



Nos offres mariage 2020

Avec ses 40 années d'expérience le Chef entouré de son équipe se fera un plaisir de vous accompagner avec sérénité tout au long de votre réception !

Le Chef et ses collaborateurs élaborent l'ensemble de leurs productions à partir de produits frais, locaux sélectionnés avec soins.

La production est exclusivement maison du cocktail au dessert ! (aucun sous-traitant)

Passionnée par son métier le Chef se fera un plaisir de vous parler de sa cuisine, de ses produits, et de la manière dont ils les travaillent !

En plus de cette proposition « Mariage » le Bocca d'Or vous propose d'autres services pour vous accompagner sur vos réceptions privées ou professionnelles (Cocktail, Buffets froids, Plateaux repas, plats cuisinés, location de matériel, livraison/installation, personnel...)

*Au plaisir de vous accueillir
et de vous accompagner
dans votre projet !*

Patrice GALLAND

Chef de cuisine

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



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 3,00 € TTC
- Facturation établie sur le nombre de personnes confirmé 10 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

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

Assortiment de petits fours froid et chaud

(prévu 7 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)

Possible de rajouter des Ateliers – liste en annexe

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 14.50€ 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 :

18.96€ 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 1 / Menu 1

Petit pain au levain artisanal

*Roulades de coppa aux raisins,
Cocktail de brocolis et choux chinois à l'huile de basilic
Crumble aux graines de tournesol*

*Ballotine de pintade au confit d'oignons à l'estragon
Sauce au citron vert, Semoule méditerranéenne*

*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 :

48,10€ TTC

Proposition 1 / Menu 2

Petit pain au levain artisanal

*Méli-mélo artichaut et haricot vert à l'huile de noisettes
Déclinaison de parmesan et magret de canard fumé*

*Roulade de suprême de poulet Label Rouge au Yuzu
Sauce au poivre de Sichuan*

Courgette farcie à la marinière de légumes, pomme de terre aux oignons confits

*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 :

49.70€ 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 3

Petit pain au levain artisanal

Variété de tomate ancienne, mozzarella infusion basilic,

Sorbet tomate

Cuisse de canette mijotée au condiment de tomates séchées,

Sauce au vinaigre balsamique blanc,

Poêlée de légumes d'été

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 de menu :

52.20€ TTC

Proposition 1 / Menu 4

Petit pain au levain artisanal

Poêlée de Gambas grillées au chorizo

Ratatouille maison au piment d'Espelette

Mitonné de veau français, sauce gastrique à l'orange

Mosaïque artichaut / haricot vert / fenouil à la mousseline de carottes

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 :

54,70€ 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 5

Petit pain au levain artisanal

Fondant de Homard à la tomate confite et Safran du Val de Loire

Cocktail de légumes vert

Filet de Veau Français poêlé, sauce moutarde à l'estragon,

Déclinaison de légumes de saison

Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru

Salade verte de saison et pain figues/noisettes

Le Chocolat dans tous ses états !

(Macaron, sorbet, crème brûlée)

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles plastiques)

Boissons chaudes sur buffet (café et tisanes)

Prix de menu :

74.80€ 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

I animation sur buffet : cuisson sur plancha

- Brochette de gambas et courgettes 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

dont le toast de foie gras Maison (prévu 10 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 4 pers.

En cas de dépassement facturation à la bouteille ouverte au tarif de 14.50€ 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 :

25.86€ 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 1

Petit pain au levain artisanal

Ballotine de pintade au confit d'oignons à l'estragon

Sauce au citron vert

Semoule méditerranéenne

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 :

38.50€ TTC

Proposition 2 / Menu 2

Petit pain au levain artisanal

Mitonné de veau français, sauce gastrique à l'orange

Mosaïque artichaut / haricot vert / fenouil à la mousseline de carottes

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 :

41,50 € 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 41

*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 enfant

(âge conseillé de 3 à 11 ans)

Servis sur plat à table :

Entrée

*Crudités de saison (Melons, pastèque, tomate cerise, radis...)
Assortiment de charcuterie*

Plat chaud

Brochette de poulet et pâtes

Fromages

Vache qui rit, Gruyère

Dessert

Mousse au chocolat noir Extra Poulain

Repas fournis avec : *du pain, de l'eau plate, des couverts, 1 verre, 1 nappe en coton
blanc/table et 1 serviette en papier blanc*

Prix par personne : **17.00€ TTC (TVA 10%)**

.....

Prestataires extérieurs

(photographe, DJ ...)

Plateau-repas FROID :

Entrée de crudités, viande froide et salade composée, fromages, dessert

Repas fournis avec : *du pain, de l'eau, du matériel jetable (couverts, gobelets, serviette)*

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 – Pr. Brazillier	12.70€ TTC
A.O.C Chardonnay “Domaine de La Presle”	20.30€ TTC
A.O.C Cheverny “Domaine B. Daridan”	16.20€ TTC
A.O.C Cheverny BIO “Domaine Ph. Tessier”	22.10€ TTC
A.O.C Menetou Salon “Domaine Chavet et Fils”	23.75€ TTC
A.O.C Pouilly Fumé – Pr. N. Gaudry	24.95€ TTC
A.O.C Quincy – Pr. Jérôme de La Chaise	19.75€ TTC
A.O.C Reuilly “Domaine Cordaillat”	18.60€ TTC
A.O.C Touraine Sauvignon “Château de La Presle”	13.90€ TTC

Vins rouges

A.O.C Coteaux du Vendômois – Pr. Brazillier	12.70€ TTC
A.O.C Cheverny “Domaine B. Daridan”	15.55€ TTC
A.O.C Cheverny BIO “Domaine Ph. Tessier”	21.60€ TTC
A.O.C Chinon “Domaine Perrais Sourdis”	19.80€ TTC
A.O.C Chinon “Domaine Moulin à Tan”, vieille vignes	19.80€ TTC
A.O.C Menetou Salon “Domaine Chavet et Fils”	23.75€ TTC
A.O.C Pinot Noir “Domaine de La Presle”	20.40€ TTC
A.O.C Saumur Champigny “Domaine de Nerleux”	19.70€ TTC
A.O.C Bourgueil “Domaine Olivier”, vieilles vignes	17.80€ TTC
A.O.C Touraine Gamay “Château de la Presle”	13.00€ TTC

Vins Pétillant

A.O.C Champagne DEHOURS Grande Réserve Brut	53.65€ TTC
A.O.C Champagne AYALA Brut Majeur	69.80€ TTC
A.O.C Crémant de Loire BLANC et ROSE - Pr. Penet	22.00€ TTC
A.O.C Coteaux du Vendômois BLANC et ROSE – Pr. Brazillier	14.50€ TTC
A.O.C Vouvray Brut – Pr. Gaultier	17.00€ 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

Viandes froides et garnitures

- Assortiment de charcuterie (Terrine de campagne, saucisson à l'ail, saucisson sec, chorizo, rilette du mans et jambon sec)
- Rôti de Porc (filet)
- Semoule de blé à la brunoise de légumes de saison
- Cocktail chou chinois-brocolis-tomate

Fromages

*Duo de fromages
(Neuville aux herbes et Bûche de chèvre du Huaume)*

Dessert

Tartelette clafoutis aux fruits de saison

Prix par personne

13.50€ 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

1.30€ 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