



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.
communciation.latabledemile@gmail.com // 05 62 80 48 94



LA TABLE D'EMILE & FERNAND - 2021 / 2022

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par l'établissement : toute réservation implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions. Seules les clauses particulières des accords signés avec le client pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de vente.

Tarifs Les tarifs sont exprimés en euros TTC. Ils s'entendent par personne pour les prestations de repas. Pour la privatisation d'un salon ou des prestations annexes, les tarifs sont forfaitaires. Les tarifs applicables sont ceux en vigueur au moment de la réservation. Si toutefois la réservation a eu lieu plus de dix mois avant la date de la prestation, **La Table d'Emile & Fernand** se réservent le droit d'appliquer ses tarifs en vigueur au moment de la prestation, moyennant un préavis prévu dans la proposition commerciale. Il appartient au client d'apprécier lors de la réservation si le prix lui convient en acceptant son caractère forfaitaire. Aucune contestation concernant le prix de la prestation ne pourra être prise en considération ultérieurement.

Confirmation de réservation Toute réservation n'est effective et confirmée qu'après réception d'un acompte de 35% du prix de la prestation, accompagné du retour du devis ou de la proposition commerciale revêtu de la mention « bon pour accord ». A défaut de la réception de l'acompte et de son parfait encaissement, l'établissement ne confirme pas la réservation et ne garantit pas la prestation.

Confirmation du menu La proposition commerciale ou de devis peut comporter un choix entre plusieurs menus. Afin de pouvoir pleinement satisfaire le client, celui-ci doit indiquer son choix définitif au restaurant au plus tard quinze jours (15 jours) avant la prestation. Après ce délai, le restaurant ne pourra garantir le service de certains mets ou vins composant le menu.

Annulation partielle du nombre de convives Le client doit confirmer le nombre définitif de convives au plus tard 4 jours (quatre) avant le déroulement de la prestation. Pour une modification du nombre de convives jusqu'à 4 jours avant la date de la prestation :

Si le nombre de convives annulé représente moins de 10% du nombre total de convives, le client sera facturé sur la base du nombre de convives confirmés

Au-delà de 10% du nombre de participants annulés, le client sera facturé 70% du prix unitaire du devis initial multiplié par le nombre de participants annulés au titre de frais de résiliation.

Pour toute modification 4 jours ou moins avant la date de la prestation, quel que soit le nombre de participants annulé ou non présents le jour de la prestation, les frais de résiliation porteront sur 100% du prix unitaire figurant dans le devis initial, multiplié par le nombre de participants annulés.

Nombre de convives supérieur à celui prévu lors de la réservation

Si le nombre de convives est supérieur au nombre annoncé, il sera facturé un supplément sur la base unitaire indiquée dans la proposition commerciale ou le devis initial.

Toutefois, en cas d'adjonction trop importante de participants supplémentaires :

La Table d'Emile & Fernand ne saurait être tenu responsable de l'impact éventuel sur la qualité de la prestation

Si cette adjonction impliquait un dépassement de la capacité d'accueil du restaurant, **La Table d'Emile & Fernand** serait dans l'obligation de refuser l'accueil des participants supplémentaires et ne pourraient en aucun cas être tenus responsables et mis en cause en raison du refus d'accueil pour raisons de sécurité de participants supplémentaires.

Annulation par La Table d'Emile & Fernand Toute annulation par **La Table d'Emile & Fernand**, et sauf cas de force majeure, entraîne le remboursement des sommes versées par le client au titre de l'acompte, à l'exclusion de toute autre indemnité **La Table d'Emile & Fernand** pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution en cas de tout événement indépendant de sa volonté faisant obstacle à son fonctionnement normal tels que grèves totales ou partielles de fournisseurs, sous-traitants ou transporteurs, interruption des transports, de la fourniture d'énergie, de matières premières ou en cas de force majeure (guerre, émeutes, manifestations, sinistres affectant les installations du restaurant, fermetures administratives pour cause de COVID...)

Déroulement de la prestation Le jour de la prestation, les convives doivent se présenter à **La Table d'Emile & Fernand** à l'heure convenue. En cas de retard, le restaurant se réserve le droit de faire attendre les convives. Si ce retard est supérieur à une heure, la réservation ne sera plus garantie. Aucune réclamation sur le déroulement de la prestation ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

Prestations supplémentaires non incluses dans la proposition commerciale ou le devis Toute prestation supplémentaire non incluse lors de la réservation – boissons, plats – fera l'objet d'une facturation complémentaire le jour même de la prestation.

Responsabilité du client Le client est réputé avoir souscrit une assurance civile pour les dommages éventuellement causés par ses convives lors du déroulement de la prestation, que ce soit des dommages infligés à d'autres clients présents ou aux biens du restaurant. Il sera seul responsable de toutes pertes, casses et dégradations qui pourraient être causées par ses convives sur les biens et le matériel appartenant au restaurant ou ceux mis à disposition du client à titre de location. **La Table d'Emile & Fernand** décline toute responsabilité en cas de dégradation ou vol de valeurs, sacs à main, portefeuilles, vêtements... appartenant aux convives ou de tout matériel entreposé dans ses salons ou terrasses.

Modalité de règlement Dans certains cas convenus à l'avance avec le client dans le devis ou la proposition commerciale, la facture sera remise le jour même de la prestation et devra être réglée sur place à la fin de celle-ci. En tout état de cause, la facturation de la prestation sera faite au plus tard en fin de mois par la comptabilité et devra être réglée à réception de facture. Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les huit jours suivant la date d'envoi de la facture.

Paiement Les moyens de paiements acceptés par **La Table d'Emile & Fernand** sont : carte bleue, espèces, chèque ou virement. Tous les « extras » devront être réglés sur place le jour de la prestation.

Attribution de compétence A défaut de règlement amiable de tout litige ou contestation concernant l'interprétation ou l'application des présentes conditions générales, seul sera compétent le tribunal de commerce de Toulouse.