

Mademoiselle
Monsieur

Téléphone de Mlle.

Téléphone de Mr.

E-mail :

OBJET : DEVIS MARIAGE

DATE : Samedi

LIEU :

HORAIRE : Cocktail – à confirmer

Dîner- à confirmer

NOMBRE : Cocktail personnes (adultes + enfants) à confirmer Proposition N°

Dîner adultes à confirmer Menu N°

Option possible

- Végétarien sans poisson
- Végan
- Allergique gluten
- Lunch box
- Petites collations pour le lendemain + matériels
- Plateaux repas
- Menus enfants

1

Nombre de personnes à valider au plus tard 15 jours avant la date de la réception

Attentions particulières : voir page

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.



NOS OFFRES MARIAGE 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 10 heures (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 bouteille plastique à discrétion durant tout le repas).
- Boissons chaudes mises à disposition sur un buffet (cafés et tisanes).
- Transport frigorifique (périmètre de 50 km, au-delà nous consulter).
- Casse ou perte de verres, facturation à l'unité : 3.00 € TTC.
- Facturation établie sur le nombre de personnes confirmées 10 jours avant la réception.
- Pas de droit de bouchon si nous assurons une partie des boissons de la soirée (cocktail ou repas).

3

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.*

PROPOSITION N°1

COCKTAIL 8 PIÈCES POUR RÉCEPTION DE MARIAGE

1) Verrine (1 pièces en 2 variétés)

- Fondant péquillos aux crudités
- Sommités de légumes vert à l'huile de noisette

2) Les petits fours salés chauds (2 pièces en 4 variétés)

- Feuilleté d'escargot
- Roulade de feta aux abricot moelleux
- Pissaladière, tomates anciennes
- Palmier parmesan

3) Les petits fours salés froids (5 pièces en 7variétés)

- Macaron noisette au Saint Maure de Touraine
- Toast au foie gras de canard
- Croquant capre, caviar d'aubergine à la pomme verte
- Pommes de terre grenaille à l'esturgeon fumé
- Sablé sésame, mozzarella à l'infusion de basilic
- Tomate farcie au fromage frais à l'échalotte
- Crackers seigle et graines à l'avocat et saumon fumé

4

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

Possibilité 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 cristalline, serviettes 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 personnes.
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 : 20.29 € TTC

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

PROPOSITION 1 / MENU N°1

Petit pain au levain artisanal

Salade de légumes verts à la crème d'herbes fraîches

Macaron de saumon, fumé par nos soins

Ballottine de poulet fermier, parfumée à l'écorce de citron et gingembre

Semoule de blé à l'abricot moelleux et aux amandes

Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru

Salade verte de saison et pain figues/noisettes

Buffet de desserts (servi en buffet ou à l'assiette)

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)

Boissons chaudes sur buffet (cafés et tisanes)

Prix par personne : 51.47 € TTC

PROPOSITION 1 / MENU N°2

Petit pain au levain artisanal

Fondant de saumon à l'artichaut et caviar d'aubergine

Sommité de légumes à l'huile d'olive et basilic

Suprême de pintade (label) parfumée à la tomate confite et fleur de thym

Sauce au vinaigre balsamique et Poêlée de légumes

Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru

Salade verte de saison et pain figues/noisettes

Buffet de desserts (servi en buffet ou à l'assiette)

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)

Boissons chaudes sur buffet (cafés et tisanes)

Prix par personne : 53.18 € TTC

PROPOSITION 1 / MENU N°3

Petit pain au levain artisanal

* * *

*Variétés de tomates anciennes, mozzarella infusion basilic,
Vinaigrette des Bénédictins*

* * *

*Cuisse de canette mijotée à la crème de tomates séchées, sauce anisée
Poêlée de légumes d'été*

* * *

*Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru
Salade verte de saison et pain figues/noisettes*

* * *

Buffet de desserts (servi en buffet ou à l'assiette)

* * *

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)

* * *

Boissons chaudes sur buffet (cafés et tisanes)

Prix par personne : 55.85 € TTC

PROPOSITION 1 / MENU N° 4

Petit pain au levain artisanal

* * *

*Ratatouille maison parfumée aux filaments de safran
Poêlée de gambas à la tomate cerise*

* * *

*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*

* * *

Buffet de desserts (servi en buffet ou à l'assiette)

* * *

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)

* * *

Boissons chaudes sur buffet (cafés et tisanes)

Prix par personne : 58.53 € TTC

PROPOSITION 1 / MENU N° 5

Petit pain au levain artisanal

Fondant de homard à la tomate confite et safran du Val de Loire

Cocktail de légumes verts et crumble aux graines de sésame

Filet de veau (français) poêlé, sauce aux aromates

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, mousse)

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)

Boissons chaudes sur buffet (cafés et tisanes)

Prix par personne : 80.00 € TTC

8

PROPOSITION 2

COCKTAIL 12 PIÈCES POUR RÉCEPTION DE MARIAGE

Préparations culinaires

1 animation sur buffet : cuisson sur plancha

Brochette de gambas et courgettes aux épices douces

(Autres animations disponibles sur demande)

Assortiment de verrines *(prévu 1 pièce/personne en 2 variétés)*

Assortiment de petits fours chauds et froids dont le toast de foie gras maison

(Prévu 10 pièces en 15 variétés)

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

Le service

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

Le matériel

Buffet, mange-debout, nappage couleur champagne, verrerie cristalline, serviettes 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 personnes.*

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 : 27.67 € TTC

COCKTAIL PERSONNALISÉ

Exemple de proposition de Cocktail 12 pièces selon les produits de saison

1. ANIMATION (2 pièces)- Cuisson sur plancha

- Poêlé de gambas aux épices douces et courgette
- Brochette de poulet à la tomate confite et poivre de Timut

2. LES CONTENANTS (1 pièce)

- Verrine péquillos aux filaments de légumes cru parfumés à l'huile d'olive de basilic
- Sommité de légumes verts au parmesan

3. LES PETITS FOURS CHAUDS (2 pièces en assortiment)

- Feuilleté escargot
- Roulade d'abricot moelleux et feta
- Quartier d'ananas et lard fumé de la Morandière
- Crouton à la duxelle de champignons étuvés

4. LES PETITS FOURS SALÉS FROIDS (7 pièces en assortiment)

- Macaron noisette au Saint-Maure-de-Touraine
- Roulade de serrano au gruyère et pickles d'oignon rouge
- Pomme de terre farcie à l'esturgeon de Sologne
- Tomate cerise farcie et olive cocktail
- Sablé citron sésame, mozzarella basilic
- Crackers céleri à la moutarde de Meaux et saumon fumé maison
- Craquant câpre, caviar d'aubergine et féta

PROPOSITION 2 / MENU N°1

Petit pain au levain artisanal

*Suprême de pintade label parfumée à la tomate confite et fleur de thym
Sauce au vinaigre balsamique et poêlée de légumes*

*Assiette de 3 fromages régionaux au lait cru
Salade verte de saison et pain figues/noisettes*

Buffet de desserts (servi en buffet ou à l'assiette)

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)

Boissons chaudes sur buffet (cafés et tisanes)

Prix par personne : 41.19 € TTC

PROPOSITION 2 / MENU N° 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*

Buffet de desserts (servi en buffet ou à l'assiette)

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en plastique)

Boissons chaudes sur buffet (cafés et tisanes)

Prix par personne : 44.40 € TTC

NOS ENTREMETS (gâteau rectangulaire)

Nuage

Biscuit chocolat + mousse chocolat noir + crème vanille.

Le Soleil

Dacquoise noix de coco + mousse framboise + insert crémeux citron.

Cocktail Exotique

Dacquoise amande + mousse de fruits exotiques + ananas fruits pochés.

Symphonie

Pain de Gênes pistache + crémeux citron + coulis de framboise.

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 fraises.

Le Roussillon

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

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

CARTE DES BOISSONS

	TTC
<u>Boissons Sans Alcool</u>	
- Cristalline bouteille plastique (1L)	1.18
- Badoit bouteille plastique (1L)	2.89
- Jus de pomme du Pays de Chambord (1L)	9.06
- Jus de poire du Pays de Chambord (1L)	9.06
- Coca-Cola bouteille plastique (1,5 L)	6.42
- Café ou Thé (thermos ou percolateur)	1.28
<u>Vins BLANCS</u>	
- Coteaux du Vendômois « Domaine de Brazillier » Pr Brazillier	12.33
- Sauvignon de Touraine « Château de La Presle » à Oisly	14.81
- Cheverny « Domaine Philippe Tessier » à Cheverny Bio	21.65
- Cheverny « Domaine Daridan »	16.58
- Reuilly « Domaine Cordaillat » à Mereau	19.41
- Quincy « Domaine Jérôme de La Chaise » à Quincy	19.85
- Menetou Salon « Domaine Chavet et Fils » à Menetou Salon	24.93
- Pouilly Fumé « Domaine Serafini » à Tracy-sur-Loire	25.38
- Chardonnay « Domaine de La Presle » à Oisly	22.11
<u>Vins ROUGES</u>	
- Coteaux du Vendômois AOC « Domaine de Brazillier » Pr Brazillier	12.27
- Touraine Gamay « Château de Presle » à Oisly	14.81
- Cheverny « Domaine Daridan »	16.58
- Cheverny « Domaine Philippe Teissier » à Cheverny Bio	22.06
- Saumur Champigny « Domaine de Nerleux » à Saint-Cyr-en-Bourg	21.53
- Pinot Noir « Domaine de La Presle » à Oisly	22.11
- Chinon « Les Clos Vi » vieilles vignes, J. Raffault à Savigny-en-Véron	22.37
- Menetou Salon « Domaine Chavet et Fils » à Menetou Salon	24.93
- St Nicolas de Bourgueil « Domain Olivier », à Saint Nicolas	17.83
- St Nicolas de Bourgueil « Domaine Olivier » vieilles vignes, à Saint Nicolas	22.14
- Chinon « Domaine Perrais Sourdaix » à Cravant-les-Côteaux	15.41
<u>Vins Pétillants</u>	
- Coteaux du Vendômois blanc et rosé, Pr. Brazilier	15.51
- Vouvray Brut « Domaine Clos Naudin » Pr. Gaultier	17.19
- Crémant de Loire Blanc, Pr. Penet	22.34
- Champagne Démet, Brut	39.60
- Champagne Dehours, Grande Réserve Brut	55.53
- Champagne Ayala, Brut Majeur	58.98

MENU ENFANTS

(Âge conseillé de 3 à 11 ans)

Servis sur plat à table :

Entrée :

- Crudités de saison (melon, pastèque, tomates cerises, radis...)
- Assortiment de charcuteries

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 : 18.19 € TTC

14

PRESTATAIRES EXTÉRIEURS

(Photographe, DJ...)

Plateau-repas Froid :

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

Fourni avec : du pain, de l'eau, du matériel jetable (couverts, gobelets, serviettes)

Prix par personne : 20.72 € TTC

PETITE COLLATION POUR LENDEMAIN DE MARIAGE

Menu donné à titre indicatif qui varie en fonction des saisons, des approvisionnements et des goûts/envies des clients.

Terrine de dinde au confit de poivrons rouges et tomates séchées.

* * *

Salade de crudités, selon les approvisionnements.

et

Salade de penne et brunoise de légumes, parfumée au pesto.

Laissé sur place le samedi soir à notre départ.

Prix par personne : 9.20 € TTC

15

MATÉRIEL

Vaisselle fournie propre, à rapporter sale le lundi.

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

Prix par personne : 1.40 € TTC

ATELIER / ANIMATION CULINAIRE

COTÉ MER :

- Découpe de Saumon fumé maison et toast (planche de +/- 1.3kg) 101.65 € TTC/Kg
(Servi avec ficelle. Prévoir 5 ficelles par filet)
- Bar à huîtres, N°3, pain, beurre et citron (50 pièces) 1.98 € TTC/unité
- Brouillade d'œufs aux champignons du Val Saint André (en poêlons) 1.71 € TTC/unité
- Brouillade d'œufs à l'esturgeon de Sologne fumé maison 2.14 € TTC/unité
- Brochette de gambas et ananas (plancha) 1.60 € TTC/unité
- Brochette de gambas aux épices douces et courgettes 2.89 € TTC/unité
- Saint-Jacques snackée servie en cuillère chinoise (selon la saison) 4.17 € TTC/unité

COTÉ TERRE :

- Découpe de jambon sec Serrano (+/-5kg) sur griffe Serrano +/- 235.40 € TTC/unité
- Brochette de rumsteck (plancha) 1.93 € TTC/unité
- Brochette de quasi de veau (plancha) 1.93 € TTC/unité
- Brochette de filet de canard (plancha) 1.93 € TTC/unité
- Brochette de poulet au thym, tomates confites et poivrons 1.87 € TTC/unité
- Découpe de foie gras maison, pain d'épices (20g) 3.74 € TTC/unité
- Brochette de poulet au thym et abricot moelleux (plancha) 1.60 €
TTC/unité
- Ailerons de poulet aux épices douces (Chafing-dish) 2.14 € TTC/unité
- Brochette de ris de veau 3.32 € TTC/unité
- Foie gras chaud 30g 4.28 € TTC/unité