

« **Notre Carte et Menus de Saison** »



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

CARTE



Les Entrées

- Velouté de panais et son œuf poché (chaud) 7€
Bricks de rillettes de poissons au saumon fumé (froid) 7€
Tartare de thon rouge au gingembre confit (froid) 7€
Les 6 huîtres de Cancale n°3, citron/vinaigre (froid) 7€
La suggestion du moment (froid) 7€
Les 12 huîtres de Cancale n°3, citron/vinaigre (froid) 13€
Verdurette d'escargots aux petits légumes (chaud) 12€
Croustade de queue de bœuf au foie gras (chaud) 12€
Escalope de foie gras pomme/pain d'épice (chaud) 15€
Terrine de foie gras maison, toasts et chutney (froid) 12€

Les Poissons

- Filet de truite de Parné-Sur-Roc sauce persil 12€
Assiette panachée de 3 poissons du moment 14€
Filet de Saint-Pierre au beurre d'orange 14 €
Filet de Daurade Royale, crumble parmesan amande 16 €
Noix de Saint-Jacques pochées à la crème de safran 16€
Noix de Saint-Jacques rôties sauce aneth 16 €

Les Viandes

- Pièce de bœuf sautée 13€
Émincé de magret de canard à l'orange 12€
La suggestion du moment (voir chevallet) 12€
Cocotte de ris de veaux sautés sauce moutarde 17 €
Le cassoulet maison et son confit de canard 15€
Filet de bœuf poêlé sauce morilles 18€
Cuisse de canard confite aux frites fraîches maison 13€

Les Fromages

- L'assiette de 3 fromages et salade 3€50
Le rocamadour au lait cru et salade 3€50
Le rocamadour au lait cru pané chaud et salade 4€
3 rouelles de chèvres gratinés sur croûtons et salade 4€
Salade de verte 3€

Les Desserts

- Coupe Bretonne (glace caramel 1/2 sel, pommes, crêpe feuilletine, chantilly) 6€
Notre tarte au chocolat 6€
Le nougat glacé maison au miel, coulis de framboise 6€
Salade de fruits frais à la menthe fraîche 6€
Mi-cuit au chocolat (cuisson 10 mn) 6€
Riso comme un riz au lait de coco et confiture de lait 6€
Pain brioché façon pain perdu 6€
La suggestion du moment (voir chevallet) 6€
Les 3 sorbets du moments 6€
La grande assiette de 4 desserts 9€
Douceur gourmande 9€
(1 café ou 1 thé ou 1 chocolat et 3 petits desserts)

Restaurant et Traiteur



Le Petit Périgord

Cuisine Gourmande

63 Grande Rue
53000 LAVAL
Tel 02 43 53 29 43

Depuis 1992

Menus
et
Carte



« Le Printemps »

Demandez nos livrets
Livraison gratuite
Laval et ses alentours avec nos camions frigorifiques

Repas de famille

Repas de travail

Cocktail froid et chaud

« de 10 à 400 personnes avec ou sans service »

Repas de mariage

« châteaux, salle des fêtes, gîtes etc... »
« de 30 à 300 personnes avec service »

Buffet campagnard

« de 30 à 400 personnes avec ou sans service »

Plateau repas froid ou chaud

« livraison gratuite à partir de 5 plateaux »

Il sont nos clients depuis plusieurs années
Gruau, Conseil général, ERDF-GRDF, Elitel, Crédit Mutuel, etc....

Visitez notre site!!!
lepetitperigord.fr

FORMULES MIDI*...

*Servies uniquement le midi en semaine. Ne sont pas servies les jours fériés et dimanches

Express Midi à partir de 10€

Le plat de résistance en suggestion sur le chevalot **10€**

FORMULES EXPRESS MIDI à 12€50

À choisir dans le Menu du Marché

1 entrée et 1 plat de résistance ou 1 plat de résistance et 1 dessert

FORMULES EXPRESS MIDI avec boissons à 17€

Au choix avec 1 café ou 1 thé ou 1 infusion :

16 cl Côte de Gascogne blanc ou 16 cl de Fronton rouge ou 25 cl de bière ou 1/2 eau plate ou 1/2 eau pétillante ou 1 jus de fruit 25 cl

MENUS

Menu Du Marché 19€

Avec fromage 22€50

Bricks de rillettes de poissons au saumon fumé (froid)

Les 6 huîtres de Cancale n°3, citron/vinaigre (froid)

Tartare de thon rouge au gingembre confit (froid)

Velouté de panais et son œuf poché (chaud)

La suggestion du moment (voir chevalot)



Filet de truite de Parné-Sur-Roc sauce persil

La suggestion du moment (voir chevalot)

Émincé de magret de canard à l'orange

Pièce de bœuf sautée

Le cassoulet maison



L'assiette de 3 fromages ou le rocamadour au lait cru avec salade verte



Dessert à choisir en début de repas (voir bas de page)

Menu Périgord 25€



Terrine de foie gras maison, toast et chutney



Cuisse de canard confite, frites Maison



L'assiette de 3 fromages ou le rocamadour



Dessert à choisir en début de repas (voir bas de page)

Les desserts



Coupe Bretonne (glace caramel 1/2 sel, pommes, crêpe feuilletine, chantilly)

Riso comme un riz au lait de coco et confiture de lait

Le nougat glacé maison au miel, coulis de framboise

Salade de fruits frais parfumée à la menthe fraîche

La suggestion du moment (voir chevalot)

Mi-cuit au chocolat (cuisson 10 mn)

Pain brioché façon pain perdu

Notre tarte au chocolat

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€)

Tous nos prix sont net, sans les vins (sauf indiqué) et service compris
Nos viandes bovines proviennent de France et de l'UE

MENUS...

Menu Découverte 23€

Avec fromage 26€50

1 entrée du menu à 19€ et 1 plat de résistance du menu à 27€
Ou

1 entrée du menu à 27€ et 1 plat de résistance du menu à 19€

Dessert à choisir en début de repas (page de gauche en bas)

Menu Plaisir 27€

Avec fromage 30€50

Escalope de foie gras pomme/pain d'épice (chaud) (+3 €)

Terrine de foie gras maison, toasts et chutney (froid)

Les 9 huîtres de Cancale n°3, citron/vinaigre (froid)

Verdurette d'escargots aux petits légumes (chaud)

Croustade de queue de bœuf au foie gras (chaud)



Filet de Daurade Royale, crumble parmesan et amande

Filet de bœuf sauce aux brisures de morilles (+5€)

Cocotte de ris de veaux sautés sauce moutarde

Le cassoulet maison et son confit de canard

Filet d'agneau, son jus au basilic



L'assiette de 3 fromages ou le rocamadour au lait cru avec salade verte



Dessert à choisir en début de repas (page de gauche en bas)

Menu Fascination 35€

Terrine de foie gras maison, toasts et chutney



Noix de Saint-Jacques rôties (chaud)



Filet de bœuf poêlé sauce aux brisures de morilles

Ou

Filet de Daurade Royale, crumble parmesan et amande



L'assiette de 3 fromages ou le rocamadour au lait cru avec salade verte



Dessert à choisir en début de repas (page de gauche en bas)

Pour les Pitchouns

L'entrée au choix 3€

Assiette de saumon fumé

Salade de tomates

Velouté de panais

La viande au choix 4€50

Œufs sur le plat

Filet de poisson du moment

Steak de bœuf haché ou entier (à préciser)

Au choix : Frites ou carottes Vichy ou champignons

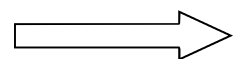
Le dessert au choix 3€

Glace Smarties

Dessert à la carte en portion réduite



CARTE



CARTE



Les Entrées

- Velouté de panais et son œuf poché (chaud) 7€
Bricks de rillettes de poissons au saumon fumé (froid) 7€
Tartare de thon rouge au gingembre confit (froid) 7€
Les 6 huîtres de Cancale n°3, citron/vinaigre (froid) 7€
La suggestion du moment (froid) 7€
Les 12 huîtres de Cancale n°3, citron/vinaigre (froid) 13€
Assiette tout saumon « sorbet, rillettes, fumé » (froid) 12€
Croustade de queue de bœuf au foie gras (chaud) 12€
Escalope de foie gras pomme/pain d'épice (chaud) 15€
Terrine de foie gras maison, toasts et chutney (froid) 12€

Les Poissons

- Filet de truite de Parné-Sur-Roc sauce persil 12€
Assiette panachée de 3 poissons du moment 14€
Filet de Saint-Pierre au beurre d'orange 14 €
Filet de bar, purée aux champignons, jus balsamique 16€
Noix de Saint-Jacques pochées à la crème de safran 16€
Noix de Saint-Jacques rôties sauce aneth 16 €

Les Viandes

- Pièce de bœuf sautée 13€
Émincé de magret de canard à l'orange 12€
La suggestion du moment (voir chevallet) 12€
Cocotte de ris de veaux sautés sauce moutarde 17 €
Le cassoulet maison et son confit de canard 15€
Filet de bœuf poêlé sauce morilles 18€
Cuisse de canard confite aux frites fraîches maison 13€

Les Fromages

- L'assiette de 3 fromages et salade 3€50
Le rocamadour au lait cru et salade 3€50
Le rocamadour au lait cru pané chaud et salade 4€
3 rouelles de chèvres gratinés sur croûtons et salade 4€
Salade de verte 3€

Les Desserts

- Coupe Bretonne (glace caramel 1/2 sel, pommes, crêpe feuilletine, chantilly) 6€
Notre tarte au chocolat 6€
Le nougat glacé maison au miel, coulis de framboise 6€
Salade de fruits frais à la menthe fraîche 6€
Mi-cuit au chocolat (cuisson 10 mn) 6€
Riso comme un riz au lait de coco et confiture de lait 6€
Pain brioché façon pain perdu 6€
La suggestion du moment (voir chevallet) 6€
Les 3 sorbets du moments 6€
La grande assiette de 4 desserts 9€
Douceur gourmande 9€
(1 café ou 1 thé ou 1 chocolat et 3 petits desserts)

Restaurant et Traiteur



Le Petit Périgord

Cuisine Gourmande

63 Grande Rue
53000 LAVAL
Tel 02 43 53 29 43

Depuis 1992

Menus
et
Carte



« Le Printemps »

Demandez nos livrets
Livraison gratuite
Laval et ses alentours avec nos camions frigorifiques

Repas de famille

Repas de travail

Cocktail froid et chaud

« de 10 à 400 personnes avec ou sans service »

Repas de mariage

« châteaux, salle des fêtes, gîtes etc... »
« de 30 à 300 personnes avec service »

Buffet campagnard

« de 30 à 400 personnes avec ou sans service »

Plateau repas froid ou chaud

« livraison gratuite à partir de 5 plateaux »

Il sont nos clients depuis plusieurs années
Gruau, Conseil général, ERDF-GRDF, Elitel, Crédit Mutuel, etc....

Visitez notre site!!!
lepetitperigord.fr