



Le Petit Périgord

Cuisine Gourmande

Plats à Emporter Spécial Confinement



Notre Restau-

rant ...Chez Vous!!!

À partir du Lundi 9 Novembre 2020 ...Midi et soir 7/7

Pour commander... Par téléphone 02 43 53 29 43 de 8h30 à 20h

-Par mail lepetitperigord@wanadoo.fr (uniquement par téléphone si c'est le jour même)

-Pour les plateaux « l'Ardoise du jour » *Commande le matin même jusqu'à 10h pour le midi et 17h pour le soir*

-Pour les plateaux « Délice » *Commande la veille pour le lendemain midi et 15h le jour même pour le soir*

Horaires de retrait... De 11h30 à 13h et de 18h à 20h

Livraison Laval / Périphérie... 5€ la commande ou gratuite à partir de 50€ (horaires suivant possibilité)

Pour réchauffer le plat chaud... 2 à 4mn au micro-ondes ou 20/30 au four à 100°/110°

Paiement... Carte Bleue uniquement au restaurant, espèce, chèque, tous les titres restaurant

« l'Ardoise du Jour »

Du Lundi au Vendredi Midi et Soir en semaine (sauf week-end et 11 Novembre)

À emporter ou livraison 5€ la commande (livraison gratuite à partir de 50€)

Choix surprise ou donné par téléphone au 02 43 53 29 43

Commande le matin même jusqu'à 10h pour le midi et 17h pour le soir

Retrait de 11h30 à 13h et de 18h45 à 20h

Le Plat du Jour avec garniture...8€ (uniquement le midi)

Le plat du jour à réchauffer...8€ ou 8€50 avec 1 miché de pain maison

Le plat du jour à réchauffer + 1 dessert ...11€ ou 11€50 avec 1 miché de pain maison

Le Plateaux Repas Complet... 15€ froid ou 16€50 chaud

1 entrée + 1 plat avec garniture (chaud ou froid) + 1 fromage et salade + beurre + 1 dessert + pain maison + 1 mignardise...

*l'Ardoise
du
jour*



**CUISINE
MAISON**

Boissons...

50cl d'eau plate ...1€

Ou

50cl d'eau gazeuse + 1€50

☆☆☆

1/2 bouteille de vin...8€

Bordeaux rouge

Ou

Côtes de Provinces

☆☆☆

Bouteille de 75cl de vin...12€

Bordeaux rouge

Ou

Tarani blanc

Ou

Tarani rosé...

Ou

Notre carte des vins (-20%)

«Le Délice »

Tous les Soirs en Semaine et Midi et Soir le Week-end et Jours Fériés

À emporter ou livraison 5€ la commande (livraison gratuite à partir de 50€)

Choix à donner par téléphone au 02 43 53 29 43

Commande la veille pour le lendemain midi et jusqu'à 15h pour le soir

Retrait de 11h30 à 13h et de 18h45 à 20h

En Plateaux plastique noir recyclable ou En assiettes en faïence/verrine à ramener le jour suivant*
(*chèque de caution de 15€ par pers pour les assiettes en faïence)

Le plat au choix « Maison » en barquette passant au four...8€

Le plat à réchauffer seul...8€ ou 8€50 avec 1 miché de pain maison

Ou

Le Plateau Repas Complet au choix...22€

1 entrée + 1 plat avec garniture à réchauffer + 2 fromages et salade + beurre + 1 dessert + pain maison + 1 mignardise

Les Entrées froides « Maison » au choix

- Paris-Brest aux 2 saumons aux sésames, salade au jus d'agrumes
- Médaillon de notre foie gras, chutney, pain de mie
- Tatin de magret fumé aux pommes

Les Plats au choix « Maison » avec garnitures du jour (à réchauffer)

- Pavé de Cabillaud, crème d'échalotes au vinaigre de cidre
- Le Fameux Cassoulet maison et son confit de canard
- Cassolette de St Jacques et crevettes sauce safran
- Cuisse de Canard confite à la senteur de morilles

Le Fromage

-2 fromages du moment et salade

Les Desserts « Maison » au choix

- Fondant au chocolat coulant Guanaja, 10/20 secondes au Micro ondes
- Salade de fruits frais de saison parfumée au gingembre
- Tiramisu aux poires, sauce caramel au beurre salé
- Fragilité au chocolat blanc



Plateau Pitchoun

Tous les jours

1 entrée + 1 plat + 1 dessert...7€

1 plat + 1 dessert...7€

1 plat...6€

Les Entrées au choix

-Saucisson sec en tranches

Les Plats au choix

Avec pommes de terre sautées

-Filet de Poisson du moment

-Volaille

Les Desserts au choix

Délice au chocolat