



**AGAPES**

T R A I T E U R

---

. C A R T E .

FÊTES DE FIN D'ANNÉE *2018*

**ALGAPES**

T R A I T E U R

, votre traiteur en

Lorraine, a le plaisir de vous présenter sa carte spécialement conçue pour les fêtes de fin d'année.

Faites votre choix parmi nos propositions de mets afin de concocter votre menu sur-mesure, menu qui saura ravir vos convives !

Découvrez dès à présent nos réductions, entrées, plats, fromages et desserts.



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

# Les RÉDUCTIONS

## Réductions salées

### **Le plateau Rustique** (28 pièces)

Cakos à la truite fumée et citron vert,  
Cakos magret fumé aux épices du trappeur,  
Bagels coppa et ciboulette, Cakos œuf de caille au sel fumé

39,00€

### **Le plateau Terre et Mer** (36 pièces)

Pomme grenaille au foie gras et sel du vigneron,  
Cannelé de polenta crémeuse et écrevisses  
aux baies de Timut, Briochette de tourteau au yuzu,  
Pétale de radis noir et mousse de chèvre au wasabi

59,00€

### **Le plateau de verrines** (15 pièces)

Mousseline de patate douce et crevettes  
au curry breton, Brouillade d'œufs  
à l'huile de truffe,  
Crème de chou-fleur au flétan fumé

33,00€

## Réductions sucrées

### **Le plateau de mignardises** (26 pièces)

Carré chocolat blanc,  
Carré chocolat noir,  
Mini-burger choco-mangue,  
Macaron bergamote

49,00€

## Les ENTRÉES

---

Cannelloni de gambas au Satay,  
huile de cameline **9,90€**



Tatin de boudin blanc aux oignons rouges  
et moutarde aux moûts de raisin de Reims **9,90€**  
(à réchauffer)



Maki d'œuf lorrain à la truite fumée  
des Vosges et citron caviar **9,90€**



Terrine de foie gras (*pour 4 personnes*) **39,60€**



## Le FROMAGE

---

Plateau de fromages de *la Ferme Monplaisir*  
composé de Tomme du Saintois,  
de Monplaisir et de Petit Frais **4,00€**



*Pour toute commande, contenant au m...  
effectuée avant le ...  
une bouteille de champ...*

# Les PLATS

Suprêmes de pigeon façon Rossini,  
écrasé de pommes de terre  
à l'huile de truffe **19,90€**



Dos de marcassin au miel et 4 épices,  
moelleux de butternut à la châtaigne **19,90€**



Filet de veau à l'ail noir,  
tagliatelles de céleri aux girolles **19,90€**



Ballotine de Saint-Jacques lardées,  
fondant de panais aux topinambours **19,90€**



# Les DESSERTS

Dacquoise à la pistache,  
ananas confit **6,00€**  
à la vanille de la Réunion



Demi-sphère chocolat **6,00€**  
et financier passion



Bûche verticale mangue coco **6,00€**



Minimum 4 entrées, 4 plats et 4 desserts,  
14 décembre 2018,  
une place vous sera offerte.

# Les MODALITÉS

## **Les commandes**

Nos plats présentés ci-avant sont à déguster du 1<sup>er</sup> décembre 2018 au 1<sup>er</sup> janvier 2019 avec un minimum de 4 plats identiques (hors réductions).

Vous pouvez d'ores et déjà passer vos commandes :

- par mail à [contact@agapes-traiteur.fr](mailto:contact@agapes-traiteur.fr) au plus tard 5 jours avant votre réception
- en venant nous rencontrer dans nos bureaux de Velaine-en-Haye du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 ou au restaurant L'Ardoise à Nancy du lundi au vendredi de 11h00 à 15h00.

Pour tout complément d'informations, nous sommes à votre disposition du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00 au 03 83 28 75 42.

Un acompte de 50% vous sera demandé afin de valider votre commande.



## **Les livraisons**

Elles s'effectuent du lundi au dimanche à partir de 8h00 et ce, sans frais dans un rayon de 25km autour de Velaine-en-Haye. Au-delà nous consulter.

Un créneau horaire d'une heure vous sera communiqué la veille de la livraison en fonction de notre planning.

Concernant les jours fériés, les conditions ci-dessus s'appliquent avec néanmoins un supplément de frais de livraison de 35€ TTC.



## **Le retrait des commandes**

Vous pouvez retirer vos commandes du lundi au dimanche dans nos locaux à partir de 8h00, hors jour férié. Un créneau horaire vous sera communiqué lors de la validation de votre commande.

# Conditions GÉNÉRALES DE VENTE

## ● Les produits

Tous nos produits 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 mail du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00.  
Une confirmation devra être envoyée par mail ([contact@agapes-traiteur.fr](mailto:contact@agapes-traiteur.fr)). Le minimum de commande est de 4 personnes. 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 au plus tard 4 jours avant la livraison ou le retrait de la commande, sinon la commande initiale sera préparée. Toute annulation moins de 4 jours avant la date de la réception sera facturée.

## ● Livraison

Les livraisons s'effectuent selon la réglementation en vigueur en véhicule à température régulée entre 0° et 4°.

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif.  
Un créneau d'une heure vous sera communiquée la veille.

Les retards ou avances inférieurs à 30min 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 dimanche. 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 tenu 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 ou de la réception de la commande, une facture est remise au client. Celle-ci est établie à l'adresse indiquée lors de la commande. Le client doit procéder au règlement de la facture à réception soit par chèque bancaire à l'ordre d'Agapes Traiteur, soit par espèces.

En cas de paiement anticipé, aucun escompte ne sera pratiqué.

## ● Taux de TVA

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

[agapes-traiteur.fr](http://agapes-traiteur.fr)

[contact@agapes-traiteur.fr](mailto:contact@agapes-traiteur.fr)

03 83 28 75 42

ZAC du relais, lotissement de Préville  
54840 VELAIN EN HAYE