



## LES ENTRÉES

- Foie gras de canard Extra I.G.P. mi-cuit (en terrine de 0.400g) 105 € HT le Kilo
- Saumon fumé maison (par nos soins) 56 € HT le Kilo

\* \* \*

### PORTION

- Feuilleté de Saint Jacques tombée d'endives et pesto 11.00 € TTC
- Aspic de légumes et crustacés au citron vert 8.50 € TTC
- Terrine de saumon et Saint-Jacques à la tomate confite 7.50 € TTC
- Tourte de ris de veau aux caviars d'aubergines 8.50 € TTC
- Râpée d'endives, céleri rave à l'huile de noisettes torréfiées  
Macaron au magret de canard fumé 8.00 € TTC
- Gâteau de homard et artichaut aux filaments de Safran du Val de Loire 17.00 € TTC
- Sommités de romanesco, brocoli, radis noir à l'huile d'olive  
Poêlé de queues de gambas aux épices douces 8.90 € TTC



## LES PLATS

### LES VIANDES

(PORTION)

- **Ballotine de canard au yuzu, sauce poivre de Sichuan** 9.50 € TTC
- **Cuisse de canette à la crème de tomate séchée, gastrique à l'orange** 7.80 € TTC
- **Suprême de pintade au citron/gingembre, sauce vinaigre balsamique blanc** 8.50 € TTC
- **Épaule de biche mijotée aux griottes du nord** 9.00 € TTC
- **Brochette de filet de canard, sauce miel thym** 10.00 € TTC

### LES POISSONS

- **Dos de poisson (selon l'arrivage) velouté d'agrumes** 12.50 € TTC
- **Ballotine de Merlu – Sauce à l'infusion de poivre** 9.00 € TTC
- **Poêlé de Noix de St. Jacques 4 pièces snackées, Jus de volaille au fenouil** 14.00 € TTC

BOCCA D'OR Traiteur

11 rue de la Boissière - 41000 - Saint-Sulpice-de-Pommeray

Mail : [contact@leboccador.com](mailto:contact@leboccador.com) - Tél. : 02.54.42.22.48



## FIN D'ANNÉE 2020

### LES MISES EN BOUCHE

Voici quelques conseils pour un apéritif de fin d'année :

- Un apéritif léger → 5 pièces
- Un apéritif confortable → 7 pièces
- Un apéritif copieux en remplacement d'une entrée → 12 pièces

### LES PETITS FOURS SALÉS FROIDS

- Pomme de terre farcie à l'esturgeon fumé
- Macaron noisette au Saint Maure de Touraine
- Blinis de maïs et jambon fumé
- Boudin blanc et son sablé à la graine de sésame noire
- Brochette de coppa et gruyère au raisin      Prix à l'unité → 1.10 € TTC

### LES PETITS FOURS SALÉS CHAUDS

- Feuilleté à l'escargot
- Palmier parmesan
- Quiche de ris de veau
- Roulade d'abricot moelleux parfumé à la fêta
- Ananas farcis au lard fumé      Prix à l'unité → 1.10 € TTC

### LES VERRINES SALÉES FROIDES

- Endive et céleri rave parfumés à l'huile de noisette et magret de canard fumé
  - Cœurs de palmier, pamplemousse, artichaut au pesto et gambas poêlées
- Prix à l'unité → 1.45 € TTC