



ENTRE-METS TRAITEUR
VOUS PRÉSENTE

LA CARTE DES FÊTES 2020

01 46 99 05 61

LE CHEF



Chèr(e)s Client(e)s,

Mon équipe et moi-même sommes heureux de vous proposer notre carte automne-hiver 2020.

Nous avons élaboré de nombreuses recettes classiques mais pas banales.

Nous vous offrons une cuisine juste et créative faite de produits issues de la filière paysanne et sélectionnés par nos Chefs

Vous régalez vos convives lors de vos repas de fêtes.

Richard Le Pladec,
Fondateur

LES HUÎTRES DE CANCALE

LES HUÎTRES DE CANCALE

Huitres N°3 en direct du producteur
(non ouvertes)

EN RETRAIT OU EN LIVRAISON

Nos huitres de Cancale sont élevées sur l'estran. Il s'agit de la zone qui est couverte par l'eau à marée haute et découverte à marée basse. En sus de la qualité des eaux locales ce cycle assure une excellente croissance des huitres et un gout entier.

12€ LES 12 HUÎTRES



LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Nos huîtres sont ouvertes et présentées sur un lit de glace

PLATEAU DÉGUSTATION 20€/PERS

Plateau de 12 huîtres N°3 de Cancale,
beurre salé

PLATEAU GOURMAND 24€/PERS

Plateau de 6 huîtres N°3 de Cancale,
beurre salé, bulots 150 gr,
crevettes grises 100 gr,
grosses crevettes 150 gr

PLATEAU LANGOUSTINE 44€/PERS

Plateau de 6 huîtres N°3 de Cancale,
beurre salé, bulots 150 gr,
crevettes grises 100 gr,
grosses crevettes 150 gr,
langoustines 100 gr

PLATEAU APÉRO 18€/PERS

Plateau de 6 huîtres N°3 de Cancale,
beurre salé, grosses crevettes 150 gr

PLATEAU TOURTEAU 34€/PERS

Plateau de 6 huîtres N°3 de Cancale,
beurre salé, bulots 150 gr,
crevettes grises 100 gr,
grosses crevettes 150 gr,
½ Tourteau



LE REPAS

LES ENTRÉES

Mille-feuille de foie gras, pain d'épices,
armagnac et vinaigre balsamique

12€

Tatin de rutabaga caramélisée au foie gras 14€

Pressé de foie gras maison aux figues 15€

Tartare de St Jacques, caviar de hareng,
pomme verte et rémoulade de radis noir 18€

Carpaccio de St Jacques aux fruits de la passion 18€

Tarte fine de homard rôti et
tartare de légumes confits 20€

Tataki de saumon gravellax, tartare de concombre,
vinaigre de riz, graines de sésames, sauce grelette

15€



À PARTAGER 5/8 PERS

Terrine de foie gras mi-cuit maison
armagnac, miel

140€/kg

Saumon label rouge
façon gravellax baies roses et poivre
55€/kg

LES PLATS

Suprême de chapon,
bouillon de morilles et légumes oubliés 28€

Boudin blanc aux morilles, purée aux truffes 24€

Demi-homard bellevue, tagliatelles,
sauce homardine, légumes d'hiver 26€

Dos de cabillaud rôti, fondue de poireaux
aux épices douces, beurre blanc au yuzu 22€

Tournedos de coquilles St Jacques, sauce
homardine sur un lit de choux au champagne 24€

Noisette de filet de biche laqué, sauce grand veneur
aux marrons, purée de céleri et cèpes 28€

Filet de bœuf en croûte, gratin dauphinois au
romarin,
jus crémeux et cèpes 28€



À PARTAGER
5/8 PERS

Poularde de Bresse farcie
aux marrons, truffes et foie gras
(+-2,5kg), gratin dauphinois
160€

LES PLATEAUX GOURMANDISES SALÉES 24 PIÈCES 38€

Composez votre plateau avec 6 choix gourmands



Dhal de lentilles corail

Lingot de légumes d'automne :

Poêlée de légumes d'automne

Dhal de lentilles corail :

Lentilles corail mijotées au lait de coco épicé

Carotte au curry de Madras :

Carotte juste cuite dans du jus d'orange, crème

Coussin lyonnais :

Délicat coussin de faisselle et crème épaisse à l'échalote, persil, ail, cerfeuil et huile de noisette

Dôme de Tarama blanc :

Dôme de tarama sur biscuit , perles de hareng

LES PLATEAUX GOURMANDISES SALÉES 24 PIÈCES 38€

Composez votre plateau avec 6 choix gourmands

Tataki de thon :

Thon Albacore snacké enrobé de graines de sésame

Pic Saumon gravelax :

Fine tranche de saumon mariné en gravelax maison

Mille-feuille de foie gras :

Pain d'épices tradition, miel et armagnac

Pomme Grenaille du potager :

Pomme cuite au curry et tartare de légumes

Pic du potager :

Carotte, courgette et céleri snackés au soja



LES PLATEAUX GOURMANDISES SUCRÉES 24 PIÈCES 38€

Composez votre plateau avec 6 choix gourmands

Cube Chocolat :

Ganache fondante au chocolat Tanzanie 72%, fleur de sel

Feuille à feuille :

Crème légère à la vanille entre deux feuilletés fondants

Cheesecake orange sanguine :

Confit d'orange sanguine sur cream cheese, fleurs de Carthame

Tarte Caramel au beurre salé d'Isigny :

Sablé breton et caramel au beurre salé d'Isigny, croustillant noisette, feuille d'or

Le Coco San :

Biscuit sablé reconstitué au chocolat au lait et au sésame noir, mousse à la noix de coco



Tarte Caramel au beurre salé d'Isigny

LES PLATEAUX GOURMANDISES SUCRÉES 24 PIÈCES 38€

Composez votre plateau avec 6 choix gourmands



Myrtillette

Lingot cassis :

Mousse fondante au cassis sur un croustillant au chocolat blanc

Maracuja :

Crémeux fruits de la passion sur une base aux deux chocolats

Myrtillette :

Pâte sablée au beurre salé garnie d'un confit de myrtille

Ginger choc :

Coque de chocolat au lait garnie d'un coulant de citron confit

Cube passion :

Cube de mousse et sa gelée aux fruits de la passion sur sablé

LES CONDITIONS

Les commandes doivent être passées **3 jours ouvrés avant 17H00**

Retrait du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

au 5 rue de la Garenne - Sèvres

La livraison est offerte à Sèvres et Boulogne-Billancourt, à partir de 60€ de commande

Pour les autres villes :

75,92 35€ TTC

78,91 45€ TTC

Le créneau de livraison est de 3H00

NOS ENGAGEMENTS



Un maximum de produits de saison et de proximité.

Des emballages élaborés en France.

Des emballages faits dans des matériaux recyclés et recyclables.



Un laboratoire neuf conçu selon les dernières normes sanitaires.



Respect des normes d'hygiène HACCP, contrôles et analyses par un laboratoire indépendant (AQCF).

Respect du protocole sanitaire COVID.

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1 - Informations produits

Nos recettes sont élaborées afin d'être consommées froides (ne pas réchauffer), sauf plats micro-ondables prévus à cet effet. Les produits sont à consommer avant la date indiquée sur l'emballage, ils doivent être maintenus à une température comprise entre 0 et 2°C. Nous vous conseillons de sortir les coffrets repas à température ambiante 20 à 30 minutes avant de passer à table. Les photos présentées sur la brochure et le site internet ne sont pas contractuelles. Vous pouvez retrouver sur notre site internet la liste des allergènes présents dans notre collection. Les origines des viandes bovines sont les suivantes : Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Estonie, France, Irlande, Italie, Lettonie, Pays-Bas, Pologne, Argentine, Brésil, Uruguay.

2 - Commandes

L'ensemble des produits proposés par E-M peut être commandé du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00. Les commandes devront être confirmées par mail 48H00 avant la livraison (jours ouvrés) jusqu'à 11 h 00. Le minimum de commande pour les menus concernant les livraisons sur Paris et certaines villes des Hauts-de-Seine est de 2 repas. Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exactitude des informations concernant sa commande. E-M ne pourra être tenu responsable d'une erreur validée par le client. En cas de litige, le bon de commande validé, signé et cacheté ou tout écrit provenant du client fait état de référent. E-M se réserve le droit de modifier, pendant les périodes de fin d'année, de vacances scolaires ou autres dates spécifiques, les horaires de commandes et le nombre de repas proposés. À partir de 6 repas commandés, E-M se réserve la possibilité de demander au client un chèque d'acompte correspondant à 50 % du montant TTC de la prestation.

3 - Modifications, annulations

Aucune annulation ou modification ne peut être effectuée le week-end. Toute commande de repas peut être modifiée ou annulée au plus tard la veille avant 10h00 (jours ouvrés) du jour de la livraison. Passé ces délais, les commandes annulées seront facturables. Aucune commande de dernière minute ne peut être annulée.

Dans le cas où un produit ou un menu ne pourrait être servi, un produit de remplacement serait automatiquement proposé au client, d'une valeur au moins égale à celle du produit remplacé. Le client ne pourrait prétendre dans ce cas de figure, à aucun préjudice ou réduction.

4 - Livraisons

Nos livraisons sont effectuées en véhicule frigorifique à température réglementaire entre 0°C et 2°C. L'exactitude et la précision des coordonnées de livraison ainsi que la disponibilité du réceptionnaire sont essentielles. Tout retard ou erreur ne pourra être imputée à E-M, en cas d'informations erronées ou incomplètes. En cas de redirection de la commande vers une autre adresse de livraison, les frais de livraison supplémentaires s'appliqueront. La commande sera contrôlée avec le chauffeur à la livraison. Par mesure d'hygiène aucune marchandise livrée ne pourra être reprise ou échangée. Les délais prévus dans la livraison d'une commande ne sont donnés qu'à titre indicatif, et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieurs à 1 heure30 mn ne donnent pas droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts, de même que les retards dus à des conditions météorologiques dégradées ou des manifestations diverses venant à modifier les possibilités d'accès à des voies habituellement ouvertes à la circulation.

5 - Tarifs en vigueur

Nos tarifs sont valables jusqu'au prochain changement de carte. Ils sont susceptibles d'être modifiables sans préavis en fonction d'événements indépendants de notre volonté. Les tarifs seront automatiquement réajustés en cas de variation des taux ou taxes imposés par la loi.

6 - Modalités de paiement

Le paiement s'effectue soit sur place au chauffeur, soit, après accord du service commercial, à réception de la facture et au maximum dans un délai de 30 jours. Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment de la commande. Tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre d'Entre-Mets. Aucun escompte ne sera pratiqué pour un délai de paiement inférieur au délai légal en vigueur. Le non-paiement des sommes dues dans le délai fixé par la loi entraînera l'application de pénalités de retard, exigibles dès le lendemain de la date d'échéance figurant sur la facture. Le taux de pénalités de retard sera égal au taux d'intérêt légal appliqué par la Banque Centrale Européenne majoré de 6 points. Le client sera tenu d'en régler le montant sans mise en demeure préalable, tout intérêt pour un mois commencé étant dû.

7 - Force majeure

Pour tout retard dû à un cas de force majeure ou pour toute autre cause, quelle qu'elle soit, indépendante de la volonté d'Entre-Mets notamment, en cas d'éléments extérieurs (confinement graves, pandémie, intempéries...), le montant de la commande ne pourra être supporté par Entre-Mets.

Entre-Mets Traiteur
5 rue de la Garenne - 92310 Sèvres
Tel : 01 46 99 05 61
Mail : service.commercial@entre-mets.fr
www.entre-mets.fr