



Catalogue Mariage

2027-2028

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.



LES COCKTAILS

LE COCKTAIL 8 PIECES (durée 1h30)

Les pièces salées froides

Gaufre de pomme de terre, houmous & pickles de légumes

Tartelette oignon & magret fumé au trappeur

Moelleux de courgette & saumon mariné

Focaccia au jambon de la Forêt Noire & poivre vert

Foie gras pomme d'Amour

Tartelette aux petits pois & épices grillées

Mini chou à la rillettes de truite des Vosges & raifort

La verrine salée froide

Crème de burrata aux tomates confites & basilic

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



LE COCKTAIL 10 PIECES (durée 2h)

Les pièces salées froides

Gaufre de pomme de terre, houmous & pickles de légumes

Focaccia au jambon de la Forêt Noire & poivre vert

Tarte aux petits pois & épices grillées

Blinis au haddock fumé & raifort

Wraps au pastrami lorrain & condiment poivron fumé

Kästler à la moutarde au moût de raisin

Grenaille au tartare de truite fumée des Vosges

Cubik saumon gravlax & kumquats à la cardamome

Marbré de foie gras & hibiscus

La verrine salée froide

Gaspacho de tomate et poivron au paprika fumé

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



LE COCKTAIL 12 PIECES (durée 2h30)

Les pièces salées froides

Gaufre au chorizo & curry breton

Focaccia au pesto & tomates confites

Tarte aux champignons & Tête de moine

Pincette de radis Red Meat & crème truffée

Sablé au flétan fumé & câpres

Cubik saumon gravlax & kumquats à la cardamome

Grenaille au foie gras & sel du Vigneron

Cubik de volaille & condiment poire moutarde

Cannelé de carottes & cumin, mousse à la feta

Le bar à légumes

Assortiment de légumes de saison, crème tzatziki ou crème shawarma, tapenade, caviar d'aubergine, houmous & oeufs de caille

Les pièces salées chaudes

Langoustine croustillante au shiso & basilic

Mini croque truffé à la tome du Saintois

Tous nos cocktails comprennent : eau plate, eau gazeuse, jus de fruits lorrains BIO, coca cola, limonade, 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 :

Découpe de jambons lorrains : jambons blancs au basilic, à la truffe, à l'ail des ours avec beurres aromatisés & pains tranchés.

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

Découpe de saumon gravlax : saumon servi avec mousse au citron vert, fenouil émincé & grenades

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

Les ateliers culinaires chauds :

Filets de caille poêlés aux baies rouges.

L'Oeuf parfait, crème de comté & chips de lard.

Brioche toastée : brioche salée garnie de saumon & tzatziki ou pastrami & poivrons.

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

Découpe de pâté lorrain (traditionnel ou au poulet)

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).



MENU "L'ALLIANCE"

L'entrée

Crêpe de pomme de terre & truite fumée des Vosges, coulis yuzu

Ou

Cheese cake mozzarella & petit pois, vinaigrette aux épices grillées

Ou

Bavaroise de tomate au basilic, crumble au jambon de la Forêt Noire

Le plat

Paleron de veau au thym, moelleux de pomme de terre & courgettes confites

Ou

Suprême de poulet jaune au trappeur, méli-mélo de fèves aux tomates confites & pignons de pin

Ou

Mignon de porc au chorizo, risotto à la française

Le fromage

Assiette individuelle ou plateau de fromages de la Ferme Monplaisir & mesclun de salade

Le dessert

Rocher chocolat praliné

Ou

Fantastik fraises & pistache

Ou

Coeur croustillant vanille & fruits exotiques

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



MENU "LA SIGNATURE"

L'entrée

Tartelette St jacques, patate douce, huile d'argan & citron caviar

Ou

Foie gras mi-cuit & sa gelée framboise, brioche tiède

Ou

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

Le plat

Veau aux morilles, pressé de pommes de terre & tomates cerises
confites

Ou

Filet de canette rôti, jus corsé aux fruits rouges & poivre long, polenta
crémeuse & asperges rôties

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

Pavlova aux fruits rouges & citron vert

Ou

Dôme façon fraiser & chocolat blanc

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*



MENU "LE PARTAGE"

AVEC FROMAGES & DESSERTS AU BUFFET

L'entrée

Pithiviers forestier, filets de caille & jus corsé truffé (*entrée chaude*)

Ou

Pressé de légumes printaniers & tourteau, gelée légère au citron, rémoulade fine de céleri, huile verte aux herbes fraîches

Ou

Sablé breton, chantilly au chèvre frais, tomates confites & olives de Kalamata

Le plat

Dos de lieu jaune nacré, beurre blanc au yuzu, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, fenouil confit & salicornes

Ou

Suprême de pintade au poivre de Timiz, tian de légumes d'été

Ou

Filet de boeuf au poivre fumé, frites de polenta & légumes confits

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

Tartelette mousse nougat & mûres

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



MENU "LA FLAMME"

SOUS FORME BRASERO

Assortiment d'entrées

Salade de perles de pâtes à l'italienne

Terrine de légumes au basilic & cumin

Planche de charcuterie

Planche de poissons fumés

Le brasero (au choix deux viandes et un poisson)

Côte de veau au thym sauvage

Côte de cochon montagnard, crème moutarde & miel

Tomahawk de boeuf, sauce au poivre

Picanha de boeuf Angus, sauce aux échalotes

Magret de canard, sauce chimichuri

Filet de poulet à l'ail des ours

Filet de saumon, crème tzatziki

Gambas au Satay

Poulpe au beurre persillé

Assortiment de fromages

Fromages de la Ferme Monplaisir & mesclun de salade

Le dessert au brasero (un dessert à choisir dans l'assortiment)

Pêche rôtie, crème verveine

Ananas rôti, crème coco & citron vert

Abricot rôti, crème tonka

Banane rôtie, sauce 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*



LE COIN DES ENFANTS

LE REPAS SOUS FORME DE BUFFET

Le coin salé

Foccacia au jambon blanc

Moricette au comté

Moricette aux rillettes de poulet

Club au saumon fumé

Brochette tomate cerise & mozzarella

Chips

Le coin sucré

Eclair au chocolat

Eclair à la vanille

Bonbons

OU

LE REPAS ASSIS -version enfant-

Emincé de volaille à la crème & perles de pâtes

Liégeois au chocolat

LE REPAS ASSIS -version adolescent-

Salade tomates & mozzarella

Emincé de volaille à la crème & perles de pâtes

Liégeois au chocolat

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



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 au curry fumé
Saumon sauce vierge

Assortiment de fromages

Fromages de la Ferme Monplaisir

Assortiment de desserts

Tarte chocolat caramel
Salade de fruits

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

Tarte aux légumes grillés et petit frais

Tarte à la ricotta, courgettes & menthe

Pâté lorrain (traditionnel ou au poulet)

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



LES BOISSONS ALCOOLISÉES

LE BAR A COCKTAIL (2 à choisir dans l'assortiment)

L'atelier est géré par notre barman pendant votre cocktail (base 80 cocktails):

Mojito

Spritz

Hugo spritz

Gin tonic

Punch

LA BIERE

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

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 :

- **Rosa fleuriste** (*fleuriste*) à Nancy 03.83.21.46.70
- **Aurélie Peignier Photographe** (*photographe*) à Méréville 06.02.11.00.06
- **Greg' Photo** (*photographe*) à Toul 06.07.11.84.89
- **Déco d'1 jour** (*décoratrice*) à Dommartin-lès-Toul 06.81.23.58.89
- **7COM** (*animateur*) à Nancy 06.50.68.77.97
- **PANDAMS EVENTS** (*animateur*) à Ecrouves 06.20.05.19.06



COMMENT NOUS JOINDRE ?

03.83.28.75.42

ou

contact@agapes-traiteur.fr

ou



Agapes Traiteur

ou



Agapes Traiteur

