

LES DESSERTS

Les bûches pâtisseries individuelles

5.50€

Bûche chocolat noir et cerise amarena :

Croustillant feuilletine, mousse chocolat noir, crème brûlée vanille, crémeux chocolat noir, cerise Amarena, biscuit chocolat

Bûche chocolat lait et citron vert :

Mousse au chocolat lait, biscuit et croustillant noisette

Bûche framboise :

Crème légère vanille, biscuit moelleux vanille framboise et gelée framboise

Les petits fours sucrés

Boîte de 15 pièces 21.70€

Les macarons

Boîte de 12 pièces 17.90€

Boîte de 6 pièces 9.70€

Ouvertures exceptionnelles :

Lundi 23 Décembre 9h30 à 16h

Lundi 30 Décembre 9h30 à 14h

Mardi 24 et 31 Décembre de 9h30 à 17h

Le magasin sera fermé mercredi 25 décembre & mercredi 31 décembre



29 Rue du Docteur Blanche – 75016 Paris
Tél. 01 45 25 67 67
dbt75@orange.fr
www.traiteur-joly.fr

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

LES APERITIFS

▪ Pains surprises :

Saumon Fumé (56 toasts)	39.00€
Crabe (56 toasts)	39.00€
Jambon de Parme (56 toasts)	39.00€
Jambon blanc (56 toasts)	36.00€

LES ENTREES FROIDES

	<i>La part</i>
Tartare de bar & Saint-Jacques en millefeuille de légumes croquants	9.90€
Crumble foie gras tatin	9.90€
Bol de crabe Camélio aux saveurs des îles	9.50€
*Terrine de Saint-Jacques	6.20€
*Terrine de Homard	7.20€
*Saumon fumé Ecossois Label rouge	10.50€
*Demie-langouste du Cap	28.00€

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 PÂTES CROUTES

Volaille foie gras
Canard, abricot, foie gras
Caille, poire, pistache
Volaille, gambas

LES FOIE GRAS

*Foie gras de Canard du Sud-Ouest	14.80€
*Nougat de foie gras de canard	14.80€
▪ Terrine de Foie gras de canard porcelaine	
300g	65.50€
450g	93.50€

LES SPECIALITES DE BOUDINS

Boudin nature ou truffé

LES ENTREES CHAUDES

	<i>La part</i>
Douze escargots	10.60€
Cassolette de quenelle de brochet & homard, sauce Armoricaïne	18.00€
Bouchée aux Ris de Veau	9.80€
Cocotte ris de veau, jus crémé, épinards & champignons	18.00€
Coquille Bretonne	7.80€

LES POISSONS CHAUDS

	<i>La part, sans garniture</i>
Filet de bar rôti, flan de girolles & cèpes, jus truffé	21.50€
St Pierre rôti, tronçon de poireau confit, écrasé de rattes	21.50€
Brochette de St-Jacques, risotto aux gambas, sauce Américaine	21.50€
Boudin de saumon & crevettes, julienne de légumes, sauce cressonnette	15.50€
Fricassé de lotte aux morilles & vin jaune	21.50€

LES VIANDES CHAUDES

La part, sans garniture

Gourmandine de ris de veau aux délices des bois	24.00€
Chapon suprême moelleux et rôti, cuisse farcie, étuvée de marrons	21.50€
Mignon de Veau Périgourdine, flan de butternut	21.50€
Cuisse de canard aux cranberries	13.50€
Dos de cerf sauce grand veneur, Macaire au céleri, poire au vin	24.00€

LES GARNITURES & LEGUMES

	<i>La part</i>
Galette de courgettes	3.00€
Dariole de légumes	4.10€
Purée de céleri	6.00€
Grafin Dauphinois	6.00€
Pommes dauphines (150g)	4.00€
Risotto à la truffe	8.50€
Purée à la truffe	8.50€
Flan de butternut	4.10€
Purée de panais	6.00€