Formules groupes 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 9 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 sur une base de menu déjeuner

menu unique pour l'ensemble du groupe

1. **Formule Table & Partage 35€ par / personne**

Amuse bouche
Entrée/plat/dessert + café
Eau Table & Partage (plate et/ou gazeuse) à volonté

2. **Formule Affaires 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 Plaisir 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

@TABLEETPARTAGE

MENU FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

à partir de novembre 2026

45,00€ TTC p/pers

(Uniquement le midi, menu hors boissons)

Amuse bouche

Entrées

Rose de saumon fumé, crème aigrelette parfumée au wasabi & oeufs de truite
ou
Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes & crème montée aux saveurs de truffe

Plats

Risotto crémeux au parmesan frais & noix de Saint Jacques passées au grill
ou
Demi magret de canard rôti, carotte fane cuite au sautoir & mousseline de carotte parfumée au gingembre et citronnelle

Option Fromage

Demi Saint-Marcellin ou assortiment de fromages du Père Marcellin & confiture **(+5,00€)**

Dessert

La tarte au citron meringuée revisitée par Table & Partage
ou
Café gourmand

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

@TABLEETPARTAGE