



digOPES

T R A I T E U R

. C A R T E .

HIVER / *2021*

Avec **AGAPES**, vous avez la certitude de
TRAITEUR
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**

Mimosa revisité au lard de
la Forêt Noire et crème de bleu

•
Bœuf lorrain façon
pot au feu

•
Fromage de la ferme Monplaisir

•
Poire au vin chaud et sablé spéculoos

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 : 30 secondes à 1000W.

L' HIVERNAL

Cheese quiche aux moules
& curry breton

Saucisse de Morteau à la moutarde au
moût de raisin et houmous de coco

Fromage de la ferme Monplaisir

Tiramisu au café pur arabica Bio du Pérou

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 : 30 secondes à 1000W.

Le **RUSTIQUE**

**Conchiglioni à la butternut confite
et noisettes**

**Crevettes snackées au Satay,
cheveux d'anges à la chiogga**

Fromage de la ferme Monplaisir

Forêt Noire

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 : 30 secondes à 1000W.

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**

18,50€ 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 : 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.

20€ HT
22€ TTC

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

L'AGAPES

Financier au crabe et mimolette



Filet de canette aux aïelles,
tagliatelles de céleri au cerfeuil



Fromage de la ferme Monplaisir



Brioche perdue façon tatin aux pommes

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 : 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