



# Le Petit Périgord

*Cuisine Gourmande*

## Plats à Emporter

# Spécial Confinement

**Notre Restaurant ...Chez Vous!!!**  
**À partir du Vendredi 6 Novembre 2020**  
**Midi et soir 7/7**

**Pour commander...** Par téléphone 02 43 53 29 43 de 8h30 à 20h  
Par mail [lepetitperigord@wanadoo.fr](mailto:lepetitperigord@wanadoo.fr)

**Horaire de commande...** jusqu'au jour même 10h pour le midi et 17h pour le soir même

**Horaires de retrait...** De 11h30 à 13h et de 18h à 20h

**Livraison Laval / Périphérie...** 5€ la commande ou gratuite à partir de 50€

**Pour réchauffer le plat chaud...** 2mn au micro-ondes ou 20/30 au four à 110°

**Paiement...** carte Bleue au restaurant, espèce, chèque, tous les titres restaurant

# « l'Ardoise du Jour » Le Plat ou Le Plateaux Complet

Menu à emporter ou livré (livraison gratuite à partir de 50€)

Du Lundi au Vendredi

Uniquement le Midi et Soir en semaine

Choix surprise ou téléphoner au 02 43 53 29 43

Le plat du jour « Maison » en barquette recyclable passant au four

Le plat du jour à réchauffer seul... 8€ ou 8€50 avec 1 miche de pain maison

Ou

Le Plateau Complet

1 entrée + 1 plat avec garniture (chaud ou froid) + 1 fromage et salade + beurre + 1 dessert + pain maison + 1 mignardise... 15€



Plateaux sur  
Smartphone...  
Flashez le  
QR code



-Tarifs TVA Comprise  
10% sur la nourriture  
20% sur les alcools  
-Viande bovine  
française



## Boissons...

50cl d'eau plate ... 1€

Ou

50cl d'eau gazeuse + 1€50

\*\*\*

1/2 bouteille de vin... 8€

Bordeaux rouge

Ou

Côtes de Provençes

\*\*\*

Bouteille de 75cl de vin... 12€

Bordeaux rouge

Ou

Tarani blanc

Ou

Tarani rosé...

Ou

Notre carte des vins (-20%)

# « Délice Soir et Week-end » Le Plat ou Le Plateaux Complet

Menu à emporter ou livré (gratuit à partir de 50€)

Tous les Jours... le Soir en semaine et le Week-end midi et soir

Commande jusqu'à 17h pour le jour même

En Plateaux plastique noir recyclable

ou

En assiettes/verrine à ramener le jour suivant (chèque de caution de 15€ par pers)

Le plat au choix « Maison » en barquette recyclable passant au four

Le plat à réchauffer seul... 8€ ou 8€50 avec 1 miche de pain maison

Ou

Le Plateau Complet au choix

1 entrée + 1 plat avec garniture à réchauffer + 2 fromages et salade + beurre + 1 dessert + pain maison + 1 mignardise... 22€

## Les Entrées froides « Maison » au choix

- Paris-Brest aux 2 saumons aux sésames, salade au jus d'agrumes
- Médaillon de notre foie gras, chutney, pain de mie
- Tatin de magret fumé aux pommes

## Les Plats au choix « Maison » avec garnitures du jour (à réchauffer)

- Tranche d'épaule d'Agneau cuite 15h à basse température, jus au thym
- Pavé de Cabillaud, crème d'échalotes au vinaigre de cidre
- Le Fameux Cassoulet maison et son confit de canard
- Cassolette de St Jacques et crevettes sauce safran
- Cuisse de Canard confite à la senteur de morilles

## Le Fromage

-2 fromages du moment et salade

## Les Desserts « Maison » au choix

- Fondant au chocolat coulant Guanaja, 10/20 secondes au Micro ondes
- Salade de fruits frais de saison parfumée au gingembre
- Tiramisu aux poires, sauce caramel au beurre salé
- Fragilité au chocolat blanc