Lundi : 7h à 12h
Du Mardi au Vendredi : 7h à 17h
Samedi : 7h à 12h
avec ou sans rendez-vous

215 impasse Joyce Mansour
24330 Saint Laurent sur Manoire

05.53.06.00.64

perigord-traiteur@orange.fr

www.perigord-traiteur.fr

Retrouvez-nous

Découvrez les desserts ici

Ne pas jeter sur la voie publique

PERIGORD Traiteur

MENU 32€

Mise en bouche

PANNA COTTA à la bisque de homard et crevettes flambées au cognac

OU

TRILOGIE DE MINIS BURGERS autour du foie gras

OU

CAVIAR VÉGÉTAL, sésame et wakamé (végan)

Entrée

GRAVLAX de saumon à l'aneth et baie rose

OU

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU au foie gras en coque brioché

OU

TATIN DE FIGUES, confit et pignon de pin (végan)

Plats

ROULÉ DE SOLE et saint jacques à la crème de champagne

OU

SUPRÊME DE PINTADE aux morilles

OU

PARMENTIER de chataignes à la truffe et tofu (végan)

ACCOMPAGNEMENTS:

-> écrasé de panais à la truffe

-> mini carottes rôties

Les options

FOIE GRAS MI-CUIT

-> IGP Périgord au Monbazillac

-> Fabrication maison dans nos ateliers

250g : 25€

500g : 48€

1kg : 90€

Les Mignardises

Boîte de 12 MACARONS : 19,50€

-> Fraise

-> Menthe chocolat

-> Citron

-> Vanille

-> Orange chocolat

-> Caramel au beurre salé

-> Cassis violette

-> Mangue Passion

-> Pistache

-> Café

-> Framboise rosé

-> Chocolat

DATE LIMITE DE COMMANDE :

- le **16 DÉCEMBRE** pour les **24 et 25 Décembre**
- le **23 DÉCEMBRE** pour le **31 Décembre** et le **1er Janvier 2025**