



## Buffets 2018

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

*Implanté depuis plusieurs 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 :*

*Dubuis S.A., INSA Centre Val de Loire, 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.**

*L'engagement de L'entreprise :*

***Cuisine artisanale transformée et élaborée par son laboratoire à base de produits frais de saison.***

**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

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

\* \* \*

### Salade Composée

Taboulé à la brunoise de légumes  
Salade du marché

\* \* \*

### Fromages

Assortiment de trois fromages locaux au lait cru

\* \* \*

### Dessert

Verrine brunoise anisé aux fruits de saison

Prix par personne 19.49€ TTC (TVA 10 %)

#### Option :

- Petit four salé chaud ou froid pour l'apéritif : 0,96€ TTC l'unité
- Verrine : 1,38€ 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

Mozzarella au basilic - tomate confite  
Marinière de légumes - crevette bouquet et jambon sec italien  
Roulade de saumon fumé maison au céleri rémoulade

\* \* \*

### Viandes Froides

Aiguillette de bœuf à la mignonette de poivre  
Brochette de blanc de poulet aux abricots moelleux et à la fleur de thym

\* \* \*

### Salade Composée

Riz composé au Péquilo et légumes verts  
Salade du marché

\* \* \*

### Fromages

Assortiment de trois fromages locaux au lait cru

\* \* \*

### Dessert

Entremets maison (Voir carte en dernière page)

Prix par personne 23.55€ TTC (TVA 10 %)

#### Option :

- Petit four salé chaud ou froid pour l'apéritif : 0,96€ TTC l'unité
- Verrine : 1,38€ 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° 3

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

### Entrées

Médailon de foie gras de canard extra rosé  
Gâteau de gambas et fenouil au safran du Val de Loire  
Confit artichaut/champignons/choux chinois au jambon fumé

\* \* \*

### Viandes Froides

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

\* \* \*

### Salade Composée

Haricots verts, pommes de terre grenaille  
Salade du marché

\* \* \*

### Fromages

Plateaux de Fromages (4 choix) locaux au lait cru

\* \* \*

### Dessert

4 pièces de mignardises sucrées maison

Prix par personne 28.72€ TTC (TVA 10 %)

#### Option :

- Petit four salé chaud ou froid pour l'apéritif : 0,96€ TTC l'unité
- Verrine : 1,38€ 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



## DESSERTS

### Nos entremets (Gâteau rectangulaire)

> **Borsalino**

Biscuit chocolat + mousse chocolat noir + bavaroise cannelle

> **Le Soleil**

Dacquoise noix de coco + mousse framboise + insert crémeux citron

> **Cocktail Exotique**

Dacquoise amande + mousse de fruits exotiques + ananas fruits pochés

> **Caraïbe**

Pain de gènes pistache + mousse fruits caraïbes + insert crémeux ananas

> **Impérial**

Génoise chocolat + mousse chocolat noir+ croustillant praliné + insert chocolat blanc

> **Charlotte**

Biscuit cuillère + mousse framboise + insert fruits rouges

> **Saveur 41**

Biscuit viennois + bavarois chocolat lait + insert crémeux fraise + confiture de fraise

> **Le Roussillon**

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

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