



# Solignat

TRAITEUR

*Des réceptions à votre image...*

## Plaque

# PARTICULIERS

2019

[www.solignat-traiteur.fr](http://www.solignat-traiteur.fr)

63530 CHANAT LA MOUTEYRE

À 15 MIN. DE CLERMONT

AVEC LE SOUTIEN

La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

RDIM LIMAGNE  
& VOLCANS



## Le mot du chef

Notre laboratoire situé à Chanat La Mouteyre, aux portes de Clermont-Ferrand, nous permet un déplacement facile dans le lieu de votre choix.

Afin de satisfaire tous les palais, nous élaborons nos plats avec des produits frais de qualité (en favorisant le circuit court) selon vos attentes et la thématique désirée.

De 10 à 1000 personnes, nous proposons des prestations modulable pour tous les évènements : réception familiale, mariage, banquet associatif, dîner de gala, cocktail ou déjeuner d'affaires.

Pour chaque occasion, petite ou grande, de votre vie privée ou professionnelle, nous mettons notre savoir-faire à votre service pour faire de votre réception un moment inoubliable.

Nous restons à votre écoute pour concocter une formule sur-mesure.

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 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.



# Apéritif : 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.**

# Apéritif - Vos canapés

## Assortiment de feuilletés apéritif

Saucisse, poisson, fromage...

**Tarif : sur demande.**

## 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.**

## Assortiment de toasts

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

**Tarif : sur demande.**

## Pain surprise

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

**Tarif : sur demande.**

## Assortiments de mignardises sucrés

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

**Tarif : sur demande.**



# Apéritif - 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

**Tarif : sur demande.**

## 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

**Tarif : sur demande.**

## 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

**Tarif : sur demande.**



# Apéritif - 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)*

**Tarif : sur demande.**



## 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.**



# Formules cocktails déjeunatoires et dinatoires

« 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.

# 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 3,20 € TTC)*

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*

**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 3,20 € TTC)

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

**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 3,00 € TTC*)

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 3,20 € TTC*)

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

**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

**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 3,00 € TTC*)

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*

**Tarif : sur demande.**



# Déjeuner et dîner

## 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



**Tarif : sur demande.**

# Déjeuner et dîner

## FORMULE 2

### Option : apéritif

Kir vin blanc à la mûre *(Supplément sur demande)*

Kir vin blanc à la mûre avec feuilletés *(Supplément sur demande)*

### 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



**Tarif : sur demande.**

# Déjeuner et dîner

## FORMULE 3

### Option : apéritif

Kir vin blanc à la mûre *(supplément sur demande)*

Kir vin blanc à la mûre avec feuilletés *(Supplément sur demande)*

### 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 tomate 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*

Charlotte chocolat blanc et fruits rouges

*ou*

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

*ou*

Forêt noire maison et coulis griottes

**Tarifs** : Deux plats : **sur demande.**

Trois plats : **sur demande.**



# Déjeuner et dîner

## FORMULE 4

Option : apéritif

Kir pétillant à la mûre *(Supplément sur demande)*

Kir pétillant à la mûre avec feuilletés *(Supplément sur demande)*

### Entrées

Terrine de pintadeau aux trompettes, chutney de figues, Crispi 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

**Tarifs : Deux plats : sur demande.**

**Trois plats : sur demande.**





# Déjeuner et dîner

## FORMULE 5

### Option : apéritif

Kir pétillant à la mûre *(Supplément sur demande)*

Kir pétillant à la mûre avec feuilletés *(Supplément sur demande)*

### 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

**Tarifs : Deux plats : sur demande.**

Trois plats : **sur demande.**



# Conditions générales 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 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 minuit pour une prestation en soirée, ou 17h00 pour une prestation déjeuner

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 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.