



## LA TABLE D'EMILE & FERNAND - 2021 / 2022

### Repas de Groupe

#### FORMULE DU MARCHÉ 17€ TTC / PERSONNE

Le midi uniquement, du lundi au vendredi hors jours fériés.  
Selon le Menu du Marché en cours.

2 choix d'entrées (dont une végétarienne)

-

3 choix de plats (une viande/un poisson/une grillade)

-

2 choix de desserts

#### FORMULE TAPAS 31€ TTC / PERSONNE

Minimum 20 personnes  
hors soirs de week-end, jours fériés et événements

(1 portion pour 2 environ)

Pan con tomates & Jambon Ibérique  
Tataki de boeuf, condiment citron vert & vanille  
Foie gras IGP de la maison Samaran  
Frites maison à la graisse de canard  
Finger poulet Cajun, sauce mayonnaise-wasabi  
Légumes marinés à l'huile d'olive, ail, thym  
Verrines sucrées façon café gourmand

+

1 Bouteille de vin / 5 personnes : Cuvée Emile & Fernand  
(rouge/rosé) ou Uby sec (Blanc)  
Carafes d'eau à discrétion.  
1 café ou décaféiné par personne.

#### FORMULE GOURMET 35€ TTC / PERSONNE

Minimum 20 personnes  
hors soirs de week-end, jours fériés et événements

##### Entrées

- Foie gras IGP de la maison Samaran,  
confiture d'oignon fève de tonka  
ou  
- Salade César / poulet, pané panko,  
parmesan, crouton, oeuf, sauce César

##### Plats

- Seiche en persillade, aioli, moelleux de  
patate douce, vert de légumes  
ou  
- Pièce de boeuf grillé origine France,  
pomme de terre suédoise, sauce échalote

##### Desserts

- Brioche perdue, caramel au beurre salé  
ou  
- Banoffee Pie

+

1 Bouteille de vin / 5 personnes : Cuvée Emile & Fernand  
(rouge/rosé) ou Uby sec (Blanc)  
Carafes d'eau à discrétion.  
1 café ou décaféiné par personne.

option végétarien : nous consulter



LA TABLE D'EMILE & FERNAND - 2021 / 2022

*Repas de Groupe*

## FORMULE BOISSONS 9€ TTC / PERSONNE

1 Bouteille de vin / 5 personnes : Cuvée Emile & Fernand (rouge/rosé) ou Uby sec (Blanc)

-

1 Bouteille d'eau minérale ou gazeuse  
(Vittel, San Pellegrino >1L) / 3 personnes

-

1 boisson soft ou soda / personne

-

1 café ou décaféiné par personne.

---

## CONDITIONS

Acompte de 30% à la réservation (chèque, CB ou virement bancaire).

Facturation du nombre de repas définis à la réservation et ou sur devis (annulation de convive maximum 7 jours avant).

Vous avez la possibilité de choisir les plats avant votre visite pour un service plus rapide.

## CONTACT

Pour toutes demandes de renseignements complémentaires, devis, factures, etc.  
Mr KESLER Christophe : [communciation.latabledemile@gmail.com](mailto:communciation.latabledemile@gmail.com) // 05 62 80 48 94

**EMILE &  
FERNAND**