

Catalogue Mariage



2025



Angau & Co

TRAITEUR CULINAIRE ET ÉVÉNEMENTIEL

Pour un traiteur, la cuisine est aussi
une histoire d'amour.

Cocktail
Apéritif

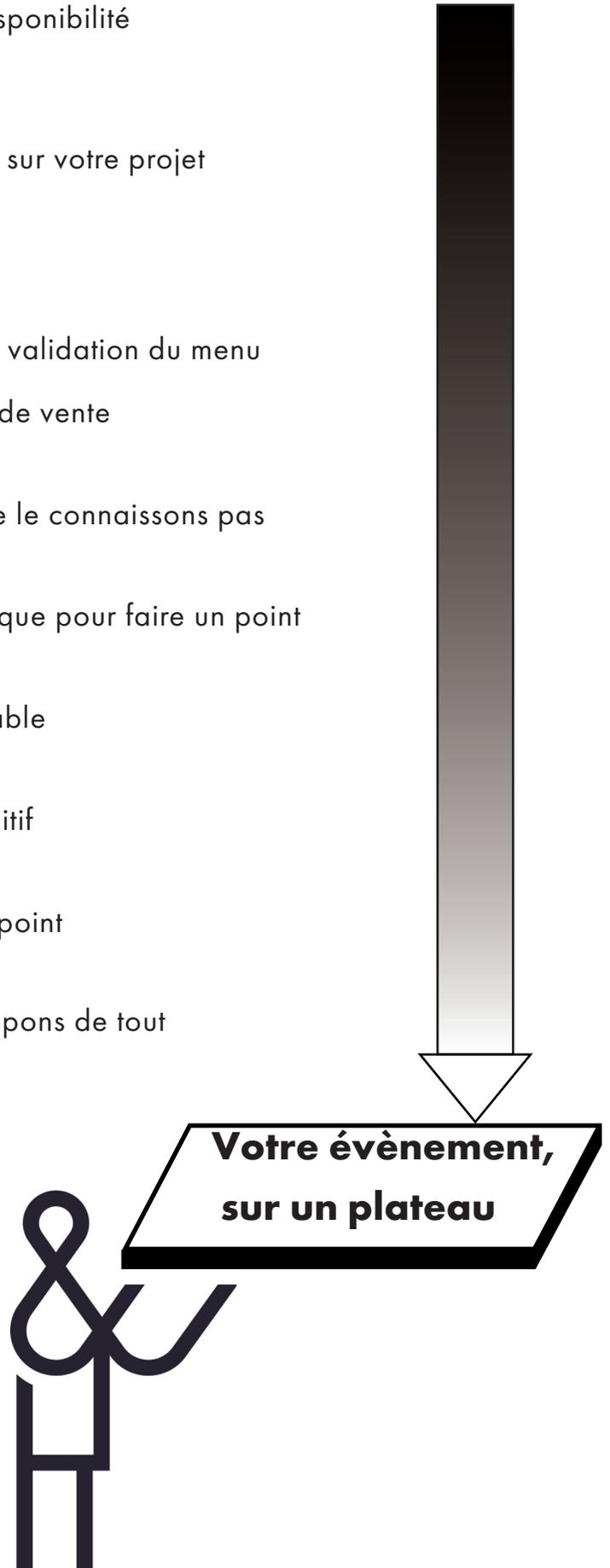
Repas

Soirée
Dansante

Retour

Démarche à suivre

- Prise de contact, validation de la disponibilité
Réception de la brochure
- Découverte de la brochure
Prise de rendez-vous pour travailler sur votre projet
- Rendez-vous physique
- Réception du devis
- Dégustation et affinement du projet, validation du menu
- Signature des conditions générales de vente
Versement de 30% d'arrhes
- Visite technique sur le lieu si nous ne le connaissons pas
- J - 30
Rendez-vous physique ou téléphonique pour faire un point
- J - 15
Nous faire parvenir votre plan de table
- J - 10
Nous faire parvenir le nombre définitif
- J - 1
Installation, Mise en place, dernier point
- Jour J
Laissez-vous porter, nous nous occupons de tout



Angau & Co

TRAITEUR CULINAIRE ET ÉVÉNEMENTIEL

VOTRE MARIAGE, SUR UN PLATEAU

Mickaël Angau, créateur d'Angau & Co est à vos côtés pour concevoir, organiser, préparer votre mariage.

Né de la volonté d'exploiter leur savoir-faire et d'élaborer des prestations sur-mesure pour ses clients, Angau & Co est la fusion d'une équipe de professionnels passionnés par la gastronomie et l'évènementiel.

Du choix du lieu au lendemain de fête, Angau & Co vous accompagne tout au long de votre évènement.

Pour cette journée magique, nous vous offrons une prestation parfaitement adaptée à vos exigences.

Nous composons avec vous votre repas de mariage. Plats mythiques ou grands classiques de la cuisine française, nous préparons ce qui se mariera le mieux avec votre réception.

Nos partenaires pour la décoration de salle, les compositions florales, la musique... sont là pour vous aider à concevoir votre journée.

Les services Angau & Co

**Un mariage sur-mesure
Un traiteur gastronomique
Une organisation sans faille
Des animations culinaires
Des partenaires**

02 30 96 21 00

Cocktail Apéritif

Pour l'apéritif ou le cocktail de votre mariage, Angau & Co vous propose des pièces salées froides et/ou chaudes.
Prix TTC par personne, pour une base de 80 personnes.

Formules Cocktail

7 pièces par personne (5 froides et 2 chaudes) 13,00 €

10 pièces par personne (7 froides et 3 chaudes) 17,00 €

14 pièces par personne (10 froides et 4 chaudes) 22,00 €

Exemples de pièces (liste non exhaustive)
Tous nos cocktails comprennent
les eaux plates / pétillantes, jus de pomme et jus d'orange.

Pièces Terre

Palet parmesan chèvre
et piment d'espelette

Tartelette de légumes croquants

Tataki de boeuf méridional

Foie gras de Canard sur toast
et son chutney

Gaspacho de tomates Green Zebra

Club viande de grison
et carottes confites

Finger Jambon Cru,
Tapenade de poivrons

Samoussa de confit de Canard

Brick de légumes aux épices douces

Burger de volaille

Pièces Mer

Maki de blé noir au beurre de
sardines

Thon en tataki au Yuzu

Cube de saumon mariné aux algues
confites

Gravlax cabillaud betterave

Finger Saumon fumé,
Tapenade d'artichauts

Cappuccino d'étrilles

Noix de St Jacques justes snackées



Ateliers

Foie Gras poêlé <i>Chutney de saison</i>	5,40 € (2 pièces/pers)
Huitres creuses N°3 de la côte d'émeraude <i>Vinaigre échalotes, citron, pain de seigle et beurre demi sel</i>	4,80 € (2 pièces/pers)
Noix de Coquilles St Jacques à la Plancha et petits légumes <i>Octobre à Avril</i>	4.60 € (1 pièce/pers)
Poêlon de Gambas Snackées au poivre Sichuan et petits légumes	4,50 € (1 pièce/pers)
Jambon Ibérico 18 mois <i>Pains spéciaux, concassé de tomates (Minimum 80 personnes)</i>	3,90 € (2 pièces/pers)
Saumon fumé maison au bois de Hêtre <i>Toasts, crème citronnée et pickles</i>	3,80 € (2 pièces/pers)
Wok de légumes et gyoza (végétarien, poulet ou porc)	4,20 € (1 pièce/pers)
Galettes de blé noir <i>Mini galette saucisse et Mini galette saumon fumé/fromage</i>	3,60 € (2 pièces/pers)

Bars

Huitres creuses N°3 de la côte d'émeraude <i>Vinaigre échalotes, citron, pain de seigle et beurre demi sel</i>	4,80 € (2 pièces/pers)
Fromages affinés <i>Pains spéciaux et beurre demi sel</i>	3,90 € (3 pièces/pers)
Charcuteries fines <i>Pains spéciaux et beurre demi sel</i>	3,90 € (3 pièces/pers)
Gaspacho de saison <i>Avril à Septembre</i>	3,60 € (2 pièces/pers)



Vous avez d'autres
envies,
parlons-en!



Cocktail Apéritif

Pour l'apéritif ou le cocktail de votre mariage, Angau & Co vous propose des forfaits boissons sans notion de quantité.
Prix TTC par personne pour 2h.

Nos Boissons Cocktail

Bulles de Bourgogne Brut de Charvis, Bailly la pierre	9,50 €
Cocktail Maison « Pommes / Fraises / Calvados »	10,50 €
Vouvray Chanceny « Cuvée Excellence »	12,50 €
Champagne Vézien	19,00 €
Champagne Billecart Salmon	25,00 €

Vos Boissons Cocktail

Droit de Service	2,00 €
<i>Correspondant au stockage et à la mise au frais de vos bouteilles, à la mise à disposition et au nettoyage de la verrerie au service de votre boisson et à la reprise de vos bouteilles vides.</i>	

Pause Rafraichissement

Service d'un rafraichissement avant votre cocktail	2,50 €
<i>Eaux plates et pétillantes Citronnade Maison en fontaine Thé Glacé en fontaine</i>	



Cocktail Apéritif

Pour l'apéritif ou le cocktail de votre mariage, Angau & Co vous propose un cocktail pour les enfants et du matériel suivant vos besoins.

Cocktail Enfant

Navette
Saucisson
Mini Burger
Chips
Tomates cerises
Jus de fruits, eaux et sodas

6,00 € par enfant

Matériel Cocktail

Buffet pour Bar et Atelier	inclus
Mange debout Blanc ou Noir	18,00 €
Set 1 table ronde et 5 chaises de jardin	20,00 €
Bar en bois gris	50,00 €



Repas

Pour votre repas, Angau & Co vous propose un ensemble de mets. Tous nos menus comprennent les eaux plates/pétillantes, les boissons chaudes, service, nappage et vaisselle. Hors mobilier. Prix TTC par personne, pour une base de 80 personnes.

Formules Repas

Mise en Bouche + Plat + Dessert	39,00 €
Mise en Bouche + Plat + Fromage + Dessert	42,50 €
Entrée + Plat + Dessert	45,00 €
Entrée + Plat + Fromage + Dessert	48,50 €
Mise en Bouche + Entrée + Plat + Dessert	50,00 €
Mise en Bouche + Entrée + Plat + Fromage + Dessert	53,50 €

Hors supplément suivant la noblesse des produits et le temps de production

Mise en Bouche

Gaspacho de tomates et concombre crème chorizo	
Cappuccino d'étrilles, émulsion estragon (servi chaud)	+ 1,00 €
Carpaccio de St Jacques, filaments de daïkon (Octobre à Avril)	+ 2,00 €
Emietté de tourteau, pomelos, écume de crevettes	+ 3,00 €



Repas

Pour votre repas, Angau & Co vous propose un ensemble de mets. Tous nos menus comprennent les eaux plates/pétillantes, les boissons chaudes, service, nappage et vaisselle. Hors mobilier. Prix TTC par personne, pour une base de 80 personnes.

Entrée

Gaspacho Green Zebra, billes de melon, pesto aux noisettes	
Croustillant de boeuf, crème de betterave	
Oeuf coulant, mousseline de saison, tuile au sarrasin	+ 1,00 €
Saumon gravlax, vermicelles de daïkon aux herbes	+ 2,00 €
Dôme de truite fumée au chèvre, légumes croquants	+ 3,00€
Noix de St Jacques snackées, émulsion au thé vert et à l'estragon	+ 5,00 €
Emietté de tourteau mangue et citron vert	+ 6,00 €
Marbré de foie gras maison, Chutney d'abricots ou figues	+ 6,00 €

Trou Normand

Trou Normand avec votre eau-de-vie, sorbet pomme	2,00 €
Trou Breton, glace sarrazin, chouchen	4,00 €



Repas

Pour votre repas, Angau & Co vous propose un ensemble de mets. Tous nos menus comprennent les eaux plates/pétillantes, les boissons chaudes, service, nappage et vaisselle. Hors mobilier. Prix TTC par personne, pour une base de 80 personnes.

Plat: Les Poissons

Dos de Saumon snacké au Shiso	
Maigre sur son risotto aux petits légumes, sauce salicornes	+ 1,00 €
Dos de Cabillaud, beurre de cresson	+ 3,00 €
Daurade, beurre blanc, crème de moutarde et cidre	+ 3,00 €
Ballotine de Lotte et combawa	+ 4,00 €
Blanc de Turbot et émulsion d'algues	+ 5,00 €

Plat: Les Viandes

Mignon de cochon breton Soja et miel	
Ballotine de Volaille à l'estragon	+ 1,00 €
Suprême de Pintade rôti, jus réduit	+ 2,00 €
Magret de Canard au beurre rouge	+ 3,00€
Filet de Veau basse température et girolles	+ 4,00 €
Tournedos de Boeuf, jus réduit et morilles	+ 4,00 €
Carré d'Agneau 3 Côtes à l'ail noir	+ 5,00 €

Garnitures

Accompagnement de votre choix
et
Légumes croquants de saison



Plat: Les Végétariens

Aiguillettes de soja, risotto aux champignons

Fromage

Ardoise de fromages en 3 bouchées

Duo de fromages à l'assiette + 0,50 €

Trio de fromages à l'assiette + 1,00 €

Camembert rôti, oignons confits et miel + 3,00 €

Plateau de 4 fromages affinés de chez Balé + 7,00 €

Dessert

Bavaroise poire caramel au beurre salé

Finger chocolat craquant praliné + 1,00 €

Douceur framboise pistache, chocolat blanc + 1,00 €

Cheesecake aux agrumes + 1,00 €

Gwen a du + 1,50 €

Tuile aux amandes, Fraises de Plougastel, boule de glace + 1,50 €

Fraisier + 2,00 €

Duo ou Trio de dessert sur demande

Pièce montée Choux ou Macarons ou Wedding cake sur demande



Repas

Pour votre repas, Angau & Co vous propose un ensemble de mets. Tous nos menus comprennent les eaux plates/pétillantes, les boissons chaudes, service, nappage et vaisselle. Hors mobilier. Prix TTC par personne, pour une base de 80 personnes.

Repas Enfant

**Emincé de volaille, pommes de terre sautées
Moelleux au chocolat** 15,00 €

**Assiette de crudités et charcuteries
Emincé de volaille, pommes de terre sautées
Moelleux au chocolat** 18,00 €

Art de la Table

Assiettes noires/blanches, couvert Wave et nappages blanc inclus

Assiette de présentation et assiette à pain 0,60 €

Autres assiettes sur demande

Autres couverts sur demande

Nappage de couleur sur demande

Repas Prestataire

**Entrée / Plat / Dessert
Eaux / Cafés**

22,00 €

Les prestataires ne mangent pas sur la même table que vos convives.



Repas

Pour votre repas, Angau & Co vous propose un ensemble de mets. Tous nos menus comprennent les eaux plates/pétillantes, les boissons chaudes, service, nappage et vaisselle. Hors mobilier. Prix TTC par personne.

Forfait Vins

IGP d'Oc «Chardonnay CAMAS», Anne de Joyeuse IGP d'Oc «Merlot CAMAS», Anne de Joyeuse	5,50 €
AOP Valençay «Le Clos du Château», Claude Lafond AOP Chinon «Les Rosiers», Pierre Sourdais	7,50 €
IGP d'Oc «Chardonnay», Terroir des Dinosaurés AOP Côtes du Rhône «Mas Vicente» Rouge, Bonetto Fabrol	11,00 €

Coupe sur le Dessert

Bulles de Bourgogne Brut de Charvis, Bailly la pierre	3,00 €
Vouvray Chanceny « Cuvée Excellence »	4,00 €
Champagne Vézien	5,50 €
Champagne Billecart Salmon	7,00 €

Vos Boissons Alcoolisées

Services de vos vins pendant le repas	2,00 €
Service d'une coupe de votre pétillant sur le dessert	0,50 €

Correspondant au stockage et à la mise au frais de vos bouteilles, à la mise à disposition et au nettoyage de la verrerie, au service de vos vins et à la reprise de vos bouteilles vides.

Animation

Fontaine à Champagne (80 verres)	90 €
----------------------------------	------



Soirée Dansante

Pour finir en beauté ce jour exceptionnel, Angau & Co vous accompagne avec des animations, mignardises et boissons.

Pièce Montée

Choux (60 pièces minimum)	2,20 € / pièce
Macarons (60 pièces minimum)	1,90 € / pièce

Animation

Fontaine de chocolat avec fruits frais	100,00 € +1,50 € /pers
Machine à Pop Corn (si service)	100,00 € +1,50 € /pers
Barbe à Papa (si service)	140,00 € +2,00 € /pers

Service

Mise à disposition de deux serveurs pour votre Bar de nuit	38,00 € par serveur/h
---	----------------------------------

Plateau

Charcuteries (variétés de charcuteries fines)	35,00 € / plateau
Fromages (variétés de fromages AOP affinés)	42,00 € / plateau
Mix charcuteries / Fromages	39,00 € / plateau

Accompagnés de pains spéciaux et beurre demi-sel.

Fringale nocturne

Soupe à l'oignon	4,50 € / pers
-------------------------	----------------------

Soirée Dansante

Pour finir en beauté ce jour exceptionnel, Angau & Co vous accompagne avec des animations, mignardises et boissons.

Fût de Bière

Mell's Brau 30 L 110,00 €

Sainte Colombe Blonde / Ambré 20L 102,00 €

Prix par fût - Tireuse comprise - Gobelet écocup inclus

Bouteille 75 cl

Bulles de Bourgogne Brut de Charvis, Bailly la pierre 8,50 €

Vouvray Chanceny « Cuvée Excellence » 11,50 €

Champagne Vézien 25,00 €

Champagne Billecart Salmon 44,00 €

Prix par bouteille - Hors verrerie - Hors service

Location de Verrerie

Ecocup 0,18 €

Tumbler 0,24 €

Inao (vin) 0,36 €

Flûte 0,42 €

Prix par verre - à rendre sale

Retour

Le brunch ou le buffet de lendemain du mariage est l'occasion idéale pour prolonger les festivités dans une ambiance plus décontractée.
Prix TTC par personne, pour une base de 40 personnes.

Formule Retour

Retour hors service, hors vaisselle 16,00 €

Retour avec service (2h), vaisselle, nappage, eaux et café compris 27,00 €

Hors boissons, sous condition d'avoir un lieu avec une chambre froide

Buffet Froid

Salades composées

•

Plateau de charcuteries

•

Plateau de fromages

•

Tarte aux fruits

Buffet Chaud

Jambon à l'os

Gratin dauphinois

•

Tarte aux fruits

Hors matériel de remise en température

Brunch

Brioche Vendéenne

Beurre, Confitures

•

Salade composée

•

Charcuteries

•

Roue de Brie

•

Crêpes / Tarte aux Pommes



Retour

Le brunch ou le buffet de lendemain du mariage est l'occasion idéale pour prolonger les festivités dans une ambiance plus décontractée.
Prix TTC par personne, pour une base de 40 personnes.

Retour Buffet Breton

2 galettes salées
(Complète / Forestière)

•

2 crêpes sucrées
(chocolat, confitures, caramel au beurre salé)

•

Eaux / Jus de pommes

•

Thé / Café

Uniquement en retour avec service, matériels de cuisson inclus

Boisson

Kir breton 1,50 €

Kir pétillant 3,00 €

Cidre Fermier «Les Vergers de l'ille» (1 bouteille / 3 pers) 4,50 €

Vins Camas IGP d'Oc «Anne de Joyeuse» 5,00 €
(Rouge: 1 bouteille / 4 pers, Blanc ou Rosé: 1 bouteille / 5 pers)

Verrerie comprise, uniquement en retour avec service, Bouteille 75 cl

Location

Tumbler 0,24 €

Inao (vin) 0,36 €

Flûte 0,42 €

Pack retour (2 assiettes, 2 verres, 3 couverts, 1 tasse) 2,00 €

Prix à la pièce - à rendre sale



Condition Générales de Vente

Tarifs

Tous nos tarifs s'entendent TTC.

La T.V.A. en vigueur est de 10% pour les repas, cocktails, buffets, boissons non alcoolisées, et de 20% pour les boissons alcoolisées, la location de matériel et le personnel mis à disposition en plus du service inclus dans nos prestations cocktail et repas.

Le prix de nos propositions commerciales et devis est ferme pour une durée de 3 mois, sauf en cas de modification du taux de T.V.A. en vigueur.

Nous assurons nos prestations mariage pour un minimum de 80 personnes.

Pour une prestation entre 70 et 79 personnes une majoration de 5% est appliquée, entre 40 à 69 +15% et moins de 40 personnes +20%.

Si le lieu nécessite le montage d'une cuisine éphémère, prévoir un supplément (sur devis).

Si les lieux du cocktail et du repas sont différents, prévoir un supplément (sur devis).

Avec service, nous laissons les espaces de cuisine propres et nous ramassons nos déchets.

Frais de déplacement

Pour les prestations avec service, nos tarifs sont garantis sans frais de déplacement pour un minimum de 80 convives adultes en repas assis et dans un rayon de 50 km effectués.

En dehors de ce secteur, des frais de déplacement de 2€50 par km supplémentaire effectué seront facturés.

Pour un mariage de moins de 80 personnes adultes au repas assis, les frais de déplacement sont facturés au tarif de 2€50 par kilomètre effectué (aller et retour).

Concernant la prestation du lendemain (retour) sans service, la livraison sera facturée au nombre de km (2€50 par km effectué). Possibilité de vous laisser le buffet le soir du mariage, sous réserve d'une mise à disposition d'une chambre froide. Le tarif inclut uniquement les mets, sans vaisselle, sans service. Retour du matériel à votre charge.

Location d'espace ou de salle

Nous déclinons toute responsabilité en cas de vol, perte d'objets ou dégâts occasionnés par vos invités au cours de la réception. Le client doit prendre ses dispositions quant à l'assurance des lieux et l'extension de sa responsabilité civile.

Location de vaisselle, de matériel et de mobilier

Toute perte, dégradation ou casse de matériel mis à disposition sera à la charge du client (nappage inclus). Le matériel est fourni pour une journée, sauf accord préalable entre Angau & Co et le client.

Confirmation

Les commandes et réservations de prestations sont confirmées par écrit avec le retour de la proposition commerciale et/ou le devis signés, le versement d'un acompte de 30% du montant total de la prestation et la signature des présentes CGV. Nous vous remercions de nous communiquer l'adresse exacte de facturation.

Pour des raisons de qualité, d'approvisionnement et de planning, le nombre de convives doit être confirmé par écrit au moins 10 jours avant la manifestation, ainsi que le plan des tables et leurs dimensions. Ce chiffre sert de base de facturation finale même si le nombre vient à diminuer ensuite.

Si à l'inverse le nombre vient à augmenter dans les 10 jours précédents l'événement, nous ne garantissons pas une prestation à l'identique du devis signé en termes de commande des matières premières, du matériel et du personnel nécessaire.

La présence de nos équipes vous sera précisée selon votre mariage (heures d'installation et heures de départ des équipes cuisine et salle). Le service du dîner est jusqu'à minuit environ. Au-delà, l'heure supplémentaire de service est facturée 35€ par serveur et cuisinier encore sur site. L'équipe quitte les lieux à 1h du matin, office rangé et nettoyé.

Dans le cas où nous vous accompagnons pour votre soirée dansante, nous exigeons un minimum de 2 serveurs pour des raisons de sécurité.

Conditions d'annulation totales et partielles

En cas d'annulation totale du mariage :

Plus de 30 jours avant le jour de l'événement, l'annulation de la prestation entrainera des frais d'annulation de 30% du montant total de la prestation, soit la retenue de l'acompte.

De 30 jours à 20 jours avant le jour de l'événement, l'annulation de la prestation entrainera des frais de 50% de montant total de la prestation.

De 19 jours à 10 jours avant le jour de l'événement, l'annulation de la prestation entrainera des frais de 80% du montant total de la prestation.

De 9 jours au jour de l'événement, l'annulation de la prestation entrainera des frais de 100% du montant total de la prestation.

En cas d'annulation partielle du nombre de participants, la facture finale est calculée sur la base d'un minimum de 70% du nombre de participants annoncé à la signature du devis.

Si le nombre de participants baisse entre 9 jours et 2 jours avant l'événement, nous retenons 50% du montant par personne annulée.

Nous retenons 100% de frais par personne manquante le jour du mariage.

Paiement

L'acompte versé n'est pas remboursable en cas d'annulation de la prestation par le client. En cas d'annulation du fait d'Angau & Co, l'acompte sera restitué au client.

Le solde est à régler le lundi suivant la manifestation, avec encaissement immédiat.

Nous acceptons les règlements par chèque, espèces ou virement.

En cas de retard de paiement de plus de 15 jours, il sera appliqué des pénalités égales à 3 fois le taux de l'intérêt légal ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40€ (Code du commerce article L441-6/Décret n°2016-1691 du 9 décembre 2016).

Les présentes conditions générales de vente sont réputées acceptées sans réserve ni restriction. Tout litige sera soumis à l'arbitrage du Tribunal de commerce de Rennes.

Angau & Co

TRAITEUR CULINAIRE ET ÉVÉNEMENTIEL

02 30 96 21 00
traiteur@angau-co.fr

12 rue d'Ouessant
35 760 Saint-Grégoire

angau-co.fr

**Cocktail
Apéritif**

Repas

**Soirée
Dansante**

Retour