

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.*



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

Ouvertures exceptionnelles :

Lundi 23 Décembre et 30 Décembre

9h00 à 17h00

Mardi 24 Décembre et 31 Décembre

9h00 à 17h00

Le magasin sera fermé :

Mercredi 25 décembre et mercredi 1^{er} Janvier



LES APERITIFS

▪ Pains surprises :

Charcuterie (56 toasts)	36.00€
Saumon Fumé (56 toasts)	39.00€
Crabe (56 toasts)	39.00€

LES ENTREES FROIDES

	La part
Tartare de bar & Saint-Jacques en millefeuille de légumes croquants	9.50€
Crumble foie gras tatin	9.90€
Bol de crabe camélio aux saveurs des îles	9.20€
*Terrine de Saint-Jacques	5.80€
*Terrine de Homard	6.90€
*Saumon fumé Ecossois Label rouge	9.80€
*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

Rustique tout cochon
Canard, abricot, foie gras
Caille, poire, pistache
Volaille, gambas
Faisan truffé
Jambon, pistaches

LES FOIE GRAS

	La part
*Foie gras de Canard du Sud-Ouest	14.10€
*Nougat de foie gras de canard	14.20€
▪ Terrine de Foie gras de canard porcelaine	
300g	61.00€
450g	89.50€

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	5.90€
Coquille Bretonne	7.90€

LES POISSONS CHAUDS

	La part, sans garniture
Filet de Saint-Pierre Breton aux girolles	19.50€
Filet de Bar rôti, flan de légumes	20.50€
Boudin de saumon et crevettes, julienne de légumes oubliés, sauce Cressonnette	14.50€
Brochette de St Jacques, risotto à la truffe	20.50€
Fricassée de lotte aux morilles et vin jaune	19.50€

LES VIANDES CHAUDES

	La part, sans garniture
Gourmandine de ris de veau aux délices des bois	22.00€
Chapon suprême moelleux et rôti cuit farci, étuvé de marrons et champignons	19.50€
Mignon de veau aux morilles	19.50€
Cuisse de canard aux Cranberries	12.50€
Dos de cerf sauce Gd Veneur, Macaire au céleri, poivre au vin	22.00€

LES GARNITURES & LEGUMES

	La part
Galette de courgettes	3.00€
Purée de céleri	5.50€
Gratin Dauphinois	5.00€
Pommes dauphines «150g »	3.00€
Risotto à la truffe	8.50€
Purée à la truffe	8.50€
Purée de Butternut	5.50€
Poêlée forestière « 100g »	4.80€