



Déjeuner et Dîner assis – 2023/2024

Entreprise :

Adresse postale :

A l'attention de :

Téléphone :

E-mail :

OBJET : DEVIS MENU –

DATE :

LIEU : à confirmer

HORAIRE : à confirmer

NOMBRE : personnes à confirmer

Option possible Végétarien sans poisson
Végan
Allergique gluten

1

Nombre de personnes à valider au plus tard 8 jours avant la date de la réception

Attentions particulières :

La totalité des plats que nous vous proposons est élaborée dans notre laboratoire, à base de produits frais et de saison.

Fidèles à nos valeurs, les produits du terroir ainsi que les circuits courts sont privilégiés.



Déjeuner et Dîner assis – 2023/2024

QUE LE GOÛT ET L'ORIGINALITÉ L'EMPORTENT !

Le **Bocca d'or Traiteur**, situé à Saint-Sulpice-de-Pommeray dans le Loir-et-Cher, est à votre service depuis 1984.

Niché dans le Val de Loire, entre les territoires riches de la Sologne et les charmes de la Touraine, **Le Bocca d'or** vous propose une cuisine de tradition française mettant l'accent sur des produits frais et de saison, issus de la région Centre.

Fidèles à nos valeurs, nous sélectionnons avec le plus grand soin nos matières premières chez des producteurs locaux.

Toutes nos créations culinaires, salées et sucrées, sont fabriquées dans notre laboratoire par le Chef Patrice Galland et son équipe.

Nous mobilisons notre savoir-faire et notre expertise pour vos moments privilégiés. Chaque demande peut être personnalisée pour vous offrir une réception inoubliable, à votre image et à vos goûts.

L'équipe vous accueillera avec enthousiasme et sera à votre écoute pour répondre à toutes vos demandes.

PATRICE GALLAND

Gérant / Chef

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 (1 personne pour 25 convives).
- Vacation de 6 heures (transport, installation et rangement/chargement compris) (au-delà, facturation à 42.00 € TTC/ heure commencée/ personnel).
- Transport frigorifique (périmètre de 50 km, au-delà nous consulter).
- Casse ou perte de verres, facturation à l'unité : 3.50 € TTC.
- Facturation établie sur le nombre de personnes confirmées 10 jours avant la réception.

PROPOSITION 1 – MENU CLASSIQUE

MENU 1 et MENU 2

PROPOSITION 2 – MENU AMELIORE

MENU 3 et MENU 4

*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.*

Les accords des mets et des produits évoluent selon la saisonnalité.

Les accords des mets et des produits évoluent selon la saisonnalité.

**PROPOSITION 1 – MENU CLASSIQUE
MENU N°1**

Petit pain au levain artisanal

Roulade de Coppa et gruyère aux pickles d'oignons – Marinière de légumes tomatisés

Ballottine de Merlu – Sauce à l'infusion de poivre

Riz basmati aux courgettes

Panna cotta au citron vert et gousse de vanille

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)

Café

Prix par personne : 40.26 € HT (+ Tva à 10 %)

**PROPOSITION 1 – MENU CLASSIQUE
MENU N°2**

Petit pain au levain artisanal

Poêlée de crevette – Artichaut, cœurs de palmier au pesto et croquant câpre

Suprême de pintade fermière (label) parfumée à la moutarde –

Semoule de blé à l'abricot moelleux et aux amandes

Tartelette crème d'amande et fruits de saison –

Ecorce d'orange confite

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)

Café

Prix par personne : 40.26 € HT (+ Tva à 10 %)

OPTION :

Fromages fermiers du Loir-et-Cher – Salade de saison et son pain aux noix

Prix par personne : 4.32 € HT (+ Tva à 10 %)

Les accords des mets et des produits évoluent selon la saisonnalité.

**PROPOSITION 2 – MENU AMELIORE
MENU N°3**

Petit pain au levain artisanal

* * *

Gâteau de gambas à la tomate confite et filaments de Safran de la Chapelle Vicomtesse

* * *

*Mitonné de veau – Sauce gastrique à l’orange
Poêlée de champignons et pomme de terre grenaille*

* * *

Entremet Impérial

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

* * *

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)

Café

Prix par personne : 47.59 € HT (+ Tva à 10 %)

**PROPOSITION 2 – MENU AMELIORE
MENU N° 4**

Petit pain au levain artisanal

* * *

Cocktail de légumes verts à l’huile d’olive citronnée – Macaron au saumon fumé

* * *

*Dos de Cabillaud – Sauce aux agrumes
Etuée de légumes de saison*

* * *

Entremet Symphonie

(Pain de Gênes pistache + crèmeux citron + coulis de framboise)

* * *

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)

Café

Prix par personne : 47.59 HT (+ Tva à 10 %)

OPTION :

Fromages fermiers de Loir-et-Cher – Salade de saison et son pain aux noix

Prix par personne : 4.32 € HT (+ Tva à 10 %)

BOISSONS ALCOOLISEES

Vins BLANCS

HT

- Coteaux du Vendômois « Domaine de Brazillier » Pr Brazillier	11.11
- Sauvignon de Touraine « Château de La Presle » à Oisly	13.18
- Cheverny « Domaine Philippe Tessier » à Cheverny Bio	18.88
- Cheverny « Domaine Daridan »	14.65
- Reuilly « Domaine Cordailat » à Mereau	17.00
- Quincy « Domaine Jérôme de La Chaise » à Quincy	17.38
- Menetou Salon « Domaine Chavet et Fils » à Menetou Salon	21.61
- Pouilly Fumé « Domaine Serafini » à Tracy-sur-Loire	21.99
- Chardonnay « Domaine de La Presle » à Oisly	19.26

Vins ROUGES

-Coteaux du Vendômois AOC « Domaine de Brazillier » Pr Brazillier	11.11
-Touraine Gamay « Château de Presle » à Oisly	13.18
- Cheverny « Domaine Daridan »	14.65
- Cheverny « Domaine Philippe Teissier » à Cheverny Bio	19.22
- Saumur Champigny « Domaine de Nerleux » à Saint-Cyr-en-Bourg	18.78
- Pinot Noir « Domaine de La Presle » à Oisly	19.26
- Chinon « Les Clos Vi » vieilles vignes, J. Raffault à Savigny-en-Véron	19.48
- Menetou Salon « Domaine Chavet et Fils » à Menetou Salon	21.61
- St Nicolas de Bourgueil « Domain Olivier », à Saint Nicolas	15.70
- St Nicolas de Bourgueil « Domaine Olivier » vieilles vignes, à Saint Nicolas	19.29
- Chinon « Domaine Perrais Sourdaix » à Cravant-les-Côteaux	13.68

Vins Pétillants

-Coteaux du Vendômois blanc et rosé, Pr. Brazillier	13.76
-Vouvray Brut « Domaine Clos Naudin » Pr. Gaultier	15.16
-Crément de Loire Blanc, Pr. Penet	19.45
-Champagne Démet, Brut	33.84
-Champagne Dehours, Grande Réserve Brut	47.11
-Champagne Ayala, Brut Majeur	49.99

+ Tva applicable 20 %

- Toute bouteille sera comptabilisée à l'unité débouchée.
- Si le prestataire fournis lui-même les vins, la mise à disposition de la verrerie et le service des boissons : coût de 1.90 € HT par personne.