

AGAPES

T R A I T E U R

. C A R T E .
AUTOMNE / 2020

Avec **AGOPES**
TRAITEUR, 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.

L' **AUTOMNAL**

**Méli mélo de crevettes au chou kale
et sésame à la prune Ume**

•
Sauté de marcassin au vin chaud et
carottes fondantes

•
Fromage de la ferme Monplaisir

•
Moelleux chocolat à la crème
de marron

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 **TERRE & MER**

**Fondant de butternut aux oignons
frits et éclats de châtaigne**

Dos de merlu façon blanquette et chou
confit aux baies des Batacks

Fromage de la ferme Monplaisir

Crumble à l'ananas et badiane

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 **FERMIER**

*Bavaroise de betterave au Trappeur
et chèvre de Lorraine*

*Suprême de poulet jaune aux cèpes
et flan de radis noir*

Fromage de la ferme Monplaisir

Financier aux figues

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 **SAISONNIER**

Ce plateau suit le rythme des saisons,
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.

Le dernière **MINUTE**

*U*ne 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.**

L' **AGAPES**

Foccacia aux pleurotes et magret fumé

St jacques snackées au citron confit et
mousseline de patate douce à l'huile d'argan

Fromage de la ferme Monplaisir

Croquant poire caramel

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.

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

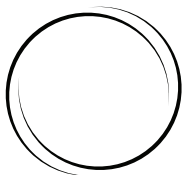
ce n'est pas seulement des plateaux repas.

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**

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.

- **La récupération des déchets.**

AGAPES
TRAITEUR 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.

& OIGOPES T R A I T E U R *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 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.

OIGOPES
T R A I T E U R 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.

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 18h. Une confirmation devra être envoyée par mail (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 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, 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