



## VOTRE MENU « DECONFINE » le samedi 16 mai

22,90 € TTC (TVA 5.5 %)

### Entrée :

- ☞ Salade Paquianna : jeunes pousses d'épinard, tomates cerise, lamelles de champignons, poivron confit, chèvre frais et vinaigrette au miel,

### Plat :

- ☞ Cuisse de pintade au cidre et son écrasé de pomme de terre au romarin (contenants jetables adaptés au four et au micro-ondes pour la remise en température),

### Dessert :

- ☞ La fraise dans tous ses états : Panna cotta Tagada, nage de fraise au citron vert & tartare de fraise à la menthe.

Commandes possibles jusqu'au jeudi 14 mai 12h00 par mail [contact@lantredesmets.com](mailto:contact@lantredesmets.com) ou en MP sur notre page Facebook.

Retrait des commandes, le samedi 16 mai de 16h00 à 19h00.

Au plaisir de vous retrouver prochainement 😊

*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



## 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