

# **BOCCO & CIE**

Coffret comprenant une entrée en bocal,  
un plat en bocal à réchauffer, un fromage, un dessert  
pain individuel, couverts inox et serviette

## Composez votre coffret

### ***L'entrée***

#### **Salade Franc Comtoise**

*( salade, jambon, comté, tomate, œuf, noix, vinaigrette )*

#### **Salade niçoise**

*( mesclum, thon, anchois, tomate, poivron confit,  
œuf, olive, vinaigrette )*

**Tartare de tomate, asperge vertes et écrevisses**  
*mousseline de fines herbes*

**Meli melo de tomates cerise et billes de mozza**  
*parfumé à l'huile de basilic*

**Terrine Bressane aux foies de volaille**  
*condiments et confiture d'oignon*

### ***Le dessert***

**Mousse au chocolat maison**

**Salade de fruits frais**

**Tiramissu mascarpone**

**Œuf à la neige caramélisé**

**Pana cotta mangue ananas**  
*coulis fruit de la passion*

### ***Le plat à réchauffer***

**Blanquette de veau cuisinée à l'ancienne**  
*carottes fondantes, champignons et petits oignons*

**Confit de joue de porc paysanne**  
*pommes fondantes*

**mijoté de bœuf au Trousseau**  
*pennés, lardons, champignons, petits oignons*

**Emincé de volaille sauce forestière vin Jaune**  
*polenta crémeuse au Comté*

**Blanquette de truite au coulis d'écrevisse**  
*boullgour aux petits légumes*

### ***La dégustation de fromages Comtois***

***Prix par personne : 18.00 Euros***

Minimum de commande : 5 bocco identiques  
Commande inférieur à 5 bocco : forfait fabrication 14 €

**LE CLOS FLEURI TRAITEUR SERVICE**

**TEL : 03 84 47 80 10**

**Leclosfleuri3@wanadfoo.fr**

**Annule et remplace le tarif précédent**