

POUR UN MEILLEUR SERVICE,
MERCİ DE PASSER VOS COMMANDES

avant le 16 décembre
pour le réveillon du
24 décembre

avant le 22 décembre
pour le réveillon du
31 décembre

Attention : aucune commande ne sera pris en compte après ces dates

Horaires exceptionnels pour les fêtes de fin d'année

Les lundis 22 et 29 décembre
9h00 - 12h30 / 15h00 - 19h00

Les mardis 23 et 30 décembre
8h00 - 12h30 / 15h00 - 19h00

Les mercredis 24 et 31 décembre
8h00 - 13h00

Nous serons fermés
les 25 décembre 2025 et 1^{er} janvier 2026

Eric & Laurence
Jolly

43 bis avenue Nationale
La Neuville - Reims

03 26 09 23 80

boucheriejolly@hotmail.fr

OUVERT 5J/7

Mardi au Vendredi

8h00 - 13h00 / 15h00 - 19h00

Samedi

8h00 - 13h00 / 15h00 - **18h00**

RCS Reims B 326 142 221 - Ne pas jeter sur la voie publique - Création et impression ccstudio.fr - Reims



Fêtes de fin d'année 2025

Eric & Laurence
Jolly
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

WWW.BOUCHERIEJOLLY.FR

Les apéritifs

Notez vos
quantités

Boudin blanc cocktail nature - 12 pièces	16,00 €
Bouchées Dégustations - 14 pièces	16,00 €

Les entrées froides

Pamplemousse cocktail	5,00 € pce
Coquille de saumon garni Maison	9,00 € la part
Foie gras de canard entier Français à l'Armagnac Maison	15,00 € /pers

sur plat accompagné d'un chutney de figues et oignons

Foie gras de canard entier Français au Biscuit de Reims Maison	15,00 € /pers
--	---------------	-------

sur plat accompagné d'un chutney de figues et oignons

Les entrées chaudes

Boudin blanc brioché	5,90 € pce
Coquille Saint-Jacques Maison	8,50 € pce
Bouchée à la reine au ris de veau Maison	7,00 € pce
Escargots de Bourgogne (farce Maison)	12,00 € la dz
Boudin blanc truffé (truffe noire 1%)	35,00 € /kg

également disponible aux morilles ou au foie gras de canard

Les plats cuisinés

Notez vos
quantités

Pavé de saumon sauce beurre blanc	15,00 € /pers
Filet de sandre sauce beurre blanc	18,00 € /pers

Riz camarguais en accompagnement des poissons.

Coq au champagne	15,00 € /pers
Dinde rouge des Ardennes sauce crémée aux girolles et morilles	18,00 € /pers
Chapon de notre région sauce crémée aux girolles et morilles	18,00 € /pers

Gratin de pommes de terre aux champignons aromatisé à la truffe en accompagnement des volailles.

Côté Boucherie

Découvrez ou redécouvrez des produits régionaux

- ★ Dinde rouge des Ardennes
- ★ Chapon et Poularde de notre région
- ★ Viande régionale 1er choix de race Parthenaise
- ★ Gibier (*sur commande*)
- ★ Rôtis divers natures ou farcis

LES INCONTOURNABLES DE L'HIVER

- ★ Fondue Bourguignonne
- ★ Côte de boeuf
- ★ Gigot d'agneau