

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 dimanche 19 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 dimanche 26 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 de 30€** vous sera demandée payable uniquement en chèque ou en espèces.*



89 Rue Cambronne – 75015 Paris
Tél. 01 47 83 79 85
traiteur.joly@orange.fr
www.charcuterie-joly.fr

HORAIRES D'OUVERTURE :

Du Mardi au Samedi
8h30 à 20h00
Dimanche
9h00 à 13h00

Horaires et fermetures exceptionnelles durant les fêtes :

Le magasin sera ouvert :

Le vendredi 24 Décembre
9h00 à 17h00

Le dimanche 26 Décembre
9h00 à 13h00

Le vendredi 31 Décembre
9h00 à 17h00

Le magasin sera fermé :

Le samedi 25 décembre

Le lundi 27 Décembre

Du samedi 1 janvier au 3 Janvier inclus



LES APERITIFS

▪ Pains surprises :

Charcuterie (56 toasts)	42.00€
Saumon Fumé (56 toasts)	48.00€
Crabe (56 toasts)	48.00€

LES ENTREES FROIDES

	La part
Tiramisu de Homard aux légumes croquants	9.20€
Millefeuille de foie gras ,chutney exotique	10.50€
Finger de foie gras , figues, crémeux noisette	10.50€
*Le saumon farci aux St jacques en chaud froid	11.50€
Le crabe aux saveurs des îles	9.20€
*Terrine de Saint-Jacques	7.20€
*Terrine de Homard ou Langouste	8.80€
*Saumon fumé Ecossois	9.80€
*Demie-langouste du Cap	30.00€
*Caille farcie au foie gras	10.50€

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 PÂTES CROUTES ET GALANTINES

Canard, abricot, foie gras
Caille, poire, pistache
Veau, ris de veau et girolles
Faisan châtaignes et cèpes
Jambon, pistaches

*Galantine de Volaille et Faisan

LES FOIE GRAS

	La part
*Foie gras de Canard du Sud-Ouest	14.10€
*Foie gras de canard aux épices de Noël	14.10€
*Nougat de foie gras de canard	14.10€

LES SPECIALITES DE BOUDINS

Boudin blanc nature , truffé , girolles

LES ENTREES CHAUDES

	La part
Douze escargots	10.60€
Bouchée aux Ris de Veau	9.80€
Bouchée à la Reine	7.10€
Coquille Bretonne	9.80€
Tourte de cochon au foie gras (2 pers).	19.00€
Vol au vent Gambas et fondue de poireaux au curry	9.80€

LES POISSONS CHAUDS

	La part, sans garniture
Saumon rôti d'Ecosse rôti à l'oseille	17.50€
Quenelle de Brochet et Homard sauce Nantua	18.50€
Filet de St Pierre aux girolles sauce Champagne	21.50€
Brochette de St Jacques, risotto à la truffe	21.50€
Médailon de Lotte en blanquette et Morilles	21.50€

LES VIANDES CHAUDES

La part, sans garniture

Chapon suprême moelleux et rôti cuisse farcie, étuvée de marrons et champignons	20.50€
Mignon de veau aux Morilles	20.50€
Supreme de Pintadeau sauce Albufera	19.50€
Magret de Canard aux Clémentines	17.50€
Ris de veau aux délices des bois	24.00€

LES GARNITURES & LEGUMES

	La part
Galette de courgette	3.00€
Poêlée forestière « 100g »	4.80€
Gratin Dauphinois	5.50€
Pommes dauphines	3.50€
Risotto à la truffe	8.50€
Purée à la truffe	8.50€
Purée de Butternut	5.50€
Purée de céleri	5.50€