

Agapes traiteur

Commande à passer avant le 16 décembre maximum pour Noël et le 23 décembre maximum pour le nouvel an merci.

TEL :09 86 43 70 28

Ventes de plats à emporter

Entrées froides

Marbré de foie gras de canard aux figues et jambon de pays 15€ les 100g

Saumon frais mariné façon gravelax 5€ les 100g

Saumon en Bellevue, farce fine aux herbes 10€ la portion

Entrées chaudes

Gratin de fruits de mer, fondue de poireaux 14€

Escargots de Bourgogne, beurre aux herbes 16€ la douzaine

Fricassée de ris de veau aux morilles 18€

Plats

Raviole de homard aux champignons 18€

Dos de cabillaud rôti aux coquillages 18€

Fricassée de Saint-Jacques et homard 19€

Filet de bœuf gratiné aux champignons et truffes 25€

Suprême de poularde aux morilles 22€

Chapon farci (la pièce entière pour 10 personnes) 5€ les 100g



Garnitures

Fricassée de pommes de terre grenailles et champignons 4€ les 100g

Mousseline de céleri truffée 4,50€ les 100g

Gratin dauphinois à la truffe 4,50€ les 100g

Ecrasée de patates douces aux noisettes 4€ les 100g

Les bûches 6,50€ la part :

Bûche aux trois chocolats et praliné

Bûche fruits rouges, crème brûlée

Bûche café, chocolat, vanille et Grand Marnier

Nos prix sont TTC, TVA 5,5%

Tous les plats sont à récupérer **entre 11h et 17h30 pour le réveillon de Noël et le réveillon du jour de l'an ; entre 10h et 12h pour le 25/12/2023 et le 01/01/2024.**

Un chèque d'acompte vous sera demandé pour toute commande ainsi qu'un chèque de caution de 100€ pour tout prêt de matériel (si vous le souhaitez) qui vous sera restitué au retour de celui-ci.

Cordialement Thierry Barot