



POUR UN MEILLEUR SERVICE,
MERCI 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 Neuvillette - 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 ocstudio.fr - Reims



Fêtes de fin d'année **2025**

Eric & Laurence
Jolly

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

WWW.BOUCHERIEJOLLY.FR



Les apéritifs

Boudin blanc cocktail nature - 12 pièces

16,00 €

Notez vos
quantités

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

15,00 € /pers

Biscuit de Reims Maison

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

Notez vos
quantités

Les plats cuisinés

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

18,00 € /pers

aux girolles et morilles

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 Poule 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