

Un Noël Ensemble



Catalogue 2024

Apéritifs Froids et chauds

PAIN SURPRISE

50 sandwichs (6/8 pers): 49,00€

FOURS SALÉS A RÉCHAUFFER

Assortiments de fours salés à réchauffer.



8 salés assortis: 7,60€

18 salés assortis: 17,10€

42 salés assortis: 39,90€



CANAPÉS FROIDS

Assortiments de canapés sur pain de mie maison.



8 canapés assortis: 7,60€

16 canapés assortis : 15,20€

21 canapés assortis: 19,95€

42 canapés assortis : 39,90€



Entrées Froides et Chaudes

QUICHES

2,50€

(Lorraine, Poireaux ou Chorizo)

MARMITTE

3,95€

(Fruits de mer, champignons, quenelles maison béchamel, pâte brisée)

Terrines de foie de volaille à partager

4/5pers: 5.10€

5/6pers: 7.50€

NOUVEAUTÉ!

«LES TOASTS DE NOËL»

(Uniquement en plateau de 8)

Base pain de mie maison

4 sortes:

-Légume

-Saumon

16,80€

-Foie gras

-Fromage

Bûche au saumon fumé à partager

(Uniquement en 8 pers : 33,60€)

Saumon fumé, pain de mie, fromage frais, ciboulette, concombre, échalote.

Bûches Traditionnelles

À BASE DE GÉNOISE...

(bûches biscuits roulées traditionnelles)

(4,20€/pers)

CAFÉ

(Génoise, crème au beurre café)

PRALINÉ

(Génoise, crème au beurre praliné)

CHOCOLAT

(Génoise, crème au beurre et ganache chocolat)

GRAND-MARNIER

(Génoise, crème au beurre Grand-Marnier, raisins)



À BASE DE MERINGUE...

(bûches avec disque de progrés*) (4,20€/pers)

CAFÉ

(Disque de progrés*, crème café)

PRALINÉ

(Disque de progrés*, crème praliné)

CHOCOLAT

(Disque de progrés*, crème chocolat et ganache de chocolat)

GRAND-MARNIER

(Disque de progrés*, crème au Grand-Marnier, raisins)

*Disque de progrés : disque de meringue aux amandes et aux noisettes.

Bûches Modernes

À BASE DE MOUSSE AUX FRUITS

(4,20€/pers)

PLAISIR

(Pain de gêne pistache, crémeux vanille, mousse aux fruits des bois)

ROI SOLEIL

(Mousse abricot, crémeux framboise, biscuit)

FRAÎCHEUR

(Mousse chocolat blanc/citron, crémeux citron, insert de mûre, biscuit)

NORMANDY

(Mousse pomme verte, ganache caramel, pommes cuites au beurre, biscuit amandes)

TRÉSOR DES ÎLES

(Velouté de fruits exotiques, insert de fraise, biscuit)









À BASE DE MOUSSE AU CHOCOLAT

(4,20€ /pers)

SUPRÊME

(Mousse chocolat noir, crémeux caramel, biscuit croquant)

PÉTILLANTE

(Mousse chocolat lait, praliné pétillant, billes croquantes, biscuit noisettes)

SAINT-LOUIS

(Mousse chocolat blanc et noir, insert framboise, biscuit amandes)

DUO DE GUANAJA

(Mousse chocolat lait et noir, biscuit chocolat et noisettes)

TROIS CHOCOLATS

(Mousse chocolats Blanc/Lait/Noir, praliné croustillant, biscuit chocolat)

CROUSTI-POP

(Mousse chocolat lait, ganache vanille, croquant caramel beurre salé, perles craquantes)

NOUVEAUTÉ 2024

Nos bûchettes individuelles A BASE DE MOUSSE

(3,50€ l'unité)

Noisetta

NOUVEAUTÉ (Mousse noisette, noisettes entieres, glaçage rocher)

Roi Soleil

(Mousse abricot et framboise, biscuit amandes)

Val de Mai

(Mousse vanille et framboise, biscuit amandes)

Trésor des lles

(Mousse fruits exotiques et fraise, biscuit amandes)

Duo de Guanaja

(Duo mousse chocolat lait et noir, biscuit chocolat)

À BASE DE CREME AU BEURRE

(3,50€ l'unité)

Chocolat

(Génoise, crème au beurre chocolat et ganache chocolat)

Praliné

(Génoise, crème au beurre praliné)

Café

(Génoise, crème au beurre café)

Vanille

(Génoise, crème au beurre vanille)

Grand-Marnier

(Génoise, crème au beurre au Grand-Marnier, raisins)

NOUVEAUTÉ

Bûches Glacées

CITRON / FRAISE POIRE / CARAMEL PASSION / CASSIS CHOCOLAT / VANILLE PISTACHE / FRUITS DES BOIS

(4/6pers: 23,40€) (6/8pers: 31,20€)

Nos autres desserts glacés

Vacherin

(Meringue aux amandes, glaces ou sorbets aux choix, chantilly) (4,20€/pers)

Omelette Norvégienne (Génoise aux amandes, glaces ou sorbets aux choix, meringue suisse) (4,20€/pers)

Plat en nougatine glacé

(Nougatine, boules de glaces ou sorbets aux choix, chantilly) (4,20€/pers)

Nos Mignardises

Petits fours sucrés

8 sucrés : 7,60€

14 sucrés : 13,30€



20 sucrés : 19,00€

42 sucrés: 39,90€

Nos délices ou idées cadeaux

Macarons

En coffet de 5,10,15 ou 20 macarons. (Chocolat, Citron, Café, Framboise, Pistache)

Ballotins de chocolats

(Existe en 150g ,250g, 350g, 500g, 750g ou 1kg) ou en coffret

Pâtes de fruits

(en coffret ou sachet) (Abricot, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Passion)

Marrons glacés En coffret de 4,6,8 ou 12 unités)

Truffes

(En boite de 140g ou 250g)

Paniers garnis, moulages de noël, tablettes, fours secs, mendiants, orangettes, croustibilles....



Ouvert du Mercredi 18 au Mercredi 25 Décembre sans interruptions.

Pour mieux vous servir : Merci de commander avant :

*Le Vendredi 20 Décembre pour Noël.

Arrêt des commandes et modifications :

*Le Dimanche 22 Décembre au soir.

(Nous serons fermés exceptionnelement : le Lundi 16, Mardi 17 et Jeudi 26 Décembre.)

Nouvel An

Ouvert du Vendredi 27 Décembre au Mardi 31 Décembre sans interruptions.

Pour mieux vous servir :

Merci de commander avant :

*Le Vendredi 27 Décembre pour le 31/12.

Arrêt des commandes et modifications :

*Le Dimanche 29 Décembre au soir pour le 31/12.

Fermeture exceptionnelle le 1er et 2 Janvier 2025. Réouverture le Vendredi 3 Janvier 2025.

La Maison Joly,

Steven & Thomas
Ainsi que leur personnel
vous souhaitent de
Joyeuses Fêtes de fin d'année!

Merci et à bientôt...

4 Place Maréchal Leclerc 14310 Villers-Bocage 02.31.77.15.42





