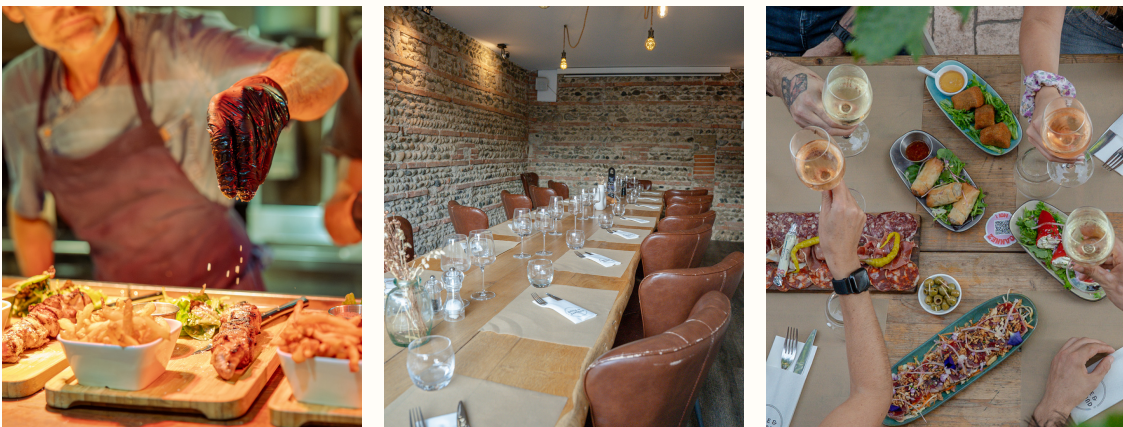


PRESTATIONS DE GROUPES

PRO & PARTICULIERS

LA TABLE D'ÉMILE ET FERNAND



VIVEZ VOS MOMENTS D'EXCEPTION AU
RESTAURANT LA TABLE D'ÉMILE ET FERNAND

1 BIENVENUE AU RESTAURANT LA TABLE D'ÉMILE ET FERNAND

Véritable vestige du passé, notre restaurant familial a ouvert ses portes en 2014 dans l'ancien atelier de menuiserie d'Émile notre grand-oncle, et Fernand notre grand-père.

Nous avons à cœur de préserver l'authenticité des lieux, en conservant le charme de l'architecture et des décors d'origine, tout en y apportant le confort et la convivialité d'aujourd'hui.

Notre carte de cuisine française est élaborée à partir de produits frais et de qualité, pour offrir des plats généreux et savoureux. Nos viandes sont sélectionnées chaque jour avec le plus grand soin.

Nous disposons également d'un espace grillade au feu de bois, d'une cave à vin, ainsi que de salles et espaces privatisables pour vos repas de groupe, séminaires ou team-buildings.

Au plaisir de vous recevoir,
L'équipe de La Table d'Émile & Fernand



2 FORMULES DE GROUPE

REPAS D'AFFAIRE

Pour vous offrir un moment gourmand sur-mesure, nous avons conçu des formules* de groupe spécialement adaptées à vos repas et événements d'entreprise.

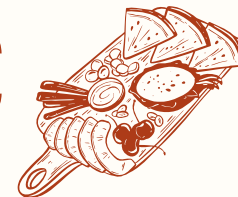
Imaginées par notre Chef, ces formules sont entièrement faites maison, à partir de produits frais.

Une liste des allergènes est à votre disposition, et nous restons à votre écoute pour toute demande particulière afin de répondre au mieux à vos besoins.



*prix nets, service compris

FORMULE TAPAS 30€



Hors vendredi soir et samedi soir

NOTRE COCKTAIL EMILE

À PARTAGER

CAPPUCCINO DE BUTTERNUT, ÉCLAT DE NOISETTES ET SON HUILE

TATAKI DE MAGRET MARINADE ASIATIQUE

CAMEMBERT FONDANT, LARD GRILLÉ ET CONFITURE DE FIGES

CROUSTILLANTS D'EFFILOCHÉ DE CANARD

PLANCHE DE CHARCUTERIES

FRITES MAISON

3 MIGNARDISES PAR PERSONNE (PLANCHE DESSERTS)

OU

DESSERT PERSONNALISÉ : ENTREMET FRUITS ROUGES OU CHOCOLAT
POUR ANNIVERSAIRE +2€ PAR PERSONNE

(12 PERSONNES MINIMUM)

Les formules présentées dans ce livret sont susceptibles de varier en fonction des arrivages et de la disponibilité des produits. Pour toute demande particulière ou modification, merci de nous contacter par téléphone ou par e-mail (coordonnées en fin de livret).

*prix par personne

FORMULE À 35€

Hors vendredi soir et samedi soir



ENTRÉES

CAPPUCCINO DE BUTTERNUT, ÉCLAT DE NOISETTES ET SON HUILE

OU

SALADE CABÉCOU TOMATES CONFITES, NOISETTES, TOATS ET MIEL

PLATS

BROCHETTE DE PLUMA DE COCHON FRITES ET SALADE SAUCE ÉCHALOTES

OU

POISSON (SELON ARRIVAGE) AVEC MOUSSELINE DE LÉGUMES

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

OU

MOELLEUX CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE

OU

DESSERT PERSONNALISÉ : ENTREMET FRUITS ROUGES OU CHOCOLAT POUR ANNIVERSAIRE +2€ PAR PERSONNE

(12 PERSONNES MINIMUM)

*prix par personne

FORMULE À 40€

Disponible tous les jours midi & soir



ENTRÉES

CROUSTILLANTS D'EFFILOCHÉ DE CANARD

OU

ŒUF CROUSTI-FONDANT, CRÈME PARFUMÉE AUX CÈPES

PLATS

BROCHETTE DE PLUMA DE COCHON FRITES ET SALADE SAUCE ÉCHALOTES

OU

FILET DE BAR SNACKÉ, MOUSSELINE DU MOMENT

OU

CUISSE DE CANARD CONFITE PAR LE CHEF, HARICOTS TARBAIS FONDANT

DESSERTS

BANOFFEE

OU

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU ET SON CARAMEL BEURRE SALÉ

OU

TATIN REVISITÉE, SABLÉ BRETON

OU

DESSERT PERSONNALISÉ : ENTREMET FRUITS ROUGES OU CHOCOLAT POUR ANNIVERSAIRE +2€ PAR PERSONNE

(12 PERSONNES MINIMUM)

*prix par personne

MENU FESTIF À 30€

Disponible tous les jours midi et soir

ENTRÉES

CAPPUCCINO DE CÈPES

OU

PARIS-BREST SAUMON AVOCAT

PLATS

BROCHETTE DE PLUMA DE COCHON FRITES ET SALADE SAUCE ÉCHALOTES

OU

POISSON (SELON ARRIVAGE) AVEC MOUSSELINE DE LÉGUMES

OU

CUISSE DE CANARD CONFITE PAR LE CHEF, HARICOTS TARBAIS FONDANT

DESSERTS

BÛCHE CHOCOLAT & PRALINÉ

OU

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU ET CRÈME DE MARRON

OU

DESSERT PERSONNALISÉ : ENTREMET FRUITS ROUGE OU CHOCOLAT POUR ANNIVERSAIRE +2€ PAR PERSONNE

(12 PERSONNES MINIMUM)

MENU FESTIF À 40€

Disponible tous les jours midi et soir

ENTRÉES

CAPPUCCINO DE CÈPES AVEC ÉCLATS DE FOIE GRAS

OU

TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE ET HERBES FRAÎCHE

PLATS

CUISSE DE CANARD CONFITE PAR LE CHEF, HARICOTS TARBAIS FONDANT

OU

FILET DE BAR, BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE ET SON RISOTTO

OU

FONDANT DE JOUE DE BOEUF, GRATIN DAUPHINOIS ET SON JUS AU FOIE GRAS

DESSERTS

BÛCHE CHOCOLAT & PRALINÉ

OU

TATIN AUX POMMES ET MARRON

OU

DESSERT PERSONNALISÉ : ENTREMET FRUITS ROUGE OU CHOCOLAT POUR ANNIVERSAIRE +2€ PAR PERSONNE

(12 PERSONNES MINIMUM)

FORMULES BOISSONS

10€ par personne

APÉRITIF / VIN / EAU / CAFÉ

APÉRITIFS (1 PAR PERSONNE)

Au choix : Cocktail Emile ou Virgin Emile, muscat, Suze, Kir, verre de Vin (blanc, rosé ou rouge), Coca-Cola, jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas

VINS (1 BOUTEILLE POUR 5)

VIN BLANC VIN ROSÉ VIN ROUGE

- Doux
- Sec & fruité

EAUX PLATES ET GAZEUSES ET CAFÉS

(1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES)

(12 PERSONNES MINIMUM)

*prix par personne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

FORMULE BOISSONS

5€ par personne

VIN & EAU MINÉRALE

VINS (1 BOUTEILLE POUR 5)

VIN BLANC VIN ROSÉ VIN ROUGE

- Doux
- Sec & fruité

EAUX PLATES ET GAZEUSES

(1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES)

(12 PERSONNES MINIMUM)

*prix par personne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

15€ par personne

APÉRITIF / VIN / EAU / CAFÉ / CHAMPAGNE

APÉRITIFS (1 PAR PERSONNE)

Au choix : Cocktail Emile ou Virgin Emile, muscat, Suze, Kir, verre de Vin (blanc, rosé ou rouge), Coca-Cola, jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas

VINS (1 BOUTEILLE POUR 5)

VIN BLANC VIN ROSÉ VIN ROUGE

- Doux
- Sec & fruité

EAUX PLATES ET GAZEUSES ET CAFÉS

(1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES)

COUPE DE CHAMPAGNE MERCIER



5€ par personne

APÉRITIF & CAFÉ

APÉRITIFS (1 PAR PERSONNE)

Au choix : Cocktail Emile ou Virgin Emile, muscat, Suze, Kir, verre de Vin (blanc, rosé ou rouge), Coca-Cola, jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas

CAFÉS



4 NOS SERVICES

Nous accueillons jusqu'à **35 convives** en salle et jusqu'à **50 personnes** dans notre jardin, idéal pour les beaux jours.

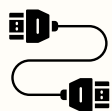
LES ATOUTS DU LIEU

- ✓ ESPACES CONVIVIAUX & AUTHENTIQUES
- ✓ CUISINE DE QUALITÉ & FAIT MAISON
- ✓ ACCUEIL CHALEUREUX ET PERSONNALISÉ
- ✓ ACCESSIBILITÉ EN TRANSPORTS & VOITURE

À VOTRE DISPOSITION



Wifi



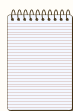
Cable HDMI



Ecran



Stylos



Feuilles



Climatisation



Parking



Transport en commun
(bus / métro La Vache)

5 CONTACT

VOTRE SATISFACTION EST NOTRE PRIORITÉ

Nos responsables se tiennent à votre disposition pour tous renseignements, demande de réservation, coordination de votre événement ainsi que pour toute demande sur-mesure.



05 62 80 48 94



communication.latabledemile@gmail.com



@latable_emilefernand



La Table d'Emile et Fernand

À TRÈS BIENTÔT !

