## Salles

1 salle voûtée jusqu'à 20/25 personnes
Privatisation de la salle voûtée à partir de 18 personnes
Et
1 salle au rez-de-chaussée idéale jusqu'à 25/30 personnes
Privatisation de la salle du rez-de-chaussée à partir de 20 personnes ou 30 personnes toute la salle
(avec une petit séparation idéale pour les enfants)

Privatisation de restaurant à partir de 50 personnes
Contenance du restaurant 60/65 personnes sur 2 étages

## Paiement

Chèques, carte bancaire, espèce
Tous les titres restaurants (limités à 2 par personnes)
Nos tarifs sont fermes et valable jusqu'au 1er avril 2019

Toute absence de convive non prévenu avant le matin du repas sera facturé à 100 **% (uniquement le menu)**

*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*

# Menus pour Banquet Automne Hiver 2019

**63 Grande Rue**
**53000 LAVAL**
**TEL 02 43 53 29 43**
**(site) www.lepetitperigord.fr**
**(courriel) lepetitperigord@wanadoo.fr**

# Menus banquets Automne Hivers 2109

Le Petit Périgord
Cuisine Gourmande

63 grande rue 53000 LAVAL
02 43 53 29 43
lepetitperigord.fr

## Menu Du Marché à 20€ (sans boisson)

**Ou 30€ tout compris avec**
**kir pétillant, Tarani blanc, Bordeaux rouge, café/infusion**
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

*1 seul choix d'entrée pour l'ensemble de la table*

Salade de magret fumé et gésiers aux pommes et noix (tiède)
Filet de lieu aux perles de pâtes et crème de homard (chaud)
Escalope de truite Mayennaise au beurre d'orange (chaud)
Rillettes de cabillaud, sauce cocktail, pain grillé (froid)
Petit bateau de la mer sauce ciboulette (chaud)

*1 seul choix de viande pour l'ensemble de la table*
Servies avec 3 garnitures du moments

Filet mignon de porc sauce cidre ou sauce moutarde de Meaux *1 choix*
Filet de pintade au Pommeau et 2 raisins ou à l'estragon *1 choix*
Épaule de veau cuite à basse température, crème de cèpe
Épaule d'agneau cuite à basse température, jus au thym
Cuisse de canard confite sauce Gascogne
Pièce de boeuf sauté bordelaise
Sauté de cerf au vin de cahors
Poisson (voir entrée)

*Fromage au choix à la demande (+3€50)*
Rocamadour au lait cru, salade aux noix et raisins secs
Assiette de 3 fromages, salade verte
Fromages chauds possible

*1 seul choix de dessert pour l'ensemble de la table*
Voir liste (page de droite)

## Menu Découverte à 24€ (sans boisson)

**Ou 34€ tout compris avec**
**kir pétillant, Tarani blanc, Bordeaux rouge, café/infusion**
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Entrée du Menu du Marché et Viande du Menu Plaisir et Dessert
Ou
Entrée du Menu Plaisir et Viande du Menu du Marché et Dessert

Vous choisissez le dessert dans la liste (feuille en bas à droite)

## Menu Affaire à 15€* (sans boisson)

**Ou 25€ tout compris avec**
**kir pétillant, Tarani blanc, Bordeaux rouge, café/infusion**
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

1 entrée, 1plat et 1 dessert du menu « ardoise du jour »

**Nous contacter pour le découvrir**

## Menu Plaisir à 28€ (sans boisson)

**Ou 38€ tout compris avec**
**kir pétillant, Tarani blanc, Bordeaux rouge, café/infusion**
(1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

*1 seul choix d'entrée pour l'ensemble de la table*

Filet de Saint-Pierre à l'orange, fondue de mangue et céleri
Filet de sandre au beurre blanc, flan de poireaux (chaud)
Terrine de foie gras, chutney, salade verte, toasts (froid)
Ravioles de langoustines sauce newburg (chaud)
Panaché de 3 poissons sauce crustacé (chaud)
Noix de St-Jacques rôties, sauce aneth (chaud)
Salade de filets de cailles au foie gras (tiède)
3 petites entrées avec...
« foie gras, butternut/St Jacques, crevettes/céleri/pamplemousse »

*1 seul choix de viande pour l'ensemble de la table*
Servies avec 3 garnitures du moments

Émincé de magret de canard sauce cèpe ou à l'orange *(1 seul choix)*
Rouelles d'une selle d'agneau roulée puis rôtie sauce basilic
Tournedos de filet de bœuf sauce queues de morilles (+5€)
Filet de pintade farci au magret fumé sauce Pommeau
Quasi de veau sauce cidre et pomme caramélisée
Filet de rumsteck à la crème de cèpe
Pavé de cerf au vin de cassis
Poisson (voir entrée)

*Fromage au choix à la demande (+3€50)*
Rocamadour au lait cru, salade aux noix et raisins secs
Assiette de 3 fromages, salade verte
Fromages chauds possible

*1 seul choix de dessert pour l'ensemble de la table*

## 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€*
Carottes râpées œuf dur mayonnaise
Assiette de charcuteries
Salade de crudités

*La viande 4€50*
Viande du repas
Filet de poisson du moment
Steak de bœuf haché ou entier (à préciser)
*Au choix :*
*Frites ou assortiment de légumes*

*Le dessert 3€*
Glace enfant
Dessert du repas en portion réduite

## À savoir...

.Choix des vins possible dans notre carte des vins parmi les 70 appellations.
.Carafe d'eau mise à votre disposition gratuitement.
Eaux plates à la demande... 4€50 la bouteille de 1 litre : Badoit, Évian, Vittel, San Pellegrino
.Dans le forfait avec boissons comprises, vous avez la possibilité de remplacer le kir par un cocktail de jus de fruits
.Cocktail avec alcool à la place du kir pétillant...+1€
.Trou normand 3€ avec alcool correspondant (pomme ou fruit de la passion ou poire)
.Pour bien accompagner votre dessert, le verre de 10 cl de Crémant de Loire brut à 2€50 ou Champagne brut à 4€50
.Vin de dessert fourni par vos soins 1€ par personnes
.Pour un choix entre 2 plats que vous aurez choisi et indiqué le nombre unitaire à l'avance, une majoration de 3€ par personne sera appliquée en raison du double travail ainsi que la multiplication des produits à acheter.
.Menu végétarien à nous indiquer lors de votre choix du menu...20€ velouté de butternut, assortiment de légumes et féculents, dessert du repas.
.Paiement en CB, Chèque, tous les titres restaurant, espèce.
.Nous disposons d'une salle au ré-de chaussé (26 pers maxi sur la même table) ou 40 pers en plusieurs table et d'une salle au sous-sol de 22 pers ou

## Les desserts Maison

*À l'assiette*

Panna cotta parfumée à la vanille et coulis de framboise
Salade de fruits frais parfumée à la citronnelle
Le nougat glacé au miel, coulis de framboise
Crème brûlée à la chapelure de pain d'épice
Mi-cuit au chocolat et sa glace vanille
Gratin de poire à la vanille
Les 3 sorbets du moments
La grande assiette de 4 desserts (+3€)
Douceur gourmande (+3€)
*(1 café ou 1 thé ou 1 chocolat et 3 petits desserts)*
Planche de 3 desserts du moment

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

Capitole meringué (fond biscuit amande, bavaroise vanille, framboise, meringue)
Croustillant chocolat poire (croustillant, mousse chocolat, mousse poire caramel)
Omelette norvégienne à la vanille et flambée au Grand-Marnier orange
Périgourdin aux noix sauce grains de café (fond biscuit, mousse chocolat)
Le breton (biscuit amande croustillant, mousse caramel au beurre 1/2 sel)
Délice aux 3 chocolats (biscuit, 3 mousses chocolat au lait, noire, lait)
Pièce montée (4 choux par personnes et nougatine) (sup. 2 € par pers)
Baba au rhum aux fruits du moment (savarin, chantilly, fruits frais)
Le caramélier (biscuit, mousse caramel, pommes rôties, craquelin)
L'exotique (biscuit, mousse panacotta coco)
St Honoré (crème à St Honoré, choux)
Assiette de 3 desserts sup. 2 € par personne
*(1 dessert de cette liste + 2 autres petits desserts à voir lors de la réservation du menu)*