

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



Kyriad

Notre offre room service originale

AVEC NOTRE PARTENAIRE



RÉINVENTE LA CONSERVE



DÉCOUVREZ NOS TARTINABLES INÉDITS ET NOS ENTRÉES ORIGINALES

5€10

POURSUIVEZ PAR NOS PLATS SAVOUREUX

7,30€

CRAQUEZ POUR NOS DESSERTS GOURMANDS

5,10€

Apéros tartinables (pain non fourni):

TERRINE DE CAMPAGNE

POIVRONS CONFITS

Des poivrons confits dans du jus d'orange accompagnés d'oignons croquants.

Entrées chaudes:

CHEESECAKE TOMATE

La douceur du fromage de chèvre associée à l'acidité du coulis de tomate pour une entrée fondante.

TATIN COURGETTE OIGNON RAISIN

Des courgettes marinées dans du citron, une légère note de sucré avec le confit d'oignon & raisin et une pâte sablée aux herbes de Provence.

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 ENDIVE CARAMELISEE

Entrées froides:

GASPACHO

SOUPE FRAICHE (COURGETTE AUX AGRUMES)

FINANCIER DE PORC

Un sauté de porc mijoté dans une sauce au vin blanc et olives, accompagné de pommes de terre et d'aubergines fondantes.

PARMENTIER DE MORUE

Une onctueuse purée aux notes d'huile d'olive sur un lit d'émietté de morue.

CHOU VERT BRAISSEE PORC AU CIDRE

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.

GALETTE JAMBON FROMAGE

GALETTE SAUCISSE MOUTARDE

Boc' appétit !

TART'Y CREME VANILLE CAFE

Une pâte sablée imbibée de café ristretto pour « réveiller » une douce crème à la vanille.

CREPE POIRES CHOCOLAT

Une aumônière de crêpe de froment garnie de poires fondantes nappées d'une sauce chocolat noir.

TATIN POIRES BANANE CHOCOLAT

UN FRUIT OU UN YAOURT: 0€50

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



PRODUITS FRAIS & DE SAISON



FAIT MAISON



PRODUIT JUSTE ICI