



Tarif 2019

Buffets

- > BUFFET N° 1
- > BUFFET N° 2
- > BUFFET N° 3
- > DESSERTS

Implanté depuis de nombreuses années à Blois, Patrice Galland, formé à l'école Hôtelière de Tournai (Belgique) plusieurs fois en présentation gastronomique aux États-Unis et en Suisse, vous invite à découvrir sa cuisine artisanale, traditionnelle et originale, où les maîtres mots sont fraîcheurs et saveurs.

Sa qualité, sa capacité à vous servir et sa réactivité vous permettent de réussir en toute tranquillité vos réceptions privées les plus prestigieuses.

Le Bocca d'Or a de nombreuses réalisations à son actif pour la plus grande satisfaction des institutions et des entreprises régionales :

INSA Centre Val de Loire, IUT région Centre, Crédit Agricole, Crédit Mutuel, Humanis, Fromagerie BEL, Rendez-vous de l'Histoire de Blois, Conseil Général du Loir et Cher, Chambre de Commerce et d'Industrie de Blois, Mairie de Blois, Agglopolys, Getinge, ADH Paysage, Amplitude Papon...

Le Bocca d'Or est intervenu pour des réceptions diverses allant jusqu'à 700 personnes

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

Patrice GALLAND

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



BUFFET N° 1

*Menu donné à titre indicatif pouvant changer en fonctions des saisons
et des goûts et envies de chaque client*

Entrées

Aspic de rascasse aux herbes fraîches
Verrine mousse péquillo et crudités
Sablé amande-câpre, charcuterie, pickles oignon

* * *

Viandes Froides et Salade Composée

Médaille de filet de porc aux herbes sèches
Pavé de dinde aux épices douces

Taboulé à la brunoise de légumes

* * *

Fromages

Assortiment de trois fromages locaux fermiers
Salade verte de saison

* * *

Dessert

Verrine brunoise anisé aux fruits de saison

Prix par personne 19.70€ TTC (TVA 10 %)

Option :

- Petit four salé chaud ou froid pour l'apéritif : 1.00€ TTC l'unité
- Verrine : 1.45€ TTC l'unité

Le pain, les boissons, le matériel ainsi que le service peuvent être ajouté à la prestation.

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



BUFFET N° 2

*Menu donné à titre indicatif pouvant changer en fonctions des saisons
et des goûts et envies de chaque client*

Entrées

Fondant mozzarella au basilic et tomates confite
Verrine marinière de légumes et magret de canard fumé
Brochette crevettes bouquet (2 pièces) et olives italienne

* * *

Viandes Froides / Salade Composée

Aiguillette de bœuf à la mignonette de poivre
Brochette de blanc de poulet à la fleur de thym et poivrons

Riz composé au Péquilo et légumes verts

* * *

Fromages

Assortiment de trois fromages locaux fermiers
Salade verte de saison

* * *

Dessert

Entremets maison
(Voir carte en dernière page)

Prix par personne 23.90€ TTC (TVA 10 %)

Option :

- Petit four salé chaud ou froid pour l'apéritif : 1.00€ TTC l'unité
- Verrine : 1.45€ TTC l'unité

Le pain, les boissons, le matériel ainsi que le service peuvent être ajouté à la prestation.

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



BUFFET N° 3

*Menu donné à titre indicatif pouvant changer en fonctions des saisons
et des goûts et envies de chaque client*

Entrées

Médaille de foie gras de canard extra rosé
Gâteau (individuelle) de gambas et fenouil au safran du Val de Loire
Verrine artichaut/champignons/choux chinois et coppa

* * *

Viandes Froides / Salade Composée

Filet de canard en aiguillette
Quasi de veau rôti au piment doux

Haricots verts, pommes de terre grenaille

* * *

Fromages

Plateaux de 4 Fromages
Salade verte de saison

* * *

Dessert

4 pièces de mignardises sucrées maison

Prix par personne 29.15€ TTC (TVA 10 %)

Option :

- Petit four salé chaud ou froid pour l'apéritif : 1.00€ TTC l'unité
- Verrine : 1.45€ TTC l'unité

Le pain, les boissons, le matériel ainsi que le service peuvent être ajouté à la prestation.

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



DESSERTS

Nos entremets (Gâteau rectangulaire)

> Borsalino

Génoise + mousse chocolat noir 65% + bavaroise cannelle

> Le Soleil

Dacquoise noix de coco + mousse framboise au citron vert

> Cocktail Exotique

Dacquoise amande + mousse de fruits exotiques + ananas pochés

> Caraïbe

Pain de gènes pistache + mousse fruits caraïbes + écorce d'orange confite

> Impérial

Génoise chocolat + mousse chocolat noir 55% + croustillant praliné

> Charlotte Fruits rouge

Biscuit cuillère + mousse framboise + insert fruits rouges

> Saveur 41

Biscuit viennois + bavaroise chocolat 55% + insert crémeux fraise + confiture de fraise

> Le Roussillon

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

L'ensemble de nos desserts étant « Fait Maison » dans leurs intégralités,
chaque recette peut être ajustée en fonction de vos goûts

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