



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



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
Formule Frenchie	6,00€	6,60€

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

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"

- Salade de haricots blancs, carottes et tomates
- Houmous de carottes, quinoa aux cranberries
- Traditionnelle crème caramel

Menu froid "Poisson"

- Taboulé de quinoa à la betterave et herbes fraîches
- Rillettes de lieu, julienne de légumes au gingembre
- Ile flottante, crème anglaise, caramel et éclats d'amandes

Menu froid "Volaille "

- Salade d'épeautre aux piquillos et piment d'Espelette
- Filet de poulet rôti béarnaise, salade de légumes aux herbes fraîches
- Fruits exotiques et crème chiboust coco

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

31,00€

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

32,70€

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



Photos non contractuelles

CAVE

	Tarif HT	Tarif TTC
LE CRÉMANT& BULLES		
Méthode traditionnelle, Haute Fèvre - blanc, 12°	17,42€	20,90€
LES CHAMPAGNES 75 cl		
Champagne Pannier- Brut sélection 12°	22,50€	27,00€
Champagne Pannier, Blanc de Blancs 12°	26,67€	32,00€
LES VINS BLANCS 75cl		
2020 - Monbazillac, Château Haute Fonrousse, 12,5°	13,75€	16,50€
2013 - Pouilly-Fumé « Boisfleury », Domaine Cailbourdin, 12°	19,08€	22,90€
2021 - Chablis, Domaine Meulière, 14°	19,08€	23,50€
LES VINS ROSÉS 75 cl		
2021 - Côtes de Provence Sainte-Victoire AB, Mas de Cadenet, 13°	17,08€	20,50€
LES VINS ROUGES 75 cl		
2022 - Menetou-Salon, Domaine Chavet, 14,5°	17,33€	20,80€
2020 - Saumur Champigny "les Poyeux", Domaine des Sanzay, 14°	17,08€	20,50€
2019 - Côtes de Bourg, Château Colbert, 13°	13,33€	16,00€

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

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL A PARTAGER

Minimum 10 personnes

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

LES SOFTS ET EAUX

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

POUR LES SEMINAIRES:

Eau TETRA PACK 33cl	0,90€	1,00€
---------------------	--------------	--------------

Logistique:

PERSONNEL:

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

MATERIEL DE PRESTATION:

Platerie en porcelaine, couverts Inox (tarif à l'unité)	1,33€	1,60€
---	--------------	--------------



AGRAF

restaurateur passionné et engagé