



Propositions Tarifaires



Présentation

La Table du Luxembourg est une invitation à savourer les spécialités de la gastronomie française en même temps qu'à découvrir l'un des plus beaux jardins de France, créé à l'initiative de la reine Marie de Médicis.

Véritable havre de paix au cœur du 6^{ème} arrondissement de la capitale, à deux pas de Saint-Germain-des-Prés, le Jardin du Luxembourg est le cadre privilégié choisi par le Chef étoilé Philippe Renard pour installer son restaurant. Sous la verrière (80 places) ou en terrasse (120 places) vous profiterez pleinement du Jardin.

Philippe Renard, vous invite à partager sa passion pour l'art de la table. Vous découvrirez son esprit de convivialité et sa cuisine traditionnelle et généreuse, qui sont sa marque de fabrique.

Les fins gourmets ne seront pas en reste, avec une table pour *happy few*. Réservée à un groupe ne dépassant pas douze personnes, la table du Chef sera au centre de l'attention de Philippe Renard, qui laissera libre cours à son inspiration au gré des produits de saison.

Des premières truffes aux coquilles Saint-Jacques de pleine saison, Philippe RENARD revisitera avec bonheur les recettes qui ont fait sa renommée.



Contacts

Votre contact dédié

Alexandra Sanino

Email : tableduluxembourg@gmail.com

Port : 06 74 90 05 06

Fixe : 01 42 38 64 88

Philippe Renard

Chef exécutif

01 42 38 64 88



Horaires et ouvertures du restaurant

Les horaires :

La Table du Luxembourg s'accorde avec les horaires du Jardin.

Le restaurant ouvre ses portes 1 heure après l'ouverture du Jardin.
Notre équipe prend les dernières commandes de vos convives
1 heure avant la fermeture du Jardin.

La Table du Luxembourg ferme ses portes 30 minutes avant la fermeture du Jardin.

Jours d'ouvertures :

- Le restaurant est ouvert 7 jours sur 7 du 19 mars au 5 novembre.
- Du 6 novembre au 18 Mars inclus, le restaurant sera fermé les lundi et mardi.
Ouverture possible lundi et mardi pour les demandes au-delà de 20 convives

Indisponibilités exceptionnelles:

La Table du Luxembourg est susceptible d'être privatisée de manière occasionnelle.



Horaires du Jardin

DATES	OUVERTURES	FERMETURES	
01 AU 15 Janvier	08:15	16:45	
16 au 31 Janvier		17:00	
01 au 15 Février	08:00	17:30	
16 à fin Février	07:45	17:45	
01 au 15 Mars	07:30	18:15	
16 au 31 Mars		18:30	
01 au 15 Avril		20:00	
16 au 30 Avril		20:15	
01 au 15 Mai		20:45	
16 au 31 Mai		21:00	
01 au 15 Juin		21:15	
16 au 30 Juin		21:30	
01 au 15 Juillet		07:30	21:15
16 au 31 Juillet			21:00
01 au 15 Aout	20:45		
16 au 31 Aout	20:15		
01 au 15 Septembre	19:45		
16 au 30 Septembre	19:15		
01 au 15 Octobre	07:45	18:45	
16 au 28 Octobre	08:00	18:15	
du 29 au 31 Octobre		17:15	
01 au 15 Novembre		17:00	
16 au 30 Novembre		16:45	
01 au 15 Décembre	08:15	16:30	
16 au 31 Décembre		16:30	





Petit Déjeuner



Les Petits Déjeuners:

Du Lundi au Samedi de 8h45 à 11h00

Formule Petit Déjeuner Accueil:

1 boisson chaude

1 jus de fruits

Assortiment de viennoiserie (2 par personne)

Tarif HT : 6.81 € / Tarif TTC : 7,50 € par convive

Formule Petit Déjeuner Parisien:

1 boisson chaude

1 jus de fruits

Assortiment de viennoiserie (2 par personne)

Tartines en baguette accompagnés de Miel et confitures

Tarif HT : 8,63 € / Tarif TTC : 9.50 € par convive

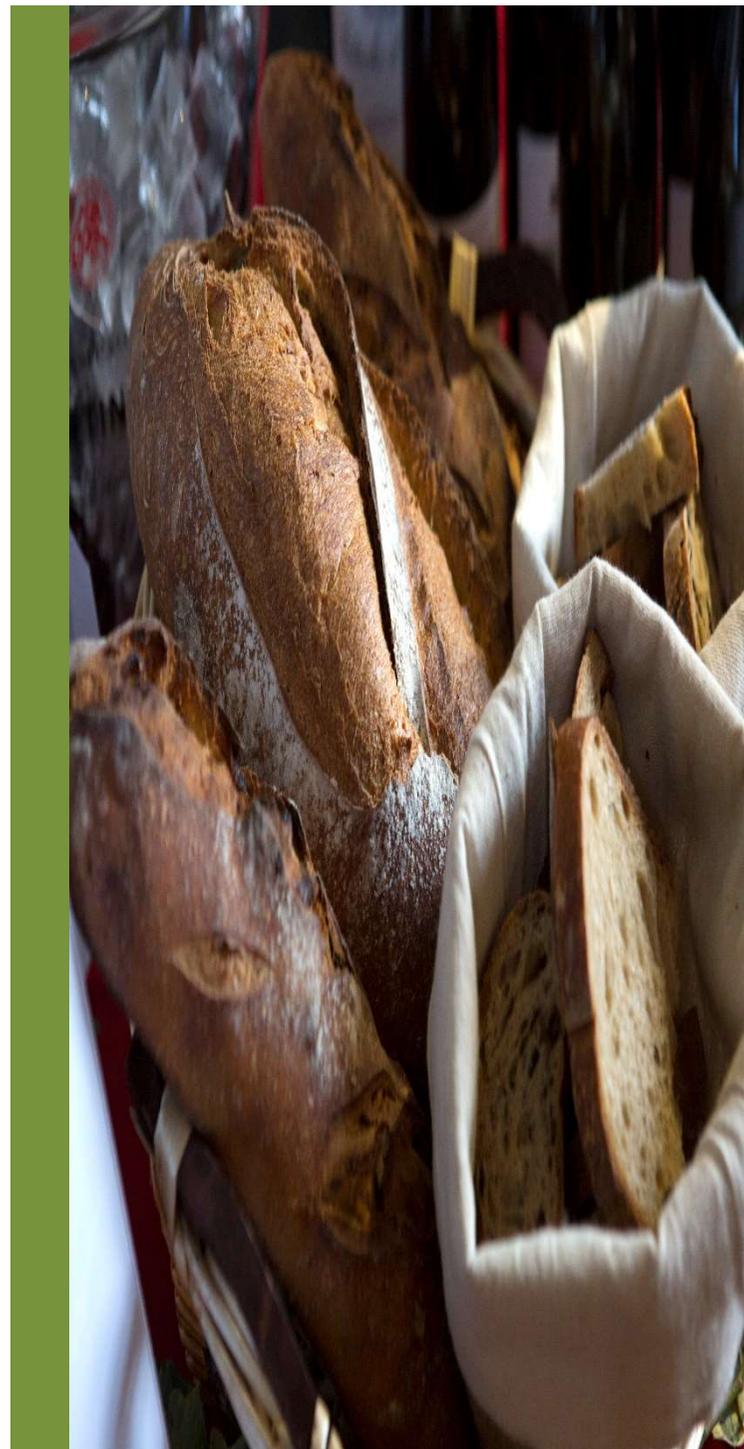
Formule Petit Déjeuner Gourmand du Luco:

Le petit déjeuner Parisien

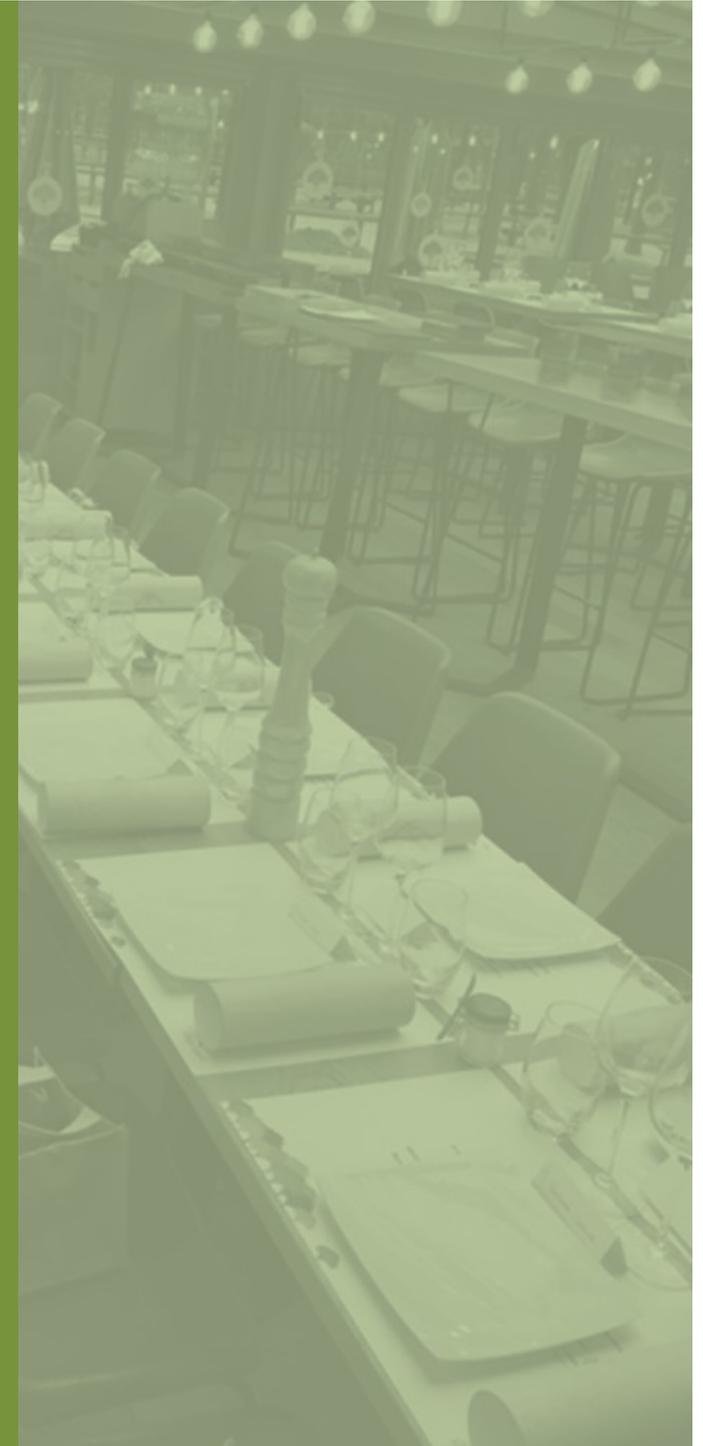
1 coupe de fruits frais de l'instant

Assortiment de gâteaux du voyage (1 par personne)

Tarif HT : 13,63 € / Tarif TTC : 15.00 € par convive



Cocktail



Les différents cocktails :

Formule 6 pièces (salées froides ou sucrées)

Pour 30 minutes environ

Tarif HT : 18,00 € / Tarif TTC : 20€ par convive hors boisson

Formule 10 pièces (5 salées, 2 chauds, 3 sucrées)

Pour 1 heure environ

Tarif HT : 37,00 € / Tarif TTC : 40,00 € par convive hors boisson

Formule 16 pièces (8 salées, 3 chauds, 5 sucrées)

Pour 1 heure et 30 minutes environ

Tarif HT : 64,00 € / Tarif TTC : 70,00 € par convive hors boisson

Formule 24 pièces (12 salées, 5 chauds, 7 sucrées)

Pour 2 heures et plus

Tarif HT : 91,00 € / Tarif TTC : 100,00 € par convive hors boisson

Les boissons :

Formule Express :

1 verre de vin par personne, un café et les eaux minérales à discrétion

Tarif HT : 10,00 € / Tarif TTC : 12,00 € par convive

Formule Classique :

2 verres de vin par personne, un café et les eaux minérales à discrétion

Tarif HT : 15,00 € / Tarif TTC : 18,00 € par convive

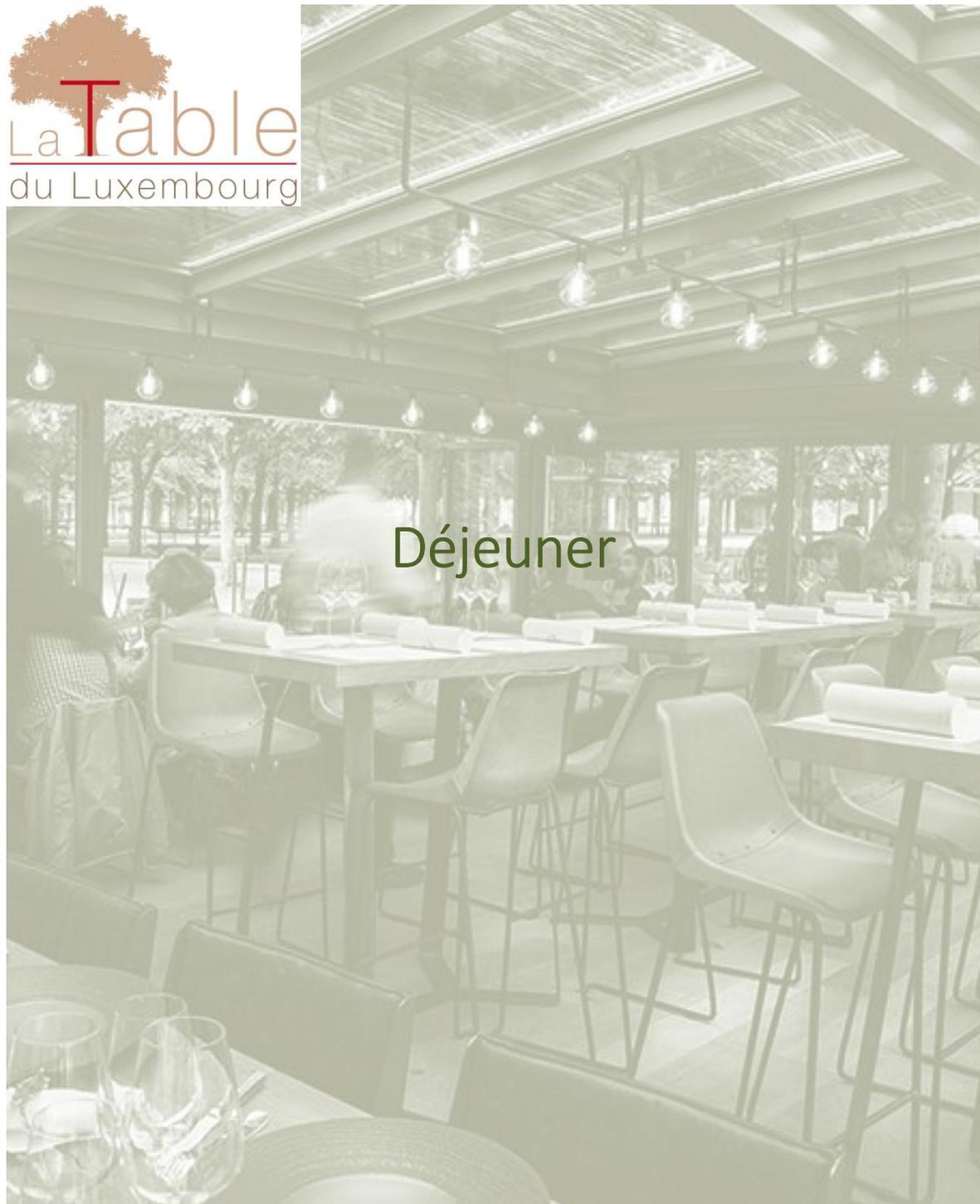
Formule Supérieure :

2 verres de vin supérieurs ou une coupe de champagne et un verre de vin par personne, un café et les eaux minérales à discrétion

Tarif HT : 21,00 € / Tarif TTC : 25,00 € par convive



Déjeuner



Les différents menus:

La Table du Luxembourg vous propose un menu digne des meilleures tables françaises. Une gastronomie inspirée des recettes traditionnelles des terroirs et revisitées par le Chef Philippe Renard.

Jours / Horaires :

tous les jours de la semaine à partir de 11h30, hors dimanche.

Les Menus :

- **Menu Express** : un plat du jour et un café.

Prix par convive: 17,73 € HT // 19,50€ TTC – hors boisson
(tout supplément sera facturé en sus au convive)

- **Menu 2 choix** : une entrée et un plat ou un plat et un dessert.

Prix par convive: 26,37 € HT // 29 € TTC – hors boisson
(tout supplément sera facturé en sus au convive)

- **Menu 3 choix** : une entrée, un plat et un dessert.

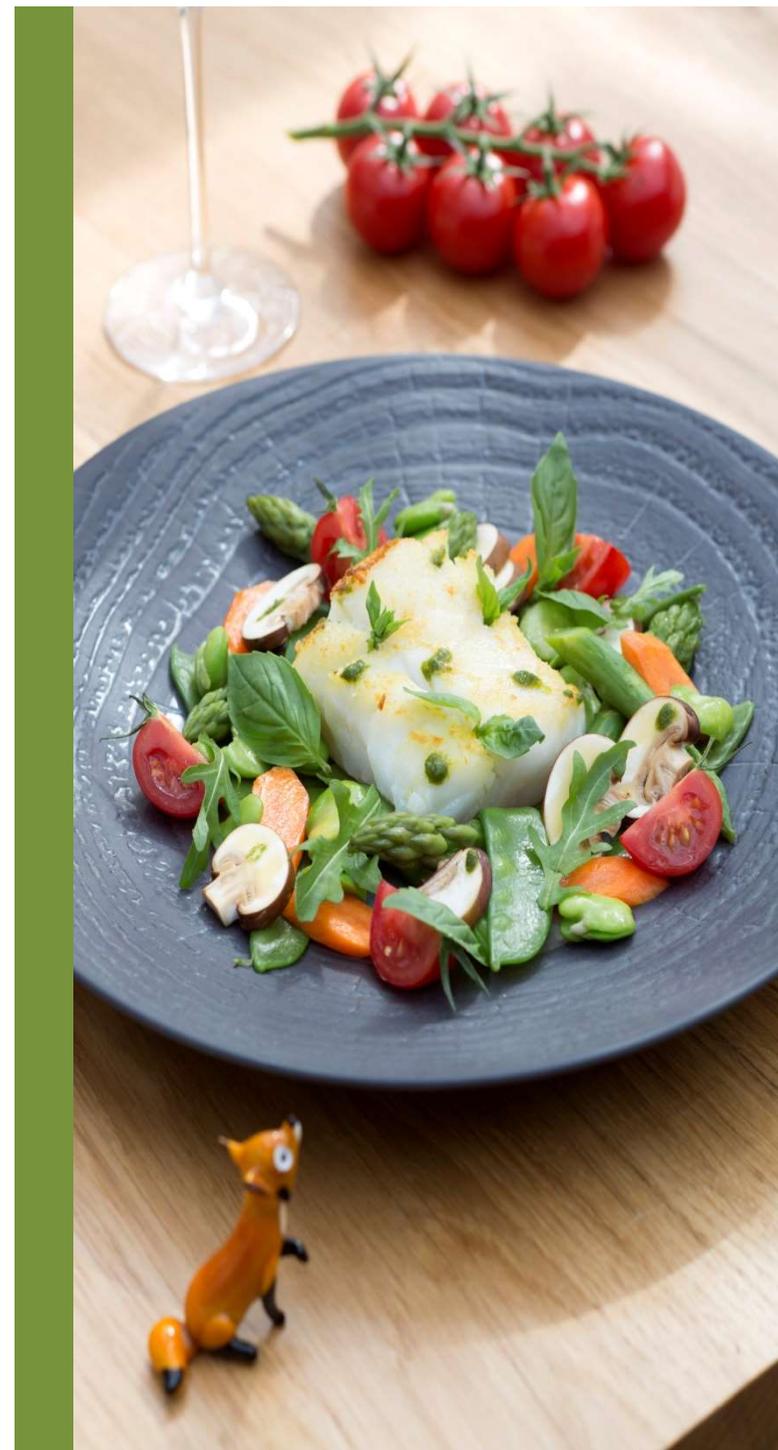
Prix par convive: 35,46 € HT // 39 € TTC – hors boisson
(tout supplément sera facturé en sus au convive)

- **Menu à partager** : cinq entrées, un plat par personne et cinq desserts.

Prix par convive: 44,50 € HT // 49 € TTC – hors boisson
(A partir de 8 convives et uniquement par multiple de 4 personnes)

- **Menu du Chef** : amuse-bouche, une entrée, un plat et un dessert.

Prix par convive: 63,63 € HT // 70 € TTC – hors boisson



Détails du Menu :

Le choix devra être fait impérativement à l'avance
Proposition pour la saison Automne/Hiver

Entrées au choix

Pressé de confit et de foie gras de canard des Landes, riquette aux noisettes

Ou

6 huitres creuses N°3 du bassin d'Arcachon de Joël Dupuch

Ou

Tomate au chèvre bio du Périgord, bouquet d'herbes aux pignons de pin

&

Plats au choix

Quenelle Lyonnaise de Saint-Jacques aux légumes verts, sauce Noilly au cerfeuil

Ou

Poulet fermier de Challans rôti au thym, ail en chemise, pomme purée du Renard

Ou

Pot au feu de bœuf aux légumes du moment, moutarde Maille au Chablis

&

Desserts au choix

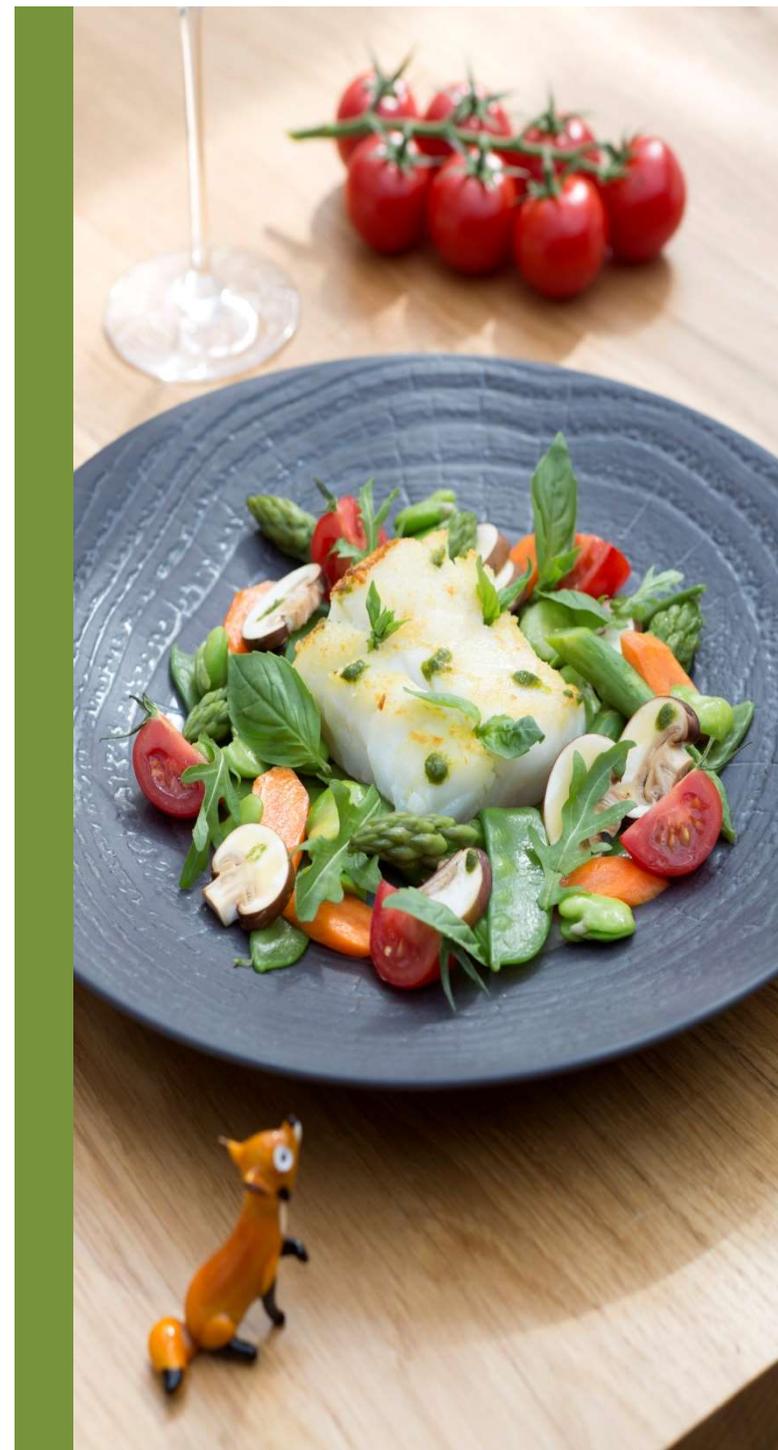
Crumble de poire « Comice » et d'ananas aux amandes dorées

Ou

Tarte sablée au chocolat Gianduja aux noisettes

Ou

Fine tarte aux pommes « Reinette » à la cannelle, glace à la vanille de Madagascar



Menu des Fêtes

Exclusivité au tarif de 45€ par personne

Valable du 20 Novembre 2017 au 14 Janvier 2018

Crème de châtaigne au magret de canard fumé des Landes, pointe de piment d'Espelette

&

Entrées au choix

Pressé de pot-au-feu de bœuf au foie gras de canard des Landes, riquette aux noisettes

Ou

6 huitres creuses N°3 du bassin d'Arcachon de Joël Dupuch

Ou

Crevettes roses bio de Madagascar, sucrine à l'avocat et à la mandarine, jus de colombo, feuilles de coriandre aux pignons de pin

&

Plats au choix

Saint Jacques d'Erquy à la plancha, tombée d'épinards aux champignons, sauce Noilly au cerfeuil, amandes dorées

Ou

Joue de veau français à la moutarde Maille à la truffe, risotto de céleri, fenouil, pommes vertes aux noisettes

Ou

Filet de bœuf d'Allemagne à la plancha, sauce poivrade au Porto Pacheca, pommes dorées au jus

&

Desserts au choix

Profiteroles à la glace vanille de Madagascar, chocolat Gianduja aux noisettes

Ou

Poire « Comice » au vin rouge aux épices, sorbet cassis, compotée d'ananas à la cannelle, amandes dorées

Ou

Tarte des « Demoiselles Tatin » aux pommes Reinette caramélisées, crème épaisse d'Isigny

Le choix devra être fait impérativement à l'avance



Buffet

Au-delà de 30 convives uniquement

La Table du Luxembourg vous propose une gastronomie conviviale à partager.

Jours / Horaires :

tous les jours de la semaine à partir de 12h00, hors dimanche.

Le Buffet : assortiment d'entrées, un plat chaud servi à l'assiette et assortiment de desserts

Prix par convive: 36,37 € HT // 40 € TTC

(tout supplément sera facturé en sus au convive)

Nos propositions :

Les cochonnailles

Jambon d'York à l'os

Charcuterie basque de Pierre Oteiza

Terrine de foie de volaille au foie gras de canard

A tartiner

Caviar d'aubergine et de champignons de Paris à l'huile de noisette

Rillettes de saumon élevé en Norvège à la menthe et au basilic

Les Salades

Melon Charentais et Pastèque au jambon Basque des Aldudes

Tomate au chèvre bio du Périgord aux pignons de pin

Mesclun de salades aux herbes et à l'oignon nouveau, huile d'olive au citron

Salade de pomme Roseval à la saucisse de Morteau, oignons rouges aux noisettes

Céleri et pomme verte en rémoulade et fenouil au cerfeuil

Romaine aux crevettes roses bio de Madagascar aux pois gourmands,

fromage blanc à la coriandre

Haricots verts à l'échalote aux champignons de Paris et aux tomates cerise,

huile d'olive au pistou aux amandes

Œuf dur bio mimosa

Bulots de l'Atlantique à la mayonnaise



Les forfaits boissons:

La Table du Luxembourg vous propose des forfaits boissons tout-compris à ajouter à vos menus si vous le désirez.

Vous avez également la possibilité de choisir vos boissons à la carte.

- Forfait Express :

1 verre de vin par personne, un café et les eaux minérales à discrétion
Tarif HT : 10,00 € par convive – Verre de 15cl par personne

- Forfait Classique :

2 verres de vin par personne, un café et les eaux minérales à discrétion
Tarif HT : 15,00 € par convive - Verre de 15cl par personne

- Forfait Supérieure :

2 verres de vin supérieurs par personne, un café et les eaux minérales à discrétion
Tarif HT : 21,00 € par convive - Verre de 15cl par personne

A la carte

Vins Rosé, Blanc, Rouge à partir de 21€ HT / bouteille

Champagne à partir de 43,33€ HT / bouteille

Eaux à partir de 2,73 € HT / bouteilles

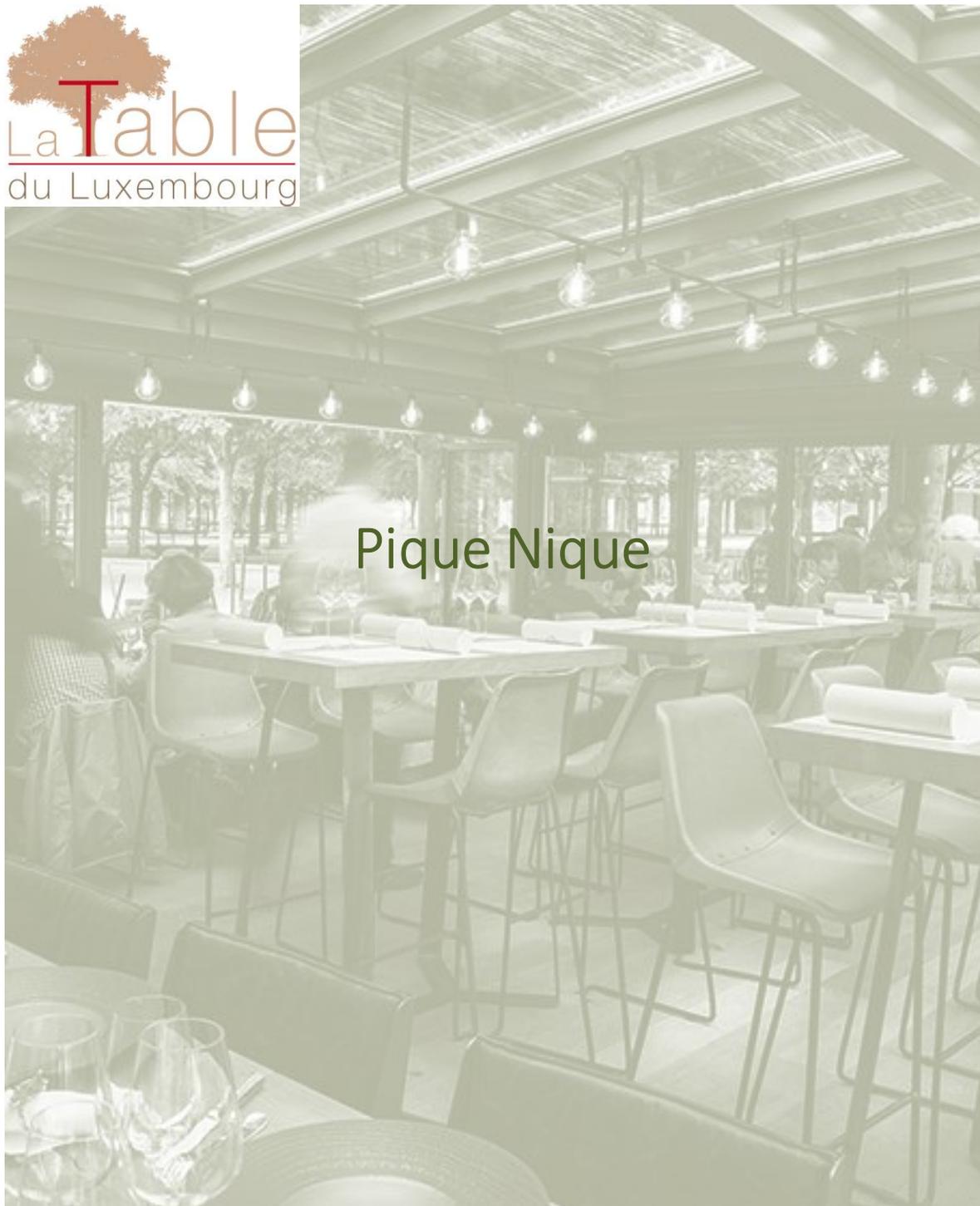
Soft à partir de 4,55 € HT / bouteilles

Droit de bouchon : 15 € HT / bouteille

Comprend le stockage, les verres, le service



Pique Nique



Offre pique-nique

Une offre pour celles et ceux qui souhaitent profiter d'un pique nique à la française en toute liberté dans un jardin au charme inégalé.

Tarif par personne TTC : 25,00 €
(sac de conditionnement, serviettes et couverts jetables inclus)

Horaires de la saison 1 :
de 11h00 à 15h00 du 1 octobre au dernier samedi du mois de mars

Horaires de la saison 2 :
de 11h00 à 18h30 du dernier dimanche du mois de mars au 15 octobre

Au menu :

Rillettes d'oie française ou
Caviar d'aubergine à tartiner ou
Cornet de saucissons secs

&

Salade composée ou Sandwich

&

Légumes du jardin ou chips de pommes de terre

&

Fruits à croquer

&

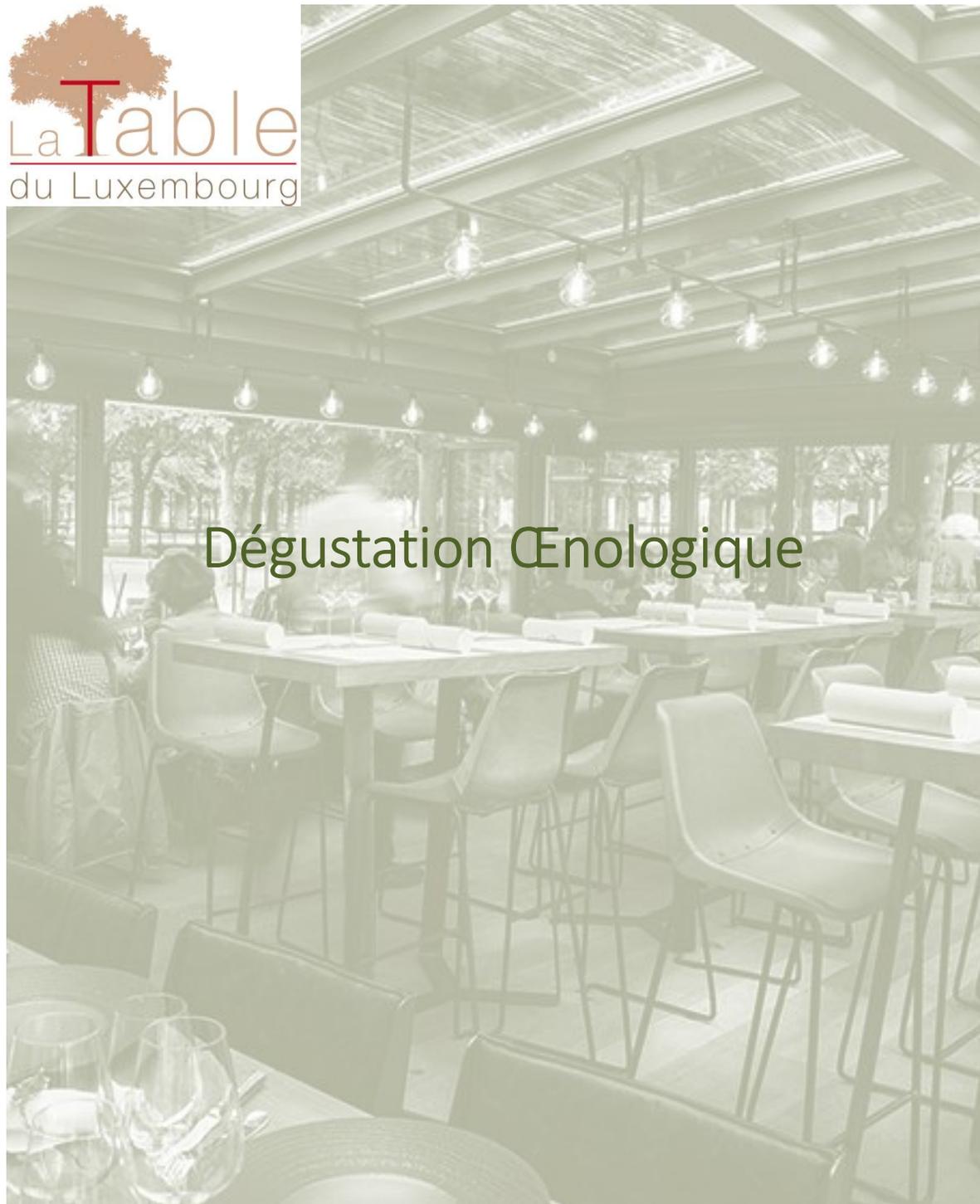
Gâteau du voyage
Cannelé ou Financier aux fruits ou Pastel de Nata

&

1 boisson sans alcool par personne (50cl)
(jus de fruits, soda, eaux minérales)



Dégustation Œnologique



Offre dégustation de vins avec un Sommelier

Découvrez les joyaux des grands crus français expliqués et servis par un sommelier.

Les conditions de validité de l'offre

Jours :

tous les jours hors weekend et fermeture

Horaires de la saison 1 :

De 14h00 à 15h30 du 1^{er} octobre au 31 mars

Horaires de la saison 2 :

De 15h00 à 18h00 du dernier dimanche de mars au 30 septembre

Nombre de convives :

Valable pour 1 à 15 convives

Délai de réservation :

1 mois calendaire avant la date de prestation

Le descriptif

Dégustation commentée par le sommelier, de 5 vins différents

&

Planche dégustation de mets en accord avec les vins proposés.

Temps de la prestation : environ 1h à 1h30

Tarif forfaitaire HT : 700,00 € quelque soit le nombre de convives

Prix HT additionnel : 15,00€ par convive pour la gastronomie à ajouter au tarif forfaitaire

La sélection de vins vous sera communiquée une fois la réservation confirmée.



Conditions spécifiques

Événement groupe

Les événements groupe s'accordent avec les conditions spécifiques privatisation ou semi-privatisation.

Cependant suivant la période, le nombre de convives, l'horaire, la disponibilité de l'espace et la durée de la prestation, La Table du Luxembourg se réserve le droit d'assouplir ces conditions spécifiques de privatisation et semi-privatisation dans le but d'offrir une prestation adaptée au mieux aux besoins de la demande.

La période définie entre le client et La Table du Luxembourg est la suivante:

Le2017 entre ..h.. et ..h..

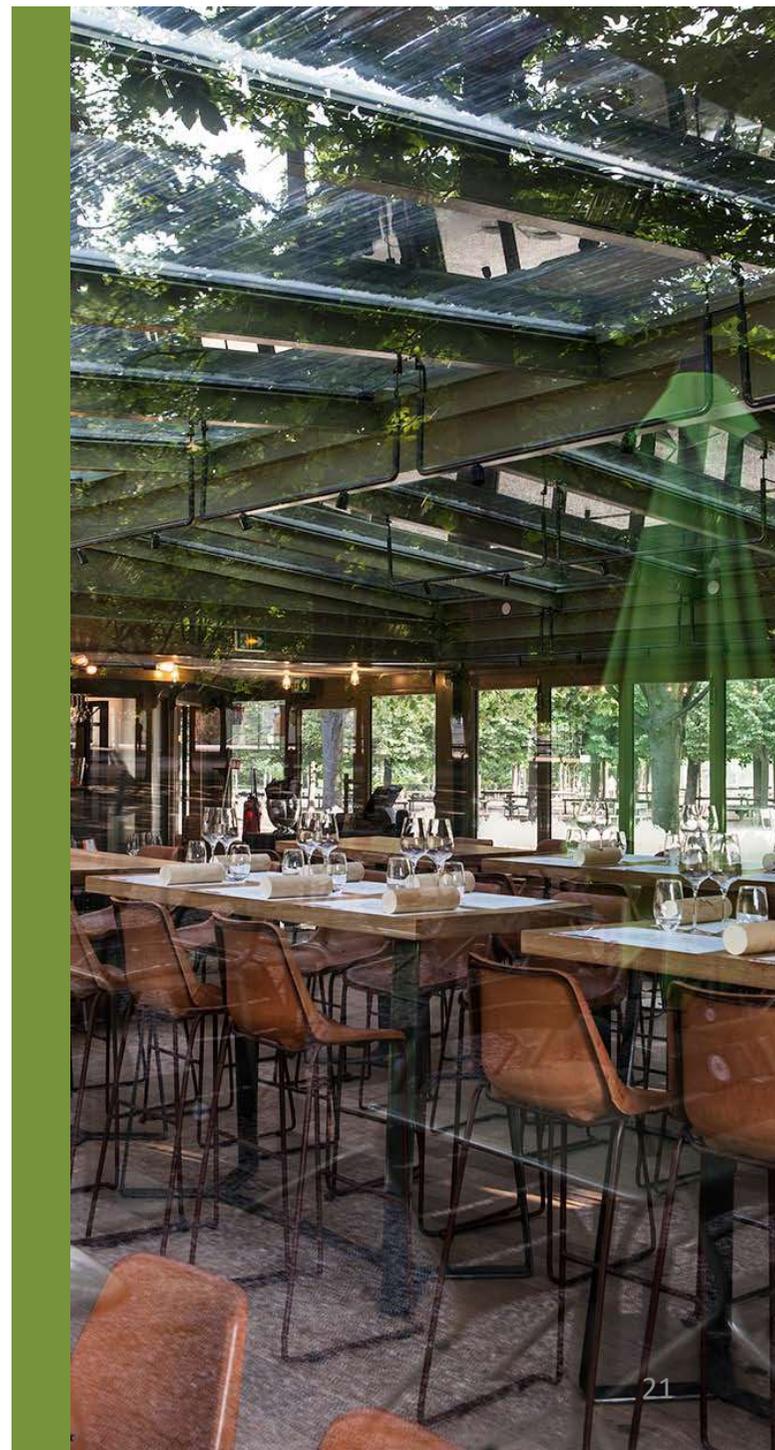
Afin de rendre active l'offre de la prestation précitée ci-dessus, le client s'engage à verser à La Table du Luxembourg, sous forme de consommation nourriture et/ou boisson un montant minimal de € ht.

Si le montant de la prestation, définit suivant la date et les horaires ci-dessus, est inférieur à la somme minimal de€ ht, le client s'engage à compléter la différence.

Pour tout dépassement sur l'horaire indiqué ci-dessus, La Table du Luxembourg se réserve le droit de facturer au client, 500 Euros ht en sus au montant global de la prestation par ½ heure entamée.

Nota:

Les Conditions Spécifiques se définit par le fait que l'établissement La Table du Luxembourg à la possibilité d'accueillir d'autres convives externes à la prestation précitée ci-dessus au sein de son établissement.



Conditions spécifiques

à la privatisation
ou semi-privatisation l'Eté

La privatisation ou semi-privatisation est active sous les modalités suivantes.

Afin de rendre valide ce type d'offre, le client s'engage à verser à La Table du Luxembourg, sous forme de consommation nourriture et/ou boisson, un montant minimal par jour, correspondant au valeur cité ci-dessous sur la période correspondante:

Sur la période du 16 Mars au 15 Octobre hors jour férié et hors weekend:

Privatisation	De 8h30 à 11h00	De 12h00 à 14h30	De 15h00 à 18h00	Journée entière
1/2	1 000 € ttc	1 350 € ttc	1 450 € ttc	3 000 € ttc
Total	1 000 € ttc	2 400 € ttc	2 700 € ttc	5 000 € ttc

Sur la période du 16 Mars au 15 Octobre uniquement les weekends et jours fériés:

Privatisation/ Horaire	Journée entière
½ ou Total	9 000 € ttc

La Table du Luxembourg se réserve le droit de facturer au client le complément et/ou la totalité du montant minimal non réalisé à l'issu de la prestation du client.

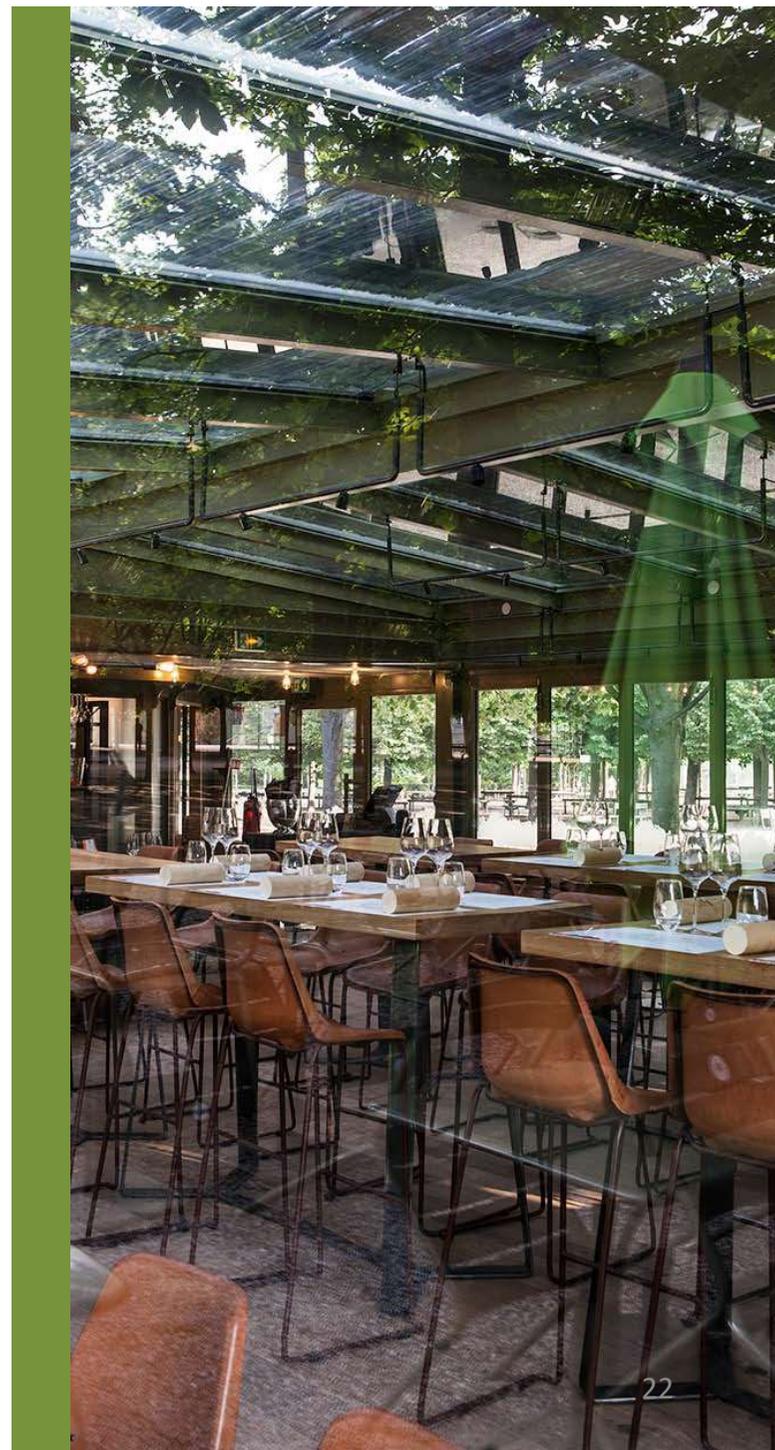
Toutes 30 minutes supplémentaires sont facturées en sus de la privatisation ou demi-privatisation à une hauteur de 450 € ht par tranche de 30 minutes suivant la disponibilité de l'espace.

Nota:

Le nombre de convives en privatisation ou demi-privatisation dépend du format de la prestation sélectionnée.

La prestation demi-privatisation se définit par le fait que l'établissement La table du Luxembourg à la possibilité d'accueillir d'autres convives externes à la prestation précitée ci-dessus.

La prestation « privatisation » implique que seulement les convives attendus pour la prestation définit dans le devis ci-joint sont accueillis à La Table du Luxembourg



Conditions spécifiques

à la privatisation
ou semi-privatisation l'Hiver

La privatisation ou semi-privatisation est active sous les modalités suivantes.

Afin de rendre valide ce type d'offre, le client s'engage à verser à La Table du Luxembourg, sous forme de consommation nourriture et/ou boisson, un montant minimal par jour, correspondant au valeur cité ci-dessous sur la période correspondante:

Sur la période du 1^{er} Novembre au 15 Mars hors jour férié et hors weekend:

Privatisation/ Horaire	De 8h45 à 11h45	Journée entière
Total	1 000 € ttc	2 500 € ttc

Sur la période du 1^{er} Novembre au 15 Mars uniquement weekend et jour férié:

Privatisation/ Horaire	Journée entière
Total	6 000 € ttc

La Table du Luxembourg se réserve le droit de facturer au client le complément et/ou la totalité du montant minimal non réalisé à l'issue de la prestation du client.

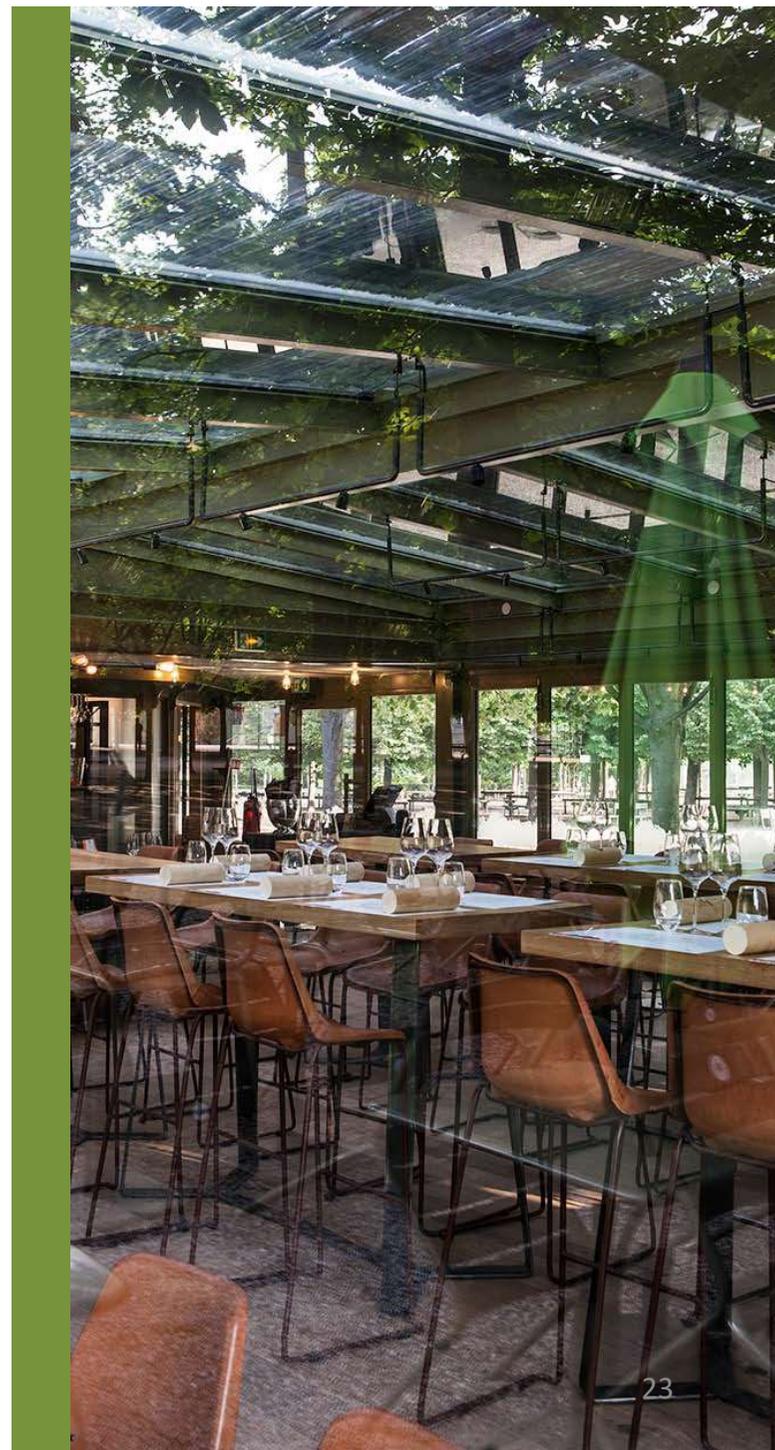
Toutes 30 minutes supplémentaires sont facturées en sus de la privatisation ou demi-privatisation à une hauteur de 450 € ht par tranche de 30 minutes suivant la disponibilité de l'espace.

Nota:

Le nombre de convives en privatisation ou demi-privatisation dépend du format de la prestation sélectionnée.

La prestation demi-privatisation se définit par le fait que l'établissement La table du Luxembourg à la possibilité d'accueillir d'autres convives externes à la prestation précitée ci-dessus.

La prestation « privatisation » implique que seulement les convives attendus pour la prestation définit dans le devis ci-joint sont accueillis à La Table du Luxembourg



Conditions générales de vente

Les présentes conditions générales (ci-après dénommées CGV) ont pour objet de définir les termes et conditions applicables à l'ensemble des prestations, produits et services proposés à la vente par La Table du Luxembourg, SAS au capital de 50 000 € ayant son siège social Paris, immatriculée au Registre des Sociétés sous le n°810 088 591 (ci-après La Table du Luxembourg)

Le client se définit comme personne physique ou morale qui commande des prestations, des produits ou des services à La Table du Luxembourg. La personne physique est considérée comme destinataire nommément identifié. Les termes des présentes conditions générales s'imposent à tous les membres, associés, salariés, préposés, sous la responsabilité directe ou indirecte des représentants légaux de la personne morale.

Le client adhère sans réserves ni restrictions aux présentes CGV et Conditions Spécifiques lors de la commande de toute prestation et renonce à se prévaloir de ses éventuelles Conditions Générales d'Achat, sauf dans le cas de conditions particulières contractuelles acceptées par La Table du Luxembourg. Tout client déclare avoir pris connaissance des CGV et des Conditions Spécifiques, les avoir comprises et les accepter sans réserve. La Table du Luxembourg se réserve le droit de les modifier à tout moment, les CGV et Conditions spécifiques applicables étant celles en vigueur au moment de la commande. L'étendue des prestations fournies par La Table du Luxembourg est déterminée par l'offre qui a été adressée ci-dessus.

Les prix des prestations s'entendent en euros et sont indiquées en TTC selon le taux de TVA applicable en vigueur au jour de la commande. Les prix des devis sont fermes jusqu'au 1^{er} mars 2018, sous réserve de la modification du taux de TVA en vigueur. Toute commande doit être confirmée par écrit par acceptation de l'offre selon les termes et délais définis dans la rubrique « Bon de commande » et « Conditions Spécifiques ». Toute acceptation écrite de l'offre vaut engagement ferme et définitif du client qui ne pourra se rétracter. L'accord inclut l'acceptation des CGV et des Conditions spécifiques. L'annulation définitive de la prestation par le client entraîne la facturation totale de la prestation de l'offre au titre d'indemnité forfaitaire incompressible lorsque la rétraction est hors délai, délai définit dans la rubrique « Bon de commande ».

Toute prestation (marchandise, boisson, matériel, personnel...) non incluse dans l'offre, fera l'objet d'une facturation complémentaire à l'issue de la prestation.

La facture émise à la suite de la prestation conformément à la commande du client et/ou voucher donné par le client, sera transmise au client avec apparition des consommations en sus prise par le client.



Conditions générales de vente

En cas de défaut ou de retard de paiement total ou partiel de l'offre réalisée à l'issue de la réception, le client sera redevable, sans qu'une mise en demeure soit nécessaire, de la somme due majorée automatiquement d'une pénalité de retard égale à 3 fois le taux d'intérêt légal, calculé prorata temporis.

Le taux d'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de l'émission de la facture. Tout retard de paiement pourra suspendre toutes les commandes provenant du client précité en cours jusqu'à complet apurement des sommes dues même non échues. L'estimation du nombre minimum d'invités doit parvenir à La Table du Luxembourg par écrit au contact de la rubrique « Coordonnées » au moins 72 heures jours ouvrés du jour avant la date de la prestation. Aucune diminution du nombre ne sera prise en compte ultérieurement.

Un réajustement à la hausse est possible jusqu'à 24 heures jours ouvrables avant la prestation, dans la limite 15 convives, hors matériel technique spécifique.

Tous convives supplémentaires non mentionnés et participant à la prestation précitée dans le devis sera facturé en sus au même tarif que les autres participants.

Toute sous-estimation non réévaluée ne pourra entraîner la responsabilité de la Table du Luxembourg sur la disponibilité de la gastronomie, du matériel, ou du personnel, ni la conformité des mets servis au nombre final de convives.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, les marchandises ne seront ni reprises ni échangées. Elles ne pourront être conservées par le client après la réalisation de l'offre, exception faite des produits sans risque.

Le client serait en droit d'annuler sa commande ou de refuser la marchandise si les retards éventuels sur l'horaire dépassaient 2 heures (sauf cas de force majeure ou tout événement avéré susceptible d'empêcher le déroulement normal de la prestation)

Les risques de perte, de casse ou disparition du matériel ou de biens présents sur le lieu sont à la charge effective du client. Les dispositions régissant La Table du Luxembourg s'imposent au client qui les accepte. Tout différend relatif à leur validité, leur interprétation ou leur exécution relèvera de la juridiction exclusive du Tribunal de Commerce de Paris même en cas de pluralités de défendeurs ou d'appel en garantie.

En toute hypothèse, la responsabilité de La Table du Luxembourg et de ses partenaires au titre d'un produit et/ou service est limitée au remboursement du prix de la commande.

Conformément aux dispositions du Code de Propriété intellectuelle, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge du demandeur de ce type de demande et sous réserve de l'acceptation du Sénat. La déclaration doit être effectuée auprès de la SACEM située au 225, avenue Charles De Gaulle à Neuilly sur Seine 92528.

