

Joyeux
Noël
2011

pierrOt gOURmet

Traiteur - Restaurateur

Bonne
année
2012

6, rue de l'Hôtel de ville - 24 000 Périgueux

Pour vos commandes et réservations tél : 05 53 53 35 32

Nathalie, pierrOt et son équipe vous souhaitent de bonnes fêtes

Suggestions pour réussir vos fêtes de fin d'année (à emporter) :

Réveillez-vous pour 25, ou 35 € tout compris : des amuses gueules apéritifs au dessert, questionnez nous !!

Pain surprise : 60 canapés

39.50€

Assortiment pour l'apéritif : mini verrines, mini brochettes, Mini burger au Foie gras

Plateau de 38 à 42 pièces (5 à 8 convives)

35 €/plateau

Entrées

Flan de cèpes et son gigot de homard rôti aux échalotes 7.50€/pièce

Verrine de tartare de thon et mousseline d'avocat aux épices 5.50€/pièce

Verrine de cappuccino de cèpes et sa fève de foie gras 7.00 €/pièce

Origami de rouget barbet et légumes au pesto (pliage japonais) 6.90€/pièce

Cassolette de ris de veau, artichaut sauce au Noilly Prat 8.50€/pièce

Terrine de foie gras mi-cuit au Monbazillac, chutney aux figues confites 12€/part

Coquille St Jacques aux girolles et son fleuron croustillant 5.50€/pièce

Plats

Chapon fermier ou pintade chaponnée à la royale, purée aux truffes 20€/pers
(farce au foie gras et aux truffes)

Cailles désossées farcies au foie gras, tatin de tomate 9.90€/pers

½ Langouste et sa garniture (fond d'artichaut piperade, tomate et pulpe d'avocat) 18€/pers

Ris de veau à l'ancienne braisés au vieux porto, sauce morille 62€/kilo

Poêlée de Saint Jacques au vieux Balsamique 55€/kilo

Papillote de gambas et capitaine en habit de banane 9,90€/pers

Cuisseau de Cochon de lait laqué aux épices douces 9€/pers

Tous les plats intègrent deux garnitures comprises dans le prix par personne. Chapons, dindes, canards farcis aux ris de veau ou foie gras ou aux cèpes, sur commande (cuits ou crus, classiques ou désossés).

Garnitures

Fond d'artichaut à la bretonne, crémeux de polenta aux petits légumes, crumble de caviar d'aubergine, crémeux de vitelotte aux amandes, fondant de pomme de terre truffé, flan de potimarrons aux châtaignes à la Sonia, purée aux truffes (si elles se trouvent !)

Desserts

Tiramisu à l'arabica et au pain d'épice façon Brenda, pavé de pomme spéculos et crumble cannelle, fondant chocolat et caramel au beurre salé, poire rôtie sur sa brioche perdue, Panna cotta aux mangues sur un biscuit au thé vert, assortiment de mignardises pour le café à la Justin.

Merci pour vos commandes et Bon appétit