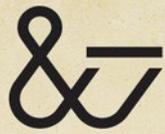


# Catalogue Mariage



2022



Angau & Co

TRAITEUR CULINAIRE ET ÉVÉNEMENTIEL

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

Cocktail  
Apéritif

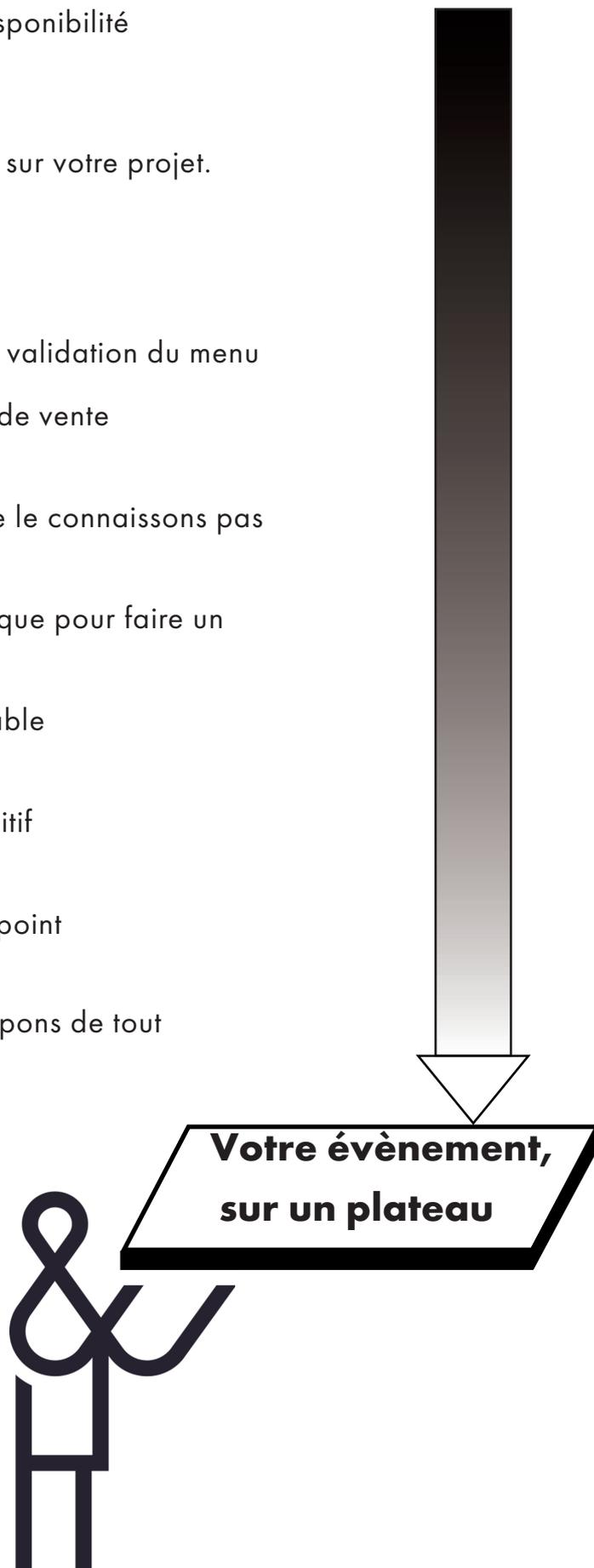
Repas

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
- 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





## **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) 11,00 €

10 pièces par personne (7 froides et 3 chaudes) 15,00 €

14 pièces par personne (10 froides et 4 chaudes) 20,00 €

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

Wrap crudités

Foie gras de Canard sur toast et son  
chutney

Gaspacho de tomates Green Zebra

Magret de canard compotée de  
pommes

Club viande de grison et carottes  
confites

Finger Jambon Cru,  
Tapenade de poivrons

Samossa 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



# Cocktail Apéritif

Pour illuminer vos cocktails, nous vous proposons des ateliers animés ou bars (à partir de 40 personnes minimum).  
Prix TTC par personne.

## Ateliers

<b>Foie Gras poêlé</b> <i>Chutney de saison</i>	<b>4,80 €</b> (2 pièces/pers)
<b>Huitres creuses N°3 de la côte d'émeraude</b> <i>Vinaigre échalotes, citron, pain de seigle et beurre demi sel</i>	<b>4,50 €</b> (2 pièces/pers)
<b>Noix de Coquilles St Jacques à la Plancha</b> <i>De Octobre à Avril</i>	<b>4,10 €</b> (2 pièces/pers)
<b>Gambas Snackées au poivre Sichuan</b>	<b>4,00 €</b> (2 pièces/pers)
<b>Jambon Ibérico 18 mois</b> <i>Pains spéciaux, concassé de tomates (Minimum 80 personnes)</i>	<b>3,80 €</b>
<b>Saumon fumé maison au bois de Hêtre</b> <i>Toasts, crème citronnée et pickles</i>	<b>3,50 €</b>
<b>Wok de légumes</b>	<b>3,20 €</b> (1 pièces/pers)
<b>Galettes de blé noir</b> <i>Mini galette saucisse et Mini galette jambon/fromage</i>	<b>3,00 €</b> (2 pièces/pers)

## Bars

<b>Huitres creuses N°3 de la côte d'émeraude</b> <i>Vinaigre échalotes, citron, pain de seigle et beurre demi sel</i>	<b>4,00 €</b> (2 pièces/pers)
<b>Fromages affinés</b> <i>Pains spéciaux et beurre demi sel</i>	<b>3,80 €</b> (3 pièces/pers)
<b>Charcuteries fines</b> <i>Pains spéciaux et beurre demi sel</i>	<b>3,50 €</b> (3 pièces/pers)
<b>Légumes croquants</b> <i>Sauce Maison</i>	<b>3,40 €</b> (3 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

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

## Vos Boissons Cocktail

<b>Droit de Service</b>	<b>2,00 €</b>
<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

<b>Service d'un rafraichissement avant votre cocktail</b>	<b>2,00 €</b>
<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

5,00 € 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	35,00 €
Mise en Bouche + Plat + Fromage + Dessert	38,00 €
Entrée + Plat + Dessert	40,00 €
Entrée + Plat + Fromage + Dessert	43,00 €
Mise en Bouche + Entrée + Plat + Dessert	45,00 €
Mise en Bouche + Entrée + Plat + Fromage + Dessert	48,00 €

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

## Mise en Bouche

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



# 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

<b>Gaspacho Green Zebra, billes de melon, pesto aux noisettes</b>	
<b>Biscuit d'églefin coeur de Saumon, sauce tartare</b>	
<b>Oeuf coulant, mousseline de saison, tuile au sarrasin</b>	<b>+ 1,00 €</b>
<b>Saumon gravlax, vermicelles de daïkon aux herbes</b>	<b>+ 2,00 €</b>
<b>Dôme de saumon au chèvre, légumes croquants</b>	<b>+ 3,00€</b>
<b>Marbré de foie gras maison, Chutney d'abricots ou figues</b>	<b>+ 4,00 €</b>
<b>Brochette de Noix de St Jacques snackées, au Shiso</b>	<b>+ 5,00 €</b>
<b>Emietté de tourteau mangue et citron vert</b>	<b>+ 6,00 €</b>

## Trou Normand

<b>Trou Normand avec votre eau-de-vie</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Trou Normand avec notre eau-de-vie</b>	<b>4,00 €</b>



# 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, tombé d'oseilles	
Maigre sur son risotto aux petits légumes	+ 1,00 €
Filets de Rougets, tomates confites et tapenade d'olives	+ 2,00 €
Dos de Cabillaud, beurre de cresson	+ 3,00 €
Daurade, réduction d'orange et zeste d'agrumes	+ 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 cassis	+ 3,00 €
Filet de Veau basse température	+ 4,00 €
Tournedos de Boeuf, jus réduit et morilles	+ 4,00 €
Filet de Pigeonneau aux Girolles	+ 5,00 €

## Garnitures

Accompagnement de votre choix  
et  
Légumes croquants de saison



## Plat: Les Végétariens

Aumonière de légumes aux graines de courges torrifiées

Tofu snacké, mousseline de légumes

## Fromage

Ardoise de fromages en 3 bouchées

Duo de fromages à l'assiette + 0,50 €

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

Croustillant de Brie aux fruits confits de saison (chaud) + 1,00 €

Plateau de 4 fromages affinés + 3,00 €

## 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 €

Entremet mangue passion + 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

<b>Emincé de volaille, pommes de terre sautées Moelleux au chocolat</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Assiette de crudités et charcuteries Emincé de volaille, pommes de terre sautées Moelleux au chocolat</b>	<b>15,00 €</b>

## Art de la Table

<b>Assiettes noires/blanches, couvert Wave et nappages blanc inclus</b>	
<b>Assiette de présentation et assiette à pain</b>	<b>0,50 €</b>
<b>Autres assiettes</b>	<b>sur demande</b>
<b>Autres couverts</b>	<b>sur demande</b>
<b>Nappage de couleur</b>	<b>sur demande</b>

## Repas Prestataire

<b>Entrée / Plat / Dessert Eaux / Cafés</b>	<b>20,00 €</b>
---	----------------

*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

<b>Choux (60 pièces minimum)</b>	<b>2,00 € / pièce</b>
<b>Macarons (60 pièces minimum)</b>	<b>1,80 € / pièce</b>

## Animation

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

## Service

<b>Mise à disposition de deux serveurs pour votre Bar de nuit</b>	<b>35,00 € par serveur/h</b>
---	----------------------------------

## Plateau

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

*Accompagnés de pains spéciaux et beurre demi-sel.*

## Fringale nocturne

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

# Soirée Dansante

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

## Fût de Bière

<b>Pilshem 30 L</b>	<b>106,00 €</b>
<b>Krombacher 30L</b>	<b>132,00 €</b>
<b>Sainte Colombe Blonde / Ambré 20L</b>	<b>99,00 €</b>

*Prix par fût - Tireuse comprise - Gobelet écocup inclus*

## Bouteille 75 cl

<b>Bulles de Bourgogne Brut de Charvis, Bailly la pierre</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Vouvray Chanceny « Cuvée Excellence »</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Champagne Vézien</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Champagne Billecart Salmon</b>	<b>34,00 €</b>

*Prix par bouteille - Hors verrerie - Hors service*

## Location de Verrerie

<b>Ecocup</b>	<b>0,18 €</b>
<b>Tumbler</b>	<b>0,24 €</b>
<b>Inao (vin)</b>	<b>0,36 €</b>
<b>Flûte</b>	<b>0,42 €</b>

*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 15,00 €

Retour avec service (3h), vaisselle, nappage, eaux et café compris 25,00 €

*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*



# Exemple type

## Mariage d'Après-midi

Cocktail 7 pièces

•

Atelier Huitres

•

Atelier Jambon

•

Forfait Bulles de Bourgogne 2h

•

Diner

*Entrée / Plat / Fromages / Dessert*

•

Forfait vins Camas

•

Coupe Bulles de Bourgogne sur le dessert

**70,80 € / personne avec les boissons alcoolisées incluses**

**57,80 € / personne avec vos boissons alcoolisées**

## Mariage de Journée

Cocktail apéritif 5 pièces

•

Coupe Bulles de Bourgogne 1h

•

Déjeuner

*Entrée / Plat / Fromages / Dessert*

•

Forfait vins Camas

•

Coupe Bulles de Bourgogne sur le dessert

•

Pause Rafraichissement

•

Cocktail Dinatoire 14 pièces

•

Atelier Gambas / Atelier Huitre / Atelier Jambon

•

Forfait Bulles de Bourgogne 1h / Forfait vins CAMAS 2h

**107,40 € / personne avec les boissons alcoolisées incluses**

**90,40 € / personne avec vos boissons alcoolisées**

# 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€ 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€ par kilomètre effectué (aller et retour).

Concernant la prestation du lendemain (retour) sans service, la livraison sera facturée au nombre de km (2€ 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 la veille de 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.

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

14 Les Balus  
35 760 Saint-Grégoire

[angau-co.fr](http://angau-co.fr)

**Cocktail  
Apéritif**

**Repas**

**Soirée  
Dansante**

**Retour**