

ENTRE-METS TRAITEUR
VOUS PRÉSENTE



La collection hiver
de nos plateaux repas

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 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 COFFRET REPAS

CANARD

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, mangue



MENU A 27€ HT

PINTADE TANDOORI

Œuf mimosa revisité
Emincé de pintade tandoori, flan de légumes
verts
Assiette de fromages affinés
Tarte au citron meringuée

FILET MIGNON

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

DORADE

Salade du Potager

Pavé de dorade, crème de citron, riz sauvage

Assiettes de fromages affinés

Feuillantine chocolat praliné, coulis de fruits exotiques et noisettes

VEAU

Tiramisu de chèvre frais et tartare de légumes frais de saison

Rôti de veau au curry, émulsion de celeri rave

Assiettes de fromages affinés

Carpaccio d'ananas à la menthe fraîche, caramel beurre salé et sablé breton



MENU A 27€ HT

VÉGAN /VÉGÉTARIEN

Pressé de carottes aux délices d'Orient

Poêlée de légumes et shiitake

Salade d'ananas et menthe fraîche

Assiette de fruits rouges de saison

MENU A 27€ HT

SAUMON

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 45€ HT

LE POURQUOI PAS

Salade de Gambas aux agrumes
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

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

MENU A 23€ HT



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 24€ HT

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

LES CONDITIONS

Les commandes doivent être passées **la veille avant 10h00** (jours ouvrés).

Nous vous livrons à partir de **8 plateaux repas**

Les frais de livraison :

Livraison avant 17H00 50€ 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 20€ 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



CÔMATEC
PACKAGING ORIGINAL ET RESPONSABLE



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 avances 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.

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