



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...

2025



Les Cocktails



Pour les Cocktails d'Après midi / d'Après réunion / d'Apéritifs pris debout...
Pour les Cocktails d'Apéritifs et d'Entrée pris debout puis par exemple Plat / Salade Fromages / Dessert pris assis
Pour les Cocktails Déjeunatoire ou Dîatoire Complet pris debout

— Quel Formule Choisir — :

Par exemple, après une réunion de travail...Comptez environ 3 à 6 pièces par pers pour un cocktail de 1h à 2h maximum
Avant un repas complet à table ...Comptez environ 5 à 8 pièces par pers pour un cocktail de 1h à 2h maximum
Avant un repas sans entrée à table ...Comptez environ 7 à 12 pièces par pers pour un cocktail de 1h à 3h maximum
Par exemple, pour un Cocktail Déjeunatoire/Dîatoire complet...Comptez environ 12 à 18 pièces par pers pour 2h à 4h maximum

— Nombre de Variétés des Pièces de Cocktail —

Cocktail d'après midi / d'apéritif / d'après réunion...5 à 7 variétés maximum salés ou sucrés
Cocktail faisant office d'apéritif et d'entrée...8 à 10 variétés maximum salés
Cocktail Déjeunatoire / Dîatoire 12 à 15 variétés maximum salés et sucrés

Si vous choisissez un atelier, cela fait parti d'1 variété
Choix des pièces...page suivante

— Forfaits Mise en place / Service / Rangement / Présence / Boissons des clients —

(comptez 1/2h de mise en place et 1/2h de rangement)

Forfait 1h...2€50 / invités
Forfait 2h...3€ / invités
Forfait 3h... 4€ / invités
Forfait 4h...5€ / invités



Le forfait comprend...nappage papier de la table du cocktail, serviettes papier cocktail, verrerie, mise en place sur la table installée par les clients, service, débarrassage de la table du cocktail, Présence des serveurs jusqu'au repas si il y en a un

Nous commençons à servir les boissons avec les plateaux de toasts sur la table puis nous nous déplaçons avec les plateaux de toasts et la boisson de base choisie

1 serveur pour 35 à 50 personnes suivant configuration et type de cocktail

Ajouter 0€50/pers si vous fournissez les boissons, elles devront être mise au frigo de la salle par vos soins au moins 24h à l'avance

Ajouter 1€ si nous devons prévoir l'eau, coca, jus de fruit

Cocktail et repas dans 2 localités différentes : moins de 20km...forfait 50€ + 10€ par tranche de 10km

— Forfaits Boissons du Cocktail —

Hors Déjeunatoire / Dîatoire et uniquement avec « Forfait Service »

Est compris dans les tarifs :

3 verres de boissons avec de l'eau minérale plate et pétillante, jus de fruits et coca.

Cocktail uniquement sans alcool (Sangria-light ou Exotique (1 seul choix)) + eau, coca, jus de fruit...3€/pers

kir cassis, pêche, violette, mûre, cerise etc... (1 seul choix) au vin blanc de pays...4€/pers

Crémant de Loire servi avec et sans crème de cassis pêche, violette, mûre, cerise etc... (1 seul choix) ...4€50/pers

Kir Breton (avec ou sans crème de cassis + cidre Mayennais)...4€/pers

Kir Poiré (avec ou sans crème de cassis + poiré Mayennais)...4€50/pers

Cocktail Angevin (base de soupe Angevine de chez Cartron et Crémant de Loire)...4€50/pers

Punch maison « Planteur »...6€/pers

Sangria maison...6€/pers

Crémant Rosé...5€/pers

Cocktail Maison « Oncle Sam » Jus Cranberry, jus de goyave, jus de citron vert, rhum blanc...6€/pers

Montlouis pétillant rosé (méthode traditionnelle médaillé d'or)...6€/pers

Champagne (à la bouteille)...sur demande suivant la marque...à partir de 22€ la bouteille

Forfait boissons sans alcool pour les enfants et 1/2 tarif...2€/pers

— Forfaits Boissons pour un Cocktail Déjeunatoire ou Dîatoire —

Uniquement avec « Forfait Service »

Ajouter 2€ du « Forfaits Boissons du Cocktail » ci-dessus.

Cela comprend...2 verres de la liste des boissons du cocktail ci-dessus +

Tarani rosé, Bordeaux rouge, (valeur d'une bouteille pour 3 en tout) +
eau, coca, jus de fruits

Options possible Uniquement avec « Forfait Service »

Sans apéritif ci-dessus et uniquement du sans alcool...eau, coca, jus de fruit...3€/pers

Sans apéritif ci-dessus et uniquement Tarani rosé, Bordeaux rouge, eau, coca, jus de fruit...6€/pers

Forfait Café/Thé/Infusion 1€/pers



Les Toasts Cocktail « d'apéritif et dînatoire »

À la pièce 1€. À partir de 300 pièces...0€95. À partir de 1500 pièces...0€90. Ou tarifs indiqués
Dresser sur plateau traiteur

Salés froids

Bouchées pâte à choux

Bouchée à la mousse de la mer
Bouchée de légumes à la crème de moutarde
Bouchée de 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 assaisonné, kiwi
Beurre, magret fumé, melon (ou ananas si hors saison)
Beurre, compote de pomme, boudin noir
Beurre, gruyère, raisin noir

Cake/blinis/fiancier/pâté en croûte...

Cakes
Blinis, crème de citron, saumon fumé
Financiers aux lardons et gruyère
Pâté en croûte
Macaron au foie gras (2€)



Atelier froids devant les convives

Découpe de saumon fumé ou mariné (déposé sur toasts avec crème aux herbes citronnées)...2€
Découpe de foie gras, toasts et chutney/confiture (40gr par pers)...4€
Découpe d'1/2 jambon Serrano sur socle (le reste vous revenant) ..60€
Découpe d'1 jambon Serrano sur socle (le reste vous revenant) ..120€
Huitres n°4 ouvertes devant les convives avec citron et vinaigrette à l'échalote (1€20 pièce) bourriche de 50 ou 100

Brochettes

Mozzarella, tomate cerise
Mozzarella, tomate cerise, olive
Melon, magret fumé
Melon, jambon fumé,
Emmental, raisin noir
Chorizo, ananas, crevette tandoori
Jambon sec farci au Saint-Agur et abricot sec
Gambas tandoori, ananas
Filet mignon de porc, pruneau
Filet de volaille au piment d'Espelette, tomate confite
Jambon roulé farci au Boursin
Galette roulée farcie, beurre citronné, saumon fumé
Assortiment de tortillas (4 sortes) saumon fumé etc...



Pain surprises, navettes



Pain complet garnis de 50 sandwiches 48€ avec:
Mousse de canard, jambon blanc, saumon fumé, etc....
Pain nordique garnis de 64 sandwiches 64€ avec
Thon, jambon fumé, saumon fumé, etc....
Navette 30 gr garnies de rôti de bœuf, rôti de porc, filet de volaille avec sauce...1€50
Mini sandwich pain de mie/complet au jambon cru, emmental, jambon, volaille, bœuf, etc.. 1€50

Panier de crudités

Panier de crudités avec sauce (50 personnes 28€)

Salés froids suite...

Cassolettes/verrines

Moules, sauce curry
Tatare de saumon à l'aneth
Rillettes de truite et croûtons
Crevette, ananas pommes de terre sauce curry
Guacamole, crevettes, pamplemousse, sauce cocktail
Panna Cotta de fenouil au saumon fumé
Panna Cotta d'asperge
Panna Cotta de foie gras et confiture de cerise noire...1€20
Gaspacho de melon aux grillons de magret fumé et pastèque
Gaspacho de tomate aux croûtons
Gaspacho de tomate, crevette et brunoise de légumes
Crème brûlée au foie gras...1€50
Méli-mélo de fruits exotiques aux crevettes
Velouté de petits pois parfumé à la menthe fraîche
Crème de petits pois aux pétoncles
Taboulé crevette pamplemousse sauce cocktail
Potagère (assortiment de légumes du moment + sauce)...1€20



Salés chauds

Brochettes

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

Feuilletés, quiches, tartelettes, choux...

Assortiment de mini quiches divers
Assortiment de minis tartelettes divers
Tartelette de boudin au pomme
Assortiment de 3 minis feuilletés divers
Gougères rondes farcies de sauce Mornay
Pétoncles farcies
Cromesquis de fromages
Acra de cabillaud
Beignet de crevette
Moelleux d'escargot
Choux emmental
Croque monsieur
Cannelés au chorizo



Atelier plancha cuit devant les convives

Escalopes de foie gras snackées sur toast...4€
1 mini brochette de volaille, 1 de bœuf et 1 de lotte...4€50
Queues de crevettes sur ratatouille...2€
Duo de magret de canard frais et fumé, compotée de griottes...2€50
Noix de Saint-Jacques, sur concassée de tomate...3€

Sucrés froids cocktail

Chouquettes pur beurre ...0€30 pièce
Brochette de fruit (kiwi, fraise, ananas)...0€90 pièce
Verrine de mousse chocolat ivoire...0€90 pièce
Verrine d'ananas frais au sirop de menthe...0€90 pièces
Verrine d'ananas frais au sirop de grenadine...0€90 pièces
Assortiment de macaron classique...0€90 pièce
Assortiment de choux, tartelettes, éclaires etc.....0€90 pièces
Verrine Panna Cotta à la vanille et son coulis...0€90 pièces
Verrine crèmeuse fromage blanc fruits des bois...0€90 pièces
Assortiment de macarons ID sucré...1€20 pièce
Assortiment de mignardise supérieur...1€20 pièce
Assortiment de minis choux pâtissier ...1€20 pièce

Les Boissons pour Accompagner votre Repas à Table

Les Apéritifs avec mises en bouches



Compris dans le tarif des apéritifs... 2 Mises en bouches...

Rillettes Mayennaise ou Beurre d'anchois ou rillettes de poisson, avec croûtons à tartiner (2 choix + 0€90 ou 3 choix + 1€80)
Ou

2 toasts à choisir dans toute la page 3 (possibilité d'un ou plusieurs toasts supplémentaires 0€95)

Cocktail de jus de fruits...4€

Kir au vin blanc de pays... 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 au cidre ou (poiré mayennais +0€50)...4€

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

Punch Maison...5€

Sangria Maison...5€

Cocktail de l'Oncle Sam (jus de goyave, jus de citron, jus de Cranberry, Rhum blanc)...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€

Champagne Haton cuvée réserve...9€

Votre boisson d'apéritif (notre mise en bouche, verrerie, service compris)...2€50



Les Forfaits Boissons

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

5€ Forfait 1 vin au choix : uniquement pour les repas 1 plat et 1 dessert (5€=1 seul choix de vin (ex: 1 vin rouge) ou 6€=2 vins au choix ex: 1 rosé ou 1 rouge)... 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

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. (si passage avec 2 bouteilles au choix exemple... blanc et rosé puis rosé et rouge)... +0€50

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€) (si passage avec 2 bouteilles au choix exemple... blanc et rosé puis rosé et rouge)... +0€50

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€ pour le montage et la location de l'appareil + 1€ par personne si nous fournissons le vin au forfait 3 vins en raison de la perte.

La Carte des Mets

« Fabrication Maison »

Est compris dans le tarif ...

vaisselle, mise en place, service, rangement (hors matériel) , café/infusion, pain

N'est pas compris dans le tarif ...

Le nappage tissu et serviette tissu

(à commander, à aller chercher et à régler directement à Festi Concept avant la prestation)

Les Entrées Froides

- 3 petits entrées froides (médaillon de foie gras, rillettes 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€
Feuille à feuille d'effilochée de pétoncles aux petits légumes...11€
Gourmandise de noix de Saint-Jacques aux poireaux, vinaigrette de petits légumes...10€
Médaillon de foie gras, au chutney, petite salade et ses toasts grillés...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€
Éclair aux crevettes roses et saumon fumé, crème au citron et aneth, salade au jus d'agrumes...10€
Paris-brest de magret fumé et dés de foie gras...10€ (avec glace foie gras + 3€)
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€
Médaillon de volaille Duc de la Mayenne farcie au foie gras et pistaches, salade verte...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 son voile fumé aux légumes, crème douce au citron...8€
Tarte fine tiède aux pêches et magret fumé, salade verte au vinaigre balsamique, 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€
Entrée végétarienne sur demande...

Les Entrées Chaudes

— Accompagnées d'1 garniture à choisir page 7

Pris en plat principale à la place de la viande (+2€) en raison du poids plus important des portions et accompagnées de 2 garnitures (3 garnitures + 1€)

Les sauces peuvent être changées suivant votre goût

- Filet de turbot sauvage au beurre de ciboulette...20€
Cocon de saumon farci aux queues de crevettes (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 lardé de jambon de Bayonne, crème de ciboulette...15€
Filet de bar farci au saumon fumé sauce à l'orange...15€
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...14€
Brochette de noix de Saint-Jacques (2) et gambas (3) sauce Lucifer...14€
Filet de Saint-Pierre au beurre d'orange...14€
Filet de bar au beurre Nantais...14€
Filet de sandre au beurre blanc ou sauce Anjou rouge au cassis...14€
Petit bateau de Noix de St Jacques (4) à la julienne de légumes, sauce ciboulette...13€
Pavé de cabillaud au beurre d'estragon et tomate...13€
Roulade de filet de saumon farcie, sauce crustacé...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 (pendant la saison) au coulis de langoustine...10€
Filet de merlu à la crème de fumet de langoustine...10€
Filet de lieu noir crème de ciboulette citronnée...10€
Retour de chalut (fruits de mer, cabillaud, julienne de légumes) sauce ciboulette...10€

Changer de sauce...
c'est possible



Le Tron Normand

—Congélateur obligatoire dans la lieu de la prestation

1 seul choix avec l'alcool correspondant

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

Changer de sauce...
c'est possible



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

—Accompagnée de 2 garnitures (ou 3 garnitures + 1€) 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 des portions...+2€

—Vous désirez prendre un poisson à la place d'une viande...voir page 5 « entrées chaudes »

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€

Fondant de pintadeau farci sauce normande...18€

Tranche d'épaule d'agneau confite 12h jus au basilic ou au thym ou provençale...16€

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

Quasis de veau sauce cidre ou sauce poivron rouge ou cèpe...15€

Tournedos de magret de canard au vin de cahors ou griottes (1 seul choix)...14€

Noisettes de quasi de veau sauce brisures de morilles...14€

Filet mignon de porc à la crème de foie gras...14€

Épaule d'agneau farcie, jus à l'ail et basilic...14€

1/2 magret de canard sauce cèpes ou griotte ou pêche ou poivre vert ou fruits rouges...14€

Moelleux de volaille farcie sauce forestière ou sauce chasseur (1 seul choix)...14€

Suprême de pintade lardé au magret fumé, sauce pineau des Charentes...14€

Médallions de filet mignon de porcs sauce au cidre ou sauce moutarde à l'ancienne ou sauce porto...13€

Pavé de bœuf (v.b.f) sauce poivre vert ou bordelaise ou tomate confite estragon ou cèpe...13€

Cuisse de canard confite sauce curry doux ou au cidre ou duxelles ou cèpe...13€

Tournedos de volaille sauce foie gras...13€

Épaule de veau sauce cidre ou sauce poivron rouge ou cèpe...13€

Longe de porc au coulis de cèpe ou farci aux pruneaux sauce armagnac...12 €

Filet de dindonneau sauce senteur de foie gras...12€

Suprême de volaille au coulis de cèpes...11€

Plat végétarien sur demande...



Les Fromages

Buffet de fromages, 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€

Votre fromage et nous fournissons la salade vinaigrette, assiette, couverts, service et débarrassage...2€

Choix « Brie, Camembert, Comté, St Nectaire, Chèvre, Entrammes, Reblochon, Emmental, Bleu ...»

Les Garnitures pour Les Poissons

Choisir 1 garniture parmi cet échantillon
Garniture supplémentaire...+1€

Riz
Riz mélangés (riz thaï + riz sauvage)
Riz basmati
Riz ratatouille
Riz au safran
Risotto
Riz aux petits légumes
Blé
Blésotto
Patotto
Céréales gourmandes (blé et maïs concassé)
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 (carotte, courgette)
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 parmi cet échantillon
Garniture supplémentaire...+1€

Flan de carotte à la ciboulette
Flan de courgette au basilic
Flan de champignons
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
Millefeuille aux 3 légumes (carotte, tomate concassée, courgette)
Gratin de pommes de terre aux oignons
Gratin de pommes de terre Sarladaise
Gratin dauphinois
Gratin aux 3 légumes (carotte, courgette céleri rave)
Pomme de terre duchesse (suivant four)
Pommes de terre grenailles sautées
Rosace de pomme de terre Anna
Flageolets
1/2 Pomme fruit caramélisée
1/2 poire rôtie
1/2 poire au vin
Poêlée de légumes et abricot au curry façon tajine
Poêlée campagnarde (pommes de terre champignons lardons)

—À base de chocolats

Le délice de Clément (*biscuit croustillant, et mousse chocolat caramel*)...6€

Craquant (*biscuit croustillant, mousse chocolat et mousse poire des îles*)... 6€

Charlotte Belle-Hélène (*biscuit, mousse poire, mousse chocolat et biscuit cuillère*)... 6€

Royal (*biscuit croustillant, mousse chocolat*)...6€

Opéra (*biscuit Joconde, crème au beurre chocolat et café, nappage opéra*)...6€

Perle et rubis (*biscuit, mousse chocolat blanc et son cœur de coulis géliné au fruits rouges*)...6€

Fondant aux 3 chocolats (*biscuit chocolat, mousse chocolat noir, au lait, et blanc*)...6€

Forêt noire (*génoise chocolat, mousse au chocolat guanaja, suprême vanille*)...6€

Tiramisu (*biscuit chocolat ponché au café, crème mascarpone, cacao*)...6€

Périgourdin (*biscuit génoise, mousse chocolat, noix, cacao*)...6€

Gâteau ID Sucré (voir carte sur leur site)...6€

Desserts de votre pâtissier livré par vos soins (présenté, découpé et servi dans par Le Petit Périgord)...2€

Les Desserts

Présentés en salle
avec cièrges 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*)...6€

Corail à la framboise (*biscuit et mousse framboise*)...6€

Tutti frutti (*sablé, crème vanillée, mélange de fruits frais*)...6€

Caramélière (*biscuit, mousse caramel, pommes rôties, pralin*)...6€

Miroir au cassis (*biscuit et bavaroise cassis*)...6€

Charlotte aux poires (*biscuit cuillère, mousse poire*)...6€

Le Breton (*biscuit croustillant chocolat, mousse caramel au beurre 1/2 sel*)...6€

Fraisier (*biscuit, fraise, crème au beurre*)...6€

Fraisélia (*biscuit amande, bavaroise fraise, fraises fraîches*)...6€

Mille feuille aux fraises (*feuilletage, crème mousseline, fraise*)...6€

Capitole meringué (*biscuit, bavarois vanille avec des framboise, une fine meringue italienne*)...6€

Vacherin (*glace et sorbet meringué*) congélateur obligatoire dans le lieu de la prestation...6€

Saint-Honoré (*biscuit, crème saint-honoré, choux, caramel*)...6€

Nougat glacé au coulis de framboise ou d'abricot congélateur obligatoire dans le lieu de la prestation...6€

Pièce montée (*choux avec crème pâtissière parfumée au choix + nougatine*) le choux...2€50

Pièce montée de macaron ID Sucré (parfum au choix) le macaron sur socle...1€50

La boule de glace ou sorbet artisanal pour accompagner votre dessert...1€50

Gâteau ID Sucré avec service..voir carte sur leur site...7€ avec décor pièce en chocolat prénoms des mariés...8€

Desserts de votre pâtissier livré par vos soins (présenté, découpé et servi dans par Le Petit Périgord)...2€50

—Desserts multiples

Composition à voir avec le traiteur (ex: 1 gâteau parmi la liste si 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...)

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 0.80€, financier 0.80€, chouquettes 0.30€, tuile aux amandes 0.80€, cookies 0.80€, Brownies 0.80€, muffins chocolat ou caramel beurre salé 0.90€, cannelés Bordelais 0.90€, tarte chocolat 0.80€, éclair chocolat ou café 0.90€, verrine chocolat ou fruits 1€80, macaron au fruit ou chocolat ou mélanger ID Sucré 1€20, minis choux ID sucré 1€20, orangette 0.30€, palet mendiants chocolat 1€»

—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 cièrges magiques et sujet mariage ou âge suivant prestation

Fourniture du gâteau par vos soins : 2€50 le prix comprend, la présentation en salle, vaisselle, service, débarrasage

Si des personnes viennent uniquement pour le dessert, le montant sera de 5€ par personne en plus du prix du dessert cela comprend, la mise en place, le service, le rangement, la vaisselle, la verrerie, 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 (Nuggets de volaille pommes de terre et un chou à la crème ou gâteau du repas, jus de fruit, coca, eau)
De 3 à 12 ans : **Menu à 10€** avec (plateau d'entrées, Nuggets de volaille pommes de terre et un chou à la crème ou gâteau du repas, jus de fruit, coca, eau)
De 7 à 12 ans : **Menu à 12€** avec (1 assiette d'entrée, Nuggets de volaille pommes de terre et un chou à la crème 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 10€** (ex: macédoine de melon, cube de filet de volaille ketchup chips, éclairer chocolat, couverts, serviette, boisson)
Baby Sitter : **Même menu que les enfants + 5€**
Si les clients fournissent les boissons...déduire 1€

Menus...Musiciens /DJ / Photographes

Menu idem que celui du repas obligatoire si les musiciens/DJ et photographe mangent avec les invités
Menu complet à 22€ E/P/SF/Dessert + 2€ si nous fournissons les boissons (S'il mangent à part dans une autre pièce)
Plateau repas froid 18€ E/P/SF/Dessert + 2€ si nous fournissons les boissons (S'il mangent à part dans une autre pièce)

À savoir / plus-value / moins-value

Nombre d'invité...

Le minimum de convives pour un repas traiteur est de 15 adultes et le maximum 350 adultes.
Majoration de 1€ par personne et par plat pour un repas de moins de 40 adultes et de 2€ par personnes pour repas de moins de 20 adultes
Le nombre définitif des convives donnés **8 jours** avant le repas

Vaisselle / matériel / livraison / transport / déplacement...

La vaisselle classique est comprise dans la prestation, pour la vaisselle prestige (+1) vous pouvez la voir chez Festi Concept, 45 rue de Berlin 53000 LAVAL
Assiette de fond +0€20

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, nappage, serviette, matériel...suivant tarif loueur « Festi Concept »...96€ à partir de 40 personnes (tarif loueur 2023).
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).
Déplacement offert jusqu'à 30km départ de Laval, au-delà nous consulter
Après la prestation la vaisselle et verres seront entièrement enlevés des tables, **MERCI DE PREVOIR VOS VERRES APRES NOTRE PRESTATION.**

Nappage / serviettes...

Les nappes et serviettes sont à la charge des clients, à commander 8 jours avant et à régler avant la prestation à

Festi Concept 45 rue de Berlin 53000 LAVAL au 02 43 56 83 57

Si vous optez pour du nappage et serviettes en papier de qualité fourni par le traiteur et ce pour le repas ...2€/pers

Personnel...

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

Mise en place de la salle/décoration...

Nous mettons la mise en place la veille de la prestation dans la mesure du possible.
Les tables et les chaises doivent être positionnées par les clients comme vous le désirez avant l'arrivée du traiteur pour que nous puissions dresser la vaisselle

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

Si vous dressez entièrement les tables...le nappage, la vaisselle, les verres, les tasses, les serviettes etc. nous déduisons 1€ par adulte et par enfant

Buffet...Reste et lendemain...

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 10€ 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!**

Durée de la prestation, tarif et devis

La durée du repas avec jeux, diapo...comptez 3/4 à 1 heure par plats (ex apéritif + 1 entrée + viande + fromage + dessert + café = 3h30 à 4h environ)

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

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

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

Paie ment

Paie ment dans la semaine qui suit le repas

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

Paie ment 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

Ré s é r v a t i o n e t T a r i f s

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

Pour tous les devis signés le tarif sera garanti 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 20 adultes

Toute annulation de couvert sera facturé 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 boissons sans alcool et 20% pour les alcools.

Tarif livret pour 2025 (quelques ajustement peuvent apparaitre sans préavis pour 2025 suivant l'évolution des prix de nos fournisseurs)

Les Buffets / Dînatoire-Déjennatoire

Buffet Dînatoire / Déjennatoire

Demander notre Livret... «*Livret traiteur Cocktail Dînatoire*»

Comptez entre 12 et 18 pièces salées froides, chaudes et sucrées
Plancha et découpe possible uniquement avec service

INFOS

Salade composées au choix...

Salade « Piémontaise » pommes de terre, jambon, œufs, cornichons, persil, tomates, mayonnaise
Salade « Riton » riz, thon, maïs, olives noires, poivrons bicolores, vinaigrette
Salade « Piaf » pâtes becs d'oiseaux, crevettes roses, brunoise de légumes, vinaigrette d'agrumes
Salade « Marco » pâtes spirales, crevettes roses, saumon, ciboulette, sauce cocktail
Salade « Italienne » tomates, billes de mozzarella, basilic, vinaigrette, échalotes
Salade « Charcutière » pommes de terre, jarret de bœuf, cornichons, échalotes, vinaigrette, persil, oignons
Salade « Barreau » avocats, miettes de surimi, sauce cocktail, jus de citron, ciboulette
Salade « Mayennaise » ébly, dés de fromages, lardons, persil, vinaigrette de cidre
Salade « Norvégienne » pâtes, effiloché de saumon frais et fumé, vinaigrette au jus d'agrumes
Salade « Végétarienne » perles de céréales, fondue de légumes du sud, vinaigrette
Salade « Taboulé »
Salade « Strasbourgeoise » pommes de terre, saucisses Strasbourg., échalotes, vinaigrette, persil
Salade « Coleslaw » choux blanc, carottes râpées, mayonnaise, yaourt ...

S'il y a eu un repas le midi servi par nos soins
-2€ pour les buffets du soir
« Gourmand » et « Découverte »

S'il y a eu un repas le soir servi par nos soins
-2€ pour les buffets du lendemain midi
« Gourmand » et « Découverte »

Buffet moins de 50 personnes...+1€/personnes
Buffet moins de 25 personnes...+2€/personnes
« Gourmand » et « Découverte »

Gâteaux de votre pâtissier fournis par les clients
ou ID Sucré avec déco spéciale...-3€/pers
Si présenté, découpé, et vaisselle du traiteur...-2€

Buffet Gourmand

Buffet seul...18€ (sans service, sans vaisselle, sans nappage ni serviette, sans boisson). Buffet laissé dans le frigo de la salle

Buffet à...23€ avec service, vaisselle, nappage de la table du buffet et serviette papier et vos boissons

Buffet à...27€ avec service, vaisselle, nappage de la table du buffet et serviette papier, boissons (vin rouge, rosé, eau, coca, jus de fruit, café)

Composition :

Terrine de pâté, terrine de légumes, rillettes, terrine de la mer avec sauce, melon (suivant saison ou 1 crudité), jambon fumé en chiffonnade, 3 salades composées, carottes râpées, jambon à l'os, rôti de bœuf, filet de poulet, chips (possibilité d'un plat chaud à la place...du jambon, rôti de bœuf, filet de poulet, chips et remplacé par un plat à la carte avec 2 garnitures...déduire 5€ du prix du buffet et ajouter le tarif du plat à la carte si servi à table ou le tarif du plat -2€ si les clients se servent au buffet), mayonnaise, moutarde, cornichons, beurre, salade, plateau de fromages, pain, 3 mignardises par personnes, fruits frais (possibilité d'1 gâteau sans supplément (voir liste page 8 à la place des mignardises et des fruits frais)).

Buffet Découverte

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

Buffet à 20€ avec service, vaisselle, nappage et serviette papier,

Buffet à 24€ 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, chips, (possibilité d'un plat chaud à la place du rôti de porc, poulet et chips et remplacé par un plat avec 2 garnitures à la carte...déduire 4€ du prix du buffet et ajouter le tarif du plat à la carte si servi à table ou le tarif du plat -2€ si les clients se servent au buffet) mayonnaise, moutarde, cornichons, beurre, salade, fromages, choux à la crème fruits frais de saison (possibilité d'1 gâteau sans supplément (voir liste page 8 à la place du choux à la crème et des fruits frais)), pain.

Buffet du Lendemain

Uniquement s'il y a eu un repas fait par nos soins la veille

Buffet seul...10€ (sans service, sans vaisselle, sans nappage ni serviette, sans boisson). Buffet laissé dans le frigo de la salle la veille

Composition :

Terrine de pâté et rillettes, 2 salades composées, rôti de dindonneau (si chaud avec 1 gratin dauphinois +3€), chips, mayonnaise, moutarde, cornichons, beurre, salade, vinaigrette, 1 part de camembert, 1 choux à la crème, pain.

Brunch du Dimanche

Sur devis.

Renseignements pour votre devis

—Renseignements personnels—

Date de la prestation :
Lieu de la prestation :
Type de prestation :
Nom et adresse des clients :
Numéros de téléphones :
Mail :

—Le vin d'honneur ou cocktail—

Lieu du cocktail / vin d'honneur si différent :
Heure du début du cocktail :
Nombre d'adultes : D'enfants (jusqu'à 12 ans) : 1/2 tarif :
Forfait boissons : Boissons des clients :
Nombre de pièces salées/personnes :
Nombre de pièces sucrées/personnes :

—Le repas—

Lieu du repas si différent :
Heure de passage à table :
Nombre de d'adultes : D'enfants : 1/2 tarif : musicien : baby-sitter :
Choix de l'apéritif : Mise en bouche :
Choix de l'entrée :
Choix du trou normand :
Choix du plat :
Choix du fromage :
Choix du dessert :
Choix du forfait boissons ou boissons fourni par les clients :
Vins fournis par les clients : Par le traiteur :
Vin blanc ou rosé :
Vin rouge ou rosé :
Vin de dessert :
Fontaine à champagne :
Nappage et serviettes tissu fourni par les clients ou en papier du traiteur:
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€) :
Autres choix :
Menu enfant :
Menu musiciens :
Menu baby sitter :
Autres renseignements : (allergies, repas sans porc, végétariens...)
Soupe à l'oignon :

—Buffet—

Formule du buffet avec tarif :
Supplément (s) :
Heure de la mise en place du buffet :
Nombre d'adultes :
Nombre d'enfants :
Buffet du lendemain :

—Questions à poser au traiteur—