BOCORICO
Du fait maison livré et prêt à déguster au bureau!

LES FORMULES

Pocoduo

RETOUR DU MARCHE *(PLAT+DESSERT)* **(12€)**
/ Nous vous proposons chaque jour un plat et un dessert selon le panier du marché et l'inspiration du chef. Laissez-vous surprendre par nos recettes savoureuses.

NATURE (12€)
/ Veggie Bowl
/ Compote de poires et financiers aux amandes

FRAICHEUR (14€)
/ Fraicheur croquante de cœur de sucrine, pommes et courgettes crues, et pickles de légumes vinaigrés
/ Filet de cabillaud confit à l'huile d'olive et sommités de brocolis en vinaigrette gourmande

GOURMAND (12€)
/ Rillettes de cochon " Le Roi Rose "
/ Parmentier de bœuf braisé à l'ancienne

Pocotrio

RETOUR DU MARCHE (17€)
/ Nous vous proposons chaque jour une entrée, un plat et un dessert selon le panier du marché et l'inspiration du chef. Laissez-vous surprendre par nos recettes savoureuses.

NATURE (18€)
/ Fraicheur croquante de cœur de sucrine, pommes et courgettes crues, et pickles de légumes vinaigrés
/ Veggie Bowl
/ Tiramisu au citron

FRAICHEUR (18€)
/ Petit épeautre au citron confit, herbes potagère et églefin fumé
/ Filet de cabillaud confit à l'huile d'olive et sommités de brocolis en vinaigrette gourmande
/ Cheesecake aux pommes et spéculoos

GOURMAND (17€)
/ Œuf poché, lard croustillant et lentilles vertes du Berry en vinaigrette
/ Parmentier de bœuf braisé à l'ancienne
/ Mousse au chocolat

LES ENTRÉES

SALADE FRAICHEUR (5€)

**Fraicheur croquante de coeur de sucrine,
pommes et courgettes crues,
et pickles de légumes vinaigrés**

SE MANGE FROID / SANS GLUTEN / VÉGÉTARIEN

INGRÉDIENTS
Coeur de sucrine, pomme, courgette, citron, radis, carotte, concombre, sucre, vinaigre blanc, vinaigrette (huile tournesol, moutarde de Dijon, vinaigre de Xérès)

ALLERGÈNES
Moutarde, œuf, sulfites

Œuf poché et lentilles (5€)

Œuf poché, lard croustillant et lentilles vertes du Berry en vinaigrette
SE MANGE FROID / SANS GLUTEN / SANS LACTOSE / CONTIENT DU PORC

Lentilles vertes du Berry, œuf, lard fumé, échalote, oignon, vinaigre de framboise, persil, vinaigrette (huile tournesol, moutarde de Dijon, vinaigre de Xérès)

ALLERGÈNES : Moutarde, œuf, sulfites

Petit épeautre (5€)

Petit épeautre au citron confit, herbes potagère et églefin fumé
SE MANGE FROID / SANS LACTOSE

Petit épeautre, concombre, citron, citron confit, oignon, échalote, ail, herbes fraîches, huile d'olive, églefin fumé

ALLERGÈNES : Poisson

Rillettes de cochon (4€)

Nos rillettes de cochon « Le Roi Rose »
SE MANGE FROID / SANS GLUTEN / SANS LACTOSE / CONTIENT DU PORC

Viande de porc, saindoux

Mousse de foie (4€)

Notre mousse de foie de volaille au Pineau des Charentes à tartiner
SE MANGE FROID / SANS GLUTEN

Foie de volaille, beurre, oignons, Pineau des Charentes

ALLERGÈNES : Lactose, sulfites

PLATS CHAUDS

Parmentier de boeuf (9€)

Parmentier de bœuf braisé à l'ancienne
SE MANGE CHAUD / SANS GLUTEN

Viande de bœuf, oignons, ail, carotte, tomate, herbes fraîches, pomme de terre, lait, beurre, crème, huile d'olive, gruyère

ALLERGÈNES : Lactose

Joue de porc et moutarde (10€)

Joues de cochon fondantes à la moutarde d'Orléans et purée de carottes
SE MANGE CHAUD / SANS GLUTEN

Joue de porc, oignons, poireaux, carotte, vin blanc, moutarde de Dijon, moutarde d'Orléans, beurre, crème

ALLERGÈNES : Lactose, sulfites, moutarde

Poulet et epeautre (10€)

Aiguillette de poulet au curcuma, petit épeautre comme un risotto
SE MANGE CHAUD

Poulet, curcuma, oignon, ail, gingembre, tomate, citronnelle, crème, petit épeautre, mascarpone, parmesan

ALLERGÈNES : Lactose

PLATS FROIDS

Cabillaud et brocolis (10€)

Filet de cabillaud confit à l'huile d'olive et sommités de brocolis en vinaigrette gourmande
SE MANGE FROID / SANS GLUTEN / SANS LACTOSE

Cabillaud, huile d'olive, brocolis, ciboulette, échalote, vinaigrette (huile tournesol, moutarde de Dijon, vinaigre de Xérès)

ALLERGÈNES : Moutarde, poisson, sulfites

Veggie bowl (9€)

Veggie Bowl
SE MANGE FROID / SANS GLUTEN / VÉGÉTARIEN

Pousse d'épinards, courgette, carotte, quinoa d'Anjou, pois chiche, graine de chia, abricots secs, yaourt, citron, miel, herbes fraîches

ALLERGÈNES : Lactose

Saumon et legumes (11€)

Médaillon de saumon frais et fumé, sauce légère au citron vert et tartare de petits légumes frais
SE MANGE FROID / SANS GLUTEN

Saumon, saumon fumé, crème, œuf, citron vert, herbes fraîches, courgette, carotte, panais, butternut, huile d'olive

ALLERGÈNES : Poisson, lactose

LES DESSERTS

Tomme de chevre et coing (4€)

Tomme de chèvre et gelée de coings
SE MANGE FROID / SANS GLUTEN / VÉGÉTARIEN

Tomme de chèvre, gelée de coings

ALLERGÈNES : Lactose

Compote de poires (4€)

Compote de poires et financiers aux amandes
SE MANGE FROID / VÉGÉTARIEN

Poire, sucre, vanille, œufs, amande, farine, beurre

ALLERGÈNES : Gluten, lactose, œuf, fruits à coque

Cheesecake (5€)

Cheesecake aux pommes et spéculoos
SE MANGE FROID / VÉGÉTARIEN

Pomme, cream cheese, crème fraiche, sucre, maïzena, œuf, beurre, vergeoise, lait, farine, levure chimique, épices

ALLERGÈNES : Gluten, lactose, œuf

Tiramisu au citron (5€)

Tiramisu au citron
SE MANGE FROID / VÉGÉTARIEN

Citron, beurre, œuf, sucre, crème, farine, huile d'olive, levure chimique, mascarpone

ALLERGÈNES : Gluten, lactose, œuf

MOUSSE AU CHOCOLAT (4€)
SE MANGE FROID / SANS GLUTEN / VÉGÉTARIEN

INGRÉDIENTS
Chocolat, œuf, sucre, cacao, gélatine, crème, grué de cacao

ALLERGÈNE
Lactose, oeuf