

LES INSTANTS GOURMANDS

DE PASCAL JOLY

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

joly
TRAITEUR
Meilleur ouvrier de France
RENNES



www.traiteur-joly.fr



— RENNES —

COLLECTION CULINAIRE
2017



Pains surprises

- 25.00 € Pain surprise (40 toasts)
- 39.00 € Pain surprise (60 toasts)

Brioche surprise

- 42.00 € Brioche surprise Crabe (64 toasts)

Sandwiches cocktail

(Minimum 10 pièces par sorte)

- 1.80 € Saumon fumé
- 1.80 € Crabe et mousse citron
- 1.80 € Tomate, œuf mimosa et thon
- 1.80 € Jambon italien et beurre salé
- 1.80 € Club volaille marinée, céleri curry
- 1.80 € Club aux légumes

Les navettes et briochettes

(Minimum 10 pièces par sorte)

- 1.80 € Navette – Saumon frais, petits légumes, sauce légère
- 2.00 € Navette – Mousse de foie gras aux épices
- 1.80 € Navette – Crevette, tomate, sauce légère
- 1.80 € Navette – 100% végétale (tomate, carotte, concombre)
- 2.00 € Mini briochain tarama et crevette
- 1.80 € Mini briochain au jambon et piperade
- 1.80 € Mini briochain chèvre frais et tomate confite

Les tartines campagnardes

(Minimum 10 pièces par sorte)

- 1.50 € Fromage de tête, beurre de moutarde
- 1.50 € Terrine bretonne et brunoise de condiments
- 1.50 € Jambon sec et beurre salé
- 1.50 € Rillettes maison, mini cornichon, cube d'emmental

Les mini brochettes froides

(Minimum 10 pièces par sorte)

- 2.10 € Filet de canard, mozzarella aux noix, mangue
- 2.10 € Roulade de jambon, fromage de chèvre aux noix
- 2.10 € Saumon fumé, olive, tomate confite
- 2.10 € Fraîcheur de tomate et mozzarella au pistou
- 2.10 € Volaille vapeur aux trompettes de la mort
- 2.10 € Asperge verte et cœur de saumon mariné
- 2.10 € Cabillaud, huile de sésame en feuille de Nori
- 2.10 € Saint-Jacques pochée, carotte croquante
- 2.10 € Saumon cuit, cru et légumes croquants

Les mises en bouche

- 2.30 € Sphère de Saint-Jacques marinées et céleri
- 2.30 € Bulle de cocktail crevettes, mousse passion
- 2.30 € Gaspacho, crémeux mascarpone et légumes rôtis
- 2.30 € Volaille marinée et chutney exotique
- 2.30 € Petite ratatouille, bar vapeur et pesto
- 2.30 € Roulade de saumon fumé et tapenade d'aubergine

Pièces cocktail chaudes

- 13.40 € Feuilletés apéritif (boîte de 16 pièces)

Canapés Tradition et Prestige

(Minimum 10 pièces par sorte)

- 1.40 € Tomate, œuf, salade
- 1.40 € Rillettes d'oie, cornichon
- 1.40 € Crabe, citron, herbes
- 1.40 € Asperge, tomate, salade
- 1.80 € Saumon fumé écossais, beurre des Charentes
- 1.40 € Fromage de chèvre frais, tomate confite, pain de mie tomate
- 1.80 € Magret de canard fumé, pruneau et noix, pain nature
- 1.80 € Roulade de saumon fumé, crème de céleri, pain nature
- 1.40 € Artichaut confit, fêta, pain de mie tomate
- 1.80 € Grosse crevette, mozzarella bille et agrumes
- 1.40 € Chiffonnade de jambon de Pays, beurre frais, pain aux noix
- 1.80 € Saint-Jacques aux agrumes, pain aux herbes
- 1.80 € Dés de foie gras, abricot et pain noir

Pièces cocktail froides

(Minimum 10 pièces par sorte)

- 2.10 € Pince de saumon pané au sésame et pois gourmand
- 2.10 € Pétale de chorizo, pissaladière et parmesan
- 2.10 € Moelleux au citron vert, tartare de Saint-Jacques
- 2.10 € Pic de ribs et ananas vanillé
- 2.10 € Pic boule courgette croquante, panna cotta chorizo
- 2.10 € Pince de jambon cru aux aromates
- 2.10 € Maki au foie gras
- 2.10 € Cube de saumon fumé aux petits légumes
- 2.10 € Cubcake, olives et jambon
- 2.10 € Blinis de mousseux de canard, cerise amarena
- 2.10 € Bulle petits pois menthe, pain de mie tomate
- 2.10 € Blinis saumon fumé, tarama blanc et œufs de saumon
- 2.10 € Coupelle de saumon mariné aux saveurs d'Asie
- 2.10 € Blinis mini savarin Saint-Jacques passion
- 2.10 € Ratte aux petits œufs

Les plateaux de dégustation assortis

Découverte

- 31.20 € 16 pièces — 62.40 € 32 pièces
- Pétale de chorizo, pissaladière et parmesan
- Moelleux citron vert, tartare de Saint-Jacques
- Dés de foie gras, abricot et pain noir
- Mini briochain, crème de chèvre et tomate confite

Gourmandise

- 32.40 € 16 pièces — 64.80 € 32 pièces
- Mini brochette saumon mariné pané au sésame et pois gourmand
- Mini blinis gambas et agrumes
- Brochette de filet de canard fumé, mozzarella noix et mangue
- Canapé de Saint-Jacques aux agrumes

LES COCKTAILS PRÊTS À DÉGUSTER

REFLETS

11.20 € 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

20.60 € 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

Volaille vapeur aux trompettes de la mort
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

Verrine créative

Les gourmandises

Fours sucrés assortis et macarons

LUMIERE

32.80 € 18 Pièces froides par personnes
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 et 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

28.00 € par personne

Les entrées

Hure de saumon
Pâté croûte tradition
Bodeglass cocktail agrumes et crevettes cocktail

Les salades composées

Salade venezio – Salade fruity fruity
Salade piémontaise

Les plats froids

Rosbeef – Jambon à l'os fumé

Le dessert

Tarte poire et caramel

ÉVOLUTION

37.00 € par personne

Les entrées

Tarte sablée parmesan, saumon fumé, gambas, agrumes, et fenouil croquant
Filets de rouget à la méridionale
Effeillé de saumon mariné
Sphère de rémoulade de tourteau, bouillon de coquillages à la citronnelle

Les salades composées

Tagliatelles de légumes – 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

5.20 € par personne — Assortiment de charcuterie (6 pers. minimum)

Pâté de campagne

Pâté grand-mère

Terrine périgourdine

Pâté breton

Terrine de lapin tradition

Terrine de canard au poivre vert

Galantine de volaille

Rillettes d'oie

Pâté en croûte de porc et volaille pistaché

Les foies gras

(par personne)

14.10 € Foie gras de canard

14.10 € Foie gras de canard aux figues

9.90 € Millefeuille de foie gras au chutney exotique

9.60 € Caille farcie au foie gras Sovaroff

LES ENTRÉES CRÉATIVES INDIVIDUELLES

7.20 € Millefeuille de saumon fumé, chèvre frais et basilic

9.10 € Eclair de crevette et saumon gravlax aux agrumes

7.20 € Rillettes de saumon, crème légère et croûton rôti

6.50 € Millefeuille ricotta, tomate, courgette au thym, pistou

7.80 € Soufflé de Saint-Jacques aux agrumes

6.80 € Comme un avocat

7.10 € Maraîchère de Saint-Jacques

6.80 € Tomate fraîcheur, crabe et crevettes

7.80 € Finger de pâté croûte, volaille et foie gras de canard

7.20 € Caviar d'aubergine, œuf poché aux saveurs du Sud

7.80 € Bol aux saveurs d'Asie

7.40 € Soufflé d'asperges vertes, légumes et saumon fumé

9.90 € Opéra de foie gras, chutney de mirabelles

8.90 € Crabe camélio aux saveurs des îles

LES ENTRÉES TERRE & MER

(La part)

7.50 € Fond d'artichaut norvégien

6.10 € Délice de tomate au thon

4.40 € Terrine de lapereau

5.40 € Terrine d'écrevisses forestière

5.40 € Terrine du pêcheur

5.40 € Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes

5.40 € Terrine de lotte

4.50 € Coquille de saumon

13.00 € Colin reconstitué (Minimum 10 pers)

13.00 € Saumon reconstitué (Minimum 10 pers)

8.90 € Saumon fumé écossais maison

25.00 € Demie-langouste



LES SALADES

6.00 € la part — Prix pour 250 g

Macédoine

Taboulé

Monsieur (Spaghetti cuit, carotte, courgette, asperge verte, radis noir, radis botte, céleri branche)

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

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

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'œuf cuit, artichaut mariné, amande grillée)

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

Riz au thon (Riz, thon, mayonnaise, tomate)

Surprise (Céleri rave, pomme de terre, patate douce, magret fumé, coriandre, pomme, poire, fenouil)

Pêcheur (Carotte, pomme de terre, moule, crevette fraîche, hareng, pousse de betterave, œuf de caille)

Tagliatelles de légumes (Carotte, navet long, courgette, estragon, cerfeuil, sauce moutarde à l'ancienne)

Salade du moment

LES ENTRÉES CHAUDES ET TARTES GOURMANDES

(La part)

- 4.80 € Bouchée ris de veau
- 6.80 € Feuilleté de pétoncles
- 4.30 € Tarte sicilienne (*individuelle*)
- 17.00 € Foie gras poêlé, fruits du verger, réduction de cidre

Tarte saumon et épinard
Tarte niçoise
Tarte provençale
Tarte bretonne
Tarte paysanne

Tourte forestière
Quiche lorraine
Quiche aux poireaux
Quiche aux petits légumes

Prix au Kilo | **Nous consulter**

LES POISSONS, VIANDES ET LÉGUMES



Les produits de la mer

(La part)

- 20.50 € Dos de bar poêlé, légumes snackés, pistou
- 12.50 € Blanc de cabillaud vapeur, vinaigrette aux aromates
- 21.00 € Turbot aux girolles, sauce Champagne
- 15.50 € Merlu rôti, pommes de terre ratte, cébette, tomates confites
- 17.50 € Saumon aux épices douces façon Chermoula
- 18.50 € Lotte à la Dugléré
- 20.50 € Grosses noix de Saint-Jacques rôties, risotto au vert
- 17.50 € Cassolette de noix de Saint-Jacques aux girolles

Les viandes et volailles (*sans garniture*)

(La part)

- 17.00 € Mignon de porc façon Périgourdine
- 19.50 € Mignon de veau, farfalle aux champignons des bois
- 24.00 € Noix de ris de veau dorée, morilles crémeuses
- 18.50 € Selle d'agneau farcie, légumes de printemps aux herbes
- 16.50 € Filet de canette aux poivres, fruits rôtis
- 17.50 € Suprême de pintade fermière farcie ris de veau et foie gras
- 18.50 € Gigotin d'agneau de lait, légumes printaniers

Chaque fin de semaine nous vous proposons notre cuisine du marché, la carte des plats est à votre disposition en boutique.

LES PLATS À PARTAGER

(La part)

- 16.50 € Paëlla (poulet, fruits de mer, riz)
- 9.00 € Couscous (agneau, poulet merguez, légumes, semoule)
- 12.00 € Fricassée de volaille fermière à la diable
- 11.50 € Sauté de veau façon Marengo
- 13.50 € Navarin d'agneau aux petits légumes potager

LES GARNITURES ET LÉGUMES

(La part)

- 7.50 € Risotto à la truffe
- 2.80 € Galette de courgettes
- 3.00 € Pommes dauphines (150 g par pers)
- 4.50 € Gratin Dauphinois
- 5.00 € Farfalle aux champignons des bois (200 g par pers)
- 4.00 € Gratin de petits légumes
- 4.00 € Épinards à la crème
- 5.00 € Riz thai aux agrumes
- 7.50 € Légumes printaniers cuisinés
- 4.00 € Purée de pommes de terre
- 7.50 € Purée de pommes de terre à la truffe (*selon saison*)



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 consignés varient en fonction des contenants. Afin d'éviter tout litige de débit de compte, les dépôts de consignés 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 Rennes. • Toute commande auprès de TRAITEUR JOLY suppose l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.