



Festin des Fêtes

26\$ / PERSONNE



ENTRÉE

Houmous de courge ancestrale Arikara et lentilles corail, salade de champignons à l'huile de truffes (Végan)

ou

Bleu de Saint-Benoit fumé, betteraves en deux façons, poire rôtie, roquette

ou

Émietté de crabe mayonnaise lime-gingembre, mangues, carottes, céleri en rémoulade aux épices

PLATS PRINCIPAUX

Médailon de lotte sauce Homardine, duo de riz sauvage et riz blanc, julienne de légumes

ou

Sauté de poulet aux champignons sauvages, mousseline de légumes racines

ou

Tofu légèrement fumé, sauce vin rouge, aïelles, oignons glacés et mousseline de légumes racines (Végan)

DESSERTS

Royal chocolat en bocal

ou

Banane rôtie et flambée au rhum, mousse vanille, biscuit chocolat

ou

Crème citron, clémentines marinées à la badiane, biscuit citronné, éclat de meringue

Option Végan sur demande



Menu tout en bocaux en 3 services

Inclus : 1 pain par personne

*En extra: ustensiles en inox + serviettes festives + plats livrés chauds:
+2\$/personne*

Tous les plats proposés sont servis dans nos bocaux en verre WECK

Les plats seront frais et préparés le jour même de la livraison

*Les plats peuvent être livrés chauds (\$ extra) ou à réchauffer par vos soins
(selon indications fournies)*

Menu disponible du 23 novembre au 31 décembre 2020

Minimum de commande de 6 personnes

*Menu à commander minimum **72 heures à l'avance***

***Dernière prise de commande pour le 24 décembre: lundi 21 décembre
pour le 31 décembre: lundi 28 décembre***

Cueillette en boutique & Livraison disponible (nous contacter)

*Nous demandons un dépôt pour les consignes des bocaux, remboursable au
retour.*

*Pour toute demandes complémentaires ou pour passer commande, nous
contacter à:*

info@bocobistro.com