

Les boissons possible

Bouteille de 75 cl

Côte du Rhône 5 €
Rosé cabernet 8 €
Fronton 12 €
Bordeaux 12 €

Bouteille de 150 cl

Coca - cola 2€80
Jus d'orange 2€80
Eau minérale cristalline 1 €

Badoit litre 1€50

Perrier litre 1€50

Café en thermos 1 € avec tasse, cuillère, sucre.
Thé 0.50 € avec prêt d'une bouilloire électrique

Nappage possible avec mise en place

Forfait économique à 0,50 € ou couleur 0.80 €

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

Le petit Périgord

Une cuisine artisanale à base de produits frais sélectionnés

Apéritif

*Beurre d'anchois ou autre avec croûtons
Le toasts 0,55€ pièces ou supérieur 0,60€*

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 ou punch	3€
Champagne	5€

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
Champagne	8€

À savoir

Commande par fax, téléphone, Internet, 24 h avant la prestation. Pour un temps plus rapproché, nous contacter impérativement par téléphone.

Paiement par chèque, carte bleue au restaurant, titres restaurant (tous), espèce, virement.

La vaisselle et les plateaux repas sont rendue sale mais débarrassée des déchets

Restaurant et traiteur

Le Petit Périgord

63 grande rue 53000 Laval

Tel-fax: 02 43 53 29 43

lepetitperigord@wanadoo.fr

Site www.lepetitperigord.fr

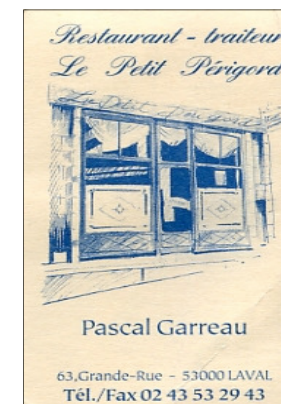
Ouvert 7/7 au restaurant (sauf samedi midi)

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 Plats Livrés Entreprise
2009



Les Plateaux Repas Froids et la nouveauté : les Viandes Chaudes à partir de 5 personnes servies en Bains-marie Fournis .



Plateau repas Prestige à 30 € ttc

Exemple de Composition servie dans un plateau avec assiette en faïence

Notre Terrine de foie gras et son toasts grillé, chutney et petite salade

Marinade de saint jacques sur une brunoise de légumes frais

Filet de bœuf aux 3 légumes

Salade et 3 fromages

Trilogie de desserts

Chocolat, rocher, couverts inox, 2 miches par personnes, sel, poivre, moutarde, beurre, serviette papier

Plateau repas Économique à 9 € ttc

Exemple de Composition servie dans un plateau de base

Terrine de foie de volaille maison, cornichon

Rôti de porc à l'ancienne 1 légume

Salade et 1 fromages

Salade de fruits frais

Couverts plastiques, 2 miches par personnes, sel, poivre, moutarde, beurre, serviette papier

Plateau repas Gourmand à 24 € ttc

Exemple de Composition servie dans un plateau avec barquettes

Rillettes de saumon et saumon fumé à la crème de framboise

Carré de côte de veau aux 3 légumes

Salade et 3 fromages

Trilogie de desserts

Chocolat, rocher, couverts inox, 2 miches par personnes, sel, poivre, moutarde, beurre, serviette papier

Nouveaux !!!

Une autre façon de manger sur son lieu de travail à partir 15 € ttc sans service ni boissons

Assiette d'entrée dressée au restaurant et livré en caisson isotherme

Viande et garniture livrées avec bain-marie (garde parfaitement au chaud)

Salade, vinaigrette et plateau de fromages (+2 €)

Desserts en verrine ou sur assiette

Couverts inox sur demande, 2 ou 3 miches par personnes, sel, poivre, moutarde, beurre, serviette papier, pain

Mise en place complète de la table possible (1 € + nappage)

Exemple de menu à 15 €

Rillettes de cabillaud et crevettes sur assiette, daube de joue de bœuf à la provençale, gratin de courgette, verrine craquante au chocolat.

Plateau repas Plaisir à 15 € ttc

Exemple de Composition servie dans un plateau avec barquettes

Salade de jambon de Bayonne aux perles de poire

Fondant de volaille aux champignons et 2 garnitures

Salade et 3 fromages

Moelleux au chocolat sauce caramel

Chocolat, rocher, couverts inox, 2 miches par personnes, sel, poivre, moutarde, beurre, serviette papier

Exemple de quelques viandes présentées en bain-marie

Cela nécessite seulement une prise 220v à proximité

Quasi de veau au cidre

Suprême de volaille farci aux queues de morilles

Le cassoulet maison

Filet de daurade au jus de volaille et barigoule

Épaule d'agneau farcie

Cuisse de canard confite aux griottes

Couscous maison (à partir de 12 personnes)