100 % artisanal

DES PLATS CUISINÉS DE QUALITÉ



Des plats préparés, cuisinés et mis en bocal dans une conserverie artisanale.



Un repas complet, équilibré, en portion individuelle à consommer dans sa marmite.



Des fruits et légumes frais et de saison, issus principalement de producteurs locaux.

Des ingrédients sélectionnés et sans conservateur.

Envie d'un repas?





Je choisis ce qui me fait envie



Je contacte la réception pour passer commande



Boc' appétit!

Pour prolonger le plaisir, les produits Ty Bocal se conservent non ouverts à température ambiante!



N'hésitez pas à demander votre recette préférée à emporter!

Si vous souhaitez en savoir plus sur notre producteur...



www.tybocal.fr





A DÉCOUVRIR DANS VOTRE HÔTEL



Notre offre room service originale

AVEC NOTRE PARTENAIRE



RÉINVENTE LA CONSERVE







NÉDITS ET NOS ENTR ORIGINALES

POURSUIVEZ PAR NOS PLATS SAVOUREUX

DESSERTS GOURMANDS

CRAQUEZ POUR NOS

CONFIT DE TOMATE AU PIMENT D'ESPELETTE

Des tomates fraîches lentement confites justes relevées au piment d'Espelette.

TERRINE DE CAMPAGNE

Une recette au naturel pour laisser s'exprimer la qualité de la viande des porcs bretons.

CAVIAR D'AUBERGINE

Aubergines, poivrons, oignons, lentement mijotés avec du romarin.

COCOS SAUCISSE, SAUCE A LA FOURME D'AMBERT

HACHIS PARMENTIER BŒUF CARBONADE

La version nordiste du hachis parmentier, une douce

purée de pommes de terre pour accompagner une

viande de bœuf mijotée dans une sauce carbonade

aux subtiles notes de bière.

PARMENTIER DE MORUE

Une onctueuse purée aux notes d'huile d'olive sur un

lit d'émietté de morue.

Une saucisse confite pour accompagner les célèbres haricots bretons lentement mijotés avec de la fourme d'Ambert.

CURRY DE LENTILLES, EMINCES DE VOLAILLE

Faites le plein de fer avec ces lentilles délicatement mijotées dans une sauce au curry et accompagnées d'émincés de volaille.

DALH DE LENTILLES CORAIL

Plat Végan Emblématique de l'Inde, ce plat fera voyager vos papilles avec ses lentilles fondantes parfumés à la coriandre et aux épices indiennes.

MOELLEUX AMANDE ET FLEUR D'ORANGER

Un biscuit à l'amande imbibé de sirop à la fleur d'oranger et son cœur crémeux au chocolat.

MOELLEUX CHOCOLAT ET RHUM

Un biscuit chocolat imbibé de sirop au rhum et son cœur crémeux au chocolat blanc.

TATIN POIRE BANANE CHOCOLAT

L'accord parfait du chocolat avec la poire et la banane dans un dessert gourmand avec son crumble de sablé breton.

Nos recettes en bocaux sont fabriquées artisanalement en Bretagne, à partir d'ingrédients locaux et de saison. Sans additif ni conservateur ajoutés.

GASPACHO

Une soupe rafraichissante aux saveurs méditerranéennes, agrémentée de basilic.

TATIN POTIRON NOISETTE

Le gourmand mélange du potiron avec des noisettes torréfiées, relevé par un confit d'échalotes, le tout recouvert d'une pâte sablée.

TATIN ENDIVES CARAMELISEES

Des endives finement caramélisées et surmontées d'un confit d'oignons & châtaignes et d'une pâte sablée aux 4 épices.

Boc' appétit!









TARIFS REPAS

-	Entrée/Plat ou Plat/Dessert	15,00 €
-	Entrée/Plat/Dessert	20,00€
-	Apéritif (amuse bouche)	4,50 €
-	Entrée	6,00€
-	Plat	10,00 €
-	Dessert	6,00€
-	Boisson	3,00 €

Prix 2021 nets, taxes et service compris, susceptibles de modification sans préavis En cas de litiges, vous pouvez faire appel à un médiateur : Association Médiateurs Ad Hoc - http://www.mediateursadhoc.fr 5 rue des Renforts - 31000 Toulouse - France E-mail: contact@mediateursadhoc.fr Tel: 05.34.31.16.33