

Formules groupes (uniquement au déjeuner)

Conditions de vente :

En cas d'annulation d'un ou plusieurs convives, à partir de 48h avant le repas confirmé, celui-ci vous sera facturé dans sa totalité. (Toute annulation doit se faire par mail)

Merci de prévoir sur place le jour du repas un règlement de la somme globale de votre prestation, nous n'acceptons pas les chèques.

Par souci de qualité et afin d'assurer un bon service, nous acceptons les tables au-delà de 11 couverts à la condition d'un choix de menu unique pour l'ensemble de vos convives.

A noter que nous pouvons gérer quelques exceptions, la modification d'un plat pour quelques clients en cas d'allergie, intolérance et/ou régime alimentaire spécifique.

Choix des formules

1. Formule Table & Partage 35€ par / personne

Amuse bouche

Entrée/plat/dessert + café

Eau Table & Partage (plate et/ou gazeuse) à volonté

2. Formule business 41€ par / personne

Amuse bouche

Entrée/plat/dessert + café

Eau Table & Partage (plate et/ou gazeuse) à volonté

Vin : Une bouteille de vin (blanc, rouge, rosé) pour 4 personnes

3. Formule gourmande 45€ par / personne

Apéritif : Coupe de champagne, mocktail ou jus de fruits Patrick Font

Amuse bouche

Entrée/plat/dessert + café

Eau Table & Partage (plate et/ou gazeuse) à volonté

4. Formule prestige 51€ par / personne

Apéritif : Coupe de champagne, mocktail ou jus de fruits Patrick Font

Amuse bouche

Entrée/plat/dessert + café

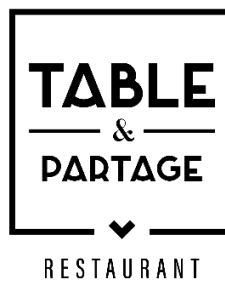
Eau Table & Partage (plate et/ou gazeuse) à volonté

Vin : Une bouteille de vin (blanc, rouge, rosé) pour 4 personnes

Table & Partage - 52 rue Etienne Richerand, 69003 Lyon – France +33 (0)4 87 24 79 74

Mail : contact@table-et-partage.com – www.table-et-partage.com





Exemple de menu

(Nos menus sont faits en fonctions des produits du marché et de saison)

Entrées

Velouté d'artichaut, crème semi-montée à l'huile de truffe & copeaux de châtaignes

Ou

Raviole ouverte de poisson aux herbes fraîches, bouillon végétal au gingembre & agrumes

Plats

Coeur de rumsteck français servi au poêlon, pommes de terre grenaille & légumes verts en persillade, jus de veau infusé au thym frais & cervelle de canut

Ou

Poisson du jour rôti, aubergine grillée et confite & caviar d'aubergine au curry doux gratinée au parmesan, sauce vin blanc émulsionnée

Dessert ou fromage

Mi-cuit au chocolat, cœur coulant & glace à la vanille Bourbon

Ou

Demi Saint-Marcellin du Père Marcellin & confiture maison

Table & Partage - 52 rue Etienne Richerand, 69003 Lyon – France +33 (0)4 87 24 79 74

Mail : contact@table-et-partage.com – www.table-et-partage.com

