

LES OPTIONS DISPONIBLES

Menu enfant de 4 à 12 ans avec boisson	10,00€/pers
Amuses bouches la pièce sup.	1,00€/pers
Entré supplémentaire	6,50€/pers
Assiette de fromage	3,50€/pers
Service de pièce montée	2,00€/pers
1 coupe de champagne seul	8,00€/pers
Bouteille de Champagne Deutz brut	60,00€/Btlle
Droit de bouchon	7,00€/Btlle
Forfait musique	100,00€ nuit
Heures supplémentaires :	
De 16h à 19h	50,00€/heur
De 23h30 à 2 h du matin	100,00€/heur

Tous les prix sont exprimés en TTC

TVA applicable 20% sur alcool et 10% sur le reste



VOTRE CONTACT COMMERCIAL :
ERIC : 0680446561

L ENTRE MER 6 place des impressionnistes
92500 RUEIL MALMAISON
Tél : 01.47.32.91.32 ou 06.80.44.65.61
mail : lentremer@gmail.com
site : www.restaurant-lentremer.fr

VOTRE ÉVÈNEMENT À L'ENTREMER

Depuis plus de 20 ans, votre restaurant à Rueil Malmaison vous reçoit chaque jour de la semaine, midi et soir. Sur les Quais de Seine, face à l'île des impressionnistes, le restaurant L'Entre Mer est heureux de vous accueillir dans une nouvelle décoration signée par l'équipe Atelier A et une carte terre-mer.

Ambiance « Guinguette chic », on se retrouve du lundi au dimanche autour d'un déjeuner d'affaire, d'un afterwork entre copains, d'un dîner en amoureux ou d'un déjeuner en famille le weekend !

Privatisable en partie ou dans sa totalité, le restaurant s'adapte à toutes vos envies pour l'organisation de vos événements privés ou professionnels. Pour plus d'informations ou organisation de votre événement : rendez vous sur le site internet restaurant-lentremer.fr

Restaurant
L'ENTREMER
La Guinguette en Bord de Seine

L ENTRE MER 6 place des impressionnistes
92500 RUEIL MALMAISON
Tél : 01.47.32.91.32 ou 06.80.44.65.61
mail : lentremer@gmail.com
site : www.restaurant-lentremer.fr

LES REPAS DE GROUPE À L'ENTRE MER

Menu à 40ttc/pers



Cocktail champagne ou sans alcool et son assortiment de mises en bouche :
Tartine de chèvre & miel, verrine de tartare de St jacques, wraps de saumon fumé & crème de ciboulette



Blinis de saumon gravelax, légumes pickles

Œuf bio parfait & son crème de saison



Dos de cabillaud rôti écrasé de pomme de terre & son beurre à l'orange

Entrecôte Black Angus sauce au bleu
garniture gratin dauphinois, et haricots verts



assortiment de fromages (sup. 3€50)



- craquant aux deux chocolats caramel au beurre 1/2 sel



BOISSONS : Eaux minérales plates et gazeuses,
Vin 1 bouteille pour 4 : Viognier « Les Jamelles » &
Brouilly vigneron indépendant

Café ou thé

Menu à 30ttc/pers

Confirmation du menu 15 jours avant la date



La guinguette et ses Mises en Bouches Bretonnes



Tartare de tomate & Saumon

Le Sainte Maure gratinée, pomme fraîche & miel



Gambas snakes et son risotto maison

La pièce du boucher sauce du chef gratin dauphinois



Crêpes pomme caramel façon tatin



BOISSONS :

Vin 1 bouteille pour 4 : Viognier « Les Jamelles » & Syrah
Côte du Rhone rouge

Café ou thé

Menu sur une base de 15 pers boisson comprise
Privatisation d'une partie de la salle (ou bien terrasse) avec table unique,
Confirmation du menu 15 jours avant la date

Cocktail et buffet
également disponible sur demande

L'After Work à 25ttc/pers du lundi au vendredi des 17H30

Sur une base de 10 pers mini 5 jours avant la date



L'ardoise mixte finement tranchée

Charcuterie sélection,

Tartine de chèvre saint maure et pomme

Friture d'éperlan sauce tartare

Huitre fine de clair n°3



Les minis crêpes à garnir : Assortiments Nutella, caramel, sucre, confiture, chocolat

Brochettes de fruits frais & verrine île flotante



BOISSONS : Eaux minérales plates et pétillantes – jus d'orange – coca - Glace à rafraîchir

L'Apéro guinguette – Côtes du Rhône rouge, Chardonnay blanc, Estandon rosé – bière pression Fisher

L'ENTRE MER 6 place des impressionnistes
92500 RUEIL MALMAISON
Tél : 01.47.32.91.32 ou 06.80.44.65.61
mail : lentremer@gmail.com
site : www.restaurant-lentremer.fr