

**Plateaux Repas « L'Économique »**

**10€ froid**

Exemple de menu:

Carottes râpées/œufs dur mayonnaise  
 Rôti de porc sauce barbecue, taboulé  
 Camembert, beurre 1/2 sel  
 Fruit(s) frais du moment  
 Plateau blanc classique, set de couverts transparents (couteau, fourchette, cuillère, sel poivre), pain, serviette.

**Plateaux Repas « Le Plaisir »**

**15€ froid ou 16€50** avec un plat de résistance a réchauffer (2 minutes au micro-onde)

Exemple de menu:



Charlotte de truite mayennaise fraîche et fumé, salade au jus d'agrumes  
 Quasi de veau avec sauce et 2 garnitures  
 2 fromages et salade, beurre 1/2 sel  
 Tiramisu aux fruits de saison  
 1 mignardise

Plateau atlas de couleur avec barquette micro-ondable pour les plateaux chauds, set de couverts transparents (couteau, fourchette, cuillère, sel poivre), pain, serviette.

**Plateaux Repas « Le Gourmet »**

**28€ froid ou 29€50** avec un plat de résistance a réchauffer (2 minutes au micro-onde)

Exemple de menu:

Médaille de foie gras, chutney de fruits  
 Tournedos de filet de bœuf sauce béarnaise et 3 garnitures  
 3 fromages et salade, beurre 1/2 sel  
 Dôme chocolat noisette sauce vanille  
 2 mignardises

Plateau prestige de couleur avec barquette micro-ondable pour les plateaux chauds, couverts plastique couleur inox (couteau, fourchette, cuillère, sel poivre), pain, serviette.

**Plateaux Repas « Le Végétarien »**

**15€ froid ou 16€50** avec un plat de résistance a réchauffer (2 minutes au micro-onde)

Exemple de menu:

Taboulé aux fruits secs  
 Spaghetti à la « bolognaise de légumes »  
 2 fromages et salade, beurre 1/2 sel  
 Tiramisu aux fruits de saison  
 1 mignardise



Plateau repas de couleur avec barquette micro-ondable pour les plateaux chauds, couverts plastique transparent (couteau, fourchette, cuillère, sel poivre), pain, serviette.

**Repas froid et chaud sur assiette en faïence... Travail· Famille... Association**

Commande au minimum 24h à l'avance pour 5 à 24 personnes  
 Entrée dressée sur assiette mis en caisson froid (pas besoin de prise de courant)  
 Plat chaud garnit dressé sur assiette ou en plaque suivant votre convenance mis en caisson chaud (prise 220v)  
 Si vous le désirez, plateau de fromages et salade (+3€)  
 Dessert dressé et mis en caisson froid (pas besoin de prise de courant)  
 Pain

Menu du Jour à 15€  
 Menu Plaisir à 20€  
 Menu Gourmet à 28€

} Menu sur demande donné la veille



Livraison (2 allés/retours) gratuite à partir 100€ sur LAVAL, 11h/12h15 ou 18h45/20h suivant possibilité  
 Assiette en faïence, couverts en inox, serviette en tissu, verrerie en verre si nous fournissons les boissons  
 Sans service ou...20€ de l'heure par serveur  
 Nappage tissu possible...suivant devis loueur  
 Les caissons doivent être déposés dans un local de plein pied (ou 1 marche) ou monter avec l'ascenseur

**Commandes des Plateaux Repas...**

Tous les jours



Par téléphone au **02 43 53 29 43** le jour même jusqu'à 10h15 (après cette heure suivant disponibilité)  
 Par internet la veille jusqu'à 18h à : [lepetitperigord@wanadoo.fr](mailto:lepetitperigord@wanadoo.fr)

**Livraison pour les Plateaux Repas départ du Restaurant...**

Gratuite à partir de 15€ pour Laval  
 Gratuite à partir de 50€ de 10km à 15km  
 Gratuite à partir de 70€ de 16km à 35km + majoration de 2€50 par plateau  
 Nous consulter au-delà  
 Tarif net TTC, TVA 10% comprise



**Les boissons avec verre en plastique...**

Eau minérale 50cl...1€  
 Eau minérale 1L50...1€50  
 Pure jus d'orange 1L...4€  
 Coca 2L...4€

Tarani blanc ou rosé « Vin de Pays » 75 cl...10€  
 Bordeaux rouge AOC 75cl...10€  
 Apéritif et autres vins sur...demane



**Le plateau de 50 toasts**

**Pour l'apéro...40€ (7 sortes)**  
 Foie gras, saumon fumé, etc...

**Paiement...**

Tous les titres restaurant, chèques, CB au restaurant, virement, espèce (à nous indiquer lors de la commande)  
 Tarif valable jusqu'au 31 décembre 2018