

# MENU

## ENTRÉES À Partager

AU CHOIX

CRUDITÉS ET OEUFS MIMOSA

PLANCHE DE CHARCUTERIE EN CHIFFONNADE ET SES CONDIMENTS

TERRINE DE CAMPAGNE

ROULEAU DE PRINTEMPS

Légumes sauce soja

TRIO DE BRUSCHETTA

Tartare tomates, guacamole

Jambon de pays, tomates

Caviar d'aubergines, parmesan

SALADE RUSSE

Pommes de terre, champignons de Paris, truffe, viande de bœuf cuite, mayonnaise maison

SALADE ITALIENNE

Pâtes, légumes confits, mozzarella, olives, basilic, huile d'olive

SALADE OCÉANE

Boulgour, petits légumes, saumon mariné, crevettes, pesto vert, tomates, aneth

SELON LA SAISON :

TOMATES, MOZZARELLA, BASILIC

MELON, JAMBON DE PAYS

## DESSERTS À Partager

TIRAMISU

MOUSSE AU CHOCOLAT

CRÈME BRÛLÉE

RIZ AU LAIT

SALADE DE FRUITS (de saison)

CRUMBLE AUX POMMES



MINIMUM 10 PERSONNES

13€

LE PLAT CHAUD

19€50

ENTRÉE / PLAT

23€50

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

## PLATS

### À Partager

AU CHOIX

CONFIT DE CANARD ET POMMES DE TERRE  
SARLADAISES

PARMENTIER DE CANARD OU DE BOEUF

PAËLLA

COUSCOUS

BLANQUETTE DE POISSONS ET RIZ

LASAGNES AU SAUMON ET ÉPINARDS

CASSOULET PÉRIGOURDIN

SAUTÉ DE PORC, CAROTTES,  
POMMES DE TERRE, OIGNONS, CHAMPIGNONS

BOEUF PRINTANIER, PETITS POIS, OIGNONS,  
CAROTTES, POMMES DE TERRE

BLANQUETTE DE POULET

POULET BASQUAISE, RIZ

PLATS 2h30 AU CHAUD

LIVRAISON EN CONTENEUR CHAUD POSSIBLE

POSSIBILITÉ DE FOURNIR LA VAISSELLE JETABLE

OPTION : VIN / EAU / PAIN / FROMAGE

215 Impasse Joyce Mansour, Saint Laurent sur Manoire, 24750 BOULAZAC ISLE MANOIRE

contact@perigord-traiteur.fr

05 53 06 00 64

