

# 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<sup>er</sup> au 21 décembre 2020.

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

[www.les-ephemeres.fr](http://www.les-ephemeres.fr)



<b>Pâté en croûte Richelieu</b> la tranche de 100 g env.	12 €
<b>Escargots du Val de Saône en coquilles, beurre persillé</b> la douzaine	28 €
<b>Traditionnel foie gras de canard mi-cuit du Périgord</b> la terrine de 500 g / 4 – 6 convives	70 €
<b>Traditionnel foie gras de canard du Périgord, mi-cuit et truffé</b> la terrine de 500 g / 4 – 6 convives	100 €
<b>Saumon fumé de Norvège « Bömlø »</b> tranché, avec beurre doux d'Isigny et citron / env. 400 g, pour 4 convives	60 €
<b>Pâté de chasse feuilleté, sauce aux truffes</b> canard sauvage, lièvre, sarcelle, foie gras de canard / 4 – 6 convives	120 €
<b>Caviar Calvisius – sélection Elite ou Oscietre</b> 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 €
<b>Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, sauce champagne</b> prêtes à cuire / 4 convives / 20 noix environ	50 €

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

<b>Salade de homard à la parisienne</b> homard entier décortiqué, macédoine de légumes	70 €
<b>Quenelles de brochet, sandre et Saint-Jacques, sauce homardine</b> 4 convives	80 €
<b>Poularde de Bresse Miéral truffée sous la peau</b> à pocher ou à rôtir / prête à cuire / env. 2 kg / 2 – 4 convives	120 €
<b>Chapon de Bresse Miéral truffé sous la peau</b> à rôtir / prêt à cuire / env. 4 kg / 6 – 8 convives	220 €
<b>Dinde de Bresse Miéral truffée sous la peau</b> à rôtir / prête à cuire / env. 4 kg / 6 – 8 convives	150 €
<b>Filet de bœuf en croûte, sauce aux truffes</b> prêt à cuire / foie gras et duxelle de champignons / pour 5 – 6 convives	180 €
<b>Lièvre à la Royale, sauce gibier</b> la tranche	40 €



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

<b>Sauce fleurette aux morilles</b> idéale pour accompagner vos volailles	30 €
<b>Sauce brune aux truffes</b> idéale pour accompagner vos viandes blanches et rouges	30 €
<b>Jus de veau crémé au porto</b> idéal pour accompagner vos viandes rouges	20 €
<b>Sauce homardine à l'américaine</b> idéale pour accompagner vos poissons et crustacés	25 €
<b>Truffe noire du Périgord sélection Pascal Godard</b> truffe fraîche avec rasoir à truffes / env. 50 g / pour 5 convives	85 €

Prix nets TTC

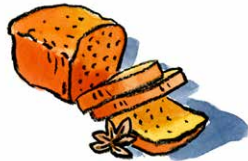
## Vins et Spiritueux

Sélection de Eric GOETTMANN, Chef sommelier MOF 2018

### 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 €
---	------



### LES DESSERTS

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 « traditionnelle » 1 kg	35 €
Gourmandise de Monsieur Paul par Bernachon Palet d'or / 80 g / pour 2 convives	15 €

Prix nets TTC



### LES COFFRETS « TRIO »

Pour vous accompagner dans vos festivités, nous vous proposons ces sélections présentées dans des coffrets de 3 bouteilles panachées.

<b>Coffret « Bourgogne » (vins blancs)</b> Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru « Clos Saint-Jean » 2017 - Paul Pillot Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru « Cailleret » 2016 - Domaine de Montille Meursault 1 <sup>er</sup> cru « Blagny » 2015 - Domaine Matrot	265 €
<b>Coffret « Bourgogne » (vins rouges)</b> Nuits-Saint-Georges « clos du Thorey » Monopole 2014 - Domaine de la Vougeraie Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> cru « les Cazetiers » 2013 - Bruno Clair Chambolle-Musigny « les Cras » 2012 - Domaine Rion	245 €
<b>Coffret « Bordeaux » (vins rouges)</b> Pessac-Léognan 2014 - Chapelle de la Mission Haut-brion Margaux 2012 - Alter Ego de Palmer Pauillac 2014 - Les Tourelles de Longueville	185 €
<b>Coffret « Champagne »</b> Billecart-Salmon extra brut « n°1 » meunier Jacquesson extra brut « cuvée n°742 » Ruinart brut « blanc de Blancs »	165 €
<b>Coffret « Vallée du Rhône » (vins blancs et rouges)</b> Condrieu 2018 - André Perret Côte-rôtie « les grandes Places » 2013 - Jean-Michel Gérin Châteauneuf-du-Pape 2015 - Château la Gardine	165 €
<b>Coffret « Découverte en France » (vins rouges)</b> Collioure « Quadratur » 2017 - Coume del mas Régnié « Croix-Penet » 2016 - Dominique Piron Languedoc Terrasses du Larzac « Lionne » 2012 - Le clos du Serre	85 €

Prix nets TTC



## CHAMPAGNE DE PRODUCTEURS

**L'âme du terroir, la sensibilité de l'interprétation et l'effervescence du goût.**

Occasion unique de découvrir, comparer et partager les talents exceptionnels des Maisons Eric Rodez, Emmanuel Brochet, Benoît Lahaye, Chartogne-Taillet, De Sousa et Tarlant

Offre limitée à 30 caisses

**les 6 bouteilles panachées**

**450 €**

## BOURGOGNE COLLECTION

**Le plaisir de s'offrir l'interprétation de six terroirs renommés en blanc et en rouge par les plus grands domaines de la région...**

Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru « la Boudriotte » 2017 - Jean-Claude Ramonet  
Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> cru « champ-Canet » 2016 - Etienne Sauzet  
Meursault 1<sup>er</sup> cru « Charmes » 2016 - Domaine des Comtes Lafon  
Vosne-Romanée 2016 - Méo-Camuzet  
Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> cru « les Cazetiers » 2013 - Domaine Armand Rousseau  
Clos des Lambrays grand cru 2013 - Domaine des Lambrays

Offre limitée à 10 caisses

**Les 6 bouteilles panachées**

**900 €**

## LÉGENDES DE BORDEAUX

**6 domaines mythiques sur 6 terroirs renommés,  
6 millésimes sur 6 décennies...**

Château Gilette 1953  
Château Haut-Brion 1967  
Château Ausone 1975  
Château Latour 1988  
Pétrus 1990  
Château Margaux 2002

À tous les amateurs passionnés et tous les gourmets, pour des fêtes mémorables ou des cadeaux d'exception.

Offre unique limitée à 10 caisses

**Les 6 bouteilles panachées**

**5 000 €**



## LA BOUTIQUE DE PAUL BOCUSE

**Champagne brut Paul Bocuse**  
la bouteille

**40 €**

**Pouilly Fuissé 2018 par Richard et Stéphane MARTIN**  
le coffret de 3 bouteilles

**75 €**

**Saint Joseph 2018 par Stéphane REYNAUD**  
le coffret de 3 bouteilles

**75 €**

**Livre « Le Feu Sacré »**

**35 €**

**Livre « Simple comme Bocuse »**

**29<sup>50</sup> €**

**Tablier coloré**

**30 €**



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](http://www.les-ephemeres.fr)