

LA BOCALERIE

Nos propositions commerciales

**Plateaux
repas**



**Salades
fraîches**



**Plateaux
charcuteries**



**Repas
individuels**



**Plateaux
cocktails**



LA BOCALERIE

Nos coffrets repas

Nous vous proposons un coffret « du moment » réalisé avec des produits frais et de saison.

Le coffret comprend :

- 1 entrée,
- 1 plat
- 1 dessert,
- 1 petit pain,
- couverts, serviette et verre compostables inclus.

Boissons en supplément.



Mix de 2 choix par commande. Possibilité de plats végétariens ou sans gluten sur demande. Desserts supplémentaires et/ou boissons possibles.



Minimum de commande : 5 coffrets.
Livraison : 13,50 € HT / 16,20 € TTC
(tarifs selon secteur)



Commande la veille avant 10h, pour le lendemain



Passez commande au 02 40 33 02 15
ou par mail à :
contact@labocalerie.com



Notre coffret du moment :

- Entrée du moment
- Plat du moment
- Dessert du moment

Tarif : 21,80 € HT / 23,98 € TTC

LA BOCALERIE

Nos plateaux repas gourmands

Chaque plateau est soigneusement préparé avec des **produits frais, de saison et présentés avec soin.**

Ils comprennent :

- 1 entrée,
- 1 plat (froid ou à réchauffer),
- 1 dessert,
- 1 petit pain,
- couverts, serviette et verre compostables inclus.

Boissons en supplément.



MENU 1 Fraîcheur & Tradition

- **Entrée** : Carottes râpées au vinaigre de framboise
- **Plat** : Filet de poulet vinaigrette aux légumes, riz façon paëlla
- **Dessert** : Brownie

Tarif : 18,10 € HT / 19,90 € TTC

MENU 2 Saveurs du marché

- **Entrée** : Lentilles et légumes croquants
- **Plat** : Poulet au gingembre, haricots plats et carottes étuvées, pâtes
- **Dessert** : Tarte aux pommes

Tarif : 20,80 € HT / 22,88 € TTC

MENU 3 Prestige

- **Entrée** : Saumon fumé, crème à l'aneth
- **Plat** : Filet mignon au confit d'échalote, boulgour aux légumes

• **Dessert** : Choux au chocolat
Tarif : 22,50 € HT / 24,75 € TTC



Mix de 2 choix au-delà de 10 plats commandés. Possibilité de plats végétariens ou sans gluten sur demande. Desserts supplémentaires et/ou boissons possibles.



Livraison : 13,50 € HT / 16,20 € TTC (tarifs selon secteur)



Commande 72H à l'avance minimum



Passez commande au 02 40 33 02 15 ou par mail à : contact@labocalerie.com

LA BOCALERIE

Nos planches de charcuteries / fromages / légumes

Nous vous proposons des planches généreuses, pratiques et gourmandes, conçus pour vos événements professionnels, réunions ou déjeuners d'équipe.

Chaque planche est composée de **produits frais**, soigneusement sélectionnés, accompagnés de **pain artisanal**.



Livraison : 13,50 € HT / 16,20 € TTC (tarifs selon secteur)



Personnalisation & options sur demande (Boissons, desserts,...)



Commande 72H à l'avance minimum



Passez commande au 02 40 33 02 15 ou par mail à : contact@labocalerie.com



Plateau légumes & craquers

10 Personnes

- **Crudités du moment** : concombre, carottes, radis rouge
- **Accompagnement** : Sauce fromages frais échalotes, tortillas craquants, fruits secs
- **Quantité** : 130gr par personne / 30gr de sauce

Tarif : 32,00 € HT / 35,20 € TTC



Plateau charcuteries

10 Personnes

- **Charcuteries** : Coppa, jambon de Bayonne, jambon blanc
- **Accompagnement** : Cornichons & pain artisanal
- **Quantité** : 100g par personne

Tarif : 49,00 € HT / 53,90 € TTC



Plateau fromages

20 Personnes

- **Fromages** : Comté et Cantal affinés
- **Accompagnement** : Noix & pain artisanal
- **Quantité** : 50g par personne

Tarif : 58,00 € HT / 63,80 € TTC

Plateau MIXTE charcuteries & fromages

10 Personnes

- **Composition** : 80g de charcuterie + 40g de fromages (Comté & Cantal)
- **Accompagnement** : Cornichons, noix & pain artisanal

Tarif : 67,00 € HT / 73,70 € TTC

LA BOCALERIE

Nos salades fraîches à partager

Nos salades sont préparées avec des ingrédients frais et de qualité, idéales pour accompagner vos buffets, planches de charcuterie et fromages .

Chaque saladier est conçu pour **environ 10 personnes.**



Lentilles aux légumes - 1200 g

Ingrédients :Lentilles, carottes, oignons rouges, céleris branche, huile d'olive, sel, poivre, vinaigre, moutarde

Tarif : 19,90 € HT / 21,90 € TTC

Salade italienne - 1200 g

Ingrédients : Jambon Aoste, Grana Padano, pignons de pin, tomates séchées,pâtes, pesto, huile d'olive, sel, persil

Tarif : 20,90 € HT / 22,99 € TTC

Quinoa aux avocats - 1200 g

Ingrédients :Quinoa, pois chiche, avocats, abricots secs, huile d'olive, citron vert, vinaigre balsamique, sel, poivre.

Tarif : 22,90 € HT / 25,19 € TTC

Salade Piémontaise - 1200 g

Ingrédients : Pommes de terre, tomates, oeufs durs, cornichons, huile, jaune d'œuf (pour la mayonnaise), moutarde, sel, poivre, persil

Tarif : 21,90 € HT / 24,09 € TTC



Conditionnement pratique pour service direct



Livraison : 13,50 € HT / 16,20 € TTC (tarifs selon secteur)



Commande 72H à l'avance minimum



Passez commande au 02 40 33 02 15 ou par mail à : contact@labocalerie.com

LA BOCALERIE

Nos plateaux de mignardises pour cocktails d'entreprise

Nous vous proposons des assortiments raffinés, pratiques et savoureux, spécialement pensés pour vos événements professionnels.

Chaque plateau est composé de douceurs variées, réalisées avec des ingrédients de qualité et un savoir-faire artisanal.

Ces plateaux sont réalisés pour **environ 10 personnes.**

Boisson en supplément.



Personnalisation & options sur demande



Commande 72H à l'avance minimum



Passez commande au 02 40 33 02 15 ou par mail à : contact@labocalerie.com



Les mignardises salées (au choix) :

- Blinis au saumon fumé
- Wrap aux légumes et crème au vinaigre de framboise
- Brochette de tomates, mozzarella et feuilles de basilic
- Croque-monsieur - Samoussa poulet curry
- Sandwich Club



Les mignardises sucrées (au choix) :

- Macarons
- Brioche perdue crème de miel
- Mousse au chocolat noir
- Tiramisu
- Tartelette aux fraises

Tarifs :

- Pour 15 pièces/personne (10 salées + 5 sucrées) **218.00 € HT / 240.00 € TTC**
- Pour 10 pièces/personne (10 salées) **146.60 € HT / 160.00 € TTC**
- Le Crément de Loire 75cl : **16.00 € HT / 19.20 € TTC**

LA BOCALERIE

Nos repas livrés

Nous vous proposons une solution de repas pratique !

Les plats sont livrés en contenants réutilisables et recyclables, à réchauffer avant dégustation.

Cette formule vous permet de réduire les déchets et de maîtriser les coûts logistiques, idéale pour les réunions, déjeuner ou dîner d'équipes.

Couverts fournis sur demande, boissons en supplément.



Plats classiques 8,55 € HT / 9,00 € TTC

- Pâtes carbonara
- Pâtes bolognaises

Plats Premium 10,45 € HT / 11,00 € TTC

- Poulet au cidre, riz pilaf
- Saucisse braisée, purée de pommes de terre
- Porc au caramel, riz aux petits légumes
- Filet de lieu, sauce citron

Desserts 2,84 € HT / 3,00 € TTC

- Brownie
- Tarte aux pommes
- Panna cotta, coulis de fruits rouges



Mix de 2 choix au-delà de 10 plats commandés. Possibilité de plats végétariens ou sans gluten sur demande.



Plats livrés dans des barquettes écoresponsables à réchauffer



Livraison : 13,50 € HT / 16,20 € TTC (tarifs selon secteur)



Commande 72H à l'avance minimum



Passez commande au 02 40 33 02 15 ou par mail à : contact@labocalerie.com