



# La Table du 9 Bis

---

Restaurant traiteur

---



**Contact : 06.61.36.39.19 ou [societejmg@outlook.fr](mailto: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 2,50€**

Café Ou Thé  
Eau de source (50cl)

## **Le Neuf à 4.50€**

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

## **Gourmande à 5.50€**

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

## **Petit Déjeuner à 6.50€**

(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 du jour*

## **Le menu du jour à 17€**

Une entrée, un plat et un dessert au choix

## **La formule du jour à 13,50€**

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

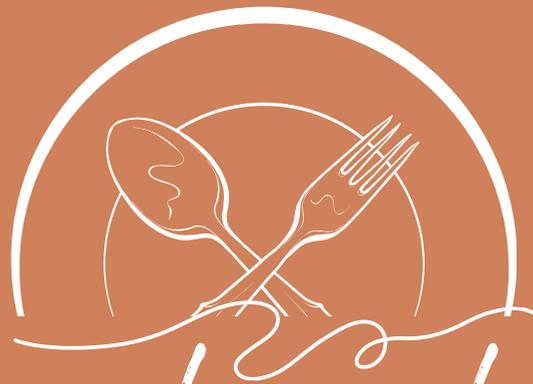
## **La formule à 11,50€**

Plat unique

# La carte du jour



Croque Monsieur Frites Salade	10,50€
Steak haché Black Angus à cheval	13,50€
Fish and Chips	13,50€
Carpaccio de Bœuf	13,50€
Jarret de Porc	17,50€
Pièce du boucher (U.E)	17€
Assiette Normande (Camembert chaud, frites, salade, jambon)	14,50€
Salade César	14€
Salade Franc-Comtoise	13,50€
Tajine de légumes aux abricots	14,50€
Assiette de fromages	4,90€
Dessert du jour	4,90€



# 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 15€\***

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

## **Le plateau repas froid Gourmand à 25€\***

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

supplément fromage 3€\*

# La carte plateau à 15 €



Deux hors d'œuvre, un plat froid, fromage ou 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 ou 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'Espellete, 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€



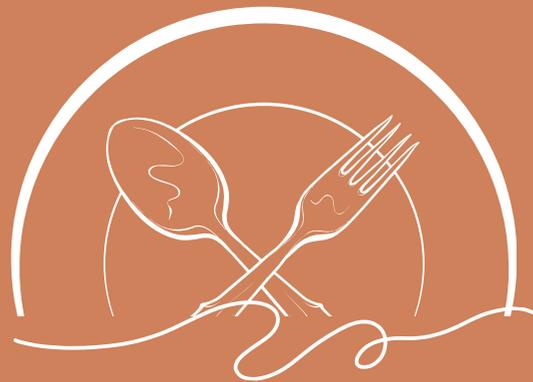
Un hors d'œuvres, un plat froid et son accompagnement, fromage ou dessert, pain, bouteille d'eau (50cl)

## 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 menus

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi

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

Service en sus

## **Le menu à 20€**

Une entrée, un plat et un dessert au choix parmi la carte

## **Le menu à 25€**

(version Végé disponible)

Une entrée, un plat et un dessert au choix parmi la carte

## **Le menu à 35€**

Une entrée, un plat et un dessert au choix parmi la carte

# Le menu à 20€



## Entrées

Terrine de poisson

Feuilleté de « La table du 9 bis »

(Jambon, fromage, champignons)

Croquant de chèvre chaud au miel et lit de salade

Salade paysanne

Salade Franc-Comtoise

Cassolette de poissons

Salade César

## Desserts

Tarte aux fruits

Brownies et crème Anglaise

Mousse au chocolat aux zestes d'orange

Crème caramel

## Plats

Poulet basquaise

Filet mignon de porc au poivre vert

Bœuf bourguignon

Blanquette de volaille

Dos de cabillaud aux herbes

## Accompagnements

Gratin dauphinois

Ecrasé de pomme de terre

Haricots verts

Tomates provençales

Riz/Penne



# Le menu à 25€



## Entrées

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

## Desserts

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



## Plats

Poulet Gaston Gérard  
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

## Accompagnements

Gratin dauphinois  
Ecrasé de pomme de terre  
Haricots verts  
Tomates provençales  
Riz/Penne

# Le menu Végé à 25€



## Entrées

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

Taboulé de quinoa aux légumes

Tartare de tomate feta

Bruschetta aux légumes

Tarte courgette feta

## Plats

Tagine de légumes et semoule

Dahl de lentilles corail et riz

Curry de légumes

Courgettes farcies au quinoa

Penne aux légumes

## Desserts

Tarte tatin et glace vanille

Vacherin glacé

Moelleux au chocolat et crème vanille

Trio de desserts

Salade de fruits

## Accompagnements

Gratin dauphinois

Ecrasé de pomme de terre

Haricots verts

Tomates provençales

Riz/Penne

# Le menu à 35 €



## 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

## Plats

Suprêmes de volaille à la Gaston Gérard  
Joue de Bœuf à la Bourguignonne  
Filet de merlan au vin rouge

## Accompagnements

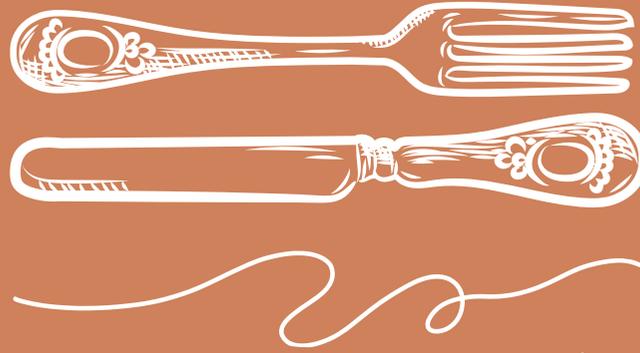
Gratin dauphinois  
Ecrasé de pomme de terre  
Haricots verts  
Tomates provençales  
Riz/Penne

## Fromages

Assiette de fromages de Bourgogne

## Desserts

Tarte poire Cassis  
Trio de desserts  
Vacherin aux fruits rouges et crème de cassis  
Fondant au chocolat



# Nos formules buffets

Uniquement sur réservation du lundi au vendredi

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

Service en sus

## **Le buffet classique à 20€\***

Au choix : 3 entrées, 1 viande froide, 1 dessert

## **Le buffet le Neuf à 25€\***

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

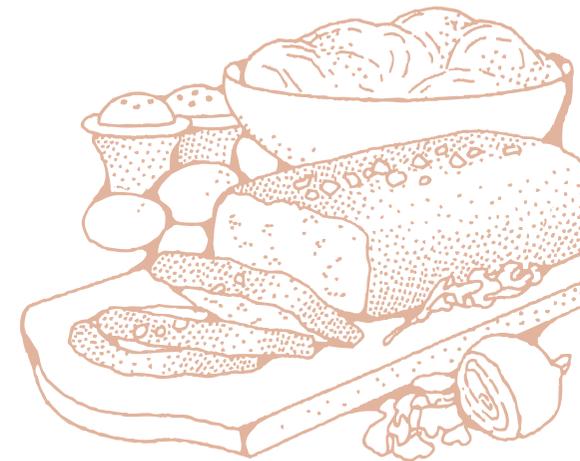
supplément fromage 3€\*

# La carte buffet à 20€



## Entrées

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



## Viandes froides

Poulet rôti  
Chiffonade de porc aux herbes  
Emincé de volaille

## Desserts

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

# La carte buffet à 25 €



## Entrées

Taboulé orientale aux légumes

Œuf mimosa

Crudités assorties

Salade de lentilles et lardons

Salade piémontaise

Salade de riz océane ou aux légumes

Salade de pâtes jambon fromage tomates

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



## Plats chauds

Sauté de dinde (curry ou forestière, ou provençale)

Filet mignon (curry ou forestière, ou provençale)

Dos de colin en sauce

Boeuf Bourguignon

Blanquette de veau

# La carte buffet à 25 €



## Plats 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

## Accompagnements

Gratin dauphinois

Poêlée de légumes

Riz pilaf

Ecrasée de pomme de terre

Penné

## Desserts

Tarte aux fruits

Mousse au chocolat

Salade de fruits

Brownies

Muffin aux pépites de chocolat

Gâteau aux pommes

Gâteau poire chocolat



# 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 :

- miettes de crabes
- saumon et fromage frais
- légumes de soleil
- foie gras et confit oignons\*
- magret fumé et pommes

### Nos toasts « pain complet » :

- roquefort, poire , noisettes
- chèvre , tomate, basilic
- crevettes tzatziki
- jambon cru
- rosette de Lyon

### Nos verrines :

- tomate, concombre et mousse de feta
- poivron, avocat et jambon cru
- tartare de crevettes – st Jacques et Algues\*

### Nos mini-club sandwich :

- jambon-fromage
- saumon fumé
- végétarien
- poulet, curry

### Nos mini-wrap :

- poulet salade
- jambon , chèvre et concombre
- végétarien
- avocat, jambon cru

### Nos mini-pan :

- thon
- rilette de saumon
- tomate, mozzarella, pesto

Sucette de chèvre aux graines  
Brochette tomates, mozzarella  
Endives au surimi

# La carte cocktails



## Les pièces chaudes

- samoussa aux légumes
- mini bouchée jambon-fromage
- bonbon de brick au chèvre et jambon cru
- brochette de volaille Yakitori
- croustille d'escargot
- gougères
- mini burger\*
- mini quiche
- mini nem
- tempura de légumes
- croustillant de gambas\*
- verrine chorizo mais

## Les mignardises

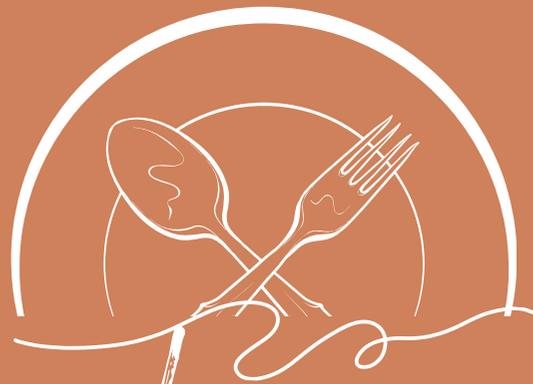
- tropézienne
- moelleux chocolat
- tarte aux fruits
- pasteis de nata
- macaron
- cannelé
- paris brest
- éclair
- beignet
- muffins
- choux
- mousse au chocolat zestes d'oranges
- salade de fruits

## En complément

\* supplément de 1,80€/pièce

## En supplément

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 - 9€ la part**

Assortiment de charcuterie

## **La Fromagère - 10€ la part**

Assortiment de fromages

## **La Mixte - 12€ 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	1,60€
Petit crème	1,90€
Grand crème	3,20€
Double café	2,80€
Décaféiné	1,80€
Double décaféiné	3,20€
Capuccino	4€
Thé et infusion	2,50€



# La carte des vins

## Vins blancs

	<b>12cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
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

	<b>12cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
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

	<b>12cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
IGP Rosé Gris	4,50€	8€	14€	19€

## Vins Effervescents

	<b>12cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
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.