

LES OPTIONS DISPONIBLES

Menu enfant de 4 à 12 ans avec boisson	10,00€/pers
Amuses bouches la pièce sup.	1,50€/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	45,00€/Btlle
Droit de bouchon	10,00€/Btlle
Forfait musique	100,00€ /minuit
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 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-lentrem.fr

Restaurant
L'ENTRE MER
La Guinguette en Bord de Seine

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 : lentrem2@gmail.com
site : www.restaurant-lentrem.fr

L ENTRE MER 6 place des impressionnistes
92500 RUEIL MALMAISON
Tél : 01.47.32.91.32 ou 06.80.44.65.61
mail : lentrem2@gmail.com
site : www.restaurant-lentrem.fr

LES REPAS DE GROUPE À L'ENTRE MER

Menu à 47 ttc/pers



Cocktail champagne ou sans alcool et son assortiment de mises en bouche :
Tartine de chèvre & miel, verrine de tartare de Saumon, wraps comté, jambon rôti aux herbes



Saumon gravelax au poivre timut & légumes pickles

Œuf bio cocotte caviar d'aubergine truffée



Noix de Saint jaques Risotto verde
& son pesto d'agrumes ou

Suprême de volaille des Landes basse température sauce aux cèpes, garniture pomme grenailles et légumes rôtis



Assortiment de fromages (sup. 3€50)



Casserole de fondant au chocolat ou

Ile flottante comme une norvégienne crème anglaise maison



BOISSONS : Eaux minérales plates et gazeuses,
Vin 1 bouteille pour 4 : Chardonnay & Brouilly vigneron
indépendant

Menu à 37 ttc/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



Dos de cabillaud et légumes de saison rôtis ou

Sauté de veau aux olives pommes grenailles



Far Breton aux pommes maison caramel 1/2 sel

Crêpes bretonne sauce Chocolat Valrhona chantilly



BOISSONS :

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

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

Cocktail et buffet
également disponible sur demande

L'After Work à partir de 25 ttc/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 ile flottante



BOISSONS : Eaux minérales plates et pétillante – 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 : lentrem2@gmail.com
site : www.restaurant-lentrem.fr