



Manger bon et sain en boKal par un chef étoilé Michelin

Tout est né de la volonté de Laurent Azoulay, Chef étoilé Michelin depuis 2009, de créer une forme de restauration nouvelle qui réponde avant tout à sa propre exigence de goût et de haute qualité, afin de répondre à une clientèle très exigeante des stations d'hiver où il est basé en saison dans son restaurant étoilé Michelin L'Ékrin by Laurent Azoulay et qui souhaite disposer chez eux d'une restauration simple mais de qualité...ne pas cuisiner après une longue journée de ski...

L'idée est aujourd'hui de développer cette offre de saison sur l'année et pour tous...

Chef très exigeant et poussant parfois la rigueur à l'extrême, rigoureux, Laurent a imaginé ce challenge d'offrir à son prochain, une cuisine saine, simple et surtout d'accès aisé et à moindre coût.

Épicerie Affinée

Une cuisine de haute qualité, présentée en libre-service dans des bocaux de verre transparent, à emporter ou livrés, dans des épicereries de quartiers ou de villages au plus près de chez vous.

Le Chef étoilé Michelin, Laurent Azoulay, chef de file d'une cuisine saine...

Les recettes boKal sont créées et cuisinées par Laurent et ses proches collaborateurs, une sélection de recettes précises et équilibrées afin de répondre au cahier des charges de la DDM (Date de Durabilité Minimale), grâce à un process par autoclave afin de donner une date de conservation optimisée entre...6 mois à 3 ans.

Pour être très agréable à l'achat les prix sont volontairement très étudiés et analysés sur l'intégralité de toute la chaîne d'approvisionnement, de production, de stockage et de distribution. Afin de tenir sa promesse d'une cuisine de tradition accessible à un large panel de connaisseurs et gastronomes.

boKal renouvelle sa carte selon les produits de saison.

Afin de satisfaire les gastronomes les plus exigeants et par la même un large public de connaisseurs, chaque carte est construite de manière équilibrée en veillant à proposer systématiquement une proportion de recettes végétariennes, biologiques, sans gluten, sans porc...

boKal 100% naturel, sans aucun conservateur, respectueux de la biodiversité et des saisons.

Des produits de qualité

Chez boKal, les matières premières et les produits sont sélectionnés avec le plus grand soin et répondent aux exigences d'une charte qualité des plus exigeante établie par Laurent et faisant l'objet de contrôles réguliers d'un organisme de certification indépendant.

Transparent comme le verre

Laurent a choisi de présenter ses plats dans des bocaux de verre, un contenant idéal pour préserver la saveur et l'intégrité des préparations culinaires. Le verre et la conservation font plus que très bon ménage depuis plus de 227 ans avec la découverte de Monsieur Appert (1749-1841).





Tarifs revendeurs

VELOUTÉS

[50 cl | 1 à 2 portions • 95 cl | 2 à 3 portions]

Châtaignes
Lentilles vertes du Puy
Potirons à l'huile de noixette
Carottes - orange - mangue
Panais
Petit pois à la menthe
Courgette au curry
Tomates de Provence
Poireaux - pommes de terre

PLATS

[280 g | 1 portion]

Tartiflette comme on aime en Savoie
Travers de porc au miel
Parmentier de canard confit
Bœuf bourguignon
Blanquette de veau à l'ancienne
Épaule d'agneau confite aux agrumes
Joue de cochon fermier au vin rouge

SAUCES

[50 cl]

Tomates - basilic
Bolognaise
Carbonara

CONFITURES

[220 g]

Fraise
Framboise
Abricot
Orange
Myrtille

TARTINABLES

[120 g]

Foie gras de canard mi cuit au naturel*
Pressé de légumes du soleil
Rillettes de thon
Pâté de cochon fermier
Houmous à l'huile d'argan
Concassé de tomates aux olives noires
Caviar d'aubergines aux aromates

DESSERTS

[120 g | 1 portion]

Crème caramel*
Crème au chocolat noir*
Poire de Savoie au vin chaud
Compote pomme / poire / coing - bergamote
Ananas au sirop et épices des Iles
Crème passion*
Crème aux agrumes*
Crème Pistache*
Crème praliné amande - noixette*
Crème fraise de pays*
Compote abricot - pêche - romarin
Compote pomme - banane - fraise

* : À conserver au frais entre +1°C & +4°C
Minimum de commande par produit : 12 bocaux
Franco à partir de 500€ HT

Conseils pour réchauffer votre boKal

Au four à micro-ondes

- Enlevez le joint en caoutchouc
- Pour les plats, réchauffez le boKal 4 min 30" - 750 watts

Au bain marie

- Placez le boKal fermé avec le joint caoutchouc dans l'eau frémissante pendant 15 à 20 minutes
- Il est conseillé d'immérer entièrement le boKal

À la casserole

- Versez votre sauce ou votre velouté, chauffez à feu doux

Sauce
tomate - basilic
50 cl



boKal

Laurent Azoulay
04 79 41 69 32
www.bokal.fr • contact@bokal.fr

158 rue des Jeux Olympiques - 73550 Méribel