## 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 19 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 26 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 période des fêtes:**

**Dimanche 20 Décembre 9h15/13h30**
**Lundi 21 Décembre 9h15/13h30**
**Mardi 22 Décembre 9h15/19h30**
**Mercredi 23 Décembre 9h15/19h30**
**Jeudi 24 Décembre 8h30/15h00**
**Vendredi 25 fermé**
**Samedi 26 Décembre 9h15/19h30**
**Mardi 29 Décembre 9h15/19h30**
**Mercredi 30 Décembre 9h15/19h30**
**Jeudi 31 Décembre 8h30/17h30**
**Le magasin sera fermé**
**du Vendredi 1 Janvier**
**au Lundi 04 Janvier inclus**

Joly

CHARCUTIER - CUISINIER
PARIS

# CARTE DES FÊTES 2026

## LES APÉRITIFS

| **Les Pains surprises** | La pièce |
|---|---|
| Pain surprise charcuterie (*56 toasts*) | 50,00€ |
| Pain surprise saumon fumé *(56 toasts)* | 53,00€ |
| Pain surprise mixte *(56 toasts)* | 53,00€ |

**Les feuilletés apéritifs (Boîte de 18 pièces)** 24,00€

## ENTRÉES FROIDES

| | *la part* |
|---|---|
| Opéra de foie gras, griottes et fruits rouges | 11,50€ |
| Millefeuille de saumon fumé, chèvre frais et basilic | 9,20€ |
| Verrine de homard | 14,50€ |
| Oeuf d'automne, purée de butternut, poêlée forestière | 8,90€ |
| *Terrine de Saint Jacques | 8,20€ |
| *Demie-langouste d'Australie | 37,00€ |
| Coquille de saumon | 7,60€ |
| Comme un avocat, crabe et crevettes | 8,90€ |
| *Saumon fumé | 10,50€ |

***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 FOIES GRAS

| | *la part* |
|---|---|
| *Foie gras de canard | 15,60€ |
| *Foie gras de canard truffé | 19,80€ |

## LES PÂTÉS EN CROUTE

| | *la part* |
|---|---|
| L'oreiller de la belle Aurore | 20,50€ |
| Le veau châtaignes forestier | 14,90€ |
| Le Pigeon fumé, foie gras, poire pochée au vin rouge | 14,90€ |
| Le canard à l'orange | 12,50€ |

## ENTRÉES CHAUDES

| | *la part* |
|---|---|
| 12 escargots de Bourgogne | 13,20€ |
| Bouchée aux ris de veau | 10,80€ |
| Bouchée à la reine | 7,90€ |
| Coulibiac de saumon, sauce crème vin blanc | 17,50€ |
| Feuilleté de P. de terre truffé | 9,80€ |
| Boudin blanc | 5,80€ |

## POISSONS CHAUDS

| | *la part* |
|---|---|
| Duo de lotte et saumon, gratin automnal, sauce noilly prat | 23,50€ |
| Brochette de St Jacques , risotto à la truffe, sauce crème vin blanc | 26,50€ |
| Filet de Saint Pierre aux girolles, jus corsé | 22,50€ |

## VIANDES CHAUDES

| | *la part* |
|---|---|
| Mignon de veau aux morilles | 23,50€ |
| Filet de boeuf, flan de butternut noisettes, sauce grand veneur | 24,50€ |
| Roulade de chapon, flan forestier, jus de volaille | 23.50€ |
| Jambon en croûte sauce Madère (à partir de 6 personnes) | 16,50€ |

## GARNITURES & LÉGUMES

| | *la part* |
|---|---|
| Risotto à la truffe | 9,80€ |
| Purée à la truffe | 9,80€ |
| Poêlée forestière (100g) | 6,50€ |
| Purée de butternut | 7,00€ |
| Gratin dauphinois | 7,00€ |
| Feuilleté de pommes de terre truffé | 9,80€ |
| Flan butternut | 4,80€ |
| Purée de panais | 7,00€ |
| Pommes dauphines | 4,40€ |