

Mademoiselle
Monsieur

Téléphone de Mlle.
Téléphone de Mr.
E-mail :

OBJET :

DATE :

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.

2026

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 la formule proposée, sont compris dans les tarifs :

* * *

- La verrerie cristalline soufflée (verres à pied).
- Service effectué par nos maîtres d'hôtel (1 personne pour 50 convives).
- Vacation de 7 heures (transport, installation et rangement/chargement compris) (au-delà, facturation à 40.00 € TTC/ heure commencée/ personnel).
- 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).

PROPOSITION 3

COCKTAIL 18 pièces + plateaux de fromages

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 18 pièces

COCKTAIL 18 PIÈCES + PLATEAU DE FROMAGES FERMIERES DU LOIR-ET-CHER POUR RÉCEPTION DE MARIAGE

Préparations culinaires

Animations sur buffet : cuisson sur plancha

Assortiment de verrines salées

Assortiment de petits fours froids

Assortiment de petits fours chauds

Assortiment de mignardises sucrées

Assortiment de verrines salées

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 50 convives et 1 cuisinier

4

Le matériel

Buffet, mange-debout, nappage couleur champagne, verrerie cristalline, serviettes cocktail, petit matériel de présentation et de service.

Les softs

Assortiment de jus de fruits locaux, Coca-Cola, eaux plates et eaux gazeuses.

Fontaine à eau (mise à disposition dès notre arrivée).4

Boissons chaudes sur buffet (cafés et tisanes)

Prix par personne : 41.00 € HT + TVA à 10 %

Les boissons alcoolisées

A.O.C Coteaux du Vendômois - Propriétaire « Domaine Brazillier » Pétillant Blanc et Rosé

Cheverny Blanc et Rouge A.O.C. – Propriétaire « Domaine Daridan »

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes.

En cas de dépassement, facturation à la bouteille débouchée au tarif de 18.47 € TTC/unité.

Prix par personne : 4.90 € HT + TVA à 20 %

COCKTAIL PERSONNALISÉ

Exemple de proposition de Cocktail 18 pièces selon les produits de saison

1. LES 3 ANIMATIONS (3 pièces en assortiment)

- Poêlé de gambas aux épices douces et courgette
- Brochette de poulet à la tomate confite et poivron parfumé à la fleur de thym
- Planche de saumon fumé maison

2. LES 2 VERRINES FROIDES SALEES

- Verrine péquillos aux filaments de légumes cru
- Sommité de légumes verts à l'huile de basilic, saumon fumé maison

3. LES 2 PETITS FOURS CHAUDS (4 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 7 PETITS FOURS SALÉS FROIDS (9 pièces en assortiment)

- Macaron noisette au Saint-Maure-de-Touraine
- Roulade de Coppa au gruyère
- Blinis, mascarpone au poivre rose, jambon fumé
- Pomme de terre farcie à l'esturgeon de Sologne
- Crevette bouquet aux olives et tomates
- Tomate cerise farcie aux fromages frais à l'échalotte
- Sablé citron sésame, mozzarella basilic
- Fondant de saumon à la tomate confite et tapenade

5

1. Plateau de fromages fermiers du Loir-et-Cher et pain au levain

2. LA VERRINE SUCREE

- Mousse au chocolat noir extra de chez Poulain

3. LES 3 MIGNARDISES SUCREES (5 pièces en assortiment)

- Macaron
- Crêpe roulée citronnée
- Tartelette de fruits frais de saison
- Financier
- Pyramide spéculoos et nougat