Joly

LE 3 RUE DE LOURMEL

MENU DU WEEK END
13-14 MARS

Entrées froides

-Foie gras de canard maison
-Œuf en gelée au saumon fumé
-Œuf en gelée au jambon
-Saumon mariné à l'aneth
-Tartare de saumon
-Coquille de Saumon
-Terrine de Saint Jacques
- Saumon fumé
-Pamplemousse cocktail
-Pâté croûte pigeon fumé,
poire pochée au vin rouge, foie gras
(médaille d'argent au championnat de
de France des moins de 30 ans)
-Pâté croûte cochon fruits secs
-Tourte 2 Pers cochon volaille foie gras
-Petits fours salés (sur commande)

Entrées chaudes

Pissaladière
Mini cake jambon olives
Feuilleté au jambon
Feuilleté saucisse
Croque- Monsieur
Feuilleté savoyard
Quiche petits légumes individuelle
Quiche fromage individuelle
Quiche Lorraine individuelle
Quiche Niçoise individuelle
Pizza tomates anchois
Tarte Sicilienne, Gougère
Quiche lorraine
Quiche saumon légumes

01 45 79 23 49
lourmel@charcuterie-joly.fr

Plats

-Navarin d'agneau aux petits légumes
-Arancini de bœuf, jus de viande
-Choucroute
-Blanquette de veau
-Feuilleté d'hiver
-Lasagnes bolognaise
-Pilons de poulets grillés
-Lotte, flan d'épinards,
sauce crème vin blanc
-Brochette de St Jacques,
risotto aux cèpes et girolles
-Brandade de morue

Légumes

Purée de P. de terre
Purée de carottes
Grenailles
Riz nature
Légumes grillés
Gratin dauphinois
Risotto aux cèpes et girolles
Flan d'épinards

Desserts

Ile flottante
Tiramisu café
Flan grand mère au café
Watrouchka
Crème caramel
Mousse au chocolat
Crème brûlée