

AGASTACHE

TRAITEUR



TRAITEUR  
ORGANISATEUR  
DE RÉCEPTIONS



AGASTACHE

TRAITEUR

*A Paris et en région parisienne*

28, rue Gay lussac 92320 Châtillon

Tel : 01.70.68.23.01

contact@agastache-traiteur.fr

[www.agastache-traiteur.fr](http://www.agastache-traiteur.fr)

---

# CONCEVONS ENSEMBLE UN EVENEMENT DURABLE

---



Les plats que vous dégustez sont la résultante du travail de multiples acteurs. Nous sélectionnons nos produits selon des critères de qualité, respect de l'environnement et du bien-être animal.



## CIRCUIT COURT

Nous privilégions le circuit-court nous permet de soutenir l'agriculture paysanne, garantir une qualité optimale des produits et limiter nos impacts environnementaux.

## FAIT-MAISON ET ÉLABORÉ CHAQUE JOUR

Nos menus sont préparés avec soin quotidiennement dans notre laboratoire professionnel de 140 m<sup>2</sup> à Châtillon.

## VIANDE 100 % FRANÇAISE

Les bêtes que nous sélectionnons répondent à nos critères d'exigence : élevage en plein air, alimentation riche en lait maternel, herbe fraîche et céréales sans OGM.

## PÊCHE DURABLE

Aucun poisson ne provient de la pêche au chalut qui ravage les fonds marins.

Nous suivons les recommandations du Guide des Espèces édité par Ethic Océan.

---

# PERPÉTUONS L'ART DE RECEVOIR À LA FRANÇAISE

---



## GASTRONOMIE FRANÇAISE

Forts de l'héritage du savoir-faire, nos chefs ont appris à Ferrandi, au George V ou encore chez Régis et Jacques Marcon, les techniques classiques qui font la grande cuisine. Mêlant tradition et créativité, la cuisine d'Agastache vous fait découvrir de nouvelles saveurs.

## QUALITÉ, CONSTANCE ET CONTRÔLE

Nous recrutons des chefs qui adhèrent à nos valeurs, formés dans les meilleurs écoles de cuisine et issus de grandes maisons étoilées. Lors de leur première expérience, nous les formons, les accompagnons, puis contrôlons régulièrement qu'ils respectent bien les exigences de qualité Agastache.

## SAISONNALITE

Chez Agastache nous réalisons tous les 3 mois une nouvelle carte en fonction des fruits et légumes de saison afin de vous offrir des produits savoureux car sélectionnés à pleine maturité.

Elaborés par nos chefs,  
nos menus évoluent au fil des saisons,  
vous permettant de déguster une cuisine  
créative, élégante et raffinée.

Faites confiance à Agastache et offrez  
à vos convives une soirée d'exception.



---

# OFFRE TARIFAIRE

---

Nous vous proposons des offres variées pour répondre à toutes vos attentes. Agastache vous livre tous les jours de la semaine à Paris et en région parisienne. Retrouvez tous les 3 mois une carte 100% fait-maison avec des produits frais et de saison.

## COCKTAIL

à partir de 17 € HT - dès 30 personnes

## BUFFET

à partir de 25,20 € HT - dès 20 personnes

## RÉCEPTION À TABLE

à partir de 40 € HT - dès 15 personnes

---

## FORFAITS BOISSONS

boissons chaudes et froides, vins, prosecco et champagne

## CARTE DES VINS

vins blancs, rouges et champagnes



---

# COCKTAIL

---

dès 30 personnes

Crudités et sauces végétales : 2,70 € HT

Salade de fruits frais : 2,70 € HT



## COCKTAIL APÉRITIF

---

*Composé de 10 pièces :*

*7 pièces salées et 3 pièces sucrées*

17,00 € HT

## COCKTAIL DÎNATOIRE

---

*Composé de 20 pièces :*

*15 pièces salées et 5 pièces sucrées*

28,00 € HT

### *Exemple de pièces cocktail*

---

*Carottes à l'indienne : curry et cumin*

*Conchiglioni farcie de champignons, huile de truffe*

*Royale de beaufort et dés de pommes au balsamique blanc*

*Gambas en gelée d'agrumes, baies de sansho, poireau grillé*

*Tataki de boeuf au sésame, pleurotes et citron confit*

*Foie-gras, gelée coing-piment d'Espelette, pain de campagne*

*Tourteau et dés de gelée de thé à l'anis vert*

*Sablé breton, crémeux citron et zestes de cumbava*

*Macaron au chocolat et fève de tonka*

*Choux praliné aux noisettes caramélisées*

---

# COCKTAIL

---

dès 30 personnes

Nos animations sont réalisées devant  
vos convives



---

## COCKTAIL APÉRITIF

---

*Composé de 10 pièces :*

*7 pièces salées et 3 pièces sucrées*

17,00 € HT

---

## COCKTAIL DÎNATOIRE

---

*Composé de 20 pièces :*

*15 pièces salées et 5 pièces sucrées*

28,00 € HT

---

### *Nos Animations*

---

*Gambas flambée au pastis, aneth et sésame noir - 4,00 € HT*

*Foie gras de canard poêlé, mûre et amande - 5,00 € HT*

*Bar à huitres et divers condiments : citron, vinaigre, échalote et tartare d'algues - 5,00 € HT*

*Découpe de jambon de Bayonne, sur une bruschetta au poivron confit - 4,00 € HT*

*Maki saumon avocat - 3,50 € HT*

*Mini hamburger au reblochon et oignons rouges - 4,00 € HT*

*Arancini aux épinards, ricotta et pignons de pin - 3,50 € HT*

*Thon albacore cuit sur sel bouillant et absinthe - 4,00 € HT*

*Tartelette de copeaux de légumes et parmesan - 3,00 € HT*

*Bar à salade : mesclun, magret de canard fumé ou truite fumée, dés de comté  
et bleu d'Auvergne, divers condiments... - 3,50 € HT*

---

# BUFFET

---

dès 20 personnes



---

## BUFFET L'ESSENTIEL

---

*Composé de 3 pièces cocktail,  
4 hors d'œuvre et 2 desserts*

25,20 € HT

---

## BUFFET L'EPICURIEN

---

*Composé de 6 pièces cocktail,  
1 entrée, 1 plat froid, 4 mignardises*

39,00 € HT

---

### *Exemple de buffet l'Essentiel*

---

*Conchiglioni farcie de champignons, huile de truffe*

*Tataki de boeuf au sésame, pleurotes et citron confit*

*Tourteau et dés de gelée de thé à l'anis vert*

-

*Cake au pesto et à la féta*

*Bruschetta au magret de canard fumé, tomates et basilic*

*Quiche à la ratatouille et chèvre*

*Salade de haddock et fenouil à l'orange*

-

*Chou façon Paris-Brest et noisettes caramélisées*

*Financier verveine, mirabelle et thym*

---

# BUFFET

---

dès 20 personnes



## BUFFET L'ESSENTIEL

---

*Composé de 3 pièces cocktail,  
4 hors d'œuvre et 2 desserts*

25,20 € HT

## BUFFET L'EPICURIEN

---

*Composé de 6 pièces cocktail,  
1 entrée, 1 plat froid, 4 mignardises*

39,00 € HT

### *Exemple de buffet l'Epicurien*

---

*6 pièces cocktail au choix*

-

*Saumon gravlax aux baies roses et pâtes soba aux légumes*

-

*Samoussa d'épaule d'agneau, semoule épicées aux olives vertes*

-

*Sablé breton, crémeux citron et zestes de cumbava*

*Macaron au chocolat et fève de tonka*

*Choux praliné aux noisettes caramélisées*

*Panna cotta rose et litchi, crumble aux amandes*

---

# RÉCEPTION À TABLE

---

dès 15 personnes  
dressé à l'assiette et servi à table



## *Exemple de menu Réception*

---

### MENU RÉCEPTION

---

*Composé d'une entrée,  
un plat et un dessert*

40 € HT

*Ravioles de chèvre frais, olives noires et tomates confites,  
coulis de cresson*

-

*Suprême de volaille, purée de patate douce au gingembre  
et choux pak choï snacké*

-

*Sablé breton, crémeux à la mandarine et yuzu, segments d'agrumes*

---

# FORFAITS BOISSONS

---



---

## SOFTS FROIDS

*Eaux plate Evian et gazeuse Badoit,  
jus de fruits Alain Milliat*

2.00 € HT

---

## SOFTS ET VINS

*Comprend les softs chauds et froids,  
deux verres de vin*

5.00 € HT

---

## SOFTS, VINS ET PROSECCO

*Comprend les softs chauds et froids,  
deux verres de vin, deux flûtes de prosecco*

8.00 € HT

---

## SOFTS CHAUDS ET FROIDS

*Comprend les softs froids,  
thé, café et infusion*

2.50 € HT

**Vin blanc** : Anjou tradition, Domaine La Pichonnière

**Vin rouge** : Bordeaux, Domaine La Freynelle

**Prosecco** : Cantine Riondo, Domaine Casa Burti

**Champagne** : Comte de la Muse, Domaine Picard & Boyer

---

## SOFTS, VINS ET CHAMPAGNE

*Comprend les softs chauds et froids,  
deux verres de vin, deux flûtes de champagne*

11.50 € HT

---

# CARTE DES VINS

---



## VINS BLANCS

---

<i>Bugey - Les Côtes de Yves Duport</i>	11,50 € HT
<i>Bourgogne de Philippe Collotte</i>	15,10 € HT
<i>Pouilly Fumé de Jean-Pierre Bailly</i>	15,20 € HT
<i>Chablis Domaine de Moreau</i>	18,00 € HT
<i>Vin de Pays d'Oc - L'Autre Blanc Domaine d'Aigues Belles</i>	19,00 € HT
<i>Rully - Plante Moraines Domaine Les Rois Mages</i>	21,10 € HT
<i>Saint Pourçain - Lobkowitz - Domaine Grosbot-Barbara</i>	23,00 € HT
<i>Pouilly Fuissé de Nicolas Maillet</i>	28,00 € HT
<i>Chassagne-Montrachet de Philippe Colin</i>	44,00 € HT

## VINS ROUGES

---

<i>Côtes du Rhône - Lou Pitchoun Domaine Des Gravennes</i>	9,50 € HT
<i>Graves Domaine de la Rose Sarron</i>	11,00 € HT
<i>Chinon - Cuvée Domaine de Bernard Baudry</i>	14,50 € HT
<i>Pic Saint Loup - L'Esprit de Mas Peyrolle</i>	14,80 € HT
<i>Vin de Pays d'Oc - Nicole Domaine d'Aigues Belles</i>	15,30 € HT
<i>Saint Emilion Domaine de la Rose Monturon</i>	16,50 € HT
<i>Hautes Côtes de Nuits - Les Dames Huguette de G&amp;Y Dufouleur</i>	23,00 € HT
<i>Saint Joseph - Les Montronds de Nicolas Badel</i>	27,00 € HT
<i>Châteauneuf du Pape Domaine Beurenard</i>	40,50 € HT

---

# CARTE DES VINS

---



## CHAMPAGNES

---

<i>Comte de la Muse, Domaine Picard &amp; Boyer</i>	23.00 € HT
<i>Taittinger Prestige Brut</i>	36.00 € HT
<i>Ruinart Brut</i>	45.00 € HT



**AGASTACHE**  
TRAITEUR

TEL : 01.70.68.23.01  
CONTACT@AGASTACHE-TRAITEUR.FR  
WWW.AGASTACHE-TRAITEUR.FR