



## Petits fours et Verrines pour les buffets Déjeunatoire et Dînatoire

La totalité des plats que nous vous proposons sont élaborés dans notre laboratoire à base de produits frais de saison ; les produits du terroir ainsi que les circuits courts sont privilégiés. Voici quelques exemples de mariage de produits qui peuvent agrémenter vos cocktails (Liste non exhaustive qui évolue tout au long de l'année au fil des saisons)

### LES PIÈCES SALÉES

#### > Les petits fours salés froids (0.96€ TTC/unité)

- Brochette de poulet au thym et abricots moelleux
- Brochette de chorizo, raisin et gruyère
- Toast fondant mozzarella au basilic, tomates confites
- Toast cèleri rémoulade et saumon fumé maison
- Toast crevette bouquet et pamplemousse rose
- Navette céréales, rillettes d'oie
- Sablé amande et parmesan, rillons, pickles d'oignons rouges
- Crêpe roulée au péquillos
- Macaron noisette et Sainte Maure
- Financier parmesan et olive noire
- Roulade de coppa, pomme verte et tomate confite
- Etc...

#### > Les petits fours salés chauds (0.96€ 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 (1.38€ TTC/unité)**

- Marinière de légumes de saison, gambas poêlées
- Choux chinois, pomme verte, endives et Saumon fumé maison
- Fenouil cru, tomates et magret de canard fumé
- Lentilles, endive et parmesan, jambon ibérique
- Melon/Pastèque
- Etc...

> **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 (0.96€ 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
- Buchette chocolat et sablé noisette
- Etc...

> **Les verrines sucrées (1.38€ TTC/unité)**

- Mousse au chocolat maison
- Fruits frais de saison et sirop de menthe
- Crème brûlée (café, chocolat, vanille...)
- Crémeux mascarpone et agrumes
- 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 @lebocador.com – www.lebocador.com