

JULIEN
TRAITEUR



Carte des Fêtes

2024

Comment commander ?

Pour faciliter notre organisation,
merci de nous joindre par téléphone
pour réserver vos produits

du **mardi au vendredi**,
de **8h00 à 17h30**

et le **samedi**
de **9h00 à 17h00**

06 80 02 33 64

Charcuterie

Boucherie

Traiteur

Pâtisserie

Menu



CHARCUTERIE

Charcuterie



Julien Joly

ENTRÉES FROIDES

1/2 Langouste à la parisienne	23,90 €/la pièce
Foie gras nature ou truffé	Nature 110€/kg Truffé 130€/kg
Terrine de gambas infusées au curry	22,90 €/kg
Terrine de St Jacques	22,90 €/kg
Saumon gravlax	72,90 €/kg
Saumon fumé	78,90 €/kg

ENTRÉES À RÉCHAUFFER

Pot au feu de la mer	10,90 €/la part
Coquille St Jacques classique	8,90 €/la part
Coquille St Jacques revisitée	9,90 €/la part
Coquille fruits de mer	7,90 €/la part
Bouchée à la reine au ris de veau	7,90 €/la part
Escargots de bourgogne	11,90 €/la douzaine
Galette feuilletée (porc, canard, pistache)	9,90 €/la part



NOS VIANDES SANS ACCOMPAGNEMENT

Magret de canard au poivre vert	14,90 €/la part
Suprême de chapon aux morilles	12,90 €/la part
Noisette d'agneau au jus de romarin et ail confit	14,90 €/la part
Filet mignon de veau sauce périgueux (truffe)	12,90 €/la part
Suprême de pintade, jus parfumé miel et épices	14,90 €/la part
Pavé de biche saveur fruits rouges	14,90 €/la part

NOS POISSONS SANS ACCOMPAGNEMENT

Paupiette de saumon, crème de langoustine	13,90 €/la part
Brochette de Saint Jacques et gambas	14,90 €/la part

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de butternut	4 €/la part (150 g)
Poêlée de champignons	4 €/la part (100 g)
Risotto à la truffe	5 €/la part (150 g)
Pommes de terre dauphines	4 €/la part (150 g)
Flan de légumes	3 €/la part (100 g)
Gratin dauphinois	4 €/la part (150 g)



BOUCHERIE

Boucherie



Julien Joly

BOEUF

Tournedos	51,90€/kg
Tournedos rossini	65,90€/kg
Rôti de bœuf	31,90€/kg
Côte de bœuf	28,90€/kg
Façon tournedos	39,90€/kg

AGNEAU

Gigot	22,90€/kg
Épaule sans os	27,90€/kg
Épaule avec os	20,90€/kg
Rôti d'agneau farci	29,90€/kg
Couronne d'agneau	29,90€/kg

PORC

Rôti de porc orloff	15,90€/kg
Rôti de porc aux fruits	17,90€/kg
Le p'tit forestier	19,90€/kg

VOLAILLE

Dinde fermière Label Rouge	23,90€/kg
Chapon fermier Label Rouge	19,90€/kg
Poularde fermière	17,90€/kg
Pintade chaponnée	25,90€/kg
Caille fermière	22,90€/kg
Poulet fermier	15,90€/kg
Pintade fermière	15,95€/kg
Canette	16,90€/kg
Rôti de dinde	38,90€/kg
Rôti de chapon	38,90€/kg
Magret de canard	36,90€/kg
Tournedos de canard	38,90€/kg

FARCE DE NOËL

Nature	18,90€/kg
Forestière	19,90€/kg
Marrons	19,90€/kg



GIBIER

Cerf	Prix selon le cours
Sanglier	Prix selon le cours
Biche	Prix selon le cours

VEAU

Rôti de veau orloff	28,90€/kg
Rôti de veau farci	31,90€/kg
Carré de côtes	24,90€/kg
Grenadin	39,90€/kg



TRAITEUR

Traiteur



Julien Joly



PLANCHE CÔTÉ MER

Brochette de gambas fumées, saint Jacques au sel et aneth,
maquereau brûlé au citron vert

56,50 € / 4/6 personnes

PLANCHE CÔTÉ TERRE

Pluma de porc ibérique fumée au poivre timut, magret au
foie gras, tataki de bœuf ananas passion

56,50 € / 4/6 personnes

PLANCHE VARIÉTÉS SALÉES FROIDES REVISITÉES

Paris Brest, tourteau, mascarpone et argumes
Foie gras, cacahuètes, figue au banyuls
Maki saumon fumé & gambas et son gingembre confit
Mille-feuille de légumes marinés en club sandwich et son jambon
de Parme
Crèmeux de panais à la vanille et betterave chioggia



61,50 € / 35 pièces

PLANCHE VARIÉTÉS SALÉES À RÉCHAUFFER

Samoussa de cabillaud au piment d'Espelette
Accra au comté et noix
Gougère à la tomme aux truffes
Gnocchis de butternut en panko
Veau confit en chapelure de polenta



64,50 € / 35 pièces

PLANCHE VARIÉTÉS SALÉES FROIDES TRADITIONNELLES

Wrap jambon à la truffe, tomme à la truffe, mayonnaise au piment d'Espelette et roquette
Club sandwich saumon, crème à l'aneth, coriandre, concombre et mangue
Wrap tomates confites, mayonnaise et pesto
Panna cotta butternut et mousse de jambon ibérique
Lunch mini steak, foie gras et confit d'oignons

60 € / 35 pièces

PLANCHE DE CHARCUTERIES/FROMAGES

27,50 € / 3 personnes

51 € / 6 personnes

PLANCHE DE LÉGUMES CROQUANTS + SAUCE CRÈME AUX HERBES

47,50 € / 4/6 personnes

PÂTISSERIE

Pâtisserie



Julien Joly

BÛCHES 36,90 € / 8 personnes

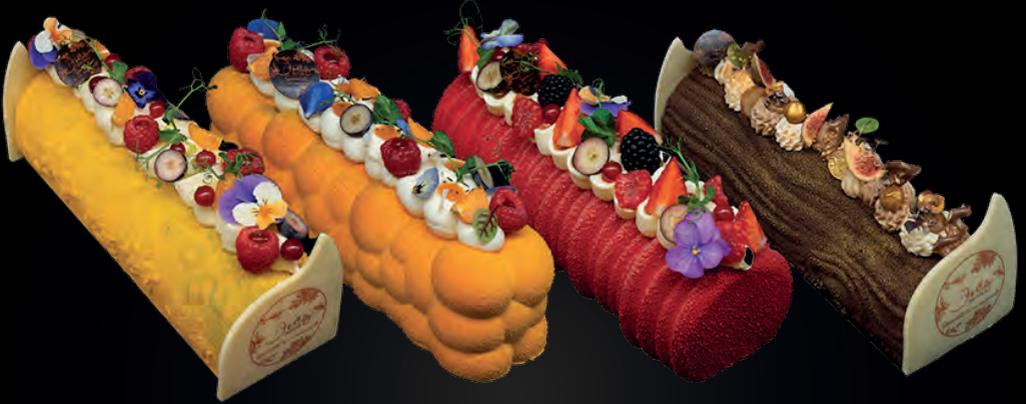
*Les formes des bûches sont susceptibles d'être modifiées

Chocolat noisette - praliné

Exotique

Citron yuzu

Vanille - fruits rouges



DÔMES INDIVIDUELS

4,80€ / pièce

Chocolat noisette - praliné

Exotique

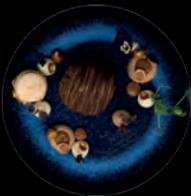
Citron yuzu

Fruits rouges - vanille

+ 2 EXCLUSIVITÉS DE NOËL

Poire et sarrasin

Chocolat au lait et mandarine



MIGNARDISES

Mignardises



Julien Joly

PLATEAU DE 15 MIGNARDISES

Mini chocolat noisette - praliné
Mini exotique
Mini citron yuzu
Mini vanille fruits rouges
Mini poire sarrasin
Mini chocolat au lait et mandarine
Choux vanille



29€ le plateau

PLATEAU DE 35 MIGNARDISES

Mini chocolat au lait et mandarine
Mini chocolat noisette - praliné
Mini exotique
Mini citron yuzu
Mini vanille fruits rouges
Mini poire sarrasin
Choux vanille

59€ le plateau



MENU

Menu



Julien Joly

Menu à 37,90 €

ENTRÉE

Foie gras, gelée de mangue, chutney de butternut, oignon rouge, citron vert et fruits secs torréfiés.

OU

Carpaccio de dorade en gravlax, glacis de vin blanc comme un vin chaud et son condiment clémentine.



PLAT

Coquelet farci aux champignons des sous-bois et marrons, potimarron rôti au poivre long de Java, pommes duchesses à l'huile de truffe et son jus de volaille réduit.

OU

Médailillon de lotte aux herbes fraîches en feuille de Nori, Saint-Jacques snackées, risotto de lentilles corails au vinaigre de noix et carottes glacées.

PLATEAU DE FROMAGES

DESSERT

Dôme individuel au choix

OU

Bûche de Noël (à partir de 8 personnes)



MENU

Menu



Julien Joly

Menu enfant à 17,90 €

PLAT

Ballotine de volaille, écrasé pommes de terre accompagnées de sa sauce crème.

DESSERT

Moelleux au chocolat

Fondue

10,90 €/par personne

Camembert, Livarot, Pont l'Évêque et cidre

Plateau Raclette

14,90 €/par personne

150g de charcuteries par personne :
Jambon blanc, jambon fumé, bœuf séché,
chorizo et rosette

200g de fromages par personne :
Nature, fumé, poivre, truffe, ails des ours





En cette fin d'année, nous tenons à
exprimer notre gratitude et à vous souhaiter
des moments chaleureux et joyeux.

Julien Joly



Joyeuses fêtes de la part de
Julien Joly et son équipe.



Nos boutiques

Soliers

Traiteur - Pâtisserie - Boucherie - Charcuterie -
Fromagerie - Épicerie fine

10 Place du Cardinal Touchet - 14540 Soliers

Lundi : Fermé

Mardi au vendredi : 8:30-13:00, 15:00-19:30

Samedi : 8:00-13:00, 15:00-19:30

Dimanche : 9:00-13:00

Fleury s/ Orne

Pâtisserie - Épicerie fine

48 Place Jean Jaurès - 14123 Fleury-sur-Orne

Jeudi et vendredi : 9:00-12:30

Samedi : 9:00-12:30, 16:00-18:30

Dimanche : 9:00-12:30

Pour télécharger notre carte des fêtes
en format numérique, scannez ici :



Bretteville s/Odon

Traiteur - Pâtisserie - Boucherie - Charcuterie -
Fromagerie - Épicerie fine

43 Route de Bretagne - 14760 Bretteville-sur-Odon

Lundi : Fermé

Mardi au samedi : 8:30-13:00, 15:30-19:30

Dimanche : 9:00-13:00

**Rejoignez-nous
sur les réseaux sociaux**



Plus d'infos sur

julien-joly-traiteur.com

