



Le Petit Périgord

Cuisine Gourmande

Pascal et Martine GARREAU

63 Grande Rue

53000 LAVAL

TEL 02 43 53 29 43

www.lepetitperigord.fr

Nous vous proposons nos services pour

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

Un service de qualité depuis 1992



LIVRET TRAITEUR

Spécial mariage, anniversaire, etc...

2019



Les Cocktails

Pour les Cocktails ou apéritifs pris debout



—Forfaits Cocktails avec toutes les boissons fournies par le traiteur—

Est compris :

Verrerie, nappage et serviettes papier (tissu suivant devis du loueur), mise en place, 1h30 de service, rangement, biscuits ou toasts salés ou réductions sucrées suivant formule choisie, 3 verres de boissons alcoolisées + de l'eau minérale, jus de fruits, Perrier et coca.

Comptez environ de 6 à 8 toasts à l'heure de cocktail.

Liste des mignardises (formule Prestige) et des ateliers (formule prestige et découverte)...page suivante

Forfait Économique :

6 salés ou 6 sucrés et 3 verres 9 cl par pers, eau, coca, jus de fruit, Perrier

5€50... kir cassis au Muscadet, biscuits apéritifs type Belin

6€50...Muscadet ou Mousseux et crème de cassis, biscuit cuillère ou brioche ou feuilleté ou chouquette

7€50...Crémant de Loire et crème de cassis, biscuit cuillère ou brioche ou feuilleté ou chouquette

8€...Punch ou sangria, biscuit cuillère ou brioche ou feuilleté ou chouquette,

22€...la bouteille de Champagne « Larmigny » ou 28€ cuvée réserve « Haton » + les toasts 0€30 pièce

Forfait Découverte :

**6 Toasts tartinés de différentes mousses ou feuilletés chauds...Le toasts supplémentaire +0€55
Ateliers possibles en supplément avec découpe de saumon, huîtres, escalope de foie gras (voir page suivante) et 3 verres 9 cl par pers, eau, coca, jus de fruit, Perrier**

7€50...Kir vin blanc Muscadet Sèvre et Maine avec 6 toasts

8€50...Kir pétillant au Crémant de Loire avec 6 toasts

9€...Pétillant rosé de chez Ackerman avec 6 toasts

9€50...Cocktail avec 6 toasts

9€50...Sangria maison avec 6 toasts

9€50...Punch maison avec 6 toasts

22€...la bouteille de Champagne « Larmigny » ou 28€ cuvée réserve « Haton » + les toasts 0€55 pièce

Forfait Prestige :

**6 Toasts Prestiges...saumon fumé, magret ou chauds quiches etc...Le toasts supplémentaire +0€85
Ateliers possibles en supplément avec découpe de saumon, huîtres, escalope de foie gras (voir page suivante) et 3 verres 9 cl par pers, eau, coca, jus de fruit, Perrier**

9€50...Kir vin blanc Muscadet Sèvre et Maine avec 6 toasts

10€50...Kir pétillant au Crémant de Loire avec 6 toasts

11€...Pétillant rosé de chez Ackerman avec 6 toasts

11€50...Cocktail avec 6 toasts

11€50...Sangria maison avec 6 toasts

11€50...Punch maison avec 6 toasts

22€...la bouteille de Champagne « Larmigny » ou 28€ cuvée réserve « Haton » + les toasts 0€85 pièce



—Cocktail avec service mais les boissons fournies par les clients—

Vous fournissez vos boissons...nous nous occupons du reste...

Forfait à 3€ par personnes (1 serveur pour 40 à 50 personnes environ): ce prix comporte le déplacement, la mise en place, le service (1h30), la location des verres, leurs frais de transport aller-retour, la casse éventuelle, le nappage papier (tissu suivant devis du loueur), les serviettes papier, le rangement.

Tarif du toast prestige à 0,85€ (voir page suivante) ou 0€55 (toasts découverte) ou 0€30 (biscuits économique), atelier possible...

Si vous fournissez les boissons alcoolisées et que nous devons prévoir l'eau, coca, jus de fruit...+0,50€



Les Toasts pour le Cocktail Prestige

Salés froids

À la pièce 0,85 € (0€80 à partir de 500 et 0€75 à partir de 1500)
Dresser sur plateau traiteur



Bouchées pâte à choux

Bouché à la mousse de crevette
Bouchée de légumes à la crème de moutarde
Éclair à la volaille au curry doux

Canapés au pain de mie

Sauce cocktail, crevette, avocat
Beurre, saucisson sec, cornichon
Mayonnaise, tomate, œuf dur, anchois, ketchup
Mayonnaise, asperge, concentré de tomate
Beurre persillé, cœur de palmier, concentré de tomate
Beurre saumon fumé, citron, aneth
Beurre, jambon blanc, raisin noir
Beurre, jambon blanc, fromage aux herbes/ail
Beurre, jambon cru, cornichon
Beurre, emmental, raisin noir
Fromage blanc fortement assaisonné, kiwi
Beurre, magret fumé, melon (ou ananas si hors saison)
Beurre, compote de pomme, boudin noir
Beurre, gruyère, raisin noir

Cake/blinis/navettes/pâté en croûte

Cakes assortis
Blinis, crème de citron, saumon fumé
Navettes farcies de divers mousses
Pâté en croûte



Atelier froids devant les convives

Découpe de saumon fumé ou mariné (déposé sur toasts avec crème aux herbes citronnées)...1€50
Découpe de foie gras sur toasts et chutney...2€50
Découpe d'1/2 jambon Serrano sur socle (le reste vous revenant) ..60€
Découpe d'1 jambon Serrano sur socle (le reste vous revenant) ..100€
Huitres n°4 ouvertes devant les convives avec citron et vinaigrette à l'échalote (1€ pièce) bourriche de 50 ou 100

Brochettes (plantées droites sur plateaux en bambou)

Mozzarella, tomate cerise
Mozzarella, tomate cerise, olive
Melon, magret fumé
Melon, jambon fumé,
Emmental, raisin noir
Chorizo, ananas, crevette
Jambon sec farci au Saint-Agur et abricot sec
Gambas tandoori, ananas
Mignon de porc, pruneau (avec sauce)
Filet de volaille au piment d'Espelette, tomate confite
Foie gras panné au pain d'épice...+1€
Jambon au Boursin
Galette roulée, beurre citronné, saumon fumé
Assortiment de ballotin de fromage (4 sortes)
Assortiment de tortillas (4 sortes) saumon fumé etc...



Pain surprises, navettes

Pain complet garnis de 50 sandwiches 39€ avec:
Mousse de canard, jambon blanc, saumon fumé, etc....
Pain nordique garnis de 64 sandwiches 42€ avec
Thon, jambon fumé, saumon fumé, etc....
Navette 30 gr garnies de rôti de bœuf, rôti de porc, filet de volaille avec sauce...1€20
Mini sandwich pain de mie/complet au jambon cru, emmental, jambon, volaille, bœuf, etc.. 0€80

Panier de crudités

Panier de crudités avec sauce (50 personnes 28€)

Salés froids suite...

À la pièce 0,85 € (0€80 à partir de 500 et 0€75 à partir de 1500)
Dresser sur plateau traiteur

Cassolettes/verrines

Moules, sauce curry
Tatare de saumon à l'aneth
Rillettes de truite et croûtons
Crevette, ananas pommes de terre au curry
Guacamole, crevettes, sauce cocktail, pamplemousse
Panna cotta de fenouil au saumon fumé
Panna cotta d'asperge
Crème brûlée au foie gras (+0€50)
Méli-mélo de fruits exotiques aux crevettes
Velouté de petits pois parfumé à la menthe fraîche
Gaspacho de tomate aux croûtons
Crème de melon aux grillons de magret fumé et pastèque
Pétoncles, crème de poireaux



Salés chauds

À la pièce 0,85 €
(0€80 à partir de 500 et 0€75 à partir de 1500)
Dresser sur plateau traiteur

Feuilletés, quiches, tartelettes, choux...

Assortiment de mini quiches divers
Assortiment de minis tartelettes divers
Tartelette de boudin au pomme
Assortiment de feuilleté divers
Minis bouchées à la reine
Gougères farcies de sauce Mornay
Pétoncles farcies
Cromesquis de fromages
Acra de cabillaud
Beignet de crevette
Moelleux d'escargot
Croustilles farcis pétoncle et mozzarella (pâte à philo)
Choux emmental
Croque monsieur
Cannelés au chorizo et autre

Brochettes

Pruneaux au lard
Magret à l'ananas
Poulet et poivrons
Mignon de porc à l'ananas



Atelier plancha cuit devant les convives

Escalopes de foie gras snackées posées sur toast...3€
1 brochette de volaille, 1 de bœuf et 1 de lotte...3€
Queues de crevettes sur ratatouille...2€
Duo de magret de canard frais et fumé, compotée de griottes...2€
Noix de Saint-Jacques, crème de safran 3€



Sucrés froids cocktail

Dresser sur plateau traiteur

Assortiment de choux, tartelettes, éclaires etc...0€85 pièce
Brochette de fruit de saison 0€85 pièce
Chouquettes pur beurre 0€30 pièce
Assortiment de macaron classique 0€70 pièce
Assortiment de macarons ID Sucré 1€ pièce avec livraison
Assortiment de mignardise ID Sucré 1€ pièce avec livraison
Verrine chocolat ivoire ou noir 0€85 pièce
Mini crème brûlée à la vanille ou au pain d'épice 0€85 pièce
Verrine Panna Cotta à la vanille et son coulis 0€85 pièce
Verrine crémeuse fromage blanc fruits des bois 0€85 pièce
Verrine d'ananas frais à la menthe 0€60 pièce
Verrine d'ananas frais à la grenadine 0€60 pièce

Les Boissons pour Accompagner votre Repas



Les Apéritifs avec mises en bouches

Apéritifs avec amuses bouches...

(1 au choix pour l'ensemble des convives hors cocktail de jus de fruits)

Avec mise en bouche : rillettes Mayennaise/beurre d'anchois et croûtons ou feuilletés/tartelettes quiches (4 par pers) ou 1 verrine froide au choix...gaspacho de tomate à la ricotta ou soupe de melon et son sorbet aux grillons de magret fumé ou panna cotta de mozzarella au coulis de tomate ou crème prise de fenouil sauce poivron doux

Kir au vin blanc... cerise, framboise, mûre, pêche, cassis, violette, châtaigne, myrtille (1 seul choix)...4€

Kir pétillant au mousseux... cerise, framboise, mûre, pêche, cassis, violette, châtaigne, myrtille (1 seul choix)...4€

Kir pétillant au crémant de Loire...cerise, framboise, mûre, pêche, cassis, violette, châtaigne, myrtille (1 seul choix)...5€

Kir au cidre mayennais...5€

Punch...5€

Sangria...5€

Rosé pétillant d'Ackerman (méthode traditionnelle rosé)...5€

Cocktail Rêve Bleu (curaçao, Cointreau, crème de pêche, pétillant)...6€

Cocktail Monchéri (liqueur et crème de cerise, Cointreau, pétillant)...6€

Cocktail Fraîcheur (jus de citron, sucre de canne, Cointreau, pétillant)...6€

Cocktail du Soleil Levant (Grand-Marnier, Soho, sirops de fraise, pétillant)...6€

Cocktail de jus de fruits...5€

Champagne Haton cuvée réserve...9€

Votre boisson d'apéritif (notre mise en bouche, verrerie, service compris)...3€



Les Forfaits Boissons

Les Forfaits Boissons à volonté (sauf* 1 verre 10cl) ou service de vos vins

5€ Forfait 1 vin au choix : blanc, rouge, rosé et eau minérale Cristaline, (coca, jus de fruit, Badoit à la demande) :
(uniquement repas plat et dessert)

(1 seul choix de vin) Côte de Gascogne blanc, Tarani blanc ou rosé, Chardonnay blanc, Fronton rouge, Bordeaux rouge, Démon Noir rouge, Merlot rouge

7€50 Forfait 2 vins au choix : blanc, rouge, rosé et eau minérale Cristaline, (coca, jus de fruit, Badoit à la demande) :

Côte de Gascogne blanc, Tarani blanc ou rosé, Chardonnay blanc, Fronton rouge, Bordeaux rouge, Démon noir rouge, Merlot rouge

9€ Forfait 3 vins au choix : blanc, rouge, rosé, bulle et eau minérale Cristaline, (coca, jus de fruit, Badoit à la demande) :

Côte de Gascogne blanc, Tarani blanc ou rosé, Chardonnay blanc, Fronton rouge, Bordeaux rouge, Démon Noir rouge, Merlot rouge, (1 vin de dessert au choix 10cl) crémant de Loire*, Coteaux du layon* (+1€), Champagne* (+4€)

Possibilité d'autres vins plus onéreux suivant notre carte des vins du restaurant

Service d'un de vos vins (exemple vin de dessert)...0€50...tarif comprenant...service, verrerie, casse...

Service de toutes vos boissons...2€...tarif comprenant...service, verrerie, casse...

Service de tous vos vins et nous fournissons l'eau minérale Cristaline, coca, jus de fruits, badoit...3€...tarif comprenant, service, verrerie, casse...

Fourniture et mise en place de la fontaine à champagne...15€ + 1€ au forfait 3 vins en raison de la perte

La Carte des Mets

« Fabrication Maison »

Est compris dans le tarif :

Le nappage et serviette tissu, vaisselle, mise en place, service, rangement (hors matériel) , café/infusion, pain



Les Entrées Froides

- 3 petits entrées froides (médaillon de foie gras, tartare de noix de Saint-Jacques, chiffonnade de saumon à l'aneth)... 15€
- Chaud-froid de queues de langoustines décortiquées, charlotte de truite, croustillant au pavot...13€
- Salade tiède de filets de cailles sautés à l'huile de noix, toast de foie gras et chutney...13€
- Salade landaise (foie gras sur toasts, manchon et gésiers de canards confits, magret fumé)...12€
- Escabèche de filet de rouget barbet aux artichauts poivrades...11€
- Médaillon de foie gras, au chutney, petite salade et ses toasts grillés...10€
- Gourmandise de noix de Saint-Jacques aux poireaux, vinaigrette de petits légumes...10€
- Pavé de truite sur une mosaïque de légumes sauce Lucifer...10€
- Salade de médaillons de magret de canard farci au foie gras, sorbet melon...10€
- Brochette de gambas, salade au jus d'agrumes, pamplemousse et dés d'ananas frais...9€
- Salade périgourdine (manchon et gésiers de canards confits, magret fumé)...9€
- Mousseline de saumon aux pétoncle sauce aigrette...9€
- Mêlée de crevettes (fraîches et décortiquées) et ananas (frais) aux pommes de terre sauce curry...8€
- Chaire d'avocat aux crevettes et pamplemousse roses, sauce cocktail...8€
- Rillettes de saumon et en chiffonnade fumé aux légumes, crème douce au citron...8€
- Tarte fine tiède aux pêches, magret fumé, salade verte au vinaigre balsamique et tuile parmesan...8€
- Salade de gésiers de volailles tièdes et lardons aux champignons de Paris...7€
- Salade de magret de canard fumé et perles de poires rôties ou melons pendant saison...7€
- Mousseline de pintade au jambon du sud ouest, salade au vinaigre balsamique...7€

Les Entrées Chaudes

- Accompagnées d'1 garniture à choisir page 7. Sauces pouvant être changées à votre demande.
- Pris en plat principale et accompagnées de 2 ou 3 garnitures à choisir page 7 + 2€

- Filet de turbot sauvage au beurre de ciboulette...20€
- Cocon de saumon farci aux queues de langoustines (3), coulis à la saveur de homard...16€
- Dodines de queues de langoustines (5) à la poitrine fumée en habit vert, beurre blanc...15€
- Superposition de 3 filets de poissons (bar, saumon, lotte) au beurre blanc ou coulis de homard...15€
- Petit rôti de lotte en habit de jambon de Bayonne, crème de ciboulette...15€
- Filet de bar lardé au saumon fumé sauce à l'orange...14€
- Médaillons de lotte sauce capucine...14€
- Brochette de la mer (1 St Jacques, 1 Gambas, 1 lotte, 1 saumon) sauce ciboulette ou homardine...15€
- Filet de daurade royale, sauce curry doux...13€
- Brochette de noix de Saint-Jacques et gambas sauce Lucifer...13€
- Filet de Saint-Pierre au beurre d'orange...13€
- Filet de bar au beurre Nantais...13€
- Filet de sandre au beurre blanc ou sauce Anjou rouge au cassis...13€
- Petit bateau de Noix de St Jacques à la julienne de légumes, sauce ciboulette...12€
- Roulades de filets de saumons farcies, sauce crustacé...12€
- Pavé de cabillaud au beurre d'estragon et tomate...12€
- Pavé de saumon au beurre d'estragon...12€
- Filet de truite de Parné-Sur-Roc au beurre blanc d'amandes...12€
- Croustillant d'asperges au coulis de langoustine...10€
- Filet de merlu à la crème de fumet de langoustine...10€
- Filet de lieu noir crème de ciboulette citronnée...9€
- Retour de chalut (fruits de mer, cabillaud, julienne de légumes) sauce ciboulette...9€



Le Trou Normand

—Congélateur obligatoire dans la lieu de la prestation

1 seul choix avec l'alcool correspondant

Au cidre, à la pomme, à la poire, à la mirabelle, au melon, passion, litchi, citron... etc...2€50

Alcool fourni par vos soins (déduire)...0€50

Glace fournie par vos soins (déduire)...0€50

Les viandes

Nos viandes sont cuites à basse température ce qui assure d'une tendreté



—Accompagnée de 2 ou 3 garnitures (voir page suivante)

Les sauces peuvent être changées suivant votre goût

Viande prise en plat unique (pas d'entrée) en raison du poids plus important...+3€

Tournedos de filet de bœuf français et son escalope de foie gras façon « Rossini »...25€

Pavé de filet de bœuf français à la crème de cèpes ou choron ou brisures de morilles (1 seul choix)...20€

Filet de veaux aux brisures de morilles...20€

Caille désossée et farcie à la mousseline de foie gras, sauce pineau des Charentes...16€

Tournedos de magret de canard au vin de cahors ou griottes (1 seul choix)...13€

Noisettes de quasi de veau sauce brisures de morilles...13€

Filet mignon de porc à la crème de foie gras...13€

1/2 magret de canard sauce cèpes ou griotte ou pêche ou poivre vert ou fruits rouges...13€

Émincé de filet de cannette à la mûre ou poivre vert...12€

Médallions de filet mignon de porcs sauce au cidre ou sauce moutarde à l'ancienne ou sauce porto...12€

Pavé de bœuf (v.b.f) sauce poivre vert ou bordelaise ou tomate confite estragon ou cèpe...12€

Quasis de veau sauce cidre ou sauce poivron rouge ou cèpe...12€

Cuisse de canard confite sauce curry doux ou au cidre ou duxelles...12€

Tranche d'épaule d'agneau confite 12h jus au basilic ou au thym ou provençale...13€

Suprême de pintade au magret fumé et sauce pineau des Charentes...12€

Cuisse de canette farci à la Gascogne...12€

Filet de faisan farci, crème de lardon...12€

Épaule d'agneau farcie, jus à l'ail et basilic...11€

Épaule de veau sauce cidre ou sauce poivron rouge ou cèpe...10€

Longe de porc au coulis de cèpe ou farci aux pruneaux sauce armagnac...9 €

Filet de dindonneau sauce senteur de foie gras...9€

Suprême de volaille au coulis de cèpes...9€



Les Fromages

Plateau de fromages (5 choix ci-dessous) et salade...5€

Choix « Brie, Camembert, Comté, St Nectaire, Chèvre, Entrammes, Reblochon, Emmental, Bleu »
Buffet de fromages (choix identique au plateau), salade, confiture de cerise noire, raisin frais, noix...5€

Tartine de brie chaud aux poires et salade...4€50

Tartelette tiède de bleu aux figues sèches et salade...4€50

Assiette de 3 fromages et salade...4€

Assiette de 2 fromages et salade...3€

Les Garnitures pour Les Poissons

Choisir 1 garniture parmi cet échantillon

Riz
Riz mélangés (riz thaï + riz sauvage)
Riz basmati
Riz ratatouille
Riz au safran
Risotto
Riz aux petits légumes
Blé
Blésotto
Patotto
Boulghour au curry
Flan de carotte à la ciboulette
Flan de courgette au basilic
Gratin aux 3 légumes mélangés
Flan de poireaux
Fondue de fenouil
Fondue de poireaux
Juliennes de légumes
Céréales gourmandes (blé et maïs concassé)
Épeautre
Pâtes chinoises
Duo de poireaux et choux fleur
Ratatouille
Polenta
Purée de carotte
Purée de courgette
Purée de pomme de terre aux lardons
Fèves
Gratin de tian



Les Garnitures pour Les Viandes

Choisir 2 ou 3 garnitures parmi cet échantillon

Flan de carotte à la ciboulette
Flan de courgette au basilic
Flan de champignons (compte pour 2)
Ratatouille
Fagots de carottes
Fagots de haricots verts
Fagots d'asperges
Fèves
Purée de carotte à la ciboulette
Purée de céleri rave
Purée de choux fleur
Choux fleur
Brocolis
Poêlée de champignons de paris
Poêlée de pleurotes
Poêlée forestière (3 sortes de champignons)
Tomate provençale
Gratin de tian
Tomate farcie à la duxelles
Gratin de pommes de terre aux oignons
Gratin de pommes de terre Sarladaise (compte pour 2)
Gratin dauphinois
Gratin de choux fleur
Pomme de terre duchesse (suivant four)
Pommes de terre grenailles sautées
Flageolets
Pomme fruits caramélisées
Poires rôties
Pomme de terre Anna (compte pour 2)
Poêlée de légumes et abricot au curry (compte pour 3)
Poêlée campagnarde (compte pour 3)
Brochette de légumes de ratatouille (compte pour 3)

—À base de chocolats

- Le délice de Clément (*biscuit croustillant, et mousse chocolat caramel*)...5€
Craquant (*biscuit croustillant, mousse chocolat et mousse poire des îles*)... 5€
Charlotte Belle-Hélène (*biscuit, mousse poire, mousse chocolat et biscuit cuillère*)... 5€
Royal (*biscuit croustillant, mousse chocolat*)...5€
Opéra (*biscuit Joconde, crème au beurre chocolat et café, nappage opéra*)...5€
Perle et rubis (*biscuit, mousse chocolat blanc et son cœur de coulis géliné au fruits rouges*)...5€
Fondant aux 3 chocolats (*biscuit chocolat, mousse chocolat noir, au lait, et blanc*)...5€
Forêt noire (*génoise chocolat, mousse au chocolat guanaja, suprême vanille*)...5€
Tiramisu (*biscuit chocolat ponché au café, crème mascarpone, cacao*)...5€
Périgourdin (*biscuit génoise, mousse chocolat, noix, cacao*)...5€
Gâteau ID Sucré..vous les payés et nous nous occupons...du transport/présentation/service/vaisselle...2€
Desserts de votre pâtissier livré par vos soins (présenté, découpé et servi dans par Le Petit Périgord)...2€

Les Desserts

Présentés en salle
avec cierges magique
et sujet puis...
Découpés en cuisine



—À base, de fruits, de glace , pièces montée etc...

- Délice de Pégase (*biscuit, mousse caramel pomme, pommes rôti flambée*)...5€
Corail à la framboise (*biscuit et mousse framboise*)...5€
La griottine (*biscuit, mousse griotte*)...5€
Caramélière (*biscuit, mousse caramel, pommes rôties, pralin*)...5€
Miroir au cassis (*biscuit et bavaroise cassis*)...5€
Charlotte aux poires (*biscuit cuillère, mousse poire*)...5€
L'exotique (*biscuit, mousse panacotta, fruits exotiques, mangue, ananas etc....*)...5€
Le Breton (*biscuit croustillant chocolat, mousse caramel au beurre 1/2 sel*)...5€
Fraisier (*biscuit, fraise, crème au beurre*)...5€
Fraisélia (*biscuit amande, bavaroise fraise, fraises fraîches*)...5€
Mille feuille aux fraises (*feuilletage, crème mousseline, fraise*)...5€
Pina Colada (*biscuit, compote de fruits exotique, mousse Pina Colada/noix de coco*)...5€
Capitole meringué (*biscuit, bavarois vanille avec des framboise, une fine meringue italienne*)...5€
Vacherin (*glace et sorbet meringué*) congélateur obligatoire dans le lieu de la prestation...5€
Saint-Honoré (*biscuit, crème saint-honoré, choux, caramel*)...5€
Nougat glacé au coulis de framboise ou d'abricot congélateur obligatoire dans le lieu de la prestation...5€
Pièce montée (*choux avec crème pâtissière parfumée au choix + nougatine*) le choux...2€
Pièce montée de macaron (parfum au choix) le macaron...1€50
La boule de glace ou sorbet artisanal pour accompagner votre dessert...1€
Gâteau ID Sucré..vous les payés et nous nous occupons...du transport/présentation/service/vaisselle...2€
Desserts de votre pâtissier livré par vos soins (présenté, découpé et servi dans par Le Petit Périgord)...2€

—Desserts multiples

Composition à voir avec le traiteur (ex: 1 gâteau parmi la liste ci-dessus + crème brûlée, salade de fruits frais, soupe de fraise à la menthe, 1 glace ou sorbet, panna cotta à la vanille et fraise, espuma chocolat, petit pot au chocolat, verrine chocolat ivoire etc...) si vous prenez 1 ou plusieurs gâteaux d'ID Sucré +2€ au tarif ci-dessous

- Assiette de 5 desserts...+4€
Assiette de 4 desserts...+3€
Assiette de 3 desserts...+2€
Assiette de 2 desserts...+1€

—Les après desserts servis avec le café (option)

Assortiments de minis mignardises (prix à la pièces)

«Rocher coco 0.40€, financier 0.30€, chouquettes 0.30€, tuile aux amandes 0.50€, cookies 0.40€, Brownies 0.40€, muffins chocolat ou caramel beurre salé 0.80€, cannelés au rhum Négrita 0.60€, tarte chocolat 0.60€, éclair chocolat ou café 0.75€, verrine chocolat ou fruits 1€80, macaron au fruit ou chocolat ou mélanger ID Sucré 1€50, orangette 0.30€, palet mendiants chocolat 0.60€»

—Renseignements

Si vous désirez un décor spécial en nougatine pour la pièce montée ou en chocolat moulé, il faut voir directement avec votre pâtissier ou ID sucré.

Les gâteaux sont présentés sur socle avec cierges magiques et sujet mariage ou âge suivant prestation

Fourniture du gâteau par vos soins : 2€ le prix comprend, la présentation en salle, vaisselle, service, débarrassage

Si des personnes viennent uniquement pour le dessert, le montant sera de 5€ par personne en plus du prix du dessert cela comprend, le nappage, la verrerie, la serviette etc....boissons en supplément (1 verre de crémant de Loire...2€50, ou 0€50 si c'est votre vin, 1 café/infusion...1 €).

Menus Enfants et Baby Sitter

Formule économique à 8€ avec (1 viande avec 1 garniture, glace, ou glace ou gâteau du repas, jus de fruit, coca, eau)

De 3 à 12 ans : Menu à 10€ avec (plateau d'entrées, 1 viande avec 1 garniture, glace ou yaourt ou gâteau du repas, jus de fruit, coca, eau)

De 7 à 12 ans : Menu à 12€ avec (1 assiette d'entrée, 1 viande, 1 garniture, glace ou yaourt ou gâteau du repas, jus de fruit, coca, eau)

De 7 à 12 ans : 1/2 tarifs + 2€ (même menu que le repas mais en quantité réduite et à la place du vin, jus de fruit ou coca)

De 3 à 12 ans : Plateau repas froid à 9€ (ex: macédoine de melon, cube de filet de volaille ketchup chips, éclairer chocolat, couverts, serviette, boisson)

Baby Sitter : Même menu que les enfants + 5€

Menus Musiciens et Photographes

Menu idem que celui du repas (idéale si les musiciens mangent avec les invités)

Menu à 22€ avec (1 entrée, 1 viande et ses garnitures, salade et fromages, dessert, pain, café, vins, coca; jus de fruits, eau minérale)

Plateau repas 18€ (ex: melon, taboulé de volaille au curry, 1 fromage, salade, choux à la crème, couverts, serviette, assaisonnement, vin, eau, coca, café)

Les moins-values et les options possibles

Mise en place entière de la table : si vous mettez le nappage, la vaisselle, les serviettes nous déduisons 1€50 par adulte et 0,50€ par enfant

Nappes et serviettes papiers à la place du tissu : déduire 1€

Une mise en bouche : en verrine ou sur petite assiette + 3€ par personne

La vaisselle est fournie par : « Le Petit Périgord » avec service classique compris ou ajouter 1€ par personne pour un service prestige

Fourniture et mise en place de la fontaine à champagne...15€ + 1€ au forfait 3 vins en raison de la perte

Soupe à l'oignon : avec gruyère râpé et croûtons 3€ par personnes (servie par les clients), bol, louche, assiette creuse et cuillère comprise

À savoir

Le minimum de convives pour un repas traiteur est de 15 adultes et le maximum 350 adultes.

Majoration de 1€ par personne pour un repas de moins de 40 adultes et de 2€ par personnes pour repas de moins de 30 adultes

Pour des raisons d'hygiène évidentes, aucune vaisselle de la salle ne sera utilisée même si celle-ci est comprise dans votre location de salle.

Forfait livraison de la vaisselle et nappage...suivant tarif loueur « Festi Concept »...72€ à partir de 40 personnes.

La cuisine doit être équipée au minimum de 2 feux, d'un four ventilé GN 1/1, d'une plonge et d'une machine à laver, 1 prise 220v pour le camion frigo. Si toutefois il n'y a pas de four ventilé, une étuve ventilée de location sera obligatoire à partir de 40 personnes (+100 €) et sans machine à laver (+2€ par personne).

Le personnel est composé pour le repas d'un serveur pour 25 à 35 personnes suivant le menu choisi et ce à la charge du traiteur.

Les nappes et les serviettes sont en tissu (sauf pour le cocktail, vin d'honneur et buffet: nappes et serviettes papiers) (à la charge du traiteur).

La vaisselle est à la charge du traiteur. Vaisselle, couleurs des serviettes et nappage à voir chez Maine Réception (Bonchamp) ou Festi Concept (LAVAL)

Les décorations florales des tables et de la salle sont à la charge des clients.

Les tables et les chaises doivent être positionnées comme vous le désirez avant l'arrivée du traiteur (finition faite par le traiteur) et le plan de table avec le nombre définitif des convives donnés **8 jours** avant le repas avec les dimensions pour le métrage des nappes.

Nous pouvons changer certaines sauces ou garnitures si celles-ci ne vous conviennent pas ou suivant la saison du repas, d'autres suggestions vous seront alors proposées.

Pour les buffets, les restes seront déposés dans le frigo de la salle (reste en général entre 10 et 30 %)

Buffet de lendemain à partir de 12€ ou 10€ si un buffet à été fait la veille au soir, sans personnel, sans boisson ni café, sans nappage mais vaisselle comprise **à ranger non lavée dans les bacs**. Si toutefois un produit manque, **n'hésitez pas à nous contacter!** Ou plateau repas à partir de 12€.

Si les tarifs présentés ne correspondent pas à votre budget : sur simple demande, d'autres propositions vous seront données.

Pour la durée du repas, il faut compter 3/4 heure par produit (ex apéritif + 1 entrée + trou normand + viande + fromage + dessert + café = 4h30 à 5h environ)

Un devis vous sera envoyée dans les jours qui suivent votre demande au restaurant. Si vous désirez goûter votre repas, il vous sera déduit 20% du prix initial

Nous sommes tributaires des saisons et certains produits peuvent manquer (ex. melons)

Réservation et Tarifs

À la réservation un chèque de 300€ non débité vous seront demandés, sans ce versement aucune réservation ferme ne sera enregistrée

Les prix sont garantis jusqu'au **31/12/2019** sauf augmentation brutale d'un produit ou du loueur de vaisselle ou de la TVA.

Majoration de 1€ par personne pour un repas de moins de 40 adultes et de 2€ par personnes pour repas de moins de 30 adultes

Toute annulation de couvert sera facturée et laissé sur place hors boisson : 100% le jour même du repas et dans les 2 jours avant le repas 50 %,

Nos prix s'entendent T.T.C service compris. TVA à 10% pour le repas et 20% pour les alcools.

Chaque années, augmentation de certain produits suivant coûts du personnel et des produits (prévoir 1€ par personne en plus par année).

Paiement

Paiement dans la semaine qui suit le repas

En Espèce à hauteur de 1000€ suivant la loi ou chèque ou virement, chèques vacances sous réserves.

Paiement possible avec accord du traiteur en 2, 3, 4, 5 ou 6 fois sans frais (par chèques ou virements).

Aucune somme ne vous sera demandé avant la prestation.

Les Buffets

Buffet Dînatoire

Buffet à...19€ (uniquement en froid) sans service, sans vaisselle, sans nappage ni serviette, sans boisson. Buffet laissée dans le frigo de la salle

Buffet à...23€ (froid ou froid et chaud +1€) avec service, vaisselle, nappage et serviette papier et vos boissons

Buffet à...25€ (froid ou froid et chaud +1€) avec service, vaisselle, nappage et serviette papier, boissons du traiteur, vin rouge, rosé, eau, coca, jus d'orange, café)

Assortiment de 9 pièces salées en navette, verrine, brochette etc. (voir liste cocktail fait en plus grosses portions) et 4 mignardises sucrées par personnes, brouette ou cascade de fruits suivant possibilité.

Buffet Gourmand

Buffet seul...15€ (sans service, sans vaisselle, sans nappage ni serviette, sans boisson). Buffet laissé dans le frigo de la salle

Buffet à...19€ (froid ou froid et chaud + 1€) avec service, vaisselle, nappage et serviette papier et vos boissons

Buffet à...21€ (froid ou froid et chaud + 1€) avec service, vaisselle, nappage et serviette papier et boissons (vin rouge, rosé, eau, coca, jus de fruit, café)

Composition :

Terrine de pâté, terrine de légumes, rillettes, terrine de noix de St-Jacques avec sauce, melon (pendant la saison) jambon fumé en chiffonnade, 3 salades composées, carottes râpées, jambon à l'os (à partir de 100 pers) ou rillauds si moins de 100 personnes, rôti de bœuf, filet de poulet, (possibilité d'1 viande chaude en bain marie avec 1 garniture à la place des 2 viandes froides et chips) chips, mayonnaise, moutarde, cornichons, beurre, salade, fromages, pain, 3 mignardises par personnes, brouette ou cascade de fruits frais (suivant possibilité).

Buffet Découverte

Buffet seul 12€ (sans service, sans vaisselle, sans nappage ni serviette, sans boisson). Buffet laissé dans le frigo de la salle

Buffet à 16€ (froid ou froid et chaud +1€) avec service, vaisselle, nappage et serviette papier,

Buffet à 18€ (froid ou froid et chaud) +1€ avec service, vaisselle, nappage et serviette papier et boissons (vin rouge, rosé, eau, coca, jus de fruit, café)

Composition :

Terrine de pâté, terrine de légumes, rillettes, saucisson sec et à l'ail, jambon de choix, andouille, 2 salades composées, carotte râpée, rôti de porc, poulet (possibilité d'1 viande chaude en bain marie avec 1 garniture à la place des 2 viandes froides et chips), chips, mayonnaise, moutarde, cornichons, beurre, salade, fromages, tartelettes aux pommes, corbeille de fruits frais de saison, pain.

Brunch du Dimanche

A partir de 30 personnes

8€ Brunch juste déposé le matin (heure suivant demande)

10€ Brunch le matin avec service, nappage papier et serviettes papiers

Exemple :

Café, thé, chocolat, jus de pomme, jus d'orange, 1 brioche, 1 croissant, 1 pain au chocolat, pain, fromage blanc, confiture à la fraise et à l'abricot, plateau de charcuteries, salade de fruits frais, sucre, petite cuillère, bol

Supplément à 3€ : Plateau de charcuteries (saucisson, jambon de Bayonne, rillettes de canard, cornichon, beurre)

Autres propositions sur demande (exemple : poulet, cake, réductions sucrées etc..)

Renseignements pour votre devis

—Renseignements personnels—

Nom et adresse des clients :

Numéros de téléphones :

Date du repas :

Type de prestation :

—Le vin d'honneur ou cocktail—

Lieu du cocktail / vin d'honneur :

Heure d'arrivée des convives :

Nombre de forfait adulte :

Nombre de forfait 1/2 tarif jusqu'à 12 Ans :

Boisson :

Nombre de pièces salées :

Nombre de pièces sucrées :

—Le repas—

Lieu du repas :

Nombre de d'adultes : d'enfants : 1/2 tarif : musicien : baby-sitter :

Tarif du menu :

Heure d'arrivée des convives :

Apéritif assis (si debout, passer en formule cocktail) :

Heure de passage à table :

Couleur des serviettes :

Couleur des nappes :

Assiettes de fonds (assiette mise sur table avant l'arrivée des invités +0.20€) :

Vaisselle de location (classique = compris dans le prix du menu ou prestige = +1€) :

Apéritif :

Première entrée ou mise en bouche :

Deuxième entrée :

Trou normand :

Viande :

Salade fromages (plateau ou assiette) :

Dessert (s) :

Vin blanc ou rosé :

Vin rouge ou rosé :

Vin de dessert :

Vins fournis par les clients :

Fontaine à champagne :

Autres choix :

Menu enfant :

Menu musiciens :

Menu baby sitter :

Autres renseignements : (allergies, repas sans porc, végétariens...)

—Buffet—

Formule du buffet avec tarif :

Supplément (s) :

Heure de la mise en place du buffet :

Nombre d'adultes :

Nombre d'enfants :

—Questions à poser au traiteur—