

ALGAPES

T R A I T E U R

. C A R T E .

AUTOMNE *2018*

Avec **AGAPES**, vous avez la certitude
de déguster des produits frais,
de qualité et pour une grande majorité
locaux.

Il vous suffit simplement de faire votre
choix parmi les 5 coffrets qui vous sont
présentés dans les pages suivantes.

A vos commandes !



« *La table est l'entremetteuse
de l'amitié...* »

Le CAFÉ

Conditionnement pour 10 personnes

3 mini viennoiseries par personne
1 thermos de café 1l (env. 15 tasses)
1 bouteille d'eau plate
1 bouteille de jus de fruit lorrain

Fourni avec vaisselle à usage unique

55,00€HT
le forfait
de 10 pers.

60,50€ TTC

Nos produits sont préparés dans nos
ateliers. Ne pas congeler. Les compositions
peuvent varier pour chacun des coffrets.
Le détail des ingrédients, allergènes et
origines sont disponibles sur notre site
internet.

L' **AUTOMNAL**

Liégeois forestier aux châtaignes

•
**Filet de carrelet sauce gribiche,
comme un risotto de pommes de terre**

•
Fromage de la ferme Monplaisir

•
Ananas rôti à la badiane

17€ HT
18,70€ TTC

Nos produits sont préparés dans nos ateliers. Ne pas congeler. Les compositions peuvent varier pour chacun des coffrets. Le détail des ingrédients, allergènes et origines sont disponibles sur notre site internet. Le plat principal est micro-ondable : 30 secondes à 1000W.

Le **RUSTIQUE**

Bavaroise de betterave au chèvre frais et roquette

•
**Souricette de porc laqué au miel
et cinq épices, lentilles du Saintois**

•
Fromage de la ferme Monplaisir

•
Tartelette poire chocolat

17€ HT
18,70€ TTC

Nos produits sont préparés dans nos ateliers. Ne pas congeler. Les compositions peuvent varier pour chacun des coffrets. Le détail des ingrédients, allergènes et origines sont disponibles sur notre site internet. Le plat principal est micro-ondable : 30 secondes à 1000W.

Le VOYAGEUR

Moelleux de sardine et épinards
aux baies roses

•

**Effiloché de lapin à la moutarde,
mouseline de carottes**

•

Fromage de la ferme Monplaisir

•

Entremet pomme caramel

17€ HT
18,70€ TTC

Nos produits sont préparés dans nos ateliers. Ne pas congeler. Les compositions peuvent varier pour chacun des coffrets. Le détail des ingrédients, allergènes et origines sont disponibles sur notre site internet. Le plat principal est micro-ondable : 30 secondes à 1000W.

Le PLATEAU DU MOIS

Ce plateau suit le rythme des saisons et est renouvelé chaque mois. Il est composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage et d'un dessert.

Le menu est disponible sur notre site internet : agapes-traiteur.fr ou par téléphone au **03.83.28.75.42**

17€ HT
18,70€ TTC

Nos produits sont préparés dans nos ateliers. Ne pas congeler. Les compositions peuvent varier pour chacun des coffrets. Le détail des ingrédients, allergènes et origines sont disponibles sur notre site internet. Le plat principal est micro-ondable : 30 secondes à 1000W.

Le dernière **MINUTE**

Une réunion de dernière minute,
des clients à recevoir dans vos locaux...

Nous vous proposons notre plateau
repas du jour, composé d'une entrée,
d'un plat, d'un fromage et d'un dessert
de notre choix.

18€ HT
19,80€ TTC

**Possibilité de le commander le jour J
par téléphone avant 9h30.**

L' **AGAPES**

Canneloni de gambas au satay

•
**Filet de caille au romarin
et butternut aux noisettes**

•
Fromage de la ferme Monplaisir

•
Dôme trois chocolats

21€ HT
23,10€ TTC

Nos produits sont préparés dans nos
ateliers. Ne pas congeler. Les compositions
peuvent varier pour chacun des coffrets.
Le détail des ingrédients, allergènes et
origines sont disponibles sur notre site
internet. Le plat principal est
micro-ondable : 30 secondes à 1000W.

Les **BOISSONS**

Eau minérale 50cl
1,50€ HT / 1,58€ TTC

Eau pétillante 50cl
2,00€ HT / 2,11€ TTC

Jus de fruits lorrain 25cl
2,50€ HT / 2,64€ TTC

Cola lorrain 33cl
2,50€ HT / 2,64€ TTC

Bière « La Vagabonde »* 33cl
2,50€ HT / 3,00€ TTC

Vin rouge* IGP 75cl
13,00€ HT / 15,60€ TTC

Vin blanc* IGP 75cl
13,00€ HT / 15,60€ TTC

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

L'art **DE RECEVOIR**

AGAPES
T R A I T E U R

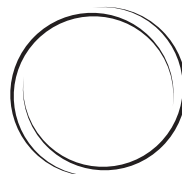
ce n'est pas seulement des plateaux repas.

Au grès de vos envies, de vos besoins et de votre budget, **AGAPES** vous propose une formule sur mesure adaptée à votre demande.

Dîner servi, buffet livré, cocktail dînatoire ?

Nos propositions sont travaillées avec des produits frais, de saison et pour la plupart locaux.

Pour toute demande, n'hésitez pas à nous solliciter par mail contact@agapes-traiteur.fr ou par téléphone **03.83.28.75.42**



AGAPES
T R A I T E U R

Les MODALITÉS

& **AGAPES**
T R A I T E U R
L'environnement



Vos commandes peuvent être passées du **lundi au vendredi** de **08h30 à 18h00**
par téléphone : 03.83.28.75.42 ou
par mail : contact@agapes-traiteur.fr
la veille pour le jour J.

- **Les frais de livraisons.**

Gratuit jusqu'à 20 km de notre laboratoire (Velaine en Haye) et du lundi au vendredi dans les horaires de livraisons. Si dépassement kilométrique ou horaires imposées par le client 25 €HT par commande.

- **La livraison.**

Les commandes seront livrées entre 10h et 13h avec un créneau de 30min.
Pour les commandes de dernière minute, les livraisons se feront après 13h en fonction du planning de livraison.
Possibilité de livrer en sac isotherme, supplément de 1,00 €HT par personne.

- **La récupération des déchets.**

AGAPES vous propose de récupérer vos déchets à la suite de vos repas, moyennant 25 €HT.
Des sacs poubelles vous seront fournis lors de la livraison. Un créneau horaire vous sera communiqué à ce moment.

Nos contenants alimentaires sont micro-ondables et apte au contact alimentaire. Les galets peuvent être réutilisés chez vous en tant que contenant alimentaire.

Nos coffrets repas sont en **carton**, matériau **naturel** et **recyclable**. Il est une alternative avantageuse au plastique dans l'emballage.

Nos plaquettes sont imprimées sur du papier issu des forêts **eco gerées** au normes PEFC. Notre imprimeur est impliqué dans la démarche environnementale avec la norme « **Imprim'Vert** ». Ce label est fondé sur cinq critères simples : la bonne gestion des déchets, la sécurisation de stockage des produits liquides, la non utilisation des produits toxiques, la sensibilisation environnementale et le suivi des consommations énergétiques.

Pour réduire notre impact environnemental, nous privilégions les produits alimentaires issus de la production régionale.

AGAPES continue de s'engager pour l'environnement et a mis en place au sein de son laboratoire le tri des déchets pour valoriser ses bio déchets en énergie renouvelable.

agapes-traiteur.fr

contact@agapes-traiteur.fr

03.83.28.75.42



AGAPES TRAITEUR

ZAC du relais, lotissement de Préville
54840 VELAIN EN HAYE