

Depuis 1992



Le Petit Périgord

Cuisine Gourmande

LE PETIT PERIGORD « Traiteur » c'est...

Pour Particuliers et Entreprises...

Plateaux repas, cocktail d'apéritif ou dînatoire, repas à table, buffet campagnard, brunch etc...

Une équipe à votre service pour vos prestations de...

Mariages, Anniversaires, Classes, Cousinade, Séminaires, remises de diplômes, etc...

Dans le lieu de votre choix... salle des fêtes, gîtes, châteaux, domicile, etc...

De 20 à 400 personnes

Nos sommes équipé de camion frigorifique, camion de vaisselle, étuve, caissons isotherme etc...

Devis gratuit et sans engagement de votre prestation sur demande

LE PETIT PERIGORD « Restaurant » c'est...

Une équipe de 7/8 personnes à votre service

1 Salle au « Rez-de-chaussée » de 35/38 couverts accessible handicapé (1 marche pour les toilettes)

1 Salle « Cave Voûtée » au sous-sol de 20/22 couverts (avec marches)

1 Terrasse aux beaux jours de 14/16 couverts

Horaires des prises de commandes...

Entre 12h et 13h30 et entre 19h et 21h

Pour le respect de nos salariés et l'écologie

Le restaurant ferme ses portes à

14h30 (15h30 les samedis, dimanches et jours de fêtes)

22h30 (23h les vendredis et samedis)

Le Restaurant est fermé...

Le Mercredi toute la journée

Le Dimanche soir et le Mardi soir

Certain midis ou soirs suivant notre activité traiteur (pensez à réserver)

Moyens de paiement...

Les chèques ne sont pas acceptés en raison d'impayés

Les autres moyens de paiement ci-dessous sont acceptés

Espèce à hauteur de 1000€ suivant la loi,

CB, Chèque Vacances, Titres Restaurant en papier et carte

MENU PITCHOUNES (jusqu'à 12 ans)

Assiette de saucisson sec...3€

Steak entier ou haché ou nuggets...6€

Poisson du moment...6€

Avec légumes ou frites

2 boules de glace...3€

Mi-cuit chocolat...3€





- MENU CARTE -

« L'Été »

Midi et Soir

Dans notre cuisine nous...épluchons, taillons, filetons, désarêtons, décoquillons, désossons, dénervons, pétrissons...
Cuisons à basse température, pochons, snackons, rôtissons, mixons, émulsionnons...Bref...**Nous CUISINONS !!!**

Viande Française...Bœuf, Veau, Porc et Volaille. Agneau Français, Irlandais, Nouvelle Zélande *indication sur demande.*

Allergènes sur demande (dites-nous vos allergies et nous nous efforcerons de vous satisfaire)

Prix net service compris

LES ENTRÉES...

Suggestion(s) du jour sur chevalet...du lundi midi et soir au samedi midi, hors jours fériés...6€

Médallions de foie gras maison, chutney, toast et petite salade...10€

Fleur de saumon mariné sel sucre, melon aux 2 façons...10€

Gambas snackées, salade avocat, réduction à l'orange...10€

Escalopes de foie gras au pomelo, brioche toastée...10€

Tataki de thon, salade au jus d'agrumes...10€

LES PLATS avec garnitures...

Suggestions du jour sur chevalet...du lundi midi et soir au samedi midi, hors jours fériés...12€

(végétarien) Tortellini ricotta épinard à la crème de ciboulette...12€

Émincé de filet mignon de porc français au pommeau du Maine...18€

Pièce de bœuf sauce poivre vert, cuisson à votre convenance...18€

Tartare de bœuf, parmesan, salade verte, frites...18€

Le fameux Cassoulet et son manchon confit...18€

Cuisse de canard confite sauce Espelette...18€

Filet de bar au coulis de poivron doux...18€

LES FROMAGES...

L'assiette de 3 fromages et salade verte...5€

Le Rocamadour ou Cabécou (suivant arrivage) et salade verte...5€

LES DESSERTS...

À commander de préférence en début de repas

Suggestion(s) du jour sur chevalet...du lundi midi au samedi midi, hors jours fériés...6€

Île exotique au coulis de kiwi, dés de mangue, sorbet Pina Colada...7€

Mi-cuit au chocolat, glace vanille (attente/cuisson 10mn) ...7€

Nectarine en quartier au jus de fraise et son sorbet...7€

Crème brûlée parfumée à la fève de tonka...7€

Panaché de 3 boules de glaces ou sorbets...7€

Riz au lait aux framboises...7€

Exemple

«Les Suggestions du moment »

Les Entrées...6€

- Assiette tout saumon (rillettes, gravlax, fumé)
- Œufs Mimosa au jambon Serrano



Les Plats...12€ (Sauf prix indiqué)

- Filet de merlu au coulis de crustacé
- Paupiette de veau sauce marengo
- Cocotte de ris de veau sauce brisures morilles...18€
- Émincé de magret de canard sauce griotte...18€



Les Desserts...6€ (Sauf prix indiqué)

- Brioche façon pain perdu, sauce CBS
- Verrine crémeuse à la fraise
- Assiette de 3 petits desserts avec comme thème
Le chocolat, le fruit et le caramel...7€