

DÉCOUVREZ NOS BOCAUX

Retrouvez l'ambiance et la cuisine des Bistrots Parisiens en Bocaux



Nous avons le plaisir de mijoter pour vos papilles de bons petits plats traditionnels préparés en bocaux pasteurisés :

- Les produits utilisés sont toujours frais et de saison
- Le Chef utilise très peu de matière grasse ; juste un filet d'huile d'olive quand nécessaire
- Sans conservateur, sans correcteur d'acidité, sans émulsifiant, sans stabilisant, bref sans les E101 que nous ne voulons pas voir dans nos bocaux

Tout simplement des plats sains, équilibrés et authentiques !



Membre du **Collège Culinaire de France, Les Bocaux du Bistrot** s'engagent pour la préservation de l'authenticité de nos terroirs et des valeurs universelles de la gastronomie.



Le geste éco-responsable

Les bocaux sont 100% recyclables et/ou réutilisables.