



BUFFET N°1 – Froid – Sans service

Le menu est donné à titre d'exemple, pouvant varier en fonction des saisons et des approvisionnements.

ENTRÉES

Verrines de péquillo et julienne de légumes à l'huile de basilic
Roulade de Coppa, gruyère et pickles d'oignon rouge
Persillé de crevette poêlée, cœurs de palmiers et citron vert

PLATS PRINCIPAUX

Rôti de porc à la mignonette de poivre
Filet de dinde aux épices douces
Sémoule de blé aux courgettes et aux amandes effilées

FROMAGES

Crackers aux noix, fromages de la Couturière à l'échalotte
Sainte Maure de Touraine à l'abricot moelleux

DESSERT

Tartelette crème d'amande, fruits frais de saison à l'écorce d'orange confite

Prix par personne : 23.16 € HT (TVA 10%)

8

Minimum de commande : 15 personnes.
Pour toute autre modification, nous consulter.

2026

BUFFET N°2 – Froid – Sans service



Le menu est donné à titre d'exemple, pouvant varier en fonction des saisons et des approvisionnements.

ENTRÉES

Verrine de pomme verte, champignon cru, endive - Parmesan et magret de canard fumé
Fondant de gambas à l'artichaut et filaments de safran de la Chapelle Vicomtesse
Tartine au pesto, mozzarella à l'infusion de basilic

PLATS PRINCIPAUX ET SALADE COMPOSÉE

Brochette de blanc de poulet à la tomate confite parfumée au poivre de Timut
Aiguillettes de canard rôti aux herbes sèches
Riz basmati à la brunoise de légumes de saison

FROMAGES

Trois fromages fermiers du Loir-et-Cher

DESSERT

4 pièces de mignardises sucrées

Prix par personne : 29.04 € HT (TVA 10%)

9

Minimum de commande : 15 personnes.
Pour toute autre modification, nous consulter.

2026

BUFFET N° 3 – Froid – Sans service



Le menu est donné à titre d'exemple, pouvant varier en fonction des saisons et des approvisionnements.

ENTRÉES

Terrine de Montlouis

Râpées de carottes de couleurs, romanesco au gruyère et fines herbes à l'écorce d'orange
Emincée de choux blanc, oignons rouges et œuf dur

PLATS PRINCIPAL

Filet de dinde rôti aux épices douces

Cocktail de penne au pesto (courgette, olive, radis, tomate confite)

FROMAGES

Coutussière à l'échalotte

DESSERT

Mousse de chocolat noir brut de chez Poulain

Prix par personne : 19.28 € HT (TVA 10%)

9 Bis

Minimum de commande : 15 personnes.
Pour toute autre modification, nous consulter.

2026

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

Mail : contact@leboccador.com www.leboccador.com Tél : 02.54.42.22.48

TVA FR 693 307 416 95 SIRET 330 741 695 00044

IBAN 76 1027 8371 6000 0124 8010 175 BIC CMCIFR2A