



## La famille boco s'agrandit très bientôt !

Nous sommes fiers de vous annoncer  
la naissance en avril 2012  
d'un nouveau restaurant boco  
à Bercy-Village  
(Cours St Émilion - Paris 12<sup>e</sup>).

Pour fêter cet événement et l'arrivée  
de notre Carte de Printemps,  
deux nouveaux Grands Chefs  
rejoindront la "Bande à boco".

**Dès à présent, nous avons envie  
de vous dire "Bercy boco!"**

**Et maintenant vous pouvez  
aussi dîner chez boco !**

Nouveaux horaires d'ouverture:  
11 h 00 à 22 h 00



## boco chez vous boco au bureau

Des amis à dîner, pas envie de cuisiner ?  
Au bureau, pas le temps de bouger ?  
Quand même envie de bien manger ?  
Tous nos boco peuvent être emportés,  
ou livrés, aussi simplement que ça.

**Pour emporter,**  
passez choisir ou consultez notre carte  
sur [www.bocobio.com](http://www.bocobio.com). Appelez le 01 42 61 17 67  
et passez les chercher.

**Pour vous faire livrer,**  
appelez-nous entre 9h et 20h30 au 01 42 61 17 67.  
*Livraison de proximité à partir de 20€.*  
*Livraison dans tout Paris à partir de 180€.*  
(pour la livraison de proximité, consultez le plan  
de la zone de livraison sur [www.bocobio.com](http://www.bocobio.com))

**Boco prépare aussi vos cocktails, réceptions  
et repas de fêtes, en boco: renseignez-vous !**



3, rue Danielle Casanova Paris 1<sup>er</sup>  
(à l'angle de l'avenue de l'Opéra)

**Ouvert du Lundi au Samedi,  
de 11 h à 22 h**

[www.bocobio.com](http://www.bocobio.com)



Le bistrot  
pour manger  
comme un chef  
pour 15 euros  
et c'est 100% bio.



**CARTE D'HIVER**  
2012

# la carte



boco cuisine à partir de produits frais biologiques, la carte et les prix peuvent varier en fonction des saisons et des approvisionnements.

## les entrées

**Anne-Sophie Pic**

L'œuf moelleux, lentilles fondantes et pétales d'oignons doux ..... 5,20 €  
Saumon fumé, céleri et pommes Granny en rémoulade ..... 6,60 €

**Gilles Goujon**

Velouté de butternut, croûton grillé ..... 4,80 €  
Salade de paleron de bœuf "À la parisienne" ..... 6,40 €

**Emmanuel Renaut**

Salade croquante de racines, gelée, pomme, betterave ..... 4,80 €

**Vincent Ferniot**

Salade de crevettes, radis et pommes acidulées ..... 6,50 €  
Salade russe de crudités et saumon fumé ..... 5,60 €  
Potage de Poule-au-Pot "À la Reine" ..... 4,80 €

## les plats

**Anne-Sophie Pic**

Tendron de veau confit, chutney de prunes et pommes mousseline ..... 8,60 €  
Filet de bar à l'estragon, risotto rouge ..... 9,50 €  
Médallions de volaille au chou vert, marmelade de citron ..... 8,90 €  
Pâtes sardes au petits champignons ..... 6,50 €

**Gilles Goujon**

Quiche de petits légumes, comme une crème brûlée ..... 6,40 €  
Le Pot-au-feu aux légumes d'hiver ..... 7,80 €

**Emmanuel Renaut**

Risotto de coquillettes au fromage de montagne et jambon blanc ..... 6,60 €  
Mijoté de cochon et polenta crémeuse au maïs grillé ..... 7,40 €

**Vincent Ferniot**

Blanquette de poulet comme à la ferme ..... 7,80 €  
Macaronis à la sauce tomate de M<sup>me</sup> Ferniot ..... XL 8,50 €  
Agneau de "7 heures au moins" ..... 8,60 €  
Riz long de Camargue ..... 1,50 €  
Flageolets, beurre et persil ..... 2,00 €  
Purée de pomme de terre maison ..... 2,00 €

## les fromages

Comté fruité et confit de figues ..... 4,60 €  
Tomme de brebis et confiture de cerises ..... 4,60 €

## les desserts

**Christophe Michalak**

Crème caramel au beurre salé ..... 3,60 €  
Petite tarte "Tout citron" ..... 3,70 €  
Pouding moelleux, mangue-agrumes ..... 3,20 €  
Mont-Blanc et marmelade de cassis ..... 3,80 €

**Frédéric Bau**

"Ze Mousse" au chocolat, crumble amande ..... 3,60 €  
Banana split à notre façon ..... 3,80 €  
Scala café - chocolat ..... 3,80 €

**Vincent Ferniot**

Légèreté de pêche Melba ..... 3,60 €  
Compote de pommes et poires vanillée ..... 2,80 €

## la pause salée

Les croques spéciaux de **Vincent Ferniot**

Croque Parigot ..... 5,50 €  
Croque Jurassien ..... 5,50 €  
Croque Napolitain ..... 5,50 €

## la pause sucrée

**Christophe Michalak**

Cake fondant au chocolat ..... 3,20 €  
Cookie au chocolat ..... 2,50 €  
Petit cake fondant à la pistache ..... 2,60 €  
Petit cake citron ..... 2,80 €

**MENU DU JOUR À 15€**  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

## la "bande à boco"

Six chefs parmi les plus talentueux de leur génération ont imaginé pour boco des recettes à faire tomber.



**Anne-Sophie Pic**

**Restaurant Pic\*\*\*, Valence (Drôme)**

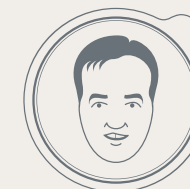
Véritable madone des fourneaux, seule française distinguée par les 3 étoiles au guide Michelin, sa cuisine lui ressemble : géniale et discrète, savoureuse et très féminine.



**Gilles Goujon**

**L'Auberge du Vieux Puits\*\*\*, Fontjoncouse (Aude)**

Dernier français entré dans le club très fermé des 3 étoiles au Michelin, sa cuisine est ensoleillée, fine et débordante d'émotions.



**Emmanuel Renaut**

**Flocons de Sel\*\*, Megève (Haute-Savoie)**

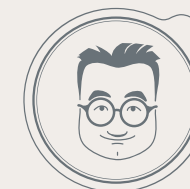
Emmanuel est aussi turbulent que sa cuisine est précise. Amoureux des produits de la montagne, il passe ses plats comme les portes d'un slalom : avec souplesse et vivacité.



**Vincent Ferniot**

**Boco, Paris 1<sup>er</sup>**

Depuis 25 ans il explique et partage à la télévision les meilleurs produits des régions de France. C'est aussi un excellent cuisinier fou de saveurs et de terroir.



**Frédéric Bau**

**École du Grand Chocolat-Valrhona, & restaurant Umia-Tain l'Hermitage (Drôme)**

Frédéric est un créateur à la pensée foisonnante et au caractère généreux. Mais il est bien plus que cela : c'est Monsieur Chocolat !



**Christophe Michalak**

**Le Plaza-Athénée, Paris 8<sup>ème</sup>**

Ce fringant jeune homme, Champion du Monde de pâtisserie, vous offre tout son enthousiasme et son talent. Les femmes l'adorent parce qu'il les a comprises dans leurs désirs sucrés.