2023 *Groupes*

Menu à 25€

minimum 20 personnes

à partager

Planche de charcuterie, Taraki de Boeuf et de Thon,
Pan Con Tomate,
Frites maisons
Camembert Rôti, Brie truffé,

****

Brownie

(Pour un Gâteau d'Anniversaire un supplément de 2€ sera appliqué par personnes)

minimum 20 personnes

Menu à 35€

Entrées:
Préssé de Canard à la pistache
ou
Tartare de Saumon à la mangue
Plats:
Filet de Canette, écrasé de pomme de terre truffé
ou
Dos de Cabillaud, Mousseline de patates douces

Supplément Fromage 5€: Brie Truffé

Desserts:
L'entremet de Fernand
(au chocolat ou aux fruits de saison)
ou
Crème brûlée à la Vanille de Madagascar

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
(prix net service compris)
proposition de repas hors soir de week-end et jours fériés

EMILE &
FERNAND

2023

Groupes

Apéritif ou Vin 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

Ou

1 btl de vin pour 5 pers. minimum 20 personnes

VIN ROUGE
Gaillac, IGP Côtes du Tarn
VIN ROSÉ
IGP Côtes du Tarn, Gris Blanc
VIN BLANC
Côtes de Gascogne sec ou doux
-
Eau minérale ou Gazeuse (1 btl / 3pers)
-
Café ou déca

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
(prix net service compris)
proposition de repas hors soir de week-end et jours fériés

2023

Conditions Générales de Vente

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'ÉMILE & FERNAND se réserve 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 30% du prix de la prestation, accompagné du retour du devis ou de la proposition commerciale revêtu de la mention " Bon pour accord ". À 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 de 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 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 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 annulés 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 annulés 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'ÉMILE & 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'ÉMILE & FERNAND serait dans l'obligation de refuser l'accueil des participants supplémentaires et ne pourrait en aucun cas être tenu responsable et mis en cause en raison de refus d'accueil pour raisons de sécurité de participants supplémentaires.

Annulation par LA TABLE D'ÉMILE & FERNAND: Toute annulation par LA TABLE D'ÉMILE & 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'ÉMILE ET 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, 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'ÉMILE & 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'ÉMILE & FERNAND décline toute responsabilité en cas de dégradation ou vol de valeurs, sacs à main, porte documents, 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 la facture. Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalabe 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'ÉMILE & FERNAND sont : Carte Bleue, espèces, chèque, ou virement.

Tous les " EXTRAS" devront être réglés sur place le jour de la prestation.

Attribution de compétence : à 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.