

Angau & Co

TRAITEUR CULINAIRE ET ÉVÉNEMENTIEL

MARIAGES 2020



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

Une équipe pour vous servir et vous accompagner



SARL Angau & Co, les Balus, 35760 Saint Grégoire
02.30.96.21.00 – traiteur@angau-co.fr

angau-co.fr

POURQUOI CHOISIR ANGAU & CO



Un accompagnement

Soumettez-nous toutes vos envies pour votre réception ! Nous vous fournissons **un service clé en main**, en réponse à vos souhaits.



Des lieux atypiques

Nous mettons à votre disposition **un large choix de lieux** et nous vous conseillons en fonction de votre évènement. Nous pouvons aussi **vous accompagner lors de vos repérages** pour la sélection de votre lieu.



Du matériel

Notre équipe bénéficie de l'ensemble **du matériel nécessaire à la logistique de votre évènement** : buffets, tables, mange-debout, nappage, verrerie, vaisselle...



Le service

Angau & Co **associe une gastronomie audacieuse et créative à la maîtrise technique d'un évènement**.
C'est toute une équipe à vos soins :
Un responsable sera votre interlocuteur dédié et unique tout au long de votre réception.



Des partenaires

Doté d'une longue expérience, **Angau & Co fait intervenir ses partenaires professionnels en fonction de vos besoins** : chapiteau, matériel technique, mise en lumière, décoration, fleurs, DJ...



Une cave d'exception

En provenance de producteurs sélectionnés par notre caviste, **notre sommelier adapte le vin aux mets pour une parfaite harmonie**, en tenant compte de vos envies.





APÉRITIF / COCKTAIL

Pour l'apéritif ou le cocktail de votre mariage, Angau & Co vous propose des pièces salées froides et/ou chaudes.

Les pièces cocktail

Froid

Mousseline de patate douce huile d'argan
Mousseline de duo de carottes
Gaspachos de tomates Green Zebra
Dès de porchetta confits houmous
Palet parmesan onctuosité de chèvre
Finger jambon cru, Tapenade de poivrons
Tomate fraîcheur chèvre et menthe
Mini rouleau de printemps
Mini tartelette panais truffé jambon
Foie gras de canard maison sur pain d'épices
Tartelette de légumes confits
Magret de canard compotée de pommes

Froid

Velouté de moules au curry vert
Palet parmesan saumon
Makis de blé noir au beurre de sardines
Finger Saumon fumé, Tapenade d'artichauts
Tartare de maigre à la mangue
Carpaccio de St Jacques en cuillère
Cube de saumon mariné et daikon
Thon en tataki wakamé sésame en cuillère
Gravlax cabillaud betterave
Dôme avocat crevette en mini blinis
Toast rilette de saumon fumé maison
Verrine de chair de tourteau mangue

Chaud

Samossa de confit de Canard
Brick de légumes aux épices douces
Mini burger volaille et cheddar
Mini croque Velouté de saison (potimarron, petit pois, asperges, panais)
-monsieur

Chaud

Cappuccino d'étrilles
Noix st jacques justes snackées





APÉRITIF / COCKTAIL

Pour l'apéritif ou le cocktail de votre mariage, Angau & Co vous propose des pièces salées froides et/ou chaudes.

Les ateliers animés

Saumon Fumé ou Mariné (2 pièces par personnes, minimum 40 personnes)

Huitres et condiments (2 pièces par personne)

Noix de Coquilles St Jacques à la plancha (2 pièces par personne) de Octobre à Avril possibilité de remplacer par des Gambas de Avril à Octobre

Foie Gras poêlé (2 pièces par personne)

Jambon Cru entier (minimum 80 personnes)

Wok de légumes

Les Bars

Bar à crudités : (3 pièces par personne)

Différentes variétés de légumes croquants accompagnés de sauce maison

Bar à charcuteries : (2 pièces par personne)

Différentes variétés de charcuteries fines accompagnés de pains spéciaux et beurre demi-sel

Bar à fromages : (2 pièces par personne)

Différentes variétés de fromages affinés accompagnés de pains spéciaux et beurre demi-sel





REPAS

Pour votre menu de mariage, Angau & Co vous propose un ensemble d'accords mets et vins.

Les entrées

Emietté de tourteau avec mangue pomelos et citron vert

Courgette et son émulsion de chèvre et citron de Menton

Velouté de courgettes rafraichies à la menthe

Tartare de daurade basilic violette graines torréfié

Marbré de foie gras maison, Chutney d'Abricot Cardamone

Noix de Saint Jacques snacké, craquant au Blé noir, réduction d'agrumes*

Carpaccio de Saint Jacques en rosace sur tartelette parmesan au combawa*

Dôme de saumon au chèvre petits légumes croquants et herbes fraîches

Saumon gravlax émulsion aux agrumes et vermicelles de daïkon aux herbes

Terrine d'églefin tombée d'oseille

Terrine de lapereau au foie gras

Œuf coulant Tuile au sarrasin

Ravioles de canard confit foie gras et son consommé





REPAS

Pour votre menu de mariage, Angau & Co vous propose un ensemble d'accords mets et vins.

Les plats de poisson

Maigre sur sa crème de coco de Paimpol au thym citron

Dos de saumon snacké à l'unilatéral, Tagliatelles à l'encre de seiche

Filets de rougets rôtis caviar d'aubergines et concassé d'olives noires

Dos de cabillaud en croute d'herbes

Lotte avec son risotto au combawa

Blanc de Turbot et émulsion d'algues

Dos de Bar

Les plats de viande

Mignon de porc basse température au miel de ronce ou au thym citronné

Ballotine de volaille rôti cuisson basse température farcie aux shitakés citron confit

Suprême de Pintade rôti basse température jus réduit

Magret de canard aux baies de myrtille et fenouil rôti au marsala

Carré d'agneau en croute de thym

Filet de veau aux morilles

Filet de Pigeonneau et sa réduction de vin et cassis

Tournedos de Bœuf, écrasé de Rattes truffé, émulsion aux Girolles



REPAS

Pour votre menu de mariage, Angau & Co vous propose un ensemble d'accords mets et vins.

Les accompagnements

Légumes croquants de saison

Mousseline de Patate douce

Mousseline de Carottes jaunes

Ecrasé de Rattes

Duo de gratin patate douce et pomme de terre

Gratin dauphinois

Risotto Parmesan

Risotto aux petits légumes

Pomme de terre nouvelles

Plat végétarien

Aumônière de légumes aux graines de courges torrifiées

Raviole de légumes sur un bouillon d'herbes





REPAS

Pour votre menu de mariage, Angau & Co vous propose un ensemble d'accords mets et vins.

Les fromages

Ardoise de fromages en 3 bouchées

Duo / Trio de fromages et mesclun de salades

Croustillant de Brie aux fruits confits de saison

Feuilleté bleu poire

Mini brick chèvre miel de châtaignier

Plateau de 4 Fromages affinés

Les desserts

Bavaroise poire caramel au beurre salé

Mousseux au chocolat Valrhona

Finger Chocolat craquant praliné

Cheese cake aux agrumes et son coulis de clémentines

Sablé de pommes aux épices douces

Entremet Ananas Passion coulis mangue

Douceur Framboise Pistache

Tulipe caramélisée aux Fraises de Plougastel ou pommes (selon la saison)

Fraisier





SERVICE

Nous vous fournissons **un service clé en main**,
en réponse à vos souhaits

Les boissons

Pendant le cocktail

Eau plate et pétillante Plancoët
Jus de pommes Bio
Les Vergers de l'Ille
Jus d'orange Bio

*Bulles de Bourgogne brut de Charvis
Bailly la Pierre
Cocktail alcoolisé maison
Soupe Champenoise
Champagne DELAPLACE
Cidre bio Les Vergers de l'Ille
Kir, kir breton, kir pétillant*

Pendant le repas

*Eaux plate et pétillante Plancoët

Chardonnay et Merlot « Camas »
Anne de Joyeuse Pays d'Oc*

*Vendée Domaine de la Barbinière
« Silex » blanc
Chinon « Les Rosiers » rouge*

*Bourgogne blanc Chitry
AOP Irancy Bourgogne Rouge*

*Côte du Rhône
"Mas Vincente" rouge
AOP Limoux Languedoc rouge*

Nos boissons sont proposées aux forfaits et servies à discrétion



SARL Angau & Co, les Balus, 35760 Saint Grégoire
02.30.96.21.00 – traiteur@angau-co.fr

angau-co.fr



Votre évènement, sur un plateau

Ce qui est compris

Tous les cocktails comprennent les eaux plate et pétillante et les softs.

Le nombre de pièces cocktail et le tarif des boissons alcoolisées dépendent de la durée du cocktail.

Nos tarifs comprennent les buffets nappés, la vaisselle, les serviettes en papier (les manges-debout sont en location en supplément)

Tous les menus comprennent les eaux plate et pétillante, les boissons chaudes après le repas (café, thé, tisane), le service, le nappage et les serviettes tissus blanc, la vaisselle, la verrerie et le pain.

Nous prévoyons 1 serveur pour 25 convives. Le service est assuré jusqu'à minuit. Les tables sont débarrassées et l'espace cuisine nettoyé pour un départ des équipes à 1h du matin. Au-delà, l'heure supplémentaire est facturée 35€ par serveur ou cuisinier encore sur site. 2 personnes minimum restent sur site.

Nous ramassons nos déchets et nous laissons l'office traiteur propre.

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).

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

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

Pour un mariage de moins de 80 personnes adultes au repas assis, les frais de déplacement sont facturés 2€ par km effectués (AR) – voir CGV

Pour les retours sans service, il est possible de vous laisser le buffet le soir du mariage, sous réserve d'une mise à disposition d'une chambre froide. Retour du matériel par vos soins.

Tous les retours avec service comprennent le service pendant 3 heures, la vaisselle, le nappage et les serviettes.



SARL Angau & Co, les Balus, 35760 Saint Grégoire
02.30.96.21.00 – traiteur@angau-co.fr

angau-co.fr