



**Le Petit Périgord**

*Cuisine Gourmande*

**Restaurant - Traiteur**

*Pascal et Martine GARREAU*

**63, Grande Rue  
53000 LAVAL**

**Tél/fax : 02 43 53 29 43**

**lepetitperigord@wanadoo.fr  
www.lepetitperigord.fr**

**LIVRET TRAITEUR  
2010 (2)**

## Menus enfants et Menus musiciens

### Pour les enfants, 4 formules aux choix (l'âge est donné à titre indicatif) :

Formule économique à 7 € avec (jambon pommes de terres, glace, ou glace ou gâteau du repas, jus de fruit, coca, eau)  
De 3 à 11 ans : menu à 9 € avec (plateau d'entrées, 1 viande avec 1 garniture, glace ou yaourt ou gâteau du repas, jus de fruit ou coca, eau)  
De 3 à 7 ans : menu à 10 € avec (entrée, 1 viande avec 1 garniture, glace ou yaourt ou gâteau du repas, jus de fruit ou coca, eau)  
De 7 à 11 ans 1/2 tarifs + 2€ (même menu que le repas mais en quantité réduite et à la place du vin, jus de fruit ou coca )

### Pour les musiciens il y a 2 formules au choix :

Menu idem que celui du repas (idéale si les musiciens mange avec les clients)  
Menu à 20 € avec (1 entrée, 1 viande et ses garnitures, salade et fromages, gâteau du repas, pain, café, vins, eau minérale)

## Les boissons sont comprises dans le prix des menus et sont volontés\*

*(\*sauf les bulles et vins moelleux 1 verre de 10 cl par personne)*

**Les boissons :** (choisir 1 vin blanc et 1 vin rouge parmi cet échantillon. Les bulles ou vins moelleux en supplément si vous le désirez) il n'y a pas de quota de vin par personne

Eau minérale « cristalline » (comprise avec les vins). Si vous fournissez les boissons et que nous devons fournir l'eau, ajouter 0,40 € par personne et par repas

### Vins blancs secs a.o.c sauf Côtes de Gascogne (vin de pays):

Muscadet sèvre et Maine ou côtes de Gascogne (compris dans le menu)  
Anjou, chardonnay, Muscadet sèvre et Maine sur lie (sec) (+ 0,8 € par personnes)  
Savennière, Sancerres (sec) (+ 4,50 € par personne)



### Vins rouge a.o.c :

Bordeaux ou Anjou ou Gamay ou Fronton (compris dans le menu)  
Bordeaux supérieur ou Saumur Champigny ou St Nicolas de Bourgueil (+ 2,50 € par personne)  
Côte de Blaye ou Côte de Bourg (+ 3,50 € par personne)

### Les bulles a.o.c et vin moelleux (coteaux du layon), tarif par personne (10 cl).

Pétillant méthode traditionnelle pétillant sec ou 1/2 sec (+2€50), Saumur pétillant 1/2 sec rosé (+3€), Champagne de qualité (+3€50)  
Coteaux du layon (excellente qualité) (+3€)

## Les options et les moins-values possibles

**Mise en place entière de la table :** si vous mettez le nappage, la vaisselle, les serviettes nous déduisons 1€ par personnes

**Une assiette de présentation :** peut vous être proposer pour le service classique ou prestige (+ 0,40€ par personne) ce prix englobe : le transport, la mise sur table, la casse éventuelle.

**Une mise en bouche** peut vous être proposer à la place de l'entrée froide (voir avec le traiteur pour composition) + 2,50€ par personne

**Pas d'apéritif :** nous déduisons 2€. Si vous désirez des amuses bouches sans apéritif (beurre d'anchois, tapenade, rillettes d'oie etc.) + 0,50€

**Si l'apéritif est fournis :** +1€ de l'apéritif déduit par personne comprenant beurre d'anchois, tapenade à tartiner sur croûtons et le temps passé par le personnel

**Apéritif pris debout :** +2€50 comprenant 2 apéritifs de 10 cl par personnes, eau, coca, jus de fruits, biscuits apéritifs, nappage et personnel

**Les plats choisis dans un menu supérieur:** seront facturés 1,80 € par personne et par menu

**Alcool ou (ou et) glace fournie par les clients pour le trou normand :** -0,50 € par produit soit -1€ pour l'ensemble du trou normand

**Vins fournis par les clients :** (1blanc+1rouge+eau+1vin de dessert), nous déduisons 2€ par pers (tarif comprenant, verres + mise sur table + service + casse et le transport. Il n'y a pas de droit de bouchon)

**1 seul vin fourni par les clients à la place d'un de nos vin :** (blanc ou rouge ou vin de dessert) -0,50€ par personne

**Vin de dessert fourni par les clients :** +0,50€ par personnes (tarif comprenant, la location des verres + la mise sur table + le service + la casse et le transport)

## À savoir

Le minimum de convives pour une prestation traiteur est de **50 personnes (pour moins de personnes, nous demander notre livret)**

Pour des raisons d'hygiène évidentes, aucune vaisselle de la salle ne sera utilisée même si celle-ci est comprise dans votre location.

La cuisine doit être équipée au minimum de 2 feux, d'un four GN 1/1 ou 2/1, d'une plonge et d'une machine à laver, 1 prise 220v pour le camion frigo. Si toutefois du matériel doit être ramener tel un four, une étuve (80 €) ou un fourneau, une plu valu sera demandée en fonction du loueur de matériel.

Le personnel est composé pour le repas d'un serveur pour 25 à 30 personnes suivant menu (à la charge du traiteur)

Les nappes sont en tissus (plusieurs couleurs possibles) et serviettes tissus (sauf cocktail, vin d'honneur et buffet: nappes et serviettes papiers) (à la charge du traiteur). La vaisselle est à la charge du traiteur. Vaisselle, couleurs des serviettes et nappage à voir chez Maine réception (bonchamp) ou Festi concept.

Les décorations florales et de la salle sont à la charge des clients.

Les tables et les chaises doivent être positionnées comme vous le désirez avant l'arrivée du traiteur ( finition faite par le traiteur) et le plan de table avec le nombre définitif des convives donnés **8 jours** avant le repas avec les dimensions pour le métrage des nappes.

Nous pouvons changer certaines sauces ou garnitures si celles-ci ne vous conviennent pas ou suivant la saison du repas, d'autres suggestions vous seront alors proposées.

Pour les buffets, les restes seront redressés sur plats et mis dans le frigo de la salle (reste en général entre 10 et 20 %)

Possibilité de buffet à 11 € pour le lendemain ou 10 € si un buffet à été fait la veille au soir (à 10 € cela comprend les quelques restes), sans personnel (sauf + de 60 adultes), sans boisson ni café, sans nappage mais vaisselle comprise à **ranger non lavée dans les bacs**. Si toutefois un produit manque, n'hésitez pas à nous contacter

Pour un serveur au buffet du lendemain 20 € de l'heure, possibilité de nappage : tarif suivant longueur, pour boisson du lendemain : forfait 4 € .

Si les tarifs présentés ne correspondent pas à votre budget : sur simple demande, d'autres propositions vous seront données.

Pour la durée du repas, il faut compter 3/4 heure par produit (ex apéritif +1 entrée + trou normand + viande + fromage + dessert + café = 4h30 à 5h environ)

Un devis vous sera envoyée dans les jours qui suivent votre demande au restaurant.

Nous sommes tributaires des saisons et certains produits peuvent manquer (ex. melons)

Pour toutes annulations de couverts dans les 72 h avant le repas, ceux-ci seront facturés à 50 % et 100 % le jour du repas.

**À la réservation, 200 € d'arrhes vous seront demandés (par chèque et non débité) sans ce versement aucune réservation ne sera enregistrée**

## Paiement

Espèce, chèque, carte bleue, virement. Aucun titre restaurant ne sera accepter (suivant la loi). Paiement en 3 fois sans frais possible (3 chèques avec les dates d'encaissement inscrit derrière).

Nos prix s'entendent T.T.C service compris. Paiement dans la semaine qui suit le repas

Augmentation d'environ 1€ par menu et par année suivant coûts du personnel et des produits. Tarif de ce livret pour 2009/2010

**Prix garantis jusqu'au 31/12/2010 sauf augmentation brutale d'un produit ou du loueur de vaisselle.**

# **Menu fascination tout compris\* avec**

## **1 entrée à 39 € ou 2 entrées à 44 €**

\*1 apéritif, 1 ou 2 entrées, 1 viande, salade fromages, 1 dessert, 1 café, pain, vin blanc, vin rouge

### **Apéritifs (1 au choix pour l'ensemble de la table) et ses amuses bouches**

Kir mayennais

Kir pétillant, punch, sangria

Passage de 3 bouteilles (whisky, porto, Ricard)

Cocktail rêve bleu (curaçao, cointreau, crème de pêche, pétillant)

Cocktail monchéri (liqueur et crème de cerise, cointreau, pétillant)

Cocktail du soleil levant (Grand-Marnier, Soho, sirops de fraise, pétillant)

Pousse Rapière (préparation à base de liqueur d'orange, méthode traditionnelle Monluc) (***nouveauté 2010***)

### **Les entrées**

(pour le menu à 44 € en choisir 2)

#### **Froides**

3 petits entrées froides gourmandes (crème brûlée au foie gras, tartare de noix de Saint-Jacques, chiffonnade de saumon à l'aneth)

Chaud-froid de queues de langoustines décortiquées tartare de truite, croustillant au pavot

La grande assiette de fruits de mer (3 langoustines, 3 crevettes, bulot, bigorneaux, 3 huîtres, crevettes grises)

Salade tiède de filets de cailles sautés à l'huile de noix, toast de foie gras et chutney

1/2 homard canadien en Bellevue (homard de 500 gr environ divisé en 2) sup 3 €

Terrine de foie gras au chutney, petite salade et ses toasts grillés

#### **Chaudes**

Superposition de 3 filets de poissons nobles (bar, saumon label rouge, lotte) au beurre blanc

Filet de bar, beurre d'orange au saumon fumé et petits légumes (***nouveauté 2010***)

Saint-Jacques rôties, chartreuse de courgettes et beurre de ciboulette

Dodines de queues de langoustines à la poitrine fumée en habit vert

Blanquette de lotte et saumon label rouge sauce ciboulette

Balluchon de saumon et homard au beurre blanc

Médallions de lotte sauce capucine

Lotte rôtie au jambon de Bayonne

Trou normand (+2 €)

Au choix : à la pomme, à la poire, à la mirabelle

#### **Les viandes**

(accompagnées de 3 garnitures)

Pavé de filet de bœuf rôti à la crème de cèpes ou béarnaise ou queues de morilles

Tournedos de filet de bœuf (v.b.f) Rossini (+1,5 €)

Selle d'agneau farci, aux tomates confites et basilic

Caille farcie aux morilles, son jus au madère

Trilogie de canard (magret, cuisse confite, cou farci)

Crépinette de filet de veaux en rognonnade

Noisettes de veaux aux morilles

#### **L'assiette ou le plateau de fromages et salade**

#### **Les desserts**

( voir à la page 9 )

# **Menu plaisir tout compris\* avec**

## **1 entrée à 32 € ou 2 entrées à 36 €**

\*1 apéritif, 1 ou 2 entrées, 1 viande, salade fromages, 1 dessert, 1 café, pain, vin blanc, vin rouge

### **Apéritifs (1 au choix pour l'ensemble de la table) et ses amuses bouches**

Kir mayennais  
Kir pétillant, punch, sangria  
Passage de 3 bouteilles (whisky, porto, Ricard)  
Cocktail rêve bleu (curaçao, cointreau, crème de pêche, pétillant)  
Cocktail monchéri (liqueur et crème de cerise, cointreau, pétillant)  
Cocktail du soleil levant (Grand-Marnier, Soho, sirops de fraise, pétillant)  
Pousse Rapière (préparation à base de liqueur d'orange, méthode traditionnelle Monluc) (***nouveauté 2010***)

### **Les entrées**

(pour le menu à 36 € en choisir 2)

#### **Froides**

Salade aux ailes de magrets d'oies fumées et perles de poires rôties (ou melons pendant saison)  
Mêlée de crevettes (fraîches et épluchées) et ananas (frais) aux pommes de terre sauce curry  
Brochette de gambas, une salade exotique et vermicelle chinois frit (***nouveauté 2010***)  
Escabèche de filet de rouget barbet aux artichauts poivrades (***nouveauté 2010***)  
Salade périgourdine (manchon et gésiers de canards confits, magret fumé)  
Rillettes de saumon frais et fumé aux légumes, crème douce au citron  
Pressée de joue de bœuf à la tomate confite (***nouveauté 2010***)  
Gourmandine de truite à la barigoule, chantilly aux herbes  
Charlotte de daurade à la courgette, sauce petit légume  
Pressée de rouget barbet fraîcheur au coulis de tomate  
Médallions de magret de canard farci au foie gras

#### **Chaudes**

Filet de Saint-Pierre sur une fondue de mangue et céleri, coulis de fruit de la passion à l'orange  
Blanquette de filet d'omble chevalier aux légumes et champignons, rizotto (***nouveauté 2010***)  
Filet de truite de Parné-Sur-Roc au beurre blanc d'amandes et brick de légumes  
Filet de rascasse au coulis de poivron doux et piment d'Espelette (pas fort)  
Filet de daurade royale, sauce curry doux, fondue de fenouil (***nouveauté 2010***)  
Pâté en croûte de canard sauce à l'orange (***nouveauté 2010***)  
Roulades de filets de saumons farcies, sauce crustacé  
Filet de sandre au beurre blanc et son flan de poireau  
Filet de lieu jaune ou saumon sauce pétoncle  
Filet de daurade sébaste au beurre rouge

Trou normand (+2 €)

Au choix : à la pomme, à la poire, à la mirabelle

### **Les viandes**

(accompagnées de 3 garnitures)

Tranche d'épaule d'agneau confite 8h, céréales gourmandes aux raisins  
Suprême de pintade au magret fumé et sauce pineau des Charente  
Médallions de filet mignon de porcs sauce au cidre et lard grillé  
Noix de veau au caviar d'aubergines, sauce poivron doux  
Pavé de bœuf (v.b.f) sauce poivre vert ou bordelaise  
Quasis de veau sauce cidre et pomme caramélisée  
Épaule d'agneau farcie, jus à l'ail et basilic  
Cuisse de canard confite sauce curry doux  
Canard farci et cuit entier aux griottes

### **L'assiette ou le plateau de fromages et salade**

### **Les desserts**

( voir à la page 9 )

# Les desserts avec sauce ou coulis

## À base de chocolats

Le délice de clément (*biscuit amande croustillant, et mousse chocolat caramel*)  
Craquant (*croustillant praliné, biscuit amande, mousse chocolat et poire des îles*)  
Hélène (*mousse poire, mousse chocolat et biscuit cuillère*)  
Royal (*biscuit royal, feuilletine pailleté, mousse chocolat*)  
Opéra (*biscuit Joconde, crème au beurre chocolat et café, nappage opéra*)  
Perle et rubis (*biscuit amande, mousse chocolat blanc et son cœur de coulis géliné aux fruits rouges*)  
Fondant aux 3 chocolats (*biscuit chocolat, mousse chocolat noire, au lait, et blanc*)  
Forêt noire (*génoise chocolat, mousse au chocolat guajava, suprême vanille*)  
Mousseux de chocolat au lait caramel basilic (*biscuit chocolat, mousseux chocolat au lait, crème basilic*)  
Tiramisu (*biscuit chocolat ponché au café, crème mascarpone, cacao*) (**nouveauté 2010**)

## À base, de fruits, de glace et pièces montée

Corail à la framboise (*biscuit citron amande et mousse framboise*)  
Abricotier (*crème d'amande incrustée d'oreillons d'abricots, mousse abricot, dacquoise aux noix*)  
Diablotin à la fraise ou à la framboise (*biscuit amande, fraises ou framboises, crème madame*)  
Champenois aux pêches fraisées (*génoise, mousse champagne, pêches marinées au coulis de fraise*)  
La griottine (*biscuit cuillère, génoise et mousse griotte*)  
Caramélière (*biscuit feuilletine, mousse caramel, pommes rôties, pralin*)  
Nougat (*biscuits génoises, intercalés de crème de nougat de Montélimar*) (**nouveauté 2010**)  
Miroir au cassis (*biscuit sur feuille et bavaroise cassis*)  
Charlotte aux poires (*biscuit cuillère, mousse poire*)  
L'exotique (*biscuit, mousse panacotta, fruits exotiques, mangue, ananas etc...*) (**nouveauté 2010**)  
Fleur de griotte (*biscuit pistache et amande, griottes et crème vanille*)  
Paris-brest (*couronne de pâte à choux farcie de crème mousseline au praliné*) (**nouveauté 2010**)  
Fraisier (*biscuit amande, fraise, crème au beurre*)  
Fraisélia (*biscuit amande, bavaroise fraise, fraises fraîches*)  
Mille feuille aux fraises (*feuilletage, crème mousseline, fraise*)  
Pina Colada (*biscuit, compote de fruits exotique, mousse pina Colada/noix de coco*) (**nouveauté 2010**)  
Capitole meringué (*biscuit amande, bavarois vanille avec des framboise, une fine meringue italienne*)  
Vacherin (*glace et sorbet meringué*) congélateur obligatoire dans la salle (**nouveauté 2010**)  
Saint-Honoré (*fond sablé, crème saint-honoré choux, caramel*) (**nouveauté 2010**)  
Nougat glacé au coulis de framboise ou d'abricot congélateur obligatoire dans la salle (**nouveauté 2010**)  
Pièce montée (4 choux et pâtisserie aromatisée à la vanille et Grand-Marnier à l'orange) supplément 1€50  
Pièce montée macaron (5 macarons) (0€80 le macaron supplémentaire) (**nouveauté 2010**)  
La boule de glace ou sorbet pour accompagner votre dessert 0,80€ (grosse)

## Desserts multiples

Buffet de 5 desserts ( supplément 3 € par personne)  
Assiette de 5 desserts (supplément 2,50 € par personne)  
Assiette de 3 desserts (supplément 1,50 € par personne) ex. 1 nougat glacé, 1 fondant aux 3 chocolats, 1 mini tartelette citron framboise.  
Assiette de 2 desserts (supplément 1 € par personne)

## **Les après desserts servis avec le café** (**nouveauté 2010**)

Assortiments de mignardises (prix à la pièces de 1 à 3 par personnes)

«Rocher coco 0.35€, financier 0.30€, chouquettes 0.25€, tuile aux amandes 0.50€, cookies 0.40€, brownies 0.40€, muffins chocolat ou vanille 0.60€, à la myrtille 0.80€, cannélés 0.40€, tarte chocolat 0.50€, éclair chocolat ou café 0.60€, verrine chocolat ou fruits 1€80, macaron au fruit ou chocolat ou mélanger (qualité pâtisserie extra 0.80€, qualité pâtisserie bonne 0.60€), orangette, 0.30€, palet mendiants chocolat 0.60€»

## Renseignements

Si vous désirez un décor spécial en nougatine pour la pièce montée voir directement avec un pâtissier  
Les gâteaux sont présentés sur socle avec cierges magiques et logo gratuit (sujet mariage en moulage + 15 €)  
Fourniture du gâteau par vos soins (-0,8 €)  
Si des personnes viennent uniquement pour le dessert, le montant sera de 4 € par personne (+1€50 pièce montée)  
Si il y a des boissons + 2,50 € (eau, vin, café)  
Si il y a du café + 2 €



# Les buffets dressés sur miroir, papillon etc.



## Buffet Dînatoire à partir de 18 € tout compris (composition avec boissons)

Composition avec boissons, nappe papier, serviette papier coupelles et verrine, fourchettes plastiques et service compris

### Composition tout compris

Assortiment de 7 pièces salées en verrine, coupelles etc... avec par exemple soupe de melon, gaspacho, tartare de bœuf et gingembre, navettes, pain de saumon fumé... , 4 mignardises sucrées par personnes, cascade de fruits.

### Boissons.

Vin rouge du midi, rosé de Loire, vin blanc, bière (25 cl), coca - cola, jus de fruits, eau minérale, Perrier, café.

## Buffet Gourmand à partir de 17 € tout compris (composition de base avec boissons)

Composition de base, buffet, boissons, vaisselle (service prestige +0.60 €) nappe papier, serviette papier et service compris

### Composition tout compris

Terrine de pâté, terrine de légumes, rillettes, saucisson sec et à l'ail, salami, jambon de choix, andouille, melon (pendant la saison), salade piémontaise, tomate mozzarella, salade niçoise au riz, carottes râpées, betteraves rouges, rôti de porc, rôti de bœuf, poulet, chips, mayonnaise, moutarde, cornichons, beurre, salade, fromages, pain, 3 mignardises par personnes, cascade de fruits frais.

### Boissons.

Vin rouge du midi, cabernet (rosé), bière (25 cl), coca - cola, jus de fruits, eau minérale, Perrier, café.

## Buffet Classique à partir de 14 € tout compris (composition de base avec boissons)

Composition de base, buffet, boissons, vaisselle (service prestige +0.60 €) nappe papier, serviette papier et service compris

### Composition tout compris

Terrine de pâté, terrine de légumes, rillettes, saucisson sec et à l'ail, jambon de choix, andouille, salade piémontaise, carotte râpée, betteraves rouges, rôti de porc, poulet, chips, mayonnaise, moutarde, cornichons, beurre, salade, fromages, tartelettes aux pommes, corbeille de fruits frais de saison, pain.

### Boissons

Vin rouge du midi, bière (25 cl), coca - cola, jus de fruits, eau minérale, Perrier, café.

## Buffet spéciale lendemain

Tarifs par personne et pour un minimum de 30 convives

Vaisselle comprise pour les 2 formules

Composition à voir avec le traiteur

### Formule 1 avec service

Choisir parmi un des buffets de cette page (déduire 1 € si il y a eu un buffet la veille)

### Formule 2 sans service

Buffet déposé dans la chambre froide de la salle avec pain frais. Plats ramenés par les clients dans la semaine au restaurant

Sans boisson ni service ni nappage ni café (déduire 3 €) ou (déduire 4€ s'il y a eu un buffet la veille au soir)

## Les renseignements et suppléments possibles (tarif par personne)

### Apéritifs (1 par personne) avec biscuits apéritifs (si canapé, sup. 2 € pour 4 canapés par personnes)

Kir vin blanc 2 €

Kir pétillant, punch, sangria 2,50 € (1 seul au choix)

Whisky, porto, Ricard 2,50 € (les 3 au choix)

Cocktail rêve bleu (curaçao, Cointreau, crème de pêche, pétillant) 2,50 €

Cocktail du soleil levant (Grand-Marnier, Soho, sirop de fraise, pétillant) 2,50 €

### Composition en supplément possible

Saumon fumé ou mariné avec toasts grillés (2,50 €)

Saumon froid macédoine (1,50 €)

Saumon chaud ou sandre, avec sauce et garniture (5 €)

Rôti de porc et de bœuf chaud avec sauce et garniture (5 €)

Poissons et viandes chaudes avec garnitures et sauces (7,50 €)

Jambon à l'os chaud au madère et champignons de paris (2 €)

Saumon fumé au mariné (3 €)

Asperges vinaigrette (2,30 €) pendant saison

Buisson de langoustines = 6 par personnes (4,60 €)

Avocats aux crevette (2 €)

Cascade de fruits frais soit environ 120 fruits variés 100 €

### Variante possible

1 gâteaux à la place des mignardises pour le même prix (pour la formule classique, ajouter 0.50€) (desserts page 9)

### Pour les enfants

Gratuit avant 7 ans (sauf vaisselle soit 1 €), 1/2 tarif de 7 ans à 9 ans, tarif normal à partir de 10 ans

### À savoir

Si vous désirez fournir toutes les boissons, nous déduisons 2 € par personnes.

Si vous désirez fournir l'apéritif, la location des verres est de 0,25 €. Si nous le servons 0,50 € par personnes verrerie comprise.

Pour les buffets à thème, une plu valu vous sera demandée suivant la demande

Les tarifs des buffets sont donnés seulement s'il y a eu un repas avant. (ex. repas le midi et buffet le soir ou repas le soir et buffet le lendemain).

Les buffets sont à un tarif spécial en raison du repas du midi et ne peuvent pas être pris seul ou ajouter 5 € par personnes

Le buffet et les boissons sont servis jusqu'à 1 h du matin (pour les buffets du soir)

Mignardises d'après buffet ou d'après repas 0,60 € pièce

**Attention! Vous devez prévoir les boissons et les verres entre et après le repas et le buffet du soir (en général de 18h30 à 22h)**

## Salés chauds

0,60 € pièce

Dresser sur plateau traiteur

### Quiches et pizza

Quiche au lardon  
Quiche au roquefort  
Quiche au poireau  
Quiche au oignon  
Pizza

### Feuilletés et bouchées

Feuilleté aux noix raisins secs  
Talmouse(feuilleté, béchamel)  
Feuilleté au pâté de viande  
Feuilletés saucisses  
Feuilletés au fromage, 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

0,60 € pièce

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 au 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 €)

### Pain surprises campagnard maison

Dresser sur plateau traiteur

*Tartinés de différentes mousses*

Petit (environ 25 pers) 19 €

Moyen (environ 40 pers) 27 €

Grand (environ 100 pers) 50 €

## Salés froids

0,60 € pièce

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  
Tatare 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 0,75 € pour cocktail dînatoire

Dresser sur plateau traiteur

*Petites miches maisons de 25 gr*

Rillettes

Pâtés

Gruyère

## Sucrés froids

0,60 € pièce

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

### Pâte à chou

Éclairé chocolat, café  
Choux chantilly  
Choux à la crème  
Gland (pâtisserie, kirsch)

### Autre

Pâte de fruit  
Brochette de fruit  
Minis baba  
Orange au sucre  
Tuile aux amandes  
Tuile dentelle  
Tuile au pavot et sésames  
Cuillère de mousse à la fraise  
Roses de sable  
Feuilletine

### Cascade de fruits

Minimum 100 fruits de saison 50 €

# Les garnitures

## Pour les poissons

### Choisir 1 garniture parmi cet échantillon

Riz  
Riz mélangés (riz thaï + riz sauvage)  
Riz basmati  
Riz ratatouille  
Riz au safran  
Risotto  
Riz aux petits légumes  
Boulghour au curry  
Flan de carotte à la ciboulette  
Flan de courgette au basilic  
Flan de légumes mélangés  
Tian de légumes  
Flan de poireaux  
Fondue de poireaux  
Juliennes de légumes  
Quiche aux poireaux  
Chayotte  
Céréales gourmandes

## Pour les poissons suite

### Choisir 1 garniture parmi cet échantillon

Épeautre  
Pâtes chinoises  
Duo de poireaux et choux fleur  
Ratatouille  
Polenta  
Purée de carotte  
Purée de courgette  
Purée de pommes de terre aux lardons  
Fèves

## Pour les viandes

### Choisir 3 garnitures parmi cet échantillon

Flan de carotte à la ciboulette  
Flan de courgette au basilic  
Ratatouille  
Fagots de carottes  
Fagots de haricots verts  
Fagots d'asperges  
Pois gourmand  
Fèves  
Purée de carotte à la ciboulette  
Purée de céleri rave  
Purée de choux fleur  
Choux fleur  
Choux fleur au safran  
Brocolis  
Poêlée e champignons de paris  
Poêlée de pleurotes  
Poêlée forestière (3 sortes de champignons)  
Tomate provençale  
Tomate farcie à la duxelles  
Gratin de pommes de terre aux oignons  
Gratin dauphinois  
Pomme de terre duchesse  
Flageolets  
Pomme fruits caramélisées  
Paires rôties  
Endive meunière  
Chayotte aux lardons  
Quiche aux poireaux  
Céréales gourmandes

## Pour les viandes (suite)

### Choisir 3 garnitures parmi cet échantillon

Ratatouille  
Basquaise  
Petits farcis  
Tomate à la purée de brocolis (compte pour 2)  
Gnocchi  
Gratin de courgette  
Tian provençal (courgette, tomate)  
Quiche de pruneaux marinés au vin et à l'orange (garniture unique)  
Choux confit aux petits lardons  
Choux romanesco  
Choux de Bruxelles  
Polenta  
Brochette de tomate cerise rôties  
Artichaut poivrade

# **Menu découverte tout compris\* avec**

**1 entrée à 28 € ou 2 entrées à 32 €**

\*1 apéritif, 1 ou 2 entrées, 1 viande, salade fromages, 1 dessert, 1 café, pain, vin blanc, vin rouge

## **Apéritifs (1 au choix pour l'ensemble de la table) et ses amuses bouches**

Kir vin blanc (muscadet Sèvre et Maine)  
Kir Mayennais (cidre, crème de cassis)  
Apéritif du menu supérieur (+1 €)

## **Les entrées**

(pour le menu à 32 € en choisir 2)

### **Froides**

Salade de gésiers de volailles et lardons aux champignons de Paris  
Pavé de truite sur une macédoine sauce pétoncle au safran  
Salade de duo de manchons de canard aux poires (tiède)  
Chaire d'avocat aux crevettes roses et sauce cocktail  
Terrine de mousseline de saumon sauce grelette

### **Chaudes**

Filet de dorade exotique, fondue de fenouil, sauce anisée (*nouveauté 2010*)  
Filet de loup de mer à la crème de fumet de langoustine  
Bavarois de fond d'artichaut sauce crevettes  
Pavé de saumon au beurre d'estragon  
Filet d'églefin à la crème de câpres

Trou normand (+2 €)  
Au choix : à la pomme, à la poire, à la mirabelle

### **Les viandes**

(accompagnées de 3 garnitures)

Souris d'agneau de lait confite, jus à l'estragon et céréales gourmande (*nouveauté 2010*)  
Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne  
Rôti de porc farci aux pruneaux sauce armagnac  
Suprême de volaille au coulis de cèpes  
Cuisse de canard farci à la Gascogne  
Cuisse de pintade sauce raisins

## **L'assiette ou le plateau de fromages et salade**

### **Les desserts**

( voir à la page 9 )

# **Menu gourmand tout compris\* avec**

**1 entrée à 35 € ou 2 entrées à 40 €**

\*1 apéritif, 1 ou 2 entrées, 1 viande, salade fromages, 1 dessert, 1 café, pain, vin blanc, vin rouge

## **Apéritifs (1 au choix pour l'ensemble de la table) et ses amuses bouches**

Kir mayennais  
Kir pétillant, punch, sangria  
Passage de 3 bouteilles (whisky, porto, Ricard)  
Cocktail rêve bleu (curaçao, cointreau, crème de pêche, pétillant)  
Cocktail monchéri (liqueur et crème de cerise, cointreau, pétillant)  
Cocktail du soleil levant (Grand-Marnier, Soho, sirops de fraise, pétillant)  
Pousse Rapière (préparation à base de liqueur d'orange, méthode traditionnelle Monluc) (**nouveauté 2010**)

## **Les entrées**

(pour le menu à 40 € en choisir 2)

### **Froides**

Verrine de crème brûlée au foie gras, (espuma de pommes vertes ou chapelure de pain d'épice) (**nouveauté 2010**)  
Salade landaise (foie gras sur toasts, manchon et gésiers de canards confits, magret fumé)  
Gourmandise de noix de Saint-Jacques aux poireaux vinaigrette de petits légumes  
Cou de canard farci au foie gras, salade à l'huile de noisette (**nouveauté 2010**)  
Salade de caille aux ailes de magret fumé, vinaigrette à l'huile de noix  
Tartare de saumons au guacamole, crème acidulée aux herbes  
Salade de fruits de mer à la crème de vinaigre de framboise  
Salade de filets de cailles sautées à l'huile de noisette  
Pannequet de truite fumé à l'avocat et sauce safran

### **Chaudes**

Terrine de merlan en écaille de noix de Saint-Jacques sauce ciboulette (**nouveauté 2010**)  
Gâteau de saumon fumé aux gambas décortiquées sauce crustacé (**nouveauté 2010**)  
Aumônière de pétoncles bouillon crémé aux petits légumes (**nouveauté 2010**)  
Roulades de queues de langoustines et sandre au coulis de crustacé  
Tournedos de filet de sole au saumon, sauce champagne au basilic  
Filets de rougets barbets aux légumes, beurre d'orange et romarin  
Brochette de noix de Saint-Jacques et gambas sauce Lucifer  
Tresse de saumon et sabre sauce mouclade à la ciboulette  
Fondant de noix de Saint-Jacques à la crème de légumes  
Croustillant d'asperges au coulis de langoustine  
Panaché de 3 filets de poissons au beurre blanc  
Filet de bar au beurre rouge

Trou normand (+2 €)

Au choix : à la pomme, à la poire, à la mirabelle

## **Les viandes**

(accompagnées de 3 garnitures)

Caille farcie au foie gras, sauce pineau des Charente  
Pavé de bœuf (v.b.f) au coulis de cèpe ou béarnaise  
Tournedos de magret de canard au vin de cahors  
Tournedos de veau sauce queues de morilles  
Noisettes d'agneaux, jus parfumé au basilic  
Émincé de magret de canard sauce cèpes  
Poitrine de veau farcie sauce forestière  
Gigot d'agneau à la provençal  
Filet de canette à la mûre

## **L'assiette ou le plateau de fromages et salade**

## **Les desserts**

( voir à la page 9 )

# Vin d'honneur et Cocktail



## Vin d'honneur tout compris\*

\*verrerie, nappage papier, serviettes papiers, service

### 5 salés ou 5 sucrés et 2 verres 10 cl par pers

Forfait économique à 3 € (biscuits apéritifs, kir cassis au muscadet sèvre et Maine)

Forfait à 5 € (biscuit cuillère ou brioche ou feuilleté ou chouquette, muscadet ou pétillant de base et crème de cassis)

Forfait à 6 € (biscuit cuillère ou brioche ou feuilleté ou chouquette, pétillant méthode traditionnelle et crème de cassis)

Forfait à 6,50 € (biscuit cuillère ou brioche ou feuilleté ou chouquette, punch ou sangria)

Forfait à 7 € (biscuit cuillère ou brioche ou feuilleté ou chouquette, champagne)

## Cocktail tout compris\* (exemple) boissons fournies par « Le Petit Périgord »

\*verrerie, nappage et serviettes papiers, service

### A savoir :

Liste des mignardises (voir dernière page)

Comptez environ de 6 à 8 toasts à l'heure de cocktail

### Avec Forfait

#### Les boissons possibles : forfait avec environ 2 verres (10 cl) de moyenne par personne ( pour 2 choix, ajouter les 2 produits et diviser par 2

Eau minérale comprise + jus de fruits, Perrier et coca

Kir vin blanc Muscadet Sèvre et Maine : 4 € (+ possibilité de forfait 6 toasts soit 7 € en tout)

Kir pétillant méthode traditionnelle : 5 € (+ possibilité de forfait 6 toasts soit 8 € en tout)

Cocktail : 5,50 € (+ possibilité de forfait 6 toasts soit 8,50 € en tout)

Champagne : 8 € (+ possibilité de forfait 6 toasts soit 11 € en tout)

Sangria : 5 € (+ possibilité de forfait 6 toasts soit 8 € en tout)

Punch 5 € (+ possibilité de forfait 6 toasts soit 9 € en tout)

## Cocktail avec formule boissons fournies par les clients

**Cette formule est valable si vous fournissez votre vin ainsi que les autres boissons non alcoolisées**

Forfait à 1€50 par personnes: ce prix comporte la mise en place, le service, la location des verres, leurs frais de transport aller-retour, la casse éventuelle, le nappage papier (tissu + 0,30€), les serviettes papiers, le rangement.

Tarif du toast 0,60€ (voir liste dernière page) 8 sortes salés, 8 sortes sucrés

Si vous fournissez uniquement la boisson alcoolisée et que nous devons prévoir le reste (+0,50€)

# **Renseignements à donner pour l'établissement du devis**

## **Le vin d'honneur ou cocktail**

Heure d'arrivée des convives :

Boisson :

Nombre de pièces salées :

Nombre de pièces sucrées :

## **Le repas**

Heure d'arrivée des convives :

Apéritif debout ou assis :

Heure de passage à table :

Couleur des serviettes :

Couleur des nappes :

Nombre de personnes : d'enfants : de 1/2 tarif : musicien : baby-sitter :

Autres renseignements :

Assiettes de fonds :

Vaisselle de location (prestige ou classique) :

Tarif du menu

Apéritif :

Première entrée ou mise en bouche :

Deuxième entrée :

Trou normand :

Viande :

Salade fromages (plateau ou assiette) :

Dessert :

Vin blanc :

Vin rouge :

Autres choix :

Menu enfant :

Menu musiciens :

## **Buffet**

Formule :

Supplément(s) :

Heure de la mise en place du buffet :

Tarif du buffet :

## **Questions à poser au traiteur**