



Carte des mariages

Entre-Mets Traiteur
Sèvres
www.entre-mets.fr



Fondé en 2006, Entre-Mets Traiteur vous accompagne dans l'organisation de votre mariage et de vos plus beaux moments de vie.

Partenaire de confiance, nous mettons notre savoir-faire au service d'une réception à votre image, unique et inoubliable. Surprenez vos invités, partagez des instants de convivialité et célébrez votre union entourée de ceux qui vous sont chers. Recevez avec élégance, dans le respect de vos valeurs et de votre histoire. Ensemble, imaginons une atmosphère raffinée, qu'elle soit classique, contemporaine ou inspirée des nouvelles tendances.

Nous harmonisons gastronomie et esthétisme en alliant créativité culinaire, finesse des saveurs et plaisir des sens. L'écoute, la disponibilité et le goût du travail bien fait sont les valeurs qui nous animent chaque jour pour sublimer votre événement

Richard Le Pladec
Fondateur



Art de la table

- Une attention toute particulière est portée à l'art de la table et à la décoration, véritables éléments de signature de votre réception.
- Chaque détail est soigneusement pensé afin de créer une harmonie parfaite entre les mets, les vins et l'univers que vous souhaitez offrir à vos invités.
- Vaisselle élégante, jeux de matières, nuances délicates et compositions raffinées s'accordent avec subtilité pour sublimer l'expérience culinaire. Nos mises en scène mettent en valeur chaque buffet et chaque espace de dégustation, dans un esprit à la fois chic, contemporain et intemporel.
- Notre approche privilégie une esthétique sobre et sophistiquée, où l'élégance se révèle dans la justesse des détails. Ainsi, gastronomie et esthétisme se répondent pour créer une ambiance d'exception, à la hauteur de l'émotion et du raffinement de votre journée.



Nos engagements

- Respecter la saisonnalité des produits travaillés, mettre en avant des producteurs locaux ou engagés dans la biodiversité. Favoriser les modes de transport économes en énergies et l'appliquer à notre quotidien, valoriser nos déchets alimentaires sont notre contribution à rendre notre activité et nos services plus respectueux de notre environnement à tous.

Nos actions :

- Des contenants de transport isothermes en matières recyclées et réutilisables sur plusieurs années. Des plaques eutectiques (froid) à rechargement en chambre froide pour optimiser la dépense d'énergie. Nous n'utilisons plus de carboglace.
- Du matériel de dressage en partie recyclé, recyclable et réutilisable.
- Démarche pour réduire le gaspillage alimentaire (redistribution des denrées alimentaires auprès d'associations, au retour des prestations)
- Diminution de notre empreinte carbone via une utilisation croissante de flotte frigorifique mutualisée et électrique.



Le vin d'honneur

Les pièces froides à déguster

8 gourmandises par invité et une animation culinaire
[Pas de choix à faire, vous aurez le tout sur votre événement]

Les Gourmandises froides

Financier à la carotte et volaille à l'estragon

Aumonière verte aux petits légumes, **végé**

Bonbon de volaille radis green

Mini Club végétarien : légumes grillés, **végé**

Mini navette à l'encre de seiche, saumon fumé au bois de hêtre

Feuille de Nori et julienne de légumes

Crevette nénuphar

Pic de melon Charentais au pesto [en saison] **végé**

Pic de tomates confites, mozzarella et pesto, menthe fraîche

Les Pièces Chaudes

Pic de langoustines en kadaïf

Tarte fine aux légumes de saison, **végé**

Le show culinaire

Animé par un chef en tenue dans la plus pure tradition gastronomique française



Le show culinaire

Les animations culinaires salées par un chef au buffet

[Une animation au choix dans votre apéritif]

- La Plancha

Assortiment de 2 mini brochettes cuites minute devant vos convives
Langoustines en kadaïf et filet de caille au romarin

- Le Périgord

Découpe de foie gras, dressé sur tartine grillée à la plancha

- Le Jambon (50 personnes minimum)

Découpe de jambon ibérique, accompagné de tapenade fraîche sur pain de campagne

- Le Saumon

Découpe de saumon gravelax d'Écosse parfumé à l'aneth et au citron sur pain suédois et crème à l'aneth

- Le tartare

Tartare de bar à la mangue servi en cuillère

- Foccacia

Confection de foccacias aux couleurs de l'Italie et grillées devant vos convives

- L'asiatique

Tataki de Bœuf à la japonaise, julienne de légumes

- L'écaillé

Des huîtres de nos côtes N°4 ouvertes à la minute (3/pers)



Le show culinaire

Les animations culinaires sucrées par un chef au buffet

Barbe à papa 150€/70 pièces

Gourmandise pour les petits et les grands

Mini Crêpes ou gaufre 3€ personne

Crêpes avec sucre, Nutella, confiture, banane et chantilly

Fondue de chocolat noir 3€ personne

Assortiment de fruits de saison et friandises de notre enfance

Thé à la menthe façon orientale 3€ personne

Thé préparé avec feuilles de menthe fraîche et pignons de pin

Atelier sucette 3€ personne

Financier , noisette, nappé de chocolat, blanc, noir et coco râpé, noisette, pistache, sésame



L'apéritif sans alcool

compris dans le menu

Les jus de fruits

Maison Patrick Font, jus issus de France
Pomme framboise, poire, pêche blanche
Soda de la limonaderie de Paris
Thé froid menthe

Mocktail en fontaine

Citron vert, menthe, **végé**
Framboise, fraise et gingembre

Les eaux

Plate et gazeuse



Le show bar

non compris dans le menu

Les classiques par notre mixologie 15€ 40° d'alcool

3 verres par personne

Déclinaison de Mojito, Cosmopolitan, Gin tonic, Moscow mule, Pina colada, Cuba libre

Les créations par « Argotier » 6€ verre 15° d'alcool

A la fraiche

Gin français, liqueur de fleur de sureau sauvage, jus de citron bio, concombre pressé et menthe fraîche.

Le Rital

Gin, Select, jus de pamplemousse, jus de citron bio, sirop de romarin et poivre de Timut maison.

LE BÉGUIN

Rhum brun, rhum blanc, liqueur d'abricot du Roussillon, triple sec, bitter, jus de citron vert, sirop de cannelle maison.

LA BRINGUE

Vodka, crème de pêche, jus de citron bio, cordial de vanille et thym maison.

LE VERT-GALANT

Vodka Le Philtre organic, liqueur de pomme, jus de citron bio, basilic frais.



Buffet campagnard

80€ personne vin d'honneur compris

Les entrées,

- Comptoir de la mer , huitres crevettes, salades d' algues
- Planche du boucher, jambon de pays, terrine, condiment,
- Le potager, assortiment de salades de saison

Les plats au buffet , un plat à choisir

- Bar à l'huile vierge, compotée de fenouil et carottes multicolores
- Suprême de volaille et sa crème de morilles, tombée de grenailles
- Onglet de bœuf sauce forestière et gratin dauphinois
- Émincé de magret de canard rôti au miel **Bio**, pomme grenaille au romarin

Les Fromages au buffet, (supplément de 4€)

- Ardoise de fromages affinés : Fourme d'Ambert, Camembert, Comté de 12 mois, et jeunes pousses à l'huile de noisette

Le gâteau des mariés

- **Pièce montée en choux tradition**

3 choux au parfum de vanille et caramel
ou

- **le buffet de desserts**

Entremets chocolat, tartes aux fruits, fraisier, Paris Brest aux fruits rouges



Menu ensemble

85€ personne vin d'honneur compris

Les entrées servies à table

- Noire de Crimée, courgette, thym, citron à l'huile de basilic et citron vert
- Tiramisu de chèvre, compotée provençale, coulis de tomates fraîches et pesto
- Salade crevette, mangue avocat et pamplemousse

Les plats servis à table

- Bar à l'huile vierge, compotée de fenouil et carottes multicolores
- Suprême de Pintade, crème de morilles, tombée de grenailles, tomates rôties
- Croustillant de veau , accompagné de tagliatelle de légumes et pomme Anna
- Émincé de magret de canard rôti au miel **Bio**, tian de légumes

Les Fromages à partager, (supplément de 4€)

- Ardoise de fromages affinés : Fourme d'Ambert, Camembert, Comté de 12 mois, et jeunes pousses à l'huile de noisette

Le gâteau des mariés

- **Pièce montée en choux tradition**
3 choux au parfum de vanille et caramel
ou
- **le buffet de desserts**
Entremets chocolat, tartes aux fruits, fraisier, Paris Brest aux fruits rouges



Menu harmonie

95€ personne vin d'honneur compris

Amuse-bouche

- Gaspacho tradition

Les entrées servies à table

- Foie gras rôti au miel et à l'armagnac en mille-feuille de pain d'épice
- Cœur de Burrata crémeuse, purée de truffes, jolies tomates colorées
- Thon en 2 façons, tataki et tartare aux légumes, mangue et capucine

Les plats servis à table

- Onglet de bœuf, jus truffé, légumes au beurre d'herbes et risotto d'épeautre fumé
- Cabillaud, jus aux coques et légumes de saison juste saisis
- Carré d'agneau en croûte d'herbes, écrasé de pommes de terre, tomates cerise rôties

Les Fromages à partager

- Ardoise de 5 fromages affinés : Livarot, Fourme d'Ambert, Camembert, Chèvre, Comté de 12 mois, et jeunes pousses à l'huile de noisette

Le gâteau des mariés

- Pièce montée en choux tradition
3 choux au parfum de vanille et caramel
ou

- le Wedding Cake

Aux parfums de votre choix, fruits rouges, chocolat, exotique et sa cascade de roses



Menu excellence

110€ personne vin d'honneur compris

Amuse-bouche

- Gaspacho tradition

Les entrées

- Fines ravioles de tourteau, émulsion de crustacés
- Carpaccio de Saint-Jacques, jus de passion et pousses de petits pois
- Burrata crémeuse à la truffe, jolies tomates colorées, caviar d'olive noire

Les plats

- Filet de bœuf Rossini, accompagné d'un écrasé de pommes de terre truffé.
- Turbot, jus aux coques et légumes de saison juste saisis
- Grenadins de veau, tarte fine de courgettes et tomates, duxelles champignons

Le trou normand

- Pomme et calvados / citron vodka / rose et champagne

Les Fromages à partager

- Ardoise de 5 fromages affinés : Livarot, Fourme d'Ambert, Camembert, Chèvre, Comté de 12 mois, et jeunes pousses à l'huile de noisette

Le gâteau des mariés

- Pièce montée en choux tradition
3 choux au parfum de vanille et caramel

- ou le Wedding Cake

Aux parfums de votre choix, fruits rouges, chocolat, exotique et sa cascade de roses



La cave

Apéritif

Kir pétillant ou
Prosecco Domaine DISSEGNA **BIO**

Whisky BALLANTINE'S Finest 40°

Champagne de propriétaire

Cave à bière bouteille 33/25 cl

Heineken 00° sans alcool

Heineken 4° Silver

La Parisienne Blonde 5,5° **BIO**

le vin blanc

Alsace

Riesling KUENTZ BAS AOP **BIO**

Languedoc

Petit Pont Réserve - Pays d'oc IGP

la Loire

Clos saint Fiacre Orléans blanc

Bourgogne

Chablis AOP LE FINAGE

Beaujolais

Beaujolais blanc de Descombes **BIO**

TTC

3€/PERS

20€/BTLE

24€/BTLE

2€

2€

3,5€

14€

15€

14€

25€

25€

le vin rouge

Languedoc

Petit Pont Réserve - Pays d'oc IGP

Loire

St Nicolas de Bourgueil « L'osmose » Domaine de Bois Mayaud

FIEF Rouge Reflets de Mr Michon **BIO**

Saumur Champigny Thierry Germain, domaine des roches neuves, **BIO**

Bourgogne

Côteaux Bourguignons AOP PHALANGERE Domaine Loron & Fils

Macon AOP DOMAINE DE RUÈRE Prosper Maufoux

Hautes Côtes de Beaune AOP CHÂTEAU DE SAINT AUBIN

Bordeaux

Lussac Saint-Émilion AOP ROC DE GIRAUDON

Saint Émilion AOP PETIT CORMEIL **BIO**

L'Enclos De Ramage La Bâtisse - 2017 Haut-Médoc

Spiritueux, avec les accompagnements

Gin Bombay SAPPHIRE London Dry

HENDRICK'S Gin 41.4°

Rhum HAVANA CLUB Ron 3 ans

Rhum DIPLOMATICO Reserva Exclusiva 40°

Calvados Morin VSOP 40°

Delaitre Cognac *** 40°



15€

14€

18€

18€

15€

18€

31€

17€

25€

12€

30€

30€

55€

30€

51€

33€

35€

Les autres menus

22€

Les poulbots -14 ans

Baby Sitter obligatoire

Pour démarrer servi sur table

Melon et jambon de pays et tomates, mozzarella et pesto

Le plat chaud

Croustillant de volaille pommes rôties, sauce
tomatée

Le dessert

Moelleux au chocolat, coulis de mangue
Boisson soft à discrétion

Les intervenants *Sous forme de plateau repas*

Melon pesto/ volaille pommes rôties, sauce tomatée/
fromages/ dessert du chef



Ce qui est inclus dans notre proposition

Une dégustation pour 2 personnes, 150€

Offerte à validation du projet

- Le service de 19h00 à 01h00
- L'art de la table : Gamme authentique porcelaine blanche
- vaisselle, platerie, verrerie, coutellerie, nappage, objectif zéro déchet
- La mise en place et débarrassage de votre salle de réception
- Le pain de tradition – 2 pains par convive
- Les softs à discrétion
- Tri des déchets
- Personnalisation : Les garnitures ainsi que les sauces peuvent être changées à votre convenance
- La livraison à 40km
- La disponibilité et l'écoute de l'intégralité de notre équipe afin de faire de votre réception un moment d'exception



Votre équipe

Nos forfaits comprennent une vacation de 11h00.

Ils débutent généralement à 15h00 pour un début de cocktail à 18h00 et se terminent à 02h00. Au-delà, des heures supplémentaires vous seront facturées [toute heure entamée est due].

Heure supplémentaire de jour [jusqu'à 24h00] par maître d'hôtel : 60,00€
Heure supplémentaire de nuit [après 00h00] par maître d'hôtel : 75,00€

De 15h00 à 02h00 nous prévoyons :

- 1 Directeur de restauration
- 1 maître d'hôtel pour 25/30 convives
- 1 cuisinier pour 60 convives

Au-delà de 02h00 du matin :

Forfait fermeture à partir de 490,00€

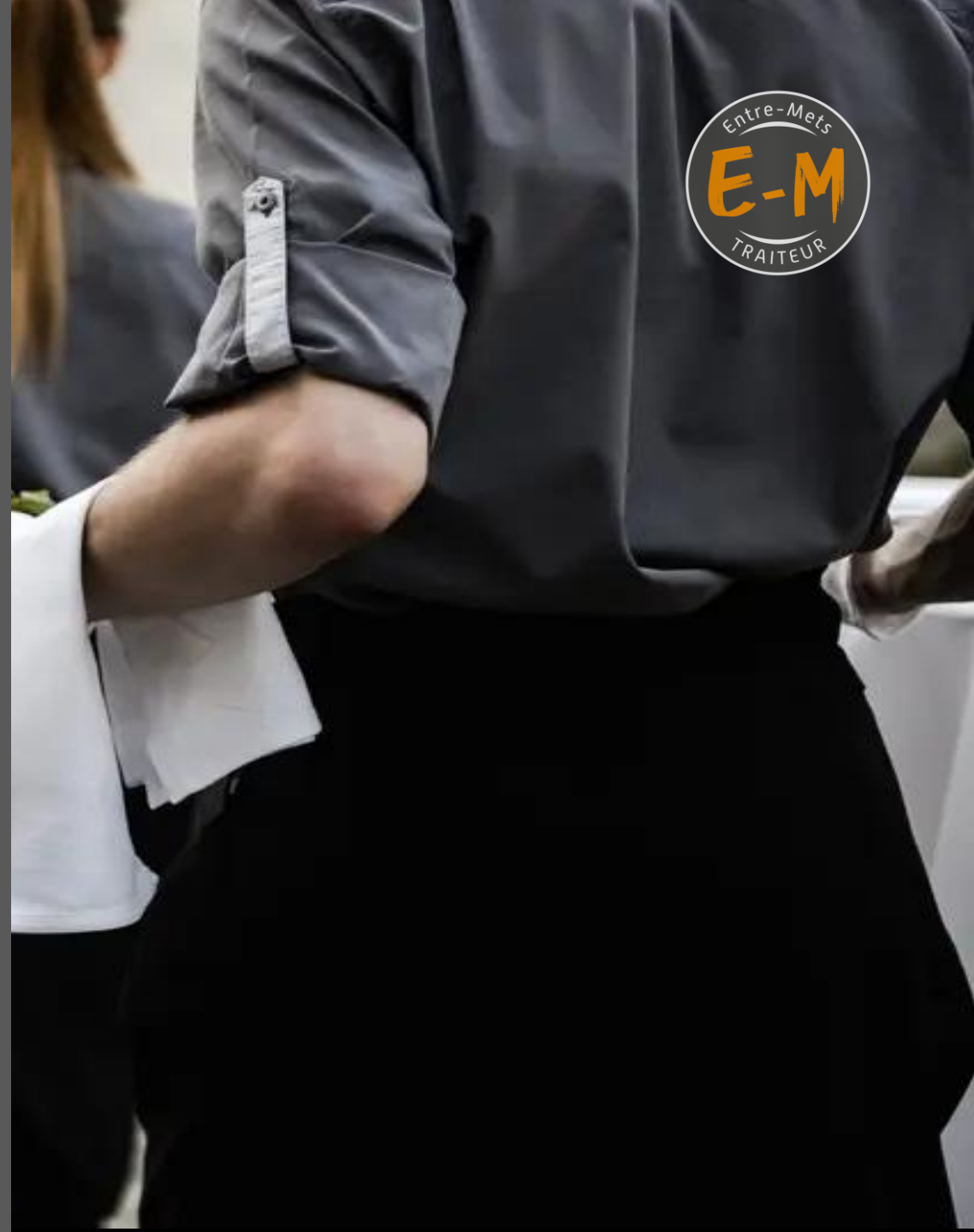
Vous pouvez opter pour le forfait fermeture qui comprend deux maîtres d'hôtel jusqu'à 100 convives. Ils continueront ainsi le service des boissons softs et géreront le rangement de notre matériel jusqu'à la fin de votre réception [04h00 du matin]. Vous n'aurez rien à nous rapporter.

Au-delà de 100 convives, merci de nous consulter.

LES DÉCHETS

Nous repartons avec l'intégralité de nos déchets.

Nous gérons le traitement de vos déchets et/ou bouteilles en verre, forfait 100€



« Merci de nous avoir invités à partager ce moment d'émotion.
Nous vous souhaitons la plus belle des vies à deux. »

Entre-Mets traiteur



Contactez notre équipe au
Sophie ou Richard au : 01 46 99 05 61
service.commercial@entre-mets.fr

