



ENTRE-METS TRAITEUR  
VOUS PRÉSENTE

La sélection de plateaux  
repas et autres  
gourmandises  
Hiver 2021/2022

01 46 99 05 61

## LE CHEF



Chèr(e)s client(e)s,

Mon équipe et moi-même avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle gamme hiver 2021/2022 .

En plaçant au centre de nos priorités le respect de vos valeurs et vos envies pour un événement à votre image, Entre-Mets traiteur vous accompagne pour surprendre et partager un moment de convivialité avec vos clients, collaborateurs, ou encore famille et amis ...

Richard Le Pladec,  
Fondateur

# CARTE PLATEAUX REPAS HIVER 2021/2022

## CANARD LAQUE

Maki de saumon fumé, rémoulade de radis noir  
Canard Laqué au poivre de Sichuan et riz thaï  
Assiette de fromages affinés  
Dôme noix de coco, compotée de mangue,  
financier aux amandes et coulis fruits de la  
passion



**MENU A 25€ HT/27,5€TTC**



## ROTI DE VEAU

Tiramisu de chèvre frais et tartare de  
légumes frais de saison  
Rôti de veau au curry, émulsion de céleri rave  
Assiettes de fromages affinés  
Carpaccio d'ananas à la menthe fraîche,  
caramel beurre salé et sablé breton

# CARTE PLATEAUX REPAS HIVER 2021/2022

## PAVE DE DORADE

Salade du Potager

Pavé de dorade, crème de citron, riz sauvage

Assiettes de fromages affinés

Feuillantine chocolat praliné, coulis de fruits exotiques et concassée de noisettes



**MENU A 25€ HT/27,5€TTC**



## VEGETARIEN / VEGAN

Pressé de carottes aux délices d'Orient

Poêlée de légumes et shiitake

Assiette de fruits de saison

Craquant de chocolat Guayaquil, compotée de poire, menthe fraîche et noisettes caramélisées

# CARTE PLATEAUX REPAS HIVER 2021/2022

## SAUMON AUX EPICES DOUCES

Salade de Gambas aux agrumes  
Pavé de saumon aux épices douces,  
boulgour aux petits légumes  
Assiettes de fromages affinés  
Millefeuille vanille, insert praliné et  
copeaux de chocolat blanc



**MENU A 25€ HT/27,5€TTC**



## FILET MIGNON

Pressé de carottes aux délices d'Orient  
Filet mignon farci à la tomate séchée, pomme  
grenaille à l'estragon  
Assiettes de fromages affinés  
Charlotte poire et chocolat, éclat de noisettes

# CARTE PLATEAUX REPAS HIVER 2021/2022

**MENU A 25€ HT/27,5€TTC**

## PINTADE TANDOORI

Œuf mimosa revisité

Emincé de pintade tandoori, flan de légumes verts

Assiette de fromages affinés

Tarte au citron meringuée



**MENU A 45€ HT/49,50€TTC**

## LE POURQUOI PAS

Mille feuille de foie gras à l'armagnac  
Filet de boeuf , jus truffé, légumes liés  
au beurre d'herbes et risotto d'epeautre  
fumé

Comté de 12 mois et figues

Dacquoise chocolat, abricot au miel et  
romarin, coulis d'abricot

# CARTE PLATEAUX REPAS HIVER 2021/2022

## POKE BOWL SAUMON MARINÉ

Riz vinaigré, saumon mariné, avocat,  
Radis noir, edamame, chou rouge,  
coriandre fraîche, sésame noir

Mignonnette de sauce soja  
Salade de fruits frais de saison



## POKE BOWL POULET CITRONNELLE

Riz vinaigré, volaille caramélisé à la  
citronnelle, radis rose, avocat,  
champignons, épis de maïs, coriandre  
fraîche, graines de chia

Mignonnette de sauce soja  
Salade de fruits frais de saison

**MENU A 23€ HT**  
**25,30€ TTC**

## POKE BOWL BŒUF TERIYAKI

Riz vinaigré, boeuf mariné sauce  
Téiyaki, radis rose, avocat,  
champignons, épis de maïs, coriandre  
fraîche, graines de chia

Mignonnette de sauce soja  
Salade de fruits frais de saison

# CARTE PLATEAUX REPAS HIVER 2021/2022

PETIT DEJEUNER A PARTIR DE  
8€ HT/8,80€TTC PAR PERSONNE

Café pur Arabica  
Thé Mariage Frères  
Jus d'orange frais pressé  
Mini croissant, mini pain au chocolat  
Nécessaire livré en Carton recyclé et recyclable



PAUSE GOURMANDE 10€ HT/11€TTC  
PAR PERSONNE

Café pur Arabica  
Thé Mariage Frères  
Jus d'orange frais pressé  
Mini canelés  
Petite Madeleine craquante vanille  
Brochette de fruits  
Nécessaire livré en carton recyclé et recyclable



## PLATEAU N°1 DE GOURMANDISES SALEES

34,55€ HT/38€ TTC

### 24 pièces salées:

Croustade de tartare de saumon, sa crème légère

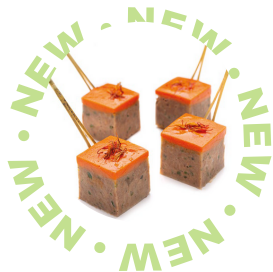
Radis Beurre

Palet de carottes, crème légère, légumes grillés

Pic de tomates confites, mozzarella et pesto,  
menthe fraîche

Profiterole de chèvre au pesto et sa feuille de  
menthe

Millefeuille dinde, comté et mascarpone au basilic



## PLATEAU N°2 DE GOURMANDISES SALEES

38,18€ HT/42€ TTC

### 24 pièces salées:

Aumônière jaune volaille au curry

Finger de foie gras et pain d'épices à l'Armagnac

Brochettes de légumes laqués au sésame

Tataki de thon

Crackers au pavot et œuf de caille

Financier à la carotte et volaille à l'estragon

## PLATEAU LUNCH

17€ HT/20,40€ TTC/PERS

(8 PERS MINIMUM)

### Minis "dwichs"

- Guacamole, mozzarella, roquette et pignons de pain
- Saumon fumé, crème d'aneth, pain noir

### Hamburger

- Tomates séchées, salade, rosbif et sa sauce tartare

### Salade

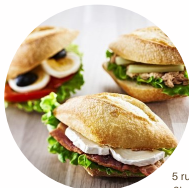
- Avocat et tartare de légumes frais

### Fromage

- Club de chèvre, miel et mesclun

### Sucré

- Tartelette framboise



## PLATEAU STREET FOOD

50€ HT/60€ TTC

- 5 Club au saumon fumé
- 5 Club végétarien : légumes grillés
- 5 Mini wrap au chèvre et raisins
- 5 Mini navette magret fumé et pomme Granny
- 5 Mini navette au sésame thon et concombre
- 8 Roast beef burger

## PLATEAU DE GOURMANDISES SUCREES

FRUITÉES 38,40€HT/46,08€ TTC

### **24 pièces sucrées:**

Brochette de fruits de saison à la menthe fraîche

Tartelette au citron meringuée

Perle rouge à la framboise

Diamant citron

Tartelette au chocolat

Tartelette aux fruits frais de saison



## PLATEAU DE GOURMANDISES SUCREES

EXCELLENCE 38,40€ HT/46,08€ TTC

### **24 pièces sucrées:**

Feuillantine chocolat praliné

Paris Brest

Choux chantilly

Cheesecake au citron vert

Tartelette au carambar

Chou chocolat

## LA VEGGIE BOX

29,09€ HT/32€TTC

Bâtonnets de carottes

Sommités de chou-fleur

Bâtonnets de concombre

Tomates cerises

Sauce fromage blanc et citron

960G



## LA FRUITY BOX

34€HT/38€TTC

Melon

Ananas

Pastèque

Fraises ciflorette

Feuilles de menthe

1kg

## BOX DU TERROIR

Plateau du terroir composé de  
Chorizo, jambon Serrano, rosette de Lyon, pancetta  
Coppa, cornichons, oignons pickles  
680G (Environ 40pcs), beurre salé, pain aux graines),  
Nécessaire livré en carton recyclé et recyclable



## MENU A 40€ HT/44€TTC



## PLATEAU DE FROMAGES ( 8 PERSONNES)

Sélection de 5 fromages affinés et pain aux noix  
Comté 8 mois d'affinage AOP  
Cantal entre deux AOP  
Gorgonzola tradition  
St Nectaire fermier AOP au lait cru  
Chèvre Sainte Maure cendré  
Confiture de cerise et noix, sur plateau recyclé et recyclable  
Environ 1 kg de gourmandises.

# LES CONDITIONS

Les commandes doivent être passées **la veille avant 11h00** (jours ouvrés).

Nous vous livrons à partir de **100€HT**

Les frais de livraison :

Livraison avant 17H00 35€ HT :

Zone = +/- 6 km du laboratoire de cuisine (Paris, Neuilly, Issy les MLX, Sèvres, Boulogne B.)

Livraison hors zone, dimanche et jours fériés supplément de 15€ HT (Ile-de-France)

Nos plateaux-repas se composent de :

une entrée, un plat de résistance (micro-ondable), un fromage, un dessert

une bouteille d'eau de source de 50cl

Ils sont contenus dans un emballage bio et recyclable  
de fabrication **française**.



# 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.



Recyclage des bio-déchets via notre partenaire Vepluche.

Un laboratoire neuf conçu aux dernières normes sanitaires.  
(visite sur RDV)



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

Respect du protocole sanitaire COVID.

Plan RSE disponible sur notre site.

# LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

## 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 09 h 00 à 17 h 00. Les commandes devront être confirmées par mail la veille de la livraison (jours ouvrés) jusqu'à 11 h 00. Le minimum de commande pour les plateaux-repas concernant les livraisons sur Paris et certaines villes des Hauts-de-Seine est de 5 plateaux-repas. Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exactitude des informations concernant sa commande. E-M ne pourra être tenue responsable d'une erreur validée par le client. En cas de litige, le bon de commande validée, 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 plateaux repas proposés. À partir de 20 plateaux 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 plateaux repas peut être modifiée ou annulée au plus tard la veille avant 12 h 00 (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 de manière contradictoire 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 avancés dans l'horaire prévu inférieurs à 1 heure 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 imposées 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 tout autre cause, quelle qu'elle soit, indépendante de la volonté d'Entre-Mets. Notamment, en cas d'éléments extérieurs (grèves, intempéries...), le montant de la commande ne pourra être supporté par Entre-Mets.