



## La Boutique du BOCCA D'OR

La totalité des plats que nous vous proposons sont élaborés dans notre laboratoire à base de produits frais de saison. Fidèle à nos valeurs les produits du terroir ainsi que les circuits courts sont privilégiés.

### > PETITS FOURS et VERRINES

(Voir liste en annexe)

- Petits fours salée froid ou chaud ou mignardises 0,96 €  
TTC/pièce
- Verrines salées ou sucrées 1,38 €  
TTC/pièce

### > LES ENTRÉES

- Saumon fumé par nos soins 95,00 €  
TTC/kilo
- Foie gras de canard IGP servi rosé 119,00 €  
TTC/kilo
- Roulade de saumon fumé au céleri rémoulade 9,00 €  
TTC/portion
- Terrine de rascasse aux herbes fraîches et citron 8,20 €  
TTC/portion
- Fondant de lotte aux artichauts, coulis à la moutarde ancienne 10,70 €  
TTC/portion
- Brochette de gambas à l'ananas, cocktail de cœurs de palmier,  
pomme verte, piment d'Espelette 9,70 €  
TTC/ portion
- Hure de lotte et saumon, mini ratatouille 11,00 €  
TTC/portion
- Fine brunoise de légumes au citron vert et saumon fumé maison 9,50 €  
TTC/portion
- Marinière de légumes, brochette de crevette bouquet et coppa 9,70 €  
TTC/portion
- Quartier de tomate et artichaut au vinaigre des Bénédictin,  
jambon Italien et copeaux de parmesan 9,95 €  
TTC/portion

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 PLATS CUISINES

L'ensemble de nos plats cuisinés est servi avec sa garniture  
Pour plus de renseignements nous consulter

**AGNEAU**

- Epaule d'agneau braisée au persil et ail doux (import) TTC/portion 10,70 €
- Épaule d'agneau braisée aux poivrons doux (français) TTC/portion 11,90 €

**PINTADE**

- Ballotine de pintade au yuzu, sauce au poivre de Sichuan TTC/portion 9,70 €
- Suprême de pintade poêlé/ sauce aux griottes du nord TTC/portion 10,00 €

> LES PLATS CUISINES (Suite)

**COQ**

- Mitonnée de coq au vin rouge, champignons de Paris et lardons TTC/portion 10,15 €

**CANARD**

- Confit de canard à la lavande et aromates TTC/portion 10,05 €
- Cuisse de canard braisé au miel de thym TTC/portion 10,05 €

**LAPIN**

- Blanquette de lapin à la fleur de thym TTC/portion 9,45 €

### BOEUF

- Daube de bœuf à la moutarde de Meaux  
TTC/portion 8,65 €
- Parmentier de joue de bœuf  
TTC/portion 7,15 €
- Joue de bœuf braisé au vin rouge  
TTC/portion 7,65 €

### POULET

- Tajine de poulet aux abricots et aux raisins secs  
TTC/portion 8,45 €

### VEAU

- Pavé de veau mitonné au safran du Loir-et-Cher  
TTC/portion 11,20 €
- Joue de veau parfumé à la badiane  
TTC/portion 9,45 €

### PORC

- Epaule de porc au lait de coco  
TTC/portion 6,60 €

EN PERIODE DE CHASSE NOUS CONSULTER POUR LES PLATS CUISINES  
(PROVENANCE LOIR-ET-CHER, A DEFAUT FRANCE)

### > LES DESSERT

- (Voir liste en annexe) 3,90€  
TTC/portion

*Pour toute autre demande nous nous tenons à votre disposition*