

Midi

du lundi au vendredi

Soir

du mardi au samedi

R ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

4-8 rue Arnaud Bernard
31 000 Toulouse
05 67 11 01 72

aux **pieds**

Restaurant
FORMULES DE GROUPES

sous la **table**

Aux Pieds Sous La Table, nous vous accueillons pour tous vos évènements privés ou professionnels.
En formule « Apéritif Dinatoire » ou « Menu Traditionnel », nous mettons à disposition nos espaces et notre savoir-faire pour transformer votre évènement en un instant de convivialité et de partage.

ACCUEIL

Nous vous accueillons le midi du Lundi au Vendredi et le soir du Mardi au Samedi. Afin de vous recevoir dans les meilleures conditions, nous privatisons l'établissement sur les jours de fermeture à partir de 50 personnes.

RÉSERVATION ET RÈGLEMENT

La réservation sera effective à réception d'un acompte de 30% du montant global. Dans certains cas exceptionnels, la totalité du règlement pourra être effectuée le soir de la prestation. Notre établissement accepte les paiements par chèque, CB, espèces et virement.

MODIFICATIONS DE MENU

De notre part

Le travail en circuit court et l'approvisionnement par de petites structures nous assure la fraîcheur et la qualité de nos produits. Cependant la contrepartie est que notre cuisine, étant guidée par Dame Nature et l'approvisionnement parfois irrégulier, les formules que nous proposons peuvent être modifiées en fonction de nos arrivages.

Personnalisation de nos menus

Pour toute demande de modification spécifique à un régime alimentaire (allergies, menus sans gluten, formule sans alcool...), il vous sera demandé de prévenir la direction de l'établissement au moment de la validation de la commande.

SERVICES ASSOCIÉS

Pour être au plus près de vos attentes (réunions de travail, séminaires...) nous vous invitons à nous contacter par mail afin que nous vous fassions parvenir une présentation détaillée de nos prestations « sur-mesure » (location de salles, mise à disposition de matériel audio et vidéo, animation musicale, agencement d'espace personnalisé ou encore ateliers dégustation), ainsi que leur tarification.

LES FORMULES

Menu traditionnel

Notre établissement travaillant en 100% fait-maison et suivant le cours des saisons, ce type de devis est établi uniquement sur demande. Il comprend toujours un choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts. Un formulaire de présentation vous sera envoyé par mail avec notre proposition de menu, devant dans certains cas être retourné à l'avance avec le choix de chacun de vos convives.

Apéritif dinatoire

Nous vous proposons une déclinaison de saveurs saisonnières à travers plusieurs assortiments de Hors d'œuvres. Vous trouverez le détail de nos prestations ci-dessous, qui sont prévues pour un minimum de 20 personnes. En dessous de ce nombre de convives, nous proposons également des formules « sur mesure ».

FORMULE APÉRITIF DINATOIRE

Repas (Détail ci-dessous) : 25€ TTC par personne

Vin : Prix en fonction de la gamme choisie (détails ci-joint)

1^{er} assortiment

« l'Apéritif »

- . Sucettes de Parmesan aux Graines de Nigél
- . Chips gaufrettes au thym & sel fumé
- . Biscuits Sablés au Piment d'Espelette & crème de légumes

2nd assortiment

« l'Entrée »

- . Billes de Brie de Meaux au miel
- . Tartine végétarienne de saison
- . Tataki de Canette fumé au foin & marinade réduite
- . Tartine de gravlax de boeuf & mayonnaise à la moutarde

3^e assortiment

« le Plat »

- . Truite bardée à l'algue Nori & sauce Ponzu
- . Velouté végan de saison
- . Burger à l'agneau & saucisse fermière, mayonnaise au Yuzu & compoté d'oignons rouges,
- . Cromesquis de Canard, Sauce Miel & Hibiscus

3^e assortiment

« Fromage et Dessert »

- . Fromage du moment à déguster
- . Mignardises sucrées du moment



Une déclinaison de nos hors
d'œuvres préférés, servis sous
forme de buffet dinatoire,
dans un de nos espaces privés.



MENU TRADITIONNEL

LE MIDI (à partir de 15 personnes)

Entrée + Plat + Dessert à partir de 18€ / personne

Entrée

- . L'œuf du jour
- . L'entrée du jour

Plat

- . Pièce du boucher
- . Arrivée de la pêche

Dessert

- . Pain perdu, sauce caramel & sésame
- . Dessert du jour

LE SOIR (uniquement sur-mesure)

*Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert de
29,50 à 35€ par personne selon les prestations*

Options supplémentaires

- . Gâteau d'anniversaire
- . Pièce montée
- . Fromage
- . Menu supérieur
- . Côte de Bœuf cuisson basse température (selon arrivages)

FORMULE VIN

1 bouteille de vin, Rouge ou blanc, pour 3 personnes

L'Entrée en Gamme (5€/pers)

CÔTES DU TARN (IGP)

HARMONIE SEC

(Mauzac, Sauvignon, Chardonnay)
Domaine René Rieux

Un vin blanc à la robe jaune pâle qui présente un nez agréable et persistant au parfum fruité et floral. Ce vin frais aux arômes de pomme citronnée et à la bouche vive accompagnera en toute simplicité les différents mets proposés.

CÔTES DU TARN (IGP)

PRELUDE ROUGE

(Braucol, Duras, Cabernet, Syrah, Merlot)
Domaine René Rieux

Un vin rouge porté par des notes de fruits mûrs et d'épices. Sa bouche ronde et ample à la finalité fruitée satisfera tous les palais.

Le Milieu de Gamme (8€/pers)

CORBIÈRES (AOP)

CRESCENDO BLANC

(Roussanne, Viognier)
Domaine du Grand Crès

Un corbières blanc floral à souhait, fruité par sa jeunesse. Élégant et raffiné, ce blanc issu d'un terroir de Haute Corbières vous charmera par sa précision en bouche et ses effluves de fleurs blanches. Un équilibre parfait pour notre sélection de hors d'œuvres.

GAILLAC (AOP)

HARMONIE ROUGE

(Braucol, Duras, Prunelard, Merlot)
Domaine René Rieux

Une robe rouge pourpre, un nez agréable, bouqueté, porté par des notes de fruits rouges et complexé par des notes d'épices et de poivre. Sa bouche ronde, ample et fruitée et sa finale aux bons tanins soutiendront de la plus façon les hors d'œuvres qui vous attendent.

