



Tarif 2019

Pièce Cocktail :  
Petits fours, Verrines et Mignardises

Notre engagement :

*Cuisine artisanale élaborée dans notre laboratoire à base de produits frais de saison, mettant en valeurs les produits locaux et les circuits court*

Voici quelques exemples de mariage de produits qui peuvent agrémenter vos cocktails  
(Liste non exhaustive qui évolue au fil des saisons et des inspirations des Chefs)

LES PIECES SALÉES

> **Les petits fours salés froids (1.00€ TTC/unité)**

- Brochette de poulet au thym et poivrons
- Brochette de chorizo, raisin et gruyère
- Brochette crevette bouquet et olive
- Brochette gambas poêlées et courgette
- Fondant mozzarella au basilic et tomates confites sur sablé citron/sésame
- Toast cèleri rémoulade et saumon fumé maison
- Navette céréales à la rillettes d'oie
- Rillons de Touraine et pickles d'oignons rouges sur sablé amande/parmesan
- Sainte Maure de Touraine sur macaron noisette
- Financier parmesan et olive noire
- Roulade de coppa, pomme verte et tomate confite
- Cake féta/olives/gingembre et flétan fumé
- Tomate cerise farcie au fromage frais aux fines herbes
- Foie gras maison sur toast pain d'épice (1.80€ TTC/pièce)
- Toast Noix de St Jacques (2.00€ TTC/pièce)
- Etc...

> **Les petits fours salés chauds (1.00€ TTC unité)**

- Abricot moelleux au lard fumé
- Roulade aux escargots et champignons
- Assortiment de mini-quiches (Lorraine, riz de veau, etc...)
- Mini-pizza maison
- Palmier parmesan
- Feuilletés tomate confite
- Croissant aux herbes fraîches
- Roulé oignons rouge, gruyère
- Etc...

LE BOCCA D'OR

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



> **Les verrines salées (1.45€ TTC/unité)**

- Marinière de légumes de saison, gambas poêlées
- Cocktail choux chinois/pomme verte/endives et Saumon fumé maison
- Méli-mélo fenouil cru/tomates et magret de canard fumé
- Cocktail lentilles/endive/brocolis/parmesan et jambon ibérique
- Duo Melon/Pastèque
- Etc...

> **Atelier (Animations chaudes sur buffet - Plancha, Chafing-dish, découpe...)  
(prix en fonction)**

- Œuf brouillé au saumon fumé
- Brochette Gambas/Ananas
- « Bar à huitres »
- Jambon sur griffe
- Etc...

## LES PIECES SUCRÉES

> **Les mignardises sucrées (1.00€ TTC/unité)**

- Macarons variés (chocolat, caramel beurre salée, vanille, abricot, framboise, citron...)
- Crêpe roulée au citron crémeux
- Choux garnie (café, chocolat, cassis...)
- Sablé spéculos, banane et datte moelleuse
- Tartelette aux fruits frais de saison
- Brochette de fruits frais
- Fondant poire, sablé chocolat
- Financier fleur d'oranger et agrumes
- Carré exotique, sablé pain d'épice
- Buchette chocolat, sablé noisette
- Etc...

> **Les verrines sucrées (1.45€ TTC/unité)**

- Mousse au chocolat noir extra Poulain
- Cocktail de fruits frais de saison à la menthe
- Crème brûlée (café, chocolat, vanille...)
- Crémeux mascarpone et agrumes
- Bavaroise poire et crumble chocolat
- Etc...

LE BOCCA D'OR

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



## LES PRODUITS DE SAISON

### > Printemps/ Eté :

La rhubarbe, les fraises, les cerises, les abricots, les pêches, les nectarines, les prunes, le melon, les tomates, les asperges, la pastèque, les concombres...

### > Automne /hivers :

La figue, les bananes, les pommes, les clémentines, les agrumes, l'ananas, les litchis, les endives, les poireaux...

Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements  
Rédaction de devis sur simple demande

LE BOCCA D'OR

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