CATALOGUE 2025

RESTAURATION Action sociale Finances

Sommaire

Accueils café	Page 3
Petits déjeuners	Page 3
Pauses café	Page 4
Plateaux petits plaisirs salés/sucrés	Page 5
Plateaux repas	Page 7
Cocktails apéritifs	Page 8
Formules déjeunatoires	Page 11
Devis personnalisé	Page 14
Cave	Page 15
Personnel et matériels	Page 17

Plus d’informations sur https://www.agraf-asso.fr/

Accueils café

Minimum 10 personnes
Délai minimum de commande: 72H

	PU HT	PU TTC
Café et thé	**2,65€**	**2,92€**
Café, thé et jus de fruit	**3,10€**	**3,41€**

Petits déjeuners

Minimum 10 personnes
Délai minimum de commande: 72H

	PU HT	PU TTC
Formule «petite faim» Café, thé, jus de fruit +2 mini-viennoiseries	**4,55€**	**5,01€**
Formule «classique» Café, thé, jus de fruit +3 mini-viennoiseries	**4,95€**	**5,45€**
Formule «plaisir» Café, thé, jus de fruit +Cake +Brioche perles de sucre	**5,40€**	**5,94€**
Formule «minime» Café, thé +2 mini viennoiseries	**4,00€**	**4.40€**

Supplément:

Thermos Café ou Thé (1,7L)	**18,00€**	**19,80€**

Pauses café

Minimum 10 personnes
Délai minimum de commande: 72H

Cakes et Brioches:

	PU HT	PU TTC
Babka au chocolat (pour 10 personnes)	**6,00€**	**6,60€**
Brioche au sucre (pour 10 personnes)	**6,00€**	**6,60€**
Cake marbré **ou** citron (pour 10 personnes)	**7,00€**	**7,70€**
Cake glaçage rocher (pour 10 personnes)	**9,95€**	**10,95€**

Photos non contractuelles

Pause gourmande

Minimum 10 personnes
Délais minimum de commande: 72H

Accompagnez une boisson chaude (thé, café) et un jus de fruit en composant vous même votre formule :

	PU HT	PU TTC
Formule Frenchie 1 pièce de chaque variété , soit 3 pièces au total par personne.	**6,00€**	**6,60€**

Financier
Cannelé
Madeleine

Plateaux petits plaisirs Salés

Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

Mini bruschetta légumes (20 pièces)

PU HT	PU TTC
33,00€	36,30€

*Mini tartines crème de fromage avocat duo de tagliatelles
Mini tartines crème de fromage pimentée poivron et tomate
Mini tartines crème de fromage curry carotte oignon rouge et fève de soja
Mini tartines crème de fromage ail et fines herbes carotte concombre et poivron

Mini bagnat provençal (40 pièces)

PU HT	PU TTC
52,00€	57,20€

Mousse ricotta poivron et coppa
Fromage de brebis et petits pois menthe
Tzatziki et saumon fumé Chutney mangue abricot et foie gras
Mini navette tomate olive et chorizo
Crème de Beaufort et légumes grillés
Crème d'avocat et crevette Tomate et involtini

Photos non contractuelles

Pain nordique surprise (64 pièces)

PU HT	PU TTC
43,00€	47,30€

Thon en anchoïade
Saumon fumé
Jambon cru
Fromage aux tomates rissolées

Canapés traiteur (48 pièces)

PU HT	PU TTC
42,00€	46,20€

Tomate marinée artichauts et tomates
Tomate cerise et crevette
Chèvre et épices
Chiffonnade jambon cru et figue
Roquefort pistache
Saumon fumé crème ciboulette
Saucisse sèche
Truite fumée et œufs de truite

*Composition du plateau

Plateaux petits plaisirs Sucrés

Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

Délices chocolatés (50 pièces)

PU HT	PU TTC
53,00€	**58,30€**

Carolines chocolat coco
Entremets chocolat caramel noisette
Moelleux chocolat orange passion
Entremets chocolat citron poivre de Timut
Tablettes chocolat caramel
Entremets chocolat noisette griotte
Entremets café liégeois
Entremets chocolat menthe
Tartelettes fruits secs chocolat caramel

Saveurs d'enfance (48 pièces)

PU HT	PU TTC
40,00€	**44,00€**

Choux au praliné
Flans à la griotte
Riz au lait
Croquants rose des sables
Tartelettes tatin à la pomme et à l'abricot
Fondants au chocolat au lait
Moelleux à la noix de coco
Madeleines à la noisette et croquant praliné.

Petits fours confiseurs (50 pièces)

PU HT	PU TTC
42,00€	**46,20€**

Fondants caramel et noix
Tartelettes à la framboise
Tartelettes abricot et pistache
Croquants à la pistache et mousse mandarine
Brownies et mousse chocolat blanc
Moelleux et crème pistache
Croquants et panacotta vanille
Tartelettes aux pommes.

Les Plateaux repas

Minimum 10 personnes
Délai minimum de commande: 72H

Format Bocal	PU HT	PU TTC
Pain, bouteille d'eau plate Tetra pack 33 cl et couverts en inox inclus dans le tarif	**29,68€**	**32.65€**

Menu froid "100% Veggie"

- Fraîcheur de petits légumes, vinaigrette à la mangue et baies de goji
- Fusilli, basilic, et légumes du soleil, douceur de ricotta
- Compotée de fraise, crème chiboust coco

Menu froid "Poisson"

- Salade de céréales, courgettes et tomates confites
- Dos de lieu, sauce aux herbes, légumes fondants
- Île flottante à la vanille et éclats d'amandes

Menu froid "Volaille"

- Salade de lentilles en vinaigrette et pickles
- Poulet rôti, sauce tartare, pommes grenailles et tagliatelles de légumes aux herbes
- Crème caramel

La composition de toutes nos formules peut être amenée à être modifiée en fonction des arrivages et de la saisonnalité des produits

Les Cocktails apéritifs

Minimum 20 personnes
Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

8 pièces 5 pièces salées et 3 pièces sucrées ou 100% Sucre	PU HT	PU TTC
	18,62€	**20,48€**

5 pièces salées
Chou rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron
Dôme d'asperge sur son sablé noisette
Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli
Brochette de patate douce à la moutarde de Brive et au moût de raisin
Mini wrap au pastrami, crème de ricotta et basilic

3 pièces sucrées
Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger
Craqueline au chocolat intense
Pêche Melba revisitée

OU

100% Sucre
Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger
Craqueline au chocolat intense
Pêche Melba revisitée
Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or
Mango stickyrice
Délice d'abricot
Douceur de mûre et yuzu dans son chou
Carré framboise et verveine

Les Cocktails apéritifs

Minimum 20 personnes
Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

	PU HT	PU TTC
10 pièces 5 pièces salées et 5 pièces sucrées	**22.87€**	**25,16€**

5 pièces salées
Cheesecake aux légumes du soleil
Saumon gravlax Écosse Label Rouge, crémeux aneth et baies roses
Comme un Paris-Brest chèvre et betterave
Douceur de roquefort à la carthame
Mini wrap à la crème curcuma, poulet mariné au tandoori

5 pièces sucrées
Mango stickyrice
Délice d'abricot
Douceur de mûre et yuzu dans son chou
Carré framboise et verveine
Pêche Melba revisitée

Les Cocktails apéritifs

Minimum 20 personnes
Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

	PU HT	PU TTC
12 pièces 8 pièces salées et 4 pièces sucrées	**27.12€**	**29,83€**

8 pièces salées
Chou Rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron
Dôme d'asperge sur son sablé noisette
Duo de carottes orange et jaunes, crème herbacée et brocoli
Brochette de patate douce à la moutarde de Brive et au moût de raisin
Mini wrap au pastrami, crème de ricotta et basilic
Chou fleuri à l'artichaut
Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette et compotée de légumes
Bijou feta et fleurs de bleuet

4 pièces sucrées
Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d’or
Mango stickyrice
Délice d'abricot
Douceur de mûre et yuzu dans son chou

Les formules déjeunatoires

Minimum 20 personnes
Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

	PU HT	PU TTC
10 pièces 7 pièces salées et 3 pièces sucrées	**26,60€**	**29.26€**

7 pièces salées
Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette et compotée de légumes
Burger rosé aux légumes, crème poivron rouge, oignon confit, courgette et aubergine
Burger de saumon gravlax, crème de roquette
Navette noire au poulet rôti, crème aux herbes pain noir
Hot dog à la baby carotte, crème au paprika, oignons frits
Bun jaune au pastrami, crème tomate confite, cheddar
Bun nugget veggie, crème moutardée, oignon confit

3 pièces sucrées
Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger
Craqueline au chocolat intense
Pêche Melba revisitée

Les formules déjeunatoires

Minimum 20 personnes
Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

	PU HT	PU TTC
12 pièces 8 pièces salées et 4 pièces sucrées	**30,85€**	**33,94€**

8 pièces salées
Chou Rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron
Comme un Paris-Brest chèvre et betterave
Hot dog à la baby carotte, crème au paprika, oignons frits
Bun jaune au pastrami, crème tomate confite, cheddar
Bun nugget veggie, crème moutardée, oignon confit
Burger rosé aux légumes, crème poivron rouge, oignon confit, courgette et aubergine
Burger de saumon gravlax, crème de roquette
Navette noire au poulet rôti, crème aux herbes pain noir

4 pièces sucrées
Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or
Mango stickyrice
Délice d'abricot
Douceur de mûre et yuzu dans son chou

Les formules déjeunatoires

Minimum 20 personnes
Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

15 pièces 10 pièces salées et 5 pièces sucrées	PU HT	PU TTC
	35,10€	**38,61€**

10 pièces salées
Chou fleuri à l'artichaut
Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette et compotée de légumes
Bijou feta et fleurs de bleuet
Fraîcheur de petits pois et poivron
Dôme d'asperge sur son sablé noisette
Hot dog à la baby carotte, crème au paprika, oignons frits
Bun jaune au pastrami, crème tomate confite, cheddar
Bun nugget veggie, crème moutardée, oignon confit
Burger rosé aux légumes, crème poivron rouge, oignon confit, courgette et aubergine
Burger de saumon gravlax, crème de roquette
Navette noire au poulet rôti, crème aux herbes pain noir

5 pièces sucrées
Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger
Craqueline au chocolat intense
Pêche Melba revisitée
Fraîcheur citron et basilic
Explosion passion et matcha

Devis personnalisé

Nous ferons de votre évènement un moment privilégié et serons attentifs à toutes vos attentes.
Parce que chaque prestation est différente, nous pouvons réaliser des évènements sur mesure et créer une prestation qui s'adapte de vos attentes.
N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande de repas, afterwork, ateliers culinaires, goûter...(formulaire disponible également sur l'application ASFR ou le site Internet, onglet Prestation.)
Pour tous les devis personnalisés, merci de nous contacter 2 semaines à l'avance.

Contact Kawtar ABBOUCH: 01 57 53 23 80/ 06 09 32 72 37 - evenement@agraf-asso.fr

Photos non contractuelles

CAVE

	Tarif HT	Tarif TTC
LE CRÉMANT& BULLES		
Méthode traditionnelle, Montlouis, Chenin brut- blanc	**18,33€**	**22,00€**
LES CHAMPAGNES 75 cl		
Champagne Pannier- Brut sélection	**22,50€**	**27,00€**
Champagne Pannier, Blanc de Noirs	**29,17€**	**35,00€**
Champagne Pannier, Blanc de Blancs	**30,00€**	**36,00€**
LES VINS BLANCS 75 cl		
2022 - La Jouvencelle, AOP Coteaux varois en Provence	**20,00€**	**24,00€**
2023 - Coteaux du Layon, Dom. des sablonnières	**22,50€**	**27,00€**
2022 - Pouilly Fuissé, AB, Manoir des capucins	**21,67€**	**26,00€**
2020 - Chablis, Dom. de la Meulière	**20,83€**	**25,00€**
2022 - Pouilly fumé, Dom. Cailbourdin	**25,00€**	**30,00€**
2023 - Sancerre, Dom. Jean Paul Balland	**21,67€**	**26,00€**
2022 - Riesling, AB, Dom. Léon Boesch	**20,83€**	**25,00€**
LES VINS ROSÉS 75 cl		
2021 - Côtes de Provence M. Minuty, Château Minuty	**21,67€**	**26,00€**
2023 - Côtes de Provence Ste-Victoire AB, Mas de Cadenet	**18,33€**	**22,00€**
LES VINS ROUGES 75 cl		
2023 - Chorey-les-Beaune, Dom. Maratray-Dubreuil	**23,33€**	**28.00€**
2021 - Mercurey, Dom. de la Monette	**29,17€**	**35.00€**
2022 - Saumur Champigny, AB, Dom. des Sanzay	**18,33€**	**22.00€**
2022 - Menetou-Salon, Domaine Chavet	**21,67€**	**26.00€**
2020 - Côtes de Bourg, Château Colbert	**16,67€**	**20.00€**
2022 - Saint Joseph, Dom. Mucyn	**27,50€**	**33.00€**

Avec alcool : TVA 20%

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

NOUVEAUTÉS

LES SANS-ALCOOL

Le vin sans alcool est une alternative élégante et savoureuse pour tous ceux qui veulent profiter du plaisir du vin, sans en subir ses effets.

Retrouvez les arômes subtils ,la finesse des bulles et des cépages sélectionnés. Un équilibre parfait entre gourmandise et légèreté.

Que ça soit le **Delight** ou le **NooH**, profitez en à tout moment : repas, apéritifs, soirées, ou même au travail. Offrez-vous une expérience unique et responsable ! 🍷✨ sans aucun effet secondaire!💡

Ce sont des vins élaborés à partir de vrais raisins et vinifiés selon des méthodes traditionnelles avant d'être désalcoolisés avec soin. Ils offrent une belle robe, un nez fruité ou acidulé et une bouche équilibrée... Tout y est !

	Tarif HT	Tarif TTC
Kombucha 33 cl (KoKo Kombucha)-Thé fermenté	**2,73€**	**3,00€**
Delight Muscat pétillant 75 cl	**6,64€**	**7,30€**
NooH by La Coste Rosé 75 cl	**10,91€**	**12,00€**
NooH by La Coste Blanc 75 cl	**10,91€**	**12,00€**

Sans alcool : TVA 10%

		Tarif HT	Tarif TTC
LES COCKTAILS AVEC ALCOOL À PARTAGER			
Minimum 10 personnes			
Planteur	Rhum, jus d'orange, jus exotique et citron vert (2.5L)	29,20€	35,00€
Mojito	Rhum, limonade, citron, menthe et sucre de canne (2.5L)	40,80€	49,00€
LES SANS-ALCOOL			
Kombucha 33 cl (KoKo Kombucha)		2,73€	3,00€
Delight Muscat pétillant 75 cl		6,64€	7,30€
NooH by La Coste Rosé 75 cl		13,64€	15,00€
NooH by La Coste Blanc 75 cl		13,64€	15,00€
LES SOFTS ET EAUX			
Jus de fruits 1L (Pomme, Ananas, Orange, Planteur)		4,09€	4,50€
Coca cola et **Coca cola Light** 33 cl		2,27€	2,50€
Vittel 75 cl		3,00€	3,30€
Eau gazeuse Châteldon 75 cl		3,50€	3,85€
POUR LES SEMINAIRES:			
Eau TETRA PACK 33 cl		1,05€	1,15€

Logistique:

PERSONNEL:

	Tarif HT	Tarif TTC
Vacation fin évènement à 19H Mise en place, service et débarrassage	196.10€	215.71€
Vacation fin évènement à 20H Mise en place, service et débarrassage	235,30€	258,83€

MATERIELS DE PRESTATION:

	PU HT	PU TTC
Verres, flûtes, assiettes, couverts Inox... (tarif/ personne)	1,33€	1,60€

RESTAURATION

Action sociale

Finances