

## NOS OFFRES DE MARIAGE 2021

### QUE LE GOUT ET L'ORIGINALITE L'EMPORTENT

Le Bocca d'or Traiteur, situé en Val de Loire, est à votre service depuis 1984. Niché à Saint Sulpice de Pommeray dans le Loir et Cher, aux portes des riches terroirs de la Sologne et les jardins de la Touraine, **Le Bocca d'or**, vous propose une cuisine de tradition française mettant l'accent sur des produits frais et de saison issue de la Région Centre. Fidèle à nos valeurs nous sélectionnons avec le plus grand soin nos matières premières chez des producteurs locaux.

Tout nos créations culinaires, salées et sucrées, sont fabriquées dans notre laboratoire par le Chef Patrice Galland et son équipe.

Nous mobilisons notre savoir-faire et notre expertise pour vos moments privilégiés, chaque demande peut être personnalisée pour vous offrir une réception aux caractères inoubliables, à votre image et à vos goûts.

L'équipe vous accueillera avec enthousiasme et sera à votre écoute pour répondre à toutes vos demandes.

PATRICE GALLAND

Gérant / Chef



Instagram du Bocca D'or

## Dans les différentes formules proposées sont compris dans les tarifs

\* \* \*

- Le Nappage en coton blanc (sur la base d'une nappe pour 8 convives et 1 serviette par adulte)
- La Verrerie cristalline soufflée (verres à pied)
- Assiette porcelaine de Sologne – forme « Osmose »
- Couvert le Brun orfèvrerie – finition « vogue »
- Service effectué par nos maîtres d'hôtel (prévu 1 personne/25 convives)
- Vacation de 10h (transport, installation et rangement/chargement compris) (au-delà Facturation à 40.00 € TTC/ heure commencée/ personnel)
- Eaux minérales plates et gazeuses, (Cristalline et Badoit verte, en bouteilles plastique à discrétion durant tour le repas)
- Boissons chaudes mises à disposition sur un buffet (café et tisanes)
- Transport frigorifique (périmètres de 50 km au-delà nous consulter)
- Casse ou perte de verres : facturation à l'unité à 3.00 € TTC
- Facturation établie sur le nombre de personnes confirmé 10 jours avant la réception
- Pas de droit de bouchon si nous assurons une partie des boissons de la soirée (cocktail ou repas)

\*\*\*\*\*

### PROPOSITION 1

COCKTAIL 8 pièces + MENU (entrée, plat, fromage, dessert)

### PROPOSITION 2

COCKTAIL 12 pièces + MENU (plat, fromage, dessert)

\*\*\*\*\*

### VINS



*Tous les menus proposés sont des exemples d'associations de produits,  
Ils peuvent tout à fait être adaptés en fonction de vos goûts et envies  
N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements*

## PROPOSITION N°1

### COCKTAIL 8 PIÈCES POUR RÉCEPTION DE MARIAGE

#### Préparations culinaires

Assortiment de verrines (*prévu 1 pièce/pers en 2 variétés*)  
Assortiment de petits fours froids et chauds  
(*7 pièces/pers en 10/12 variétés*)

*Liste des petits fours/verrines en pièce jointe donnée à titre d'exemple pouvant varier en fonction des saisons, des approvisionnements de l'inspiration du Chef*

Possible de rajouter des Ateliers (liste en annexe)

#### Le service

*Effectué par nos maîtres d'hôtel – 1 pour 25 convives*

#### Le matériel

*Buffet, mange-debout, nappage couleur champagne, verrerie cristallin, serviette, cocktail, petit matériel de présentation et de service.*

#### Les boissons alcoolisées

*A.O.C Coteaux du Vendômois - Propriétaire « Domaine de Brazillier » Pétillant BLANC ET ROSE  
Sur la base d'une bouteille pour 4 pers.*

*En cas de dépassement facturation à la bouteille ouverte au tarif de 14.50€ TTC/unité*

#### Les softs

*Assortiment de jus de fruits locaux, Coca-Cola, eaux plates et eaux gazeuses  
Fontaine à eau (mise à disposition dès notre arrivée)*

**Prix par personne : 18.96 € TTC**



## PROPOSITION 1 / MENU N°1

*Petit pain au levain artisanal*

\*\*\*

Salade de légumes verts à la crème d'herbes fraîches

Macaron de saumon fumé par nos soins

\*\*\*

Ballottine de poulet fermier parfumée à l'écorce de citron et gingembre

Semoule de blé à l'abricot moelleux et aux amandes

\*\*\*

*Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru*

*Salade verte de saison et pain figues/noisettes*

\*\*\*

*Buffet de desserts (servi en buffet ou à l'assiette)*

\*\*\*

*Eaux minérales plate et gazeuse*

*(Bouteilles en plastique)*

\*\*\*

*Boissons chaudes sur buffet (café et tisane)*

**Prix par personne : 48.10 € TTC**

## PROPOSITION 1 / MENU N°2

*Petit pain au levain artisanal*

\*\*\*

*Fondant de saumon à l'artichaut et caviar d'aubergine*

*Sommité de légumes à l'huile d'olive et basilic*

\*\*\*

*Suprême de pintade (label) parfumée à la tomate confite et fleur de thym*

*Sauce au vinaigre balsamique*

*Poêlée de légumes*

\*\*\*

*Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru*

*Salade verte de saison et pain figues/noisettes*

\*\*\*

*Buffet de desserts (servi en buffet ou à l'assiette)*

\*\*\*

*Eaux minérales plate et gazeuse (Bouteilles en plastique)*

\*\*\*

*Boissons chaudes sur buffet (café et tisanes)*

**Prix par personne : 49.70 € TTC**



## PROPOSITION 1 / MENU N°3

*Petit pain au levain artisanal*

\* \* \*

*Variétés de tomates ancienne, mozzarella infusion basilic,*

*Vinaigrette des Bénédictins*

\* \* \*

*Cuisse de canette mijotée à la crème de tomates séchées, sauce anisée*

*Poêlée de légumes d'été*

\* \* \*

*Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru*

*Salade verte de saison et pain figues/noisettes*

\* \* \*

*Buffet de desserts (servi en buffet ou à l'assiette)*

\* \* \*

*Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)*

\* \* \*

*Boissons chaudes sur buffet (café et tisanes)*

Prix par personne : 52.20 € TTC

## PROPOSITION 1 / MENU N° 4

*Petit pain au levain artisanal*

\* \* \*

*Ratatouille maison parfumée aux filaments de Safran*

*Poêlée de gambas à la tomate cerise*

\* \* \*

*Mitonné de veau français, sauce gastrique à l'orange*

*Mosaïque artichaut, haricot vert fenouil à la mousseline de carottes*

\* \* \*

*Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru*

*Salade verte de saison et pain figues/noisettes*

\* \* \*

*Buffet de desserts (servi en buffet ou à l'assiette)*

\* \* \*

*Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)*

\* \* \* \*

*Boissons chaudes sur buffet (café et tisanes)*

Prix par personne : 54.70 € TTC



## PROPOSITION 1 / MENU N° 5

Petit pain au levain artisanal

\*\*\*

Fondant de homard à la tomate confite et safran du Val de Loire

Cocktail de légumes verts et crumble aux graines de sésame

\*\*\*

Filet de Veau (français) poêlé, sauce aux aromates,

Déclinaison de légumes de saison

\*\*\*

Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru

Salade verte de saison et pain figes/noisettes

\*\*\*

Le Chocolat dans tous ses états !

(Macaron, sorbet, crème brûlée, mousse)

\*\*\*

Eaux minérales plate et gazeuse

(Bouteilles en plastique)

\*\*\*

Boissons chaudes sur buffet (café et tisanes)

**Prix par personne : 74.80 € TTC**



## PROPOSITION 2

### COCKTAIL 12 PIÈCES POUR RÉCEPTION DE MARIAGE

#### Préparations culinaires

##### **1 animation sur buffet : cuisson sur plancha**

- Brochette de gambas et courgettes aux épices douces  
(Autres animations disponibles sur demande)

**Assortiment de verrines (prévu 1 pièce/pers en 2 variétés)**

**Assortiment de petits fours chauds dont le toast de foie gras maison**  
(Prévu 10 pièces en 15 variétés)

*Liste des petits fours/verrines en pièce jointe donné à titre d'exemple pouvant varier en fonction des saisons, approvisionnement et inspiration du Chef*

#### Le service

*Effectué par nos maîtres d'hôtel – 1 pour 25 convives*

#### Le matériel

*Buffet, mange-debout, nappage couleur champagne, verrerie cristallin, serviette cocktail, petit matériel de présentation et de service.*

#### Les boissons alcoolisées

*A.O.C Coteaux du Vendômois - Propriétaire « Domaine de Brazillier » Pétillant BLANC ET ROSE  
Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes.*

*En cas de dépassement facturation à la bouteille ouverte au tarif de 14.50€ TTC/unité*

#### Les softs

*Assortiment de jus de fruits locaux, Coca-Cola, eaux plates et eaux gazeuses  
Fontaine à eau (mise à disposition dès notre arrivée)*

**Prix par personne : 25.86 € TTC**



## PROPOSITION 2 / MENU N°1

*Petit pain au levain artisanal*

\*\*\*

Suprême de pintade label parfumée à la tomate confite et fleur de thym

Sauce au vinaigre balsamique et poêlée de légumes

\*\*\*

*Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru*

*Salade verte de saison et pain figues/noisettes*

\*\*\*

*Buffet de desserts (servi en buffet ou à l'assiette)*

\*\*\*

*Eaux minérales plate et gazeuse (Bouteilles en plastique)*

\*\*\*

*Boissons chaudes sur buffet (café et tisanes)*

**Prix par personne : 38.50 € TTC**

## PROPOSITION 2 / MENU N° 2

*Petit pain au levain artisanal*

\*\*\*

*Mitonné de veau (français), sauce gastrique à l'orange*

*Mosaïque artichaut/haricot vert/fenouil à la mousseline de carottes*

\*\*\*

*Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru*

*Salade verte de saison et pain figues/noisettes*

\*\*\*

*Buffet de desserts (servi en buffet ou à l'assiette)*

\*\*\*

*Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)*

\*\*\*

*Boissons chaudes sur buffet (café et tisanes)*

**Prix par personne : 41.50 € TTC**





## Nos entremets (Gâteau rectangulaire)

### Nuage

*Biscuit chocolat + mousse chocolat noir + crème vanille*

### Le Soleil

*Dacquoise noix de coco + mousse framboise + insert crémeux citron*

### Cocktail Exotique

*Dacquoise amande + mousse de fruits exotiques + ananas fruits pochés*

### Symphonie

*Pain de gènes pistache + crémeux citron + coulis de framboise*

### Impérial

*Génoise chocolat + mousse chocolat noir+ croustillant praliné + insert chocolat blanc*

### Charlotte

*Biscuit cuillère + mousse framboise + insert fruits rouges*

### Saveur 41

*Biscuit viennois + bavarois chocolat lait + insert crémeux fraise + confiture de fraise*

### Le Roussillon

*Pain de gènes à la fleur d'oranger + pulpe d'abricot + insert griottes*

**Note :** Notre dessert "Trois saveurs gourmandes" se compose d'une part d'entremet et de deux autres "gourmandises" (macarons, sorbet, salade de fruits frais, crème brûlée, choux, etc.) le tout choisi par vos soins



## CARTE DES BOISSONS

### Boissons Sans Alcool

	TTC
- Cristalline bouteille plastique (1.5L)	1.10
- Badoit bouteille plastique (0.75L)	2.70
- Jus de pomme du Pays de Chambord (1L)	6.65
- Jus de poire du Pays de Chambord (1L)	6.65
- Coca bouteille plastique (1,5 L)	5.61
- Café ou Thé (thermos ou percolateur)	1.15



## CARTES DES VINS

### Vins BLANC

- Coteaux du Vendômois " Domaine de Brazillier" propriétaire Brazillier	11.40
- Sauvignon de Touraine "Château de La Presle" à Oisly	13.71
- Cheverny " Domaine Philippe Tessier" à Cheverny Bio	19.83
- Cheverny Domaine Daridan	14.10
- Reuilly " Domaine Cordaillat" à Mereau	18.00
- Quincy " Domaine Jérôme de La Chaise" à Quincy	18.30
- Menetou Salon " Domaine Chavet et Fils" à Menetou Salon	22.44
- Pouilly Fumé " Domaine Serafini" à Tracy-sur-Loire	23.10
- Chardonnay " Domaine de La Presle" à Oisly	20.46

### Vins ROUGE

-Coteaux du Vendômois AOC « Domaine de Brazillier » pro Brazillier	11.40
-Touraine Gamay « Château de Presle » à Oisly	13.71
- Cheverny « Domaine Daridan »	14.10
- Cheverny " Domaine Philippe Teissier" à Cheverny Bio	20.01
- Saumur Champigny " Domaine de Nerleux" à Saint-Cyr-en-Bourg	19.76
- Pinot Noir " Domaine de La Presle" à Oisly	20.46
- Chinon " Les Clos Villy", vieilles vignes, J. Raffault à Savigny-en-Veron	19.05
- Menetou Salon " Domaine Chavet et Fils" à Menetou Salon	22.44
- St Nicolas de Bourgueil « Domain Olivier », à Saint Nicolas	16.53
- St Nicolas de Bourgueil "Domaine Olivier" vieilles vignes, à Saint Nicolas	20.55
- Chinon " Domaine Perrais Sourdais" à Cravant-les-Coteaux	14.40

### Vins Pétillant

- Coteaux du Vendômois BLANC et ROSE – Pr. Brazillier	14.50
- Vouvray Brut « Domaine Clos Naudin » Pr. Gaultier	15.75
- Crémant de Loire BLANC Pr. Penet	20.61
- Champagne Demetz Brut	37.00
- Champagne - DEHOURS Grande Réserve Brut	51.90
- Champagne AYALA Brut Majeur	55.12



## MENU ENFANTS

(Âge conseillé de 3 à 11 ans)

### Servis sur plat à table :

#### Entrée :

- Crudités de saison (Melon, pastèque, tomate cerise, radis...)
- Assortiment de charcuterie

#### Plat chaud :

- Brochette de poulet et pâtes

#### Fromages :

- Vache qui rit
- Gruyère

#### Dessert :

- Mousse au chocolat noir extra Poulain

Repas fournis avec : du pain, de l'eau plate, des couverts, 1 verre, 1 nappe en coton blanc/table et 1 serviette en papier blanc

Prix par personne : 17.00 € TTC

## PRESTATAIRES EXTERIEURS

(Photographe, DJ etc...)

### Plateau-repas FROID :

*Entrée de crudités, viande froide et salade composée, fromages, dessert*

Fournis avec : du pain, de l'eau, du matériel jetable (couverts, gobelets, serviettes)

Prix par personne : 19.37 € TTC



## PETITE COLLATION POUR LENDEMAIN DE MARIAGE

*Menu donné à titre indicatif qui varie en fonction des saisons, des approvisionnements et des goûts/envies des clients*

Terrine de dinde au confit de poivrons rouges et tomates séchées

\* \* \*

Salade de crudités selon les approvisionnements

et

Salade de penne et brunoise de légumes parfumé au pesto

Laissez sur place le samedi soir à notre départ

Prix par personne : 8.60 € TTC

## MATERIEL

Vaisselle fournis propre à rapporter sale le lundi

*Un verre à pied cristallin, une assiette, un couteau, une fourchette, une cuillère*

Prix par personne : 1.30 € TTC



## ATELIER / ANIMATION CULINAIRE

### COTÉ MER :

- Découpe de Saumon fumé maison et toast (planche de +/- 1.3kg) 95.00 € TTC/Kg  
(Servir avec ficelle. Prévoir 5 ficelles/filets)
- Bar à huîtres, N°3, pain, beurre et citron (50 pièces) 1.85 € TTC/unité
- Brouillade d'œuf aux champignons du Val Saint André (en poêlons) 1.60 € TTC/unité
- Brouillade d'œuf à l'Esturgeon de Sologne fumé maison 2.00 € TTC/unité
- Brochette de Gambas et Ananas (plancha) 2.00 € TTC/unité
- Brochette de Gambas aux épices douces et courgette 2.00 € TTC/unité
- Saint-Jacques snackée servie en cuillère chinoise (selon la saison) 3.90 € TTC/unité

### COTÉ TERRE :

- Découpe de jambon sec Serrano (+/-5kg) sur griffe Serrano +/- 220 € TTC/unité
- Brochette de Rumsteck (plancha) 1.80 € TTC/unité
- Brochette de Quasi de veau (plancha) 1.80 € TTC/unité
- Brochette de filet de canard (plancha) 1.80 € TTC/unité
- Brochette de poulet au thym, tomates confites et poivrons 1.75 € TTC/unité
- Découpe de foie gras maison, pain d'épice (20gr) 3.50 € TTC/unité
- Brochette de poulet au thym et abricot moelleux (plancha) 1.50 € TTC/unité
- Ailerons de poulet aux épices douces (Chafing-dish) 2.00 € TTC/unité
- Brochette de ris de veau 3.10 € TTC/unité
- Foie gras chaud 30gr 4.00 € TTC/unité

