

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 samedi 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 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 vous sera demandée payable uniquement en chèque ou en espèces.

Où nous trouver ?

3 Rue de Lourmel

75015 Paris

Tél : 01 45 79 23 49

lourmel@charcuterie-joly.fr

www.charcuterie-joly.fr

Horaires d'ouvertures

Ouvertures exceptionnelles :

Dimanche 21 Décembre 9h/13h30

Lundi 22 Décembre 9h/18h00

Mardi 23 Décembre 9h/19h45

Mercredi 24 Décembre 8h30/15h00

Jeudi 25 fermé

Vendredi 26 Décembre 9h/19h45

Samedi 27 Décembre 9h/19h45

Lundi 29 Décembre 9h/17h00

Mardi 30 Décembre 9h/19h45

Mercredi 31 Décembre 8h30/17h30

Le magasin sera fermé

du 1 Janvier

au 5 Janvier inclus

Joly

CHARCUTIER - CUISINIER
PARIS

CARTE DES FÊTES 2025

LES APÉRITIFS

Les Pains surprises

	La pièce
Pain surprise charcuterie (56 toasts)	48.00€
Pain surprise saumon fumé(56 toasts)	51.00€
Pain surprise mixte (56 toasts)	51.00€

Les feuilletés apéritifs

Boîte de 18 pièces	24.00€
--------------------	--------

ENTRÉES FROIDES

	la part
Tartare de Daurade, chutney exotique, crème curcuma	10.80€
Opéra de foie gras , chutney pomme, poire	10.80€
Duo de Saumon et St Pierre aux légumes croquants	10.80€
Oeuf poché butternut, poêlée de champignons, jus de viande	8.80€
*Terrine de Saint-Jacques	7.70€
*Homard à la Parisienne	18.50€
*Saumon fumé	10.80€
*Demie-langouste d'Australie	36.00€

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

	la part
*Foie gras de canard du Sud-Ouest	15.60€
*Foie gras de canard truffé	19.80€
*Foie gras de canard mendiant	17.70€

LES PÂTÉS EN CROUTE

	la part
Le canard festif	14.80€
Le Pigeon fumé, foie gras, poire pochée au vin rouge	13.80€
Le Rustique	10.50€

LES SPÉCIALITÉS DE BOUDINS

Boudin blanc nature
Boudin blanc forestier

ENTRÉES CHAUDES

	la part
12 escargots de Bourgogne	12,80€
Bouchée aux ris de veau	10.50€
Bouchée à la reine	7.90€
Vol au vent Gambas, fondue de poireaux au curry	10.80€
Saumon Escoffier, sauce crème vin blanc	17.50€

POISSONS CHAUDS

	la part
Filet de Barbue aux girolles , sauce vin jaune	23.50€
Filet de St Pierre , julienne de légumes sauce Champagne	22.50€
Brochette de St Jacques , risotto à la truffe sauce crème vin blanc	25.50€
Cannelloni de saumon , fondue de poireaux sauce Américaine	15.50€

VIANDES CHAUDES

	la part
Boeuf Wellington sauce Périgieux	23.50€
Roulade de Chapon, flan forestier, jus de volaille	22.50€
Mignon de veau , feuilleté de P. de terre truffé , jus corsé	22.50€
Suprême de Pintade, poires , pommes et légumes oubliés, sauce Albufera	18.50€

Jambon en croûte sauce Madère (à partir de 6 personnes)	15.50€
---	--------

GARNITURES & LÉGUMES

	la part
Julienne de légumes	6.20€
Risotto à la truffe	9.50€
Purée à la truffe	9.50€
Poêlée forestière (100g)	6.20€
Purée de butternut	6.20€
Gratin dauphinois	6.20€
Pommes Dauphines	3.80€
Feuilleté de pommes de terre truffé	5.80€