



## VOTRE COCKTAIL « La Symphonie du Bonheur » 20/06/20

18 pièces (16 variétés) 24,90 € TTC (TVA 5,5%)

### Pièces froides salées :

- 🌀 Wraps poulet, curry & chicorée,
- 🌀 Brochette tomate mozzarella,
- 🌀 Brochette melon & jambon cru,
- 🌀 Navette au confit de tomate au basilic,
- 🌀 Mini bruschetta crème d'artichaut et comté,
- 🌀 Sablé parmesan & olives,

### Les verrines :

- 🌀 Caviar d'aubergine,
- 🌀 Taboulé des incas,
- 🌀 Crème chorizo et poivron confit,

### Les pièces chaudes (à passer quelques minutes au four) :

- 🌀 Gambas craquante au basilic,
- 🌀 Mini croissant façon hot dog,

### Le dessert :

- 🌀 Macaron pina colada,
- 🌀 Moelleux chocolat,
- 🌀 Tartelette pistache & framboise,
- 🌀 Baba au rhum, crème passion,
- 🌀 Chou à la crème café.

Commandes possibles jusqu'au **mardi 16 juin au soir** par mail [contact@lantredesmets.com](mailto:contact@lantredesmets.com) ou en MP sur notre page Facebook.

Retrait des commandes, le samedi 20 juin de 18h00 à 19h00

*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