



Prestations ASSOCIATION 2018

Dans les différentes formules proposées sont incorporés dans le prix :

- Nappage blanc et les serviettes en tissu blanc (sur la base d'une nappe pour 8 personnes et 1 serviette par personne)
- Verrerie cristalline soufflée, Verrerie à pied cristallin
- Assiette porcelaine de Sologne - forme « Osmose »
- Couvert Le Brun orfèvrerie - finition « vogue »
- Service effectué par nos maîtres d'hôtel jusqu'à la fin du repas. (vaccation de 10h, transport, installation et rangement compris)
- Eaux minérales plates et gazeuses (bouteilles plastiques)
- Boissons chaudes sur buffet ou servi à table
- Transport frigorifique (dans un rayon de 50km autour du Bocca d'Or)
- Casse ou perte de verre : facturation à l'unité à 3.00€ TTC

Facturation établie sur le nombre de personnes, confirmer 8 jours avant la réception.

LE BOCCA D'OR

11 rue de la Boissière - 41000 - Saint-Sulpice-de-Pommeray - Tél. : 02 54 42 22 48
contact @leboccador.com – www.leboccador.com

TVA. FR 693 307 416 95 - RC : B 330.74.195.000.44



1 kir pétillant (Coteaux du Vendômois) avec 4 petits fours salés maison
SOFTS : Assortiment de jus de fruit locaux (pommes, poires),
sodas, eaux minérales plates et gazeuses

EXEMPLES DE MENUS

Suivant la saisonnalité et les goûts et envies de chaque client

MENU 1

Petit Pain individuel au Levain

* * *

Aspic de rascasse aux herbes fraîches,
Marinière de légumes

* * *

Ballottine de pintade au yuzu et
poivre de Sichuan- Poêlée de légumes

* * *

Assortiment de 3 fromages locaux au lait cru
avec salade verte de saison et pain aux figues

* * *

Entremets cocktail exotique
et salade de fruits de saison

* * *

Eaux pétillante et plate
(bouteilles plastiques)

* * *

Boissons chaudes

MENU 2

Petit Pain individuel au Levain

* * *

Fine brunoise de légumes à l'écorce
de citron vert- saumon fumé maison

* * *

Filet de Grenadier- Sauce à l'infusion
de citron et aneth

Riz composé aux champignons

* * *

Assortiment de 3 fromages locaux au lait cru
avec salade verte de saison et pain aux figues

* * *

Entremets casse-noisette
(biscuit, crème mousseline
et croustillant praliné)

* * *

Eaux pétillante et plate
(bouteilles plastiques)

* * *

Boissons chaudes

Les Vins (1 bouteille de 75cl pour 4 personnes)

Formule N°1

A.O.C Coteaux du Vendomois - Pr. Brésilier Blanc et Rouge

Formule N°2

A.O.C Touraine Sauvignon (Blanc) et Touraine Gamay (Rouge) - «Château de la Presle» à Oisly

Prix total par personne : 43.65 € TTC (Tva à 10% comprise)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOTE : En cas de dépassement, facturation à la bouteille consommée

LE BOCCA D'OR

11 rue de la Boissière - 41000 - Saint-Sulpice-de-Pommeray - Tél. : 02 54 42 22 48

contact @leboccador.com – www.leboccador.com

TVA. FR 693 307 416 95 - RC : B 330.74.195.000.44