



La Table du 9 Bis

Restaurant traiteur



Contact : 06.61.36.39.19 ou societejmg@outlook.fr

01-01-2022 9 bis boulevard Voltaire 21000 Dijon - RCS Dijon 879 534 113

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 uniquement sur réservation
et au minimum de 25 personnes.



Nos pauses quotidiennes

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

Accueil à 3,00€

Café Ou Thé
Eau de source (50cl)

Le 9 à 5,00€

Café Ou Thé
Eau de source (50cl)
2 viennoiseries

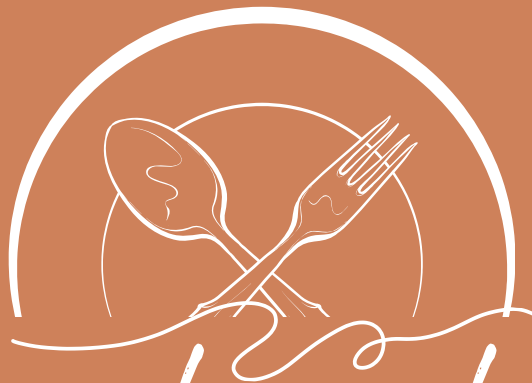
Gourmande à 6,00€

Café Ou Thé
Eau de source (50cl)
Jus de fruits (15cl)
2 viennoiseries

Petit Déjeuner à 7,50€

(servi entre 7h et 8h30 en salle de restaurant)

Café Ou Thé Ou Chocolat
Jus de fruit
Pain frais
2 viennoiseries
Beurre Confiture Miel



Nos formules plateaux

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation
pour au minimum de 25 pers

Le plateau repas froid à 18€*

Deux hors d'œuvre, un plat froid, fromage, dessert, pain, bouteille d'eau (50cl)

Le plateau repas froid Gourmand à 25€*

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

supplément fromage 3€*

La carte plateau à 18€



Deux hors d'œuvre, un plat froid, fromage, dessert, pain, bouteille 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

Desserts

Gâteau au chocolat
Mousse au chocolat
Tarte aux fruits
Flan pâtissier
Fruits de saison
Clafouti aux fruits
Beignet chocolat ou fruits

La carte plateau Gourmand à 25€

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

Hors d'œuvres

Salade saumon fumé, crevettes aux agrumes
Foie gras maison au porto et piment d'Espelette

Chiffonnade de jambon de Bayonne 9 mois

Salade de magret fumé, tomates confites, pommes confites et
oignons frits

Avocado Toast

(Avocat, Cream cheese, Curry piment d'Espelette, salade verte, crudité)

Plats froids

Chiffonnade de Bœuf rôtie

Jambonnette de dinde confite

Manchons de canards aux herbes

Carpaccio de saumon mariné



La carte plateau Gourmand à 25€

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

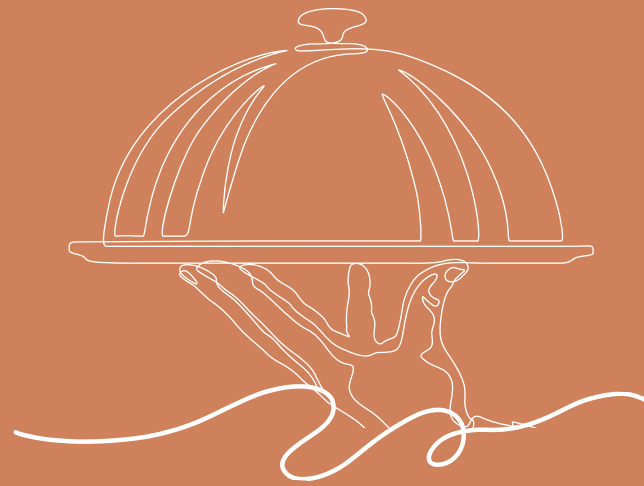


Accompagnements

- 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

Desserts

- Tiramisu
- Brownies crème vanille
- Paris-Brest
- Trio de desserts assortis



Nos formules cocktails

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation
pour au minimum de 25 pers

Service en sus

Forfait 6 pièces au choix à 12€/pers

Forfait 9 pièces au choix à 15€/pers

Forfait 12 pièces au choix à 18€/pers

Forfait 15 pièces au choix à 21€/pers

Forfait 18 pièces au choix à 24€/pers

La carte cocktails

Les pièces froides



Nos croquants :

- tartare de saumon
- crevette tzatziki
- tartare de légumes
- magret fumé et pommes
- chèvre tomate confite
- oeuf mimosa
- pesto verde mozzarella
- jambon cru

Nos verrines :

- tomate, concombre, feta
- tartare de crevettes – St Jacques
+1,80€
- Assortiment 4 poissons

Divers:

- Brochette tomates, mozzarella
- Cône crème de légumes

Nos mini-clubs sandwiches :

- jambon-fromage
- saumon
- végétarien
- poulet aux épices

Nos mini-wraps :

- thon, mayonnaise
- jambon , fromage frais
- crudités
- avocat, jambon cru

Nos mini-pans & foccacias :

- saumon fumé
- tartare tomate, avocat, oeuf
- crudités
- thon
- poulet mariné
- jambon cru, mozzarella

La carte cocktails

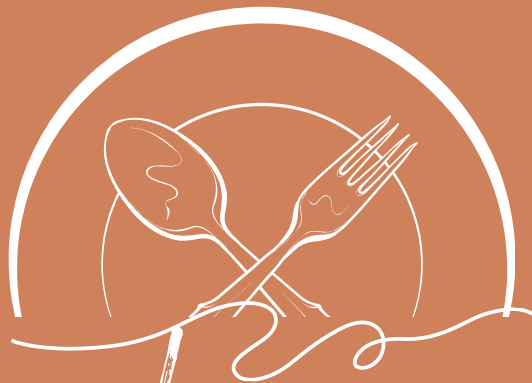
Les pièces chaudes

- brochette de volaille Yakitori
- brochette de volaille marinée
- croustille d'escargot
- gougère
- mini burger **+1€**
- mini quiche lorraine
- mini quiche légumes
- mini quiche fromage
- tempura de légumes
- samoussa aux légumes
- croquant chèvre-miel
- mini hot-dog gratiné
- empanadas boeuf légumes
- oeuf poché forestier **+1,80€**

Les mignardises

- tropézienne
- moelleux chocolat
- tarte aux fruits
- pasteis de nata
- macaron
- cannelé
- Paris-Brest
- éclair
- mousse au chocolat
- salade de fruits
- choux croquant chocolat-noisette

Droit de bouchon 8€



Nos planches apéritives

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi

Samedi, dimanche et jours fériés, uniquement sur réservation
pour au minimum de 25 pers

Service en sus

La Charcutière - 10€ la part

Assortiment de charcuterie

La Fromagère - 11€ la part

Assortiment de fromages

La Mixte - 13€ la part

Assortiment de charcuterie et de fromages

La Maraichère - 11€ la part

Assortiment de légumes de saison

une part = environ 160 grammes



Nos boissons Cocktails

**Sur réservation, associées à nos offres
“Formules cocktails” & “Planches apéritives”**

Framboisine

Marquissette

Punch

Kir royale

Kir

Cocktails sans alcool

Fût de bière

Nous consulter pour les tarifs



Nos boissons

Apéritifs

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

Bières

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

Eaux

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

Boissons Fraiches

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	2,50€

Boissons Chaudes

Café	1,80€
Double café	3,20€
Thé et infusion	2,50€



La carte des vins

Vins blancs

	12cl	25cl	50cl	75cl
VDF Chardonnay	4,50€	8€	14€	19€
AOC St Véran	6,50€	12€	19,50€	28€
AOC Mâcon Blanc	5,50€	10€	18€	25€
Chablis	-	-	-	35€

Vins rouges

	12cl	25cl	50cl	75cl
AOC Côte du Rhône	4,50€	8€	14€	19€
AOC Bourgogne Rouge Pinot Noir	6,50€	12€	19,50€	28€
AOC Hautes Côte de Nuits	7,50€	13€	24€	32€
AOC Maranges	-	-	-	35€
AOC Givry 1er Cru	-	-	-	38€
AOC Beaune	-	-	-	35€



La carte des vins

Vin rosé

	12cl	25cl	50cl	75cl
IGP Rosé	4,50€	8€	14€	19€

Vins Effervescents

	12cl	25cl	50cl	75cl
AOC Crémant de Bourgogne	-	-	-	28€
AOC Champagne	-	-	-	35€

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

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, soustraitants 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.