



Par téléphone
09 78 31 75 55 / 06 74 09 79 98



Dans notre boutique des
Halles de Lyon



Sur notre site en ligne
<http://commande.comptoirpaulbocuse.com>

PASSEZ VOS COMMANDES DÈS À PRÉSENT !
*Les retraits sont ouverts du 22 au 25 Décembre
et du 29 au 31 Décembre*

DATE LIMITE DE COMMANDE :
18 Décembre

DÉCOUVREZ NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE !



COMPTOIR PAUL BOCUSE



Pour les fêtes, nos Chefs vous proposent une sélection de mets gourmands, alliant tradition culinaire et bons produits, pour vous régaler de l'entrée au dessert.

Plats signatures et festifs, bûches pâtisseries et plateaux gourmands :
Venez commander au Comptoir Paul Bocuse, par téléphone ou en ligne.

JOYEUSES FÊTES !

Paul Bocuse



ENTRÉES

Demi langouste en bellevue..... 35,90€
Mayonnaise

Escargots extra gros

Barquette de 6 9,00€

Barquette de 12 18,00€

Traditionnel pâté croûte

La tranche 10,50€

Porc, veau, volaille, foie gras, pistaches

Le Caviar Français Acipenser 105,00€

Acipenser Baerii, 50g

Foie gras 89,00€

Entier, mi-cuit, élevage Français, 500g

Mini blinis

16 pièces 5,90€



SOUPES

75cl

Crème de chou-fleur "Dubarry" 9,90€

Soupe à l'oignon 9,90€

Crème de champignons 9,90€

Velouté de carottes au cumin 9,90€

PLATS DE FÊTES

Filet de bar snacké à la plancha 16,90€

Sauce beurre blanc, épinards

Dos de saumon sauce champagne .. 14,90€

Tombée d'épinards, riz pilaf

Noix de saint Jacques 21,90€

Fondue de poireaux, beurre blanc

Magret de canard sauce Apicius 21,90€

Purée de butternut à l'huile de noisette

Civet de chevreuil

Façon Grand Veneur 21,90€

Purée de pomme de terre, beurre de Bresse

Médaille de homard 49,90€

Sauce homardine, purée de pommes de terre au beurre de Bresse

1

PLATS SIGNATURES

Volaille de Bresse AOP aux morilles, riz pilaf 21,90€

Quenelle de brochet, sauce homardine, riz pilaf, épinards 12,90€



ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois 8,90€

Gratin de cardons à la Lyonnaise 10,90€

Purée de pommes de terre 7,90€

Beurre de Bresse

Purée de pommes de terre truffée..... 12,90€

Purée de butternut 8,90€

Mijoté de légumes oubliés 11,90€

SAUCES ET JUS

25cl

Sauce homardine 9,90€

Sauce poivre vert 8,90€

Jus court de veau 8,90€

Sauce normande 8,90€

Sauce suprême 8,90€

2

LES BÛCHES DE NOËL

Eclat Vanille – Mara des Bois

6 personnes 39,00€

Biscuit madeleine à l'orange, compotée de fraises Mara des bois, mousse vanille de Madagascar

Harmonie Chocolat

6 personnes 39,00€

Biscuit cacao, mousse au chocolat noir intense et mousse vanille de Madagascar

Délice Praliné

6 personnes 39,00€

Biscuit praliné, crèmeux Gianduja, mousse chocolat au lait Jivara



COCKTAIL

Le comptoir Paul Bocuse a sélectionné C-Gastronomie pour la création de pièces cocktail festives.

Assortiment de pièces cocktail

12 pièces 20,00€

24 pièces 38,00€

*Financier miel et noix, cream cheese au bleu, confit de coing sauvage * Blini au poivron rouge, bouchon de chèvre aux bleuets, condiment pomme piment * Sablé au parmesan et poivre fermenté, oeuf de caille, sauce béarnaise * Bouchon de carotte, purée de champignons, crème fouettée végétale aux cèpes * Tartelette de saumon mariné aux herbes marines, minestrone de radis multicolores * Nougat de foie gras aux fruits secs, gelée de figues violettes au Xérès*

Jambon blanc à la truffe Tuber Aestivum en chiffonnade

400 gr / 6-8 personnes 26,00€

Chiffonnade de jambon de Parme AOP

400 gr / 6-8 personnes 26,00€

Burgers lyonnais

12 pièces 29,00€

Saucisson chaud pistaché, confit d'oignons, cervelle de canut



PLATEAUX DE FROMAGES ENTIERES AFFINÉS

4 variétés / 4-6 personnes 25,00€

6 variétés / 10 personnes 45,00€

PLATEAUX DE GOURMANDISES

Miniatures chocolat et fruits

12 pièces	20,00€
24 pièces	38,00€

Cassis: Sablé spéculoos, crémeux cassis, ganache montée au cassis * **Pomme tatin:** Pâte sablée, bille de pomme et compotée acidulée * **Financier anisé:** Financier à la badiane, ganache tendre à la vanille, confit orgeat * **Tartelette agrume:** Tartelette amandine, marmelade d'orange, crémeux léger au citron / Moelleux au chocolat: Fondant chocolat noir, gel citron, sablé au cacao * **Douceur exotique:** Sablé croustillant, crémeux au corossol, ganache tendre noix de coco * **Croq choc:** Riz soufflé et noisettes torréfiées, ganache souple lactée * **Nuts rock:** Croquant chocolat, praliné noisettes, ganache lactée, noisettes piémontaises * **Croc sureau:** Croustillant riz soufflé, noisettes et crémeux à la fleur de sureau, confit de rubarbe * **Tartelette praline:** Tartelette amandine et pralines roses * **Tartelette crumble chocolat:** Tartelette amandine chocolat mi-cuit, streusel noisettes et cacao * **Financier 100% pistache:** Financier vanille, ganache crémeux pistache, éclats de pistaches

Assortiment de macarons

Boîte de 8 pièces	16,90€
Boîte de 16 pièces	32,90€

Chocolat, caramel au beurre salé, vanille, pistache, citron, passion, framboise, cassis



GALETTE DES ROIS

38,00€

Précommandez notre galette des rois à la frangipane. (6/8 parts)

Retrait le 06 Janvier 2024

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande doit être réglée afin d'être enregistrée. Aucune réclamation ne pourra être prise en compte si elle n'est formulée lors du retrait des marchandises. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise n'est reprise ou échangée. L'annulation d'une commande est possible jusqu'à 7 jours avant son retrait. Aucun acompte ne pourra être remboursé. Les prix de nos produits sont indiqués à la pièce ou par personne sauf indication contraire. Nos prix s'entendent toutes taxes comprise set sont susceptibles de varier. Les photos sont non contractuelles et représentent des suggestions de présentation.

Pour toute information sur la composition des produits ou leurs allergènes, veuillez consulter notre documentation directement sur notre site internet, en boutique auprès de nos vendeurs ou directement par téléphone.

*Pour votre santé pratiquez une activité physique régulière:
www.mangerbouger.fr*