AGAPES

TRAITEUR

CARTE AUTOMNE / DECEMBRE 2026

VALABLE DU 30 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2026

Avec AGAPES, vous avez la certitude de déguster des produits frais,
de qualité et pour une grande majorité en circuit court.
Il vous suffit simplement de faire votre choix parmi les 5 coffrets qui vous sont présentés dans les pages suivantes.

Une fois nos plateaux dégustés :

0 déchet = 100% recyclable

A vos commandes !

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

65€HT
FORFAIT
10 PERS.
71,50€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

Les APÉRITIFS

LES PLANCHES APÉRITIVES

Planche pour 10 personnes

Planche de charcuterie & pickles de légumes

Planche de poissons fumés

Planche de fromages locaux

40€HT
44€TTC
Tarif par planche

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 : 2 min puissance max

Les APÉRITIFS

PLATEAU DE MORICETTES

12 pièces

Moricette au magret fumé & noix,
moricette au brie & crème truffée,
moricette au saumon & épices du trappeur.

20€HT
22€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 : 2 min puissance max

L'AUTOMNAL

Mille feuille de butternut, gorgonzola & noisettes

Sauté de veau au cidre, girolles & farfalles

Fromage de la Ferme Monplaisir

Trifle au kaki & pain d'épices

Sont compris : pain individuel, verre en carton & couverts en bois.
Pour de la verrerie et des couverts en inox : supplément de 1,75€HT par plateau

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 : 2 min puissance max

Le FERMIER

Flan aux champignons & crème d'ail

Filet mignon de porc laqué au caramel d'orange, purée de carottes

Fromage de la Ferme Monplaisir

Gâteau moelleux aux pommes, poires & amandes

Sont compris : pain individuel, verre en carton & couverts en bois. Pour de la verrerie et des couverts en inox : supplément de 1,75€HT par plateau

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 : 2 min puissance max

Le
TERRE & MER

Salade de lentilles aux pommes, noix
& magret de canard fumé

Filet de bar aux baies de Timur,
fenouils & panais confits

Fromage de la Ferme Monplaisir

Riz au lait au caramel & châtaignes

Sont compris : pain individuel, verre en carton & couverts en bois.
Pour de la verrerie et des couverts en inox : supplément de 1,75€HT par plateau

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 : 2 min puissance max

L'
AGAPES

Pressé de poireaux & pommes de terre,
vinaigrette au miel & citron

Tajine de pintade aux marrons,
amandes, épices d'Automne & semoule

Fromage de la Ferme Monplaisir

Prune rôtie, mousse vanille
& crumble

Sont compris : pain individuel, verre en carton & couverts en bois.
Pour de la verrerie et des couverts en inox : supplément de 1,75€HT par plateau

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 : 2 min puissance max

Le PLATEAU DU MOIS

Mousseline de céleri, pétoncles & granny smith

Chapon aux pleurottes
& moelleux de pomme de terre

OU

Saumon, vinaigrette citron vert & aneth,
mousseline de butternut & fenouil braisé

Fromage de la Ferme Monplaisir

Financier amande, orange confite & mousse yuzu

Sont compris : pain individuel, verre en carton & couverts en bois.
Pour de la verrerie et des couverts en inox : supplément de 1,75€HT par plateau

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 : 2 min puissance max

Les SPÉCIFICITÉS

Des plateaux adaptés à vos contraintes alimentaires : végétarien, sans gluten, sans porc, etc.

Nous adaptons le plateau choisi tout en préservant l'esprit du menu. Pour garantir qualité et cohérence, les plateaux d'une même spécificité sont préparés selon une recette unique.

Une demande particulière ?
Contactez-nous, nous l'étudierons avec plaisir.

Sont compris : pain individuel, verre en carton & couverts en bois.
Pour de la verrerie et des couverts en inox : supplément de 1,75€HT par plateau

21,60€HT
23,76€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 : 2 min puissance max

Le

DERNIÈRE MINUTE

Une commande de dernière minute ?
Nous vous proposons notre plateau repas du jour, composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage et d'un dessert de notre choix.
A commander avant 9h le jour J
et selon nos disponibilités.

Sont compris : pain individuel, verre en carton & couverts en bois.
Pour de la verrerie et des couverts en inox : supplément de 1,75€HT par plateau

23,60€HT
25,96€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 : 2 min puissance max

Les BOISSONS

Eau minérale 50cl
2,00€ HT / 2,11€ TTC

•

Eau pétillante 50cl
2,50€ HT / 2,64€ TTC

•

Thermos de café / Thé 1L
12,00€ HT / 13,20€ TTC

•

Vin rouge* AOP Côtes de Toul BIO 75cl
9,50€ HT / 11,40€ TTC

•

Vin blanc* AOP Côtes de Toul BIO 75cl
9,50€ HT / 11,40€ TTC

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

22,50€HT
24,75€TTC

L'art
DE RECEVOIR

AGAPES TRAITEUR ce n'est pas seulement des plateaux repas. Au grès de vos envies, de vos besoins et de votre budget, AGAPES TRAITEUR 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
TRAITEUR

Les MODALITÉS

Commandes
Passez vos commandes simplement du lundi au vendredi de 08h30 à 16h00,
par mail : contact@agapes-traiteur.fr.
Pour une organisation optimale, merci de commander au plus tard la veille avant midi pour une livraison le lendemain.

Livraison
Nos équipes assurent les livraisons entre 10h00 et 12h30.
Pour toute demande de dernière minute, nous nous adaptons dans la mesure du possible selon notre planning de tournée.

Frais de livraison
La livraison est offerte jusqu'à 30 km autour de notre laboratoire situé à Gondreville, du lundi au vendredi et dans nos horaires de tournée.
En cas de distance supérieure ou d'horaires spécifiques demandés, un forfait de 40 € HT par commande sera appliqué.
Les livraisons effectuées le samedi et le dimanche sont également facturées 40 € HT par commande.

Récupération des déchets
Pour votre confort, nous proposons un service de récupération des déchets après votre prestation, au tarif de 25 € HT.
Des sacs adaptés vous seront fournis lors de la livraison, et un créneau de passage vous sera communiqué.

& AGAPES TRAITEUR 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 couverts sont en bois et nos gobelets en carton.

Pour réduire notre impact environnemental, nous privilégions les produits alimentaires issus de la production régionale. AGAPES TRAITEUR 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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DE PLATEAUX REPAS / BOX

Pour les besoins des présentes, les termes ci-dessous définis (au singulier et/ou au pluriel) auront la signification suivante :

- Client : toute personne physique ou morale qui commande un ou desproduit(s) et /ou un ou des service(s) auprès de la Société.
- Prestataire : la société AGAPES TRAITEUR (RCS NANCY 811 623 305)
- Prestations : la fourniture de plats traiteurs, « plateaux repas » ou de « box »

Article 1 – Champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent, sans restriction ni réserve à tout achat de plats traiteurs, « plateaux repas » ou de « box » proposés par le Prestataire aux Clients consommateurs et/ou professionnels.

Elles précisent notamment les conditions de passation de commande, de paiement et de fourniture des produits commandés par les Clients.

Ces conditions s'appliquent à l'exclusion de toutes autres conditions, notamment les conditions générales d'achat du Client.

En passant commande, le Client déclare expressément avoir pris connaissance des présentes Conditions Générales de Vente et en accepter l'ensemble des dispositions sans réserve ni restriction.

Ces Conditions Générales de Vente pouvant faire l'objet de modifications ultérieures, la version applicable à l'achat du Client est celle en vigueur au jour de la commande.

Les caractéristiques principales des produits et/ou services sont présentées sur le catalogue du Prestataire.

Le Client est tenu d'en prendre connaissance avant toute passation de commande.

Le choix et l'achat d'un produit et/ou d'un Service sont de la seule responsabilité du Client.

Les renseignements figurant sur les catalogues, prospectus et tarifs du Prestataire sont donnés à titre indicatif et sont révisables à tout moment.

Le Prestataire est en droit d'y apporter toutes modifications qui lui paraîtront utiles, en fonction des négociations menées avec le Client, par l'établissement de Conditions de Vente et de prestations de services Particulières.

Article 2 – Commande

2.1 Commande

Le Client informe le Prestataire des éléments de sa commande (intitulé de la box, et/ou des plateaux repas + nombre + boissons + supplément(s) le cas échéant) qu'il souhaite commander par tout moyen écrit (mail, courrier) , au plus tard la veille avant 16 heures pour le jour J.

Par exception, la commande de plateaux « Dernière minute » peut se faire au plus tard le jour J par téléphone avant 9h30 et sera honorée en fonction des disponibilités du Prestataire.

La commande ne sera considérée comme définitive qu'après l'envoi au Client de sa validation par le Prestataire.

Le Client doit être âgé d'au moins 18 ans au jour de la commande et être capable juridiquement de contracter.

Toute fraude ou mensonge sur l'identité du Client pourra entrainer le refus du Prestataire de conclure ou d'exécuter la prestation.

Il appartient au Client de vérifier l'exactitude des informations mentionnées sur la commande (produit(s) et nombre) et de signaler immédiatement toute erreur.

Le Prestataire se réserve en tout état de cause le droit d'annuler ou de refuser toute Commande d'un Client avec lequel il existerait un litige relatif au paiement d'une commande antérieure.

2.2 Modification de la commande

Les éventuelles modifications de la commande demandées par le Client ne seront prises en compte, dans la limite des possibilités du Prestataire, que si elles sont notifiées par écrit, la veille avant 16 heures, avant la date prévue pour la fourniture des produits commandés, après signature par le Client d'un bon de commande complémentaire spécifique et ajustement éventuel du prix.

2.3 Annulation de la commande

En cas d'annulation de la commande par le Client après son acceptation par le Prestataire, pour quelque raison que ce soit hormis la force majeure, le Client sera redevable d'un dédit envers le Prestataire dans les conditions suivantes :

- annulation la veille ou le jour même de la livraison : 100 % du montant de la commande

Le Prestataire émettra la facture correspondante.

2.4 Report de la commande

Toute demande de report de la commande constitue une modification de la commande et doit dès lors être acceptée par le Prestataire.

2.5 Absence de droit de rétractation

En application de l'article L221-28 du code de la consommation, il est rappelé au Client consommateur que les contrats portant sur la fourniture de denrées alimentaires ne sont pas susceptibles d'exercice d'un droit de rétractation.

Article 3 – Tarifs

3.1 Plateaux repas / box

Les prix des plateaux repas et des box sont fournies aux tarifs du Prestataire en vigueur au jour de la passation de la commande, selon le catalogue du Prestataire, consultable sur internet.

Les prix indiqués sont en euros TTC (TVA au tarif en vigueur). Si le taux de TVA en vigueur a baissé ou augmenté entre la commande et la facturation, le montant TTC de la facture sera modifié en conséquence.

Une facture est établie par le Prestataire et remise au Client lors de la remise des produits commandés et / ou envoyée par courriel.

3.2 Prestations supplémentaires

Les prestations suivantes feront l'objet d'une facturation complémentaire dans les conditions indiquées sur le catalogue tarif du Vendeur :

- livraison
- fourniture (prêt) de couverts en inox / verres
- récupération des déchets

Les frais supplémentaires seront calculés préalablement à l'achat immédiat ou à la passation de la commande. Le paiement demandé au Client correspond au montant total de la vente, y compris ces frais.

Article 4 – Règlement du prix

4.1 Modalités de paiement

Le prix est payable comptant en totalité au jour de la délivrance des Produits, et comme indiqué sur la facture remise au Client.

Le règlement se fait par virement selon RIB figurant sur la facture, chèque, espèces, ticket restaurant ou carte bancaire.

En cas de non-respect des conditions de paiement figurant ci-dessus, le Prestataire se réserve le droit de ne pas fournir au Client les produits commandés et d'annuler les éventuelles remises accordées à ce dernier.

4.2 Pénalités de retard

En cas de retard de paiement et de versement des sommes dues par le Client après la date de paiement figurant sur la facture adressée à celui-ci, des pénalités de retard calculées au taux mensuel de 1,5% du montant TTC du prix de vente des produits et/ou des Services figurant sur ladite facture, seront automatiquement et de plein droit acquises au Prestataire, sans formalité aucune ni mise en demeure préalable.

Article 5 – Modalités de vente des produits et de fourniture des Services

Les produits et/ou les Services seront livrés et/ou fournis au lieu indiqué par le Client, en accord avec le Prestataire.

Article 6 – Responsabilité – Hygiène et sécurité

6.1 Hygiène et sécurité

Les livraisons effectuées par le Prestataire le sont en véhicule frigorifique, à température réglementaire.

A compter de la livraison des Produits, le Client est seul responsable de la conservation, réchauffage et consommation des produits dans de bonnes conditions.

Les présentes instructions doivent être impérativement respectées :

-Les produits doivent être stockés dans un espace frigorifique assurant le maintien à une température comprise en 0° et + 3°.

-Les produits doivent être consommés au plus tard dans les 24 heures de leur vente et de la fourniture des Services commandés par le Prestataire.

-En aucun cas, les produits ne devront être congelés.

-Dans le cas où les produits nécessiteraient une remise en température avant consommation, le réchauffage devra intervenir dans les soixante (60) minutes au plus tard avant la consommation.

-Tout produit non consommé dans le délai prévu ci-dessus ou ayant fait l'objet d'une congélation involontaire ou d'un réchauffage précoce devra être détruit.

En cas de non-respect de l'une de ces quelconques directives, la responsabilité du Prestataire ne pourra être recherchée en aucune façon et le Client en supportera les conséquences, y compris en cas d'allergie, intolérance alimentaire, ou intoxication alimentaire.

6.2 Alcool

Les conséquences liées à la consommation excessive de boissons alcoolisées par le Client et/ou les participants à la réception ou à l'événement pour lequel des produits et/ou des Services ont été commandés au Prestataire, sont directement imputables à ceux-ci et la responsabilité du Prestataire ne saurait être engagée à cet égard.

Les mineurs sont sous la responsabilité de leurs parents.

6.3 Allergies et intolérances alimentaires

Les produits du Prestataire contiennent pour certains des allergènes.

La liste des allergènes contenus dans des ingrédients volontairement incorporés à la recette sera fournie au Client à sa demande ou pour les plateaux-repas telle que figurant sur le site Internet du Prestataire :https://www.agapes-traiteur.fr.

Il est par ailleurs indiqué qu'en plus des allergènes volontairement ajoutés, il n'est pas exclu que les produits contiennent des traces d'un ou plusieurs des allergènes majeurs cités dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011. En effet, malgré toutes les précautions prises durant la préparation, des contaminations croisées fortuites sont possibles.

Article 7 - Réclamations

La responsabilité du Prestataire ne peut être engagée qu'en cas de faute ou de négligence prouvée et est limitée aux préjudices directs à l'exclusion de tout préjudice indirect, de quelque nature que ce soit.

Le Client disposera d'un délai de vingt-quatre (24) heures à compter de la vente des produits et/ou la fourniture des Services pour émettre, par écrit, de telles réserves ou réclamations, avec tous les justificatifs y afférents, auprès du Prestataire.

A défaut de respect de ces formalités et délais par le Client, les produits et/oules Services seront réputés conformes à la commande, en quantité et qualité et aucune réclamation ne pourra être valablement acceptée.

Le Prestataire remboursera au Client (dans la mesure du possible) dans les plus brefs délais et à ses frais, selon les modalités adéquates et agréées par le Client, les produits et/ou Services dont le défaut de conformité aura été dûment prouvé par le Client.

Aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée, par mesure d'hygiène.

Article 8 – Force majeure – Conditions de circulation

Le Prestataire et le Client ne pourront être tenus pour responsables si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une quelconque de leurs obligations telles que décrites dans les présentes, découle d'un cas de force majeure, au sens de l'article 1218 du Code Civil.

De même en cas d'accident de la circulation et/ou d'embouteillage, dument justifiés, entraînant un retard de livraison supérieur à 30 minutes, le Prestataire ne saurait être tenu pour responsable.

Article 9 – Résolution du contrat

La partie victime d'une défaillance pourra, en cas d'inexécution suffisamment grave de l'une quelconque des obligations incombant à l'autre partie, notifier, par lettre recommandée avec avis de réception à la partie défaillante, la résolution fautive des présentes, dix (10) jours après l'envoi d'une mise en demeure de s'exécuter restée infructueuse et ce, en application des dispositions de l'article 1224 du Code Civil.

En cas de non-respect par le Client de son obligation de paiement des échéances visées à l'article 4 ci-avant à verser en contrepartie des produits et/ou Services qu'il a commandés, le contrat pourra être résolu au gré du Prestataire.

Il est expressément convenu entre les parties que le débiteur d'une obligation de payer, aux termes de la présente convention, sera valablement mis en demeure par la seule exigibilité de l'obligation, conformément aux dispositions de l'article 1344 du Code Civil.

Article 10 – Litiges

Tous les litiges auxquels le présent contrat et les accords qui en découlent pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résolution, leurs conséquences et leurs suites, seront soumis aux tribunaux compétents, dans les conditions de droit commun.

Article 11 – Langue du contrat – Droit applicable

De convention expresse entre les parties, les présentes Conditions Générales de Vente et de prestations de services et les opérations qui en découlent, sont régies par le droit français.

Elles sont rédigées en langue française. Dans le cas où elles seraient traduites en une ou plusieurs langues, seul le texte français ferait foi en cas de litige.

Article 12 – Données personnelles

Les données personnelles recueillies auprès du Client font l'objet d'un traitement informatique réalisé par le Prestataire. Elles sont enregistrées dans son fichier Clients et sont indispensables au traitement de sa commande. Ces informations et données personnelles sont également conservées à des fins de sécurité, afin de respecter les obligations légales et réglementaires. Elles seront conservées aussi longtemps que nécessaire pour l'exécution des commandes et des garanties éventuellement applicables.

Le responsable du traitement des données est le Prestataire. L'accès aux données personnelles sera strictement limité aux employés du responsable de traitement, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. Les informations recueillies pourront éventuellement être communiquées à des tiers liés à l'entreprise par contrat pour l'exécution de tâches sous-traitées, sans que l'autorisation du Client soit nécessaire.

Dans le cadre de l'exécution de leurs prestations, les tiers n'ont qu'un accès limité aux données et ont l'obligation de les utiliser en conformité avec les dispositions de la législation applicable en matière de protection des données personnelles. En dehors des cas énoncés ci-dessus, le Prestataire s'interdit de vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable du Client, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime.

Si les données sont amenées à être transférées en dehors de l'UE, le Client en sera informé et les garanties prises afin de sécuriser les données (par exemple, adhésion du prestataire externe au « Privacy Shield », adoption de clauses types de protection validées par la CNIL, adoption d'un code de conduite, obtention d'une certification CNIL, etc.) lui seront précisées.

Conformément à la réglementation applicable, le Client dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, et de portabilité des données le concernant, ainsi que du droit de s'opposer au traitement pour motif légitime, droits qu'il peut exercer en s'adressant au Prestataire par voie postale ou à l'adresse email suivante: cripoteau@agapes-traiteur.fr

En cas de réclamation, le Client peut adresser une réclamation auprès du délégué à la protection des données personnelles du Prestataire de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés.

agapes-traiteur.fr

contact@agapes-traiteur.fr
03.83.28.75.42

AGAPES TRAITEUR

ZAC du relais, lotissement de Préville
54840 VELAINE EN HAYE