

# 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

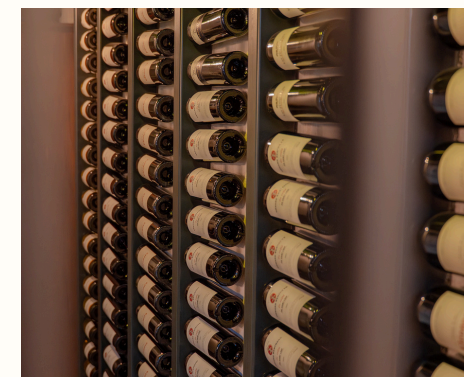
Véritable vestige du passé, notre restaurant familial a ouvert ses portes en 2014 dans l'ancien atelier de menuiserie d'Émile notre grand-oncle, et Fernand notre grand-père.

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€ du lundi au vendredi midi  
35€ le week-end  
assis ou debout



### À PARTAGER

ACCRAIS DE LA MER

CHIPIRONS À LA PLANCHA, PERSILLADE CITRONNÉE

BURRATA CRÉMEUSE, CŒUR COULANT ET SES TOASTS GRILLÉS

ENTRECÔTE TRANCHÉE

MAGRET TRANCHÉ

PLANCHE DE CHARCUTERIES

FRITES MAISON

3 MIGNARDISES PAR PERSONNE (PLANCHE DESSERTS)

**(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 CLASSIQUE



35€ en semaine / 40€ le vendredi soir et week-end

## ENTRÉE AU CHOIX

TARTARE DE SAUMON

ŒUF PARFAIT

COEUR DE CANARD EN PERSILLADE

## PLAT AU CHOIX

SALADE DE LÉGUMES THAÏ

BROCHETTE DE PLUMA DE COCHON

CHIFFONADE DE BŒUF, FINES TRANCHES, SAUCE TARTARE

POISSON DU MOMENT (SELON ARRIVAGE)

## DESSERT AU CHOIX

ILE FLOTTANTE

BROCHETTE DE FRUITS, SAUCE CHOCOLAT

FINANCIER CITRON, CHANTILLY FRAMBOISE

**(12 PERSONNES MINIMUM)**

\*prix par personne

4

# FORMULE SIGNATURE



45€ en semaine / 49€ le vendredi soir et week-end

## ENTRÉE AU CHOIX

BURRATA CRÉMEUSE, CŒUR COULANT ET SES TOASTS GRILLÉS

TARTARE DE BAR EXOTIQUE AU FRUIT DE LA PASSION

ASSIETTE DE CHARCUTERIES (JAMBON SERRANO, SAUCISSON, CHORIZO, BEURRE)

## PLAT AU CHOIX

ENTRECÔTE (ENVIRON 300G)

MAGRET DE CANARD - MAISON SAMARAN (ENVIRON 350G)

SEICHES EN PERSILLADE

BROCHETTE DE PLUMA DE COCHON (ENVIRON 250G)

## DESSERT AU CHOIX

PROFITEROLES CHOCOLAT

BRIOCHE PERDUE OU PAS ET SON CARAMEL BEURRE SALÉ

BANOFFEE

**(12 PERSONNES MINIMUM)**

\*prix par personne

5

# FORMULES BOISSONS

**12€ par personne**

APÉRITIF / VIN / EAU / CAFÉ

## APÉRITIFS (1 PAR PERSONNE)

Au choix : Cocktail Emile, Signature, Mojito, Mocktails, Apéritif classique (hors spiritueux), Bière 1664 ou Grimbergen en 25cl, Softs

## VINS (1 BOUTEILLE POUR 4)

**VIN BLANC**    **VIN ROSÉ**    **VIN ROUGE**

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Horgelus Doux</li><li>• Horgelus Sec &amp; fruité</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Alta</li><li>• Corse</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pic St Loup</li><li>• Côte du Rhone 45</li><li>• Eleonora</li></ul> |
|---|--|---|

## EAUX MINÉRALES ET GAZEUSES

(1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES)

## BOISSON CHAUDE AU CHOIX

(SAUF IRISH COFFEE)

**20€ par personne**

APÉRITIF / VIN / EAU / CAFÉ / CHAMPAGNE

## APÉRITIFS (1 PAR PERSONNE)

Au choix : Cocktail Emile, Signature, Mojito, Apéritif classique (hors spiritueux), Bière 1664 ou Grimbergen en 25cl

## VINS (1 BOUTEILLE POUR 4)

**VIN BLANC**    **VIN ROSÉ**    **VIN ROUGE**

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Very Chardonnay</li><li>• Horgelus Sec &amp; fruité</li><li>• Jurançon</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Whispering</li><li>• Alta</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Minervoys</li><li>• Corbière</li></ul> |
|--|---|--|

## EAUX MINÉRALES ET GAZEUSES

(1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES)

## BOISSON CHAUDE AU CHOIX

(SAUF IRISH COFFEE)

## COUPE DE CHAMPAGNE MERCIER

**(12 PERSONNES MINIMUM)**

\*prix par personne

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



## 4 NOS SERVICES

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

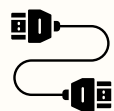
### LES ATOUTS DU LIEU

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

### À VOTRE DISPOSITION



Wifi



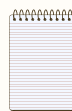
Cable HDMI



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 !

