

Solignat

TRAITEUR

DES RECEPTIONS à votre image

Plaquette « Mariage »
2018 - 2019

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.

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: 3,50 € 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)*

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 chiffonnade de saumon fumé sur crème citron
Mini clafoutis aux herbes, bressaola 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 - 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 Élégance

Assortiment de feuilletés apéritif

Saucisse, poisson, fromage...

Assortiment de toasts salés (exemple en assortiment)

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 chiffonnade de saumon fumé sur crème citron
Mini clafoutis aux herbes, bressaola et fromage frais
Brochette de poivrons, amande et basilic
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: 14,50 € 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*

A 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: 2,50 € TTC *par personne*



PANINI

Jambon et Saint-nectaire
Chèvre et tomate

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



ATELIER JAMBON SEC

Découpe de jambon sec
Accompagné de pain de campagne tranché

Tarif: 1 pièce: 2,50 € 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 6 mignardises (mini choux, tartelette...)
ou
2 desserts présentés en étage:
Framboisier
ou Léopard (Bavaroise fruits de la passion, coulis mangue, biscuit chocolat noir et praliné)
ou Tanzania (biscuit Saccher, ganache chocolat noir et mousse chocolat noir de Tanzanie)
ou Provence (crème de nougat, compotée d'abricot, biscuit joconde pistache)
ou Japon (Bavaroise au citron, cerises amarena, biscuit amandes torréfiées et coulis de fraise)
ou Royal (Mousse chocolat noisette, poires caramélisées, nougatine tendre et sablé breton)

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 crémés
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, crèmeux 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
Framboisier

ou Léopard (Bavaroise fruits de la passion, coulis mangue, biscuit chocolat noir et praliné)

ou Tanzania (biscuit Saccher, ganache chocolat noir et mousse chocolat noir de Tanzanie)

ou Provence (crème de nougat, compotée d'abricot, biscuit joconde pistache)

ou Japon (Bavaroise au citron, cerises amarena, biscuit amandes torréfiées et coulis de fraise)

ou Royal (Mousse chocolat noisette, poires caramélisées, nougatine tendre et sablé breton)



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

Emincé 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
Framboisier

ou Léopard (Bavaroise fruits de la passion, coulis mangue, biscuit chocolat noir et praliné)

ou Tanzania (biscuit Saccher, ganache chocolat noir et mousse chocolat noir de Tanzanie)

ou Provence (crème de nougat, compotée d'abricot, biscuit joconde pistache)

ou Japon (Bavaroise au citron, cerises amarena, biscuit amandes torréfiées et coulis de fraise)

ou Royal (Mousse chocolat noisette, poires caramélisées, nougatine tendre et sablé breton)

Amuse bouche / entrée / poisson ou viande / fromage / dessert :
47,00 € TTC par personne.

Amuse bouche / entrée / poisson / viande / fromage / dessert :
53,00 € 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

ou

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

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
Framboisier

ou Léopard (Bavaroise fruits de la passion, coulis mangue, biscuit chocolat noir et praliné)

ou Tanzania (biscuit Saccher, ganache chocolat noir et mousse chocolat noir de Tanzanie)

ou Provence (crème de nougat, compotée d'abricot, biscuit joconde pistache)

ou Japon (Bavaroise au citron, cerises amarena, biscuit amandes torréfiées et coulis de fraise)

ou Royal (Mousse chocolat noisette, poires caramélisées, nougatine tendre et sablé breton)



Amuse bouche / entrée / poisson ou viande / fromage / dessert :
53,00 € TTC par personne.

Amuse bouche / entrée / poisson / viande / fromage / dessert :
59,00 € 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 *Soft*

Eau plate et gazeuse en bouteille verre

Buffet de café / thé / tisane

Tarif*: **4,00 € 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*: **9,90 € 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*: **12,00 € 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.

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*: **12,90 € 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.**

LE PETIT PLUS

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

2 choux par personne

Tarif : **4,00 € 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.

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 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 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.