



**POUR VOS ÉVÉNEMENTS,  
SÉMINAIRES, AFTERWORKS  
OU DÉJEUNERS D’AFFAIRES,  
PROFITEZ D’UN ESPACE  
CONVIVIAL ET  
CHALEUREUX À LA TABLE  
PAYSANNE**

Découvrez une cuisine traditionnelle  
entièrement faite maison avec des  
produits locaux et de saison.

- **Salle séminaire climatisée**
  - Grand parking
  - Wifi disponible
  - Projection possible



## **CONTACT INFO**

09.81.08.69.00



## **EMAIL**

[a.latablepaysanne@gmail.com](mailto:a.latablepaysanne@gmail.com)



## **OÙ NOUS TROUVER**

334 chemin de la galifette  
84250 Le Thor



## **SITE INTERNET**

[www.la-table-paysanne.fr](http://www.la-table-paysanne.fr)



Entrée, plat, dessert, verre apéritifs, café

29€

## Entrées

Caviar d'aubergines

ou

Caillette provençale

ou

Ravioles au parmesan

## Plats

Raviole du dauphiné au  
parmesan

ou

Suprême de volaille sauce  
forestière

ou

Daurade fondue de  
poireau

Accompagnement : poêlée  
paysanne

## Desserts

Tarte fine pomme

ou

Mousse au chocolat

Entrée, plat, dessert, verre apéritif, café

39€

## Entrées

Ravioles aux cèpes

ou

Renversé pomme chèvre miel

ou

Tomate mozza

## Plats

Risotto aux légumes

ou

Magret de canard sauce  
poivre

ou

Filet de bar sauce vierge

Accompagnement : gratin  
dauphinois et ratatouille

## Desserts

Tiramisu citron

ou

Fondant au chocolat

Entrée, plat, dessert, verre apéritif, café

49€

## Entrées

Cuisse de grenouille a la  
persillade

ou

Fois gras

## Plats

Ravioles aux truffes

ou

Filet de bœuf et jus de  
viande corsé

ou

Truite meunière aux  
amandes

Accompagnement : gratin  
dauphinois et mini légumes glacés

## Desserts

Pavlova fruit de saison

ou

Royal au chocolat

\*Pour tout ajout ou modification sur le menu contactez nous par mail ou par téléphone