

The Bouclard Times

N°3

DEPUIS LE TEMPS, ON A TANT DE CHOSES À VOUS DIRE

© 2021 Le Bouclard

1, RUE CAVALLOTTI - 75018 PARIS

www.bouclard.com

LE BOUCLARD

restaurant cuisine traditionnelle

JACQUELINE

VOUS ACCUEILLE POUR
DÉJEUNER : MARDI AU VENDREDI
DÎNER : LUNDI AU SAMEDI

1 RUE CAVALLOTTI 75018 PARIS
PARKING À 50M (11 RUE FOREST)

01 45 22 60 01
REZABOUCLARD@GMAIL.COM
WWW.BOUCLARD.COM

LE CLICK & COLLECT CONTINUE
MÊME APRES LE CONFINEMENT
ET AUX MÊMES HEURES
QUE LE RESTAURANT



La grande leçon que l'on retire d'un repas au Bouclard, c'est qu'il faut toujours se méfier des autodidactes des poêlons car ils connaissent à merveille les clés du bonheur à table.

Jean-Luc Petitrenaud



SUR L'ARDOISE

«VASY & TESTIT»

J'ai piqué cette recette dans le site de la Table de Béangère. Bon allez, trêve de plaisanterie, je vous dévoile tout. En fait, il s'agit d'une petite chose que l'on déguste à l'apéritif. Et oui, beaucoup de bruit pour pas grand chose.

Ingrédients : 100g farine, 125g bacon, 70g Comté râpé, 60g beurre fondu, 3,5 CS lait, 1 œuf

Préparation : Dans un saladier, mélanger le beurre fondu, la farine, le lait et l'œuf. Découpez le bacon en petits morceaux. L'incorporer à la pâte et y ajouter le Comté râpé. Étalez la pâte en forme de boudin et la placer dans un film étirable. Mettre au frigo pendant 1 h mini.



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€
Salade César		9€

PLATS

Blanquette de poissons à l'ancienne, riz «Venere»	8€
Poitrine de veau braisée, (48h, basse température), purée maison	18€
Bœuf bourguignon braisé au Valréas	18€
Rôti de Veau aux champignons «Shitake»	22€
Poulet Rosalie, (estragon, moutarde, pointe de vanille), riz «Venere»	16€
Coquelet Fermier Entier (rôti, farci au foie gras), purée maison	25€
Brandade de Morue à la Nimoise (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

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

VINS : VOIR JACQUELINE POUR TARIFS ET CONSEILS

LE CLICK & COLLECT CONTINUE MÊME APRES LE CONFINEMENT
ET AUX MÊMES HEURES QUE LE RESTAURANT

HOMMAGE

PERTE D'UN VRAI MARIN ET GRAND CAPITAINE D'INDUSTRIE



Le Dimanche 30 Mai 2021 Bruno Bich est décédé. Pour les plus anciens, Bic évoque tellement de souvenirs, de nostalgie. D'abord le stylo à bille, celui qu'on avait à l'école mais que la maîtresse n'aimait guère. Pour elle, la plume et l'encre violette, les pleins et les déliés c'était mieux... Plus tard, Bic, ça a été le briquet avec lequel on allumait les premiers pétards ou encore les rasoirs qu'on empruntait à son père pour se couper les premiers poils, les soirs de boom... Dans les épiceries de quartier, Bic n'était jamais très loin des boîtes de Carambar ou de Mistral Gagnant... Excellent marin, en 2020 il m'invita sur son voilier pour faire le tour des Baléares avec cette grande navigation de nuit (25 kts de vent) qui reste pour moi un souvenir mémorable avec aux écouteurs, La chevauchée des Walkyries ! Dans mon restaurant, il mangeait des rognons et des rognons... En devisant sur nos mutuels souvenirs salés ! A bord de son merveilleux sloop "Bamboo", Bruno, un soir, dans une crique déserte des Baléares, entrain de refaire le monde, me reconvertit aux cigares cubains avec un excellent cognac ! Merci Bruno et à Bientôt Michel Bonnemort (80)

"Je me rappelle m'être fait emporter par le courant du Long Island Sound de façon à bien empaler un beau Dufour sur une ligne de casier à homard... Bruno m'avait confié la barre...Heureusement dans l'équipage, un vieux «salt» connaissait la tactique pour sortir de l'emprise...Rarement vu un courant d'une telle puissance... Comme dit Michel... À bientôt..." Francis Mollet (79)

ANECDOTE

EDOUARD PRÉFÈRE LA HOULE À LA FOULE



L'ancienne génération ne montre aucun stress en retour de COVID. Les anglais disaient que le vin de bordeaux était meilleur après avoir traversé le Golf de

Gascogne et la Manche ! Et bien sachez qu'il en est de même pour les hommes. La preuve qu'un Swan peut se barrer sous le vent avec seulement 2 doigts....

STAR DE CINÉMA



Pour voir le film, flashez !



J'ai une grande tendresse pour Le Bouclard et pour son équipe. Avant la fermeture administrative des restaurants, j'y venais avec mes amis, j'y ai écrit ou signé des projets professionnels. J'ai une histoire en lien avec Le Bouclard.

Par chance, depuis longtemps, le Chef Michel Bonnemort avait développé la vente à emporter sous vide ce qui m'a permis pendant ces périodes de

fermeture, d'emporter Le Bouclard à la maison... Aujourd'hui nous pouvons y revenir et y passer de bons moments mais j'ai gardé l'habitude de commander mes plats préférés et les déguster à la maison.

Ce film est un amical clin d'œil à un lieu et à des gens que j'aime. Vous aussi, soutenez un restaurant que vous aimez et commandez-lui vos plats préférés à emporter.

The Bouclard Times

N°3

DEPUIS LE TEMPS, ON A TANT DE CHOSES À VOUS DIRE

© 2021 Le Bouclard

1, RUE CAVALLOTTI - 75018 PARIS

www.bouclard.com

LES INFLUENCEURS PARLENT DU BOUCLARD

Et on les remercie !



mon_paname restaurant Le Bouclard Paris
Aimé par baptiste.music et 431 autres personnes
mon_paname Rouvrez le Bouclard!

Nous l'attendions cette ouverture du @le_bouclard, nom de dieu!
On s'était promis avec @partagasd4_fr que ce serait une de nos premières tables.
Parce que c'est une institution, que Michel le patron est un personnage, que Jacqueline l'associée en salle est une merveille, qu'on y mange très bien et surtout que l'on y est rudement bien.
On démarre sur des œufs mayonnaise énormes de bonté avec leur jaune un poil mollé et une mayo un chouia liquide en mode léger. J'adore.
Délice jaune et blanc
En deuxième partie, un pastrami de maboul servi sur table dans sa poêle avec trois œufs au plat.
Festin impérial
Le Poulet "Rosalie", du nom de la grand-mère de Michel en photo un peu partout dans le resto, est une dinguerie à base d'estragon et qu'est-ce que j'aime ça, de moutarde et une pointe de vanille!
De bonnes est vraies frites maison comme j'aime
On arrose d'un Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes" de Frédéric Magnin sur un millésime 2015
Bref, un bonheur qui n'attendait plus que l'extase avec ce Paris-Brest d'anthologie que j'ai pu goûter ici.
Un truc qui remet en cause ton schéma du Paris-Brest à jamais.
Une crème aérienne d'une légèreté qui te permet d'oublier que tu viens d'en manger un et d'en recommander un autre



johanna_alam restaurant Le Bouclard Paris
Aimé par j.goar et 271 autres personnes
johanna_alam BISTROT

Vous prenez un lieu feutré à l'abri des regards, des recettes de grands-mères traditionnelles transmises au fil des générations, exécutées avec justesse et finesse, un maître des lieux charismatique aux mille et une vies, qui en a des tonnes à conter à d'indéfectibles habitués autour d'une belle table, et quelques célébrités qui bâtissent sa légende. Ça donne @le_bouclard, un bistrot rare fondé il y a 20 ans par Michel Bonnemort, vrai parisien passé par New York en 1967 (il m'a raconté avoir fait Woodstock !), mais attaché à ses racines et son histoire familiale qu'il avait envie de partager aux amateurs de très bonne bouffe.
Tout dans ce repas était absolument délicieux, du boeuf Bourguignon braisé au Valréas au riz Arborio au caramel, en passant par le foie gras maison associé aux grenailles brossées à l'huile de truffe (je n'aurais jamais cru que c'était aussi bon).
À chaque fois que l'on me demande où manger du côté de Place de Clichy, je ne sais jamais quoi répondre.
Maintenant, c'est bon

VOUS AUSSI DEVEZ INFLUENCEUR !
le_bouclard restaurant Le Bouclard Paris

DÉGUSTATION DES GRANDS CRUS 2015 AU VERRE !!

		Verre 12,5 cl	Bouteille 75 cl
Margaux	BLASON D'ISSAN	18,54	74,16
Margaux	CH. SIRAN 2015 75CL	22,83	91,32
Margaux	BARON DE BRANE 2010 75CL	24,78	99,12
Margaux	BLASON D'ISSAN 2010 75CL	26,34	105,36
Margaux	CH. CANTENAC BROWN 2015 75CL	34,14	136,56
Médoc	CH. MOULIN DE CASSY 2015 75CL	4,89	19,56
Médoc	CH. MOULIN DE CANHAUT 2015 75CL	5,05	20,18
Médoc	CHAPELLE DE POTENSAC 2015 75CL	8,40	33,60
Moulis	CH. CHASSE SPLEEN 2015 75CL	19,71	78,84
Moulis	CH. MAUCAILLOU 2005 75CL	19,74	78,96
Pauillac	FLEUR DE PEDESCLAUX 2015 75CL	14,25	57,00
Pauillac	CH. GRAND PUY DUCASSE 2015 75CL	24,78	99,12
Pauillac	ECHO DE LYNCH BAGES 2015 75CL	25,95	103,80
Pauillac	CH. PEDESCLAUX 2015 75CL	27,12	108,48
Pessac-Léognan	L'ESPRIT DE CHEVALIER RG 2015 75CL	15,03	60,12
Pessac-Léognan	LES HAUTS DE SMITH RG 2015 75CL	15,81	63,24
Pessac-Léognan	CLEMENTIN DE PAPE CLEMENT RG 2015	16,82	67,30
Pessac-Léognan	LES HAUTS DE SMITH RG 2010 75CL	28,68	114,72
Pomerol	LE SEUIL DE MAZEYRES 2015 75CL	10,74	42,96
Pomerol	FUGUE DE NENIN 2015 75CL	18,93	75,72
Pomerol	L'HOSPITALET DE GAZIN 2015 75CL	21,66	86,64
Pomerol	FUGUE DE NENIN 2010 75CL	22,83	91,32
Pomerol	DUO DE CONSEILLANTE 2015 75CL	35,70	142,80
Saint-Emilion Grand Cru	LA RESERVE DE LOUIS 2015 75CL	13,47	53,88
Saint-Emilion Grand Cru	CH. GRAND CORBIN DESPAGNE 2015 75CL	20,88	83,52
Saint-Emilion Grand Cru	PETIT FIGEAC 2015 75CL	30,24	120,96
Saint-Estèphe	CH. PHELAN SEGUR 2015 75CL	26,34	105,36
Saint-Estèphe	CH. HAUT MARBUZET 2015 75CL		
Saint-Julien	CONNETABLE TALBOT 2015 75CL	18,54	74,16
Saint-Julien	LES FIEFS DE LAGRANGE 2010 75CL	20,88	83,52
Saint-Julien	CH. GLORIA 2015 75CL	25,95	103,80
Saint-Julien	CH. LAGRANGE 2015 75CL	29,46	117,84
Saint-Julien	LA CROIX DUCRU BEAUCAILLOU 2015	30,63	122,52

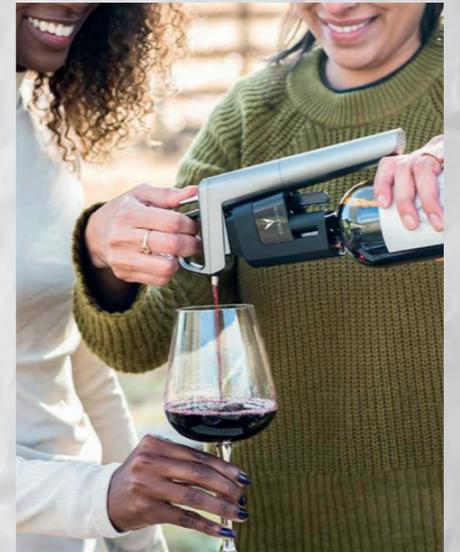
CHÈQUES CADEAU DU BOUCLARD



Un bon moyen de célébrer un moment spécial tel que *Je pense à toi, je ne serai pas là mais bon appétit* ou le traditionnel *je t'aime* ou même *je te déteste...* Il peut également être utilisé pour des occasions spéciales : gain de pari, repas familial, divorces, réconciliation, déjeuner ou dîner «coquin», NBB (noces, banquets, baptêmes), Noël, nouvel an, Kippour, Hanouka, Baccalauréat, départ en retraite, fête des mères et des pères... À vous de choisir !

5
5 chèques cadeaux à offrir !
Chacun pour une valeur de 25 euros
= 125€ 100€
Une belle ristourne pour (vous) faire plaisir...
Demandez-les à Jacqueline.

HIGH TECH

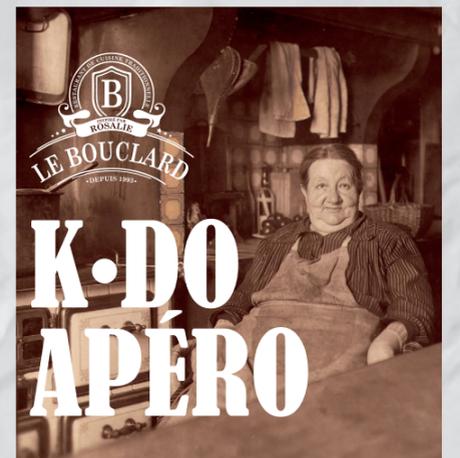


TU SAIS OUVRIR UN GRAND CRU SANS RETIRER LE BOUCHON ?

FACILE avec ce tire-bouchon du futur...
Son aiguille va traverser la capsule et le bouchon. Ensuite grâce à sa cartouche de gaz Argon (un gaz inerte, inodore et sans saveur) située dans la poignée, il va remplacer l'espace vide restant dans la bouteille ! Ce qui évite toute oxydation du vin, qui peut ainsi se garder plusieurs jours. Indispensable.
www.coravin.fr

LE COIN DES BONNES AFFAIRES

APÉRITIF OFFERT



Merci de votre visite et distribuez ce cadeau à vos amis

BON POUR UN APÉRITIF POUR 2
rouge ou blanc

Identifiez-vous de façon à reconnaître qui m'envoie ces nouveaux clients

Nom :

Mail :

Chaque fin de mois, 10 clients envoyés = 1 repas gratuit

1 rue Cavallotti 75018 Paris - Tél. 01 45 22 60 01
rezabouclard@gmail.com - www.bouclard.com

Faites le plein de ces cartes et distribuez les avec parcimonie (avec qui ?) car elles donnent droit à l'apéro pour 2... À condition d'être remplies...