



L'ENTREMER

Privatisation & événements
2024 - 2025



*La nouvelle guinguette en bord de Seine à
Rueil Malmaison. Restaurant de cuisine
traditionnelle, Terre et Mer,
crêpes et galettes.*



Terre & Mer - Crêpes & galettes

Restaurant de cuisine traditionnelle.

Un vent d'ouest souffle au restaurant l'entre mer, restaurant français convivial.

Dans cette nouvelle guinguette en bord de seine à Rueil Malmaison, nous avons joué sur le côté nature, la pierre, l'osier et le métal pour nous apaiser.

Passons à table où nous attend une cuisine Terre & Mer avec coquillages, crustacés, poissons du jour, mais aussi viande du terroir et bien sûr crêpes et galettes. La cuisine est faite maison et les partenaires locaux sont choisis pour leur engagement qualité.

Adeptes du « bon vivre » et des saveurs, vous êtes les bienvenus du lundi au dimanche, midi et soir. Et pour nos adeptes des afterwork et apéros en terrasse, venez de 18h à 20h refaire le monde autour d'un verre et des tapas.



Capacité d'accueil

Intérieur -

60 pax assis

80 pax debout

Terrasse vue Seine

140 pax assis

200 pax debout





Nous mettons à votre disposition :

- 1 micro
- 1 vidéoprojecteur
- 1 écran de projection
- 1 connexion wi-fi
- L'accès complet à la musique/son
- Établissement aux normes PMR



Notre cuisine

Notre chef vous invite chaque jour à découvrir **une carte courte, qui évolue tous les trois mois**, composée de **produits frais et de saison** et cultivés par des producteurs locaux passionnés.

Entre Terre et Mer, chacun y trouve son compte. De la bonne viande tendre, au poisson frais, vous redécouvrirez les saveurs de nos régions.

Tous les ingrédients sont réunis pour régaler vos papilles, autour d'une cuisine aussi transparente et accessible, que généreuse et alléchante.





Privatisation

MENU "Tout inclus" à 52€ TTC soit 47€27 HT

Apéritif : Kir à bulles ou Coupe nature ou Cocktail sans alcool.

Mises en bouche : Toast de chèvre Saint-Maure gratiné et pomme caramélisées, Rolls sarrasin au Comté et jambon blanc rôti aux herbes.

Entrées : Saumon Gravlax maison au poivre de Timut et à l'aneth, petits légumes pickles ou
Velouté de butternut, cappuccino de châtaigne et croustons

Plats : Belle Saint Jacques snackées, risotto au Parmesan sauce bretonne ou
Suprême de volaille des Landes basse température, sauce Diable, pommes grenailles et légumes rôtis.

Option Végétarienne : Risotto aux asperges vertes et légumes rôtis

Dessert : La fondant au chocolat valrhona, crème anglaise ou
Crêpe Tatin aux pommes, caramel et glace vanille
Option Sorbet Artisanale pour les Intolérances

Boissons : Eaux minérales 1 bouteille pour 3 Vittel ou San Pellegrino +
Vin 1 bouteille/4 au choix: Rouge Brouilly (ou Pinot noir selon dispo)
"ou" Blanc Chardonnay "ou" Rosé Provence



Privatisation

Menu à 42 TTC/pers soit 38€18 HT

Confirmation du menu 15 jours avant la date

-
La guinguette et ses Mises en Bouches Bretonnes

-
Poêlée de Chipirons, chorizo et champignons et

Le Sainte Maure gratinée , pommes fraîches & miel

-
La "pêche du jour" et légumes de saison rôtis ou

Paleron de Boeuf basse température confit au cidre et
polenta crémeuse

-
Cheesecake maison aux poires ou

Crêpe Mont blanc marron faugier, chantilly

Boissons :

Vin 1 bouteille/4 au choix : rouge (Pinot noir), blanc
(Chardonnay Pays d'Oc), rosé (Provence)

-> Menu sur une base de 15 pers boisson comprise Privatisation
d'une partie de la salle (ou bien terrasse) avec table unique.





L'After Work

*Apéro tout inclus 25€ TTC/Pers soit 22€72 HT
du lundi au vendredi des 17H30*

L'ardoise mixte charcuterie finement tranché et fromages
Croq'bretton reblochon fondue, PDT, jambon Serrano
Sprat jolies petites sardines fumées, piment et pain grillé
Bouquet de crevettes roses mayo maison

-
Les minis crêpes à garnir : chocolat - caramel - confiture fraises
Brochette de fruits frais de saison

Boissons : sur la base de 2 verres par personnes
eau minérales plates et pétillante - jus de fruits - coca

L'apéro guinguette - pinot rouge - estandon rosé - chardonnay
blanc - bière pression marguerite

-> **Cocktail et buffet également disponible sur
demande.**





Nous contacter

Bastien : 06 46 73 38 77 -
Restaurant L'Entremer

6 place des Impressionnistes
92500 Rueil-Malmaison

Tél : 01 47 32 91 32
mail : lentremer2@gmail.com
site : www.restaurant-lentremer.fr