

Bocuse à la Carte



MARCHÉ DE NOËL 2020



LES ÉPHÉMÈRES PAR L'ÉQUIPAGE
DU RESTAURANT PAUL BOCUSE



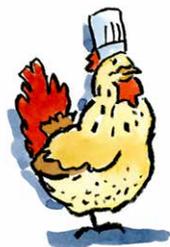
Vente à emporter - Retrait sur place

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 « Bömlø » 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 €

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

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 €
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 €
Truffe noire du Périgord sélection Pascal Godard truffe fraîche avec rasoir à truffes / env. 50 g / pour 5 convives	85 €

Prix nets TTC

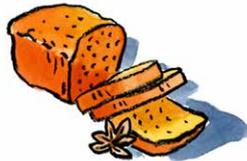
Vins et Spiritueux

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 €



LES COFFRETS « TRIO »

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

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



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^{er} cru « la Boudriotte » 2017 - Jean-Claude Ramonet
Puligny-Montrachet 1^{er} cru « champ-Canet » 2016 - Etienne Sauzet
Meursault 1^{er} cru « Charmes » 2016 - Domaine des Comtes Lafon
Vosne-Romanée 2016 - Méo-Camuzet
Gevrey-Chambertin 1^{er} 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 »	29⁵⁰ €
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