



NOS OFFRES MARIAGE 2019

Implanté depuis plus de 30 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 Blois, le Crédit Agricole, le 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 BMW, Valéo...

***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
dans notre laboratoire à base de produits frais de saison.
Fidèle à nos valeurs les produits locaux
et les circuits courts sont privilégiés.***

Patrice GALLAND



Dans les différentes formules proposées sont compris dans les tarifs

- Le Nappage en coton blanc (sur la base d'une nappe pour 8 convives et 1 serviette par adulte)
- La Verrerie cristalline soufflée (verres à pied)
- Assiette porcelaine de Sologne – forme « Osmose »
- Couvert le Brun orfèvrerie – finition « vogue »
- Service effectué par nos maîtres d'hôtel (prévu 1 personne/25 convives)
- Vacation de 10h (transport, installation et rangement/chargement compris) (au-delà facturation à 40.00 € TTC/heure commencée/personnel)
- Eaux minérales plates et gazeuses, (Cristalline et Badoit verte en bouteilles plastique – à discrétion durant tout le repas)
- Boissons chaudes mises à disposition sur un buffet (café et tisanes)
- Transport frigorifique (périmètres de 30 km au-delà nous consulter)
- Casse ou perte de verres : facturation à l'unité à 3 € TTC
- Facturation établie sur le nombre de personnes confirmé 8 jours avant la réception
- Pas de droit de bouchon si nous assurons une partie des boissons de la soirée (cocktail ou repas)

PROPOSITION 1

COCKTAIL 8 pièces + MENU (entrée, plat, fromage, dessert)

PROPOSITION 2

COCKTAIL 12 pièces + MENU (plat, fromage, dessert)

VINS

*Tous les menus proposés sont des exemples d'associations de produits,
Ils peuvent tout à fait être adaptés en fonction de vos goûts et envies
N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements*

LE BOCCA D'OR

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



PROPOSITION I

COCKTAIL 8 PIÈCES POUR RÉCEPTION DE MARIAGE

Voir liste des petits fours/ verrines et liste des animations

1 animation sur buffet : cuisson sur plancha

*Brochette de gambas et courgette aux épices douces
(autre animation disponible sur simple demande)*

Assortiment de verrines (prévu 1 pièce/pers en +/- 2 variétés)

Assortiment de petits fours froid et chaud

(prévu 6 pièces/pers en +/- 10/12 variétés)

Liste des petits fours/verrines en pièce jointe donnée à titre d'exemple pouvant varier en fonction des saisons, approvisionnement et inspiration du Chef.

Le service

Effectué par nos maîtres d'hôtel – 1 pour 25 convives

Le matériel

Buffet, mange-debout, nappage couleur champagne, verrerie cristallin, serviette, cocktail, petit matériel de présentation et de service...

Les boissons alcoolisées

*A.O.C Coteaux du Vendômois - Propriétaire « Domaine de Brazillier »
Pétillant BLANC ET ROSE*

Sur la base d'une bouteille pour 5 pers.

En cas de dépassement facturation à la bouteille ouverte au tarif de 14.40€ TTC/unité

Les softs

Assortiment de jus de fruits locaux, coca-cola, eaux plates et eaux gazeuses

Fontaine à eau (mise à disposition dès notre arrivée)

Prix par personne tout compris :

18.50€ TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

LE BOCCA D'OR

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

PROPOSITION I / MENU N°1

Petit pain au levain artisanal

Mousse péquillos aux légumes crus, huile d'olive et vinaigre balsamique

Chiffonnade de coppa

Suprême de volaille à la fleur de thym, sauce au jus de truffe

Brochette de pomme de terre aux oignons et brunoise de légumes frais

Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru

Salade verte de saison et pain figues/noisettes

« Trois saveurs gourmandes »

(Un entremet et 2 autres gourmandises au choix)

Eaux minérales plate et gazeuse

(Bouteilles plastiques)

Boissons chaudes sur buffet (café et tisanes)

Prix du menu :

45,00€ TTC

PROPOSITION I / MENU N°2

Petit pain au levain artisanal

Cocktail artichaut et tomates anciennes, vinaigrette des bénédictins

Fondant crémeux mozzarella infusion basilic

Filet de pintade aux graines de sésame, sauce aux poivres de Sichuan,

Brochette de pomme de terre aux oignons et brunoise de légumes frais

Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru

Salade verte de saison et pain figues/noisettes

« Trois saveurs gourmandes »

(Un entremet et 2 autres gourmandises au choix)

Eaux minérales plate et gazeuse (Bouteilles plastiques)

Boissons chaudes sur buffet (café et tisanes)

Prix du menu :

48.00€ TTC

LE BOCCA D'OR

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

PROPOSITION 1 / MENU N°3

Petit pain au levain artisanal

Gâteau de gambas et fenouil au filament de Safran

Mini ratatouille et caviar d'aubergine

Cuisse de canard à l'ail d'Ours, sauce Pestou,

Brochette de pomme de terre aux oignons et brunoise de légumes frais

Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru

Salade verte de saison et pain figes/noisettes

« Trois saveurs gourmandes »

(Un entremet et 2 autres gourmandises au choix)

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles plastiques)

Boissons chaudes sur buffet (café et tisanes)

Prix de menu :

52.00€ TTC

PROPOSITION 1 / MENU N° 4

Petit pain au levain artisanal

Foie gras de canard IGP mi-cuit

Mitonné de veau français sauce balsamique blanc,

Brochette de pomme de terre aux oignons et brunoise de légumes frais

Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru

Salade verte de saison et pain figes/noisettes

« Trois saveurs gourmandes »

(Un entremet et 2 autres gourmandises au choix)

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles plastiques)

Boissons chaudes sur buffet (café et tisanes)

Prix du menu :

58,00€ TTC

LE BOCCA D'OR

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



PROPOSITION 2

COCKTAIL 12 PIÈCES POUR RÉCEPTION DE MARIAGE

Préparations culinaires

2 animations sur buffet : cuisson sur plancha

- Brochette de poulet à la fleur, poivrons et tomate confite
- Brochette de gambas et courgettes aux épices douces
(Autre animation disponible sur simple disponible)

Assortiment de verrines (prévu 1 pièce/pers en +/- 2 variétés)

Assortiment de petits fours froid et chaud

(prévu 9 pièces en +/- 15 variétés)

(Liste des petits fours/verrines en pièce jointe donné à titre d'exemple pouvant varier en fonction des saisons, approvisionnement et inspiration du Chef)

Le service

Effectué par nos maîtres d'hôtel – 1 pour 25 convives

Le matériel

Buffet, mange-debout, nappage couleur champagne, verrerie cristallin, serviette cocktail, petit matériel de présentation et de service...

Les boissons alcoolisées

A.O.C Coteaux du Vendômois - Propriétaire « Domaine de Brazillier »
Pétillant BLANC ET ROSE

Sur la base d'une bouteille pour 5 pers.

En cas de dépassement facturation à la bouteille ouverte au tarif de 14.40€ TTC/unité

Les softs

Assortiment de jus de fruits locaux, coca-cola, eaux plates et eaux gazeuses
Fontaine à eau (mise à disposition dès notre arrivée)

Prix par personne tout compris :

25.75€ TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

LE BOCCA D'OR

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

PROPOSITION 2 / MENU N°1

Petit pain au levain artisanal

Suprême de pintade aux graines de sésame, sauce aux poivres de Sichuan,

Brochette de pomme de terre aux oignons et brunoise de légumes frais

Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru

Salade verte de saison et pain figues/noisettes

« Trois saveurs gourmandes »

(Un entremet et 2 autres gourmandises au choix)

Eaux minérales plate et gazeuse

(bouteilles plastiques)

Boissons chaudes sur buffet (café et tisanes)

Prix du menu :

35.00€ TTC

PROPOSITION 2 / MENU N°2

Petit pain au levain artisanal

Mitonné de veau français sauce balsamique blanc,

Brochette de pomme de terre aux oignons et brunoise de légumes frais

Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru

Salade verte de saison et pain figues/noisettes

« Trois saveurs gourmandes »

(Un entremet et 2 autres gourmandises au choix)

Eaux minérales plate et gazeuse

(Bouteilles plastiques)

Boissons chaudes sur buffet (café et tisanes)

Prix du menu :

39,00 € TTC

LE BOCCA D'OR

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



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 4 l

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

Le Roussillon

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

Note : notre dessert "Trois saveurs gourmandes" se compose d'une part d'entremet et de 2 autres "gourmandises" (macarons, sorbet, salade de fruits frais, crème brûlée, choux, etc.) le tout choisi par vos soins

LE BOCCA D'OR

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



MENU ENFANTS

Buffet froid :

- *Rillettes d'oie, Brochette poulet, Club sandwich, chips, crudités (Melons, pastèque, tomate cerise, radis...), cocktail carotte râpée/œuf dur, vache qui rit, gruyère, mousse au chocolat*

Le matériel :

- *Nappe en coton blanc, serviette en non-tissé*

Prix par personne :

17.00€ TTC (TVA 10%)



PRESTATAIRES

Plateau-repas prestataires extérieurs (photographe, DJ ...)

- *Entrée, viande froide et salade composée, fromages, dessert
Boissons sans alcool*

Prix par personne :

19.37€ TTC (TVA 10%)

LE BOCCA D'OR

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



LES VINS (Prix à la bouteille ouverte)

Vins Blancs

A.O.C Coteaux de Vendômois "Domaine de Brazillier" – Pr. Brazillier	12.00€ TTC
A.O.C Chardonnay "Domaine de La Presle" à Oisly	20.00€ TTC
A.O.C Cheverny "Domaine Tévenot" à Candé-sur-Beuvron	15.10€ TTC
A.O.C Cheverny "Domaine Philippe Tessier" à Cheverny	21.00€ TTC
A.O.C Menetou Salon "Domaine Chavet et Fils" à Menetou Salon	23.40€ TTC
A.O.C Pouilly Fumé "Domaine Serafini" à Tracy-sur-Loire	21.35€ TTC
A.O.C Quincy "Domaine Jérôme de La Chaise" à Quincy	En attente
A.O.C Reuilly "Domaine Cordaillat" à Mereau	18.30€ TTC
A.O.C Touraine Sauvignon "Château de La Presle" à Oisly	13.70€ TTC

Vins rouges

A.O.C Coteaux du Vendômois "Domaine de Brazillier" – Pr. Brazillier	12.30€ TTC
A.O.C Cheverny "Domaine de Tévenot" à Candé-sur-Beuvron	15.50€ TTC
A.O.C Cheverny "Domaine Philippe Teissier" à Cheverny	21.10€ TTC
A.O.C Chinon "Domaine Perrais Sourdaix" à Cravant-les-Coteaux	En attente
A.O.C Chinon "Les Clos Villy", cuvée vieille vignes, à Savigny-en-Veron	20.60€ TTC
A.O.C Menetou Salon "Domaine Chavet et Fils" à Menetou	23.40€ TTC
A.O.C Pinot Noir "Domaine de La Presle" à Oisly	20.10€ TTC
A.O.C Saumur Champigny "Domaine de Nerleux" à Saint-Cyr-en-Bourg	19.40€ TTC
A.O.C Saint-Nicolas de Bourgeuil "Domaine Olivier, vieilles vignes, à Saint Nicolas	16.20€ TTC
A.O.C Touraine Gamay "Château de la Presle" à Oisly	12.80€ TTC

Vins Pétillant

A.O.C Champagne DEHOURS Grande Réserve Brut	54.10€ TTC
A.O.C Champagne AYALA Brut Majeur	69.80€ TTC
A.O.C Crémant de Loire BLANC et ROSE - Pr. Penet	21.90€ TTC
A.O.C Coteaux du Vendômois BLANC et ROSE – Pr. Brazillier	14.00€ TTC
A.O.C Vouvray Brut – Pr. Gaultier	16.60€ TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

LE BOCCA D'OR

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



PROPOSITION POUR LENDEMAIN DE MARIAGE

*Menu donné à titre indicatif qui varie en fonction des saisons,
des approvisionnements et des goûts/envies des clients
Lissé au réfrigérateur ou en conteneurs réfrigérés le samedi soir*

Lissé au réfrigérateur ou en conteneurs réfrigérés le samedi soir

Viandes froides

- Assortiment de charcuterie (Terrine de campagne, saucisson à l'ail, saucisson sec, chorizo, rillettes du Mans et jambon sec)

Salade composée

- Salade composée : cocktail de riz au péquillo et brocolis

Fromages

Plateaux de 4 fromages
(Selles-sur-Cher, Saint Maur de Touraine, Gruyère, Neuville aux herbes)

Dessert

Tartelette clafoutis aux fruits de saison

Prix par personne

12.45€ TTC (TVA 10%)



Matériel :

Vaisselle : (à rapporter sale le lundi)

Un verre à pied cristallin, une assiette, un couteau, une fourchette, une cuillère

Prix par personne

1.00€ TTC (TVA 20%)

LE BOCCA D'OR

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



LE BOCCA D'OR

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