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 mercredi 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 jeudi 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 ?

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

Horaires d'ouvertures

Du Mardi au Samedi
8h30 à 20h00
Fermé le Dimanche et le
Lundi

Ouvertures exceptionnelles :
Dimanche 24 Décembre 8h30 / 14h00
Dimanche 31 Décembre 8h30 / 18h00

Le magasin sera fermé
Les Lundi 25 Décembre et 1 Janvier
Le Mardi 2 Janvier

CARTE DES FÊTES

Joly
2023

CHARCUTIER - CUISINIER

LES APÉRITIFS

Les Pains surprises

Pain surprise charcuterie (56 toasts)	46.00€
Pain surprise saumon fumé(56 toasts)	51.00€
Pain surprise crabe (56 toasts)	51.00€

ENTRÉES FROIDES

*Tiramisu de homard aux légumes croquants	9.80€
*Millefeuille de saumon fumé, chèvre frais et basilic	8.80€
Oeuf poché, crémeux de céleri truffé , fenouil confit	8.80€
*Pom Pom , la tatin foie gras	12.00€
Crème brûlée de foie gras , figues et cappucino noisette	10.20€
*Fraicheur de saumon fumé aux petits légumes	12.80€
*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

*Foie gras de canard du Sud-Ouest	15.60€
*Foie gras de canard aux épices de Noël	15.60€

LES PÂTÉS EN CROUTE ET GALANTINE

Canard, Champion de France junior	13.80€
Caille, coing, pistache , morille, foie gras	13.80€
Veau, ris de veau et girolles	12.60€
Pâté croûte volaille gambas	10.80€
Galantine de volaille , ris de veau et morilles	9.20€
Kouglof St Antoine	14.40€

LES SPÉCIALITÉS DE BOUDINS

Boudin blanc nature
Boudin blanc truffé

ENTRÉES CHAUDES

12 escargots de Bourgogne	12.80€
Bouchée aux ris de veau	10.50€
Coquille Bretonne	10.50€
Bouchée à la reine	7.90€
Tourte de cochon au foie gras (2pers)	22.00€
Vol au vent Gambas et fondue de poireaux au curry	10.80€
Couloubiac de saumon	14.50€ sans sauce ou 17.50€ avec sauce

POISSONS CHAUDS

Boudin de homard sauce Nantua, raviolo	22.50€
Filet de St Pierre farci , duxelle de girolles sauce Champagne	22.50€
Brochette de St Jacques, risotto patate douce, noisette sauce cressonnette	22.50€
Blanquette de lotte , légumes racines et morilles	22.50€

VIANDES CHAUDES

Ris de veau aux délices des bois	27.00€
Suprême de Chapon rôti ,aumonière de cuisse confite ,jus de cuisson corsé, marrons et champignons	22.50€
Mignon de veau , jus corsé, gratin automnal	21.50€
Cuisse de Poularde confite, sauce Albufera	12.50€
Cuisse de canard confite, sauce Bigarade, endive braisée	14.50€

GARNITURES & LÉGUMES

Galette de courgette	3.30€
Risotto à la truffe	9.50€
Purée à la truffe	9.50€
Poêlée forestière (100g)	5.20€
Purée de butternut	6.20€
Gratin automnal	7.00€
Gratin dauphinois	6.20€
Pommes Dauphines	3.80€