

**« L'ÉCONOMIQUE » Plateaux Repas tarif TTC**

**12€ uniquement froid**

Exemple de menu:

Carottes râpées/œufs durs mayonnaise

Rôti de porc sauce barbecue, taboulé

Camembert, beurre 1/2 sel

Fruit (s) frais du moment

Plateau blanc classique en carton, set de couverts en noyaux d'avocat (couteau, fourchette, cuillère, sel poivre), 1 morceau de baguette, serviette, 1 bonbon.



**« LE PLAISIR » Plateaux Repas recyclé et recyclable Tarif TTC**

**17€ froid ou (18€ chaud avec plat de résistance à réchauffer 2 mn au micro-onde ou prêt d'un caisson chaud à partir de 8 personnes donc pas besoin de micro-onde)**

Exemple de menu:

Charlotte de truite mayennaise fraîche et fumée, 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 repas Atlas avec barquette micro-ondable pour les plateaux chauds, set de couverts en noyaux d'avocat, 1 michie de pain, serviette.



**« LE GOURMET » Plateaux Repas recyclé et recyclable Tarif TTC**

**33€ froid ou chaud, avec plat de résistance à réchauffer 2 mn au micro-onde ou prêt d'un caisson chaud à partir de 8 personnes donc pas besoin de 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

Dessert ID sucré ou Derval

2 mignardises

Plateau repas Prestige avec barquette micro-ondable pour les plateaux chauds, set de couverts en noyaux d'avocat, 1 michie de pain, serviette.

**« LE VÉGÉTARIEN » Plateaux Repas recyclé et recyclable Tarif TTC**

**17€ froid ou 18€ avec plat de résistance à 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 Atlas avec barquette micro-ondable pour les plateaux chauds, set de cou-



**« LE FAÏENCE » Repas froid et chaud sur assiette en faïence tarif TTC**

**OUVREZ LES CAISSONS ET SERVEZ-VOUS !!!**

Menu du Jour (E/P/D) à 18€ ou Menu Gourmet (E/P/D) à 33€

Menu envoyé par mail sur demande avec 2 propositions et faire 1 seul choix pour l'ensemble de la prestation

Commande au minimum 24h à l'avance suivant nos disponibilités

Livraison gratuite 2 allés/retours à partir 120€ sur L'AGGLO agglo, 11h/12h15 ou 18h45/20h suivant possibilité

-Assiette en faïence, couverts en inox, serviette, verrerie en verre si nous fournissons les boissons ou location

-Entrée dressée sur assiette et mise en caisson froid (pas besoin de prise de courant)

-Plat chaud garni dressé sur assiette ou en plaque suivant votre convenance mis en caisson chaud (prise 220v)

-Dessert dressé et mis en caisson froid (pas besoin de prise de courant)

-Pain et 1 mignardise

**Les options...**

Assiette de 3 fromages et salade ...4€

Si nous ne fournissons pas les boissons...Location de verre 20 cts pièce casse perte 2€ pièce

Café/infusion en percolateur avec tasse et sucre...1€50

Suivi de prestation par un serveur...30€ de l'heure par serveur (1 pour 15/20 personnes)

Mise en place de la table avec nappage papier et serviette papier ou tissu...2€/invités

Les caissons doivent être déposés dans un local de plein pied (ou 1 marche) ou monter avec un ascenseur



Pour le jour même et ce jusqu'à 9h30, par téléphone au 02 43 53 29 43 (après cette heure suivant disponibilité)

Pour les autres jours...par téléphone ci-dessus ou internet : [lepetitperigord@wanadoo.fr](mailto:lepetitperigord@wanadoo.fr)

**Pour Commander...**

Tous les jours de 8h à 21h

**Tarif des livraisons pour les Plateaux Repas départ du Restaurant...**

Gratuite à partir de 50€ sur Laval Agglo ou forfait 1€ du Km A/R départ du restaurant



**Les boissons avec verre en plastique « en verre » avec formule «Faïences»... Tarif TTC**

Eau minérale 50cl...1€

Eau minérale 1L50...1€50

Coca 1L5...4€

Pure jus d'orange 1L...4€

Tarant blanc ou rosé « Vin de Pays » 75 cl...12€

Bordeaux rouge AOC 75cl...12€

Apéritif et autres vins sur...demande



**Le plateau de toasts MAISON !!!**

**Pour l'apéro...**

**42 toasts 37€80 (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 2024