

*Les Fêtes de fin  
d'année approchent  
à grands pas !*



*Pensez à réserver vos petits fours  
et plats cuisinés pour fêter Noël,  
la Saint-Sylvestre et le Jour de l'An !*



Le BOCCA D'OR et son équipe sont heureux de vous présenter leurs menus de fin d'année.

Fidèle à nos valeurs, nous faisons la part belle aux produits du terroir, à la saisonnalité en privilégiant les circuits courts. Tous les plats que nous vous proposons sont élaborés dans notre laboratoire.

Le choix de la qualité des produits cuisinés rehaussé par notre savoir-faire vous offrira ce mélange unique de tradition et d'originalité.

Joyeuses fêtes de fin d'années !

L'Équipe du BOCCA D'OR

## Apéritif du Bocca d'Or

### Pièces froides (tarif à la pièce)

- > *Toast St Jacques* 2.50€ TTC
- > *Toast foie gras/pain d'épices* 1.60€ TTC
- > *Brochette crevette bouquet et olives italiennes* 1.20€ TTC
- > *Brochette rillons de Touraine et ananas à la moutarde à l'ancienne* 1.20€ TTC
- > *Sablé amandes / câpres et boudin blanc* 1.20€ TTC
- > *Roulade coppa / pomme verte* 1.20€ TTC
- > *St Maure de Touraine sur macaron noisette* 1.20€ TTC

### Pièces chaudes (tarif à l'unité)

- > *Palmier feuilleté parmesan* 1.00€ TTC
  - > *Quiche au Ris de Veau* 1.50€ TTC
  - > *Roulade escargots/champignons* 1.00€ TTC
  - > *Feuilletée tomate confite* 1.00€ TTC
  - > *Quiche saumon fumé et blanc de poireaux* 1.00€ TTC
- ### Verrine salée froide
- > *Marinière de légumes, viande des grisons* 1.40€ TTC
  - > *Mousse péquillos, crudité de saison et Gambas poêlées* 1.20€ TTC

## La « Boutique » du Bocca d'Or

### *Foie gras Maison du sud-ouest rosé*

(Terrine de +/- 400 gr)

**+/- 132.00€ TTC KG**

soit environ 6/8 convives

### *Saumon fumé Maison BIO*

(Portion de +/- 70 gr)

**56.00€ Kg TTC**

Afin de vous assurer de la disponibilité complète de tous nos produits. Nous vous conseillons de passer votre commande

### *Pour le Réveillon de Noël*

commande jusqu'au lundi 17/12/2018

Retrait des marchandises :

le lundi 24/12/2018 de 9h à 15h

fermé le 25/12/2018

### *Pour les fêtes du Nouvel An*

commande jusqu'au mardi 22/12/2018

Retrait des marchandises :

le lundi 31/12/2018 de 9h à 15h

fermé le 1<sup>er</sup>/01/2019

LE BOCCA D'OR

11 rue de la Boissière - 41000 - Saint-Sulpice-de-Pommeray - Tél. : 02 54 42 22 48

contact @lebocador.com - www.lebocador.com

## Menu des fêtes du Bocca d'Or

Si vous le souhaitez, vous avez la possibilité de « mixer » les menus ou de ne prendre que certains éléments. Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter

### Menu N° 1

*(Entrée froide)*

*Gâteau de Gambas au fenouil,  
salade d'endives et choux chinois,  
vinaigrette au vinaigre des Bénédictins*

\*\*\*

*Filet de canard en brochette,  
sauce balsamique blanc,  
fricassée de champignons  
du Val-Saint-André*

\*\*\*

*Bûche chocolat croustillant et poire*

**21.80€ TTC/pers.**

### Menu N° 2

*(Entrée froide)*

*Foie Gras de Canard du Sud-Ouest (70gr)  
Cocktail raisin et pomme verte*

\*\*\*

*Étuvé de biche au vinaigre de Miel,  
pomme-fruit farcie au marron*

\*\*\*

*Bûche saveurs exotiques  
et fruits pochés*

**27.15€ TTC/pers.**

### Menu N° 3

*(Assortiment d'entrées froides)*

*- Gâteau de Gambas au fenouil,  
- Foie gras de Canard  
du sud-ouest servi rosé  
- Verrine mousse péquillos,  
crudité de saison et Morcilla*

\*\*\*

*Ballotine de Pintade au citron confit,  
sauce au poivre de Sichuan,  
poêlée de légumes oubliés  
(carottes de couleurs et panais)*

\*\*\*

*Assortiment de 4 petits fours frais*

**31.80€ TTC**

Afin de vous assurer de la disponibilité complète de tous nos produits. Nous vous conseillons de passer votre commande

### *Pour le Réveillon de Noël*

commande jusqu'au lundi 17/12/2018  
Retrait des marchandises :  
le lundi 24/12/2018 de 9h à 15h  
Fermé le 25/12/2018

### *Pour les fêtes du Nouvel An*

commande jusqu'au samedi 22/12/2018  
Retrait des marchandises :  
le lundi 31/12/2018 de 9h à 15h  
Fermé le 1<sup>er</sup>/01/2019

LE BOCCA D'OR

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