

Salés chauds

0,55 € pièce (TVA 5,5%)

Dresser sur plateau traiteur

Quiches et pizza

Quiche aux lardons
Quiche au roquefort
Quiche aux poireaux
Quiche aux oignons
Pizza

Feuilletés et bouchées

Feuilleté aux noix raisins secs
Talmouse(feuilleté, béchamel)
Feuilleté au pâté de viande
Feuilletés saucisses
Feuilletés au fromage et paprika
Feuilleté d'olive
Croissant au jambon
Bouchée à la reine

Brochettes

Pruneaux au lard
Banane au bacon
Gruyère au bacon
Magret à l'ananas
Poulet et poivrons

Pâte à chou

Gougère
Choux au fromage et paprika

Tartes

Tarte de boudin aux pommes

Autres

Mini saucisses
Mini chipolata
Mini boudin
Croque monsieur
Croûton au chèvre

Salés froids

0,55 € pièce (TVA 5,5%)

Dresser sur plateau traiteur

Bouchées pâte à chou

Bouché à la mousse de crevette
Bouchée de légumes à la crème de moutarde

Bouchées feuilletages

Bouchée à la reine miettes de thon, mayonnaise, olive

Canapés au pain de mie

Sauce cocktail, crevette, avocat
Beurre, saucisson sec, cornichon
Mayonnaise, tomate, œuf dur, anchois, ketchup
Mayonnaise, asperge, concentré de tomate
Beurre persillé, rondelles de cœur de palmier, concentré de tomate
Beurre saumon fumé, citron
Beurre, œufs de lumps, citron
Beurre, jambon blanc
Beurre, jambon cru
Beurre, fromage
Fromage blanc fortement assaisonné, kiwi
Beurre, magret fumé
Pain de mie toasté, anchois, câpre, mayonnaise, paprika
Beurre, compote de pomme, boudin noir
Beurre, gruyère, raisin noir

Cake

Au saumon
Aux lardons

Autre

Panier de crudités avec sauce (50 personnes 15 €)
Pâté en croûte
Navettes

Pain surprises campagnard maison (TVA 5,5%)

Dresser sur plateau traiteur

Tartinés de différentes mousses

Petit (environ 25 pers) 17 €
Moyen (environ 40 pers) 25 €
Grand (environ 100 pers) 50 €

Salés froids

0,55 € pièce (TVA 5,5%)

Dresser sur plateau traiteur

Les croûtons

Beurre d'anchois
Beurre, jambon cru
Beurre, saumon mariné
Rillettes, ciboulette
Fondue d'oignon, magret fumé
Mayonnaise au piment d'Espelette, jambon cru froissé
Tapenade, tomate cerise
Fondue de poireau, poivron rouge en dés, persil frit
Foie gras (+ 0,50 €)

Cassolettes

Moules, sauce curry
Tatara de saumon à l'aneth
Saumon fumé sauce grelette
Cuillère de crevette ananas pommes de terre au curry
Saumon mariné au gros sel et à l'aneth

Autres

Roulade de jambon cru à la mousse de foie
Brochette de jambon blanc à l'ananas
Brochette de magret de canard fumé au melon
Brochette de magret de canard à l'ananas
Pain de saumon
Navettes
Blinis, crème de citron, saumon fumé
Tomate farcie à la brandade de morue
Feuille d'artichaut, mousse de foie gras
Brochette de jambon au Boursin
Brochette de galette, beurre citronné, saumon fumé

Les petits pains 0,70 € pour cocktail dînatoire

TVA 5,5 %

Dresser sur plateau traiteur

Petites miches maisons de 25 gr

Rillettes
Pâtés
Gruyère

Sucrés froids

0,55 € pièce (TVA 5,5%)

Dresser sur plateau traiteur

Tartelettes

Tartelette citron
Tartelette chocolat
Tartelette abricot crème d'amande
Tarte Tatin
Tarte aux fraises
Tarte aux framboises

Financier

Fond de financier nature, ganache
Griotte

Chocolat

Opéra
Corolle chocolat (façon tulipe)
Cannelés au chocolat
Moelleux au chocolat
Feuilletine au chocolat
Cookie's aux pépites de chocolats

Pâte à chou

Éclair chocolat, café
Choux chantilly
Choux à la crème
Gland (pâtissière, kirsch)

Autre

Pâte de fruit
Brochette de fruit
Riz au lait à la framboise ou caramel
Minis baba
Rocher coco
Orange au sucre
Tuile aux amandes
Tuile dentelle
Tuile au pavot et sésames
Cuillère de mousse à la fraise
Roses de sable

Cascade de fruits

Minimum 100 fruits de saison 50 €

Formules boissons possibles

Avec service uniquement

T.v.a. 19,60 % comprises

Compris dans le tarif

Eau minérale, jus d'orange, verrerie, nappage papier, serviettes papiers, pic à cocktail, service, rangement, nettoyage

Tarif pour 1 verre par personne de moyenne

Pour un cocktail illimité, ajouter 2 €

Cocktail de jus de fruits 2 €

Kir mayennais 2 €

Kir pétillant, punch, sangria (1 seul choix) 3 €

Whisky, porto, Ricard 3 € (les 3 bouteilles au choix)

Cocktail rêve bleu 3 €

(curaçao, cointreau, crème de pêche, pétillant)

Cocktail du soleil levant 3 €

(Grand-Marnier, Soho, sirops de fraise, pétillant)

Possibilité des 2 cocktails sans suppléments



À savoir.

Tous les produits sont de notre fabrication

Le cocktail doit être commandé au minimum 3 jours à l'avance et pour un minimum de 100 pièces

Ils vous seront présentés sur plateau traiteur inox

Des caissons isothermes sont à votre disposition

Pour les plats emportés un chèque de caution de 100 € vous sera demandé

Perte ou casse d'un plateau (15 €)

Suivant l'heure, compter 4 à 8 toasts salés

2 à 5 sucrés

Les mélanges salés ne doivent pas excéder 10 sortes de salés (froids ou froids et chauds) et 8 sortes sucrés

Livraison

10 € sur Laval et les alentours avec camion frigorifique

Gratuit à partir de 200 €

Aucun frais pour les cocktails avec serveur(s)

Sans personnel

Nos prix s'entendent T.T.C (TVA 5,5 % COMPRISE)

Avec personnel

Nos prix s'entendent T.T.C 19,60 % (+14,1% du tarif des toasts affichés soit 0,62€) + serveur 20 € de l'heure t.t.c (1 serveur pour 50 personnes environ)..

Paiement

Espèce, chèque, CB,

Paiement en 3 fois sans frais possible pour des tarifs sup. à 500 €

Attention! Suivant la loi sur les titres restaurants

Le paiement des plats à emporter en chèque vacance est interdit.

Prix assurés jusqu'au 31/12/05

Restaurant et traiteur

Le Petit Périgord

63 grande rue 53000 Laval

Tel-fax: 02 43 53 29 43

E mail: lepetitperigord@wanadoo.fr

Site: www.lepetitperigord.fr

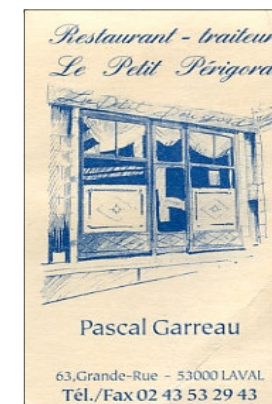
Ouvert 7/7 au restaurant (sauf samedi midi et mercredi soir)

Pour

Mariage, anniversaire, association, communion etc.

Nous nous déplaçons!

Demandez notre livret spécial traiteur



Une cuisine
gourmande et
de tradition
à votre service

Propriétaire
et chef de cuisine

Pascal GARREAU

LES COCKTAILS

2006