

Les desserts avec sauce ou coulis

À base de chocolats. Le gâteau de 6 pers 13€ ou 12 personnes 25€

Le délice de clément (biscuit amande croustillant, et mousse chocolat caramel)
Craquant (croustillant praliné, biscuit amande, mousse chocolat et poire des îles)
Hélène (mousse poire, mousse chocolat et biscuit cuillère)
Royal (biscuit royal, feuilletine pailleté, mousse chocolat)
Opéra (biscuit Joconde, crème au beurre chocolat et café, nappage opéra)
Perle et rubis (biscuit amande croustillant, mousse chocolat blanc et son cœur de coulis gélatiné aux fruits rouges)
Fondant aux 3 chocolats (biscuit chocolat, mousse chocolat noire, au lait, et blanc)
Forêt noire (génoise chocolat, mousse au chocolat guajala, suprême vanille)
Crèmeux chocolat (sablé, mousse chocolat)

À base de fruits et autres. Le gâteau de 6 pers 13€ ou 12 personnes 25€

Corail à la framboise (biscuit citron amande et mousse framboise)
La griottine (biscuit cuillère, génoise et mousse griotte)
Caramélière (biscuit feuilletine, mousse caramel, pommes rôties, pralin)
Charlotte aux poires (biscuit cuillère, mousse poire)
Fraisier (biscuit amande, fraise, crème au beurre)
Fraisélia (biscuit amande, bavaroise fraise, fraises fraîches)
Mille feuille aux fraises (feuilletage, crème mousseline, fraise)
Tarte biscuitée tutti frutti aux fruits frais (biscuit charlotte, bavaroise vanille, fruits frais)
Capitole meringué (biscuit amande, bavarois vanille framboises fraîches, fine meringue italienne)

Assortiment de mignardises...0€90 pièces (tartelette citron, chocolat, éclair, macarons etc...)
Assortiment de mignardises ID SUCRE...1€ pièces

Un socle pour la présentation de gâteau est à votre disposition gratuitement (sur réservation et disponibilité)



À savoir.

Des plats jetables ou en inox adaptés à votre four vous seront fournis ou à réchauffer sous vide passant au four avec DLC de 3 jours +1
Les plats seront enlevés au restaurant par vos soins (livraison gratuite à partir de 200€ sur LAVAL et 250€ jusqu'à 20km), forfait livraison 5€ sur LAVAL .
Livraison autre que LAVAL au-delà de 20km (30€ de l'heure allée retour)
Le pain reste à votre charge ou miche maison 0€50.

Tarif valable jusqu'au 21 décembre 2025.

Pour tous plats annulés dans les 24 heures, ceux-ci vous seront comptés à 50 %

D'autres produits proposés

Toasts et verrine (voir notre site rubrique traiteur puis service traiteur page 3)
Logo baptême ou communion 6 €

Service

30€ de l'heure par serveur

Location de vaisselle

Vaisselle 0.20 € par pièce rendu sale (assiette, verres, couverts etc....)

Païement

Espèce, Carte Bleue au restaurant, Titres Restaurant, Virement (pas de chèque)

Nos prix s'entendent T.T.C (T V A 10% COMPRISE)

Autres prestations traiteur

Mariage, buffet froid et chaud, plateaux repas etc.
Documents sur simple demande
(envoyés par Courriel ou par la Poste ou sur notre site)



Restaurant traiteur le petit Périgord 63 grande rue 53000 Laval
Tel 02 43 53 29 43 .

Pour tout repas de mariage, anniversaire, cocktail, buffet froid et chaud dans une salle de votre choix, nous nous déplaçons.

Documentation contenant menus et tarifs à demander à l'accueil.

Devis gratuit.



Nous vous proposons nos Services Traiteur pour

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

Un service de qualité depuis 1992

*Pascal et Martine GARREAU
Depuis 1992*

Livret Plats à emporter 2025



**63 Grande Rue
53000 LAVAL
TEL 02 43 53 29 43**

**Site internet...
www.lepetitperigord.fr**

**Courriel...
lepetitperigord@wanadoo.fr**

Ce livret ne fonctionne pas...pour les plats à emporter du 22 Décembre au 2 janvier,
Il faut voir sur notre site internet le livret ...« **MENUS FÊTES AU RESTAURANT** »

Pour les plats 1 pers, commande possible 2h avant
Pour les autres plats... commande 48h/72h à l'avance

Les toasts/verrines d'apéritif

Voir livret traiteur sur notre site internet lepetitperigord.fr puis télé-chargement puis service traiteur puis page 3

Les Entrées

Entrées (nous consulter...à partir de 1 pers)

Entrée de notre « Menu Ardoise Midi (du lundi au vendredi).....4€
Entrée de notre « Menu Carte » du restaurant.....7€

Froides à base de poissons/crustacés (à partir de 8 pers)

Saumon à la macédoine de légumes mayonnaise.....5€
Tartare de saumon et avocat, crème fouettée aux herbes fraîches...6€
Charlotte aux 2 saumons frais et fumé aux petits légumes.....6€
Salade de fruits exotique aux queues de gambas.....6€
Rémoulade de pétoncles.....6€
Gravlax de saumon toasts et crème fouettée.....7€

Froides autres bases (à partir de 10 pers)

Terrine marbrée de choux fleur et brocolis, vinaigrette perlée.....5€
Terrine de pintade au jambon de Bayonne, vinaigrette de légumes.5€
Parfait de foie gras, gelée de cidre.....5€
Terrine de moussaka d'agneau et fondue de tomate.....6€
Terrine de caille aux petits légumes parfumée au foie gras.....8€

Foie gras de canard (à partir de 1 pers)

Le médaillon de foie gras (50/60 gr) avec chutney7€

Chaudes à base de poissons crustacés (à partir de 8 pers)

Produits mis sous vide par nos soins avec DLC de 3 jours +1 ou mis en
barquette aluminium jetable ou en inox à ramener suivant votre demande.
Prêt à être réchauffer dans un four de 80°C à 110°C pendant 30 à 50 mn

Avec julienne de légumes ou riz basmati ou flan de légumes

Cassolette de la mer sauce safran.....7€
Filet de truite mayennaise sauce citronnée.....8€
Dos de cabillaud en croûte d'herbes au poivre de Séchouan.....9€
Brochette de noix St Jacques (3) et saumon (2), beurre de citron...10€
Queues de langoustines à la poitrine fumée en habit vert (5).....10€
Roulades de langoustines et sandre (5) sauce crustacé.....10€
Paupiettes (2) de filet de truite aux asperges, coulis de crustacé...10€
Chartreuse de St Jacques, sauce ciboulette.....10€
Rôti de lotte au jambon de Bayonne et crème de ciboulette.....14€
Filet de turbot en écaïlle de courgette sauce ciboulette.....15€
Pannequet de truite Mayennaise farci au homard.....15€
Cassolette de 1/2 homard breton décortiqué sauce Newburgh.....20€

Les Plats avec 1 garniture au choix

Produits mis sous vide par nos soins avec DLC de 3 jours +1 Ou mis en
barquette aluminium jetable ou en inox à ramener suivant votre demande.
Prêt à être réchauffer dans un four de 80°C à 110°C pendant 30 à 50 mn

Plat de résistance (nous consulter...à partir de 1 pers)

Plat de résistance de notre menu du midi (du lundi au vendredi)..9€
Plat de résistance de notre menu du restaurant.....11€

Le Veau Français (à partir de 8 pers)

Quasi de veau cuit en basse température sauce cèpe ou sauce
poivron doux ou sauce forestière ou sauce cidre.....11€
Paupiettes de veaux façon marengo ou forestière.....11€
Quasi de veau cuit en basse température sauce aux morilles....11€
Cassolette de ris de veau sauce moutarde de Meaux ou morilles....16€

L'Agneau Français (à partir de 8 pers)

Épaulé d'agneau farci, son jus parfumé aux herbes fraîches....12€
Tranche de gigot d'agneau, son jus tomate romarin12€
Carré d'agneau cuit entier (1 côtes, 1 filet) , son jus au basilic...14€
Selle d'agneau farcie, son jus au basilic.....14€
Filet d'agneau roulé à la provençale sauce à l'ail doux.....16€

Le Bœuf Français (à partir de 10 pers)

Paleron de bœuf sauce piquante.....12€
Contre filet rôti sauce au poivre vert ou aux cèpes.....13€
Tournedos de filet de bœuf sauce au poivre vert ou aux cèpes...15€

Le Porc Français (à partir de 6 pers)

Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne.....10€
Filet mignon de porc sauce à l'orange.....10€
Tendre rôti d'échine de porc sauce pruneaux à l'armagnac.....10€
Flet mignon de porc gratiné à l'Entrammes sauce au cidre.....11€

Gibier (à partir de 8 pers) (*pendant la saison de chasse)

Goulasch de sanglier*.....10€
Filet de faisan poché à la crème de lardons*.....12€
Sauté de chevreuil au porto et carottes fondantes*.....10€
Gigue de chevreuil sauce cahors cassis*.....15€
Filet de biche sauce poivrade*.....17€

Plats uniques (à partir de 1 pers)

Le fameux cassoulet maison.....9€
(poitrine de porc, saucisse, saucisson, 1 manchon confit, haricot)

Plats uniques (à partir de 15 pers)

Choucroute choux, 1/2 jarret, 1 saucisse Strasbourg, 1 tranche de saucisson.10€
Paëlla (chorizo, 1/8 poulet, calamars, riz safrané, 3 crevettes, 2 langoustines)...10€
Couscous (agneau, poulet merguez, semoule légumes harissa).....12€

La Pintade Française (à partir de 6 pers)

Suprême de pintade sauce brisures de cèpe, morille ou pêche..10€
Roulade de pintade farcie aux légumes ou aux fruits secs.....11€
Suprême de pintade lardé au magret fumé sauce Pineau.....10€

Le Poulet Fermier Label Rouge (à partir de 8 pers)

Cuisse rôtie sauce chasseur.....9€
Suprême farcie sauce forestière.....10€
Ballottine de blanc de volaille au foie gras.....12€

La Cannette Française (à partir de 8 pers)

Cuisse de canette farcie à la Gascogne.....10€
Filet de canette aux griottes ou sauce cidre et pommes.....10€

Le Canard gras Français (à partir de 2 pers)

1/2 magret de canard.....12€
Cuisse de canard confite.....12€
1 sauce au choix pour le magret et la cuisse... pommes fruits au
curry ou aux griottes ou au cassis ou aux cèpes ou au poivre
vert ou brisé de morilles ou au cèpe

La caille Française (à partir de 10 pers)

Caille aux 2 raisins sauce Pineau des Charentes.....11€
Caille désossée et farcie à la mousseline de foie gras.....14€

L'Oie et Chapon (à partir de 10 pers et en décembre/janvier)

Suprême d'oie à l'orange ou aux cèpes.....12€
Petit rôti de chapon à la forestière (pendant saison).....12€

1 Garnitures Au choix... comprise dans le tarif des plats

Gratin dauphinois, tomate provençale, fagot de carotte au lard,
fagot de haricots verts frais, gratin de courgettes, flan de carotte
à la ciboulette, 1/2 pomme caramélisée, purée de patate douce,
purée de céleri, poêlée de champignons, marrons, poêlée de
pommes de terre grenailles, poêlée forestière etc.

La garniture supplémentaire par personne.....1€50

Location de vaisselle

Vaisselle...0.20 € par pièce...rendue sale (assiettes, verres, couverts etc.

Boissons/Pain

1 litre de sangria maison.....10€
1 litre de punch maison.....10€
Blanc/rouge/rosé à partir de12€
La miche de pain maison.....0€50

idée pratique

Dressage dans notre cuisine, de vos plats en assiettes, et livrés à température sur le lieu de votre choix (Laval et agglo)

Tarif par assiette (de 8 à 30 personnes (si plus nous consulter))1€
Assiettes dressées et livrées par nos soins prêtes à déguster
Vaisselle rendue sale et sans location
Conservation en caissons froid sans prise et chaud (prise 220v)