

VOS BUFFETS LIVRES AVEC

OGOPES
T R A I T E U R

- Votre buffet froid livré -

Assortiment d'entrées

Salade de quinoa au bacon,
petit frais & butternut
Salade de crozets
à la truite fumée
Cochonaille



Assortiment de plats froids

Piccata de veau
au poivre d'Assam
Saumon à l'ail noir



Assortiment de desserts

Tarte rustique aux pommes
saveurs pain d'épices
Flan pâtissier à la vanille
de la Réunion

19€TTC par personne

Minimum de commande 10 pers.

- Votre buffet chaud livré -

Assortiment d'entrées

Salade de quinoa au bacon,
petit frais & butternut
Salade de crozets
à la truite fumée
Cochonaille



Assortiment de plats

(à réchauffer par vos soins)

Filet de bar rôti, laitue braisée &
légumes d'antan
Blanquette de veau au lard de la
Forêt Noire & carottes vichy



Assortiment de desserts

Tarte rustique aux pommes
saveurs pain d'épices
Flan pâtissier à la vanille
de la Réunion

21€TTC par personne

Minimum de commande 10 pers.

L'Option Fromage :

Duo de fromages de la Ferme Monplaisir

3,50€TTC par personne

Nos petits "+"

L'APERITIF...

... A boire !

Les vins effervescents

Méthode traditionnelle Côtes de Toul Cuvée Harmonie Domaine Régina (75cl) 10€TTC
AOC Champagne Diligent Tradition (75cl) 19€TTC

La bière artisanale & locale

La Vagabonde de Maître Hanche *Blonde, Blanche ou Ambrée* (75cl) 6€TTC

Le jus de fruits artisanal & local

Jus de pommes Bio de Mirabio (1l) 4€TTC

... A Manger !

L'APERERO BOX' (4/6 pers ou 8/10 pers) 30€TTC / 60€TTC
Picorettes de tome du Saintois, charcuterie et dips de légumes présentés dans une boîte bois ronde.

Les pièces cocktail (5 pièces par personne).

Cakos au fuseau lorrain et moutarde 6€TTC
Gaufre au curry breton & chorizo
Pétale de patate douce au cumin
Focaccia forestière au magret fumé
Grenaille au tartare de truite fumée



L'ART FLORAL

Par Au Nom de la Rose

Le bouquet de fleurs du moment (fleurs fraîches) 20€TTC



L'ART DE LA TABLE

Par Alpha Service

Assiettes, couverts et verres par personne 2€TTC
(à rendre non lavés)

discoapes

T R A D I T I O N N E L L E



La carte des Vins

Par la Centrale des Vignerons et le Domaine Regina

LES VINS ROUGES

AOC Côtes de Toul Cuvée aux Chênes Domaine Régina 2018	9€TTC
AOP Costières de Nîmes "Sainte Cécile" Château l'Ermitage 2017	10,90€TTC
AOP St-Joseph "Les Côteaux" Domaine Durand 2018	19,90€TTC

LES VINS BLANCS

AOC Côtes de Toul Cuvée du Bâtitseur Domaine Régina 2018	8,5€TTC
AOC St-Veran Domaine David Fagot 2018	11,90€TTC
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune "Vieilles vignes" Domaine Parigot 2017	16,90€TTC

LES VINS ROSES

AOC Côtes de Toul Cuvée du Bâtitseur Domaine Régina 2018	8,50€TTC
AOP Côtes de Provence "Haedus" Château Ferry Lacombe 2018	8,90€TTC
Côteaux d'Aix en Provence Château Vignelaure 2018	15,90€TTC

DES CAPES

T R A V A I L L E U R

Nos modalités

Les commandes

Notre offre est valable du mardi 11 Janvier au dimanche 3 avril 2022.

Minimum de commande : 10 personnes.

Vous pouvez d'ores et déjà passer commande :

- par mail à contact@agapes-traiteur.fr au plus tard 72h avant votre livraison
- en venant dans nos bureaux de Velaine-en-Haye du lundi au vendredi de 8h à 18h.

Pour tout complément d'information, nous nous tenons à votre disposition au 03.83.28.75.42 ou par mail à contact@agapes-traiteur.fr.

La réception de votre commande

Retrait de la commande

Vous avez la possibilité de venir retirer votre commande au sein de nos bureaux du lundi au vendredi de 14h à 18h.

OU

Livraison de la commande

Elles s'effectuent du lundi au samedi à partir de 8h, dans un rayon de 30km autour de Nancy et ce sans frais de livraison. Au delà nous consulter.

Un créneau horaire vous sera communiqué 24h avant votre livraison en fonction de notre planning. Concernant les livraisons le dimanche, les conditions ci-dessus s'appliquent avec néanmoins un supplément de frais de livraison de 25€TTC.

agapes

T R A I T E U R