



Pour les fêtes de fin d'année

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

les dimanches 24 et 31 décembre

8h00 - 13h30 NON-STOP

FERMETURE

le 25 décembre 2017 et le 1^{er} janvier 2018

POUR UN MEILLEUR SERVICE,
MERCİ DE PASSER VOS COMMANDES :

Avant le 15 décembre
pour le réveillon
du 24 décembre

Avant le 22 décembre
pour le réveillon
du 31 décembre

NOUS SERONS EN CONGÉS DU 1^{er} JANVIER AU 9 JANVIER
(réouverture le Mercredi 10 janvier)

Eric & Laurence
Jolly

43 bis avenue Nationale

La Neuville - 51100 Reims

Tél. 03 26 09 23 80

Ouvert

du Lundi au Samedi

de 8h00 à 13h00

de 15h00 à 19h00

BOUCHERIE - CHARCUTERIE
TRAITEUR

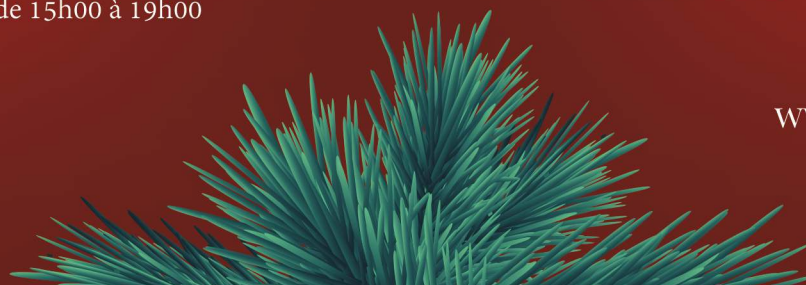


Eric & Laurence
Jolly

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

www.boucheriejolly.fr

ne pas jeter sur la voie publique - création et impression : www.e-mtia.fr - Reims



Les apéritifs

Verrines cocktails assorties (8 pièces)	19,00 €
Assortiment boudin blanc cocktail Maison (12 pièces)	11,00 €
Mini choux à l'escargot (12 pièces)	12,00 €
Mini fours (12 pièces)	12,00 €

Les entrées froides

1/2 langouste en Bellevue Maison	Selon le cours
Saumon en Bellevue garni Maison	6,50 € la part
Artichaut Norvégien	6,00 € pce
Foie gras de canard entier à l'Armagnac Maison Sur plat accompagné d'un chutney de figues et oignon	10,00 € / pers.
Foie gras de canard entier au Biscuit de Reims Maison Sur plat accompagné d'un chutney de figues et oignon	10,00 € / pers.

Les entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques Maison	6,00 € pce
Bouchée à la reine au ris de veau Maison	4,00 € pce
Escargots de Bourgogne (farce Maison)	8,00 € la dz
Ravioles aux écrevisses et pointes d'asperges	6,00 € / pers.
Boudin blanc truffé à 2% Maison	28,00 € / kg

Les feuilletés

6 PERSONNES MINIMUM

Jambon en croûte sauce morilles	9,00 € / pers.
Filet de boeuf en croûte sauce morilles	19,50 € / pers.

Les plats cuisinés

Filet de lotte sauce homardine Accompagné d'une timbale Camarguaise au riz sauvage.	15,00 € / pers.
--	-----------------



Pavé de Cerf sauce fruits rouges	19,50 € / pers.
Coq au champagne	12,00 € / pers.
Chapon des Ardennes sauce crème aux girolles	16,00 € / pers.
Dinde rouge des Ardennes sauce crème aux girolles	16,00 € / pers.

Les viandes et volailles sont accompagnées
d'un moelleux de pomme de terre au coeur coulant sauce morilles
et son bouquet de légumes

Fromages

Pensez à commander
votre fromage sélectionné
par Mr Eric LEFEVRE



Côté Boucherie

Découvrez ou re-découvrez
des produits régionaux d'exception
pour vos fêtes de fin d'année...

- ★ Dinde rouge des Ardennes
- ★ Chapon des Ardennes
- ★ Viande régionale de 1^{er} choix
- ★ Gibier

