

Les desserts avec sauce ou coulis

À base de chocolats

Le délice de clément (biscuit amande et mousse chocolat caramel)
Truffier (biscuit amande, mousse chocolat, ganache chocolat)
Craquant (croustillant praliné, biscuit amande, mousse chocolat et poire des îles)
Hélène (mousse poire, mousse chocolat et biscuit cuillère)
Fondant au 3 chocolats (biscuit chocolat, mousse blanche, au lait et noire)
Opéra (biscuit Joconde, crème au beurre chocolat et café, nappage opéra)

À base de fruits et autres

Corail à la framboise (biscuit citron amande et mousse framboise)
La griottine (biscuit cuillère, génoise et mousse griotte)
Miroir au cassis (biscuit sur feuille et bavaoise poire)
Charlotte au poire (biscuit cuillère, mousse poire)
Fleur de griotte (biscuit pistache et amande, griottes et crème vanille)
Fraisier (biscuit amande, fraise, crème au beurre)
Farisélia (biscuit amande, mousse fraise, fraises fraîches)
Mille feuille aux fraises (feuilletage, crème au kirsch, fraises fraîches)
Mille feuille aux framboises (feuilletage, crème mousseline, framboise)
Impérial champagne (biscuit amande, mousse champagne, pêches fraisées)
Abricotine (fond sablé, biscuit cuillère, compotée d'abricot, crème brûlée)



Un socle pour une présentation de gâteau est à votre disposition (prêté et sur réservation)

Les variantes possible du buffet

(prix par personne)

Filet de saumon chaud ou sandre, avec sauce et garniture (3 €)
Rôti de porc et de bœuf chaud avec sauce et garniture (3 €)
Poissons et viandes chaudes avec garnitures et sauces (7 €)
Asperges fraîches vinaigrette (3 €) pendant saison
Buisson de langoustines = 6 par personnes (5 €)
1/2 avocats crevettes et surimi sauce cocktail (2,50 €)
1/2 homard en Bellevue (7 €)
Volaille en chaud froid à la mousse de foie (3 €)
Préparation de la soupe à l'oignon avec gruyère râpé et croûtons (1,70 €)

Gâteau à la place des mignardises (aucun supplément sauf desserts multiples)

Pour les enfants

Possibilité de 1/2 tarif

À savoir.

Le buffet doit être identique pour l'ensemble des convives et commandé 15 jours à l'avance pour un minimum de 30 personnes.

Livraison

Gratuite à partir de 200 € d'achat

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 vacances est interdit.

Prix assurés jusqu'au 31/12/08

Comptez 1 euros d'augmentation par an et par formule

Restaurant et traiteur Le Petit Périgord

63 grande rue 53000 Laval

Tel fax: 02 43 53 29 43

leptitperigord.fr

Ouvert 7/7 au restaurant (sauf samedi midi)

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 BUFFETS
2009



Les buffets dressés sur miroir, papillon etc.. Buffet à partir de 40 personnes



Formule buffet Prestige à 18 €

Composition

Mousson de canard, terrine de légumes, rillettes d'oie, jambon à l'os, melon au jambon de Vendée (pendant la saison) ou avocat crevettes, salade mexicaine (maïs, cœur de palmier, dés de jambon), tomate mozzarella, salade de surimi aux pâtes, saumon en Bellevue, grignotte de poulet, rôti de contre-filet de boeuf, chips, mayonnaise, moutarde, cornichons, beurre, salade, fromages, pain, 2 mignardises par personnes (ex : opéra, tartelette abricot, petit pot fraisélia, petit pot de mousse au chocolat), cascade de fruits frais.

Possibilité d'un gâteau servi à l'assiette à la place des minis desserts, voir liste derrière

Formule buffet Gourmand à 16 €

Composition

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, 2 mignardises par personnes (ex : tartelette abricot, petit pot fraisélia, petit pot de mousse au chocolat), cascade de fruits frais.

Possibilité d'un gâteau servi à l'assiette à la place des minis desserts, voir liste derrière

Nappage possible

Forfait économique à 1 € avec mise en place

Nappage papier blanc et serviettes papier de la couleur de votre choix pour les tables des convives

Forfait prestige à 2 € avec mise en place

Nappage tissu de couleur blanc ou champagne et serviettes tissu de la couleur de votre choix pour les tables des convives

Formule buffet Classique à 13 €

Composition

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, petit pot fraisélia, petit pot de mousse au chocolat, tartelettes aux pommes, corbeille de fruits frais de saison, pain.

Possibilité d'un gâteau servi à l'assiette à la place des minis desserts, voir

Apéritif possible

avec service uniquement.

Accompagné de biscuits apéritifs simples

Le toasts 0€55 pièces

Pour 1 verre de 10cl par personne

Kir vin blanc muscadet	2 €
Kir pétillant de base	2€50
Kir pétillant supérieur	3€
Cocktail	3€50
Sangria, punch	3€

Pour 2 verre de 10 cl par personne

Kir vin blanc muscadet	3 €
Kir pétillant de base	3€50
Kir pétillant supérieur	4€50
Cocktail	4€50
Sangria, punch	4€50

Livraison gratuite avec notre camion frigo dans un rayon de 20 km et ce pour un minimum de 50 personnes

Service possible

à partir de 50 personnes

1 personne pour 50 à 70 convives environ

Sur une base de 6 h (+ 2,50 €) par personnes
Mise en place buffet, mise en place vin si besoin, recharge buffet, rangement, nettoyage buffet.

Heure supplémentaire à 20 € par personnel

Forfait boissons possible

avec service uniquement.

Forfait classique à 5 €

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

Les boissons sont servies uniquement pendant la durée du repas et ce en illimité.

Forfait boissons possible

avec service uniquement.

Forfait classique à 6 €

Vin rouge de bordeaux, rosé de Loire, bière (25 cl), coca-cola, jus de fruits, limonade, eau minérale, Perrier, café.

Les boissons sont servies uniquement pendant la durée du repas et ce en illimité.

Vaisselle possible avec verrerie

Forfait classique à 1,50 € avec livraison

1 grande assiette, 1 petite assiette, couvert à viande, couvert à dessert, tasse, petite cuillère

Forfait prestige à 2 € avec livraison

1 grande assiette, 1 petite assiette, couvert à viande, couvert à dessert, tasse, petite cuillère