

MAISON

Joly

Aux Délices de Villers

Un Noël Gourmand



Catalogue 2025

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€

24 salés assortis : 22,80€

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€



Pensez à ramener un sac.

Entrées Froides et Chaudes

Terrine de foie de volaille à partager

4/5pers : 5.50€

5/6pers : 7.50€



QUICHE

(Lorraine, Poireaux ou Chorizo)

2,50€



MARMITTE

(Crevettes, champignons, quenelles maison
béchamel, pâte brisée)

4,10€

MACARON DE NOËL

ou

4,10€

-Andouille/pomme
-Chèvre/tomate séchée

-Chèvre/miel
-Saumon/boursin

NOUVEAUTÉ

Bûche au saumon fumé à partager

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

(Uniquement en 8 pers : 33,60€)



Bûches Traditionnelles

À BASE DE GÉNOISE...

(bûches biscuits roulées traditionnelles)

**CAFÉ
PRALINÉ
CHOCOLAT
GRAND-MARNIER**

Génoise, crème au beurre café

Génoise, crème au beurre praliné

Génoise, crème au beurre chocolat

Génoise, Raisins,
crème au beurre Grand-Marnier

À BASE DE MERINGUE*...

**CAFÉ
PRALINÉ
CHOCOLAT
GRAND-MARNIER**

Meringue, crème au beurre café

Meringue, crème au beurre praliné

Meringue, crème au beurre chocolat

Meringue, raisins,
crème au beurre Grand-Marnier

*Disque de meringue
Progrés d'amandes
et de noisettes.

4 pers : 16,80€

6 pers : 25,20€

8 pers : 33,60€

10pers : 42,00€

Bûches Signatures

NOUVEAUTÉ 2025
Quantité très limitée



*Uniquement en
8 personnes :
39,60€

***Forêt praliné d'hiver**

Mousse noisette, crémeux caramel,
morceau de brownies, meringue
noisettes et amandes, pâte sucrée.

***Forêt des douces saveurs**

Mousse vanille, crémeux caramel,
génoise chocolat, praliné cacahuète,
joconde caramélisée, pâte sucrée.



*Uniquement en
8 personnes :
39,60€

***Traîneau d'éclats d'orange**

Mousse chocolat noir,
insert et crémeux orange,
joconde caramélisée, croquant à
l'orange, pâte sucrée.

***Traîneau gourmand**

Mousse chocolat blanc citronnée,
crémeux et croquant pistache,
joconde caramélisée, billes craquantes,
pâte sucrée.



*Uniquement en
4 personnes :
19,80€

***Chalet des poires**

Mousse chocolat noir,
poires caramélisées,
génoise chocolat,
joconde caramélisée,
pâte sucrée.



Bûches Modernes

À BASE DE MOUSSE AUX FRUITS

PLAISIR

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

ROI SOLEIL

Mousse abricot, cremeux framboise,
insert gélifié framboise , biscuit amandes

NORMANDY

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

TRÉSOR DES ÎLES

Velouté de fruits exotiques, insert de fraise, biscuit amandes

4 pers : 18,00€

6 pers : 27,00€

8 pers : 36,00€

10 pers : 45,00€



À BASE DE MOUSSE AU CHOCOLAT

PÉTILLANTE

Mousse chocolat lait, praliné pétillant,
billes croquantes, dacquoise noisette

CROUSTIPOP

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

DUO DE GUANAJA

Mousse chocolat lait et noir, génoise
chocolat et dacquoise noisette

TROIS CHOCOLATS

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

4 pers : 18,00€

6 pers : 27,00€

8 pers : 36,00€

10pers : 45,00€





Nos bûchettes individuelles

À BASE DE MOUSSE

(3,95€ l'unité)

Noisetta

Mousse noisette, noisettes entières, glaçage rocher

NOUVEAUTÉ

Roi Soleil

Mousse abricot et framboise, biscuit amandes

Trésor des Iles

Mousse fruits exotiques et fraise, biscuit amandes

Duo de Guanaja

Duo mousse chocolat lait et noir, biscuit chocolat

À BASE DE CRÈME AU BEURRE

(3,95€ l'unité)

Chocolat

Génoise, crème au beurre chocolat

Praliné

Génoise, crème au beurre praliné

Café

Génoise, crème au beurre café

Vanille

Génoise, crème au beurre vanille

NOUVEAUTÉ

Grand-Marnier

Génoise, crème au beurre au Grand-Marnier, raisins

Nos Mignardises

Petits fours sucrés «Classique»

8 sucrés : 7,60€

14 sucrés : 13,30€



20 sucrés : 19,00€

42 sucrés : 39,90€

Petits fours sucrés «Prestige»

Uniquement en plateau de 12 sucrés : 19,80€



Composition:
- 2 brownies pécan vanille
- 2 coques macarons fruits
- 2 choux citron meringué
- 2 tartelettes caramel
- 2 tartelettes framboise/pistache
- 2 meringues avec fruits



**A noter, pour les 24/25 et 31 décembre,
aucune personnalisation ne sera possible
concernant l'ensemble des sucrés.
Merci de votre compréhension.**



Bûches Glacées

Glace ou sorbet, insert génoise et meringue amandes/noisette. Finition chantilly.

CITRON / FRAISE

POIRE / CARAMEL

PASSION / CASSIS

CHOCOLAT / VANILLE

PISTACHE / FRUITS DES BOIS

(4/6pers : 25,20€)

(6/8pers : 33,60€)

Bûchettes glacées *NOUVEAUTÉ*

Glace ou sorbet, insert génoise et meringue amandes/noisette. Finition chantilly.

POIRE / CHOCOLAT

VANILLE / CHOCOLAT

FRAMBOISE / PISTACHE

FRAMBOISE / PASSION

(4,20€/unité)

Nos autres desserts glacés

4 pers : 16,80€ 6 pers: 25,20€ 8pers: 33,60€ 10 pers: 42,00€

Vacherin

Meringue aux amandes,
glaces ou sorbets aux
choix, chantilly



Omelette Norvégienne

Génoise aux amandes,
glaces ou sorbets aux choix,
meringue suisse

Plat en nougatine glacé

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



Ces desserts peuvent être retirés avant le 24 ou
le 25 décembre.

Merci de préciser la date souhaitée lors de la
prise de commande.

Merci également de commander à l'avance,
surtout pour les desserts glacés, afin de garantir
les parfums et la taille que vous désirez.

Nos idées cadeaux

Macarons

En coffret 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)



Marrons glacés

En coffret de 4, 6, 8 ou 12 unités)

Mais aussi ...

Paniers garnis, truffes, moulages de noël, tablettes, fours secs, mendians, orangettes, croustibilles... ☆☆

Commandes:

Noël

Pour mieux vous servir :

Merci de commander avant :

***Le Samedi 20 Décembre**

Arrêt des commandes :

***Le Lundi 22 Décembre au soir**

Nouvel an

Pour mieux vous servir :

Merci de commander avant :

***Le Samedi 27 Décembre**

Arrêt des commandes :

***Le Lundi 29 Décembre au soir**

Horaires exceptionnels

Noël

Dimanche 14/12 : ouvert de 7h à 19h.

Dimanche 21/12 : ouvert de 7h à 19h.

Lundi 22/12 : ouvert de 7h à 19h.

Mardi 23/12 : ouvert de 7h à 18h

Mercredi 24/12 : ouvert 9h à 18h.

Jeudi 25/12: ouvert de 8h à 19h.

Fermeture les 15 et 16 Décembre .

Nouvel an

Dimanche 28/12 : ouvert de 7h à 17h.

Lundi 29/12 : ouvert de 7h à 19h.

Mardi 30/12 : ouvert de 7h à 19h.

Mercredi 31/12: ouvert de 8h à 18h.

Fermeture le 1er Janvier 2026.

Réouverture le 2 Janvier 2026 de 9h à 19h.

Ma commande :

Pensez à ramener votre sac
svp.

La Maison Goly,

Steven et 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

