



REPAS DE GROUPES

TARIFS 2019



Sur une base **minimum de 15 adultes**

Formule unique et menu identique pour l'ensemble du groupe.

Le **choix du menu** devra être transmis maximum **8 jours avant la date** de prestation ainsi que toutes allergies ou régimes alimentaires.

Quelques modifications pourront cependant être acceptées le jour même

Les menus sont établis sous réserve de disponibilités des produits demandés.

Dans toutes les formules proposées,

L'apéritif « classique » est au choix parmi : kir, verre de vin, bière, pastis ou soft

L'apéritif « premium » est au choix parmi tous les apéritifs de la carte (hors cocktails créations)

Le vin en bouteille est un Costières de Nîmes Château Valcombe rouge, rosé ou blanc

servi « à discrétion » (soit 1 bouteille pour 3 personnes environ)(au-delà, les bouteilles seront facturées 20€)

HIVER- Ouverture tous les midis 7/7j du 01 octobre au 30 avril

ETE- Ouverture midis et soirs 7/7j du 01 mai au 30 septembre

Tél : 04.66.64.09.93

Mail : contact@lestablesdelafontaine.com

Site internet : <https://www.lestablesdelafontaine.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/Les-Tables-de-la-Fontaine>

FORMULES « la Fourmi »

Servi uniquement le midi du lundi au samedi/ hors dimanches et jours fériés

Formule unique et menu identique pour l'ensemble du groupe.

| | |
|--|--------|
| ❖ Formule 1 : plat + dessert + café | 16.50€ |
| ❖ Formule 2 : entrée + plat + café | 17.50€ |
| ❖ Formule 3 : entrée + plat + dessert | 18.80€ |
| ❖ Formule 4 : entrée + plat + dessert + café ou 1 verre de vin | 20.00€ |
| ❖ Formule 5 : entrée + plat + dessert + café + vin en pichet | 23.00€ |
| ❖ Formule 6 : apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en pichet | 25.00€ |
| ❖ Formule 7 : apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille | 28.00€ |
| ❖ Formule 13 : apéritif classique+ « Tartinades » + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille | 30.00€ |

MENU « la Fourmi »

Entrées

« Les Tartinades »

Caviar d'aubergines vanillée, tapenade noire maison, poivrons rouges marinés, petits croûtons

ou

Petite salade de tomates anciennes, mozzarella di Buffala, parmesan et pesto

ou

Gaspacho maison, tartare tomates et concombre, crème fouettée à la roquette

ou

Piquillos farcis à la brandade, pesto, mesclun

Plats

Gratiné de brandade, aubergines et coulis de tomates à l'estragon

ou

Poisson du Jour, sauce vierge aneth et agrumes

ou

Demi-magret de canard, au poivre de Timut et vinaigre de framboise

ou

Epaule d'agneau roulée aux herbes, jus au thym

ou

Suprême de Pintade rôti, jus de volaille crémée, amandes douces/amères

+

Accompagnements du Jour

Desserts

Panacotta du moment

ou

Moelleux au chocolat noir, éclats de noix

ou

Entremet léger aux fruits de la saison

(poires/caramel ou fraises/vanille ou abricots/verveine ou framboises/chocolat)

FORMULES « la Cigale »

Tous les jours (hors Jeudis de Nîmes et jour de fêtes)

Formule unique et menu identique pour l'ensemble du groupe.

- ❖ Formule 10 : 32.00€
Entrée + plat + dessert + café + vin en pichet
- ❖ Formule 11 : 35.00€
Apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en pichet
- ❖ Formule 12 : 37.00€
Apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille
- ❖ Formule 13 : 41.00€
Apéritif « premium » + « Tartinades » + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille
- ❖ Formule 14 : 45.00€
Apéritif « premium » + « Tartinades » + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille
+ 1 coupette avec le dessert

MENU « la Cigale »

Entrées

« Les Tartinades »

Caviar d'aubergines vanillée, tapenade noire maison, poivrons rouges marinés, petits croûtons

ou

Piquillos farcis à la brandade, pesto, mesclun

ou

Tartare de saumon, dès de fruits de saison, herbes fraîches et citron vert

ou

Foie gras maison et chutney aux fruits secs, brioche toastée

Plats

Gratiné de brandade, aubergines et coulis de tomates à l'estragon

ou

Filets de bar, aubergines rôties garnie à la ratatouille et quinoa

ou

Carré d'agneau rôti, jus sarriette et ail noir

ou

Suprême de Pintade rôti, jus de volaille crémée, amandes douces/amères

ou

Pluma de cochon ibérique à la plancha, jus façon barbecue

+

Accompagnements du Jour

Desserts

Moelleux au chocolat noir, éclats de noix

ou

Entremet léger aux fruits de la saison

ou

Soufflé glacé grand Marnier, sauce à l'orange

FORMULES « la Cour du Lion »

A partir de 25 personnes



Repas debout sous forme de cocktail déjeunatoire ou dînatoire
Installation de plusieurs buffets nappés blancs
Tables et chaises à disposition

- ❖ Formule 15 : 35.00€
Buffet salé + buffet sucré + vin en bouteille
- ❖ Formule 16 : 39.00€
Apéritif classique + buffet salé + buffet sucré + café + vin en bouteille + fontaine d'eau aromatisée

BUFFET « la Cour du Lion »

Buffet salé

les « Dinettes de la Fontaine » :
Olives, tapenade, poivrons marinés, caviar d'aubergines, brandade ...
+
Assortiment de toasts et verrines fraîcheur de saison (4 par personne)
+
Minis brochettes de magret de canard
+
Pluma de cochon ibérique (sup +2€)
+
Crevettes panées Panko
+
Planches de charcuterie et fromages

Buffet sucré

Assortiments de mignardises maison (4 par personne)

OPTIONS

❖ MENU ENFANT (moins de 10 ans)

Boisson sans alcool (sirop, coca, perrier ou jus) + plat + dessert 12.00€

MENU « Petits lapins »

Plat

Steak haché, frites maison, salade de maïs et tomates

ou

Croustillants de poulet, frites maison, salade de maïs et tomates

Dessert

1 boule de Glace

ou

Une mousse au chocolat maison

ou

Part de dessert choisi dans le menu adulte

❖ FROMAGE

Fromages affinés par Mr Vergne MOF 2019 4.00€ / pers

Assiette de fromage de saison (3 portions de fromages selon la saison, mesclun)

ou

Mini-plateau de fromages à picorer

❖ BOISSONS

Eaux minérales plates et gazeuses 1.50€ / pers

Vin AOC Pic St Loup-Terroir de la Gravette "Tourtourel " 3.00€ / pers

Cocktail maison en vasque : mojito, planteur, soupe champenoise, cocktail personnalisé

5.00€ / pers

Pétillant de Limoux-Sieur d'Arques « Première Bulle »

20.00€ / 75cl

Nicolas Feuillate brut

35.00€ / 75cl

Nicolas Feuillate rosé

45.00€ / 75cl

Louis Roederer

55.00€ / 75cl

Droits de bouchon

5.00€ / bouteille de vin ouverte

8.00€ / bouteille de champagne ouverte

L'établissement se réserve le droit de demander un "Droit de bouchon" qui a pour vocation de justifier la mise à disposition de la vaisselle, le stockage des boissons ainsi que le service.

❖ SOIREES / REUNIONS / EVENEMENTS SPECIAUX :

Privatisation de la « salle à manger » au-delà de 15 personnes

offert

Privatisation de la terrasse de Diane au-delà de 35 personnes

offert

Conférence : mise à disposition d'un écran de projection

offert

Soirée musicale : service d'un DJ de 20h à 1h

300.00€

GATEAUX D'ANNIVERSAIRE- BAPTEMES ...

la part de gâteau remplace le dessert dans la formule

Nos pâtisseries peuvent confectionner tous gâteaux à votre demande : parfums particuliers, décoration de baptême, décors anniversaires ou fêtes, bûches de Noël ... ainsi que des mignardises : macarons, meringues, biscuits sablés, caramels, guimauves, bonbons de chocolats ... pour garnir vos tables

Tarte meringuée aux 2 citrons

Forêt Noire

Entremet « Tout chocolat » :

Entremet léger aux fruits de saison :

poires/caramel

fraises/vanille

abricots/verveine

framboises/chocolat

Pièce montée

Choux fourrés à la crème vanillée et caramel craquant

2.00€ / pers en supplément

Mignardises

2.00€ / pers en supplément



INFOS PRATIQUES

Notre établissement est situé à l'entrée ouest du Jardin de la Fontaine

Le JARDIN DE LA FONTAINE figure parmi les premiers jardins publics d'Europe ;

classé au titre des monuments historiques, sur la liste des Jardins remarquables. **Le temple de Diane** jouxtant l'établissement et **La Tour magne** située à 400m font partie des sites antiques de la ville.

Les Jardins sont ouverts : de 7h30 à 22h30 en été / 7h30 à 18h30 en hiver / Jusqu'à minuit en été



Nous disposons de plusieurs espaces d'accueil :

En extérieur

« la Grande terrasse publique »



« la terrasse de Diane »



En intérieur

« la salle à manger »



« la grande salle »



Temps de service rapide d'1h30 en menu entrée+ plat +dessert

Capacité d'accueil **jusqu'à 120 personnes**

Parking bus à 150m (devant l'entrée du Jardin / en haut du boulevard J.Jaurès)

Repas chauffeur « à emporter » offert pour 25 repas payés

Repas guide offert pour 25 repas payés