



Plateau Cocooning

Ce que le plateau comprend de froid :

- Céviche de pétoncles & mangues
- Tataki de thon rouge & wakame
- Wrap de saumon fumé & câpres
- Salsa de maïs & guacamole sur pain naan
- Terrines & croûtons

Ce que le plateau comprend de chaud (à réchauffer) :

- Brochette de saucisses & mayo maison
- Tartelette escargots gratinés
- Flan de sanglier & poires
- Mini pizza sushi aux 2 saumons
- Rouleau impérial au canard confit
- Egg roll veau & champignons

Non taxable

→ 1 personne 50\$

→ 2 personnes 80\$

Infos :

- Aucune modification possible, les plateaux sont vendus tels quels.
- Réserver le plus tôt possible et avant mardi le 9 février sur notre site de commande en ligne OU par courriel au info@leboke.ca
- <https://web.ishopfood.com/#/le-boke/>
- La prise de possession se fera vendredi le 12 février entre 13h et 17h.
- Il est possible de vous le faire livrer à la maison avec frais de 5\$ le samedi 13 février entre 9h et midi.

Repas gastronomique en amoureux (Prêt-à-réchauffer)

La table d'hôte comprend la **crème de légumes** au pesto de tomates séchées d'amour, le **cœur fondant** aux trois fromages du Québec & confits d'oignon à la grenadine ainsi que la **languette de chocolat** velouté & coulis de framboises.

Choix de repas :

Non taxable

___ Volaille farcie au canard confit à la framboise (bague de légumes à l'érable & gingembre et pommes de terre dauphinoises).

→ 1 personne 50\$

→ 2 personnes 80\$

___ Filet mignon Angus AAA cuit au thermocirculateur servi avec son beurre maître d'hôtel et sauce au poivre rose (bague de légumes à l'érable & gingembre et pommes de terre dauphinoises).

→ 1 personne 60\$

→ 2 personnes 100\$

___ Duo de fruits de mer (crevettes & pétoncles) sur risotto de poivrons rouges (bague de légumes à l'érable & gingembre)

→ 1 personne 55\$

→ 2 personnes 90\$

Infos :

- Réserver le plus tôt possible et avant mardi le 9 février sur notre site de commande en ligne OU par courriel au infi@leboke.ca
- <https://web.ishopfood.com/#/le-boke/>
- La prise de possession se fera vendredi le 12 février entre 13h et 17h.
- Il est possible de vous le faire livrer à la maison avec frais de 5\$ le samedi 13 février entre 9h et midi.

Dégustation de sushis *Spécial St-Valentin*

Le plateau de sushis comprend :

- Nigiris au saumon fumé
- Hosomakis fraises et avocats
- Makis légumes et fromage à la crème
- Makis thon tataki, avocat et concombre
- Makis crevettes et tempura
- Makis au tartare de saumon et mangues
- Makis goberge, mayo épicée et légumes
- Surprises du chef

Taxable

- 16 morceaux pour 1 personne 30\$
- 32 morceaux pour 2 personnes 50\$

**** Ajoutez une petite pizza sushi aux 2 saumons + un dessert gourmand de languette de chocolat velouté et coulis de framboises à votre commande ****

- 1 personne + 18\$
- 2 personnes + 25\$

Infos :

- Aucune modification possible, les plateaux sont vendus tels quels.
- Réserver le plus tôt possible et avant mardi le 9 février sur notre site de commande en ligne OU par courriel au info@leboke.ca
- <https://web.ishopfood.com/#/le-boke/>
- La prise de possession se fera vendredi le 12 février entre 13h et 17h.
- Il est possible de vous le faire livrer à la maison avec frais de 5\$ le samedi 13 février entre 9h et midi.