

Bocuse à la Carte



MARCHÉ DE NOËL 2020



LES ÉPHÉMÈRES PAR L'ÉQUIPAGE
DU RESTAURANT PAUL BOCUSE

Vente à emporter - Retrait sur place



Découvrez les Éphémères à retirer à l'Abbaye de Collonges.

Commande du 1^{er} au 21 décembre 2020.

Retrait les 23, 24 et 30, 31 décembre 2020.

www.les-ephemeres.fr

Pâté en croûte Richelieu la tranche de 100 g env.	12 €
Escargots du Val de Saône en coquilles, beurre persillé la douzaine	28 €
Traditionnel foie gras de canard mi-cuit du Périgord la terrine de 500 g / 4 – 6 convives	70 €
Traditionnel foie gras de canard du Périgord, mi-cuit et truffé la terrine de 500 g / 4 – 6 convives	100 €
Saumon fumé de Norvège « Bömlo » tranché, avec beurre doux d'Isigny et citron / env. 400 g, pour 4 convives	60 €
Pâté de chasse feuilleté, sauce aux truffes canard sauvage, lièvre, sarcelle, foie gras de canard / 4 – 6 convives	120 €
Caviar Calvisius – sélection Elite ou Oscietre avec crème d'Isigny gingembre et citron vert boîtes de 50 g – 125 g – 250 g – 500 g – 1 kg	de 90 à 1 800 €
Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, sauce champagne prêtes à cuire / 4 convives / 20 noix environ	50 €
Salade de homard à la parisienne homard entier décortiqué, macédoine de légumes	70 €
Quenelles de brochet, sandre et Saint-Jacques, sauce homardine 4 convives	80 €
Poularde de Bresse Miéral truffée sous la peau à pocher ou à rôtir / prête à cuire / env. 2 kg / 2 – 4 convives	120 €
Chapon de Bresse Miéral truffé sous la peau à rôtir / prêt à cuire / env. 4 kg / 6 – 8 convives	220 €
Dinde de Bresse Miéral truffée sous la peau à rôtir / prête à cuire / env. 4 kg / 6 – 8 convives	150 €

Toutes nos volailles sont accompagnées d'une sauce aux truffes.

Truffe noire du Périgord sélection Pascal Godard truffe fraîche avec rasoir à truffes / env. 50 g / pour 5 convives	85 €
Filet de bœuf en croûte, sauce aux truffes prêt à cuire / foie gras et duxelle de champignons / pour 5 – 6 convives	180 €
Lièvre à la Royale, sauce gibier la tranche	40 €

LES SAUCES ET JUS (en bouteille de 500 ml / pour 5 convives)

Sauce fleurette aux morilles idéale pour accompagner vos volailles	30 €
Sauce brune aux truffes idéale pour accompagner vos viandes blanches et rouges	30 €
Jus de veau crémé au porto idéal pour accompagner vos viandes rouges	20 €
Sauce homardine à l'américaine idéale pour accompagner vos poissons et crustacés	25 €

LES GRATINS (en plat, pour 4 convives)

Gratin de macaronis aux truffes	40 €
Gratin de cardons à la moelle	30 €
Gratin dauphinois	30 €

Plateau de fromages sélection La Mère Richard 4 – 6 convives	45 €
--	------

Bûche de Noël « Nuances » par Benoît CHARVET, édition limitée à 500 exemplaires 6 – 8 parts	80 €
---	------

Pain d'épices Maison 8 – 10 tranches / env. 400 g	12 €
---	------

Panettone « tradizionale » 1 kg	35 €
---	------

Gourmandise de Monsieur Paul par Bernachon Palet d'or / 80 g / pour 2 convives	15 €
--	------

Vins et Spiritueux Sélection de Eric GOETTELMMANN, Chef sommelier MOF 2018	A découvrir
--	-------------

Prix nets TTC



Les Éphémères

par l'équipage du Restaurant *Paul Boine*

Retrait des offres Éphémères
à l'Abbaye de Collonges
8 quai de la Jonchère
69660 Collonges au Mont d'Or

www.les-ephemeres.fr