

DATE LIMITE DE COMMANDE :

- le **17 DÉCEMBRE** pour les **24 et 25 décembre**
- le **26 DÉCEMBRE** pour le **31 décembre**

Les Commandes seront À **RETIRER**
les **24 et 31 décembre**

Le laboratoire sera **FERMÉ**
le **25 décembre et le 1^{er} janvier**



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



215 Impasse Joyce Mansour
24750 Boulazac Isle 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

Menu 32€

★ MISE EN BOUCHE

MOELLEUX DE TOURTEAUX sur son blini
OU

TARTARE DE CANARD à la Chris
OU

ROULEAUX DE PRINTEMPS
Tofu snaké, poire pochée et petits légumes

★ ENTRÉE

COMPOTÉE DE CHICONS à la Vanille,
Noix de Saint-Jacques snackées,
crème de vin blanc
OU

MÉDAILLON DE FOIE GRAS MI-CUIT
pommes confites au Monbazillac,
chutney céleri mangue
OU

CHEESECAKE DE CHÈVRE FRAIS
tomates séchées, réduction de balsamique
et noisettes torréfiées

★ PLATS

PARMENTIER DE POTIMARRON
seitan, noisettes et légumes glacés
OU

DEMI-COQUELET FERMIER
farci à la châtaigne, jus corsé, gratin dauphinois
truffé et légumes glacés
OU

FILET DE BAR, Black Tiger flambée au Cognac,
sauce vierge, riz sauvage et légumes glacés

AMUSE - BOUCHE

PLATEAU DE 15 NAVETTES : 19,50€

- Poire pochée, bleu d'Auvergne, pistache
- Pastrami, pesto, roquette
- Crème ciboulette, saumon gravlax

PLATEAU DE 15 BURGERS : 19,50€

- Effiloché de canard, carré aux noix (fromage local)
- Effiloché de bœuf, Saint-Nectaire, oignons
- Fromage frais, légumes confits, cheddar

LES OPTIONS

FOIE GRAS MI-CUIT

- > IGP Périgord au Monbazillac
- > Fabrication maison dans nos ateliers

250g : 28€

500g : 55€

MINI PÂTISSERIES DE SOIRÉE

Plateau de 15 mini pâtisseries : 19,50€

VIN TER'RAZ IGP PÉRIGORD

Rouge, Rosé, Blanc sec, Moelleux
9,50€

VIN PÉTILLANT MONBAZILLAC

16€