

Tarif 2020



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 PIÈCES SALÉES

> Les petits fours salés froids (1.05 € TTC/unité)

- Brochette de poulet au thym/poivrons et tomate confite
- Brochette coppa/gruyère/tomate cerise
- Brochette crevette bouquet mariné à la coriandre et olive
- Brochette gambas poêlées aux épices douces et courgette
- Fondant mozzarella au basilic et pesto sur sablé citron/sésame
- Toast œuf mimosa, caviar d'aubergine, speck
- Boudin blanc sur pomme fruits
- Pomme de terre grenaille farcie à l'esturgeon de Sologne fumé Maison
- Rillettes d'oie sur sablé amandes/câpres
- Brochette rillons de Touraine, ananas à la moutarde de Meaux
- Sainte Maure de Touraine sur macaron noisette
- Morcilla et abricot moelleux farcie au gruyère
- Cake carotte/féta/gingembre à l'olive
- Tomate cerise farcie au fromage frais aux fines herbes
- Foie gras maison sur toast céréales (1.80€ TTC/pièce)
- Toast Noix de St Jacques (2.00€ TTC/pièce)
- Etc...

> Les petits fours salés chauds (1.05 € TTC unité)

- Roulé abricot moelleux et ricotta
- Roulade aux escargots et champignons
- Assortiment de mini-quiches (Lorraine, rôt de veau, etc...)
- Mini pissaladière maison
- Palmier parmesan
- Feuilletés tomate confite
- Feuilleté olives
- Gougère poireaux/ anchois
- Crouton à la duxelles de champignons
- Etc...

LE BOCCA D'OR

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

> **Les verrines salées (1.50 € TTC/unité)**

- Marinère de légumes de saison, gambas poêlées
- Cocktail choux chinois/pomme verte/endives et Esturgeon de Sologne fumé maison
- Méli-mélo fenouil cru/tomates et magret de canard fumé
- Cocktail lentilles/endive/brocolis et copeaux de parmesan
- Duo Melon/Pastèque et chorizo
- Mousse péquillos (poivrons doux) et crudités de saison
- Fromage frais et légumes verts croquants
- Etc...

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

- Œuf brouillé à l'esturgeon de Sologne fumé Maison (2.00 € TTC/unité)
- Brochette Gambas aux épices douces et courgette (2.70 € TTC/unité)
- Brochette Poulet au thym, tomate confite et poivrons (1.75 € TTC/unité)
- St Jacques juste snackée (3.90€ TTC/unité)
- « Bar à huitres » (1.85€ TTC – bourriche de 50 pièces)
- Foie gras chaud 30gr (4.00€ TTC/unité)
- Jambon Italien sur griffe (+/- 5kg, +/- 220 € la pièce)
- Etc...



LES PIÈCES SUCRÉES



> Les mignardises sucrées (1.05 € TTC/unité)

- Macarons variés (chocolat, caramel beurre salée, praliné, vanille, abricot, framboise, citron...)
- Crêpe roulée au citron crémeux
- Choux garnie (café, chocolat, cassis...)
- Brochette de fruits frais
- Fondant poire, sablé chocolat
- Pain de gène pistache aux fruits confits
- Financier fleur d'oranger et fruits rouges
- Financier chocolat poire et grué de cacao
- Buchette chocolat, croustillant, sablé noisette
- Pyramide nougat, sablé amande
- Cheesecake citron vert, sablé coco
- Dôme abricot/framboise, sablé pistache
- Mascarpone aux gousses de vanille et sablé spéculos
- Pyramide cerise griottes, sablé chocolat
- Tartelette en assortiment (normande, citron, pomme/banane...)
- Clafoutis aux fruits de saison
- Pruneau farcie, pâte d'amande à l'ananas confit
- Etc...

> Les verrines sucrées (1.50 € TTC/unité)

- Mousse au chocolat noir extra Poulain
- Cocktail de fruits frais de saison au citron vert
- Duo fraise-rhubarbe au coulis
- Méli-mélo ananas-pomme verte-grenade à la menthe
- Crème brûlée (café, chocolat, vanille...)
- Crémeux mascarpone et agrumes
- Bavaroise poire et crumble chocolat
- Bavaroise caramel beurre salé et chocolat praliné
- Etc...

LE BOCCA D'OR

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