

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.

Retrouvez maintenant tous nos mets élaborés avec nos meilleurs produits à la table de votre convenance, pour éveiller les papilles de vos invités.

De 10 à 1000 personnes, je vous propose une large gamme de prestations en fonction du type de manifestation que vous souhaitez mettre en place :

- vin d'honneur ou cocktail,
- repas familial,
- buffet champêtre,
- communion,
- baptême.

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 blanche et gilet noir, saura 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
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.



PLATEAUX REPAS

Formule simple

Différentes crudités
Viande froide (*ex : poulet*) accompagnée de sauce et chips
Fromage (*1 portion*)
Fruit
1 petit pain individuel - 50 cl d'eau plate

Formule régionale

Salade composée (*ex : pomme de terre, bleu d'Auvergne, jambon cru*)
Viande froide ou chaude (*ex : jambon braisé à l'os*) accompagnée de légumes
Fromage (*1 portion*)
Dessert (*ex : pompe aux pommes / tarte myrtilles*)
1 petit pain individuel - 50 cl d'eau plate

Formule traditionnelle

Entrée (*ex : terrine de campagne aux fruits secs*)
Viande froide ou chaude
(*ex : rôti de veau sur endives braisées au vinaigre balsamique*)
Fromage (*2 portions*)
Dessert (*ex : 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 - 75 cl en verre
Bouteille de vin blanc / rosé / rouge

Tarif : sur demande



APERITIF - Vos boissons

Formule soft - sans alcool

Cocktail sans alcool

ou

Assortiment de jus de fruits

Coca-cola

Eaux plates et pétillantes

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)*

Assortiment de jus de fruits - coca-cola

Eaux plates et pétillantes

Formule VINS pour repas ou cocktail dinatoire

Formule 1

Vin blanc et vin rouge d'Auvergne *(1 bouteille pour 4 personnes)*

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

Eaux plates et pétillantes *à discrétion*

Formule 2

Vin blanc Bourgogne aligoté ou Riesling *(1 bouteille pour 4 pers)*

Vin rouge Bourgogne Pinot noir ou Bordeaux *(1 bouteille pour 4 pers)*

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

Eaux plates et pétillantes *à discrétion*

Formule 3

Vin blanc Pouilly Fumé ou Chablis *(1 bouteille pour 4 pers)*

Vin rouge Haut médoc ou Saint-Joseph *(1 bouteille pour 4 pers)*

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...

Plaque de quiche ou pizza
une plaque de 60 / 70 pièces

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

Assortiment de toasts
Diverses charcuteries : jambon cru, saucisson... et toasts crudités

Plateau de canapés apéritif
Saumon fumé / mousse de canard pavot /
Tomate marinée et olive noire basilic / raifort et oeufs de truites ...

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

Assortiments de mignardises sucrés
Mini-choux, mini-éclairs...

Tarif : sur demande



APERITIF - Vos canapés à la carte

Les pièces salées froides

Asperge verte sur ricotta et pain noir
Ballottines de canard au foie gras
Bonbon de foie gras aux amandes
Briochette au bleu et pruneaux
Chaud froid de volaille sur barquette d'endives
Chèvre frais au paprika et aux raisins accompagnés de ses gressins
Cake au Bleu d'Auvergne et aux poires
Cake au chèvre, aux tomates confites et au basilic
Chips de pain d'épices et foie gras de canard
Courgettes farcies au bleu d'Auvergne et noix
Foie gras maison sur pain aux céréales
Galet de polenta et filet 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 club sandwich poivrons tomates sur pain aux noix
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 au poulet et curry
Tartelette de volaille à la moutarde de Charroux
Noix de pétoncle aux épices douces sur blinis
Pic de crevettes marinées au basilic
Piquillos farci au crabe
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
Tomate cocktail fourrée au caviar de hareng

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
Cube de saumon et mousse de panais
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 potimarrons et aux épices douces (*selon la saison*)

Les pièces sucrées

Brochette de fruits frais de saison
Cannelé
Carpaccio d'ananas (*selon la saison*)
Coupe de melon et sa menthe fraîche (*selon la saison*)
Crumble aux pommes et aux raisins
Financier aux griottes
Tartelette de crèmes brûlées
Mini-choux
Mini-éclairs (*vanille, chocolat et café*)
Mini-opéra
Mini Paris-brest
Moelleux chocolat
Muesli d'ananas au mascarpone
Pommes au miel et au pain d'épices
Riz au lait, framboises et spéculos
Salade de fruits frais
Tartelette aux fruits
Tartelette citron
Tiramisu aux fruits rouges
Verrine de fraises et sa menthe fraîche (*selon la saison*)



Tarif : sur demande

COCKTAILS DEJEUNATOIRE - DINATOIRE

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

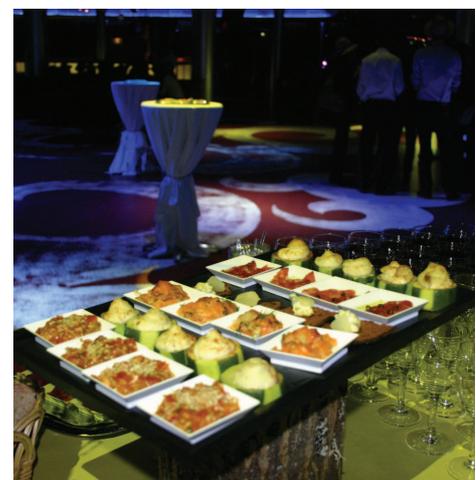
Formule gourmande

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

Formule 1

Assortiment de 4 salades composées suivant la saison

Ex : Salade de boulgour, tomates et mozzarella
Salade de riz, poulet et ananas
Composée de poivrons grillés et courgettes marinées
Salade de haricots verts, pancetta et pommes de terre nouvelle

Différentes charcuteries de nos campagnes

Jambon sec d'Auvergne
Saucisson
Terrine de campagne maison

Plats froids

Rôti de porc & poulet
accompagnés de différentes sauces

Saumon en Bellevue et sa garniture *(en supplément)*

Fromages d'Auvergne

Dessert

Tartelette aux fruits
ou Pompe aux Pommes
ou Salade de fruits frais

Pain compris



Tarif : sur demande

BUFFET

Formule 2

Entrées

Terrine de crevettes et coeur d'avocat
Salade de tagliatelles, gambas et orange
Ballotine de caille, coeur de foie gras et girolles
Assortiment de crudités (radis, melon, tomates) selon la saison
Saumon mariné à l'aneth et au citron vert

Terrine de foie gras de canard sur toast (*en supplément*)

Différentes charcuteries

Jambon sec d'Auvergne
Saucisson
Poitrine roulée

Plats froids

Rôti de porc & poulet
accompagnés de différentes sauces

Saumon en Bellevue et sa garniture (*en supplément*)

Fromages d'Auvergne

Buffet de desserts :

Desserts de saison (fraisier, framboisier, poirier, ...)

Pain compris



Tarif : sur demande

BUFFET

Formule 3

Entrées

Terrine de crevettes et coeur d'avocat
Salade de tagliatelles, gambas et orange
Ballotine de caille, coeur de foie gras et girolles
Assortiment de crudités (radis, melon, tomates) selon la saison
Saumon mariné à l'aneth et au citron vert

Terrine de foie gras de canard sur toast *(en supplément)*

Plats chauds

Jambon cuit au four, et aligot
ou
Truffade et saucisse d'Auvergne ou Jambon sec
ou
Pintade fermière façon chasseur, champignons, oignons glacés et lardons
ou
Sauté de porc à l'ananas, timbale de riz sauvage
ou
Filet de poulet farci d'une mousseline au Bleu d'Auvergne, 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

Buffet de fromages d'Auvergne

Buffet de desserts :

Desserts de saison (fraisier, framboisier, poirier, ...)

Pain compris

Tarif : sur demande



DEJEUNER ET DINER

Formule 1 - REGIONALE

Entrées

Pounti Auvergnat

ou

Clafoutis au Bleu d'Auvergne

ou

Salade Auvergnate

Plats

Truffade et Charcuterie

ou

Saumon aux lentilles vertes du Puy

ou

Potée Auvergnate

ou

Saucisse du Cantal et aligot

Fromages

Assiette de fromages d'Auvergne

Desserts

Tarte aux myrtilles

ou

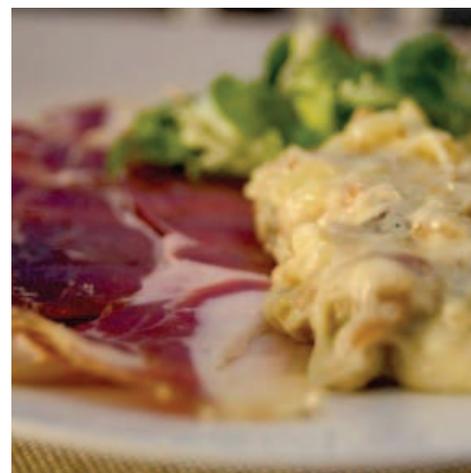
Pompe aux pommes

ou

Poire au vin et aux pruneaux

Pain compris

Tarif : sur demande



DEJEUNER ET DINER

Formule 2

Apéritif *en option*

Kir vin blanc à la mûre

OU

Kir vin blanc à la mûre avec feuilletés

Entrées

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

OU

Opéra de poisson, glaçage citron vert et coulis passion

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, carottes violettes et timbale de riz sauvage

OU

Filet de poulet farci d'une mousseline au Bleu d'Auvergne, 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

Banane rôtie à la vanille, biscuit coco et crème mascarpone

Tarif : sur demande



DEJEUNER ET DINER

Formule 3

Apéritif *en option*

Kir vin blanc à la mûre

ou

Kir vin blanc à la mûre avec feuilletés

Entrées

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

ou

Terrine aux 3 légumes, saumon mariné au citron vert et toast de caviar d'aubergine

ou

Salade de croustillant de pieds de cochon et pancetta, vinaigrette balsamique

Poissons

Wraps de fruits de mer sur jeune frisée, coulis tomate

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

Filet mignon de porc, sauce au miel et noisette

ou

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

Fromages

Assiette de fromages d'Auvergne affinés par Olivier Nivesse

Desserts

Crème brûlée, fèves de Tonka

ou

Charlotte chocolat blanc et fruits rouges

ou

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

ou

Forêt noire maison et coulis griottes



Tarif : sur demande

www.solignat-traiteur.fr

DEJEUNER ET DINER

Formule 4

Apéritif *en option*

Kir pétillant à la mûre

OU

Kir pétillant et ses différentes crèmes avec feuilletés

Entrées

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

OU

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

OU

Tourte de pintadeau aux cèpes, légèrement tiédi sur jus réduit aux saveurs de cèpes

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, coeur d'artichaut, beurre blanc aux herbes fraîches

Viandes

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

OU

Noix de joue de boeuf confite au vin rouge et ses garnitures de saison

OU

Pâtissière de veau en cuisson longue aux pleurotes

Fromages

Assiette de fromages d'Auvergne affinés par Olivier Nivisse

Desserts

Andoa (*mousse chocolat au lait et croustillant sésame sur biscuit aux fruits secs*)

OU

3 fruits rouges (*Mousse cassis, insert framboise sur biscuit blanc, nappage fraise*)

OU

César (*mousse pêche et nougat sur biscuit pistache*)

OU

Fraicheur menthe (*mousse chocolat blanc mentholé, insert fraise sur biscuit fruits secs*)



Tarif : sur demande

DEJEUNER ET DINER

Formule 5

Apéritif en option

Apéritif en option

Kir pétillant à la mûre

OU

Kir pétillant et ses différentes crèmes avec feuilletés

Entrées

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

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

OU

Pithivier de caille et duxelle de champignons

Poissons

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

OU

Duo de calamar farci et piquillos sur nage de crustacés

OU

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

Viandes

Filet mignon de veau aux cèpes et ses garnitures

OU

Jambonnette de canard, farci en crépine sur pommes de terre confites

OU

Croustillant de queue de boeuf et pieds de cochon, jus corsé

Fromages

Assiette de trilogie de fromages, pruneaux et abricots moelleux

Desserts

Andoa (*mousse chocolat au lait et croustillant sésame sur biscuit aux fruits secs*)

OU

3 fruits rouges (*Mousse cassis, insert framboise sur biscuit blanc, nappage fraise*)

OU

César (*mousse pêche et nougat sur biscuit pistache*)

OU

Fraicheur menthe (*mousse chocolat blanc mentholé, insert fraise sur biscuit fruits secs*)

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 tarifs indiqués sur les devis sont valables 3 mois à compter de la date d'envoi du devis au client. Tous nos prix s'entendent HT, frais de déplacement en sus et variables selon le lieu de la prestation ou de la livraison. Sous réserve de 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 16h00 pour une prestation de déjeuner et jusqu'à 00h00 pour une prestation en soirée sauf indication contraire précisé sur le devis.

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

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

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