

Formule tout compris (apéritif, vins, café)
Menu découverte Automne Hiver à 24 €

Les entrées (chaude*)

Macédoine de jarret de porc et légumes au coulis de tomate-poivron*
Salade de manchons (2) de canards aux quartiers de poires dorées
Parmentier de crevettes (décortiquées) à la crème de ciboulette
Salade mêlées de gésiers de volailles et champignons de paris*
Timbale de filet de lieu jaune aux moules de nouvelle Zélande*
Salade de saumon fumé aux moules, crème de framboise
Terrine de sanglier au lard, cèpes et senteur de foie gras
Pavé de truite de Parné-sur Roc au beurre rose*
Terrine chaude de merlan, sauce marinère*
Feuilleté d'endives à la crème de lardons*

Les viandes avec garnitures

Rôti de bœuf (morceau de bœuf pris dans la tranche) sauce poivre vert
Filet mignon de porc farci aux pruneaux sauce armagnac
Épaule d'agneau farcie, son jus parfumé au basilic frais
Sauté de sanglier sauce champignons des bois
Suprême de volaille au coulis de poivron rouge
Cuisse de canette confite à la crème de griotte
Cuisse de pintade aux pommes et cidre

Fromages

Assiette de 2 fromages et salade

Les desserts de notre fabrication

Assiette gourmande (assortiment de 5 desserts) « supplément 2,30 € »
Trilogie de desserts (assortiment de 3 desserts) « supplément 1,60 € »
Banancier (biscuit chocolat, mousse chocolat, banane flambées au rhum)
Mont-blanc (fond biscuit, mousse fromage blanc, cœur coulis géliant)
Périgourdin aux noix sauce grains de café (fond biscuit, mousse chocolat)
Le caramelier (biscuit progrès, mousse caramel, pomme, craquelin)
Capitole meringué (fond biscuit amande, bavaroise vanille, framboise, meringue)
Fraisélia (biscuit amande, crème mousseline à la fraise, fraises)
Abricotine (biscuit cuillère, crème brûlée vanille, abricots rôtis)
Truffier (fond biscuit, mousse chocolat, cœur ganache)
Diablotin à la framboise ou aux fraises et son coulis
Biscuit roulé glacé à la vieille prune
Nougat glacé au coulis de framboise
Omelette norvégienne
Pièce montée (sup. 1 € par personne)

Café

Formule tout compris (apéritif, vins, café) Menu
plaisir Automne Hiver à 27 € (1 entrée)
Ou 31 € (2 entrées)

Pour le menu à 29 € choisissez 2 entrées parmi cet échantillon

Les entrées (chaude*)

Salade périgourdine « manchon et gésiers de canard confit, magret fumé »
Blanquette de filet de perche à la crème de petits légumes*
Salade de magret de canard fumé aux perles de poires
Terrine chaude de ris de veau au coulis de cèpes*
Charlotte aux 2 saumons, crème de citron confit
Filet de merlan farci aux escargots, crème d'ail*
Tresse de saumon et sabre sauce ciboulette*
Choucroute de poisson frais et fumé*
Filet de sandre au beurre blanc*

Les viandes avec garnitures

Cuisse de canard confite sauce curry doux **ou** au cidre et pomme caramélisée (1 seul choix)
Pavé de bœuf rôtie sauce au poivre vert ou béarnaise **ou** marchand de vin (1 seul choix)
Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne ou à l'orange et curry
Carré d'agneau rôti et son jus parfumé au basilic frais
Râble de lapin farci aux pruneaux, sauce armagnac
Gigue de biche ou chevreuil sauce grand veneur
Noix de veaux au cidre et pommes caramélisées
Suprême de pintade sauce estragon et pleurotes
Émincé de magret de canard aux fruits rouges
Pavé d'agneau sauté à la provençale
Caille farcie sauce périgourdine

Fromages

Plateau de fromages et salade

Les desserts de notre fabrication

Assiette gourmande (assortiment de 5 desserts) nous consulter pour la composition « supplément 2,30 € »
Trilogie de desserts (assortiment de 3 desserts) nous consulter pour la composition « supplément 1,60 € »
Banancier (biscuit chocolat, mousse chocolat, banane flambées au rhum)
Périgourdin aux noix sauce grains de café (fond biscuit, mousse chocolat)
Mont-blanc (fond biscuit, mousse fromage blanc, cœur coulis géliant)
Le caramelier (biscuit progrès, mousse caramel, pommes, craquelin)
Capitole meringué (fond biscuit amande, bavaroise vanille, framboise, meringue)
Abricotine (biscuit cuillère, crème brûlée vanille, abricots rôtis)
Fraisélia (biscuit amande, crème mousseline à la fraise, fraises)
Truffier (fond biscuit, mousse chocolat, cœur ganache)
Diablotin à la framboise ou aux fraises et son coulis
Biscuit roulé glacé à la vieille prune
Nougat glacé au coulis de framboise
Omelette norvégienne
Pièce montée (sup. 1 € par personne)

Café

Formule tout compris (apéritif, vins, café)
Menu gourmand Automne Hiver à 32 € (1 entrée)
Ou 38 € (2 entrées)

Pour le menu à 36 € choisissez 2 entrées parmi cet échantillon

Les entrées (chaud*)

Salade landaise « gésiers et manchon confit, toast de foie gras, ailes de magret fumé »
Noix de coquilles saint jacques pochées à la crème de safran, croustillant de légumes*
Chartreuse de noix de Saint-Jacques aux courgettes et beurre blanc à la ciboulette*
Salade de fruits de mer « moules, coques, st jacques » à la crème de framboise
Tresse de saumon et sole sauce bonne femme aux champignons de paris*
Filet de rouget à l'infusion d'orange et romarin mille feuille de légumes*
Dodines de queues langoustines en habits verts, beurre blanc*
Paupiette de saumon aux asperges au coulis de langoustine*
Notre terrine de foie gras, petite salade et toasts grillés
Papillote de filet de bar au romarin sauce beurre blanc*
Panaché de 3 poissons noble à l'embeurrée de choux*
Navarin de lotte à la sauce ciboulette*

Les viandes avec garnitures

Assiette panaché de canard « 1/2 cuisse confite, émincé de magret rôti et andouillette de canard »
Éventail de magret de canard aux griottes et guignolet ou sauce aux cèpes
Pièce de bœuf en croûte feuilleté et duxelles de champignon sauce malte
Filet de bœuf rôti et mitonnée de queue de bœuf sauce chateaubriand
Tournedos de filet de bœuf sauce poivre vert ou béarnaise ou chasseur
Selle d'agneau farcie, son jus au basilic frais et gratin de courgette
Suprême de pintade et ailes de magret fumé à la crème de cèpes
Dodine de caille farcie, son jus aux trompètes de mort
Noisettes de veau à la crème de morille
Épaule d'agneau farcie aux giroldes

Le plateau de fromages et salade

Les desserts maisons

Assiette gourmande (assortiment de 5 desserts) nous consulter pour la composition « supplément 2,30 € »
Trilogie de desserts (assortiment de 3 desserts) nous consulter pour la composition « supplément 1,60 € »
Banancier (biscuit chocolat, mousse chocolat, banane flambées au rhum)
Mont-blanc (fond biscuit, mousse fromage blanc, cœur coulis géliant)
Périgourdin aux noix sauce grains de café (fond biscuit, mousse chocolat)
Le caramelier (biscuit progrès, mousse caramel, pommes, craquelin)
Capitole meringué (fond biscuit amande, bavaroise vanille, framboise, meringue)
Abricotine (biscuit cuillère, crème brûlée vanille, abricots rôtis)
Fraisélia (biscuit amande, crème mousseline à la fraise, fraises)
Truffier (fond biscuit, mousse chocolat, cœur ganache)
Diablotin à la framboise ou aux fraises et son coulis
Biscuit roulé glacé à la vieille prune
Nougat glacé au coulis de framboise
Omelette norvégienne
Pièce montée (sup. 1 € par personne)

Café

Formule tout compris et les suppléments possibles

Apéritifs (1 seul choix pour l'ensemble de la table)

Avec beurre d'anchois et croûtons

1 kir cassis vin blanc

1 kir cassis pétillant ou sangria maison ou punch sup. 1€ (1 seul choix)

Cocktail {curaçao, crème de pêche, Cointreau, pétillant} sup. 2 €

Cocktail {soho, grand-marnier, sirop de fraise, pétillant} sup. 2 €

Champagne sup. 3 €

Repas

1 entrée ou 2 suivant repas, 1 viande, salade fromages, 1 dessert, 1 café

Nos viandes de bœufs et de veaux sont d'origine française

Nos desserts sont en forme de grand gâteau pour les présentations

Ex. anniversaire, baptême, communion etc. (logos fournis)

Pain de campagne maison (miches)

Important! Toutes les entrées, viandes et desserts doivent être identiques pour l'ensemble de la table (si ce n'est pas votre choix, veuillez nous contacter nous vous proposerons un autre menu)

Boissons comprises

Vins blancs : Côtes de Gascogne (vin de pays)

Vins rouges : Fronton (a.o.c)

Autres boissons possible : nous consulter

Supplément possible

Trou normand poire, pomme, mirabelle « 2,50 € »

Crémant de Loire « 16 € la bouteille » (1 bouteille pour 10 pers environ)

Champagne « 28 € la bouteille » (1 bouteille pour 10 pers environ)

Pour toutes bouteilles apportées par un client :

Droit de bouchon 3 € par bouteille

1 entrée choisie dans un menu supérieur +1,50 € par menu

1 viande choisie dans un menu supérieur +2,00 € par menu

Enfants

Aux choix :

Soit 1/2 tarif (coca ou jus de fruits à la place de l'alcool)

Ou

1 Entrée (assiette de crudité ou œufs durs mayonnaise) 2 €

1 Viande garnie (escalope de volaille ou steak, ou filet de poisson) 5 €

1 Dessert 2 €

1 Boisson (coca ou jus de fruit) + 2 €

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 20 mars 2006

Toutes annulations de couverts dans le 24 h sera facturé à 50 %



Le Petit Périgord

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

Restaurant et traiteur

Le Petit Périgord

63 grande rue 53000 Laval

Tel-fax: 02 43 53 29 43

www.lepetitperigord.@wanadoo.fr

Ouvert 7/7 au restaurant

(sauf samedi midi et mercredi soir)

Pour

***Mariage, anniversaire, association, communion etc.
Nous nous déplaçons dans une salle que vous avez choisies!***

Demandez notre livret spécial traiteur

Plus de 100 déplacements par ans



*Une cuisine
artisanale, gour-
mande et de tradition
à votre service*

*Propriétaire
et chef de cuisine*

Pascal GARREAU

Menus Banquets
Automne-Hiver
2006-2007