



# 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

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  
L'Oeuf parfait et son caviar d'aubergine truffé.

ou

Plats : Risotto aux Gambas et asperges vertes, jus de crustacés  
Suprême de volaille des Landes basse température, sauce Diable, pommes grenailles et légumes rôtis.

ou

Option Végétarienne : Risotto aux asperges vertes et légumes rôtis "ou"  
Galette Végétarienne et légumes rôtis.

Dessert : Le Merveilleux Fraisier léger du Chef  
Le cheesecake maison mandarine coulis de caramel  
Option Sorbet Artisanale pour les Intolérances

ou

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

Confirmation du menu 15 jours avant la date

-

La guinguette et ses Mises en Bouches Bretonnes

-

Accra de poisson maison, sauce térriaki et

Le Sainte Maure gratinée , pommes fraîches & miel

-

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

Salade de volaille cuit à basse température au citron confit,  
légumes d'été, mesclun et tomates

-

Far Breton aux pommes maison caramel 1/2 sel ou

Crêpe aux ananas rôti, caramel et glace vanille

-

## 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.





## *Privatisation*

*L'After Work à partir de 25€ TTC/Personne du  
lundi au vendredi des 17H30*

**u**

L'ardoise mixte finement tranchée  
Charcuterie sélection,  
Tartine de chèvre saint maure et pomme -  
Friture d' éperlan sauce tartare.

Accra de poisson maison sauce Terriaki

-

Les minis crêpes garni : Assortiments Nutella, caramel,  
sucre, confiture, chocolat

Brochettes de fruits frais & verrine île flottante

-

**Boissons** : sur la base de 2 verres par personnes  
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.

-> **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](mailto:lentremer2@gmail.com)  
site : [www.restaurant-lentremer.fr](http://www.restaurant-lentremer.fr)