

Solignat

TRAITEUR

DES RECEPTIONS à votre image

Plaquette « Entreprise »
2018

18 avenue des volcans
63530 Chanat-la-Mouteyre
04 73 62 11 08
contact@solignat-traiteur.fr
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.

Pour satisfaire toutes les papilles, nous privilégions les produits de qualité de nos producteurs locaux.

De 20 à 1000 personnes, je vous propose une large gamme de prestations en fonction du type de manifestation que vous souhaitez mettre en place :

- *pot de départ ou cocktail,*
- *cocktail déjeunatoire ou dinatoire,*
- *déjeuner d'affaire ,*
- *dîner de gala,*
- *plateaux repas*

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

Qualité et disponibilité, tels sont les maîtres mots pour que vous profitiez de vos convives sans vous soucier du reste.

Jean-François Solignat

Organisation - Logistique

Le personnel

Notre personnel en pantalon noir, chemise noire et tablier orange, saura répondre à vos attentes:

1 responsable de salle

Apéritif: 1 serveur pour 40 convives

Repas: 1 serveur pour 35 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 intissé ou tissu blanc (suivant le menu)
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.

APERITIF - Vos boissons

Formule soft - sans alcool

Cocktail sans alcool

ou

Assortiment de jus de fruits

Coca-cola

Eaux plates et pétillantes

Tarif: sur demande



Formule élégance

Kir vin blanc (2 verres par personne)

ou

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: sur demande

APERITIF - Vos canapés

Assortiment de feuilletés apéritif

Saucisse, poisson, fromage...

Tarif: sur demande (environ 80 pièces)

Plaque de quiche ou pizza

une plaque de 60 / 70 pièces

Tarif: sur demande

Les 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

Tarif: sur demande (environ 60 bouchées)



Assortiment de toasts

Toasts au saumon, mousse de canard, charcuterie, crudités,

Tarif: sur demande (environ 40 pièces)

Pain surprise

Diverses charcuteries - mousse de canard - saumon fumé - crème au bleu d'Auvergne

Tarif: sur demande (80 pièces)



Assortiments de mignardises sucrés

Mini-opéra, mini-Paris-Brest, Mini tartelette citron...

Tarif: sur demande (30 pièces)

APERITIF - Vos canapés à la carte

Les pièces salées froides

Asperge verte sur ricotta et pain noir
Bonbon de foie gras aux amandes
Foie gras de canard sur pain d'épices
Courgettes farcies au bleu d'Auvergne et noix
Foie gras maison sur pain aux céréales
Galet de polenta et fi let de caille
Gaspacho de tomate basilic
Guacamole et chips de jambon d'Auvergne
Macaron au foie gras
Mini bouchée de caviar d'aubergine et œuf de caille
Mini club sandwich mousse de canard et purée de mangue
Mini gaufre au saumon fumé
Mini navette, crème citron vert, œuf de truite et saumon fumé
Mini pain bagnat jambon et tomate séchée
Mini-burger artichauts / tomate grillée / saumon
Mini-Burger roquette et magret fumé
Mini-burger tomate / basilic / chèvre
Tartelette de volaille à la moutarde de Charroux
Noix de pétoncle aux épices douces sur blinis
Pic de crevettes marinées au basilic
Poire et bleu d'Auvergne sur chips de pain d'épices
Profiterole de saumon mariné aux agrumes
Toast de mousse de foie gras et magret fumé
Toast de foie gras mariné au Maury sur chutney de figues



Les cuillères et verrines

Carpaccio de bœuf, basilic et huile d'olives aux herbes fraîches
Carpaccio de thon au soja
Caviar d'aubergine, ricotta et poitrine roulée séchée
Cuillère de Saint-Jacques mi-cuite au citron et à la ciboulette
Cuillère de tartare de saumon, crème acidulée
Guacamole au lait de coco, crevettes cocktail
Guacamole et jambon d'Auvergne en copeau
Mousse de betterave rouge et thon frais mariné
Purée de brocolis, jambon d'Auvergne
Purée de lentilles corail, saumon fumé mi-cuit
Salade de quinoa et œufs de truite
Salpicon de tomates sur tapenade et sésames grillées
Taboulé au crabe et œufs de saumon
Tartare de bœuf et œuf de caille
Marmelade de poire et foie gras aux quatre épices
Verrines de crudités de saison



Les Japonais...

Saumon fumé et céleri rémoulade au poivre de Sichuan
Filet de thon, riz aux petits légumes et au curry
Sushi au foie gras de canard
Sushi gambas et moutarde de Charroux
Sashimi de thon frais, sésames grillées

APERITIF - Vos canapés à la carte - suite

Les pièces salées chaudes

Accras de morue
Aiguillette de canard, miel et abricot moelleux
Beignet de crevettes et sauce piquante
Brochette de canard, miel et pruneaux
Brochette de crevette caramélisée au vinaigre balsamique
Brochette de magret de canard et poivrons
Brochette de poulet au miel
Brochette de poulet aux cacahuètes
Brochette de poulet mariné et ananas
Chouquette farcie de mousse de fromage au paprika
Tarte fine au boudin noir et blanc sur compotée d'oignon
Petits légumes farcis aux trompettes
Sauté de canard aux olives
Queue de gambas sur étuvée de fenouil
Ragout de lotte au curcuma à l'ancienne
Velouté de carottes, zeste d'orange
Velouté de potimarron aux épices douces *(selon la saison)*



Les pièces sucrées

Paris Brest
Baba au rhum
Tartelette au citron meringuée
Tartelette aux fruits
Tartelette au chocolat
Mini choux : vanille, café, chocolat
Muffin
Moelleux au chocolat
Cannelé
Opéra
Club sandwich aux fruits rouges
Financier framboise
Financier pistache
Salade de fruits frais
Carpaccio d'ananas *(selon la saison)*
Coupe de melon et sa menthe fraîche *(selon la saison)*
Verrine de fraises et sa menthe fraîche *(selon la saison)*



Tarif: sur demande

COCKTAILS DEJEUNATOIRE - DINATOIRE

« C'est un repas fait de petites pièces où vos convives mangent debout »

Les pièces de nos cocktails sont à choisir page précédente
« Vos canapés à la carte »

Formule 1

8 pièces salées froides (4 pièces salées + 4 verrines)

Plateau de fromages d'Auvergne et son pain de campagne

4 pièces sucrées

Tarif: sur demande

Formule 2

5 pièces salées froides (3 pièces salées + 2 verrines)

Plateau de charcuterie d'Auvergne

2 pièces salées chaudes

Plateau de fromages d'Auvergne et son pain de campagne

4 pièces sucrées

Tarif: sur demande



Formule gourmande

7 pièces salées froides (4 pièces salées + 3 verrines)

Plateau de charcuterie d'Auvergne

2 pièces salées chaudes

Plateau de fromages d'Auvergne et son pain de campagne

5 pièces sucrées

Tarif: sur demande



Nos formules sont proposées sans vaisselle et sans service.

Possibilité de location de vaisselle et de service sur demande.

PLATEAU REPAS

Formule classique - exemple de plats

Salade d'antipasti
Volaille en chaud froid et ses petits légumes
Fromage (1 portion)
Tarte aux fruits

1 petit pain individuel - 50 cl d'eau plate

Formule traditionnelle - exemple de plats

Salade de tagliatelles au saumon
Roti de veau, légumes croquants
Fromage (1 portion)
Charlotte aux fruits rouges

1 petit pain individuel - 50 cl d'eau plate

Formule élégante - exemple de plats

Céviche de bar, salade d'endives aux noix
Magret de canard, boulgour et légumes à la Thaï (possibilité froid ou chaud)
Fromage (2 portions)
Paris-Brest

1 petit pain individuel - 50 cl d'eau plate

*Commande 48 heures à l'avance hors week-end et jours fériés.
A partir de 10 plateaux.*

Option pour vos plateaux repas

Bouteille d'eau gazeuse
Bouteille de vin blanc / rosé / rouge

Tarif: sur demande

BUFFET FROID - repas assis

Formule 1

Buffet d'entrées:

Assortiment de 2 entrées à choisir:

- Ex : Salade de boulgour, tomates et mozzarella
- Salade de riz et poulet
- Composée de poivrons grillés et courgettes marinées
- Salade de haricots verts, pancetta et pommes de terre
- Salade de blé et tomates séchées
- Salade de penné, basilic et tomates
- Salade de lentilles à la paysanne
- Artichaut à la Contadina et légumes croquants

Différentes charcuteries de nos campagnes

- Jambon sec d'Auvergne
- Saucisson
- Terrine de campagne maison



Plats froids: 1 à choisir

- Rôti de porc - poulet - rosbeef
- accompagnés de différentes sauces
- Saumon en Bellevue et sa garniture (*supplément*)

Plateau de fromages

- Assortiment de Saint Nectaire & Bleu d'Auvergne

Desserts: 1 à choisir

- Tartelette aux fruits
- Pompe aux Pommes
- Salade de fruits frais
- ou* demande spécifique sur devis

(Pain compris)

Tarif: sur demande

BUFFET FROID - *repas assis*

Formule 2

Buffet d'entrées:

Assortiment de 4 entrées à choisir:

- Ex : Salade de boulgour, tomates et mozzarella
- Salade de riz et poulet
- Composée de poivrons grillés et courgettes marinées
- Salade de haricots verts, pancetta et pommes de terre
- Salade de blé et tomates séchées
- Salade de penné, basilic et tomates
- Salade de lentilles à la paysanne
- Artichaut à la Contadina et légumes croquants

Différentes charcuteries de nos campagnes

- Jambon sec d'Auvergne
- Saucisson
- Terrine de campagne maison



Plats froids: 2 à choisir

- Rôti de porc - poulet - rosbief
- accompagnés de différentes sauces
- Saumon en Bellevue et sa garniture (*supplément*)

Plateau de fromages

Assortiment de Cantal, Saint Nectaire, Bleu d'Auvergne

Desserts: 1 à choisir

- Tartelette aux fruits
- Pompe aux Pommes
- Salade de fruits frais
- ou demande spécifique sur devis*

(pain compris)

Tarif: sur demande

BUFFET FROID - repas assis

Formule 3

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
Saumon mariné à l'aneth et au citron vert
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
(supplément)

Différentes charcuteries Italienne

Jambon de Parme
Coppa Di Parma
Bressaola



Plats froids: 2 à choisir

Rôti de porc - poulet - rosbeef
accompagnés de différentes sauces
Saumon en Bellevue et sa garniture *(supplément)*

Plateau de fromages

Assortiment de Cantal, Saint Nectaire, Bleu d'Auvergne

Buffet de desserts:

Assortiment de 4 mignardises *(choux, tartelette, ...)*
ou 3 mini desserts de saison (poirier, framboisier, ...)
ou demande spécifique sur devis

(pain compris)

Tarif: sur demande

BUFFET avec plat chaud - repas assis

Formule 4

Buffet d'entrées:

Assortiment de 4 entrées à choisir:

- Ex : Salade de boulgour, tomates et mozzarella
Salade de riz et poulet
Composée de poivrons grillés et courgettes marinées
Salade de haricots verts, pancetta et pommes de terre
Salade de blé et tomates séchées
Salade de penné, basilic et tomates
Salade de lentilles à la paysanne
Artichaut à la Contadina et légumes croquants

Différentes charcuteries de nos campagnes

- Jambon sec d'Auvergne
Saucisson
Terrine de campagne maison



Plats chauds: 1 à choisir

- Jambon cuit au four, et aligot
ou Truffade et saucisse des Combrailles *ou* Jambon sec
ou Pintade fermière façon chasseur, champignons, oignons glacés et lardons
ou Sauté de porc sauce aigre douce, carottes violettes et timbale de riz sauvage
ou Filet de poulet farci, jus au cidre, pomme fruit rôtie
ou Pavé de flétan, crème au poivre de Séchuan, gratin de panais
ou Fricassée de volaille au curry et aux petits légumes

Plateau de fromages

Assortiment de Cantal, Saint Nectaire, Bleu d'Auvergne

Desserts: 1 à choisir

- Tartelette aux fruits
Pompe aux Pommes
Salade de fruits frais
ou demande spécifique sur devis

(pain compris)

Tarif: sur demande

BUFFET avec plat chaud - repas assis

Formule 5

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
Saumon mariné à l'aneth et au citron vert
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 (*supplément*)

Différentes charcuteries Italienne

Jambon de Parme
Coppa Di Parma
Bressaola



Plats chauds: 1 à choisir

Jambon cuit au four, et aligot
ou Truffade et saucisse des Combrailles ou Jambon sec
ou Pintade fermière façon chasseur, champignons, oignons glacés et lardons
ou Sauté de porc sauce aigre douce, carottes violettes et timbale de riz sauvage
ou Filet de poulet farci, jus au cidre, pomme fruit rôtie
ou Pavé de flétan, crème au poivre de Séchuan, gratin de panais
ou Fricassée de volaille au curry et aux petits légumes

Plateau de fromages

Assortiment de Cantal, Saint Nectaire, Bleu d'Auvergne

Buffet de desserts:

Assortiment de 4 mignardises (*choux, tartelette, ...*)
ou 3 mini desserts de saison (poirier, framboisier, ...)
ou demande spécifique sur devis

(pain compris)

Tarif: sur demande

DEJEUNER & DINER

Formule REGIONALE

Entrées

Clafoutis au Bleu d'Auvergne

ou

Salade Auvergnate (*Cantal - noix - jambon*)

ou

Pounti (*viande de porc / pruneaux / feuille d'épinard*)

Plats

Truffade - charcuterie (*jambon sec*) - salade

ou

Saumon aux lentilles vertes

ou

Saucisse au porc des Combrailles et aligot

ou

Potée Auvergnate

Fromages

Assiette de fromages d'Auvergne

Desserts

Tarte aux myrtilles

ou

Pompe aux pommes

ou

Poire au vin et aux pruneaux

(pain compris)

Tarif: sur demande



DEJEUNER & DINER

Formule 2

Apéritif *en option*

Kir vin blanc à la mûre

Kir vin blanc à la mûre avec feuilletés ou toasts

Entrées

Terrine de volaille aux saveurs des bois et sa vinaigrette au romarin frais

ou

Saumon en Bellevue, glaçage citron, mayonnaise aux agrumes

ou

Salade Granny : pommes granny, noix, magret, pignons de pin et raisins



Plats

Pintade fermière façon chasseur, champignons, oignons glacés et lardons

ou

Sauté de porc sauce aigre douce, carotte violette et timbale de riz sauvage

ou

Filet de poulet farci, jus au cidre et pomme fruit rôtie

ou

Pavé de flétan, crème au poivre de Séchuan, gratin de panais

ou

Mousseline de grenadier aux petits pois sur Américaine légèrement safranée

Fromages

Assiette de fromages d'Auvergne



Desserts

Tarte au caramel beurre salée

ou

Moelleux au chocolat, pistaches et crème anglaise

ou

Entremet fruits rouges

(pain compris)

Tarif: sur demande

DEJEUNER & DINER

Formule 3

Apéritif en option

Kir vin blanc à la mûre

Kir vin blanc à la mûre avec feuilletés ou toasts

Entrées

Pressé de bœuf façon pot au feu aux cornichons et câpres, sauce gribiche

ou

Terrine aux 3 légumes, saumon mariné à l'aneth et toast de caviar d'aubergine

ou

Salade de croustillant autour du cochon et pancetta, vinaigrette balsamique

Poissons

Dos de cabillaud, coulis tomaté sur brunoise de légumes

ou

Pavé de lieu jaune au beurre d'agrumes, galette de maïs et soja



Viandes

Parmentier de canard gratiné façon crumble sur écrasée de vitelottes

ou

Noix de joue de porc, moutarde de Charroux, garniture de saison

ou

Suprême de poulet fermier au jambon d'Auvergne et cantal, jus à la sauge

Fromages

Assiette de fromages d'Auvergne

Desserts

Crème brûlée, fèves de Tonka

ou

Charlottine chocolat blanc et fruits rouges

ou

Pomme rôtie au miel et aux raisins sur sablé, coulis cannelle

ou

Forêt noire maison et coulis griottes

(pain compris)



Tarif: sur demande

DEJEUNER & DINER

Formule 4

Apéritif *en option*

Kir pétillant à la mûre

Kir pétillant à la mûre avec feuilletés ou toasts

Entrées

Terrine de pintadeau aux trompettes, chutney de figues, criski de pain de campagne

ou

Aumônière de saumon fumé, tartare de légumes sur mesclun et vinaigrette tomatée

ou

Pressé de canard confit, cœur de foie gras de canard, mesclun et vinaigrette aux fruits secs

Poissons

Filet de perche sur crème de petit pois, flan de légumes de saison

ou

Pavé de sandre, brunoise de légumes, beurre de crustacés

ou

Mousseline de sole, beurre blanc aux herbes fraîches



Viandes

Cuisse de canette, jus aux baies roses et ses garnitures de saison

ou

Parmentier de bœuf confit au vin rouge et ses garnitures de saison

ou

Pâtissière de veau en cuisson longue aux pleurotes



Fromages

Assiette de fromages d'Auvergne

Desserts

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

(pain compris)

Tarif: sur demande

DEJEUNER & DINER

Formule 5

Apéritif *en option*

Kir pétillant à la mûre

Kir pétillant à la mûre avec feuilletés

Entrées

Pastilla de pigeon et raisin, légèrement tiédi sur jus réduit

ou

Terrine de foie gras de canard, chutney d'oignons et raisins, briochette aux pavots

ou

Timbale d'escargots sur tombée d'épinards frais et fines herbes

Poissons

Papillote de gambas, fondue de jeunes poireaux et crème de carottes

ou

Saint-Jacques, confit d'oignons sur tranche de pain de campagne

Viandes

Filet mignon de veau aux cèpes et ses garnitures de saison

ou

Jambonnette de canard farci en crépine sur pommes de terre confites

ou

Croustillant de queue de bœuf et pieds de cochon, jus corsé et garnitures de saison

Fromages

Assiette de trilogie de fromages d'Auvergne, pruneaux et abricots moelleux

Desserts

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

(pain compris)

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 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.

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 30% 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 de 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 à votre demande peut-être assuré par notre personnel, celui-ci est assuré jusqu'à 16h30 ou 00h30 suivant le type de prestation est sauf indication contraire. Le service comprend l'installation, le service et le débarrasage. En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur et/ou cuisinier est facturée à 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.