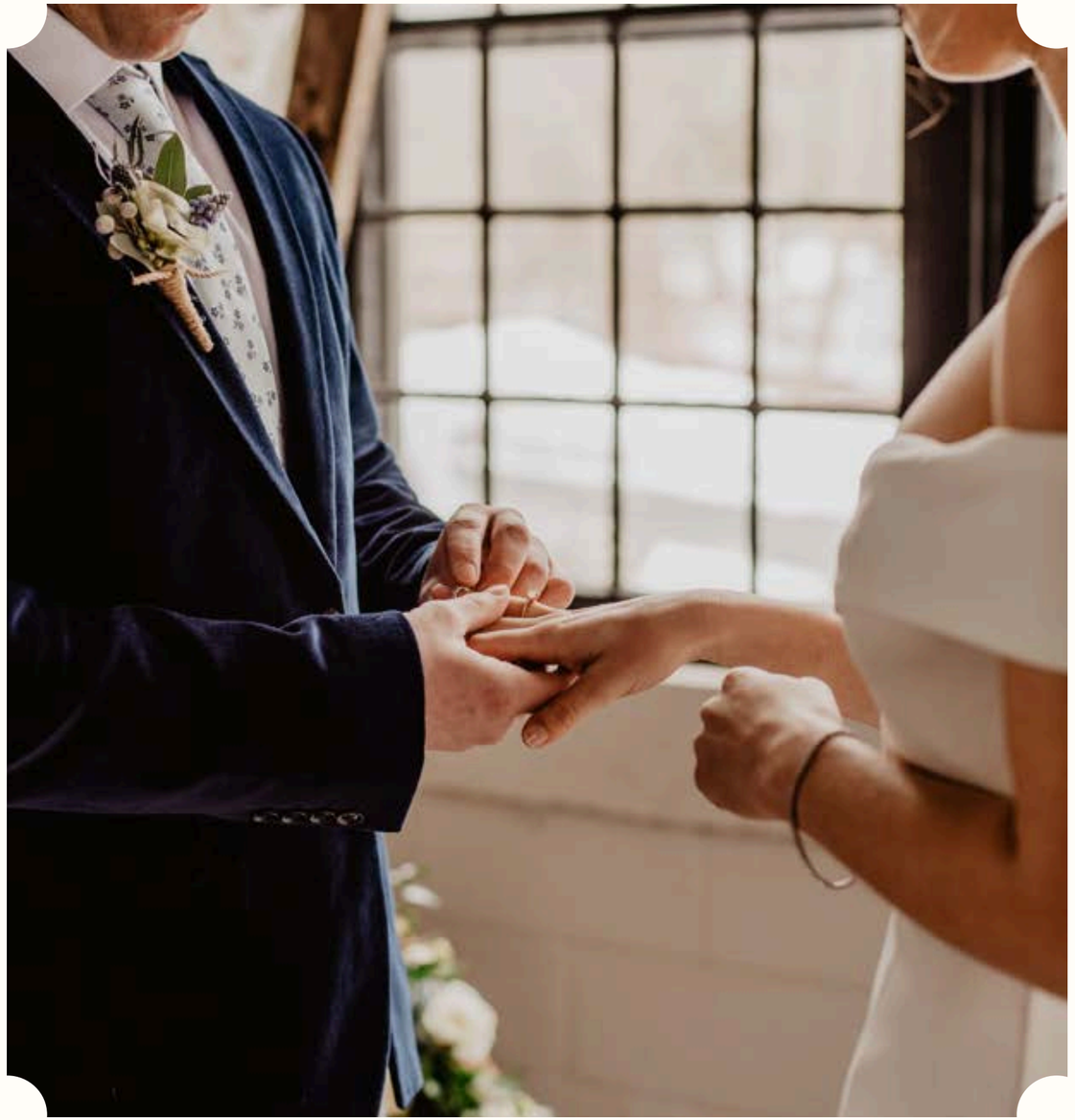
Carte des mariages

Entre-Mets Traiteur

Depuis 2006



www.entre-mets.fr



Introduction

Depuis 20 ans, Entre-Mets Traiteur accompagne les plus beaux moments de vie.

Partenaire privilégié des instants précieux, nous créons des événements sur mesure, à l'image de votre histoire et de votre art de recevoir.

Chaque détail est soigneusement imaginé pour sublimer votre union : une gastronomie raffinée, des saveurs délicates, une mise en scène élégante et une atmosphère en parfaite harmonie avec vos envies.

Portés par l'exigence, l'écoute et le sens du détail, nous signons des réceptions uniques, empreintes d'élégance et d'émotion.

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 :

- Produits frais et de saison
- Producteurs locaux privilégiés
- Vaisselle réutilisable et objectif zéro déchet
- Cuisine réalisée dans notre laboratoire
- Valorisation de nos biodéchets
- Logistique optimisée

Inclus dans notre proposition

- Une dégustation pour 2 personnes d'une valeur de 150€ vous sera offerte après validation du projet
- Service de la réception jusqu'à 1 h
- 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 petits pains individuels par convive
- Les softs à discrétion
- Tri des déchets
- Personnalisation : Les garnitures ainsi que les sauces peuvent être changées à votre convenance
- Livraison comprise dans un rayon de 40 km.
- La disponibilité et l'écoute de l'intégralité de notre équipe afin de faire de votre réception un moment d'exception





Le vin d'honneur

Les pièces froides à déguster

10 pièces cocktail par personne + 1 animation culinaire au choix

8 créations froides

Financier moelleux à la carotte, volaille fondante à l'estragon frais
Bonbon de volaille radis green
Mini Club végétarien de légumes grillés **Vg**
Mini navette à l'encre de seiche, saumon fumé au bois de hêtre
Feuille de Nori et julienne de légumes **Vg**
Crevette nénuphar
Pic de melon Charentais au pesto (en saison) **Vg**
Tomates confites et mozzarella, pesto, jeune pousse de menthe **Vg**

2 créations chaudes

Pic de langoustines en kadaïf
Tarte fine aux légumes de saison **Vg**

1 animation culinaire préparée minute

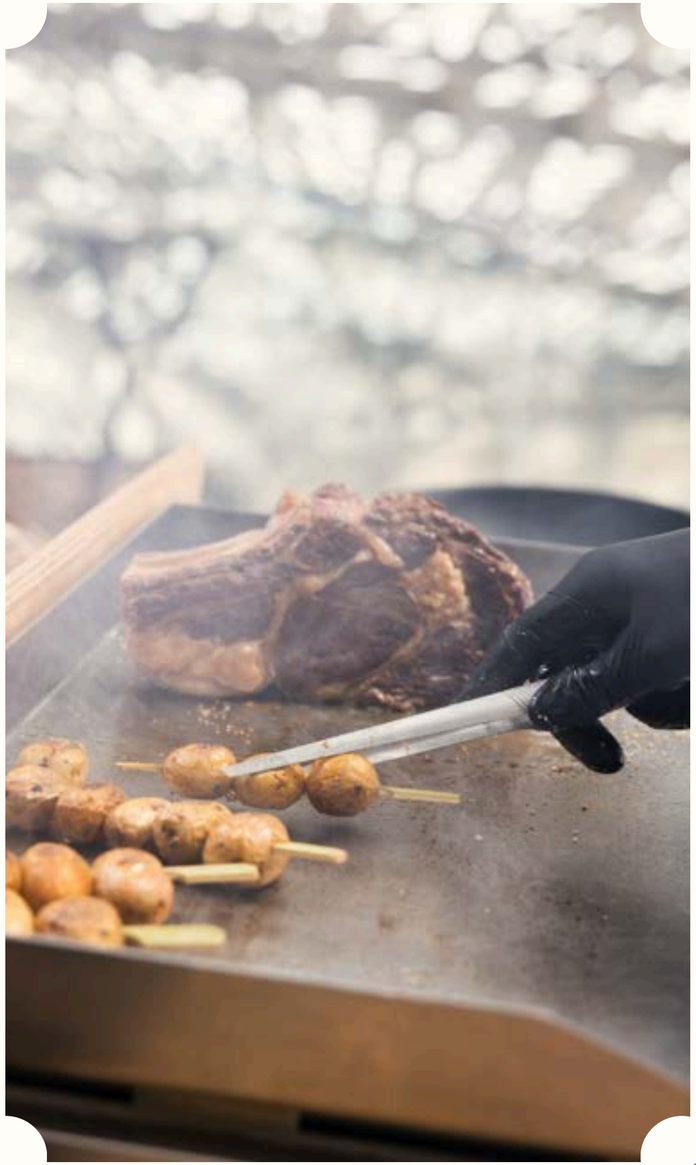
Animé par un chef en tenue dans la plus pure tradition gastronomique française

Le show culinaire

Le spectacle s'invite à votre vin d'honneur

Une animation culinaire salée au choix, réalisée par notre chef au buffet

- **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 fraiche sur pain de campagne
- **Le Saumon**
  Découpe de saumon gravlax d'Écosse parfumé à l'aneth et au citron sur pain suédois et crème à l'aneth
- **Le tartare**
  Tartare de bar, mangue fraîche & agrumes
- **Focaccia**
  Confection de focaccias 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 douceurs de fin de soirée à partir de 3€/personne

Barbe à papa
Gourmandise pour les petits et les grands

Mini-crêpes ou gaufres
Crêpes avec sucre, Nutella, confiture, banane et chantilly

Fondue de chocolat noir
Assortiment de fruits de saison et friandises de notre enfance

Thé à la menthe façon orientale
Thé préparé avec feuilles de menthe fraîche et pignons de pin

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

Le retour de soirée à partir de 5€/personne

Mini croque-monsieur truffé
Mini burger
Focaccia chaude
Soupe à l'oignon revisitée

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

Les créations sans alcool

- **Le jardin :** Citron vert, menthe,
- **Le Rosé :** Framboise, fraise et gingembre

Les eaux

Eaux plates et gazeuses.

Softs et créations sans alcool à discrétion.





Le show bar

non compris dans le menu

Les classiques par notre mixologue 15€ / pers

3 cocktails par personne

- Mojito, Cosmopolitan, Gin tonic, Moscow mule, Pina colada, Cuba libre.

Les créations par “Argotier” 6€ par verre

- **À 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 Champêtre

70€ / personne vin d'honneur compris

Les entrées

- Comptoir de la mer, huitres crevettes, salades d'algues
- Planche du boucher, jambon de pays, terrine, condiments
- 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

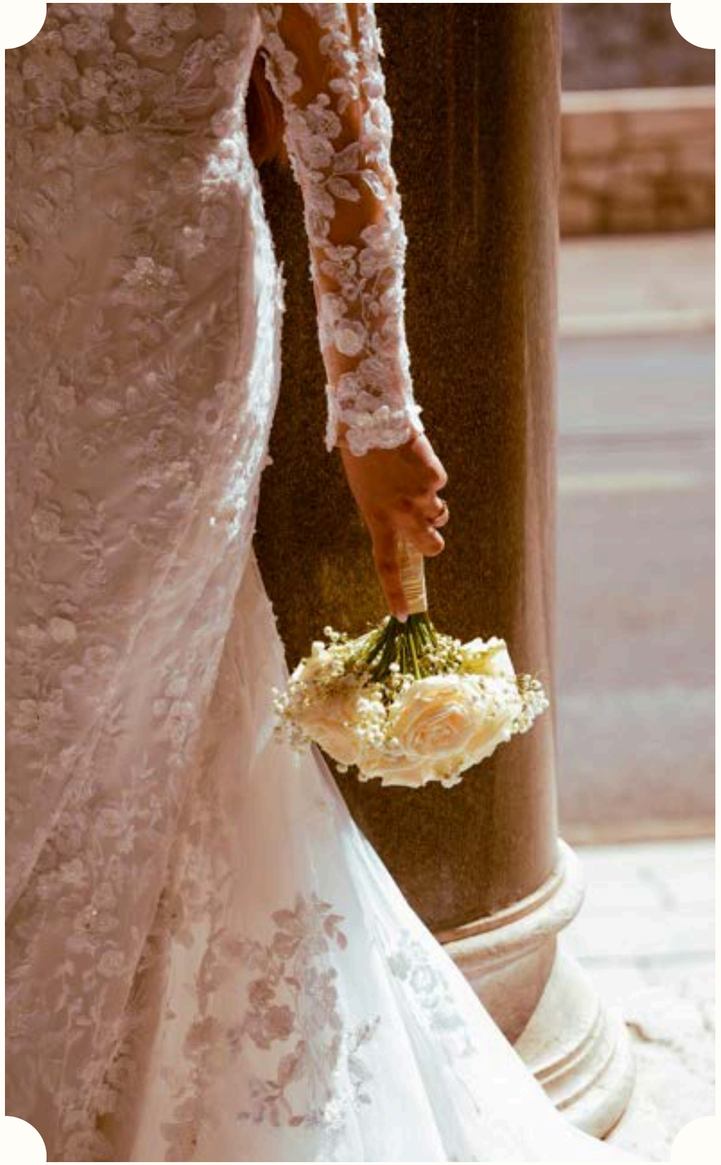
Le gâteau des mariés

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 Élégance

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

Mise en bouche du Chef selon la saison

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

Offre Signature





Menu Excellence

110€ / personne vin d'honneur compris

Amuse-bouche

Mise en bouche selon la saison

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 de 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

Prix TTC

Kir pétillant ou Prosecco - Domaine **DISSEGNA** BIO ..... 3 €/pers
Whisky **BALLANTINE'S** Finest 40 % vol ..... 20 €/bouteille

Les Champagnes

Champagne Thomas Michel ..... 24€
Champagne Leblond-Lenoir, Brut Tradition ..... 37€

Cave à bières - bouteilles 25/33 cl

Heineken 0.0 sans alcool ..... 2€
Heineken 4% vol Silver ..... 2€
La Parisienne Blonde 5,5% vol BIO ..... 3,5€

Vins Blancs

Les essentiels
Petit Pont Réserve Blanc 2024 - Pays d'oc IGP - Domaine Preignes le Vieux ..... 12€

Découvertes & signature
Touraine Sauvignon, La Perclaire ..... 15€
Pouilly-Fumé, Les Chailloux ..... 27€

Sélection Prestige
Sancerre, La Mercy Dieu Domaine Bailly-Reverdy ..... 35€

Vins Rouges

Prix TTC

Les essentiels
Petit Pont Réserve Rouge 2023 - Pays d'oc IGP - - Domaine Preignes le Vieux ..... 12€

Découvertes & signature
Saint-Nicolas-de-Bourgueil « L'Osmose » Domaine du Bois Mayaud ..... 16€
Crozes-Hermitage **BIO** ..... 34€

Sélection Prestige
Saint-Émilion Grand Cru BIO, Château Lamarzelle-Cormey ..... 36€

Spiritueux

avec accompagnements

Gin Bombay **SAPPHIRE** London Dry ..... 30€
HENDRICK'S Gin - 41.4% vol ..... 55€
Rhum **HAVANA CLUB** Ron 3 ans ..... 30€
Rhum **DIPLOMATICO** Reserva Exclusiva - 40% vol ..... 51€
Calvados Morin **VSOP** 40% vol ..... 33€
Delaitre Cognac *** 40% vol ..... 35€



Les autres menus

Menu enfant et intervenants au prix de 22€

Menu des petits convives (moins de 14 ans)
La surveillance des enfants reste sous la responsabilité des familles. Pour leur confort et leur sécurité, la présence d'un encadrement dédié est 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

Le food truck

Une parenthèse gourmande et conviviale pour prolonger la réception dans une ambiance plus décontractée,
Préparées et servies minute devant vos invités, nos recettes apportent une touche festive à votre mariage.
Idéal pour un retour de soirée, un brunch du lendemain ou une réception au style champêtre.

Le Burger

- Mini burger de bœuf, cheddar affiné, oignons confits & sauce maison
- Alternative végétarienne disponible

Le Hot-Dog

- Pain brioché, saucisse grillée, oignons crispy & condiment maison
- Déclinaison végétarienne disponible

La Plancha

- Brochettes et bouchées préparées minute par notre chef
- Volaille marinée, gambas, légumes de saison…

La Focaccia

Focaccia chaude garnie minute

- Tomates confites, mozzarella, pesto & roquette

OU

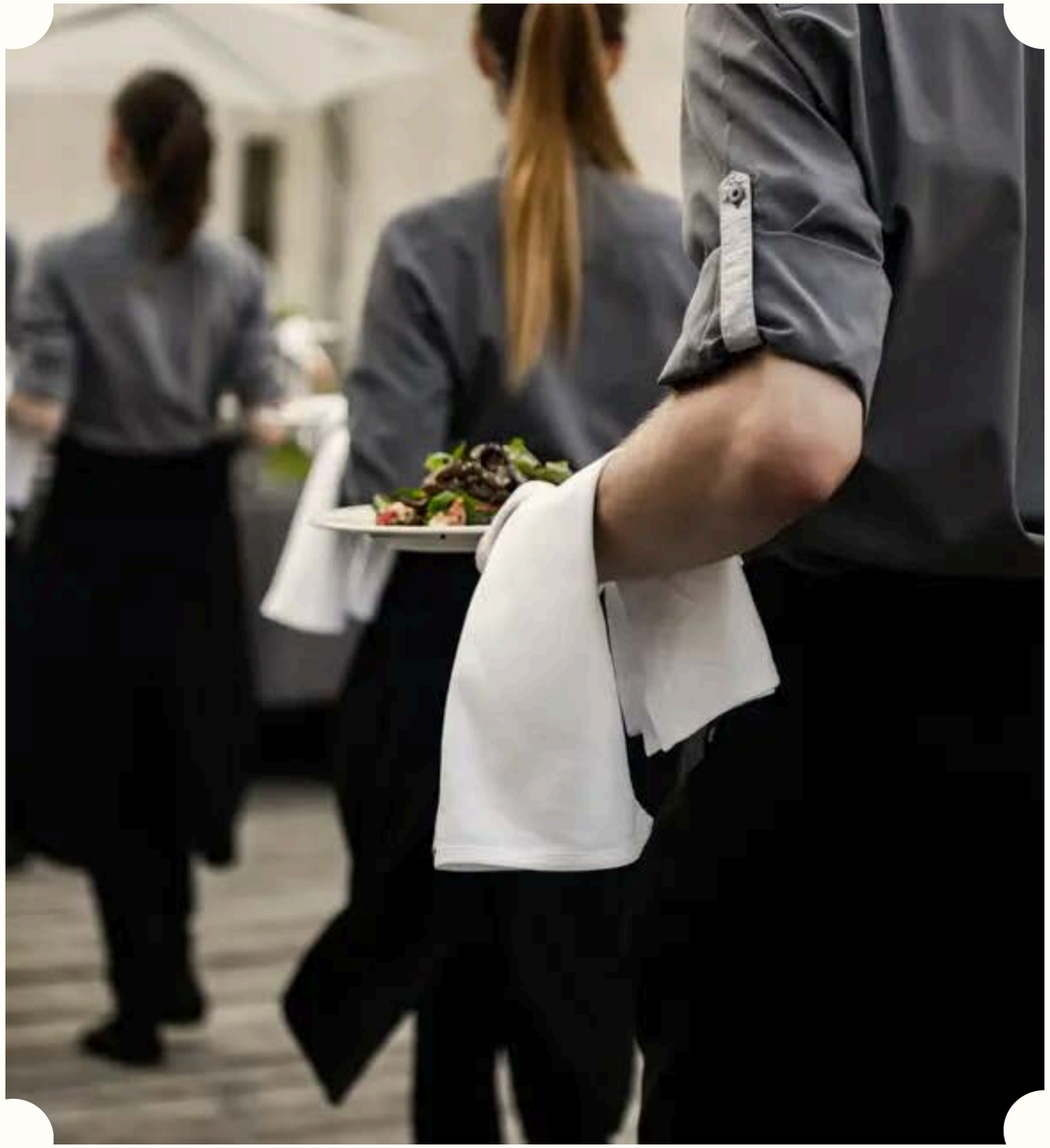
- Volaille rôtie, légumes grillés & crème aux herbes

Le Bar à crêpes & gaufres

- Crêpes et gaufres préparées devant vos invités
- Chocolat, caramel, fruits frais, chantilly & toppings
- Une animation sur mesure

Le Food Truck peut s'adapter à l'univers de votre mariage :
Menu personnalisé • décoration • signalétique • service par notre équipe • vaisselle écoresponsable. Tarif sur devis





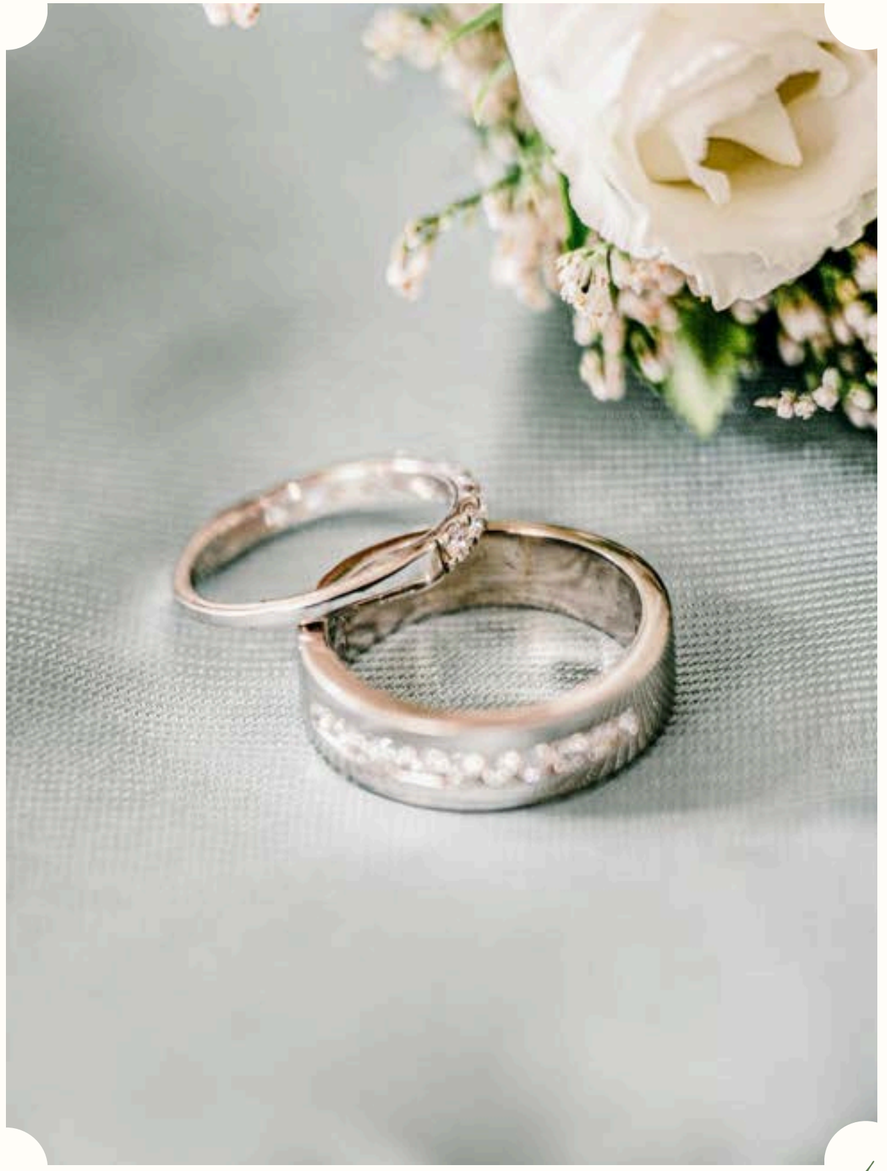
Notre équipe

Nos équipes assurent la préparation, la mise en place et le service de votre réception.

- Mise en place : à partir de 15 h
- Vin d'honneur : à partir de 18 h
- Service compris : jusqu'à 1 h
- Rangement de notre matériel : jusqu'à 2 h
- Puis prolongation de la réception jusqu'à 4 h : forfait à partir de 490 €.

« 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

Sophie ou Richard au : **01 46 99 05 61**

service.commercial@entre-mets.fr