



# Solignat

TRAITEUR

DES RÉCEPTIONS À VOTRE IMAGE...

## PLAQUETTE MARIAGE 2019

18 av. des volcans  
63530 Chanat La Mouteyre  
04 73 62 11 08  
contact@solignat-traiteur.fr  
[www.solignat-traiteur.fr](http://www.solignat-traiteur.fr)

## 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 en pantalon noir, chemise blanche, saura répondre à vos attentes :

#### **1 responsable de salle**

**Apéritif** 1 serveur pour 40 convives  
**Repas** 1 serveur pour 30 convives

### Le matériel

**Apéritif** nappage intissé blanc ou couleur sur demande  
serviette cocktail blanche  
verrerie élégante  
vasque inox  
éléments de présentation

**Repas** nappage et serviette 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 (*Virgin mojitos, thé glacé, citronnade*)

**ou**

Assortiment de jus de fruits

Coca-cola

Eaux plates et pétillantes

**Tarif : 3,60 € TTC / personne**



## Formule élégance

Kir méthode champenoise et ses crèmes (*2 verres par personne*)

**ou**

Cocktail de notre sélection (*ex : punch - sangria - soupe de champagne*)  
(*2 verres par personne*)

Assortiment de jus de fruits - coca-cola (*à discrétion*)

Eaux plates et pétillantes (*à discrétion*)

**Tarif : 6,80 € TTC / personne**

# VIN D ' HONNEUR - Formule Classique

## Assortiment de feuilletés apéritif

Saucisse, poisson, fromage...

## Assortiment de toasts salés (*exemple en assortiment*)

Mini cake aux olives, chèvres, tomates marinées et basilic  
Mini clafoutis aux herbes, bressaola et fromage frais  
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

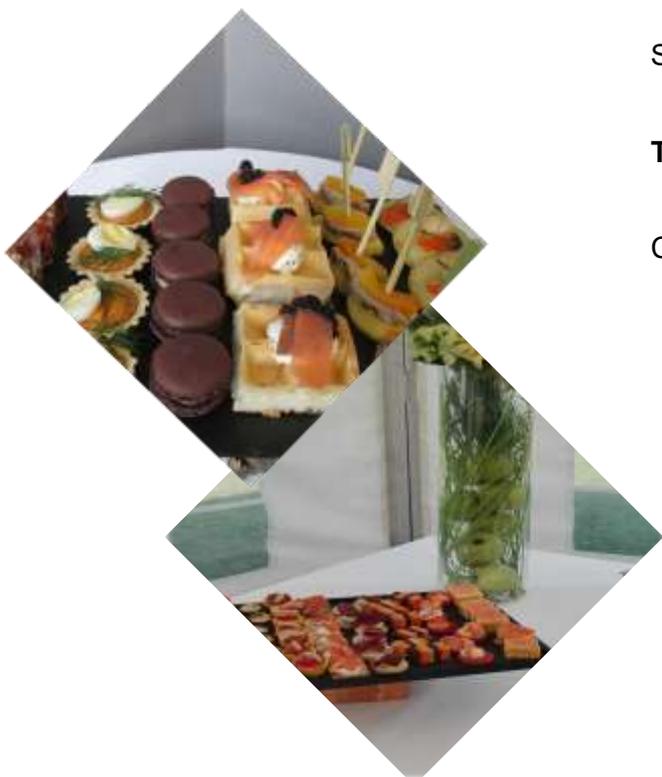
Diverses charcuteries - mousse de canard - saumon fumé

Soit 12 pièces par personne

**Tarif: 12,90 € TTC** *par personne*

Comprenant :

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



# VIN D ' HONNEUR - Formule Elegance

## Assortiment de feuilletés apéritif

Saucisse, poisson, fromage...

## Assortiment de toasts salés (exemple en assortiment)

Mini cake aux olives, chèvres, tomates marinées et basilic  
Mini clafoutis aux herbes, bressaola et fromage frais  
Toast de crevette et moutarde à l'ancienne

## Pain surprise

Diverses charcuteries - mousse de canard - saumon fumé

## 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 figues  
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: 14,90 € TTC par personne**

Comprenant :

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

# VIN D ' HONNEUR - Les animations

## LES ATELIERS

*cuisinés devant vos convives*

### À LA PLANCHA

Magret de canard et poivrons  
Noix de Saint Jacques & fleur de sel  
Langoustine grillée aux graines de sésame  
Sauté de bœuf au saté  
Sauté de crevettes au curry  
Foie gras, fleur de sel  
Poêlée végétarienne

**Tarif 1 pièce : 3,00 € TTC** *par personne*



### PANINI

Jambon et Saint-nectaire  
Chèvre et tomate

**Tarif 1 pièce : 3,00 € TTC** *par personne*



### ATELIER JAMBON SEC

Découpe de jambon sec  
Accompagné de pain de campagne tranché

**Tarif 1 pièce : 3,00 € TTC** *par personne*



# BUFFET avec plat chaud

## Buffet d'entrées

Assortiment d'entrées :

Terrine de truites aux lentilles vertes  
Salade de tagliatelles, gambas, orange  
Pithiviers de caille, cœur de foie gras et noisettes  
Duo de saumon fumé et ses blinis et saumon mariné à l'aneth  
Assortiment de crudités de saison (radis, tomates, melon)  
*ou* panier de bâtonnets de crudités (carottes, courgettes, choux fleurs)  
Terrine de foie gras de canard sur toast

## Plats chauds : 1 à choisir

Suprême de volaille farci aux trompettes et cœur 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 de chez Olivier Nivesse

Assortiment de Cantal, Saint Nectaire, Bleu d'Auvergne

## Buffet de desserts

Assortiment de 5 mignardises (mini choux, tartelette...)  
*ou*  
2 desserts présentés en étage :  
Fraisier  
*ou*  
Framboisier  
*ou*  
Exotique : dacquoise coco, crémeux passion, mousse coco  
*ou*  
Menton : biscuit citron, crémeux fraise, mousse citron  
*ou*  
Royal : croustillant praliné, mousse au chocolat noir

**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, cœur aux écrevisses, gelée aux agrumes et sauce mayonnaise au citron vert

*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 crévés

*ou*

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

## Viandes

Volaille fermière farcie aux trompettes et cœur 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 canette 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

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

Fraisier

*ou*

Framboisier

*ou*

Exotique : dacquoise coco, crémeux passion, mousse coco

*ou*

Menton : biscuit citron, crémeux fraise, mousse citron

*ou*

Royal : croustillant praliné, mousse au chocolat noir

**Amuse bouche / entrée / poisson ou viande / fromage / dessert :  
44,00 € TTC par personne.**

**Amuse bouche / entrée / poisson / viande / fromage / dessert :  
50,00 € 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 – MENU 2

## Amuse bouche

Propositions suivant vos envies et la saison

## Entrées

Duo 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, samoussa 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*

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

## Fromages

Buffet de fromages d'Auvergne affinés par Olivier Nivesse

*ou*

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

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

Fraisier

*ou*

Framboisier

*ou*

Exotique : dacquoise coco, crémeux passion, mousse coco

*ou*

Menton : biscuit citron, crémeux fraise, mousse citron

*ou*

Royal : croustillant praliné, mousse au chocolat noir



Amuse bouche / entrée / poisson ou viande / fromage / dessert :  
**48,00 € TTC par personne.**

Amuse bouche / entrée / poisson / viande / fromage / dessert :  
**54,00 € 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.**

# DINER - 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 sur petits légumes juste assaisonnée d'huile de homard

## Poissons

Saint-Jacques grillées sur purée de jeunes carottes aromatisée très légèrement au cumin - *supplément de 7,20 € TTC*

*ou*

Risotto de coques et moules façon meunière et asperges, croustillant de lard gras - *supplément de 6,00 € TTC*

## Viandes

Tournedos de filet de bœuf (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

Plateau de fromages d'Auvergne affinés par Olivier Nivesse

*ou*

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

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

Fraisier

*ou*

Framboisier

*ou*

Exotique : dacquoise coco, crémeux passion, mousse coco

*ou*

Menton : biscuit citron, crémeux fraise, mousse citron

*ou*

Royal : croustillant praliné, mousse au chocolat noir

Amuse bouche / entrée / poisson ou viande / fromage / dessert :  
**54,00 € 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**  
Comprenant: la vaisselle, le nappage, pain et le service

Plat / dessert:  
**14,00 € TTC par enfant**  
Comprenant: la vaisselle, le nappage, pain et le service



## 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.

## BOISSONS *softs*

Eau plate et gazeuse en bouteille verre

Buffet de café / thé / tisane

Tarif\*: 5,00 € TTC par personne.

## CARTE DES VINS *exemple de vins*

### FORFAIT CLASSIQUE

#### Vins Blanc

Pays d'Oc - Viognier  
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\*: 10,50 € TTC par personne.

#### Menu 3 plats

1 verre de Côtes de Gascogne 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\*: 12,50 € 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.

## LE PETIT PLUS

**Croquembouche - cône classique** - (*supplément pour pièce artistique*)

2 choux par personne

Tarif : 4,00 € TTC par personne

### FORFAIT ELEGANCE

#### Vins Blanc

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\*: 13,50 € TTC par personne.

#### Menu 3 plats

1 verre de Pacherenc 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\*: 15,00 € TTC par personne.



# BUFFET DU LENDEMAIN

*Exemple de buffet livré*

## Buffet d'entrées

Assortiment de 3 salades composées

Ex : Salade de boulgour, tomates et mozzarella  
Composée de poivrons grillés et courgettes marinées  
Salade de penné, basilic et tomates  
Melon en quartier  
Artichaut à la Contadina et légumes croquants

Différentes charcuteries de nos campagnes

Jambon sec d'Auvergne  
Saucisson

## Plats froids

Rôti de porc et poulet  
Accompagné de différentes sauces

## Plateau de fromages

Assortiment de fromages d'Auvergne

## Dessert

Tarte aux fruits

**Tarif : 15,00 € TTC par personne**

(hors vaisselle et nappage)



*Possibilité de location de vaisselle pour votre brunch.*

# 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.

Afin de permettre la réservation de la date de la réception, le client versera à la société « Solignat Traiteur » un acompte à hauteur de 30 % 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 (toute hausse du taux de TVA engendrera une augmentation du tarif).

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 :

- Acompte de 30% à la commande
- Acompte de 30% 1 mois avant le mariage
- 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 8 mois : forfait lié aux frais de dossier : 300,00 € TTC
- De 8 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

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 1h 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.