



ENTRE-METS TRAITEUR VOUS PRÉSENTE

La collection hiver de nos plateaux repas

2026 / 2027

Huit coffrets repas imaginés par nos Chefs et réalisés dans nos ateliers de Sèvres, à partir de produits frais et de saison.

01 46 99 05 61

www.entre-mets.fr



01

Le mot du Chef

Chèr(e)s client(e)s,

Mon équipe et moi-même avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle gamme hiver 2026/2027.

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

Notre carte en un coup d'œil Menu à 28 € HT

VIANDES

Canard
Filet mignon
Rôti de bœuf
Volaille de nos
campagnes

POISSONS

Truite
Saumon
Thon

VÉGÉTARIEN

Végan / Végétarien

Minimum **8 plateaux** par commande, dont **4 menus identiques** minimum par menu choisi (hors végétarien).





VIANDE • MEAT

28 € HT

Canard

Duck

ENTRÉE • STARTER

Tartare de crapaudine à l'huile de truffe

Crapaudine beetroot tartare with truffle oil

PLAT • MAIN COURSE

Magret de canard aux myrtilles, nouilles sautées

Duck breast with blueberries, stir-fried noodles

FROMAGE • CHEESE

Assiette de fromages affinés

Selection of aged cheeses

DESSERT

Perle chocolat intense, agrumes et crème vanille

Intense chocolate pearl, citrus and vanilla cream

POISSON • FISH

28 € HT

Truite

Trout

ENTRÉE • STARTER

Salade de gambas aux agrumes

Prawn salad with citrus fruits

PLAT • MAIN COURSE

Filet de truite aux épices douces, boulgour aux petits légumes

Trout fillet with mild spices, bulgur with garden vegetables

FROMAGE • CHEESE

Assiette de fromages affinés

Selection of aged cheeses

DESSERT

Paris-Brest

Paris-Brest, choux pastry with praline cream



VIANDE • MEAT

28 € HT

Filet mignon Pork tenderloin

ENTRÉE • STARTER

Maki de haddock et mangue

Smoked haddock and mango maki

PLAT • MAIN COURSE

Filet mignon farci aux tomates séchées, purée de patate douce

Pork tenderloin stuffed with sun-dried tomatoes, sweet potato purée

FROMAGE • CHEESE

Assiette de fromages affinés

Selection of aged cheeses

DESSERT

Tarte aux myrtilles

Blueberry tart

POISSON • FISH

28 € HT

Saumon Salmon

ENTRÉE • STARTER

Poireaux vinaigrette

Leeks with vinaigrette

PLAT • MAIN COURSE

Pavé de saumon, crème citronnée et riz sauvage

Salmon fillet, lemon cream and wild rice

FROMAGE • CHEESE

Assiette de fromages affinés

Selection of aged cheeses

DESSERT

Mont-Blanc tradition

Traditional Mont-Blanc, chestnut cream



VIANDE • MEAT

28 € HT

Rôti de bœuf *Roast beef*

ENTRÉE • STARTER

Salade de parisiennes aux amandes et œuf de caille

Parisienne potato salad with almonds and quail egg

PLAT • MAIN COURSE

Rôti de bœuf au thym et légumes d'hiver

Thyme roast beef with winter vegetables

FROMAGE • CHEESE

Assiette de fromages affinés

Selection of aged cheeses

DESSERT

Bouchée chocolat-coco

Chocolate and coconut bite

POISSON • FISH

NOUVEAU

28 € HT

Thon *Tuna*

ENTRÉE • STARTER

Tartare d'avocat

Avocado tartare

PLAT • MAIN COURSE

Tataki de thon et salade wakamé

Tuna tataki with wakame salad

FROMAGE • CHEESE

Assiette de fromages affinés

Selection of aged cheeses

DESSERT

Tarte au yuzu meringuée

Yuzu meringue tart



VIANDE • MEAT

28 € HT

Volaille de nos campagnes

Free-range chicken

ENTRÉE • STARTER

Tiramisu de chèvre frais et tartare de légumes de saison

Fresh goat's cheese tiramisu with seasonal vegetable tartare

PLAT • MAIN COURSE

Émincé de volaille jaune, émulsion de céleri-rave

Sliced corn-fed chicken, celeriac emulsion

FROMAGE • CHEESE

Assiette de fromages affinés

Selection of aged cheeses

DESSERT

Tartelette aux fruits de saison

Seasonal fruit tartlet



VÉGÉTARIEN • VEGETARIAN

28 € HT

Végan / Végétarien *Vegan / Vegetarian*

ENTRÉE • STARTER

Pressé de carottes aux délices d'Orient

Pressed carrot terrine with Oriental flavours

PLAT • MAIN COURSE

Poêlée de légumes et tofu fumé

Pan-fried vegetables with smoked tofu

FRUITS • FRUIT

Assiette de fruits frais de saison

Fresh seasonal fruit plate

DESSERT

Galette de riz soufflé au chocolat Guayaquil, mousse vanille

Puffed rice crisp with Guayaquil chocolate, vanilla mousse

Les conditions

COMMANDES

À passer **la veille avant 10h00** (jours ouvrés).

Minimum **8 plateaux repas** par commande, dont **4 menus identiques** minimum par menu choisi (hors végétarien).

LIVRAISON AVANT 17H00

60 € HT dans un rayon de ± 6 km du laboratoire de cuisine (Paris, Neuilly, Issy-les-Moulineaux, Sèvres, Boulogne-Billancourt).

HORS ZONE, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

Supplément de **20 € HT** (Île-de-France).

CHAQUE PLATEAU REPAS

Une entrée, un plat de résistance (micro-ondable), un fromage, un dessert et une bouteille d'eau de source de 50 cl, 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, faits dans des matériaux recyclés et recyclables.
- Recyclage des bio-déchets via notre partenaire Vepluche.
- Un laboratoire 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.



Conditions générales de vente

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 9h00 à 17h00. Les commandes devront être confirmées par mail la veille de la livraison (jours ouvrés) jusqu'à 10h00. Le minimum de commande pour les plateaux-repas concernant les livraisons sur Paris et certaines villes des Hauts-de-Seine est de 8 plateaux-repas, avec un minimum de 4 menus identiques par menu choisi (hors menu végétarien). 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 validé, 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 12h00 (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 imputé 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 modifiés sans préavis en fonction d'événements indépendants de notre volonté. Les tarifs seront automatiquement réajustés en cas de variation des taux ou taxes imposés 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 toute 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.



Contactez notre équipe

01 46 99 05 61

service.commercial@entre-mets.fr

5 rue de la Garenne, 92310 Sèvres