

CATALOGUE DE NOËL

ET FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Les fêtes ont meilleur goût avec Agapes.

Offre valable du 5 au 31 décembre 2026.

REPAS FESTIFS · COCKTAILS · GOURMANDISES

AGAPES TRAITEUR

LES apéritifs

LES PREMIÈRES BOUCHÉES ONT UN GOÛT DE FÊTE.

LE COCKTAIL FROID

(5 pièces salées froides — 8,50€ / personne)

Des bouchées raffinées pour ouvrir les festivités avec gourmandise.

Cube de foie gras et pain d'épices
Sablé au homard et aneth
Cakos au pastrami lorrain, champignons et pickles de moutarde
Chou à la truite fumée des Vosges et raifort
Gaufre au houmous et pickles de légumes

LE COCKTAIL CHAUD

(4 pièces salées chaudes — 7,00€ / personne)

Des bouchées généreuses et réconfortantes, parfaites pour prolonger le plaisir de l'apéritif.

Mini chou au ris de veau
Mini vol-au-vent aux gambas et fondue de poireaux
Crousti d'escargot
Mini croque-monsieur truffé à la tomme du Saintois

AGAPES TRAITEUR

LES apéritifs

LE PLATEAU DE MORICETTES

(12 pièces — 20,00€ le plateau)

Moelleuses, généreuses et faciles à partager, nos moricettes apportent une touche conviviale à vos apéritifs de fête.

Magret fumé & noix
Brie & crème truffée
Saumon & épices du trappeur

NOUVEAU !

LES PIÈCES SUCRÉES

(20 pièces — 30,00€ le plateau)

Pour terminer le cocktail sur une note délicate, place aux créations sucrées de notre nouvelle sélection.

Tartelette poire tonka
Tartelette chocolat
Cubik du Piémont
Chou mangue passion
Tartelette pistache



AGAPES TRAITEUR

LES menus

comprenant entrée, plat & dessert



LE GÉNÉREUX

30,00€

L'ÉCLAIR DES FÊTES
Éclair salé, compotée de coings, ganache au foie gras, pickles de coing et de poire

LE CHAPON
Ballotine de chapon farcie, cannelé de pomme de terre, poêlée de pleurotes et crème à l'ail noir *(sans gluten)*

LE FINGER AUX AGRUMES
Financier aux oranges confites, mousse légère au yuzu et glaçage à la mandarine

LE FÉÉRIQUE

35,00€

LE VOL-AU-VENT FORESTIER
Topinambours, cèpes, châtaignes et quenelles

L'OMBLE CHEVALIER
Omble chevalier, sauce au Champagne, mousseline de butternut et fenouil confit *(sans gluten)*

LA NOISETTE GOURMANDE
Coque en chocolat praliné, mousse à la noisette, cœur fondant et macaron à la noisette *(sans gluten)*

L'AGAPES

40,00€

LES SAINT-JACQUES
Saint-Jacques au lard de Lorraine, mousseline de céleri et vinaigrette à la pomme Granny Smith *(sans gluten)*

LE FILET DE BŒUF DU GRAND EST
Filet de bœuf du Grand Est, jus réduit aux notes de whisky tourbé lorrain, tian de patate douce et panais fondants, oignons grelots délicatement caramélisés

LA BÛCHE POIRE & PÉCAN
Alliance délicate de la poire, de la vanille et des noix de pécan

AGAPES TRAITEUR

À LA carte

Les créations gourmandes de nos menus de fête

LES ENTRÉES

LE VOL-AU-VENT FORESTIER - 9,50€
Topinambours, cèpes, châtaignes et quenelles

L'ÉCLAIR DES FÊTES - 11,50€
Éclair salé, compotée de coings, ganache au foie gras, pickles de coing et de poire

LES SAINT-JACQUES - 14,00€
Saint-Jacques au lard de Lorraine, mousseline de céleri et vinaigrette à la pomme Granny Smith (sans gluten)

LES PLATS

LE CHAPON - 18,00€
Ballotine de chapon farcie, cannelé de pomme de terre, poêlée de pleurotes et crème à l'ail noir (sans gluten)

L'OMBLE CHEVALIER - 21,50€
Omble chevalier, sauce au Champagne, mousseline de butternut et fenouil confit (sans gluten)

LE FILET DE BŒUF DU GRAND EST - 23,00€
Filet de bœuf du Grand Est, jus réduit aux notes de whisky tourbé lorrain, tian de patate douce et panais fondants, oignons grelots délicatement caramélisés

LE BŒUF WELLINGTON À PARTAGER — POUR 8 PERSONNES - 210,00€
Filet de bœuf du Grand Est enrobé d'une duxelles de champignons truffée, de jambon de la Forêt Noire et de foie gras, enveloppé dans une pâte feuilletée dorée, accompagné de légumes tournés et d'un jus corsé

LE PLAT VÉGÉTARIEN - 14,50€
Cannelé de pomme de terre, poêlée de pleurotes, butternut et crème d'ail noir

LES DESSERTS

LE FINGER AUX AGRUMES - 7,00€
Financier aux oranges confites, mousse légère au yuzu et glaçage à la mandarine

LA NOISETTE GOURMANDE - 7,50€
Coque en chocolat praliné, mousse à la noisette, cœur fondant et macaron à la noisette *(sans gluten)*

LA BÛCHE POIRE & PÉCAN - 8,00€
Alliance délicate de la poire, de la vanille et des noix de pécan

AGAPES TRAITEUR

LES petits "+"

Parce que les fêtes se savourent dans les moindres détails, découvrez nos petits incontournables pour compléter votre menu et faire plaisir à toute la famille.



39,00€

NOTRE FOIE GRAS
& son chutney

Ballotin pour 4 à 6 personnes



7,50€
la part

NOTRE SAUMON GRAVLAX
& ses condiments

Environ 80 g par personne



5,50€
par personne

LE FROMAGE

Plateau de la fromagerie **Martineau**
(à partir de 4 personnes)

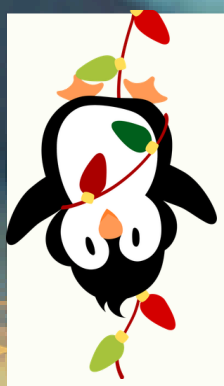




13,00€

LE MENU "PETIT LUTIN"

Chapon, jus réduit & cannelé de pommes de terre
Mousse noisette & biscuit madeleine



LES modalités

Vous choisissez, nous préparons... et la magie opère !

01 — VOTRE COMMANDE

Quand commander ?

Notre collection de fêtes est disponible du 5 au 31 décembre 2026.
Pour préparer vos repas dans les meilleures conditions, nous vous invitons à anticiper vos commandes.

- Pour Noël : commande au plus tard le vendredi 18 décembre 2026 à 12 h.
- Pour le réveillon du Nouvel An : commande au plus tard le mercredi 23 décembre 2026 à 12 h.

Pour les autres dates, les commandes doivent être passées au minimum 96 heures avant le jour souhaité, en jours ouvrés.
Les commandes sont acceptées dans la limite de nos disponibilités.

Comment commander ?

Deux possibilités s'offrent à vous :
Par e-mail : contact@agapes-traiteur.fr ou dans nos bureaux du lundi au vendredi, de 8 h à 16 h.

Les conditions de réservation :

- Montant minimum de commande : 60 €.
- Acompte : 50 % du montant total pour confirmer votre commande.

Le règlement de l'acompte peut être effectué par virement bancaire ou par carte bancaire à distance. Inutile de vous déplacer !

02 — LE RETRAIT DE VOTRE COMMANDE

Vous préférez venir chercher votre commande ?
Nous vous accueillons pour le retrait :
Dans nos bureaux

- Du lundi au vendredi : de 11 h à 17 h (hors 24, 25 et 31 décembre)
- Le samedi : de 10 h à 12 h
- Les 24 et 31 décembre : de 10 h à 15 h
- le 25 décembre : de 10h à 11 h 30

À noter : aucun retrait ne sera possible le 26 décembre.

03 — LA LIVRAISON À DOMICILE

Les fêtes arrivent jusqu'à vous !
Pour plus de confort, nous proposons un service de livraison organisé selon nos tournées.
Les livraisons sont effectuées du lundi au samedi, à partir de 8 h.
Un créneau horaire vous sera communiqué au plus tard 24 heures avant la livraison, en fonction de notre planning.
Nos frais de livraison :
Tarifs calculés au départ de nos bureaux.

- Jusqu'à 40 km : livraison offerte.
- De 41 à 60 km : 45 €.
- De 61 à 80 km : 60 €.

Pour toute livraison le dimanche, un supplément de 50 € sera appliqué.
Attention : aucune livraison ne sera assurée le 25 décembre.

Vous profitez de vos proches,
nous nous occupons de la gourmandise.

NOS CGV

AGAPES TRAITEUR

COMMENT NOUS TROUVER ?



AGAPES TRAITEUR
Espace P — 3 route de Nancy
54840 Gondreville
03 83 28 75 42
contact@agapes-traiteur.fr
www.agapes-traiteur.fr





Toute l'équipe Agapes vous souhaite de merveilleuses fêtes de fin d'année !

AGAPES TRAITEUR