



AGAPES

T R A I T E U R



. C A R T E .

HIVER / 2020

Dans cette brochure, vous trouverez en détail nos propositions d'accueil café et de plateaux-repas.

AGAPES
TRAITEUR vous présente des recettes élaborées uniquement à partir de produits frais et pour une grande majorité locaux. Pas de minimum de commande ni de frais de livraison...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 (1L)
1 bouteille de jus de fruit lorrain (0,75L)

Fourni avec vaisselle à usage unique

55€ HT
Forfait
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.

Le LORRAIN

Roulé d'œuf lorrain au jambon des Vosges

Mignon de porc, sauce au vin chaud
et chutney de légumes d'antan

Fromage de la Ferme Monplaisir

Pomme rôtie au miel de sapin et éclats de noisette

18€ HT
19,80€ 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

Cheese quiche aux poireaux
et omble chevalier

Parmentier de confit de canard et patate douce
(N'hésitez pas à réchauffer ce plat, il n'en sera que meilleur)

Fromage de la Ferme Monplaisir

Moelleux au chocolat façon Forêt Noire

18€ HT
19,80€ 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.

L' HIVERNAL

Mille-feuille de sarrasin à la betterave

•
Sandre à l'ail noir, linguines au citron caviar

•
Fromage de la Ferme Monplaisir

•
Savarin d'agrumes aux 4 épices

18€ HT
19,80€ 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 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**

18€ HT
19,80€ 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.

L' AGAPES

Saumon en croûte de pistaches
et mousseline de topinambour

Filets de caille au zathan, polenta crémeuse
aux rutabagas confits

Fromage de la Ferme Monplaisir

Crumble tout chocolat à la fève tonka

22€ HT
24,20€ 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.

19€ HT
20,90€ TTC

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

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

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

Bière « La Vagabonde »* 33cl
3,50€ HT / 4,20€ 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 imposés 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 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** **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

03.83.28.7542



AGAPES TRAITEUR

ZAC du relais, lotissement de Préville
54840 VELAIN EN HAYE