

LES INSTANTS GOURMANDS

DE PASCAL JOLY

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



— PARIS —
COLLECTION CULINAIRE
2017

LES PETITES PIÈCES À LA CARTE



Pains surprises

- 29.00 € Pain surprise charcuterie (40 toasts)
- 33.00 € Pain surprise crabe (40 toasts)
- 33.00 € Pain surprise saumon fumé (40 toasts)
- 33.00 € Pain surprise fromage (40 toasts)

Sandwiches cocktail

(Minimum 10 pièces par sorte)

- 1.90 € Saumon fumé
- 1.90 € Crabe et mousse citron
- 1.90 € Tomate, œuf mimosa et thon
- 1.90 € Jambon italien et beurre salé
- 1.90 € Club volaille marinée, céleri curry
- 1.90 € Club aux légumes

Les navettes et briochettes

(Minimum 10 pièces par sorte)

- 2.00 € Navette – Saumon frais, petits légumes, sauce légère
- 2.00 € Navette – Mousse de foie gras aux épices
- 2.00 € Navette – Crevette, tomate, sauce légère
- 2.00 € Navette – 100% végétale (tomate, carotte, concombre)
- 2.00 € Mini briochain au jambon et piperade
- 2.00 € Mini briochain chèvre frais et tomate confite

Les tartines campagnardes

(Minimum 10 pièces par sorte)

- 1.70 € Fromage de tête, beurre de moutarde
- 1.70 € Terrine bretonne et brunoise de condiments
- 1.70 € Jambon sec et beurre salé
- 1.70 € Rillettes maison, mini cornichon, cube d'emmental

Les mini brochettes froides

- 2.20 € Filet de canard, mozzarella aux noix, mangue
- 2.20 € Roulade de jambon, fromage de chèvre aux noix
- 2.20 € Saumon fumé, olive, tomate confite
- 2.20 € Fraîcheur de tomate et mozzarella au pistou
- 2.20 € Asperge verte et cœur de saumon mariné
- 2.20 € Cabillaud, huile de sésame en feuille de Nori
- 2.20 € Saint-Jacques pochée, carotte croquante
- 2.20 € Saumon cuit, cru et légumes croquants

Les mises en bouche

- 2.50 € Sphère de Saint-Jacques marinées et céleri
- 2.50 € Bulle de cocktail crevettes, mousse passion
- 2.50 € Gaspacho, crémeux mascarpone et légumes rôtis
- 2.50 € Petite ratatouille, bar vapeur et pesto
- 2.50 € Crémeux aux asperges, saumon fumé

Pièces cocktail chaudes

- 55.00 € Les fours salés chauds assortis (le kilo, soit 50/60 pièces)

Canapés Tradition et Prestige

(Minimum 10 pièces par sorte)

- 1.60 € Tomate, œuf, salade
- 1.60 € Rillettes d'oie, cornichons
- 1.60 € Crabe, citron, herbes
- 1.60 € Asperge, tomate, salade
- 1.60 € Saumon fumé norvégien, beurre des Charentes
- 1.60 € Fromage de chèvre frais, tomate confite, pain de mie tomate
- 1.60 € Magret de canard fumé, pruneau et noix, pain nature
- 1.60 € Roulade de saumon fumé, crème de céleri, pain nature
- 1.60 € Artichaut confit, fêta, pain de mie tomate
- 1.60 € Grosse crevette, mozzarella bille et agrumes
- 1.60 € Chiffonnade de jambon de Pays, beurre frais, pain aux noix
- 1.90 € Dés de foie gras, abricot et pain noir

Pièces cocktail froides

(Minimum 10 pièces par sorte)

- 2.20 € Stick de saumon gravlax pané au sésame et pois gourmand
- 2.20 € Pétale de chorizo, pissaladière et parmesan
- 2.20 € Pic de ribs et ananas vanillé
- 2.20 € Pic boule courgette croquante, panna cotta chorizo
- 2.20 € Pince de jambon cru aux aromates
- 2.20 € Tartelette aux deux saumons
- 2.20 € Cubcake, olives et jambon
- 2.20 € Blinis de crabe, bulle de citron vert
- 2.20 € Blinis saumon fumé, tarama blanc et œufs de saumon
- 2.20 € Coupelle de saumon mariné aux saveurs d'Asie
- 2.20 € Coupelle crémeux boudin noir et pommes poêlées, sirop vanillé

LES COCKTAILS PRÊTS À DÉGUSTER

REFLETS

11.50 € 6 pièces salées froides par personne

Les canapés

Grosse crevette, mozzarella bille et agrumes
Roulade de saumon fumé, crème de céleri, pain nature
Chiffonnade de jambon de pays

Les mini brochettes

Saint-Jacques pochée, carotte croquante

Les verrines

Verrine créative

Les navettes

Mini navette saumon frais, mini légumes

ÉCLAT

23.30 € 12 pièces froides par personne
8 pièces salées et 4 sucrées par personne

Les canapés et sandwichs cocktail

Mini sandwich au saumon fumé et crème d'aneth
Chiffonnade de jambon de pays, beurre frais, pain aux noix

Les mini brochettes

Filet de canard, mozzarella aux noix, mangue
Saumon cuit, cru et légumes croquants

Les pièces cocktail froides

Pétales de chorizo pissaladière et parmesan
Moelleux au citron vert, tartare de Saint-Jacques

Les verrines

Deux verrines créatives

Les gourmandises

Fours sucrés assortis et macarons

LUMIERE

35.50 € 18 pièces froides par personne
13 salées et 5 sucrées par personne

Les canapés et sandwichs cocktail

Mini sandwich au jambon italien et beurre salé
Sandwich club tartare de légumes
Dés de foie gras, abricot et pain noir
Grosse crevette, mozzarella bille et agrumes

Les mini brochettes

Roulade de jambon, fromage de chèvre et noix
Fraîcheur de tomate, mozzarella et pistou
Saumon cuit, cru et légumes croquants

Les verrines

Deux verrines créatives

Les pièces cocktail froides

Pince de saumon pané au sésame et pois gourmand
Coupelle de Saint-Jacques marinées, céleri gourmand
Navette mousse de foie gras aux épices
Briochain chèvre frais et tomate confite

Les gourmandises

Fours sucrés assortis et macarons

LES BUFFETS CONVIVALITÉS ET SAVEURS



(Suggestions pour 10 pers. minimum)

TRADITION

33.60 € par personne

Les entrées

Saumon fumé
Pâté croûte tradition
Sphère cocktail agrumes et crevettes cocktail

Les salades composées

Salade venezio – Salade fruity fruity
Salade piémontaise

Les plats froids

Rosbeef – Ballotin de volaille farci tradition

Le dessert

Tarte amandine aux poires

ÉVOLUTION

37.00 € par personne

Les entrées

Filets de rouget à la méridionale
Effeillé de saumon mariné
Chiffonnade de jambon cru

Les salades composées

Légumes grillés – Taboulé oriental
Macédoine

Les plats froids

Carré de veau rôti au miel et épices
Filet de canard sauce bigarade

Le dessert

Baba au vieux rhum ou Paris-Brest revisité

LES ENTRÉES TRADITION

Les terrines et charcuterie

6.70 € par personne — Assortiment de charcuterie (6 pers. minimum)

Pâté de campagne
Pâté grand-mère
Terrine périgourdine
Terrine de lapin tradition
Terrine de canard
Rillettes d'oie
Pâté en croûte
Jambons crus sélection
Saucissons secs

Les foies gras

(par personne)

14.80 € Foie gras de canard (70 g la tranche)
9.60 € Caille farcie au foie gras Sovaroff
19.00 € Escalope de foie gras poêlée, pommes et miel caramélisé

LES ENTRÉES CRÉATIVES INDIVIDUELLES

7.20 € Millefeuille de saumon fumé, chèvre frais et basilic
7.20 € Rillettes de saumon, crème légère et croûton rôti
7.20 € Tartare aux deux saumons, crème à l'aneth
6.80 € Comme un avocat
7.20 € Caviar d'aubergine, œuf poché aux saveurs du Sud
7.20 € Bol aux saveurs d'Asie
7.10 € Maraîchère de Saint-Jacques
8.90 € Tartare de dorade, mangue et huile vanillée
7.80 € Soufflé de Saint-Jacques aux agrumes
5.80 € Sablé de parmesan, saumon fumé, agrumes et fenouil
7.80 € Finger de pâté croûte, volaille et foie gras de canard
7.20 € Soufflé d'asperges vertes, légumes et saumon fumé

LES ENTRÉES TERRE & MER

(La part)

7.60 € Fond d'artichaut norvégien
6.80 € Délice de tomate au thon
5.40 € Terrine du pêcheur
5.40 € Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes
6.80 € Coquille de saumon
13.00 € Colin reconstitué (Minimum 10 pers)
13.00 € Saumon reconstitué (Minimum 10 pers)
9.80 € Saumon fumé écossais maison
Selon cours Demie-langouste



LES SALADES

7.50 € la part — Prix pour 250 g

Fruity fruity (Chou blanc, pomme, poivron vert et rouge, vinaigrette au curry)

Venezio (Penne tricolore, mozzarella, tomate cerise, tomate confite, sauce au pistou)

Salade chou vert (Chou, jambon, gruyère, noix)

Taboulé

Salade exotique (Cœur de palmier, maïs, concombre, tomate, ciboulette)

Crétoise (Tomate, concombre, feta, olive)

Nemours (Céleri rave, pomme fruit, poulet cuit, asperge verte, jaune d'œufs cuit, artichaut mariné, amande grillée)

Salade piémontaise (Pomme de terre, œuf, tomate, mayonnaise, radis, cornichon)

Surprise (Avocat, pamplemousse, crevette)

Salade haricot vert (Haricot vert, champignon frais, avocat, tomate)

Salade lyonnaise (Pomme de terre, tomate, œuf, saucisson de Lyon, cornichon)

Salade tunisienne (Chou blanc, ananas, raisins de Corinthe)

Salade du moment

LES ENTRÉES CHAUDES ET TARTES GOURMANDES

(La part)

- 6.50 € Bouchée ris de veau
- 4.50 € Tarte sicilienne (individuelle)

Tarte saumon et épinards
Tarte niçoise
Tarte provençale
Tarte bretonne
Tarte paysanne

Tourte forestière
Quiche lorraine
Quiche aux poireaux
Quiche aux petits légumes

Prix au Kilo | 25 €

LES POISSONS, VIANDES ET LÉGUMES



Les produits de la mer

(La part)

- 21.50 € Dos de bar rôti, légumes provençaux, émulsion basilic
- 12.50 € Dos de cabillaud vapeur, vinaigrette aux aromates
- 21.50 € Filet de turbot aux girolles, sauce Champagne
- 16.50 € Lieu jaune vapeur, écrasée de pommes de terre aux herbes, jus de viande
- 17.50 € Pavé de saumon Chermoula
- 18.50 € Lotte à la Dugléré
- 21.50 € Grosses noix de Saint-Jacques rôties, risotto tout asperges

Les viandes et volailles (sans garniture)

(La part)

- 16.50 € Mignon de porc farci périgourdine
- 21.50 € Filet mignon de veau aux girolles
- 24.00 € Ris de veau de cœur à la crème de morilles
- 18.50 € Gigot d'agneau de lait, semoule aux petits légumes
- 9.80 € Cuisse de canard à l'orange
- 16.50 € Suprême de pintadeau farci noisettes et herbes
- 16.50 € Suprême de volaille fermière farcie foie gras et champignons noirs

LES PLATS À PARTAGER

(La part)

- 13.50 € Paëlla (poulet, fruits de mer, riz)
- 13.50 € Couscous (agneau, poulet merguez, légumes, semoule)
- 13.50 € Coq au vin à l'ancienne
- 13.50 € Blanquette de veau
- 13.50 € Navarin d'agneau aux petits légumes
- 13.50 € Bœuf Bourguignon
- 15.50 € Cassoulet

LES GARNITURES ET LÉGUMES

(La part)

- 7.50 € Risotto aux asperges vertes
- 2.80 € Galette de courgettes
- 4.20 € Pommes dauphines (150 g par pers)
- 4.50 € Gratin Dauphinois
- 5.00 € Farfalles aux champignons des bois
- 5.50 € Gratin de petits légumes
- 4.60 € Épinards à la crème
- 5.00 € Riz thaï aux agrumes
- 4.20 € Dariole de légumes
- 5.00 € Purée de pommes de terre
- 7.50 € Purée de pommes de terre à la truffe (selon saison)
- 7.50 € Légumes d'hiver cuisinés
- 4.00 € Grenailles au four



Les macarons

Framboise, cassis, citron, pistache, chocolat, abricot, vanille, nougat

17.70 € La boîte de 12 pièces
8.90 € La boîte de 6 pièces

Les fours frais sucrés

21.10 € La boîte de 15 pièces

Gâteaux individuels

Retrouvez en boutique notre gamme variée de gourmandises

Nos tartes

(Plusieurs tailles sont disponibles, nous consulter)

25.00 € le kilo

Tarte soleil aux abricots
Tarte Amandine aux poires
Clafoutis cerises et mirabelles
Tarte pommes tradition
Tarte abricotine
Tarte mirabelles

28.00 € le kilo

Tarte pamplemousses et poires à la crème d'amande pistache
Tarte framboises

3.50 € Tarte chocolat *(individuelle)*

4.20 € Tarte au citron *(individuelle)*



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

• **Tarifs** : Nos prix TTC en euros sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs. • **Prise de commande** : Les commandes peuvent s'effectuer par téléphone ou en boutique. De façon à toujours mieux vous satisfaire, nous vous suggérons d'effectuer vos commandes au moins 48 heures à l'avance. Pour les commandes importantes, nous vous recommandons de passer commande au moins 72 heures à l'avance. Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande d'un montant supérieur à 150,00 € TTC. • **Modification / annulation** : - Par le client : Toute annulation à moins de 24 heures de la date prévue de la réception de la commande entraîne la facturation totale (hors frais de livraison). Tarif selon zone, voir conditions générales de vente. - Par la boutique TRAITEUR JOLY : Toute annulation de commande de la prestation commandée entraîne le remboursement des sommes versées par le client à l'exclusion de toute autre indemnité. • **Modalités de paiement** : Toute commande enlevée au magasin est payable au comptant. Les modalités de paiement particulières relatives aux commandes spéciales sont indiquées sur le bon de livraison dûment approuvé. Les ventes ne sont fermes et définitives qu'après règlement total de la facture. • Les mets préparés sont principalement présentés sur des plats à usage unique (sur demande les mets peuvent être dressés sur plats consignés). Les tarifs des consignes varient en fonction des contenants. Afin d'éviter tout litige de débit de compte, les dépôts de consignes s'effectuent par chèque. • **Livraison** : La livraison n'est pas comprise dans les prix mentionnés. Le coût des livraisons est évalué en fonction de secteurs géographiques et/ou du kilométrage. • **Réclamation** : Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison / réception et mentionner ses éventuelles réclamations sur le bon de livraison. Pour être prise en compte, toute contestation relative à la facturation devra être signalée dans un délai maximum de 8 jours après la date de facturation. • **Force majeure** : La responsabilité de TRAITEUR JOLY ne pourra être engagée si des perturbations de ses services sont consécutives à des cas de force majeure. • **Litiges** : À défaut de règlement à l'amiable, tout litige sera de la seule compétence des tribunaux de Paris. • Toute commande auprès de TRAITEUR JOLY suppose l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.