



**AGAPES**  
T R A I T E U R

---

**CARTE HIVER / 2022**  
*VALABLE DU 10 JANVIER AU 1ER AVRIL 2022*

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... »

# L'accueil **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€HT**  
**FORFAIT**  
**10 PERS.**  
**65,50€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.

En option  
« dressage individuel »  
+10€ HT / 11€ TTC

# Le LORRAIN

---

Cake au petit frais saveur Flammekueche

Joues de boeuf à la vinaigrette thaï  
& perles de pâtes

Fromage de la Ferme Monplaisir

Mille-feuille à la bergamote

*Sont compris : pain individuel, verre en carton & couverts en bois.  
Pour de la verrerie et des couverts en inox : supplément de 1,75€HT  
par plateau*

**18,50€HT**  
**20,35€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 : 2 min puissance max

# L' HIVERNAL

---

Tarte fine au potiron  
& oignons confits au miel

Saumon à l'ail noir & quinoa soufflé

Fromage de la Ferme Monplaisir

Poire pochée à la cardamome  
& ganache chocolat

*Sont compris : pain individuel, verre en carton & couverts en bois.  
Pour de la verrerie et des couverts en inox : supplément de 1,75€HT  
par plateau*

**18,50€HT**  
**20,35€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 : 2 min puissance max

# Le RUSTIQUE

---

Crème de châtaignes & champignons  
au salami truffé

•  
Blanquette de veau au lard  
de la Forêt Noire & carottes vichy  
*Ce plat est meilleur réchauffé*

•  
Fromage de la Ferme Monplaisir

•  
Moelleux aux pommes, cidre & pralin

*Sont compris : pain individuel, verre en carton & couverts en bois.  
Pour de la verrerie et des couverts en inox : supplément de 1,75€HT  
par plateau*

**18,50€HT**  
**20,35€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 : 2 min puissance max

# 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](http://agapes-traiteur.fr) ou par téléphone au 03.83.28.75.42

*Sont compris : pain individuel, verre en carton & couverts en bois.  
Pour de la verrerie et des couverts en inox : supplément de 1,75€HT  
par plateau*

**18,50€HT**  
**20,35€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 : 2 min puissance max

# L' AGAPES

---

Roulé de poireau à la truite fumée  
& huile de chanvre

Magret de canard à la fève tonka  
& céleri saveurs pain d'épices

Fromage de la Ferme Monplaisir

Sablé pamplemousse  
& crème légère à la mandarine

*Sont compris : pain individuel, verre en carton & couverts en bois.  
Pour de la verrerie et des couverts en inox : supplément de 1,75€HT  
par plateau*

**22,50€HT**

**24,75€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 : 2 min puissance max



# Les SPÉCIFICITÉS

---

Menu sans gluten, menu végétarien,  
etc...pas d'inquiétude, nous  
retravaillerons le plateau initial en  
tenant compte des spécificités  
demandées !

*Sont compris : pain individuel, verre en carton & couverts en bois.  
Pour de la verrerie et des couverts en inox : supplément de 1,75€HT  
par plateau*

**20,50€HT**

**22,55€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 : 2 min puissance max

# 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 et d'un dessert de notre choix.

*Sont compris : pain individuel, verre en carton & couverts en bois.  
Pour de la verrerie et des couverts en inox : supplément de 1,75€HT  
par plateau*

**20,50€HT**  
**22,55€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 : 2 min puissance max

# Les BOISSONS

---

Eau minérale 50cl  
1,75€ HT / 1,85€ TTC

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

•  
Jus de fruits 25cl  
3,00€ HT / 3,17€ TTC

•  
Coca Cola 33cl  
3,00€ HT / 3,17€ TTC

•  
Thermos de café / Thé 1L  
11,00€ HT / 12,10€ TTC

•  
Bière « La Vagabonde »\* 33cl  
4,00€ HT / 4,80€ TTC

•  
22,50€ HT / 24,75€ 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**  
TRAITEUR

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](mailto:contact@agapes-traiteur.fr)  
ou par téléphone 03.83.28.75.42



**AGAPES**  
TRAITEUR

# Les MODALITÉS

Vos commandes peuvent être passées du **lundi au vendredi** de **08h30 à 17h00** 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 30 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 12h30. Pour les commandes de dernière minute, les livraisons se feront en fonction de notre planning de livraison.

- La récupération des déchets.

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

# *L'environnement*

Nos coffrets repas sont en carton, matériau naturel et recyclable.

Il est une alternative avantageuse au plastique dans l'emballage.

Quant à nos contenants alimentaires, ces derniers sont en peuplier français. Ils sont micro-ondables et aptes au contact alimentaire.

Nos plaquettes sont imprimées sur du papier issu des forêts eco

gérées 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.

continue de s'engager pour l'environnement et a

**OIGAPES** au sein de son laboratoire le tri des déchets pour valoriser ses bio déchets en énergie renouvelable.

# Conditions GÉNÉRALES DE VENTE

## Les produits.

Tous nos produits sont livrés prêts à consommer. Il est recommandé de les consommer dans l'heure qui suit la livraison. Les coffrets repas sont livrés froids, il est recommandé de les conserver à une température comprise entre 1 et 4°. Notre société ne peut être tenue responsable de la conservation des produits par le client.

## Les commandes.

L'ensemble de la carte peut être commandé par téléphone du lundi au vendredi de 08h30 à 17h. Une confirmation devra être envoyée par mail ([contact@agapes-traiteur.fr](mailto:contact@agapes-traiteur.fr)). Excepté le plateau du jour qui peut être commandé le jour même par téléphone jusqu'à 9h30. Bien veiller à l'exactitude de vos coordonnées, toute information erronée engendrant un retard de livraison et ne pourra être imputée à Agapes Traiteur. Par mesure d'hygiène aucune commande ne pourra être reprise ou échangée.

## Modification et annulation.

Toute modification doit nous être communiquée par mail la veille avant 16h, sinon la commande initiale sera livrée. Toute annulation la veille sera facturée à 50%, toute annulation le jour même sera facturée en totalité. La composition des plateaux repas peut varier en fonction de l'approvisionnement. Agapes Traiteur vous le communiquera par mail. Le client ne pourra prétendre à aucun préjudice.

## Livraison.

Les livraisons s'effectuent selon la réglementation en vigueur en véhicule frigorifique entre 0 et 4°. Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif, une fourchette de 30 min est donnée en fonction de l'horaire souhaité. Les retards ou avances inférieurs à 30 minutes ne donnent pas droit aux clients de refuser la marchandise, de même en cas de force majeure (météo, manifestation). Aucun dommage ou réduction ne sera accordé aux clients. Les livraisons s'effectuent du lundi au vendredi. Pour les commandes le jour même, la livraison s'effectuera en fin de tournée soit vers 13h/13h30. La livraison s'effectuera à l'adresse indiquée par le client au moment de la commande. Au cas où l'adresse renseignée serait inexacte occasionnant un retard ou une non livraison, Agapes Traiteur ne pourra être tenue responsable. En cas d'absence du client le jour de la livraison de la commande ou d'une mauvaise adresse, la livraison ne pourra être effectuée et le montant total de la commande restera dû par le client. Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison. Toute réclamation interviendra au moment de la livraison et sera mentionnée sur le bon de livraison.

## Le paiement.

Le jour de la livraison, une facture est remise au client. La facture correspondante est adressée au client à l'adresse de facturation indiquée lors de la commande. Le client doit procéder au règlement de la facture à réception. Le client peut procéder au paiement soit par chèque bancaire à l'ordre d'AGAPES TRAITEUR, soit par virement bancaire. En cas de paiement anticipé, aucun escompte ne sera pratiqué. Tout retard de paiement entraînera de plein droit l'application d'une pénalité égale à 3 fois le taux d'intérêt légal appliqué pour toutes les sommes dues dès le premier jour de retard et jusqu'à complet paiement par le client. De plus AGAPES TRAITEUR suspendra toutes les commandes en cours sans préjudice.

## Taux de TVA.

Nos prix s'entendent HT. Une TVA de 10% est appliquée sur l'alimentaire, 20% sur les boissons alcoolisées et 5.5% sur les boissons non alcoolisées.

agapes-traiteur.fr

contact@agapes-traiteur.fr

03.83.28.75.42



AGAPES TRAITEUR

ZAC du relais, lotissement de Préville

54840 VELAIN EN HAYE