

AGAPES
T R A I T E U R

CARTE AUTOMNE / 2021

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

L' AUTOMNAL

Brouillade d'oeuf aux cébettes
& lardons de boeuf séché

•
Filet de poulet jaune à la Vagabonde,
trofie aux navets & cerfeuil

•
Fromage de la Ferme Monplaisir

•
Amandine poire & éclats de chocolat

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 FERMIER

Panna cotta chèvre & épinards
aux graines de courges

Fondant de boeuf lorrain,
duo de panais & châtaignes
Ce plat est meilleur réchauffé

Fromage de la Ferme Monplaisir

Crumble de prunes aux noisettes

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 **TERRE & MER**

Crèmeux de lentilles aux moules
façon marinière

•
Aiguillettes de saumonette
aux amandes, riz & soja

•
Fromage de la Ferme Monplaisir

•
Tiramisu kiwi & cookies

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.

L' AGAPES

Moelleux de butternut & endives au bleu

Dos de cabillaud & infusion du pêcheur,
croquant de choux aux agrumes
& fuseau lorrain

Fromage de la Ferme Monplaisir

Charlotte au chocolat façon After Eight

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 **SPÉCIFICITÉS**

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

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 : 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 et d'un dessert de notre choix.

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 : 30 secondes à 1000W.

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
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 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.

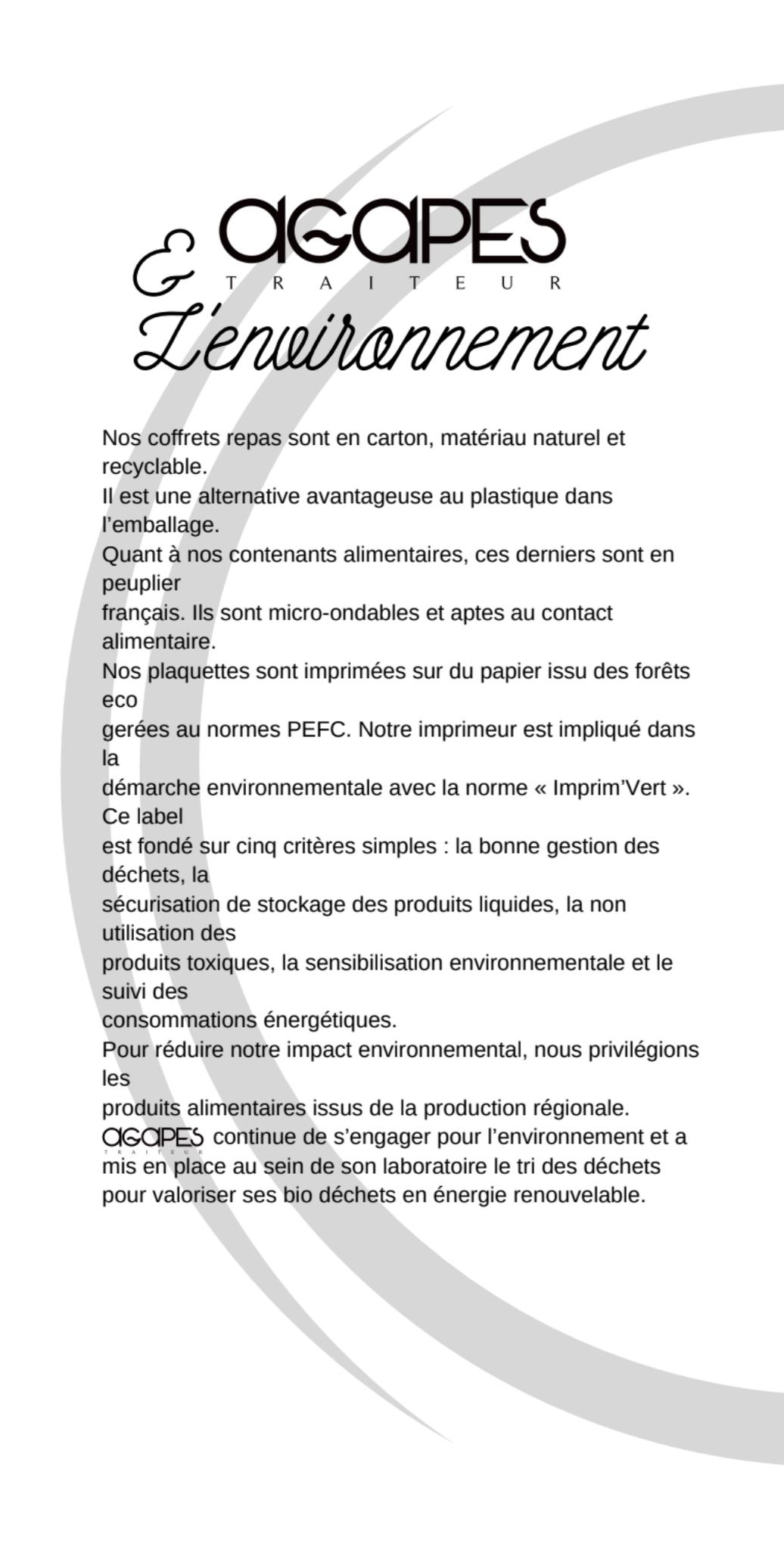
Gratuit jusqu'à 30 km de notre laboratoire (Velaine en Haye) et du lundi au vendredi dans les horaires de livraisons. Si dépassement kilométrique ou horaires imposées par le client 25€HT par commande.

- 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.

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.



OGOPES
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.

OGOPES 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 17h. 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 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