

La Table du 9 Bis

Restaurant traiteur

Présentation



La Table du 9 Bis

Au sein de la Maison Diocésaine, La Table du 9 bis vous propose son offre de restauration quotidienne à 15€ comprenant entrée, plat et dessert, nous disposons d'une capacité d'accueil de 140 personnes.

Également Traiteur, nous vous accompagnons pour tous vos événements en vous proposant des prestations sur mesure « clés en main » salle et traiteur pour organiser votre fête, déjeuner ou dîner familial, vos vins d'honneur, buffets, des salles de restaurant, un parc de deux hectares, sont à votre disposition et toute une équipe à votre écoute pour définir avec vous vos besoins.

La Table du 9 bis, c'est aussi, en collaboration avec Le Neuf Bis, la possibilité de vous proposer des salles de réunions, des solutions d'hébergement, ainsi qu'une offre de prestations d'accueil (prestations de pause et café d'accueil)

N'hésitez pas à nous contacter

Contact : 06 61 36 39 19 ou societejmg@sfr.fr

Conditions Générales de Vente

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la EURL JMG :
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 et par personne pour toutes les prestations.
Pour la privatisation d'une salle ou des prestations annexes, les tarifs sont forfaitaires.
Il est possible de réserver le parc pour des événements sur réservation et sur devis, en complément du devis traiteur établi.
Les tarifs applicables sont ceux en vigueur au moment de la réservation.
Un droit de bouchon de **8 euros** par bouteille s'applique si lors de la réservation de la prestation, le vin n'est pas compris.

Confirmation de réservation

Toute réservation n'est effective et confirmée qu'après réception d'un acompte de 50% du prix de la prestation, accompagné du retour du devis ou de la proposition commerciale revêtu de la mention « bon pour accord ».
A 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 du 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 **14** 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 **14** jours ouvrables avant le déroulement de la prestation.
Pour toute modification **8** jours ou moins avant la date de la prestation, quel que soit le nombre de participants annulé 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 du Neuf Bis ne sauraient être tenus responsables 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 du Neuf Bis seraient dans l'obligation de refuser l'accueil des participants supplémentaires et ne pourraient en aucun cas être tenus responsables et mis en cause en raison du refus d'accueil pour raisons de sécurité de participants supplémentaires.

Annulation par La Table du Neuf Bis

Toute annulation par La Table du Neuf Bis, 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.
Le restaurant La Table du Neuf Bis pourraient 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 ou 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...)

Déroulement de la prestation

Le jour de la prestation, les convives doivent se présenter au restaurant 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.
Le restaurant 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.

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 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.

Les horaires et les jours d'ouvertures

Lundi au Vendredi sauf les jours fériés

A partir de **7H00** le matin pour les pauses et de **12h à 14h** pour les repas.

Le samedi, dimanche et les jours fériés que sur réservation et au minimum de **25** personnes pour des menus à partir de **25€**.

Contact : 06 61 36 39 19 ou societejmg@sfr.fr

Nos pauses Quotidiennes

Les formules

*Uniquement sur réservation du lundi au vendredi sauf les jours fériés,
servi en salle de réunion*

Accueil à 2,50€

Café

Ou

Thé

Eau de source (50cl)

Le Neuf à 4€

Café

Ou

Thé

Eau de source (50cl)

2 viennoiseries

Gourmande à 5€

Café

Ou

Thé

Eau de source (50cl)

Jus de fruits (15cl)

2 viennoiseries

Petit Déjeuner à 6.50€

*Uniquement sur réservation du lundi au vendredi sauf les jours fériés,
servi entre 7h et 8h30 en salle de restaurant.*

Café

Ou

Thé

Ou

Chocolat

Jus de fruit

Pain frais

2 viennoiseries

Beurre

Confiture

Miel

Contact : 06 61 36 39 19 ou societejmg@sfr.fr

La Table du 9 Bis

Restaurant traiteur

Nos formules du jour

Le menu du jour à 15€

Uniquement du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de restaurant.

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation et au minimum de 25 pers avec des menus à partir de 25€.

Une entrée, un plat et un dessert au choix

Menu du jour

La formule à 12€

Uniquement du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de restaurant.

Une entrée et un plat ou Plat et un dessert au choix

Menu du jour

La formule à 9.50€

Uniquement du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de restaurant.

Plat Unique

Menu du jour

La Carte du jour

Uniquement du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de restaurant.

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation et au minimum de 25 pers avec des menus à partir de 25€.

En supplément :

Kir et ses gougères 5€

Fromage 3€

Petit café 1,40€

Petit café déca 1,60€

Grand café 2,50€

Grand café déca 2,80€

Thé 2,50€

Croque Monsieur Jambon 9,90€

Croque Saumon 11,50€

Fish and Chips 11,50€

Carpaccio de Bœuf 11,50€

Jarret de Porc 16,50€

Entrecôte Maitre d'Hôtel 14,50€

Pâtes de la semaine 10,50€

Salade César XL 12€

Salade du jour XL 12€

Garnitures: Frites/salade ou légumes du jour



Contact : 06 61 36 39 19 ou societejmg@sfr.fr

Nos formules Snackings

*Uniquement du lundi au vendredi sauf les jours fériés
Uniquement sur commande au 06 61 36 39 19 récupération
en salle de restaurant à partir de 12h15*

Les sandwiches

Poulet crudités 4,50€

Végétarien 4,20€

(crudités assorties/mayonnaise)

Jambon beurre salade 4€

Mixte 4,50€

(Jambon, emmental)

Thon Mayonnaise 4,80€

(Salade, tomate, thon mayonnaise, œufs)

Rosette salade 4€

Les salades

Salade végétarienne 6€

(Salade, tomate, carotte, mais concombre)

Salade César 7€

(Salade, poulet, tomate, œuf, oignons frits, sauce César)

Salade franc-comtoise 7€

(Salade, tomate, jambon fromage, œuf)

Salade du jour 7€

La formule Sandwichs 6,50€

Un Sandwich, un dessert au choix, une bouteille d'eau 50cl

La formule Salade 8€

Une salade, un dessert au choix, une bouteille d'eau 50cl

En supplément :

Eau 50cl 1€

Portion de frites 1,50€

Chips 0,50€



La Table du 9 Bis

Restaurant traiteur

Nos formules plateaux

Le plateau repas froid du jour à 15€

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de réunion.

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation et au minimum de 25 pers avec des menus à partir de 25€.

Un hors d'œuvre, un plat froid, un fromage ou dessert

Menu du jour

Le plateau repas froid à 15€

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de réunion.

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation et au minimum de 25 pers avec des menus à partir de 25€.

Deux hors d'œuvres, un plat froid, un dessert, un pain, une bte d'eau (50cl)

Hors d'œuvres

- Taboulé
- Crudités assorties
- Salades de lentilles aux lardons
- Salade piémontaise
- Salade de riz aux légumes
- Salade de pâtes franc-comtoise ou aux légumes
- Salade de coleslaw
- Œuf mimosa
- Terrine de viande
- Terrine de poisson
- Pâté en croûte richelieu

Plats froids

- Poulet rôti
- Chiffonnade de porc aux herbes
- Emincé de volailles
- Quiche lorraine

Dessert

- Gâteau au chocolat
- Mousse au chocolat
- Eclair chocolat
- Tarte aux fruits
- Salade de fruits
- Clafouti aux fruits
- Beignet chocolat ou fruits

En supplément :

- Kir et ses gougères 5€
- Fromage 3€
- Petit café 1,40€
- Petit café déca 1,60€
- Grand café 2,50€
- Grand café déca 2,80€
- Thé 2,50€
- Droit de bouchon 8€



Contact : 06 61 36 39 19 ou societejmg@sfr.fr

Nos formules plateaux

Le plateau repas froid à 18€

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de réunion.

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation et au minimum de 25 pers avec des menus à partir de 25€.

Deux hors d'œuvres, un plat froid, un fromage, un dessert, un pain, une bte d'eau (50cl)

Hors d'œuvres

- Taboulé
- Crudités assorties
- Salades de lentilles aux lardons
- Salade piémontaise
- Salade de riz aux légumes
- Salade de pâtes franc-comtoise ou aux légumes
- Salade de coleslaw
- Œuf mimosa
- Terrine de viande
- Terrine de poisson
- Pâté en croûte richelieu

Plats froids

- Poulet rôti
- Chiffonnade de porc aux herbes
- Emincé de volailles
- Quiche lorraine

Fromages

- Duo de fromages

Dessert

- Gâteau au chocolat
- Mousse au chocolat
- Eclair chocolat
- Tarte aux fruits
- Salade de fruits
- Clafouti aux fruits
- Beignet chocolat ou fruits

En supplément :

- Kir et ses gougères 5€
- Fromage 3€
- Petit café 1,40€
- Petit café déca 1,60€
- Grand café 2,50€
- Grand café déca 2,80€
- Thé 2,50€
- Droit de bouchon 8€



La Table du 9 Bis

Restaurant traiteur

Nos formules plateaux

Le plateau repas froid Gourmand à 25€

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de réunion.

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation et au minimum de 25 pers avec des menus à partir de 25€.

Un hors d'œuvres, un plat froid et son accompagnement, un dessert, un pain, une bte d'eau (50cl)

Hors d'œuvres

Opera de saumon

Tartare de St Jacques huile d'olive, basilic

Salade saumon fumé, crevettes aux agrumes

Foie gras maison au porto et piment d'Espelette

Chiffonnade de jambon de Bayonne 9 mois

Pâté croute d'Oie au cognac et pistache

Salade de magret fumé, tomates confites, foie gras et oignons frits

Plats froids

Chiffonnade de Bœuf rôtie

Tartare de Bœuf

Confit de veau

Jambonnette de dinde confite

Joue de porc confit

Manchons de canards aux herbes

Carpaccio de saumon mariné

Accompagnements

Salade de pommes de terre persillées

Salade de pâtes, tartare de tomates, poivron,

Salade de riz aux petits légumes confits

Salade de jeunes pousses, tomates confites, oignons frits, pommes

Dessert

Cabosse au chocolat cœur caramel noisette

Impérial chocolat mandarine

Palet sablé caramel

Brochette d'ananas

Tartare de mangue et ananas

En supplément :

Kir et ses gougères 5€

Petit café 1,40€

Petit café déca 1,60€

Grand café 2,50€

Grand café déca 2,80€

Thé 2,50€

Droit de bouchon 8€



Contact : 06 61 36 39 19 ou societejmg@sfr.fr

La Table du 9 Bis

Restaurant traiteur

Nos formules plateaux

Le plateau repas froid Gourmand à 28€

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de réunion.

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation et au minimum de 25 pers avec des menus à partir de 25€.

Un hors d'œuvres, un plat froid et son accompagnement, fromage, un dessert, un pain, une bte d'eau (50cl)

Hors d'œuvres

Opera de saumon
Tartare de St Jacques huile d'olive, basilic
Salade saumon fumé, crevettes aux agrumes
Foie gras maison au porto et piment d'Espelette
Chiffonnade de jambon de Bayonne 9 mois
Pâté croute d'Oie au cognac et pistache
Salade de magret fumé, tomates confites, foie gras et oignons frits

Plats froids

Chiffonnade de Bœuf rôtie
Tartare de Bœuf
Confit de veau
Jambonnette de dinde confite
Joue de porc confit
Manchons de canards aux herbes
Carpaccio de saumon mariné

Accompagnements

Salade de pommes de terre persillées
Salade de pâtes, tartare de tomates, poivron,
Salade de riz aux petits légumes confits
Salade de jeunes pousses, tomates confites, oignons frits, pommes

Fromages

Duo de fromages affinés

Dessert

Cabosse au chocolat cœur caramel noisette
Impérial chocolat mandarine
Palet sablé caramel
Brochette d'ananas
Tartare de mangue et ananas

En supplément :

Kir et ses gougères 5€
Petit café 1,40€
Petit café déca 1,60€
Grand café 2,50€
Grand café déca 2,80€
Thé 2,50€
Droit de bouchon 8€



Contact : 06 61 36 39 19 ou societejmg@sfr.fr

La Table du 9 Bis

Restaurant traiteur

Nos menus

Le menu à 15€

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de restaurant.

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation et au minimum de 25 pers avec des menus à partir de 25€.

Une entrée, un plat et un dessert

Entrées

- Terrine de légumes, viandes ou poissons
- Œuf Mimosa
- Tomate Monégasque ou mozzarella
- Assiette de charcuterie
- Pâté en croûte
- Salade piémontaise
- Salade Franc-comtoise
- Quiche lorraine ou provençale
- Potage
- Salade de pâtes
- Salade de riz océane

Plat et garnitures

- Sauté de dinde (curry, forestière, provençale)
- Escalopes de volaille à la crème
- Poulet rôti
- Tajine de légumes
- Blanquette de volaille
- Sauté de porc aux olives
- Paupiette de veau
- Dos de colin aux herbes
- Filet de lieu noir au safran
- Quenelle de brochet sauce Nantua
- Poêlé de pâtes aux légumes

Dessert

- Crème caramel
- Tarte aux fruits
- Panacotta
- Mousse au chocolat
- Fromage blanc coulis de fruits rouges
- Gâteau aux fruits
- Moelleux au chocolat
- Salade de fruits
- Iles flottantes
- Tarte au flan

En supplément :

- Kir et ses gougères 5€
- Fromage 3€
- Petit café 1,40€
- Petit café déca 1,60€
- Grand café 2,50€
- Grand café déca 2,80€
- Thé 2,50€
- Droit de bouchon 8€



Contact : 06 61 36 39 19 ou societejmg@sfr.fr

La Table du 9 Bis

Restaurant traiteur

Nos menus

Le menu à 20€

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de restaurant.

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation et au minimum de 25 pers avec des menus à partir de 25€.

Une entrée, un plat et un dessert

Entrées

- Terrine de saumon et crustacés
- Feuilleté de « La table du 9 bis » (Jambon, fromage, champignons)
- Salade de gésiers et magrets fumés
- Croquant de de chèvre chaud au miel, jambon cru et lit de salade
- Salade paysanne
- Cassolette de poissons
- Salade César

Plat et garnitures

- Poulet Gaston Gérard
- Poulet basquaise
- Filet mignon de porc au poivre vert
- Bœuf bourguignon
- Blanquette de Sot y laisse
- Dos de cabillaud aux herbes

Dessert

- Tarte aux fruits
- Brownies et crème Anglaise
- Trio de dessert
- Mousse au chocolat aux zestes d'orange
- Tiramisu
- Gâteau poire chocolat

En supplément :

- Kir et ses gougères 5€
- Fromage 3€
- Petit café 1,40€
- Petit café déca 1,60€
- Grand café 2,50€
- Grand café déca 2,80€
- Thé 2,50€
- Droit de bouchon 8€



Contact : 06 61 36 39 19 ou societejmg@sfr.fr

La Table du 9 Bis

Restaurant traiteur

Nos menus

Le menu à 25€

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de restaurant.

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation et au minimum de 25 pers avec des menus à partir de 25€.

Une entrée, un plat et un dessert

Entrées

Jambon persillé
Feuilleté d'escargots sauce aux herbes
Assiette de saumon et queue d'écrevisses aux agrumes
Salade Gésiers et magret fumé
Aumônière jambon cru et St Marcellin
Cassolette Océane
Salade César

Plat et garnitures

Magret de canard aux poivres vert ou bais de cassis
Suprêmes de volaille aux champignons
Blanquette de veau à l'Ancienne
Joue de Bœuf à la Bourguignonne
Pavé de saumon aux herbes

Dessert

Tarte tatin et glace vanille
Vacherin glacé
Moelleux au chocolat et crème vanille
Trio de desserts

En supplément :

Kir et ses gougères 5€
Fromage 3€
Petit café 1,40€
Petit café déca 1,60€
Grand café 2,50€
Grand café déca 2,80€
Thé 2,50€
Droit de bouchon 8€



Contact : 06 61 36 39 19 ou societejmg@sfr.fr

Nos menus

Le menu à 35€

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de restaurant.

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation et au minimum de 25 pers avec des menus à partir de 25€.

Une entrée, un plat et un dessert au choix

Entrées

Salade croustilles d'escargot de Bourgognes et jambon persillé

Œufs Meurette

Feuilleté d'escargots sauce époisses

Nonette à l'époisses sur salade de jeune pousses

Plat et garnitures

Suprêmes de volaille à la Gaston Gérard

Joue de Bœuf à la Bourguignonne

Filet de merlan au vin rouge

Fromages

Assiette de fromages de Bourgogne

Dessert

Tarte poire Cassis

Trio de desserts

Vacherin aux fruits rouges et crème de cassis

Fondant au chocolat

En supplément :

Kir et ses gougères 5€

Fromage 3€

Petit café 1,40€

Petit café déca 1,60€

Grand café 2,50€

Grand café déca 2,80€

Thé 2,50€

Droit de bouchon 8€



La Table du 9 Bis

Restaurant traiteur

Nos formules Buffets

Le Buffet classique à 20€

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de restaurant.

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation et au minimum de 25 pers avec des menus à partir de 25€.

Au choix : 3 entrées, 1 viande froide, deux desserts

Entrées

Taboulé orientale aux légumes
Œuf mimosa
Cruautés assorties
Salade de lentilles et lardons
Salade piémontaise
Salade de riz océane, ou jambon fromage, ou légumes
Salade de pâtes pesto, ou légumes, ou jambon fromage ou océane
Penné au pesto, tomates séchées, mozzarella
Quiche lorraine ou provençale
Terrine de poisson
Terrine de canard poivre vert
Terrine de légumes
Rosette
Jambon blanc
Pâté en crouste

Viande froide

Poulet rôti
Faux filet rôti
Rôti de porc aux herbes
Filet de dinde marinée

Dessert

Tarte aux fruits
Mousse au chocolat
Salade de fruits
Brownies
Muffin aux pépites de chocolat
Gâteau aux pommes
Gâteau poire chocolat

En supplément :

Petit café 1,40€
Petit café déca 1,60€
Grand café 2,50€
Grand café déca 2,80€
Thé 2,50€
Plateau de fromage 3€/pers
Droit de bouchon 8€



Contact : 06 61 36 39 19 ou societejmg@sfr.fr

La Table du 9 Bis

Restaurant traiteur

Nos formules Buffets

Le Buffet Le Neuf à 25€

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de restaurant.

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation et au minimum de 25 pers avec des menus à partir de 25€.

Au choix : 3 entrées, 1 viande froide ou plat chaud avec garnitures au choix, 2 desserts

Entrées

- Taboulé orientale aux légumes
- Œuf mimosa
- Crudités assorties
- Salade de lentilles et lardons
- Salade piémontaise
- Salade de riz océane, ou jambon fromage, ou légume
- Salade de pâtes pesto, ou légumes, ou jambon fromage ou océane
- Penné au pesto, tomates séchées, mozzarella
- Quiche lorraine ou provençale
- Terrine de poisson
- Terrine de canard poivre vert
- Terrine de légumes
- Rosette
- Jambon blanc
- Pâté en croute

Plat chauds

- Sauté de dinde (curry ou forestière, ou provençale)
- Filet mignon (curry ou forestière, ou provençale)
- Dos de colin en sauce
- Bœuf Bourguignon
- Blanquette de veau
- Garnitures**
- Gratin dauphinois
- Poêlée de légumes
- Riz pilaf
- Ecrasée de pomme de terre
- Penné

Dessert

- Tarte aux fruits
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits
- Brownies
- Muffin aux pépites de chocolat
- Gâteau aux pommes
- Gâteau poire chocolat

En supplément :

- Petit café 1,40€
- Petit café déca 1,60€
- Grand café 2,50€
- Grand café déca 2,80€
- Thé 2,50€
- Plateau de fromage 3€/pers
- Droit de bouchon 8€



Contact : 06 61 36 39 19 ou societejmg@sfr.fr

Nos formules Cocktails

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi sauf les jours fériés, servi entre 12h et 14h en salle de restaurant. Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation et au minimum de 25 pers avec des menus à partir de 25€.

Forfait 6 pièces au choix à 12€/pers ou 15€ avec une boisson au choix (un verre /pers)

Forfait 9 pièces au choix à 15€/pers ou 18€ avec une boisson au choix (un verre /pers)

Forfait 12 pièces au choix à 18€/pers ou 21€ avec une boisson au choix (un verre /pers)

Forfait 15 pièces au choix à 21€/pers ou 24€ avec une boisson au choix (un verre /pers)

Forfait 18 pièces au choix à 24€/pers ou 27€ avec une boisson au choix (un verre /pers)

Forfait 18 pièces au choix à 24€/pers ou 27€ avec une boisson au choix (un verre /pers)

Les froids

Croquant de chèvre, tomate et raisin
Croquant au saumon fumé *
Croquant au thon
Croquant au foie gras **
Croquant rilette de jambon et thon
Croquant jambon cru ricotta
Croquant chiffonnade de porc sauce béarnaise
Mini club sandwich jambon fromage
Mini club sandwich saumon *
Mini club sandwich thon et oeuf
Mini wrap jambon fromage
Mini wrap végétarien
Mini pan bagnat*
Mini bruschetta végétarienne
Sucette de chèvre et graines
Verrine tartare de tomates et feta
Verrine thon concombre tomates
Brochette italienne, tomate, mozzarella
Gougères farcis aux rillettes

Les chauds

Feuilleté roulé au jambon et fromage ou provençale
Feuilleté saucisses
Mini quiche lorraine ou oignons parmesans
Quiche provençale
Mini burger *
Verrine velouté potiron chips jambon cru *
Verrine chorizo mais
Mini brochette de volaille Yakitori
Croustille d'escargot *
Gougères
Brochette st Jacques et chorizo **



En supplément :

Droit de bouchon 8€

En complément :

* 1,50€ en complément/pers

** 2,50€ en complément/pers

Les sucrées

Mini brownies, crème vanille
Mini tartes aux fruits
Mini tropézienne
Macaron
Mini Pasteis de Nata
Mini mousse au chocolat
Verrine de salade de fruits
Panacotta
Mini tatin
Mini coulant au chocolat
Mini cannelé
Mini roses des sables
Mini îles flottantes
Brochette de fruits selon saison
Mini crème caramel
Mini beignets
Mini profiterole crème glacée vanille *
Mini Paris Brest
Mini éclair

Les boissons

(une boisson au choix)

Marquissette
Framboisine
Kir
Punch
Jus de fruit

Contact : 06 61 36 39 19 ou societejmg@sfr.fr

La Table du 9 Bis

Restaurant traiteur

Nos boissons

La carte Apéritifs et boissons

Apéritifs:

Kir 12cl	3,80€
Martini 5cl	3,80€
Porto 5cl	3,80€
Lillet 5cl	3,80€
Lillet avec tonic 20cl	5,80€

Bières:

Bières de mois 25cl	3,80€
Bières du mois 33cl	4,50€
Bière pression 25cl	3,50€
Bière pression 50cl	6,50€
Picon bière 25cl	4,50€

Boissons Fraîches:

Coca-cola 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Ice Tea 20cl	3,50€
Jus de fruits 20 cl	3,50€
Sirop à l'eau 25cl	2€

Boissons Chaudes:

Café	1,50€
Double café	2,50€
Décaféiné	1,60€
Double décaféiné	2,80€
Thé et infusion	2,50€

Eaux:

Eau plate 50cl	3€
Eau plate 1 litre	4,50€
Eau gazeuse 50cl	3€
Eau gazeuse 1 litre	4,50€

La carte des vins

Vins blancs:

	12cl	25cl	50cl	75 cl
VDF Chardonnay authentique	4€	7€	13€	18€
AOC St Véran	5,50€	10€	18€	25€
AOC Pinot Auxerrois (Alsace)	4€	7€	13€	
AOC Mâcon Prissé	4,50€	8€	15€	21€
AOC Montagny 1 ^{er} Cru				32€
AOC Viré Clessé	4,50€	8€	15€	21€

Vins rouges:

	12cl	25cl	50cl	75 cl
AOC Coteaux Bourguignon	4€	7€	13€	18€
AOC Bourgogne Rouge Pinot Noir	5,50€	10€	18€	25€
AOC Hautes Côte de Nuits	6,50€	12€	19€	27€
AOC Maranges				32€
AOC Givry 1 ^{er} Cru				35€
AOC Beaune				32€

Vin rosé:

	12cl	25cl	50cl	75 cl
IGP Rosé Gris	4€	7€	13€	18€

Vins Effervescents:

	12cl	25cl	50cl	75 cl
AOC Crémant de Bourgogne				25€
AOC Champagne				35€

Prix en TTC service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.



Contact : 06 61 36 39 19 ou societejmg@sfr.fr

La Table du 9 Bis

Restaurant traiteur

Réservation ou confirmation du nombre de personnes pour le déjeuner avant 10h30. Au 06 61 36 39 19 ou au Restaurant.

Merci

Menu du jour à 15€

Entrée du jour au choix

Ou _____

Plat du jour au choix

Ou _____

Dessert du jour au choix

Ou _____



FAITES
VOTRE
CHOIX
MERC!



-La formule à 12€

Une entrée et un plat ou Plat et un dessert au choix

Menu du jour

-La formule à 9.50€

Plat Unique

Menu du jour

Formules à emporter

-Les Sandwichs à partir de 4€

-Les salades à partir de 6€

-La formule Sandwichs 6,50€

Un Sandwich, un dessert au choix, une bouteille d'eau 50cl

-La formule Salade 8€

Une salade, un dessert au choix, une bouteille d'eau 50cl

La Carte du jour

Croque Monsieur Jambon	9,90€
Steak haché Black Angus à cheval	13.50€
Fish and Chips	13€
Carpaccio de Bœuf	13,50€
Jarret de Porc	17,50€
Entrecôte Maitre d'Hôtel	16€
Entrecôte Angus (300g)	18,50€
Salade César XL	13€
Salade Franc comtoise XL	13€
Tajine de légumes aux abricots	14€

Garnitures: Frites/salade ou légumes du jour

Contact : 06 61 36 39 19 ou societejmg@sfr.fr