CATALOGUE 2026/2027



RESTAURATION Action sociale Finances

Sommaire

Accueil 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 10
Devis personnalisé	Page 13
Cave	Page 14
Personnel et matériels	Page 15

https://www.agraf-asso.fr/prestation

Accueil 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 «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€**
Brioche feuilletée 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
Délai minimum de commande: 72H

Accompagnez une boisson chaude (thé, café) et un jus de fruits avec les douceurs ci-dessous:

	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 nature

Plateaux petits plaisirs Salés

Délai minimum de commande: 72H

Mini focaccias garnies (48 pièces)

PU HT	PU TTC
53,00€	58,30€

Fromage au basilic et demi tomate cerise jaune mi-séchée,
Pesto rosso et coppa,
Tomate cuisinée et olive noire à la grecque.

Mini tortilla garnie au saumon (48 pièces)

PU HT	PU TTC
45,00€	49,50€

Tortilla aux graines de lin, fromage à la ciboulette et saumon fumé.







Photos non contractuelles

Canapés gourmet (48 pièces)

PU HT	PU TTC
45,00€	49,50€

Crevette citron confit coriandre, fromage frais et raifort ,
Jambon serrano, fromage frais et pesto
Sardine, piment d'Espelette et ciboulette
Poulet, poivron, fromage frais et moutarde
Fromage frais à l'aneth et dés de saumon fumé ,
Bloc de foie gras de canard et confit de figue
Mascarpone et fromage frais et fève ,
Artichaut, tomate, basilic et dés de fromage de brebis

Explosion de saveurs (40 pièces)

PU HT	PU TTC
124,00€	136,40€

Sablés parmesan poire chèvre noix,
Perles bloc de foie gras trompette de la mort sur moelleux champignons et truffe,
Opéras saumon fumé citron,
Sucettes bloc de foie gras et chocolat,
Blinis homard aromatisé et poireaux,
Tortillas langoustine,
Tartelettes noix de Saint-Jacques,
Perles saumon fumé aneth fromage frais au citron confit sur pain de mie.

*Composition du plateau

Plateaux petits plaisirs Sucrés

Délai minimum de commande: 72H

Mini tropézienne (35 pièces)

PU HT	PU TTC
35,00€	38,50€

Pâte à brioche, crème mousseline et sucre grain.

Mini tartelette façon pomme d'amour (63 pièces)

PU HT	PU TTC
55,00€	60,50€

Sablé garni de pommes semi-confites, mousse parfum pomme d'amour et glaçage.







Photos non contractuelles

Petits fours sucrés (58 pièces)

PU HT	PU TTC
50,00€	55,00€

Barquettes au praliné, opéra,
Flans à la griotte,
Carrés caramel et pomme,
Financiers au citron
Danois au cacao et framboise,
Mini éclairs au chocolat,
Mini éclairs au café,
Financiers et crème de pistache.

Petits fours chocolats (48 pièces)

PU HT	PU TTC
55,00€	60,50€

Entremets brownie à la noix de pécan et mousse au chocolat blanc,
Pyramides au chocolat et au café,
Financiers au chocolat et à l'orange,
Brownies et ganache au chocolat,
Tartelettes au chocolat décors noisette,
Entremets au chocolat noisette gianduja.

Les Plateaux repas

Minimum de commande : 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	PU TTC
	27,53€	**30,28 €**

Menu froid "100% Veggie"

- Délice de betterave aux notes fruitées
- Comme un couscous végétal de céréales, légumes et épices délicates
- Harmonie tropicale de mangue et coco

Menu froid "Poisson"

- Pommes de terre en vinaigrette, échalotes et persil, petits condiments
- Rillettes de lieu aux herbes, quinoa aux piquillos confits
- Moelleux de semoule à la tonka, miel délicat et amandes

Menu froid "Volaille"

- Salade fraîcheur d'haricots blancs inspiration chimichurri
- Poulet mariné au miel, carottes mijotées
- Traditionnelle 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 de commande : 20 personnes
Délai minimum de commande: 72H

5 pièces salées Ballade

PU HT	PU TTC
12,50€	**13,75€**

Mosaïque de saumon gravlax aux notes de baies roses
Brioche gourmande au poulet rôti et aux herbes
Bouchée végétale, carotte et gingembre
Douceur de fromage persillé et raisin blond
Délice de tarama, croustilant de seigle

5 pièces salées Charme

PU HT	PU TTC
12,50€	**13,75€**

Déclinaison de potimarron et chou-fleur, sésame doré
Wrap de poulet mariné, crème de korma parfumé
Perle de feta, douceur de tomate et bleuet
Dôme de saumon fumé à l'aneth
Accord Comté et abricot, condiments aux saveurs délicates

Les Cocktails apéritifs

Minimum de commande : 20 personnes
Délai minimum de commande: 72H

5 pièces sucrées Volupté

PU HT	PU TTC
12,50€	**13,75€**

Accord framboise-chocolat
Mango sticky rice
Écrin sésame noir-framboise
Chou praliné comme un Paris Brest
Fusion passion-matcha

5 pièces sucrées Initiation

PU HT	PU TTC
12,50€	**13,75€**

L'instant choco-pistache
Poire caramélisée au miel, crémeux caramel et coque chocolat
Fraîcheur de pomelos, douceur à la cardamone
Tartelette pécan, caramel et notes torréfiées
Classique tartelette au citron

Les formules déjeunatoires

Minimum de commande : 20 personnes
Délai minimum de commande: 72H

	PU HT	PU TTC
12 pièces 7 pièces salées et 5 pièces sucrées	**30,85€**	**33,94€**

7 pièces salées
Accord Comté et abricot, condiments aux saveurs délicates

Burger aux légumes, patate douce rôtie, crème à la moutarde
Burger de saumon gravlax, crème de roquette
Crevette roll
Hot dog à la baby carotte, crème au paprika, oignons frits
Bun jaune au pastrami, crème tomate confite, cheddar
Bun poulet rôti, crème aux herbes

5 pièces sucrées
L'instant choco-pistache
Poire caramélisée au miel, crémeux caramel et coque chocolat
Fraîcheur de pomelos, douceur à la cardamone
Tartelette pécan, caramel et notes torréfiées
Classique tartelette au citron

Les formules déjeunatoires

Minimum de commande : 20 personnes
Délai minimum de commande: 72H

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

10 pièces salées
Wrap de poulet mariné, crème de korma parfumé
Perle de feta, douceur de tomate et bleuet
Dôme de saumon fumé à l'aneth
Accord Comté et abricot, condiments aux saveurs délicates

Burger aux légumes, patate douce rôtie, crème à la moutarde
Burger de saumon gravlax, crème de roquette
Crevette roll
Hot dog à la baby carotte, crème au paprika, oignons frits
Bun jaune au pastrami, crème tomate confite, cheddar
Bun poulet rôti, crème aux herbes

5 pièces sucrées
Accord framboise-chocolat
Mango sticky rice
Écrin sésame noir-framboise
Chou praliné comme un Paris Brest
Fusion passion-matcha

Les formules déjeunatoires

Minimum de commande : 20 personnes
Délai minimum de commande: 72H

	PU HT	PU TTC
18 pièces 12 pièces salées et 6 pièces sucrées	**44,63€**	**49,09€**

12 pièces salées
Wrap de poulet mariné, crème de korma parfumé
Perle de feta, douceur de tomate et bleuet
Dôme de saumon fumé à l'aneth
Accord Comté et abricot, condiments aux saveurs délicates
Mosaïque de saumon gravlax aux notes de baies roses
Brioche gourmande au poulet rôti et aux herbes

Burger aux légumes, patate douce rôtie, crème à la moutarde
Burger de saumon gravlax, crème de roquette
Crevette roll
Hot dog à la baby carotte, crème au paprika, oignons frits
Bun jaune au pastrami, crème tomate confite, cheddar
Bun poulet rôti, crème aux herbes

6 pièces sucrées
L'instant choco-pistache
Poire caramélisée au miel, crémeux caramel et coque chocolat
Fraîcheur de pomelos, douceur à la cardamone
Tartelette pécan, caramel et notes torréfiées
Classique tartelette au citron
Écrin sésame noir-framboise

Devis personnalisé

Nous ferons de votre événement 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, after-work, 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 evenement@asfrestauration.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		
2023 - Coteaux du Layon, Dom. des sablonnières	**22,50€**	**27,00€**
2024 - Pouilly Fuissé, AB, Manoir des capucins	**21,67€**	**26,00€**
2023 - Chablis, Dom. de la Meulière	**20,83€**	**25,00€**
2022 - Pouilly fumé, Dom. Cailbourdin	**25,00€**	**30,00€**
2024 - Sancerre, Dom. Jean Paul Balland	**21,67€**	**26,00€**
2022 - Riesling, AB, Dom. Léon Boesch	**20,83€**	**25,00€**
LES VINS ROSÉS 75 cl		
2024 - 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€**
2022 - Mercurey, Dom. de la Monette	**29,17€**	**35.00€**
2023 - Saumur Champigny, AB, Dom. des Sanzay	**18,33€**	**22.00€**
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

	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		
Delight Muscat pétillant 75 cl	6,64€	7,30€
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€
Coca cola 1,25L	4,09€	4,50€
Eau TETRA PACK 33 cl	1,05€	1,15€

Logistique:

PERSONNEL*:	PU HT	PU TTC
Vacation fin événement à 19H Mise en place, service et débarrassage	196.10€	235.32€
Vacation fin événement à 20H Mise en place, service et débarrassage	235,30€	282,36€
Vacation évènement le midi Mise en place, service et débarrassage	196.10€	235.32€

MATERIEL DE PRESTATION:	PU HT	PU TTC
Verres, flûtes, assiettes, couverts inox... (tarif/ personne)	1,45€	1,60€

FRAIS DE LIVRAISON ET DEBARASSAGE:**	PU HT	PU TTC
Livraison de la prestation et débarassage	70,00€	84,00€

*Prix unitaire par personne
**Les livraison se font uniquement en salle et dans le même bâtiment/enseigne







RESTAURATION
Action sociale
Finances





