

CATALOGUE

2025



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

Accueils café

Minimum 10 personnes

Délai minimum de commande: 72H

Café et thé

PU HT

PU TTC

2,65€

2,92€

Café, thé et jus de fruit

3,10€

3,41€

Petits déjeuners

Minimum 10 personnes

Délai minimum de commande: 72H

Formule «petite faim»

Café, thé, jus de fruit
+2 mini-viennoiseries

PU HT

PU TTC

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 :

Formule Frenchie

1 pièce de chaque variété , soit 3 pièces au total par personne.

Financier
Cannelé
Madeleine

PU HT

PU TTC

6,00€

6,60€

Plateaux petits plaisirs Salés

Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

Mini bruschetta légumes (20 pièces)

PU HT

33,00€

PU TTC

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

52,00€

PU TTC

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
involntini



Photos non contractuelles

Pain nordique surprise (64 pièces)

PU HT

43,00€

PU TTC

47,30€

Thon en anchoïade
Saumon fumé
Jambon cru
Fromage aux tomates rissolées

Canapés traiteur (48 pièces)

PU HT

42,00€

PU TTC

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

Plateaux petits plaisirs Sucrés

Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

Délices chocolatés (50 pièces)

PU HT

53,00€

PU TTC

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

40,00€

PU TTC

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

42,00€

PU TTC

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

Pain, bouteille d'eau plate Tetra pack 33 cl et couverts en inox inclus dans le tarif

PU HT

29,68€

PU TTC

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

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

18,62€

PU TTC

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

10 pièces

5 pièces salées et 5 pièces sucrées

PU HT

22.87€

PU TTC

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

12 pièces

8 pièces salées et 4 pièces sucrées

PU HT

27.12€

PU TTC

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

10 pièces

7 pièces salées et 3 pièces sucrées

PU HT

26,60€

PU TTC

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 déjeuneratoires

Minimum 20 personnes

Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

12 pièces

8 pièces salées et 4 pièces sucrées

PU HT

30,85€

PU TTC

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 déjeuner

Minimum 20 personnes

Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

15 pièces

10 pièces salées et 5 pièces sucrées

PU HT

35,10€

PU TTC

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 ABOUCH: 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%

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 !



Kombucha 33 cl (KoKo Kombucha)-Thé fermenté

Delight Muscat pétillant 75 cl

NooH by La Coste Rosé 75 cl

NooH by La Coste Blanc 75 cl

Tarif HT

Tarif TTC

2,73€

3,00€

6,64€

7,30€

10,91€

12,00€

10,91€

12,00€

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*:

Vacation fin évènement à 19H

Mise en place, service et débarrassage

PU HT

PU TTC

196.10€

215.71€

Vacation fin évènement à 20H

Mise en place, service et débarrassage

235,30€

258,83€

MATERIELS DE PRESTATION:

Verres, flûtes, assiettes, couverts Inox... (tarif/ personne)

PU HT

PU TTC

1,45€

1,60€



RESTAURATION
Action
sociale
Finances

