

2025



**Mademoiselle**

**Monsieur**

Adresse

Téléphone de Mlle.

Téléphone de Mr.

E-mail :

**OBJET : DEVIS MARIAGE**

**DATE : Samedi**

**LIEU :**

**HORAIRE :** Cocktail – à confirmer

Dîner- à confirmer

**NOMBRE :** Cocktail Proposition N°

Nombre :

Dîner Proposition Menu N°

Nombre :

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.

LE BOCCA D'OR Traiteur 11 rue de la Boissière 41000 St Sulpice de Pommeray

Mail : [contact@leboccador.com](mailto:contact@leboccador.com) [www.leboccador.com](http://www.leboccador.com) Tél : 02.54.42.22.48

TVA FR 693 307 416 95 RC B330 741 695

IBAN 76 3004 7146 0100 0104 1080 360 BIC CMCIFRPP

## NOS OFFRES MARIAGE 2025

### 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 13pièces + 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

### 1) Verrine (1 pièces en 2 variétés)

- Fondant péquillos aux crudités
  - Pomme verte, pamplemousse, cœur de palmier saumon fumé maison
- \*\*\*

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

- Chausson d'escargot persillé
  - Roulade de feta aux abricot moelleux
  - Friands olive, amande
  - Roulade de champignons et pignons
- \*\*\*

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

- Macaron noisette au Saint Maure de Touraine
- Crevette poêlé aux épices, concombre et chorizo
- Pommes de terre grenaille à l'esturgeon fumé
- Sablé sésame, mozzarella à l'infusion de basilic
- Roulade de coppa, pickles d'oignon rouge
- Brochette olive, orange et comté

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).

## PROPOSITION N°1

### COCKTAIL 8 PIÈCES POUR RÉCEPTION DE MARIAGE

#### 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 : 21.73 € 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 : 55.12 € 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 : 56.96 € 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 : 59.81 € 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 : 62.69 € 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 : 85.68 € TTC**

8

## PROPOSITION 2

### COCKTAIL 13 PIÈCES POUR RÉCEPTION DE MARIAGE

#### COCKTAIL PERSONNALISÉ

Exemple de proposition de Cocktail 13 pièces selon les produits de saison

**1. ANIMATION (2 pièces)**

- Poêlé de gambas aux épices douces et courgette
- Brochette de filet de canard aux poivres

**2. LES CONTENANTS (1 pièce en 2 variétés)**

- Verrine péquillos aux filaments de légumes cru à l'huile de basilic, parmesan
- Cuillère chinoise, pomme verte, haricot vert à l'huile de noisette
- Magret de canard fumé

**3. LES PETITS FOURS CHAUDS (2 pièces en 4 variétés)**

- Chausson d'escargot persillé
- Roulade d'abricot moelleux et feta
- Friands olive amande
- Roulade de duxelle de champignons / pignons

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

- Macaron noisette au Saint-Maure-de-Touraine
- Poêlé de crevette aux épices douces et chorizo
- Roulade de Coppa pickles d'oignon rouge
- Sablé cacahuète caviar d'aubergine, ricotta tomate confite
- Pomme de terre farcie à l'esturgeon de Sologne
- Brochette olive, orange et comté
- Craquant câpres tomate et feta
- Sablé citron sésame, mozzarella basilic
- Brochette melon, pastèque, jambon fumé

### 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 : 28.22 € TTC**

## 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 : 44.11 € TTC**

11

## 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 : 47.55 € 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

### Vins BLANCS

- Coteaux du Vendômois « Domaine de Brazillier » Pr Brazillier	15.55
- Sauvignon de Touraine « Château de La Presle » à Oisly	16.69
- Cheverny « Domaine Philippe Tessier » à Cheverny Bio	25.24
- Cheverny « Domaine Daridan »	18.47
- Reuilly « Domaine Cordaillat » à Mereau	22.78
- Quincy « Domaine Jérôme de La Chaise » à Quincy	23.13
- Menetou Salon « Domaine Chavet et Fils » à Menetou Salon	28.51
- Pouilly Fumé « Domaine Serafini » à Tracy-sur-Loire	27.28
- Chardonnay « Domaine de La Presle » à Oisly	24.27
-Touraine Blanc	15.23
-Limoux « La Butinière »	25.24

### Vins ROUGES

-Coteaux du Vendômois AOC « Domaine de Brazillier » Pr Brazillier	15.55
-Touraine Gamay « Château de Presle » à Oisly	16.69
- Cheverny « Domaine Daridan »	18.47
- Cheverny « Domaine Philippe Teissier » à Cheverny Bio	25.24
- Saumur Champigny « Domaine de Nerleux » à Saint-Cyr-en-Bourg	22.74
- Pinot Noir « Domaine de La Presle » à Oisly	23.88
- Chinon « Les Clos Vi » vieilles vignes	29.48
- Menetou Salon « Domaine Chavet et Fils » à Menetou Salon	28.51
- St Nicolas de Bourgueil « Domain Olivier », à Saint Nicolas	20.48
- St Nicolas de Bourgueil « Domaine Olivier » vieilles vignes, à Saint Nicolas	25.37
- Touraine Rouge	15.23

### Vins Pétillants

-Coteaux du Vendômois blanc et rosé, Pr. Brazillier	15.55
-Vouvray Brut pr Boutot	20.28
-Crément de Loire Blanc, Pr. Penet	25.76
-Champagne Dehours, Grande Réserve Brut	47.88
-Champagne Ayala, Brut Majeur	60.41
Champagne Bollinger	87.96

## 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 : 19.48 € 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 : 22.20 € 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 : 9.85 € 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 : 1.50 € TTC**

## ATELIER / ANIMATION CULINAIRE

### COTÉ MER :

- Découpe de Saumon fumé maison et toast (35 gramme/ pers) 2.60 € TTC/ PERS  
(Servi avec ficelle. Prévoir 5 ficelles par filet)
- Bar à huîtres, N°3, pain, beurre et citron (50 pièces) 2.10 € TTC/unité
- Brouillade d'œufs aux champignons (en poêlons) 1.80 € TTC/unité
- Brouillade d'œufs à l'esturgeon de Sologne fumé maison 2.25 € TTC/unité
- Brochette de gambas et ananas (plancha) 1.68 € TTC/unité
- Brochette de gambas aux épices douces et courgettes 3.05 € TTC/unité
- Saint-Jacques snackée servie en cuillère chinoise (selon la saison) 4.38 € TTC/unité

### COTÉ TERRE :

- Découpe de jambon sec Serrano (+/-5kg) sur griffe Serrano +/- 247.17 € TTC/unité
- Brochette de rumsteck (plancha) 2.03 € TTC/unité
- Brochette de quasi de veau (plancha) 2.03 € TTC/unité
- Brochette de filet de canard (plancha) 2.03 € TTC/unité
- Brochette de poulet au thym, tomates confites et poivrons 1.96 € TTC/unité
- Découpe de foie gras maison, pain d'épices (20g) 3.93 € TTC/unité
- Brochette de poulet au thym et abricot moelleux (plancha) 1.68 € TTC/unité
- Ailerons de poulet aux épices douces (Chafing-dish) 2.25 € TTC/unité
- Brochette de ris de veau 3.50 € TTC/unité
- Foie gras chaud 30g sur demande