

PRESTATIONS DE GROUPES

PRO & PARTICULIERS

LA TABLE D'ÉMILE ET FERNAND



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



Sommaire

BIENVENUE CHEZ ÉMILE ET FERNAND 2

NOS ESPACES 4

NOS FORMULES 11

NOS SERVICES 17

CONTACT 18

GALERIE 19



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 grillades 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 NOS ESPACES

L'ESPACE GALET GARONNAIS

Baignée de lumière lors des beaux jours, cette pièce compte parmi nos espaces les plus récents.

Installée à l'écart de la salle principale, la tablée offre un cadre intime et convivial, pouvant accueillir jusqu'à **une vingtaine de personnes**.

Elle vous permet de profiter d'une vue agréable sur nos extérieurs verdoyants l'été, et d'une atmosphère paisible en hiver.





2 NOS ESPACES

LE SALON PRIVATIF

Dotée d'une grande table en chêne massif, cette pièce, aménagée au cœur de l'ancienne entrée de la grange en pierre toulousaine, dégage un authentique caractère et peut accueillir jusqu'à **22 convives**.

Situé à l'écart de la salle principale et ouvrant sur l'extérieur, cet espace allie charme et confort, idéal pour un moment de travail ou de partage en toute tranquillité.

Pensée pour vos réunions et événements professionnels, elle est équipée d'un vidéoprojecteur, d'une toile de projection et de toutes les connexions nécessaires (Wi-Fi, HDMI...).

Du matériel complémentaire peut également être mis à disposition sur simple demande.



2 NOS ESPACES

LA CHEMINÉE

Installez-vous près du feu (ou presque !) lors des journées d'hiver, ou profitez de la lumière naturelle qui traverse nos grandes verrières en saison estivale.

Situé dans un coin calme du restaurant, cet espace peut être privatisé et modulé selon vos besoins, pour accueillir jusqu'à une **vingtaine de collaborateurs** dans une ambiance conviviale et apaisante.



2 NOS ESPACES

LA SALLE PRINCIPALE

Entièrement privatisable et modulable selon vos besoins, cet espace bénéficie de la plus grande capacité d'accueil à l'intérieur de l'établissement.

Il peut recevoir jusqu'à une **trentaine de collaborateurs**, dans une atmosphère spacieuse et chaleureuse, propice aux échanges et à la convivialité.





2 NOS ESPACES

L'ESPACE EXTÉRIEUR

Entièrement privatisable et modulable selon vos besoins, cet espace offre un cadre agréable aux beaux jours,.

L'espace peut accueillir jusqu'à une **quarantaine de collaborateurs**, dans une atmosphère conviviale et détendue, propice aux échanges et moments de partage.



3 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.

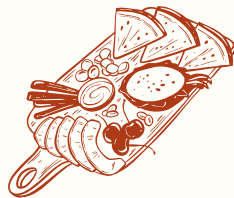
Imaginées par notre Chef, ces formules sont entièrement faites maison, à partir de produits frais.

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.



FORMULE TAPAS

30€ du lundi au vendredi midi
35€ le week-end
assis ou debout



À PARTAGER

ACCRAS 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

BAVETTE D'ALOYAU

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

Option

Événement :

UN GRAND GÂTEAU
À LA DEMANDE À PARTAGER
+2€ / PERSONNE

(12 PERSONNES MINIMUM)

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)

BROCHETTE DE PLUMA DE COCHON (ENVIRON 250G)

SEICHES EN PERSILLADE

DESSERT AU CHOIX

PROFITEROLES CHOCOLAT

BANOFFEE

BRIOCHE PERDUE OU PAS ET SON CARAMEL BEURRE SALÉ



(12 PERSONNES MINIMUM)

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

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">• Very Chardonnay• Horgelus Sec & fruité• Jurançon | <ul style="list-style-type: none">• Whispering• Alta | <ul style="list-style-type: none">• Minervois• Corbière |
|--|---|--|

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

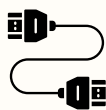


ACCESSIBILITÉ EN
TRANSPORTS & VOITURE

À VOTRE DISPOSITION



Wifi



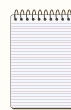
Cable HDMI



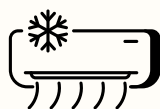
Ecran



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](https://www.instagram.com/latable_emilefernand)



La Table d'Emile et Fernand



[@latable_emilefernand](https://www.tiktok.com/@latable_emilefernand)

À TRÈS BIENTÔT !







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 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'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.

LA TABLE D'ÉMILE ET FERNAND



Horaires d'ouverture

LUN-MAR-MER 12H-14H // 19H30-21H30
JEU-VEN-SAM 12H-14H // 19H30-22H

Adresse

374 BIS, AVENUE DE FRONTON
31200 TOULOUSE



latable_emilefernand