



2022 / 2023

# Groupes

## Formule du marché 18€

Uniquement du Lundi au Vendredi midi  
hors jours fériés (selon menu en cours)

2 entrées au choix

-

2 Plats au choix

-

2 Desserts au choix

## Menu Dînatoire 25€

minimum 20 personnes

Pan con tomate & Jambon affiné  
Tataki de boeuf, sauce agrumes, cacahuètes  
Camembert au lait cru, rôti, miel & chips de lard  
Frites maison à la graisse de canard  
Fingers poulet panko, sauce barbecue  
Planche mixte charcuteries/fromages

-  
Verrines sucrées façon gourmand (3/p)

## Menu d'Hiver 30€

minimum 20 personnes

### ENTRÉES AU CHOIX

Velouté potimarron

Oeuf en meurette

Salade César : poulet panko, oeuf, parmesan,  
anchois, croûtons, sauce césar maison

-

### PLATS AU CHOIX

Poisson du moment ; moelleux de patate douce, légumes

Pièce de boeuf ; pomme de terres suédoise, sauce

Souris d'agneau, écrasé de pomme de terre

-

### DESSERTS AU CHOIX

Mousse au chocolat

Assiette fromage

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

annulation de convives 7 jours avant, toute demande de repas en dehors des horaires de service sera facturé en supplément,

CONTACT pour tout renseignements complémentaires à [communication.latabledemile@gmail.com](mailto:communication.latabledemile@gmail.com)

(prix net service compris)

proposition de repas hors soir de week-end et jours fériés



2022 / 2023

# Groupes

## Apéritif 5€

minimum 20 personnes

APÉRITIF DANS LA LISTE AU CHOIX ;  
Cocktail Emile (avec ou sans alcool)

Bière pression

kir

Verre de vin

(hors Racine carré, Réal, St Victor, Mercier)

Soft (hors Alain Millat)

-

Café, déca, thé au choix

1 btl de vin pour 5 pers. minimum 20 personnes

VIN ROUGE

Cuvée Emile & Fernand, Gaillac, Corbières

VIN ROSÉ

Cuvée Emile & Fernand, Gris Blanc

VIN BLANC

Fronton, Côtes de Gascogne sec ou doux

-

Eau minérale ou Gazeuse ( 1 btl / 3pers)

-

1 Soft ou soda / pers

-

Café ou déca

Ou

## Apéritif + Vins + Café 10€

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

annulation de convives 7 jours avant, toute demande de repas en dehors des horaires de service sera facturé en supplément,

CONTACT pour tout renseignements complémentaires à [communication.latabledemile@gmail.com](mailto:communication.latabledemile@gmail.com)

(prix net service compris)

proposition de repas hors soir de week-end et jours fériés