

Les desserts avec sauce ou coulis

À base de chocolats. Le gâteau de 6 pers 10€ ou 12 personnes 18€

Le délice de clément (biscuit amande croustillant, et mousse chocolat caramel)
Craquant (croustillant praliné, biscuit amande, mousse chocolat et poire des îles)
Hélène (mousse poire, mousse chocolat et biscuit cuillère) Royal
(biscuit royal, feuilletine pailleté, mousse chocolat)
Opéra (biscuit Joconde, crème au beurre chocolat et café, nappage opéra)
Perle et rubis (biscuit amande croustillant, mousse chocolat blanc et son cœur de coulis gélifié au fruits rouges) Fondant
aux 3 chocolats (biscuit chocolat, mousse chocolat noire, au lait, et blanc)
Forêt noir maison (génoise chocolat, mousse au chocolat guanaja, suprême vanille) Mousseux de
chocolat au lait caramel basilic (biscuit chocolat, mousseux chocolat au lait, crème basilic)

À base de fruits et autres. Le gâteau de 6 pers 10€ ou 12 personnes 18€

Corail à la framboise (biscuit citron amande et mousse framboise)
Abricotier (crème d'amande incrustée d'oreillons d'abricots, mousse abricot, dacquoise aux noix)
Diablotin à la fraise ou à la framboise (biscuit amande, fraises ou framboises, crème madame) Champenois
aux pêches fraisées (génoise, mousse champagne, pêches marinées au coulis de fraise)
La griottine (biscuit cuillère, génoise et mousse griotte)
Caramélière (biscuit feuilletine, mousse caramel, pommes rôties, pralin)
Miroir au cassis (biscuit sur feuille et bavaroise cassis)
Charlotte aux poires (biscuit cuillère, mousse poire)
Fleur de griotte (biscuit pistache et amande, griottes et crème vanille)
Fraisier (biscuit amande, fraise, crème au beurre)
Fraisélia (biscuit amande, bavaroise fraise, fraises fraîches)
Mille feuille aux fraises (feuilletage, crème mousseline, fraise)
Tutti frutti aux fruits frais (biscuit charlotte, bavaroise vanille, fruits frais)
Capitole meringué (biscuit amande, bavarois vanille avec des framboise, une fine meringue italienne)

Un socle pour la présentation de gâteau est à
votre disposition gratuitement
(sur réservation et disponibilité)



À savoir.

Tous les plats doivent être commandés pour un minimum de 4 personnes

(sauf le foie gras), ils doivent être identique pour l'ensemble des convives et commandés 72 heures à l'avance voir plus pour certains produits. Des plats jetables adaptés à votre four vous seront fournis Les plats seront enlevés au restaurant par vos soins (livraison gratuite à partir de 80€ sur LAVAL et 120€ jusqu'à 20km), forfait livraison 15 € sur LAVAL .

Livraison autre que LAVAL au-delà de 20km (30€ de l'heure allée retour)

Le pain reste à votre charge

Pour tous plats annulés dans les 24 heures, ceux-ci vous seront compter à 50 %

D'autres produits proposés

Plateau de fruits de mer en plat unique 30 € par personne (sauf période de fêtes, nous consulter pour la tarification) Des

feuilletés chauds maison 0,65 € pièce

Des canapés maison 0€50 ou 0,85 € pièce

Logo baptême ou communion 4 €

Service

20 € de l'heure par serveur

Vaisselle

Vaisselle 0.15 € par pièce rendu sale

Paiement

Espèce, Chèque, Carte Bleue, Tous les Titres Restaurant

Nos prix s'entendent T.T.C (T V A 10% COMPRISE)

Autres prestations traiteur Mariage, buffet froid et chaud, plateaux repas etc.

Documents sur simple demande

(envoyés par Courriel ou par la Poste ou sur notre site)



Restaurant traiteur le petit Périgord 63 grande rue 53000
Laval Tel 02 43 53 29 43 .

Pour tout repas de mariage, anniversaire, cocktail, buffet
froid et chaud dans une salle de votre choix, nous nous
déplaçons.

Documentation contenant menus et tarifs à demandez à
l'accueil.

Devis gratuit.



Nous vous proposons nos Services Traiteur pour

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

Pascal et Martine GARREAU

Livret Plats à emporter 2014



63 Grande Rue
53000 LAVAL
TEL 02 43 53 29 43
www.lepetitperigord.fr

Les entrées

Froides à base de poissons et crustacés

- Charlotte aux 2 saumons et petits légumes, crème au citron confit 4,50 €
- Tartare de saumons et avocats, crème fouettée aux herbes fraîches 4,50 €
- Chaud-froid de saumon à la macédoine maison 5,50 €
- 1/2 homard en Bellevue 10,00 €
- Brochette de gambas, salade exotique 4,50 €
- Mille feuille de pommes de terre aux 2 cabillauds 5,50 €

Froides autres bases

- La tranche de foie gras (45/50gr) avec chutney 5,00 €
- Terrine de pintade au jambon de Bayonne, vinaigrette de légumes 4,00 €
- Terrine de moussaka d'agneau et fondue de tomate 4,00 €
- Terrine marbrée de chou fleur et brocolis, vinaigrette perlée 3,00 €
- Terrine de caille aux petits légumes parfumée au foie gras 5,50 €

Chaudes à base de poissons et crustacés

- Roulades de truite farcie à la mousseline de merlan sauce crustacé 5,50 €
- Paupiettes de filet de truite aux asperges, coulis de crustacé 6,00 €
- Dariole de filet de sole et saumon au ragoût de fruits de mer 6,50 €
- Brochette de noix de coquilles St jacques et saumon, beurre de citron 6,50 €
- Dodines de queues de langoustines à la poitrine fumée en habit vert 6,50 €
- Tresse de saumon et sabre sauce mouclade à la ciboulette 6,00 €
- Dos de cabillaud en croûte d'herbes au poivre de Séchouan 7,00 €
- Chausson de sandre à la duxelles de champignon, au beurre rouge 6,50 €
- Rôti de lotte au jambon de Bayonne et crème de ciboulette 8,50 €
- Chartreuse de Saint Jacques aux courgettes, beurre de ciboulette 7,00 €
- Filet de truite au beurre blanc citronné 4,50 €
- Filet de turbot en écaille de courgette sauce ciboulette 14,50 €
- Fleuron de moules et coques au safran 4,00 €
- Roulades de langoustines et sandre sauce étrille 6,50 €
- 1/2 homard sauce Lucifer ou à l'américaine parfumé au porto 11,00 €

Chaudes autres bases

- Allumette feuilleté aux asperges et coulis d'étrille (suivant saison) 5,50 €
- Salade périgourdine (gésiers et manchon de canard confits, magret fumé, salade, vinaigrette) 5,00 €

Les viandes avec gratin dauphinois

Le veau

- Rouelles de filet de veau aux morilles, lard grillé et beurre de cidre 9,50 €
- Quasi de veau cuit à l'étouffé sauce champignon de Paris 7,00 €
- Carré de veau rôti entier sauce normande, pomme caramélisée (mini 15 pers) 9,50 €
- Paupiettes de veaux façon marengo 8,00 €

- Poitrine de veau farcie entière sauce forestière (mini 15 pers) 6,50 €
- Grenadin de veau braisé à l'infusion de tomate 6,50 €

L'agneau

- Selle d'agneau farcie, son jus au basilic 8,00 €
- Épaule d'agneau farcie et son jus parfumée aux herbes fraîches 6,50 €
- Filet d'agneau roulé à la provençale sauce à l'ail doux 8,00 €
- Le gigot d'agneau juste rôti et piqué 6,50 €
- Carré d'agneau cuit entier, son jus au basilic 6,50 €

Le bœuf

- Tournedos de filet de bœuf sauce au poivre vert ou aux cèpes 13,00 €
- Contre filet rôti sauce au poivre vert ou aux cèpes (sup. 1 €) 9,00 €

Le porc

- Émincée de filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne 7,00 €
- Le carré de porc cuit entier sauce pruneau et armagnac 6,50 €
- Flet mignon de porc gratiné à la trappe sauce au cidre 8,00 €
- Filet mignon de porc sauce à l'orange 7,00 €

Le lapin

- Râble de lapin farci aux légumes primeurs, son jus au basilic 7,00 €
- Râble de lapin fourré aux pruneaux, sauce parfumé à l'armagnac 7,00 €

Gibier (*pendant la saison de chasse)

- Gigue de chevreuil sauce grand veneur* 11,00 €

Filet de biche sauce poivrade*	13,00 €	Jambonnette farcie sauce forestière	5,50 €
1/2 Pigeon cuit à l'étouffée sauce poivrade à l'orange	10,00 €		
Faisan poché à la crème de lardons*	6,50 €		
Sauté de chevreuil au porto et carottes fondantes*	9,00 €		

La cannette

Jambonnette de canette aux griottes et aux noix	6,00 €
Cuisse de canette aux légumes primeurs, jus court	6,00 €

Le canard gras

Émincée de magret de canard aux pommes fruits et au curry	8,00 €
Éventail de magret de canard aux griottes ou au cassis ou aux cèpes ou au poivre vert	8,00 €
Cuisse de canard confite au beurre de cidre	7,50 €
Confit de canard à la crème d'oseille	7,50 €
Civet de magret de canard à l'orange et quiche aux pruneaux	8,50 €

La caille

Caille farcie aux morilles	8,00 €
Caille au raisin et pineau des Charente	7,00 €

L'oisie et chapon (*pendant les fêtes de fin d'année)

Cassoulet en barquette	6,50 €
Choucroute (choucroute, 1 jarret, 1 saucisse Strasbourg, 1 tranche de saucisson)	8,00 €
Paëlla (chorizo, poulet, calamars, riz safrané, crevette, 1 langoustine)	7,50 €

Suprême d'oisie au beurre d'orange	8,00 €
Roulade de chapon aux mendiants*	9,00 €

Garnitures supplémentaires possibles (1.50 € l'unité):

Tomate provençale, fagot de carotte au lard, fagot de haricots verts frais, gratin de courgettes, flan de légumes etc.

Les plateaux repas gastronomiques micro-ondables

À commander au minimum 1h avant et à déguster chez vous, au travail...

- 1) Vous choisissez votre menu du restaurant (sur le site Internet ou au restaurant)
- 2) vous passez commande par téléphone ou au restaurant
vous prenez vos plateaux au restaurant (livraison possible sans la remise)
- 3) Nous vous faisons une facture avec une remise de **-10 %** au prix restaurant
- 4) Les plats chauds sont à passer au four micro-onde quand vous le désirez
- 5) le plateau est jetable (fournis avec couverts, sel, poivre, moutarde et pain) Boissons possible avec verre en plastique (nous consulter)

Plats uniques (à partir de 10 pers) avec prêts de bain-marie

Cassoulet maison (agneau, 1/2 confit de canard, porc, saucisse, saucisson)	10,00 €
--	---------

Les volailles avec gratin dauphinois

La pintade

Suprême de pintade à la crème de cèpe et magret fumé	7,00 €
Roulade de pintade farci aux légumes ou au fruits secs	6,50 €
Suprême de pintade aux pêches	6,50 €

Le poulet fermier label rouge

Ballottine de blanc de volaille au poireau et morilles	7,00 €
--	--------



Le petit Périgord

Une cuisine artisanale et gourmande à la recherche du meilleur produit pour notre clientèle Un service de qualité depuis 1992