

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 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 dimanche 27 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 :

Judi 24 Décembre et 31 Décembre
9h00 à 17h00

Le magasin sera fermé :
Le vendredi 25 décembre
Du vendredi 1 janvier au 4 Janvier inclus



LES APERITIFS

▪ Pains surprises :

Charcuterie (56 toasts)	39.00€
Saumon Fumé (56 toasts)	48.00€
Crabe (56 toasts)	48.00€

LES ENTREES FROIDES

	La part
Tiramisu de Homard aux légumes croquants	8.80€
Millefeuille de foie gras ,chutney exotique	9.90€
Le Normandy , foie gras de canard , pommes caramélisées et gelée au cidre	9.20€
Soufflé de St Jacques aux agrumes	8.20€
Finger de Barbue aux asperges vertes	8.80€
*Terrine de Saint-Jacques	5.80€
*Terrine de Homard	6.90€
*Saumon fumé Ecossois Label rouge	9.80€
*Demie-langouste du Cap	30.00€

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

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

LES FOIE GRAS

	La part
*Foie gras de Canard du Sud-Ouest	14.10€
*Foie gras de canard aux épices de Noël	14.10€
*Foie gras de canard mariné au vin	14.10€

LES SPECIALITES DE BOUDINS

Boudin blanc nature ou truffé

LES ENTREES CHAUDES

	La part
Douze escargots	10.60€
Bouchée aux Ris de Veau	9.80€
Bouchée à la Reine	6.50€
Coquille Bretonne	9.20€
Tourte de cochon au foie gras (2 pers)	19.50€

LES POISSONS CHAUDS

	La part, sans garniture
Filet de Saint-Pierre Breton aux agrumes	19.50€
Filet de Bar rôti aux girolles	20.50€
Blanc de Barbue , flan de butternut sauce Champagne	21.50€
Brochette de St Jacques, risotto à la truffe	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	19.50€
Canon d'Agneau, flan de cèpes et châtaignes , jus aux herbes	19.50€
Parmentier de canard confit sauce Périgueux	16.50€

LES GARNITURES & LEGUMES

	La part
Galette de courgettes	3.00€
Purée de patate douce	5.50€
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€
Poêlée forestière « 100g »	4.80€