

## Menu Du Marché à 18€ (sans boisson) (1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

### 1 Entrée au choix pour l'ensemble de la table

Escalope de saumon au beurre d'orange (chaud)  
Rillettes de truite mayennaise, pistou et pain grillé (froid)  
Salade de magret fumé aux perles de poires (froid/tiède)  
Filet de lieu jaune sauvage sauce petits légumes (chaud)  
Salade de gésiers de canard aux lardons (tiède)

### 1 viande au choix pour l'ensemble de la table

Servies avec 3 garnitures du moments

Souris d'agneau longuement confite sauce estragon  
Filet mignon de porc sauce cidre ou (au curry doux)  
Cuisse de canard confite sauce au jus de griolette  
Pièce de boeuf sauté bordelaise  
Filet de pintade sauce estragon  
Estouffade de sanglier

### 1 Fromage au choix pour l'ensemble de la table (+3€50)

Assiette de 3 fromages et salade  
Tartine de camembert gratinée au miel et thym

### 1 Dessert au choix pour l'ensemble de la table

Voir liste (page de droite)

## Menu Affaire à 15€\* (sans boisson)

**\*N'est pas servi le week-end et les jours fériés**  
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

### 1 Entrée au choix pour l'ensemble de la table

Filet de tacaud au coulis de crustacé, poireaux pdt (chaud)  
Terrine de saumon, crème de ciboulette (froide ou chaude)  
Salade de manchons de canard confit (tiède)  
Effilochée de lieu noir sauce cocktail (froid)

### 1 viande au choix pour l'ensemble de la table

Servies avec 2 garnitures du moments

Suprême de poulet sauce au vieux vinaigre et à l'estragon  
Joues de porcs fondantes sauce piquante  
Cuisse de pintade aux pêches  
Onglet de boeuf sauce poivre vert

### 1 fromage au choix pour l'ensemble de la table (+3€50)

Assiette de 3 fromages, salade verte  
Tartine de camembert gratinée au miel et thym, salade verte

### 1 dessert au choix pour l'ensemble de la table

Voir liste (page de droite)

## Menu Découverte à 22€ (sans boisson) (1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Mélangez le menu « Du Marché » et le menu « Plaisir » et  
Vous choisissez le dessert dans la liste (feuille en bas à droite)

### Menu Plaisir à 26€ (sans boisson) (1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Ou

### Menu Gourmand 32 € (sans boisson) (2 entrée, 1 viande et 1 dessert)

#### 1 Entrée au choix pour l'ensemble de la table

Noix de St-Jacques rôties, sauce aneth (chaud)  
Gambas sautées, sauce Lucifer  
3 petites entrées à base de « foie gras, potiron, St Jacques/crevettes)  
Filet de Saint-Pierre à l'orange, fondue de mangue et céleri  
Filet de sandre au beurre blanc, flan de poireaux (chaud)  
Ravioles de volailles aux escalopines de foies gras  
Panaché de 3 poissons sauce crustacé (chaud)  
Salade de filets de cailles au foie gras (tiède)  
Terrine de foie gras et ses toasts (froid)

#### 1 viande au choix pour l'ensemble de la table

Servies avec 5 garnitures du moments

Tournedos de filet de bœuf sauce queues de morilles (+5€)  
Filet de pintade au coulis de cèpe (ou queues de morilles)  
Filet de rumsteck au beurre de tomate et estragon  
Quasi de veau sauce cidre et pomme caramélisée  
Tournedos d'aiguillettes de canard au cahors  
Émincé de magret de canard aux griottines  
Filet d'agneau rôti sauce basilic

#### 1 Fromage au choix pour l'ensemble de la table (+3€50)

Assiette de 3 fromages et salade  
Tartine de camembert gratinée au miel et thym

#### 1 Dessert au choix pour l'ensemble de la table

Voir liste (page de droite)

## Pour les Pitchouns

*Soit*

**1/2 tarif + 2 €**

Même menu que les adultes mais  
en portion réduite



Forfait jus d'orange ou soda 3 €  
Forfait eau grenadine 1€50

*Soit*

**L'entrée 3€**

Carotte râpé œuf dur mayonnaise  
Assiette de charcuterie  
Salade de crudités

**La viande 4€50**

Magret de canard  
Filet de poisson du moment  
Steak de bœuf haché ou entier (à préciser)  
Au choix :  
Frites ou carottes Vichy ou champignons

**Le dessert 3€**

Glace enfant  
Dessert du repas en portion réduite

## Boissons spéciales banquets

**Les apéritifs sont servis avec croûtons à tartiner (suivant arrivage)**

Kir vin blanc 2€50 (10 cl)  
Kir pétillant 3€ (10 cl)  
Cocktails maison 4€ (10 cl)  
Coupe de champagne 5€ (10 cl)  
Jus de fruits et sodas 3€ (10 cl)  
Cocktail de jus de fruits 3€50 (10 cl)

(valeur 1/2 bouteille en tout par personne)

**Forfait Duo de vins 4€**

Muscadet Sèvre et Maine (blanc) et Côtes du Rhône (rouge)  
Ou

**Forfait Duo de vins 6€**

Côte de Gascogne (blanc) et Anjou ou Fronton ou Bordeaux (rouge)  
Ou Choix parmi les 100 appellations carte des vins

Trou normand 2€ (à la pomme ou fruit de la passion ou à la poire) avec alcool correspondant

Pour bien accompagner votre dessert, le verre de 10 cl  
« Méthode traditionnelle brut 2€50 ou Champagne 4€50 »  
Vin de dessert fourni par vos soins 1€ par personnes

1 Café, thé ou 1 infusion 2 € avec mignardises



## Les desserts



### À l'assiette

Quenelle de chocolat au Carambar et sa tuile craquante  
Le nougat glacé maison au miel, coulis de framboise

Mi-cuit au chocolat *attente possible d'environ 10 minutes*

La suggestion du moment (voir chevalet)

Panna cotta parfumé aux zestes de citron

Pastis gascon croustillant aux pommes

Salade fraises kiwis à la menthe fraîche

Poire Belle Hélène mais autrement

Les 3 sorbets du moments

Douceur gourmande (+3€)

(1 café ou 1 thé ou 1 chocolat et 3 petits desserts)

La grande assiette de 4 desserts (+3€)

### En gâteau

**Présenté puis découpé en cuisine et servi à l'assiette**  
(idéale pour anniversaire, communion, baptême, etc.....)

Périgourdin aux noix sauce grains de café (fond biscuit, mousse chocolat)

Capitole meringué (fond biscuit amande, bavaroise vanille, framboise, meringue)

Le breton (biscuit amande croustillant, mousse caramel au beurre 1/2 sel)

Délice aux 3 chocolats (biscuit, 3 mousses chocolat au lait, noire, lait)

Le caramelier (biscuit progrès, mousse caramel, pomme, craquelin)

Fraisélia (biscuit amande, crème mousseline à la fraise, fraises)

Abricotine (biscuit cuillère, crème brûlée vanille, abricots rôtis)

Framboisine (biscuit, mousseline framboise, coulis gélier)

L'exotique (biscuit, mousse panacotta coco)

Omelette norvégienne

Pièce montée (4 choux par personnes) (sup. 2 € par personne)

Assiette de 3 desserts (sup. 2 € par personne)

### Salles

1 salle voûtée idéale jusqu'à 20/25 personnes

Et

1 salle au rez-de-chaussée idéale jusqu'à 30/35 personnes

### Paiement

Chèques, carte bancaire, espèce,

Tous les titres restaurants (limités à 2 par personnes)

Nos tarifs sont fermes et valable jusqu'au 31 décembre 2011

Toute absence de convive non prévenu avant le repas sera facturé à 50 %



*Le Petit Périgord*

*Une cuisine artisanale et gourmande à la  
recherche du meilleur produit pour notre clientèle*



# Le Petit Périgord

*Cuisine Gourmande*

*Nous vous proposons nos Services Traiteurs pour*

*Mariage, repas de travail, anniversaire, communion, baptême etc.....*

*Un service de qualité depuis 1992*

Pascal et Martine GARREAU

**Livret Banquet  
2012**



**63 Grande Rue**

**53000 LAVAL**

**TEL 02 43 53 29 43**

**(site) [www.lepetitperigord.fr](http://www.lepetitperigord.fr)**

**(courriel) [lepetitperigord@wanadoo.fr](mailto:lepetitperigord@wanadoo.fr)**