

VOS BUFFETS LIVRES AVEC

AGAPES

T R A I T E U R

Collection Été 2022

- Votre buffet froid livré -

Assortiment d'entrées

Sablé de parmesan au rouget
& concassé de tomates
Comme un taboulé de radis
aux noix de cajou
Crème d'artichaut & burrata
au fuseau lorrain
Cochonaille



Assortiment de plats froids

Boeuf mariné façon brochette
Lieu jaune au yuzu



Assortiment de desserts

Duo de pastèque & melon sur
une gelée d'hibiscus
Gâteau de fromage blanc aux
myrtilles

20€50TTC par personne

Minimum de commande 10 pers.

- Votre buffet chaud livré -

Assortiment d'entrées

Sablé de parmesan au rouget
& concassé de tomates
Comme un taboulé de radis
aux noix de cajou
Crème d'artichaut & burrata
au fuseau lorrain
Cochonaille



Assortiment de plats

(à réchauffer par vos soins).
Volaille tandoori
& haricots verts au gomasio
Truite condiment poivrons
& caviar d'aubergine



Assortiment de desserts

Duo de pastèque & melon sur
une gelée d'hibiscus
Gâteau de fromage blanc aux
myrtilles

22€50TTC par personne

Minimum de commande 10 pers.

L'Option Fromage :

Duo de fromages de la Ferme Monplaisir

3,50€TTC par personne

Nos petits "+"

L'APERITIF...

... A boire !

Les vins effervescents

Méthode traditionnelle Côtes de Toul Cuvée Harmonie Domaine Régina (75cl) 11€TTC
AOC Champagne Diligent Tradition (75cl) 21€TTC

La bière artisanale & locale

La Vagabonde de Maître Hanche *Blonde, Blanche ou Ambrée* (75cl) 6€TTC

Le jus de fruits artisanal & local

Jus de pommes Bio de Mirabio (1l) 4€TTC

... A Manger !

L'APERO BOX' (4/6 pers ou 8/10 pers) 30€TTC / 60€TTC
Picorettes de tome du Saintois, charcuterie et dips de légumes présentés dans une boîte bois ronde.

Les pièces cocktail (5 pièces par personne) 6,50€TTC

Moelleux au citron & gambas
Gaufre au curry breton & chorizo
Roulé de courgette au petit frais de la Colline de Sion
Focaccia au jambon de la Forêt Noire & poivre vert
Tarte aux girolles & Tête de moine



L'ART FLORAL

Par Au Nom de la Rose

Le bouquet de fleurs du moment (fleurs fraîches) 25€TTC



L'ART DE LA TABLE

Par Alpha Service

Assiettes, couverts et verres par personne 2,50€TTC
(à rendre non lavés)



OPTION GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

Vous pouvez remplacer le dessert du menu par un gâteau d'anniversaire (chocolat ou fruits) 2€TTC



La carte des Vins

Par la Centrale des Vignerons et le Domaine Regina

LES VINS ROUGES

AOC Côtes de Toul Cuvée aux Chênes Domaine Régina 2018	9,90€TTC
AOP Costières de Nîmes "Sainte Cécile" Château l'Ermitage 2017	11,50€TTC
AOP St-Joseph "Les Côteaux" Domaine Durand 2018	20,50€TTC

LES VINS BLANCS

AOC Côtes de Toul Cuvée du Bâtitseur Domaine Régina 2018	9€TTC
AOC St-Veran Domaine David Fagot 2018	12,50€TTC
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune "Vieilles vignes" Domaine Parigot 2017	17,50€TTC

LES VINS ROSES

AOC Côtes de Toul Cuvée du Bâtitseur Domaine Régina 2018	9€TTC
AOP Côtes de Provence "Haedus" Château Ferry Lacombe 2018	9,50€TTC
Côteaux d'Aix en Provence Château Vignelaure 2018	16,50€TTC

dgdpes

T R A I T E U R

Nos modalités

Les commandes

Notre offre est valable du lundi 4 juillet au dimanche 2 octobre 2022.

Minimum de commande : 10 personnes.

Vous pouvez d'ores et déjà passer commande :

- par mail à contact@agapes-traiteur.fr au plus tard 72h avant votre livraison
- en venant dans nos bureaux de Velaine-en-Haye du lundi au vendredi de 8h à 18h.

Un acompte de 50% vous est demandé à la réservation.

Pour tout complément d'information, nous nous tenons à votre disposition au 03.83.28.75.42 ou par mail à contact@agapes-traiteur.fr.

La réception de votre commande

Retrait de la commande

Vous avez la possibilité de venir retirer votre commande au sein de nos bureaux du lundi au vendredi de 14h à 18h.

OU

Livraison de la commande

Elles s'effectuent du lundi au samedi à partir de 8h, sans frais de livraison si la distance kilométrique depuis notre laboratoire de Velaine-en-Haye est inférieure à 30km. Pour une distance entre 30 et 50km de notre laboratoire, des frais de livraison vous seront facturés 30€. Au delà, nous consulter.

Un créneau horaire vous sera communiqué 24h avant votre livraison en fonction de notre planning.

Concernant les livraisons le dimanche, les conditions ci-dessus s'appliquent avec néanmoins un supplément de 30€TTC.

Chaque plat est conditionné en barquette aluminium (la taille de la barquette est adaptée en fonction du nombre de plats commandés) et ces barquettes sont livrées en carton. Aussi, à la livraison, il est impératif de stocker les barquettes aluminium au réfrigérateur.