

Les boissons possible

Bouteille de 75 cl

Rosé cabernet 8 €
Rosé de Loire 12 €
Fronton 12 €
Bordeaux 12 €
Champagne 30 €

Bouteille

Coca - cola 2€80 (1L5)
Jus d'orange de base 2€80 (1L carton)
100 % Pur jus d'orange 4€ (1L verre)
Eau minérale cristalline 1 € (1L5)
Badoit 2€ (1L)
Perrier litre 2€ (1L)

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 0,70€ pièces**

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€

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

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

Livraison

15€ sur Laval et ses alentours
Gratuit à partir de 30 €


Le Petit Périgord
Cuisine Gourmande

Restaurant - Traiteur

Pascal Garreau

**63, Grande Rue
53000 LAVAL**

Tél/fax : 02 43 53 29 43

**lepetitperigord@wanadoo.fr
www.lepetitperigord.fr**

**MENU PLATEAUX REPAS
2012**





Les Plateaux Repas Froids et aussi : les Viandes Chaudes à partir de 5 personnes servies en Bains-marie



Plateau repas froid ou chaud Prestige à 30 € ttc

Exemple de Composition servie dans un plateau avec assiette en faïence

Assortiment de 3 verrines, (ex. crème brûlée au foie gras, marinade de Saint-Jacques, saumon fumé en espuma)
Filet de bœuf aux 3 légumes (possibilité de le passer au micro-onde)
Salade et 3 fromages
Trilogie de desserts (mousse ivoire, riz au lait caramel, brochette de fruits de saison)
Chocolat, rocher, couverts inox, 2 miches par personnes, sel, poivre, moutarde, beurre, serviette papier

Plateau repas froid Gourmand à 24€ ttc ou 25€50 ttc à réchauffer au micro onde

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

Plateau repas froid Plaisir à 15 € ttc ou 16€50 à réchauffer au micro onde

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 plastiques, 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

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 € ou le plat de viande uniquement à 9€50
Rillettes de cabillaud et crevettes sur assiette, daube de joue de bœuf à la provençale, gratin de courgette, verrine craquante au chocolat, vaisselle.

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)