



## VOTRE MENU « Fête des Mères »

35,90 € TTC (TVA 5,5%)

### Entrée :

- ☞ Eventail de magret fumé, chutney abricot, crème de chèvre frais au piment d'Espelette et pancake au romarin,

### Plat :

- ☞ Suprême de volaille aux girolles, mousseline de carotte et galette de polenta au comté et à l'huile de truffe,

### Dessert :

- ☞ Marquise au chocolat, cœur croustillant au nougat

Commandes possibles jusqu'au mercredi 03 juin au soir par mail  
[contact@lantredesmets.com](mailto:contact@lantredesmets.com) ou en MP sur notre page Facebook.

Retrait des commandes, le samedi 06 juin de 17h30 à 19h et le dimanche 07 juin de 10h30 à 12h00 (merci de préciser à la commande le jour de retrait souhaité).



## Hygiène et sécurité contexte COVID 19

Pour lutter contre la propagation du virus et vous protéger, l'Antre des Mets a mis en place des pratiques d'hygiène encore plus élaborées, en voici quelques exemples (\*) :

Avant	Après
Respect de la « marche en avant » lors de l'entrée de marchandises dans les locaux pour éviter toute contamination (par exemple : les emballages, légumes « sales », ... n'entrent pas dans la cuisine)	Respect de la « marche en avant » lors de l'entrée de marchandises dans les locaux pour éviter toute contamination (par exemple : les emballages, légumes « sales », ... n'entrent pas dans la cuisine)
Nettoyage et désinfection des surfaces à la pause méridienne et en fin de journée	Nettoyage et désinfection des surfaces en début de journée, à la pause méridienne et en fin de journée
Port de la tenue professionnelle (usage en cuisine uniquement)	Port de la tenue professionnelle (usage en cuisine uniquement) + masque
Nettoyage des mains (savon antiseptique, robinet à pédale, essuyage avec papier à usage unique, poubelle à pédale) à l'arrivée en cuisine et autant de fois que nécessaire	Nettoyage des mains (savon antiseptique, robinet à pédale, essuyage avec papier à usage unique, poubelle à pédale) à l'arrivée en cuisine et autant de fois que nécessaire
Production réalisée par 1 à 4 personnes selon l'activité	Production réalisée par une seule et unique personne
Règlements possibles par chèque, espèces ou virement au retrait ou à la livraison	Règlements sans contact possibles par virement à la commande ou dépôt d'un chèque dans une boîte lors du retrait
Retrait de commande dans les locaux ou livraison aux horaires choisies par le client	Retrait de commande sans contact à l'entrée des locaux (en extérieur sauf si contraintes météo) avec une amplitude horaire adaptée
	Port du masque obligatoire pour la personne délivrant les commandes et fortement recommandé pour les clients lors du retrait.

(\*) Liste non exhaustive de toutes les pratiques liées à l'hygiène et la sécurité

**Notre priorité reste votre satisfaction et votre sécurité.**

*L'Antre des Mets SAS*

13, rue du bois bourdon 91530 St Maurice Montcouronne

Artisan enregistré au Répertoire des Métiers – RCS d'Evry 84788515900016- TVA Intracommunautaire FR 45 847885159

Code APE : 5621Z