

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

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, duxelle 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 (1 pers)	11,00€
Couloubiac de saumon	17.50€ avec sauce

POISSONS CHAUDS

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

VIANDES CHAUDES

	la part
Ris de veau aux délices des bois	27.00€
Roulade de Chapon, flan forestier	22.50€
Mignon de veau , jus corsé, morilles crémées	22.50€
Parmentier de canard sauce Périgieux	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€