



«La transmission du goût et des bons gestes en cuisine, des cuissons justes, des saveurs préservées, des textures travaillées sans brutalité.»

## LA CARTE À EMPORTER

### ENTRÉES & GARNITURES

Foie gras maison, (grenailles brossées huile de truffes)	500gr	80€
Terrine de foie de volailles	500gr	22€
Poêlée provençale de champignons (Pleurotes)		13€
Cœur de Poireaux (sauce Ravigote)		13€
Grenailles, (brossées huile de truffes, fleur de sel, ciboulette)		5€
Purée maison, (pomme de terre Agatha)		5€
Purée maison aux truffes & champignons		9€

### PLATS

Blanquette de veau à l'ancienne, riz «Venere»	18€
Poitrine de veau braisée, (48h, basse température), purée maison	18€
Bœuf bourguignon braisé au Valréas	18€
Quasi de Veau aux champignons «Shitake»	22€
Pastrami Dwich	15€
Poulet Rosalie, (estragon, moutarde, pointe de vanille), riz «Venere»	16€
Coquelet Fermier Entier (rôti, farci au foie gras), purée maison	25€
Choux farci de Sandre (en nage d'écrevisses), riz «Venere»	23€
Brandade de Morue à la Nîmoise (que de la Morue !), purée maison	18€
Pastrami maison, (Coleslaw et Malossol)	20€
Rognons de veau, (aux pleurotes, à la graine de Meaux, purée maison)	17€

### DESSERTS & FROMAGES

Riz Arborio au caramel	6€
Mousse au chocolat de Jacqueline	6€
Les petits choux farcis d'Alexandre (sur commande)	
Baba au rhum maison	6€
Barquette de fromages oubliés	10€

VINS : Voir Jacqueline pour tarifs et conseils

**LE BOUCLARD est ouvert pour toute commande en vente à emporter de 11h30 à 17h30**  
**LES HORAIRES PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS SUIVANT LES RESTRICTIONS SANITAIRES**  
 Pour toute commande, nous vous conseillons vivement de nous contacter à l'un de ces numéros

Jacqueline Gili — 06 63 09 62 32 — [j.gili@wanadoo.fr](mailto:j.gili@wanadoo.fr)  
 Chef Alexandre — 06 59 11 27 01 — [marnet.alexandre@gmail.com](mailto:marnet.alexandre@gmail.com)  
 Michel Bonnemort — 06 09 80 78 02 — [boisat@me.com](mailto:boisat@me.com)  
 Le Bouclard — 01 45 88 90 01 — [rezabouclard@gmail.com](mailto:rezabouclard@gmail.com)

EMPORTEZ MOI OU LIVREZ MOI (coût à la charge du client)



# LES CONSEILS DU BOUCLARD



Michel

Jacqueline

Alexandre

## PASTRAMI !



Pastramiser est un vieux procédé de macération / cuisson / conservation d'une viande ou d'un poisson importé aux États-Unis en 1875 par les Juifs-Roumains. La poitrine de bœuf est le morceau le plus utilisé. La recette consiste à pommader ce morceau (Poitrine de bœuf, 12kg) avec un mélange de sel et d'épices, (dont chacun détient le secret !) et le laisser macérer pendant 4 jours et comme le bœuf Wagyu, on masse la viande une fois par jour. Ensuite il faudra la cuire pendant 3 jours à basse température (70°C) et 95% d'humidité. Le dessalage, séchage et une légère fumaison donneront le signal de la dégustation. À l'époque où les réfrigérateurs n'existaient pas, on pastramisait pour conserver la viande sous la selle de son cheval ! Je ne vous garantis pas l'hygiène mais c'est écrit, après 300km le produit était tendre et bon !

L'origine Judéo-Roumaine du Pastrami est intéressante parce qu'elle regroupe des saveurs "Ottomanes" qui étonnent et séduisent notre œil et odorat Caucasiens. Bref aujourd'hui, notre façon artisanale, grâce aux équipements de cuisine modernes, lui assure un succès remarquable.

C'est le produit que j'élabore pour votre plaisir, dans la cuisine du Bouclard.

## MODE D'EMPLOI

### RÉGÉNÉRATION

- FROIDE : Ouvrez la poche et dégustez.
- CHAUDE : Immergez la poche sous vide dans une casserole avec assiette retournée sur le fond. Température 70°C environ, 3 minutes par 100gr. Ne pas utiliser le micro-ondes car il durcit les viandes.



PAS DE PANIQUE ! L'étiquette sur chacune de nos préparations vous rappelle les informations essentielles.

*Blanquette de veau à l'ancienne, Riz «Veneré»*

Fournisseur Elevateur	<b>Boucheries Nivernaises</b>	
Date de mise sous vide	<b>27/01/21</b>	<b>Réchauffer au bain-marie frémissant</b>
À utiliser avant le	Date mise sous vide + 15 Jours	Température
Poids de la poche	<b>250 Grs</b>	<b>70°</b>
Température de conservation	Réfrigérateur entre 2° et 4°C	Temps
		<b>3 minutes par 100 Grs</b>

• bouclard.com • 1 rue Cavallotti, 75018 Paris •  
• rezabouclard@gmail.com • 06 63 09 62 32 • 01 45 22 60 01 •

**Impérativement respecter la mention «à consommer avant le» et la température de conservation. Nos produits peuvent contenir des traces allergènes.**

## LE SOUS-VIDE

Technique développée par Georges Pralus au milieu des années 1970 pour le restaurant Troisgros à Roanne, toujours employée par de grands restaurateurs (Bocuse, Robuchon et ... Le Bouclard).

La technique consiste à raréfier l'air par dépression. La nourriture est cuite pendant longtemps, parfois bien plus de 24 heures, dans des sachets hermétiques placés en eau chaude à environ 60 °C. La nourriture cuite de cette façon garde son aspect original, ne perd pas ses propriétés alimentaires et maintient sa texture normale. Le conditionnement dans un emballage étanche dont on retire, partiellement l'air empêche la prolifération des microbes : valeur nutritive conservée, temps de conservation plus long, goût naturel, fraîcheur, couleur et texture...

## LE BOUCLARD SPÉCIALISTE DES CRUSTACÉS

La préparation des produits, dont le décorticage est effectué à la main, se fait dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes du secteur alimentaire.

**SUR COMMANDE EN 48/72H**  
«Homards européens ou canadiens, Langouste rose d'Afrique du Sud, Langoustines d'Écosse, Noix de Saint-Jacques, Ravioles de homard, Langoustines, Tourteaux...»  
**QUE NOUS PRÉPARERONS COMME VOUS LE DÉSIREZ**

Les crustacés sont des produits vivants dont les prix varient tout au long de l'année. Contactez-nous pour plus d'informations.



**Le Bouclard**  
Restaurant de cuisine traditionnelle  
1 rue Cavallotti 75018 Paris  
Tél. : 01 45 22 60 01  
www.bouclard.com  
rezabouclard@gmail.com

COSMOPOLITAN

LE FIGARO

L'EXPRESS

Le Parisien

LE NOUVEL  
Observateur

madame  
FIGARO

Travellers'  
Choice™



Nous expédions dans toute l'Europe en 24h via UPS (coût à la charge du client)

Nous comptons sur votre gourmandise, votre solidarité et votre fidélité. Prenez soin de vous et de vos proches !