



**Entre-Mets
- Traiteur -**



Entre-Mets traiteur

Créateur de réceptions

Société fondée en 2006, Entre-Mets est un traiteur événementiel spécialisé dans la conception de réceptions ,

Nos réalisations sont créées par nos Chefs et exclusivement conçues dans nos ateliers à Sèvres, à partir de produits frais.

La sélection de matières premières de qualité nous permet de vous proposer des mets qui respectent le goût des bons produits, en accord avec les saisons.

Une attention particulière est portée à l'art de la table et à la décoration afin de créer une harmonie avec les mets et les vins proposés. Nous privilégions la sobriété et l'élégance dans la présentation de nos buffets.

Les valeurs qui animent nos équipes sont : l'écoute, la réactivité dans le conseil ou l'accompagnement de votre projet, le goût du travail bien fait et l'exigence du service rendu.

Bienvenue chez Entre-Mets !

Richard Le Pladec

Fondateur





Nos services

Vos événements professionnels

Du cocktail classique à l'événement le plus sophistiqué, nous mobilisons une équipe expérimentée qui sera spécifiquement adaptée à chaque projet et à son parfait déroulement. Chaque détail compte et y accorder de l'importance fait la différence. Sur des manifestations d'envergure, nous avons l'habitude de travailler avec d'autres prestataires pour une parfaite coordination.

Cocktails

Nous élaborons en grande partie des cocktails (dînatrices, déjeuner, lunch ou apéritifs). Élégance et gourmandise sont les maîtres mots de nos prestations. Nous mettons notre savoir-faire et notre expertise à votre service afin de vous garantir une réception de haute gastronomie. Entre-Mets traiteur conçoit et organise vos cocktails apéritifs, déjeuner ou dînatrices selon vos envies. Notre gamme de pièces cocktails, renouvelée deux fois par an, au fil des saisons, nous permet de vous proposer une variété et une diversité de mets toujours en accord avec vos goûts et vos envies, d'une grande qualité gustative.



Nos services

Ateliers culinaires

Nous proposons également des ateliers culinaires pour donner à vos réceptions une touche d'exception. Carpaccio de saint jacques, Bœuf Teriyaki, Gaufres salées, crêpes, bar à eau, ...

Repas assis

Nous concevons votre déjeuner ou votre dîner pour faire de ce repas un moment privilégié.

Nous vous conseillons pour l'élaboration de votre menu et des boissons et mettons en place l'organisation nécessaire pour le bon déroulement de cet événement sur mesure.

Nos équipes de cuisiniers et de maîtres d'hôtels, sélectionnées pour leur expérience et leur professionnalisme, assurent un service de qualité et haut de gamme, en toute discrétion. Profitez de vos invités, notre personnel de service s'occupe de tout pour que chacun soit traité avec le plus grand soin et la meilleure attention.



Notre offre de restauration

La production

Nous disposons de gammes de produits cocktails variés qui sont renouvelés au fil des saisons. Pour la gamme salée, notre offre est équilibrée entre les légumes, la viande et les poissons. Nous prenons le parti d'alléger en sucres nos produits sucrés. Tous les produits servis sont réalisés exclusivement dans nos ateliers à Sèvres.

Nous sommes, en complément de notre gamme, capables de répondre à des demandes spécifiques 100% bio ou végétal, sur des thèmes couleurs ou avec une typicité régionale ou nationale.

De plus, nous maîtrisons notre production et sommes donc en mesure de proposer des idées originales adaptées à une demande spécifique.

Nos fournisseurs

Nos fournisseurs sont principalement issus des Halles de Rungis et de la Halle Bio mais aussi de producteurs d'Ile de France. Nous favorisons dans nos achats les circuits courts et la valorisation de producteurs engagés lorsque cela est envisageable. Pour les vins, la majorité de nos références sont issues de vignerons indépendants que nous connaissons et qui pratiquent, à minima, une agriculture raisonnée, sinon bio.

Pour la partie sucrée, en plus de notre production personnelle, nous faisons appel aux pâtisseries de Philippe Conticini, et à une pâtisserie ayant la certification IGC (Index Glycémique Contrôlé), chacun de leurs produits est testés pour évaluer son index glycémique ce qui engendre 40% de calories en moins par rapport à une pâtisserie classique.

Pour la partie boulangerie, nous sollicitons les boulangeries Le Flour et Frédéric Lalos, Meilleur ouvrier de France Boulangerie, qui se trouvent à 1 km environ de notre laboratoire à Sèvres.



Moyens et processus de production

Le laboratoire

Nos ateliers de production sont situés au 5, rue de la Garenne, 92310 Sèvres.

Notre laboratoire de production de 350 m² nous a été livré neuf au mois de septembre 2020. Il a été construit et conçu selon les dernières normes d'hygiène en vigueur, dans le respect de la « marche en avant ».

Il possède une cuisine chaude, une cuisine froide, une pâtisserie, des chambres froides positives et négatives, une plonge, des vestiaires, un espace de stockage, un espace de réception/livraison, un showroom et des bureaux.

Un laboratoire indépendant (AQCF) effectue périodiquement des prélèvements sur les surfaces et les produits, nous accompagne dans la formation des personnels et le respect des procédures en vigueur.

Le matériel

Nous faisons appel à diverses sociétés de location de matériels en fonction des budgets et des souhaits des clients. Voici la liste des principaux fournisseurs avec lesquels nous travaillons : Cergy Location, Options, Bultel, Acaris, Duquesne.

Pour la décoration florale, nous travaillons depuis de nombreuses années avec la société Boule de Neige située à Paris 15^{ème}. Pour des demandes de décorations spécifiques, nous collaborons avec deux décorateurs spécialisés.



Modalité d'organisation des prestations

La livraison

Nous disposons de véhicules de livraisons frigorifiques.
Livraison des denrées alimentaires en boîtes de transport isothermes en matières recyclées et réutilisables sur plusieurs années. Des plaques eutectiques réutilisables (froid) a rechargement en chambre froide pour optimiser la dépense d'énergie.
Livraison en vélo cargo

Le respect des lieux

Notre temps de montage en moyenne est de 2 heures pour un cocktail et de 3 heures pour un repas assis.
Le démontage est de 1 heure à 2 heures environ.

Nous avons à disposition de la protection de sol et/ou de murs, si nécessaire, afin de laisser les lieux en bon état lors de la livraison et pendant la réception.

L'office traiteur est géré par une personne dédiée à l'événement (l'officier/ière) qui est responsable de cet espace de notre arrivée à notre départ. Elle veille notamment à assurer la bonne tenue et à la propreté du lieu pendant et à l'issue de chaque réception. Nous rendons systématiquement les offices dans le même état que nous les avons trouvés et nous effectuons une photographie des lieux en les quittant.



Sécurité alimentaire et démarche qualité

Le plan de maitrise sanitaire

Le plan de maitrise sanitaire décrivant l'ensemble de mesures préventives et d'autocontrôle ayant pour but de maintenir l'hygiène alimentaire été mis à jour en novembre 2021. C'est un outil permettant le contrôle de l'environnement de la chaîne de production alimentaire pour garantir la sécurité des produits. (Annexe « 005_Plan Maitrise _27112021 »).

Maitrise des allergènes

La présence d'allergènes dans les recettes est indiquée :

- Sur simple demande de la part des clients, dans les fiches techniques qui leur sont alors envoyées.
- Pour les prestations avec maîtres d'hôtel : ceux-ci sont sensibilisés et ont à leur disposition un document récapitulant les allergènes dans les recettes proposées.

Prendre soin de nos clients à tout moment

En période d'épidémie ou sur simple demande de nos clients nos équipes de services peuvent porter un masque et des gants. Nous pouvons adapter la présentation des buffets afin de préserver au maximum l'intégrité des produits et du gel hydro alcoolique peut être mis à disposition sur simple demande.



Savoir-faire de l'entreprise

Organisateur de réception

Depuis 18 ans Entre-Mets Traiteur, organise et conçoit des événements culinaires, des réceptions pour les professionnels et les particuliers, à Paris ou ailleurs ...

Animées par le goût du travail bien fait et l'exigence du service rendu, nos équipes vous accompagnent pour vous proposer une réception clé en main, celle qui sera la mieux adaptée à votre projet.

Des produits soigneusement sélectionnés, des mets raffinés aussi agréables pour les yeux que délicieux au palais, une créativité permettant d'allier avec audace des saveurs inédites ou plus classiques.

Prestigieux, vastes, classiques ou chaleureux ... Nous travaillons en collaboration avec de nombreux sites... Parce que la gastronomie ne saurait se penser sans un lieu de réception.

Tous ces savoir-faire et savoir-être, acquis depuis de nombreuses années, nous les mettons à votre disposition. Parce que votre satisfaction et celle de vos invités est notre priorité.



Savoir-faire de l'entreprise

Les salles dans lesquelles nous sommes référencés :

- Forum des Images (75001)
- Le Relais de la Malmaison, hôtel 4 étoiles (92500)
- Le Tripot Régnier (75015)
- Supersonic (75012)
- Cinémas UGC La Défense et Normandie (92800, 75008)
- Théâtre de la porte Saint Martin (75010)
- Les cercles By Kadrançe (75009)
- Le théâtre du Rond-Point (75008)
- L'Elysée Montmartre et Le Trianon (75018)
- Le jardin d'acclimatation (75116)
- Le Divan du monde et Madame Arthur (75018)
- Musée des arts forains
- Stade Jean Bouin (75016)
- Péniches sur la Seine



**Nos engagements de
responsabilité sociétale
et environnementale**



Nos engagements de responsabilité sociétale et environnementale



Engagés dans les Objectifs de Développement Durable de L'ONU

Nos équipes sont pleinement engagées pour agir et contribuer à la réalisation des Objectifs De Développement Durables fixés par l'Organisation des Nations Unies. Elles sont la pierre angulaire du bon fonctionnement de notre démarche et de notre progression. Nous veillons à ce que chaque collaborateur prenne conscience des enjeux et soit valorisé dans le respect de cette démarche. Nos personnels, salariés et extra, sont régulièrement formés pour mieux participer et tenir ces engagements.

Santé et bien être

- Formation continue du personnel de production aux bons gestes et aux bonnes méthodes de travail.
- Formation aux bonnes pratiques d'hygiène en respectant les normes HACCP.
- Assurer le confort et la sécurité physique à chaque poste de travail : fournitures des EPI, agencement des bureaux pour un univers confortable: salon, salle à manger.
- Horaires flexibles en fonction de l'activité.

Réduction des déchets

- Réduction des consommables et utilisation de contenants recyclés et/ou recyclables pour les prestations servies sans personnel de service.
- Utilisation de contenants réutilisables pour les réceptions servies par le personnel de service.
- Tri des déchets avec notre partenaire « Alchimiste »



Nos engagements de responsabilité sociétale et environnementale

Travail décent et réduction des inégalités

- Prise en compte de la diversité des profils et des talents pour leur permettre d'évoluer au sein de l'entreprise et de valoriser leurs idées. La mobilité interne est valorisée, récemment un plongeur a été formé et est devenu commis de cuisine.
- Favoriser un esprit solidaire et respectueux de chacun. Le déjeuner se fait en commun pour échanger des idées, des propositions.
- Règlement des fournisseurs et producteurs sous 20 jours maximum.

Consommation et production durables

- Sensibilisation du personnel aux gaspillages des denrées .
- Récupération des déchets alimentaires par la société « Alchymiste »
- Sensibilisation du personnel à la réduction de la consommation énergétique. Le laboratoire est équipé en led avec allumage automatisé et isolation thermique renforcé
- Notre carte est conçue selon des principes simples pour vous proposer des produits de saison et permettre un approvisionnement raisonné et raisonnable.
- Favorisation de l'utilisation de produits du commerce équitable (thé, café, sucre, ...) ou des produits issus de l'agriculture biologique (jus de fruits, légumes, fruits, vins, ...).
- Mise en place d'achat en « circuit court » favorisant les produits locaux et de saison (légumes, jus de fruits, fruits, fromages)
- Optimisation de gestion des stocks de matières premières afin de réduire les pertes en production : gestion des commandes en flux tendu à la commande.



Nos engagements de responsabilité sociétale et environnementale

Réduire l'impact du transport

Les contraintes liées au transport sont un point important de notre activité, de celle de nos fournisseurs et de nos collaborateurs. Nous avons conscience qu'il est particulièrement utile d'apporter des avancées significatives dans ce domaine. Nous nous engageons au quotidien à améliorer ce point :

- Installation de notre laboratoire en hyper centre, à proximité de nos clients,
- Diminution de notre empreinte carbone « livraison » par l'utilisation d'une flotte mutualisée et groupée pour le matériel et l'alimentaire.
- Hybridation de notre flotte. Acquisition d'un véhicule de transport frigorifique électrique pour les déplacements urbains et péri urbains prévue à court terme en remplacement d'un véhicule diesel.
- Mise à disposition de vélos pour notre personnel commercial et de production.
- Utilisation de véhicules électriques partagés.
- Incitation financière de notre personnel extra (cuisiniers et maîtres d'hôtel) à utiliser des moyens de transport en commun ou sans incidence carbone (vélo) sur les prestations.
- Livraison possible en vélo cargo suivant la prestation.



Nos engagements de responsabilité sociétale et environnementale

La lutte contre le gaspillage alimentaire

- Notre activité événementielle nous amène parfois, lorsque le nombre de participants à une réception est inférieur à celui prévu, de disposer de produits transformés non consommés. Notre personnel sur prestation est formé à ne présenter que la juste quantité afin de pouvoir garantir une éventuelle redistribution sans rupture de la chaîne du froid.
- Pour ces surplus alimentaires, nous faisons appel à un prestataire spécialisé qui les prendra en charge.
- Utilisation de la plateforme SAVR, en accord avec nos clients, pour récupérer les aliments non présentés lors des réceptions ou après annulation.
- Collecte et redistribution des denrées alimentaires auprès d'associations.

L'association que nous soutenons et que nous aimons !

Depuis 2015, nous soutenons l'association « Tout le Monde contre le cancer » (« Tant qu'il y a de la joie, il y a de la vie!!!) en les accompagnant bénévolement lors de leurs événements destinés à récolter des fonds.

Cette association, qui accompagne et favorise le bien être des malades et des accompagnants durant la maladie, a tout notre soutien.

➤ www.toutlemondecontrelcancer.com



Organisateur de réceptions

5, rue de la Garenne
92310 Sèvres

Tél : 01 46 99 05 61
service.commercial@entre-mets.fr

www.entre-mets.fr