



L'entrecôte  
d'Agapè

L'Ecole de Production Agapè forme des jeunes de 15 à 25 ans aux métiers de la restauration. Ils sont encadrés par des professionnels.

La formation professionnelle est faite uniquement en situation réelle dans différents lieux de production :

- L'Entrecôte d'Agapè au MIN d'Angers.
- La cafétéria d'Agapè à l'Ircm

Les jeunes préparent également des cocktails pour des banquets ou réceptions.

Ainsi les jeunes sont formés à différents types de restauration, dans lesquels ils développent leurs compétences et exercent leurs talents.

## Au restaurant



## Formule

à partir de

**12 €**

12 avenue Jean Joxé - 49100 Angers - 02 41 43 71 77  
restaurant.agape@unionpourlenfance.com

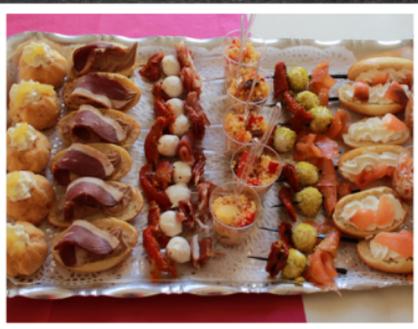


## Autres services proposés

### Petit déjeuner

Café, thé, jus d'orange,  
viennoiseries,  
chouquettes.

**6,50€**



### Cocktail

déjeunatoire ou dinatoire  
Verrines, mignardises,  
canapés, toasts,  
macarons...

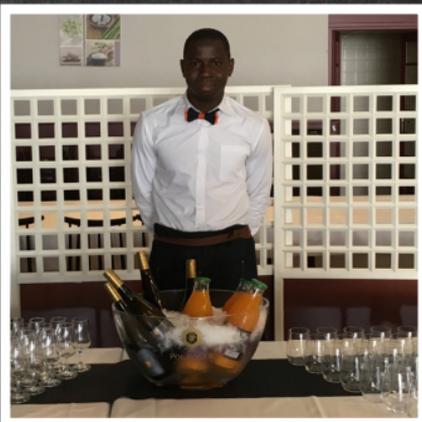
**15€ sans boissons**  
**20€ avec boissons**

### Banquets

repas servis  
pour des groupes le soir  
et le weekend

**Entrée, plat, dessert,  
boissons comprises.**

à partir de  
**35€/personne**



Tous les devis sont personnalisables, les événements peuvent se tenir dans vos locaux ou bien à l'entrecôte d'Agapè

L'association Agapè vous remercie de votre soutien et de votre engagement pour la formation des jeunes.



@Agape\_Anjou  
@AgapeAnjou