





Bocobistro

MENU DES FÊTES 2026

En 3 services 42$+tx

Servi dans nos jolis bocaux en verre, avec couvercles en verre

Entrées

Bocaux de 290ml

Velouté de celeri rave et pommes de terre à l'huile de truffe, pommes Granny Smith, noisettes torréfiées (végan)

Galantine de lapin du Québec maison, chutney d'oignons rouges et canneberges, pain grillé, verdure

Ceviche de pétonles, crevettes nordique, argousier et baies de sureau, micro-pousses

Plats chauds

Bocaux de 580ml

Ballotine de poisson farcie à la mousse de saumon fumé et morue, crème d'oseille, fenouil , duo de riz basmati et noir, julienne de légumes

Effiloché de canard du Lac Brome aux champignons forestier, mousseline de pommes de terre, légumes racines glacés au poivre des dunes

Chou farci aux légumes, glace de légumes au vin rouge, boulgour (végan)

Desserts

Bocaux de 200 à 220ml

Mousse au chocolat, crème montée au café, crumble chocolat

Mousse framboise-rose-litchee, compotée de framboises, meringue

Perle du Japon au lait d'avoine et melilot, camerises et bleuets compotés
Végan

Livraison en extra (à partir de35$+tx)
Minimum de 6 personnes pour la livraison

Nos formules incluent l pain p.p + ustensiles en inox (2 p.p) et serviettes en papier festives. Les plats sont livrés chauds.

Formule à réchauffer par vos soins, sans pain et ustensiles -3$ + consignes remboursables

Service et vaisselle extra sur demande