



CATALOGUE MARIAGE

2024

AGAPES
T R A I T E U R





VOTRE MARIAGE AVEC AGAPES TRAITEUR

Chers futurs mariés, vous trouverez dans ce catalogue nos propositions culinaires (et pas seulement !) qui, nous l'espérons, sauront vous aider à organiser un des plus beaux jours de votre vie.

Avec Agapes Traiteur, vous optez pour un mariage clé en main où tout est organisé : cocktail, menu, service, art de la table, boissons sans droit de bouchon, décoration florale, etc..

Après réception du devis et afin de conforter votre choix quant au menu, nous vous proposons un repas test (*exclusivement le midi du lundi au jeudi, de septembre à avril et hors décembre*).

Et quelques semaines avant le Jour J, nous nous rendons sur votre lieu de mariage pour une visite technique.



AGAPES
T R A I T E U R



LES COCKTAILS

LE COCKTAIL 8 PIECES (DURÉE 1h30/2h)

Les pièces salées froides

Gaufre de pomme de terre, houmous & pickles de légumes

Cubik de carotte au curcuma

Moelleux de courgette & saumon mariné

Focaccia au jambon de la Forêt Noire & poivre vert

Foie gras pomme d'Amour

Roulé de gambas, mangue & papaye

Briochain à la brouillade d'oeuf & truffe

La verrine salée froide

Crème de maïs au pop corn & magret fumé

Tous nos cocktails comprennent : eau plate, eau gazeuse, jus de fruits lorrains BIO, tables de buffet, verrerie, nappage tissu blanc, décoration florale des buffets et le service





LE COCKTAIL 10 PIECES (DURÉE 2H/2H30)

Les pièces salées froides

- Gaufre de pomme de terre, houmous & pickles de légumes
- Focaccia au jambon de la Forêt Noire & poivre vert
- Tarte aux champignons & Tête de moine
- Roulé de gambas, mangue & papaye
- Pincette de bœuf charolais & tapenade de tomates confites
- Sablé homard & parmesan
- Grenaille au tartare de truite fumée
- Cubik saumon gravlax & kumquats à la cardamome
- Marbré de foie gras & hibiscus

La verrine salée froide

- Brouillade d'oeuf aux herbes & sel Vicking

Tous nos cocktails comprennent : eau plate, eau gazeuse, jus de fruits lorrains BIO, tables de buffet, verrerie, nappage tissu blanc, décoration florale des buffets et le service





LE COCKTAIL 12 PIÈCES (DURÉE 2H30 ET PLUS)

Les pièces salées froides

- Gaufre de pomme de terre, houmous & pickles de légumes
- Focaccia au jambon de la Forêt Noire & poivre vert
- Tarte aux champignons & Tête de moine
- Roulé de gambas, mangue & papaye
- Pincette de bœuf charolais & tapenade de tomates confites
- Sablé homard & parmesan
- Grenaille au tartare de truite fumée
- Cubik saumon gravlax & kumquats à la cardamome
- Marbré de foie gras & hibiscus

Le bar à légumes

- Assortiment de dips de légumes de saison, anchoïade, tapenade, caviar d'aubergine, houmous & oeufs de caille

Les pièces salées chaudes

- Langoustine croustillante au shiso & basilic
- Mini cannelé forestier

Tous nos cocktails comprennent : eau plate, eau gazeuse, jus de fruits lorrains BIO, tables de buffet, verrerie, nappage tissu blanc, décoration florale des buffets et le service





LES PETITS "+" DU COCKTAIL

Les ateliers culinaires sont réalisés par un chef sous les yeux gourmands de vos convives

Les ateliers culinaires froids :

Le Bar à tartines : Houmous, tapenade d'olives vertes, rillettes de tourteau, tzatziki, le tout servi avec un assortiment de pains spéciaux tranchés

Le Bar à mozzarella : mozza nature, burratina, mozza fumée, mozza truffée, le tout accompagné de condiments

Découpe de saumon gravlax : saumon servi avec citron vert et pains spéciaux tranchés

Découpe de jambon serrano : jambon servi avec condiments et pains spéciaux tranchés

L'Atelier marin : tartare de dorade & gel ponzu

Les ateliers culinaires chauds :

Filets de caille poêlés aux baies rouges.

Gambas au bouillon coriandre & gingembre.

Thon snacké au gomasio & maïs soufflé.

Burger à la tome du Saintois.

Bar à bruschetta (bruschetta à composer avec différents pains & une multitude de garnitures s'adaptant à la saison)

Bar à risotto : gambas au Satay ou fuseau lorrain

Bar à'croc : Le Traditionnel, le Croc'Mer & le Croc'végé !

Pour agrémenter votre cocktail et sortir du classique mais néanmoins raffiné nappage blanc, nous vous proposons quelques alternatives avec du nappage de couleur.

De même, afin d'habiller votre espace pour le cocktail, vous pouvez disposer quelques mange-debout housés (housse noire, blanche ou rouge).





LE REPAS A L'ASSIETTE

L'entrée

Saumon Bømlo gravlax, crémeux de patate douce & citron noir

Ou

Pressé de foie gras au pain d'épices et mirabelles

Ou

Finger au petit frais de la Colline de Sion & légumes en textures, vinaigrette d'herbes

Le plat

Paleron de veau au thym sauvage, moelleux carotte et grenailles rôties

Ou

Magret de canard sauce tonka, finger de polenta & légumes confits

Ou

Ballotine de pintade à la ciboulette, grelots de légumes primeurs

Le fromage

Assiette individuelle ou plateau de fromages de la Fromagerie

Martineau & mesclun de salade

Le dessert

Dôme chocolat blanc façon fraiser

Ou

Feuille à feuille framboise & pistache

Ou

Fantastik gianduja, passion & noisette

Tous nos menus comprennent : Eau plate, eau gazeuse, café Nespresso Bio servi au buffet, art de la table, nappage tissu blanc et le service





LE REPAS

AVEC FROMAGES & DESSERTS AU BUFFET

L'entrée

Maki d'œuf lorrain à la truite fumée & citron caviar

Ou

Cannelloni de gambas au satay, légumes croquants à l'huile de chanvre

Ou

Tarte fine de semoule aux légumes croquants

Le plat

Filet de bar , sauce vierge, mousseline de petit pois & carottes fanes

Ou

Suprême de pintade au poivre de Madagascar, polenta moelleuse & grelots de légumes confits

Ou

Veau aux morilles, gâteau de pommes de terre & tomates cerise rôties

Assortiment de fromages

Fromages de la Fromagerie Martineau & mesclun de salade

Assortiment de desserts

Tiramisu aux fruits rouges

Verrine citron façon tartelette

Feuillantine au chocolat

Charlotte aux myrtilles

Tous nos menus comprennent : Eau plate, eau gazeuse, café Nespresso Bio servi au buffet, art de la table, nappage tissu blanc et le service





LE REPAS

SOUS FORME DE BUFFET AVEC PLATS CHAUDS

Assortiment d'entrées

Charlotte d'asperges vertes & oeuf de caille au sel Viking
Roulé de saumon fumé au yuzu & granny smith
Salade de risetti, artichaut, fève & pastrami
Cochonaille

Assortiment de plats froids

Sûprême de poulet jaune à la Vagabonde, moelleux de courgettes
& pomme Anna
Risotto de gambas au satay

Assortiment de fromages

Fromages de la Fromagerie Martineau & mesclun de salade

Assortiment de desserts

Pâté croûte de pommes
Tartelette chocolat caramel
Fraisier
Panna cotta passion & granola

Tous nos menus comprennent : Eau plate, eau gazeuse, café Nespresso Bio servi au buffet, art de la table, nappage tissu blanc et le service





LE REPAS

SOUS FORME DE BUFFET AVEC PLATS FROIDS

Assortiment d'entrées

Moelleux artichaut & magret fumé, crumble à la tome du Saintois
Tarte fine tomate & rouget au pesto de roquette
Salade de crozets aux gambas et satay
Cochonaille

Assortiment de plats froids

Emincé de poulet jaune aux épices du trappeur
Dorade à la vinaigrette d'herbes
Taboulé de légumes croquants

Assortiment de fromages

Fromages de la Fromagerie Martineau & mesclun de salade

Assortiment de desserts

Bavaroise fraise & pistache
Baba abricot à la fève tonka
Salade de fruits
Dôme tout chocolat

Tous nos menus comprennent : Eau plate, eau gazeuse, café Nespresso Bio servi au buffet, art de la table, nappage tissu blanc et le service





LES PETITS "+" DU REPAS

CONCERNANT L'ALIMENTAIRE

Pour agrémenter votre repas, Agapes Traiteur vous propose en option :

Le trou lorrain (sorbet mirabelle & eau de vie mirabelle)

Le trou revisité (sorbet rhubarbe & eau de vie mirabelle)

La pièce montée fromage par la Fromagerie Martineau

La pièce montée croquembouche

Le plateau-repas technique (pour les musiciens, photographe, baby-sitter)

CONCERNANT L'ART DE LA TABLE

Pour agrémenter la mise en place de votre salle, Agapes Traiteur vous propose en option :

La table ronde, diamètre 180cm (8/10 pers.)

La table ovale (12 pers/16 pers/18 pers)

La chaise Nova*

La chaise Napoléon blanche*

Couverts couleur or

**Visuel sur demande*



AGAPES
T R A I T E U R



LE COIN DES ENFANTS

LE REPAS SOUS FORME DE BUFFET

Le coin salé

Focaccia au jambon blanc
Club poulet façon caesar
Club saumon fumé
Salade de perles de pâtes
Chips

Le coin sucré

Moelleux tout chocolat
Bonbons

OU

LE REPAS ASSIS – VERSION ENFANT–

Emincé de volaille à la crème & perles de pâtes
Moelleux tout chocolat

LE REPAS ASSIS – VERSION ADOLESCENT–

Salade tomates & mozzarella
Emincé de volaille à la crème & perles de pâtes
Moelleux tout chocolat

Tous nos menus comprennent : Eau plate, jus de fruits, art de la table, nappage tissu blanc et le service



AGAPE
TRAITE



LE LENDEMAIN DE VOTRE MARIAGE

SOUS FORME DE BUFFET FROID LIVRÉ

Assortiment d'entrées

- Salade tomates cerise & mozzarella au pesto
- Salade de perles de pâtes à l'italienne
- Cochonaille

Assortiment de plats froids

- Emincé de volaille aux épices grillées
- Dos de merlu, vinaigrette d'herbes

Assortiment de fromages

- Fromages de la Ferme Monplaisir

Assortiment de desserts

- Tarte chocolat caramel
- Tarte aux fruits de saison
- Assortiment de macarons

Le pain n'est pas fourni par nos soins, ni la vaisselle. Nous assurons uniquement la livraison du buffet. Pour une prestation servie, nous consulter.





LE LENDEMAIN DE VOTRE MARIAGE

SOUS FORME DE BRUNCH SERVI

Le coin sucré

Assortiment de mini viennoiseries

Brioche feuilletée

Fromage blanc au muesli

Salade de fruits

Beurre / confiture / pâte à tartiner

Le coin salé

Salade tomates cerise & mozzarella au pesto

Plateau de charcuteries

Plateau de fromages de la Ferme Monplaisir

Oeufs brouillés : saumon fumé & fuseau lorrain

Pâté lorrain

Assortiment de pains

Eau plate, eau gazeuse, jus de fruits BIO lorrains, café & thé

Cette prestation comprend l'art de la table, le nappage et le service



ALGAPES
T R A I T



LES BOISSONS ALCOOLISÉES

LA BIÈRE

Fût de bière locale **La Lapinouze** blonde BIO 20L (avec tireuse)

LE VIN

Une fois le menu établi pour votre mariage, n'hésitez pas à vous tourner vers l'un de nos deux partenaires :

- LA CAVE DU COIN : 5 place du Couarail à Toul (03.54.03.21.07)
- LA CENTRALE DES VIGNERONS : 2 rue des Cristalleries à Nancy (03.83.32.03.74)





NOS PARTENAIRES

Vous trouverez ci-dessous les coordonnées de nos partenaires qui sauront vous accompagner au mieux tout au long de votre mariage :

- **Au Nom de la Rose** (*fleuriste*) à Nancy 03.83.21.46.70
- **Aurélie Peignier Photographe** (*photographe*) à Méréville 06.02.11.00.06
- **Déco d'1 jour** (*décoratrice*) à Dommartin-lès-Toul 06.81.23.58.89
- **FP Animation** (*animation*) à Ecrouves 06.25.55.94.79
- **Greg' Photo** (*photographe*) à Toul 06.07.11.84.89





COMMENT NOUS JOINDRE ?

03.83.28.75.42

OU

CONTACT@AGAPES-TRAITEUR.FR

OU



AGAPES TRAITEUR

