

à partir du 14 Janvier 2022
afin de nous permettre de
gérer au mieux les approvisionnements,
votre commande est à effectuer à l'avance
(toutes les modalités de réservation en fin du document)



Jours et Horaires de Retrait

les Vendredis de 10h30 à 11h30

les Samedis 10h30 à 11h30

les Dimanches de 10h30 à 11h30

Pour les autres jours, consultez nous !

*Commande à effectuer
au minimum 24h à l'avance*

NB : Certaines de nos préparations seront conditionnées en bocaux, dont la consigne vous sera facturée en supplément lors du retrait de votre commande, et vous sera remboursée lors du retour des bocaux

Carte proposée :

*Valeur
consigne*

Entrée	Bouchées Marie Leszczynska	9 €
<i>au choix</i>	<i>(bouchées à la reine originelles à base de ris et langue de veau, blanc de volaille, champignons et oignons, le tout coupé en petits morceaux, puis poêlé, déglacé au vin blanc et crème, servi en croustades de pâte feuilletée)</i>	
	Pierogi au Fromage de Chèvre et Figue Confite au Vin	9 € + 1 €
	Mousseline de Poisson, sauce à a Graine de Fenouil	9 € + 2 €
Plat	Filet de Sandre rôti, Chou Compoté au Lard	15 € + 2 €
<i>au choix</i>	<i>(accompagné d'une sauce au vin gris)</i>	
	Quasi de Veau rôti aux Béatilles	15 € + 2 €
	<i>(pièce de veau fondante accompagnée d'une poelée de ris de veau, foie gras, topinambour champignons de paris et petits oignons)</i>	
	Pintade en Bottine au Parmesan	15 €
	<i>(Cuisse de Pintade entièrement désossée, garnie d'une farce au parmesan, rôtie, accompagnée d'une sauce au Parmesan et d'un sablé au parmesan)</i>	
Plateau de fromages	de 300g pour 2 à 3 personnes	9 €
	<i>assortiment de 5 ou 6 variétés de fromages sélectionnés par nos soins</i>	
Dessert	Crème à l'Abbesse, tuile aux Mendiants	9 € + 1 €
<i>au choix</i>	<i>(recette issue des Soupers de la Cour de Menon : crème pochée parfumée (cannelle, coriandre, fleur d'oranger, citron confit et morceaux de chocolat), accompagnée d'une tuile aux fruits secs (amande, noisette, raisins et figues)</i>	
	Baba au Vin de Tokaji, Crème fouettée nature OU au Safran	9 € + 2 €

(Nous proposons également nos glaces et sorbets – liste en page suivante)

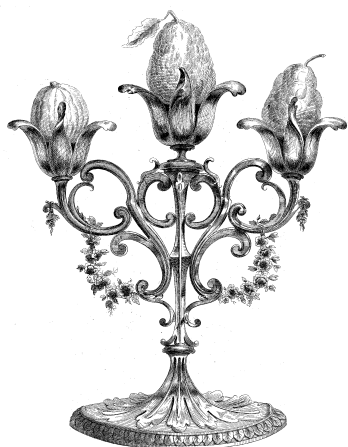
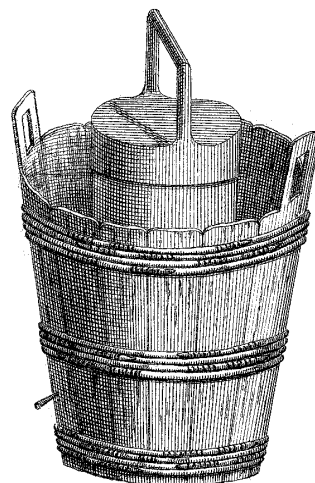
*Vous pouvez également commander
le menu Entrée, Plat et Dessert pour 29 €
(plus la valeur des consignes, selon les plats choisis :
chaque bocal est consigné 1 €,
mais certains plats peuvent nécessiter plusieurs bocaux)*

Pour grignoter à l'apéritif : Nos Crackers au Fromage et aux Graines
(sésame, pavot, moutarde et cumin) : 2,5 €/100 g

Nos Glaces et Sorbets maison

en boîte d'1/2 litre

Sorbets :	5 €
Fraise ou Mirabelle	
Glaces :	
Lait d'Amandes :	5,5 €
Fleur d'Oranger :	6 €
Safran :	6 €
Bergamote :	6 €



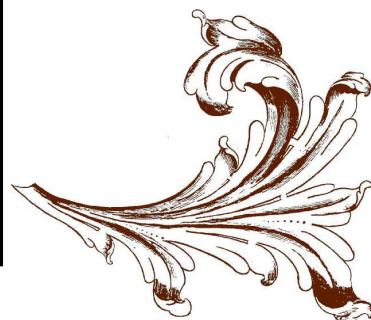
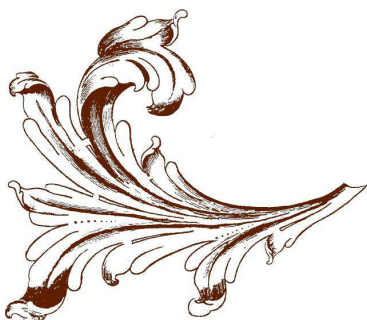
Notre petite Épicerie polonaise :

(produits importés de Pologne)

Kasza Gryczana (sarrasin grillé) la boîte de 400 g	2,60 €
Kasza Jęczmienna (orge perlé) la boîte de 400 g	2,60 €
Pâtissons Aigres-Doux, le bocal de 430 g net	3,60 €
Cornichons Aigres-Doux, le bocal de 430 g net	3,30 €

Nos Gourmandises Maison

Sablés Cannelle et Amandes	5 €/100 g
Sablés Chocolat et Fleur de sel	5 €/100 g
Palmiers à la Cannelle	3 € /50 g
Zestes de Bergamote candys	
	5 € le sachet de 55 g environ
	6 € le bocal de 55 g environ
Zestes de Cédrot candys	
	5 € le sachet de 55 g environ
	6 € le bocal de 55 g environ



Pour grignoter à l'apéritif

Nos Crackers au Fromage et aux Graines (sésame, pavot, moutarde et cumin) :

2,5 €/100 g

Quelques Boissons :

Mellarose Zubrowka (mélange d'agrumes – orange, citron, cédrat et bergamote, adouci au miel et complété de wodka polonaise à l'herbe de bison)
cocktail apéritif maison, le flacon de 50cl 20 €

Eau d'Archange de Lorraine (cannelle, coriandre, macis, anis vert et étoilé, macérés dans une eau-de-vie sucrée avec jus et zestes de citron)
liqueur apéritive maison, le flacon de 12cl 6 €

le flacon de 25 cl 9,5 €

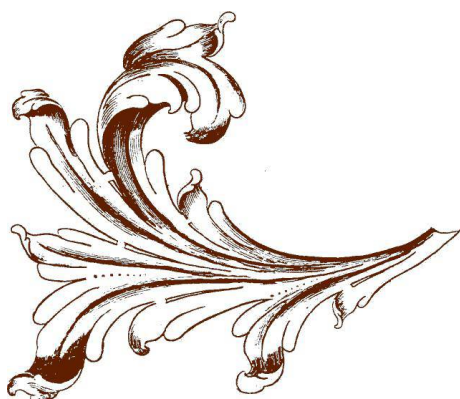
Parfait Amour de Lorraine (herbes, épices et zestes de citron)
liqueur digestive maison, le flacon de 12cl 8 €

le flacon de 25 cl 13,5 €

Les Symples : 2,90 €/33cl
infusions fraîches et bio

- Potion relaxante : *Cassis, Myrtille, Verveine, Lavande, Cerise et Camomille.*

- Potion détoxifiante : *Carotte, Sureau, Citron, Pomme, Saugue et Stévia.*



Les Bulles :

Cuvée Céleste Domaine Camille Migot – Lucey (Lorraine)

14,5 €/75 cl

Champagne Rosé Besserat de Bellefon Cuvée des Moines

20 €/37cl

ou 39 €/75 cl

Champagne 1er Cru Roger Manceaux Blanc de Blanc 39 €/75cl

Champagne Palmer Cuvée Brut Réserve 17,5 €/37 cl

pour accompagner le repas :

Alsace Riesling Frédéric Mochel :
Vin Blanc Sec, fruité et rond

16 €/75 cl

Côtes de Moselle Pylae 2017 Château de Vaux Pinot Gris :

24 €/75 cl

Vin Blanc Sec Atypique, équilibre entre la gourmandise et la fraîcheur, tannins très soyeux

Galic Grasevina Croatie :

18,50 €/75 cl

Vin Blanc Sec et fruité, notes d'amandes

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2017 Domaine Gros F&S :

26 €/75 cl

Chardonnay Vin Blanc Sec, puissant et boisé

Volnay Domaine Huber Verdereau - Bourgogne :

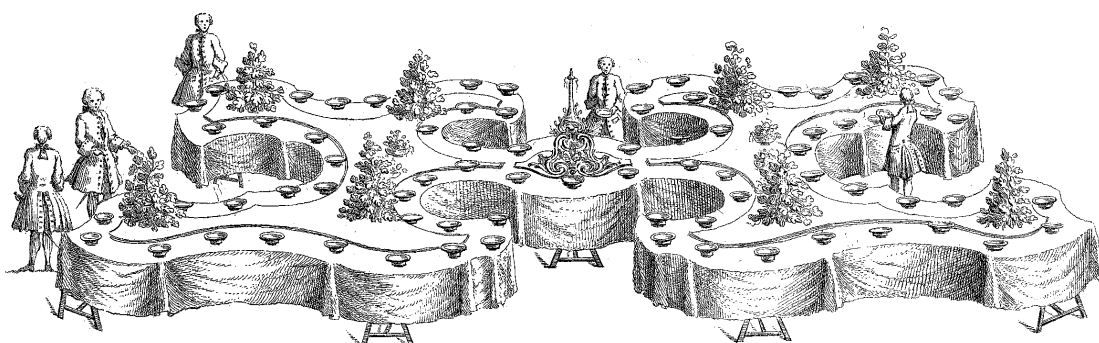
31 €/75 cl

Vin rouge souple, légèrement boisé et épicé

Merlot Gesztenyes – Hongrie :

21,5 €/75 cl

Vin rouge hongrois, puissant, racé et épicé



Moyens de Règlement acceptés :

- ☞ Carte Bancaire (avec ou sans contact)
- ☞ Espèces
- ☞ Chèques
- ☞ Titres Restaurant
- ☞ Chèques Vacances
- ☞ Florains ([www.monnaiecalocalenancy.fr](http://www.monnaielocalenancy.fr))
- ☞ Chèques Cadeaux Vitrines de Nancy
- ☞ et bien sûr nos chèques cadeaux

Bons cadeaux

Nous faisons toujours nos bons cadeaux, sur mesure, libellés soit en chèque cadeau avec une valeur au choix, soit en prestations (menus, boissons, ...)

N'hésitez pas à nous demander conseil !

Modalités de Réservation :

Envoyez nous un email à info@latabledestan.com ou à tablestan@free.fr en précisant : votre nom, votre numéro de téléphone, les plats et produits souhaités, le jour et l'heure de retrait souhaitée : Vendredi, Samedi ou Dimanche entre 10h30 et 11h30, pour les autres jours, consultez nous *(en cas d'impossibilité par email, vous pouvez aussi nous téléphoner au 03 83 35 36 52)*

Commande à effectuer au minimum 24h à l'avance

(passé cet horaire, il nous est compliqué d'avoir tous les produits disponibles)

Nous vous recontacterons pour vous confirmer la disponibilité des produits, valider votre commande et fixer un horaire de retrait.

Emballages et Conservation

Selon les plats, nous utilisons différents emballages pour faciliter le transport, la conservation et l'éventuelle remise en température.

Nous utilisons principalement des bocaux en verre (consignés), des barquettes en carton (compostable et/ou recyclable) et, pour certains produits le nécessitant, des poches sous-vide.

Nos produits frais ont ainsi une durée de vie minimum de 3 jours, certains plus, n'hésitez pas à nous demander !

Au moment du Retrait ...

Nous vous remettons votre commande en la vérifiant ensemble et nous vous confions la notice détaillée pour réchauffer à la maison, sans se poser de question.

Nous fournissons des sacs, mais l'idéal est bien sûr de venir avec une glacière.

Pour le Retour des Consignes

Certains de nos plats sont conditionnés dans des bocaux consignés.

Vous pouvez les ramener quand vous le souhaitez pour vous les faire rembourser *(nous avons un bon stock de roulement pour les bocaux, il n'y a pas de délai imposé pour le retour des consignes)*