

A photograph of a restaurant interior. The scene is set with several light-colored wooden tables arranged in a row. Each table is set with white tableware, including plates, cutlery, and glassware. In the foreground, a bottle of wine stands on a table. The chairs are made of light-colored wicker. The background features a wall with horizontal wooden slats and decorative pillows with tropical leaf patterns. The overall atmosphere is warm and inviting.

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
site : www.restaurant-lentremer.fr