

# LA PERGOLA

*L'authenticité et l'amour du Sud Ouest*

**UN MIDI A LA PERGO 30€**

15 PERSONNES MINIMUM

*L'entrée*

**Poireaux vinaigrette  
Ou  
Avocat, crevettes et sauce cocktail Maison**

*Le plat*

**Cuisse de poulet rôti au thym, jus court  
Pommes de terre au four, crème ciboulette  
Ou  
Filet de Dorade, beurre blanc  
Riz Pilaf**

*Le dessert*

**Crème caramel et son crumble  
Ou  
Verrine citron meringuée**

**Le vin**

**Vin rouge et blanc  
Sélection de notre sommelier  
(1 bouteille pour 4 à panacher)**



VALABLE DU 01 OCTOBRE 2024 AU 30 AVRIL 2025  
PHOTOS NON CONTRACTUELLES



# LA PERGOLA

*L'authenticité et l'amour du Sud Ouest*

**LE TRADITION 35€**

15 PERSONNES MINIMUM

*L'entrée*

**Oeufs mimosa de la Pergo**

Ou

**Terrine de campagne aux châtaignes**

Crème légère

Le plat

**Blanquette de Veau**

Riz Pilaf

Ou

**Brandade de Morue**

Petite salade

Le dessert

**Riz au lait caramel et vanille**

Ou

**Tarte normande aux pommes**

Le vin

**Vin rouge et blanc**

**Sélection de notre sommelier**

**(1 bouteille pour 4 à panacher)**



VALABLE DU 01 OCTOBRE 2024 AU 30 AVRIL 2025  
PHOTOS NON CONTRACTUELLES

# LA PERGOLA

*L'authenticité et l'amour du Sud Ouest*

**LE REGIONAL 39€**

15 PERSONNES MINIMUM

*L'entrée*

**La frisée avec ses petites lardons**

Et Cabécou fondant

Ou

**Velouté de légumes régionaux**

Crème légère

*Le plat*

**Cuisse de canard confite, sauce au poivre**

Pomme de terre au four, crème ciboulette

Ou

**Truffade végétarienne**

Au laguiole et petite salade

*Le dessert*

**Croustade aux pommes, crème gourmande**

Ou

**Laguiole et confiture de cerises noires**

*Le vin*

**Vin rouge et blanc**

**Sélection de notre sommelier**

**(1 bouteille pour 4 à panacher)**



VALABLE DU 01 OCTOBRE 2024 AU 30 AVRIL 2025  
PHOTOS NON CONTRACTUELLES

# LA PERGOLA

*L'authenticité et l'amour du Sud Ouest*

**LE CANAILLE 44€**

15 PERSONNES MINIMUM

*L'entrée*

**Pied de cochon Felicie**

Sauce gribiche

Ou

Gratinée à l'oignons

Le plat

**Cassolette de Rognons de Veau à la moutarde**

Frites maison

Ou

**Chou farci à la viande**

Riz pilaf

Le dessert

**Ile flottante**

Ou

**Mi cuit au chocolat**

Le vin

**Vin rouge et blanc**

**Sélection de notre sommelier**

**(1 bouteille pour 4 à panacher)**



VALABLE DU 01 OCTOBRE 2024 AU 30 AVRIL 2025  
PHOTOS NON CONTRACTUELLES

# LA PERGOLA

*L'authenticité et l'amour du Sud Ouest*

**LE GOURMET 50€**

15 PERSONNES MINIMUM

*L'entrée*

**Foie gras de canard mi cuit**

Pain d'épices grillé et chutney de pommes

Ou

**Oeuf poché en meurette**

*Le plat*

**Petit cassoulet de Toulouse**

(env 450g)

Ou

**Quenelle de poisson, sauce Nantua**

Ou

**Pavé de Veau cuit à basse température, jus parfumé à la truffe**

Mousseline de pomme de terre

*Le dessert*

**Omelette Norvégienne**

Ou

**Banoffee, sauce caramel beurre salé**

*Le vin*

**Vin rouge et blanc**

**Sélection de notre sommelier**

**(1 bouteille pour 4 à panacher)**



VALABLE DU 01 OCTOBRE 2024 AU 30 AVRIL 2025  
PHOTOS NON CONTRACTUELLES

# LA PERGOLA

*L'authenticité et l'amour du Sud Ouest*

**COCKTAIL L'ÉPICURIEN 44,5€**

15 PERSONNES MINIMUM

## Assortiment de croquettes

(Sauce mayonnaise au Piment d'Espelette AOP)

Jambon ibérique

Cèpes Bœuf

Encornet ou seiche

## Assortiment de Pintxos

Serrano, pan con tomate

Champignons de Paris, vinaigre balsamique

Saumon gravlax, crème ciboulette

## A piquer

Saucisse de Toulouse

Poulet

Frites Maison

## Planches à partager

Assortiment de fromages de chez Mathilde

## Assortiment de gourmandises

(2/pers dans l'assortiment)

Financier pistache

Crème chocolat

Brioche perdue, caramel beurre salé

## Le vin

Vin rouge et blanc

Sélection de notre sommelier

(1 bouteille pour 4 à panacher)



VALABLE DU 01 OCTOBRE 2024 AU 30 AVRIL 2025  
PHOTOS NON CONTRACTUELLES