

Solignat

TRAITEUR

Des réceptions à votre image



Le mot du chef

Fort de mon expérience en restauration, j'ai créé un service traiteur afin de vous proposer ma cuisine dans le lieu de votre choix.

Instant magique, le mariage est une fête que l'on souhaite inscrire dans le souvenir de nos hôtes.

Imaginons ensemble ce grand jour, une réception personnalisée restera inoubliable.

Par mon savoir-faire, mon équipe et moi-même vous accompagnerons dans l'organisation et la réalisation de cette formidable journée dans le lieu que vous aurez choisi.

Je reste à votre écoute pour composer le menu à votre convenance afin de faire de votre événement un moment d'exception.

Qualité et disponibilité, tels sont nos points forts pour que vous profitiez pleinement de vos convives en ce jour exceptionnel.

Jean-François Solignat

Organisation - Logistique

Le personnel

Notre personnel vêtu d'un pantalon noir, chemise blanche et tablier marron saura être à votre entière disposition et répondre à vos attentes.

1 responsable de salle

Vin d'honneur: 1 serveur pour 40 convives

Repas: 1 serveur pour 30 convives

Le matériel

Vin d'honneur: nappage intissé blanc ou couleur sur demande
serviettes cocktail blanches
verrerie élégante
vasque inox
éléments de présentation

Repas: nappage et serviettes en tissu blanc
verrerie élégante
couverts d'un bel inox
porcelaine fine (*assiette carrée et/ou ronde blanche*)

Forfait cuisine non équipée

Un devis sera établi selon le matériel nécessaire au bon déroulement de votre repas si le lieu ne possède pas de cuisine équipée.

Forfait reprise du matériel

Nous pouvons venir rechercher le matériel laissé en fin de soirée (nappes, verres, flutes, ...) le lundi matin. Forfait suivant le lieu.



VIN D'HONNEUR - Vos boissons

Formule soft - sans alcool

Cocktail sans alcool
ou
Assortiment de jus de fruits

Coca-cola
Eaux plates et pétillantes

Tarif : 3,00 € TTC par personne.

Formule élégance

Kir méthode champenoise et ses crèmes (*2 verres par personne*)
ou
Cocktail de notre sélection (*ex : punch - sangria - soupe de champenoise*)

Assortiment de jus de fruits - coca-cola
Eaux plates et pétillantes

Tarif : 6,70 € TTC par personne.

Bière

Bière pression (*minimum 4 litres*)

Tarif : 7,40 € TTC le litre.



VIN D'HONNEUR - Formule Classique

Assortiment de feuilletés apéritif

Saucisse, poisson, fromage...

Assortiment de toasts salés

Lingots saumon fumé , crème d'avocat et zest de citron
Mini cake aux olives, chèvres, tomates marinées et basilic
Toast de poulet, concombre et tomates sur pain noir
Toast de foie gras, sur pommes et framboises
Canapé de chiffonade de saumon fumé sur crème citron
Mini clafoutis aux herbes, bresaola et fromage frais
Brochette de poivrons, amande et basilic
Toast de crevette et moutarde à l'ancienne

Assortiment de cakes et brioches

Brioche aux gratons
Brioche au bleu d'Auvergne
Cake au chèvre, aux tomates confites et au basilic
Cake au Bleu d'Auvergne et aux poires

Pain surprise

Diverses charcuteries - fromage - saumon ...

Soit 12 pièces par personne

Tarif : 11,50 € TTC par personne

Comprenant :

La verrerie, le nappage des buffets et le service pendant 2 heures (18h à 20h).



VIN D'HONNEUR - Formule Élégance

Assortiment de feuilletés apéritif

Saucisse, poisson, fromage...

Plateau de canapés apéritif

Lingots saumon fumé , crème d'avocat et zest de citron / Mini cake aux olives, chèvres, tomates marinées et basilic / Toast de poulet, concombre et tomates sur pain noir / Toast de foie gras, sur pommes et framboises / Canapé de chiffonade de saumon fumé sur crème citron / Mini clafoutis aux herbes, bresaola et fromage frais / Brochette de poivrons, amande et basilic / Toast de crevette et moutarde à l'ancienne

Pain surprise

Diverses charcuteries - fromage - saumon ...

3 pièces salées froides au choix

Mini tartelette de volaille à la moutarde de Charroux
Chips de pain d'épices et foie gras de canard
Caviar d'aubergine, ricotta et coppa
Noix de pétoncle aux épices douces sur blinis
Marmelade de poire et foie gras aux quatre épices
Moelleux crème d'asperge et 1/2 oeuf de caille
Pic de crevettes marinées au basilic
Petit farci au crabe et au lait de coco
Bonbon de foie gras aux amandes
Poire et bleu d'Auvergne sur chips de pain d'épices
Toast de foie gras mariné au Maury sur chutney de figes
Toast de mousse de foie gras et magret fumé
Mini burger tomate séchée et artichaut
Mini club sandwich aux deux saumons et agrumes confits

2 cuillères - verrines au choix

Carpaccio de bœuf, huile d'olives aux herbes fraîches
Crevette thaï sur purée de mangue
Cuillère de Saint-Jacques mi-cuite au citron et à la ciboulette
Cuillère de tartare de saumon, crème acidulée
Mousse de brocolis, jambon d'Auvergne
Mousse de betterave rouge sur thon frais mariné
Salade de quinoa, œufs de truite et truite fumée
Salpicon de tomates sur tapenade et sésames grillées
Taboulé au crabe et œufs de saumon
Tartare d'écrevisses et tomates
Verrine de crudités de saison

Soit 10 pièces par personne

Tarif : 13,00 € TTC par personne

Comprenant :

La verrerie, le nappage des buffets et le service pendant 2 heures (18h à 20h).



VIN D'HONNEUR - Les Animations

LES ATELIERS *cuisinés devant vos convives*

A LA PLANCHA

Magret de canard et poivrons
Noix de Saint Jacques & fleur de sel
Langoustine grillée aux graines de sésame

Tarif : 1 pièce : 2,50 € TTC par personne.

PANINI

Jambon et Saint-Nectaire
Chèvre et tomate

Tarif : 1 atelier : 2,50 € TTC par personne.

WOK

Sauté de boeuf au saté
Sauté de crevettes au curry
Wok végétarien

Tarif : 1 atelier : 2,50 € TTC par personne.



BUFFET

Entrées

Terrine de crevettes et coeur d'avocat
Salade de tagliatelles, gambas et orange
Ballotine de caille, coeur de foie gras et trompettes
Assortiment de crudités de saison (melon, radis, tomates cerise)
Duo de saumon fumé et ses blinis et saumon mariné à l'aneth et au citron vert

Terrine de foie gras de canard sur toasts au pain d'épices
(supplément de 3,00 € TTC par personne)

Plats chauds

Suprême de volaille farci aux trompettes et coeur de foie gras
accompagné de jus corsé aux saveurs des bois

OU

Filet mignon de veau au pain d'épices et sa chips, gratin de pomme de terre aux noisettes

OU

Cuisse de cannette confite, gratinée façon crumble aux pistaches,
crémeux de pomme de terre et amandes façon Duchesse

Buffet de fromages d'Auvergne d'Olivier Nivesse

Buffet de desserts :

Assortiment de 6 mignardises (*mini choux, tartelette...*)

OU

2 desserts présentés en étage:

Framboisine (*biscuit blanc, mousse aux framboises, framboises*)

OU Millefeuille praliné (*feuilletage caramélisé, croustillant praliné, crème praliné*)

OU Earl Grey (*Mousse au thé, guimauve citron / verveine, biscuit fruits secs*)

OU Bergeron (*biscuit pain de Gènes, confit abricots, mousse pâte d'amande au romarin*)

OU Royal chocolat (*biscuit cacao, praliné feuillantine, mousse chocolat noir*)

OU Fraisier

Tarif : 44,00 € TTC par personne.

Comprenant:

La vaisselle, le nappage et les serviettes en tissu, le pain, et le service jusqu'à 00h30.

Croquembouche - Cône classique (supplément pour pièce artistique)

2 choux par personne

Tarif : 4,00 € TTC par personne.



DINER

MENU 1

Amuse bouche

Propositions suivant vos envies et la saison

Entrées

Salade de Saint-Jacques déglacées au vinaigre balsamique, magret fumé tranché et pignons de pin

ou

Opéra de saumon, coeur aux écrevisses, glacé citron vert et sauce mayonnaise aux agrumes

ou

Terrine de foie gras de canard maison et marmelade de figues rouges

Poissons

Filet de bar poché sur son moelleux de petits pois, arrosé d'un coulis d'écrevisses

ou

Cocotte de crustacés et poissons légèrement crémés

ou

Mousseline de sole aux légumes d'autrefois, bisque tomatée légèrement épicée et oeuf de saumon

Viandes

Suprême de volaille farci aux trompettes et coeur de foie gras accompagné de jus corsé aux saveurs des bois

ou

Filet mignon de veau au pain d'épices et sa chips, gratin de pomme de terre aux noisettes

ou

Cuisse de cannette confite, gratinée façon crumble aux pistaches, crémeux de pomme de terre et amandes façon Duchesse

Fromages

Buffet de fromages d'Auvergne affinés par Olivier Nivesse

ou

Assiette de trilogie, abricot moelleux, mesclun et son pain aux noix

Supplément salade en saladier sur table: 1,00 € TTC par personne

Desserts - soit en service à l'assiette, soit en buffet sur présentoir - 2 desserts au choix

Framboisine (*biscuit blanc, mousse aux framboises, framboises*)

ou Millefeuille praliné (*feuilletage caramélisé, croustillant praliné, crème praliné*)

ou Earl Grey (*Mousse au thé, guimauve citron / verveine, biscuit fruits secs*)

ou Bergeron (*bbiscuit pain de Gènes, confit abricots, mousse pâte d'amande au romarin*)

ou Royal chocolat (*biscuit cacao, praliné feuillantine, mousse chocolat noir*)

ou Fraisier

Amuse bouche / entrée / poisson *ou* viande / fromage / dessert :
42,00 € TTC par personne.

Amuse bouche / entrée / poisson / viande / fromage / dessert :
48,50 € TTC par personne.

Comprenant: la vaisselle, le nappage et les serviettes en tissu, le pain, et le service jusqu'à 00h30 ou 1h00 suivant le menu.



MENU 2

Amuse bouche

Propositions suivant vos envies et la saison

Entrées

Pressé de foie gras et magret fumé, mesclun et brioche sésame

OU

Terrine de caille aux cèpes et pépites de foie gras sur lit de mesclun, vinaigrette aux herbes folles

Poissons

Filet de Saint-Pierre, jus aux moules crémees, galette de sarrasin farcie de moules marinières

OU

Brochette de Saint-Jacques, coulis au safran d'Auvergne et croustillant de girolles

Viandes

Pavé de quasi de veau, jus au foie gras

OU

Emincé de canard aux jeunes pousses d'épinards et coppa, sauce aigre douce

Fromages

Plateau de fromages d'Auvergne affinés par Olivier Nivesse

OU

Assiette de trilogie, abricot moelleux, mesclun et son pain aux noix

Supplément salade en saladier sur table: 1,00 € TTC par personne

Desserts - *soit en service à l'assiette, soit en buffet sur présentoir - 2 desserts au choix*

Framboisine (*biscuit blanc, mousse aux framboises, framboises*)

OU Millefeuille praliné (*feuilletage caramélisé, croustillant praliné, crème praliné*)

OU Earl Grey (*Mousse au thé, guimauve citron / verveine, biscuit fruits secs*)

OU Bergeron (*biscuit pain de Gènes, confit abricots, mousse pâte d'amande au romarin*)

OU Royal chocolat (*biscuit cacao, praliné feuillantine, mousse chocolat noir*)

OU Fraisier

Amuse bouche / entrée / poisson *OU* viande / fromage / dessert :

46,00 € TTC par personne.

Amuse bouche / entrée / poisson / viande / fromage / dessert :

52,00 € TTC par personne.

Comprenant: la vaisselle, le nappage et les serviettes en tissu, le pain, et le service jusqu'à 00h30 ou 1h00 suivant le menu.

OPTION - Pauses glacées

Trou Auvergnat (*sorbet poire et eau de vie de poire*)

OU

Trou Normand (*sorbet pomme et Calvados*)

OU

Trou Russe (*sorbet citron vert et Vodka*)

Tarif : 3,20 € TTC par personne.



MENU 3

Amuse bouche

Propositions suivant vos envies et la saison

Entrées

Foie gras snacké servi chaud sur compotée de granny smith et pain brioché grillé façon panini

OU

Homard façon Bellevue du haut de sa macédoine de légumes juste assaisonnée d'huile de homard

Poissons

Saint-Jacques grillées sur purée de jeunes carottes aromatisée très légèrement au cumin

OU

Risotto de coques et moules façon meunière et asperges, croustillant de lard gras

Plats

Tournedos de filet de boeuf (*origine France*), flan aux morilles et son émulsion aux saveurs forestières

OU

Moelleux de pintade du Bourbonnais farcie de foie gras et truffes fraîches, jus corsé

Fromages

Plateaux de fromages d'Auvergne affinés par Olivier Nivesse

OU

Assiette de trilogie, abricot moelleux, mesclun et son pain aux noix

Supplément salade en saladier sur table: 1,00 € TTC par personne

Desserts - soit en service à l'assiette, soit en buffet sur présentoir - 2 desserts au choix

Framboisine (*biscuit blanc, mousse aux framboises, framboises*)

OU Millefeuille praliné (*feuilletage caramélisé, croustillant praliné, crème praliné*)

OU Earl Grey (*Mousse au thé, guimauve citron / verveine, biscuit fruits secs*)

OU Bergeron (*biscuit pain de Gènes, confit abricots, mousse pâte d'amande au romarin*)

OU Royal chocolat (*biscuit cacao, praliné feuillantine, mousse chocolat noir*)

OU Fraisier

Amuse bouche / entrée / poisson *ou* viande / fromage / dessert :

50,00 € TTC par personne.

Amuse bouche / entrée / poisson / viande / fromage / dessert :

56,00 € TTC par personne.

Comprenant: la vaisselle, le nappage et les serviettes en tissu, le pain, et le service jusqu'à 00h30 ou 1h00 suivant le menu.



DINER ENFANT *Jusqu'à 12 ans*

Entrées

Jambon blanc et melon

ou

Terrine de campagne

ou

Assiette de saucisson

Plats

Blanc de poulet à la crème

ou

Escalope de veau aux champignons de Paris

ou

Pavé de saumon, crème ciboulette

Accompagnements

Frites en peau

ou

Pommes dauphines

Desserts

Même dessert que les adultes

ou

Moelleux au chocolat

Tarif :

Entrée / plat / dessert:

16,00 € TTC par enfant *vaisselle, nappage, pain, service compris.*

Plat / dessert:

14,00 € TTC par enfant *vaisselle, nappage, pain, service compris.*



CARTE DES VINS - FORFAIT BOISSONS

FORFAIT CLASSIQUE

Vins Blanc

Pays d'Oc - Viognier Albrières
Côtes de Gascogne - Chemin des Pèlerins
Côtes de Gascogne - XVIII Saint-Luc (*pour foie gras*)
Côtes du Rhône Saint Esprit - Cave Delas
Bordeaux - Les Mercadières

Vins Rouge

Côtes du Rhône - Vieux Clocher
Saumur Champigny - Les Valengenet
Saint Nicolas de Bourgueil - Les Javeaux
Bordeaux - Les Hauts de Goëlane
Bordeaux - Château Lichine

Menu 2 plats

1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes
1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes
Eau plate et gazeuse et buffet de café

Tarif*: **8,90 € TTC par personne.**

Menu 3 plats

1 verre de Côtes de Gascogne - XVIII Saint Luc avec l'entrée
1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes
1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes
Eau plate et gazeuse et buffet de café

Tarif*: **11,00 € TTC par personne.**

Possibilité sur demande de vins rosés

** Les boissons ne couvrent que le temps du repas. L'après repas reste à la charge du client.*

BOISSONS *fournies par vos soins*

Si vous désirez fournir les boissons du repas, nous assurons le service de celles-ci et mettons à disposition la verrerie nécessaire (*verres à vin et flûte à champagne*).

Tarif: **1,50 € TTC par personne.**

LE PETIT PLUS

Croquembouche - cône classique - (supplément pour pièce artistique)

2 choux par personne

Tarif : 4,00 € TTC par personne

FORFAIT ELEGANCE

Vins Blanc

Alsace Riesling - J. Hanskeller
Côtes de Gascogne - Tariquet 1ères Grives
Bourgogne Aligoté - André Ducal
Macon village - Les Emalières
Pacherenc de Vic Bilh - Plaim Moelle (*pour foie gras*)

Vins Rouge

Côteaux du Languedoc - La Clape Ricardelle
Bourgogne Pinot Noir - André Ducal
Côte du Rhône - Saint Esprit - Cave Delas
Bordeaux - Château Recougne
Bordeaux - Château Mirefleurs

Menu 2 plats

1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes
1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes
Eau plate et gazeuse et buffet de café

Tarif*: **11,90 € TTC par personne.**

Menu 3 plats

1 verre de Pacherenc de Vic bilh avec l'entrée
1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes
1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes
Eau plate et gazeuse et buffet de café

Tarif*: **14,00 € TTC par personne.**



BUFFET DU LENDEMAIN

Buffet livré

Assortiment de salades composées

Melon en quartier
Salade de riz, olives et tomates
Taboulé à la menthe

Différentes charcuteries

Jambon sec d'Auvergne
Saucisson

Plats froids

Rôti de porc et poulet accompagné de ses différentes sauces

Fromages d'Auvergne

Dessert

Tartelette aux fruits

Pain compris

Tarif : 15,00 € TTC par personne livré (*hors vaisselle et boissons*).

Vaisselle

Possibilité de location de vaisselle pour votre brunch

Tarif sur demande



CONDITIONS DE VENTE

Généralités

Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

Devis - commande

Les commandes ne sont définitives qu'à réception par le Traiteur de la confirmation écrite : le client retournera au Traiteur sa proposition et son devis avec la mention « bon pour accord », y apposera sa signature, et si tel et le cas, son cachet commercial.

Afin de permettre la réservation de la date de la manifestation, le client versera à la société « Solignat Traiteur » des arrhes à hauteur de 20 % du montant TTC du devis prévisionnel.

Toute modification de commande devra intervenir au minimum 7 jours avant la date de la prestation. Le nombre définitif de convives doit être communiqué au Traiteur dans ce même délai de 7 jours et correspondra à la facturation, et ce, même s'il s'avérait que le jour de la réception le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, si le nombre de convives est supérieur, la facturation sera établie sur le nombre réel de personnes réalisées et servies.

Tarifs et conditions de paiement

Les montants mentionnés sur la plaquette sont les tarifs applicables pour l'année en cours. Ceux indiqués sur les devis sont valables 3 mois à compter de la date d'envoi du devis au client. Tous nos prix s'entendent TTC, frais de déplacement en sus et variables selon le lieu de la prestation ou de la livraison. Sous réserve d'une modification du taux de TVA.

Tous frais de fonctionnement annexes demandés par le lieu de réception restent à la charge du client.

Lors de l'élaboration de nos devis, les taux de TVA en vigueur seront appliqués, soit 10 % pour les prestations alimentaires et 20 % pour toutes les boissons alcoolisées.

Sauf accord, les règlements seront effectués ainsi :

- Arrhes de 20% à la commande
- Solde à réception de la facture.

Toutes les factures sont payables au comptant, la semaine suivant la réception. Le non règlement des échéances entrainera d'avant réception la suspension de la réservation et pour celle d'après réception :

- 10 % d'indemnité des sommes dues au-delà de 30 jours,
- 20 % d'indemnité des sommes dues au-delà de 60 jours,
- 30 % d'indemnité des sommes dues au-delà de 90 jours.

A défaut de règlement à l'amiable, tous les litiges seront la seule compétence du Tribunal de Clermont Fd, dans le ressort duquel se trouve le siège de la société « Solignat Traiteur ».

Annulation de commande

Dans l'éventualité d'une annulation de commande, les dédommagements suivants seront appliqués :

- Avant 6 mois : forfait lié aux frais de dossier : 300,00 € TTC
- De 6 mois à 3 mois : facturation à 50% du montant TTC de la facture,
- De 3 mois à 1 mois : facturation à 75% du montant TTC de la facture,
- Moins d' 1 mois ouvré avant la date de la prestation: facturation à 100% du montant TTC de la facture.

Livraison et matériel

Lors de la livraison à domicile, nous pratiquons le même principe de vente et toute réserve devra être signalée lors de la livraison.

Le matériel fourni par la société « Solignat Traiteur » est retiré dès la prestation convenue.

La reprise des poubelles et/ou des bouteilles non consignées n'est pas comprise dans la prestation.

Le matériel laissé à disposition après la fin de la réception devra faire l'objet d'un accord pris à la commande.

Toute vaisselle cassée ou manquante sera facturée selon notre barème. L'ensemble du matériel du traiteur doit être rendu dans les 48h suivant la réception. De même, les consignes et emballages de bouteilles non retournés au traiteur dans les 48h suivant la réception seront facturés.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise ni échangée.

De même, lors d'une réception avec service, le personnel détruira les marchandises non consommées à l'issue de la prestation, sauf en cas de demande express du client et en l'échange de la signature d'une décharge écartant le traiteur de toutes réclamations et/ou poursuites. Les marchandises non livrées par « Solignat Traiteur » voyagent aux risques et périls du client. Il appartient donc à celui-ci de prendre les dispositions nécessaires.

Parallèlement, tout retard ou avance sur l'horaire de livraison convenu ne pourra occasionner le non paiement partiel ou intégral du montant de la facture ou le refus de marchandises. De même, toute erreur de livraison ne pourra être imputée à la société « Solignat Traiteur » dans le cas d'informations ou de coordonnées erronées.

La société « Solignat Traiteur » pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer en raison d'un cas de force majeure (manifestation, grève, blocage, conditions climatiques dangereuses, sinistre sur les installations du Traiteur, ou tout autre problème pouvant mettre en danger l'intégrité physique du personnel).

Le Service

Le service est assuré par notre personnel, celui-ci est assuré jusqu'à 00h30 ou 1h00 suivant le menu choisi.

Le « service » comprend l'installation, le service, le débarrassage et le rangement.

En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur et/ou cuisinier est facturée 40,00 € TTC.

Toute heure entamée est considérée comme due.

Autres modalités :

L'assurance des lieux est expressément exclue lors de la prestation de la société « Solignat Traiteur », elle est laissée à la charge du client.

Aucune réclamation sur la prestation ne sera prise en compte passé un délai de 24 heures.

Solignat

TRAITEUR

À seulement 15 min de Clermont-Fd



SOLIGNAT TRAITEUR
18 avenue des volcans
63530 CHANAT-LA-MOUTEYRE

Tél : 04 73 62 11 08

contact@solignat-traiteur.fr

www.solignat-traiteur.fr