de champignons et oeuf poché	9,20€
*Terrine de Saint-Jacques	7,70€
*Terrine de homard	9,80€
*Saumon fumé	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	19,80€

## LES PÂTÉS EN CROUTE

	la part
Le canard festif	14.70€
Le caille aux fruits secs	12,60€
Le volaille gambas	11,50€
Le retour de chasse	14.70€

## 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€
Bouchée Bretonne	10,50€
Bouchée à la reine	7,90€
Tourte de cochon au foie gras (2pers)	22,00€
Couloubiac de saumon	17.50€ avec sauce

## POISSONS CHAUDS

	la part
Bar rôti aux giroldes , jus corsé	22.50€
Filet de St Pierre , flan de carottes sauce Champagne aux herbes	22.50€
Brochette de St Jacques , risotto truffé	22.50€
Quenelle de brochet aux gambas truffé,	17.50€
julienne de légumes sauce Américaine	

## VIANDES CHAUDES

	la part
Ris de veau aux délices des bois	27.00€
Roulade de Chapon forestière	22.50€
Mignon de veau , jus corsé, morilles crémées	22.50€
Parmentier de canard sauce Périgueux	19,50€

## GARNITURES & LÉGUMES

	la part
Flan de carottes	4,20€
Risotto à la truffe	9.50€
Purée à la truffe	9.50€
Poêlée forestière (100g)	5.20€
Purée de butternut	6.20€
Purée de céleri	6,20€
Gratin dauphinois	6.20€
Pommes Dauphines	3.80€
Fondant de pommes de terre truffé	5,50€