



# Catalogue 2024



# Sommaire

**Accueils café** Page 03  
**Petits déjeuners** Page 03

**Pauses café** Page 05  
**Plateaux petits plaisirs** Page 06  
**salés/sucrés**

**Plateaux repas** Page 08  
**Les cocktails** Page 09  
**Formules déjeunatoires** Page 13  
**Devis personnalisé** Page 15  
**Cave** Page 16

**Personnel et matériel** Page 17

Plus d'informations sur

[www.agraf-asso.fr](http://www.agraf-asso.fr)



# Accueils café

Minimum 10 personnes

Délai minimum de commande: 48H

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: 48H

## 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 à la découpe

5,40€

5,94€

## Suppléments

Thermos Café ou Thé ( 1,7L)

18,00€

19,80€

Babka au chocolat / Brioche  
(pour 10 personnes)

4,90€

5,39€

Cake (pour 10 personnes)

6,90€

7,59€



Photos non contractuelles

# Pause café

Minimum 10 personnes

Délai minimum de commande: 48H

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

# Pause gourmande

Minimum 10 personnes

Délais minimum de commande: 48H

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

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

Financier  
Cannelé  
Macaron



Photos non contractuelles

# Plateaux petits plaisirs Salés

Délai minimum de commande: 72H

## Le gourmet salé\* (40 pièces )

PU HT

76,82€

PU TTC

84,50€

Sablés raifort crevette et perles de wasabi  
Blinis fromage frais au miel ,noix de pétoncle  
Fajitas poulet sauce chili  
Gallettes à la terrine de Saint-Jacques et chair de crabe  
Brochette gambas marinées et ananas rôti  
Moelleux magret de canard fumé et pommes caramélisées  
Sushi gingembre saumon fumé et perles de wasabi  
Muffin tapenade et dôme de légumes du soleil



Photos non contractuelles

## Canapés Sélection de Saveur (56 pièces)

PU HT

42,73€

PU TTC

47,00€

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

## Mini bagels garnis (48 pièces)

PU HT

42,73€

PU TTC

47,00€

Pastrami fromage et moutarde à  
l'ancienne  
Cheddar rouge et fromage frais  
mayonnaise  
Poulet oignon et parmesan  
Saumon fromage et ciboulette

# Plateaux petits plaisirs Sucrés

Délai minimum de commande: 72H

## Les mignardises souvenirs (40 pièces)

PU HT

26,82€

PU TTC

29,50€

Chou vanille  
Tartelette chocolat orange  
Macaron café  
Tartelette citron chocolat  
Savarin fraise  
Chou framboise  
Tartelette framboise  
Caroline chocolat.

## Les mignardises collection (48 pièces)

PU HT

38,18€

PU TTC

42,00€

Croustillant à la panna cotta et au café  
Tartelette à la crème aux noix  
Carré croquant chocolat  
Croquignette à la griotte  
Danois crème à la pistache  
Financier crème amande  
Entremet au praliné et au chocolat  
Financier à la pistache  
Mousse aux fruits rouges, crème à la vanille

## Plateau de macarons assortis (48 pièces)

PU HT

20,91€

PU TTC

23,00€



Photos non contractuelles

# Les Plateaux repas

Minimum 10 personnes

Délai minimum de commande: 48H

## Format Bocal

Pain et bouteille d'eau 33cl inclus dans le tarif

PU HT

24,90€

PU TTC

27,39€

### Menu froid "100% Veggie"

- Caviar de potiron, salade de pois chiches aux herbes et féta
- Crème de carottes, salade gourmande de lentilles et cranberries aux épices douces
- Tarte déstructurée aux agrumes et pistache

### Menu froid "Poisson"

- Salade de céréales et légumes aux noix et poire, moutarde à l'ancienne
- Rillettes de saumon, salade de carottes au gingembre
- Traditionnelle crème caramel

### Menu froid "Volaille "

- Salade de légumes et lentilles aux condiments
- Poulet rôti, béarnaise à la tomate et pommes grenailles aux herbes
- Mousse au chocolat Valrhona et noisettes grillées



# Les Cocktails:

Minimum 25 personnes

Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

## Le "Rodin"

8 pièces

PU HT

17,50€

PU TTC

19,25€

### Tentations: 3 pièces

- Croquant de foie gras à la mangue
- Géode d'aubergine, piquillos et parmesan
- Croq radis vert, bresaola, basilic
- Gambas tandoori, crème citron ananas
- Bûchette de saumon fumé au chèvre
- Crackers de houmous et fève
- Calisson de noix de St-Jacques, citron vert
- Saumon contemporain, note de wasabi
- Croq radis pastèque, légumes croquants à la menthe

### Mini blinis: 1 pièce

- Noix de pétoncle et fromage frais au citron
- Crème de piquillos, poivron goutte
- Tarama à la truffe

### Brochettes cocktail : 1 pièce

- Saumon, mozzarella, melon
- Comté AOP, figue, raisin

### Gourmandises : 3 pièces

- Le chou mangue passion
- Le financier noisettes et chocolat
- Crème de framboise sur biscuit amande
- Coque de chocolat et noisettes
- Cheesecake pêche de vigne
- Le miroir coquelicot

# Les Cocktails:

Minimum 25 personnes

Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

## Le "Modigliani"

12 pièces

PU HT

26,50€

PU TTC

29,15€

### Tentations: 5 pièces

- Croquant de foie gras à la mangue
- Géode d'aubergine, piquillos et parmesan
- Croq radis vert, bresaola, basilic
- Gambas tandoori, crème citron ananas
- Bûchette de saumon fumé au chèvre
- Crackers de houmous et fève
- Le calisson de noix de St-Jacques, citron vert
- Le saumon contemporain, note de wasabi
- Croq radis pastèque, légumes croquants à la menthe

### Croustini: 1 pièce

- Caviar d'aubergine au parmesan

### Dégustations salées: 1 pièce

- Végétal burger
- Arancini comté AOP

### Brochettes cocktail :1 pièce

- Speck, artichaut, tomate confite
- Comté AOP, abricot moelleux, raisin

### Gourmandises : 4 pièces

- Profiterole vanille et praliné pistache
- Gourmandise de cacahuètes
- Panier de fruits rouges au chocolat blanc
- Croustillant de pistache et fleur d'oranger
- Cheesecake pêche de vigne
- Dôme de framboise et violette
- Coque de chocolat et noisette
- Coque de chocolat et noix de coco

# Les Cocktails:

Minimum 25 personnes

Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

## Le "Cézanne"

15 pièces

PU HT

28,64€

PU TTC

31,50€

### Tentations: 6 pièces

- Croquant de foie gras à la mangue
- Géode d'aubergine, piquillos et parmesan
- Croq radis vert, bresaola, basilic
- Gambas tandoori, crème citron ananas
- Bûchette de saumon fumé au chèvre
- Crackers de houmous et fève
- Le calisson de noix de St-Jacques, citron vert
- Le saumon contemporain, note de wasabi
- Croq radis pastèque, légumes croquants à la menthe

### Le Kub: 1 pièce

- Mascarpone au saumon fumé
- Houmous de lentilles corail et carotte

### Dégustations salées: 1 pièce

- Végétal burger
- Arancini comté AOP

### Brochettes cocktail : 1 pièce

- Saumon, mozzarella, melon
- Comté AOP, abricot moelleux, raisin

### Blinis : 1 pièce

- Rillettes de langoustine
- Tarama à la truffe

### Gourmandises : 4 pièces

- Le chou mangue passion
- Crème de framboise sur un biscuit amande
- Comme un Paris-Brest
- Croquant de chocolat
- Le miroir coquelicot
- Le petit opéra
- Financier chocolat blanc et fruits rouges
- Financier noisette et chocolat

# Les Cocktails:

Minimum 25 personnes

Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

## Le "Monet"

20 pièces

PU HT

43,50€

PU TTC

47,85€

### Tentations: 8 pièces

- Croquant de foie gras à la mangue
- Géode d'aubergine, piquillos et parmesan
- Croq radis vert, bresaola, basilic
- Gambas tandoori, crème citron ananas
- Bûchette de saumon fumé au chèvre
- Crackers\* de houmous et fève
- Le calisson de noix de St-Jacques, citron vert
- Le saumon contemporain, note de wasabi
- Croq radis pastèque, légumes croquants à la menthe

### Le Kub: 1 pièce

- Mascarpone au saumon fumé
- Houmous de lentilles corail et carotte

### Dégustations salées: 1 pièce

- Végétal burger
- Arancini comté AOP

### Brochettes cocktail : 3 pièces

- Mozzarella, tomate confite, ruban de courgette
- Comté AOP, figue, raisin
- Crevette coco mangue
- Poulet yassa

### Verres « privilèges » salés : 1 pièce

- Crémeux de chou-fleur en truffade
- Carotte, crème fumée et oignons frits

### Verres « privilèges » sucrés : 1 pièce

- Mousse Fontainebleau et ananas
- Chocolat gourmand

### Gourmandises : 4 pièces

- Chou mangue passion
- Croustillant de pistache et fleur d'oranger
- Le petit opéra
- Croquant de chocolat
- Comme un Paris-Brest
- Moelleux aux graines de tournesol et crème au citron vert
- Financier chocolat et fruits rouges
- Cheesecake pêche de vigne
- Dôme de framboise et violette
- Coque de chocolat et noix de coco

# Les formules déjeuneratoires:

Minimum 25 personnes

Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

## Le "Wagner"

7 pièces

PU HT

32,00€

PU TTC

35,20€

### Les bun's\* gourmands : 2 dégustations

- Bun's céréales, jambon rôti aux herbes, sauce truffade
- Bun's céréales, houmous, concombre, épinards et oignons rouges

### Céramique brouillade d'œufs: 1 dégustation

- Herbes fraîches

### Les petits plats dans les grands: 1 dégustation

- Salade thaï au sésame noir

Sélection du maître fromage accompagné de pain de campagne tranché

### Verrine pulpe: 1 dégustation

- Tarte déstructurée abricot pistache

### Moelleux choco-banane: 1 dégustation

# Les formules déjeuneratoires:

Minimum 25 personnes

Délai minimum de commande: 5 jours ouvrés

## Le "Debussy"

9 pièces

PU HT

41,40€

PU TTC

45,54€

### Véritable club sandwich: 1 dégustation

- Saumon fumé, laitue, tomate

### Sandwich roll brioché: 1 dégustation

- Pastrami en chiffonnade et ses condiments

### Salade Ola : 1 dégustation

- Duo lentilles graines de courge, miel et pommes
- Quinoa rouge citron confit féta

### Boîte Black & White: 1 dégustation

- Brandade de saumon fumé
- Chili végétal

Sélection du maître fromage accompagné de pain de campagne tranché

### Verrine pulpe: 1 dégustation

- Mousse au chocolat

### Gourmandises: 2 dégustations

- Sélection du moment

### Macaron végétal : 1 dégustation

# 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 AGRAF ou le site Internet, onglet Prestation.)

**Contact**

Kawtar ABOUCH: 01 57 53 23 80/ 06 09 32 72 37 - [evenement@agraf-asso.fr](mailto:evenement@agraf-asso.fr)



Photos non contractuelles

# CAVE

Tarif HT

Tarif TTC

## LE CRÉMANT& BULLES

Méthode traditionnelle, Montlouis, Chenin brut- blanc, 12° **18,33€** **22,00€**

## LES CHAMPAGNES 75 cl

Champagne Pannier- Brut sélection 12° **22,50€** **27,00€**

Champagne Pannier, Blanc de Noirs 12 **29,17€** **35,00€**

Champagne Pannier, Blanc de Blancs 12° **30,00€** **36,00€**

## LES VINS BLANCS 75cl

2022 - La Jouvencelle, AOP Coteaux varois en Provence, 13,5° **20,00€** **24,00€**

2022 - Coteaux du Layon, Dom. des sablonnières, **22,50€** **27,00€**

2022 - Pouilly Fuissé, AB, Manoir des capucins, **21,67€** **26,00€**

2022 - Chablis, Dom. de la Meulière, 14° **20,83€** **25,00€**

2022 - Pouilly fumé, Dom. Cailbourdin, 13° **25,00€** **30,00€**

2022 - Sancerre, Dom. Jean Paul Balland, **21,67€** **26,00€**

2022 - Riesling, AB, Dom. Léon Boesch **20,83€** **25,00€**

## LES VINS ROSÉS 75 cl

2022 - Côtes de Provence M. Minuty, Château Minuty, 13° **21,67€** **26,00€**

2022 - Côtes de Provence Ste-Victoire AB, Mas de Cadenet, 12° **18,33€** **22,00€**

## LES VINS ROUGES 75 cl

2022 - Chorey-les-Beaune, Dom. Maratray-Dubreuil, 13° **23,33€** **28,00€**

2021 - Mercurey, Dom. de la Monette, **29,17€** **35,00€**

2020 - Saumur Champigny, AB, Dom. des Sanzay, 14° 2022 **18,33€** **22,00€**

- Menetou-Salon, Domaine Chavet, 14,5° **21,67€** **26,00€**

2019 - Côtes de Bourg, Château Colbert, 13° **16,67€** **20,00€**

2018 - Saint Estèphe, Cru Tour Pineau **27,50€** **33,00€**

2022 - Saint Joseph, Dom. Mucyn **27,50€** **33,00€**

Avec alcool : TVA 20%

Sans alcool : TVA 10%

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



Tarif HT

Tarif TTC

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL A PARTAGER

Minimum 10 personnes

Le Rio Jus d'orange, limonade (3.5L)	<b>31,80€</b>	<b>35,00€</b>
Fresh Green Jus de citron, menthe, Perrier (3.5L)	<b>31,80€</b>	<b>35,00€</b>
Le Classique Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, grenadine (3.5L)	<b>31,80€</b>	<b>35,00€</b>

## LES COCKTAILS AVEC ALCOOL A PARTAGER

Minimum 10 personnes

Planteur Rhum, jus d'orange, jus exotique et citron vert (2.5L)	<b>29,20€</b>	<b>35,00€</b>
Sangria Vin rouge/ blanc, fruits , sucre et limonade (2.5L)	<b>37,50€</b>	<b>45,00€</b>
Mojito Rhum, limonade, citron, menthe et sucre de canne (2.5L)	<b>40,80€</b>	<b>49,00€</b>

## LES SOFTS ET EAUX

Jus de fruits 20cl (Orange, Ananas, Pamplemousse)	<b>2,27€</b>	<b>2,50€</b>
Jus de fruits 1l (Pomme, Ananas, Orange, Pamplemousse, Tropical )	<b>4,09€</b>	<b>4,50€</b>
Coca cola et Coca cola Light 33cl	<b>2,27€</b>	<b>2,50€</b>
Kombucha ( KoKo KOMBUCHA)*	<b>2,73€</b>	<b>3,00€</b>
Vittel 75 cl	<b>3,00€</b>	<b>3,30€</b>
Eau gazeuse Châteldon Châteldon 75 cl	<b>3,50€</b>	<b>3,85€</b>

## POUR LES SEMINAIRES:

Eau TETRA PACK 33cl	<b>0,90€</b>	<b>1,00€</b>
---------------------	--------------	--------------

# Logistique:

## PERSONNEL:

Vacation fin évènement à 19H (Mise en place, service et débarrassage)	<b>196,10€ HT</b>
Vacation fin évènement à 20H (Mise en place, service et débarrassage)	<b>235,30€ HT</b>

## MATERIEL DE PRESTATION:

	Tarif HT	Tarif TTC
Platerie en porcelaine, couverts Inox (tarif à l'unité)	<b>1,33€</b>	<b>1,60€</b>



AGRAF

*restaurateur passionné et engagé*