

# VOS RECEPTIONS 2026

*Solignat*  
TRAITEUR

*Des réceptions à votre image*

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

# VOS RÉCEPTIONS 2026

## SOMMAIRE

LE MOT DU CHEF .....	P.3
ORGANISATION ET PRESTATIONS OPTIONNELLES .....	P.4
BOISSONS APÉRITIF .....	P.5
CANAPÉS À LA CARTE .....	P. 6 à 8
COCKTAILS « clés en main » .....	P.9
BUFFETS FROIDS .....	P.10 à 12
BUFFETS avec plat chaud .....	P.13/14
MENUS repas assis .....	P. 15 à 19
EN IMAGES .....	P.20 / 21
ALLERGÈNES .....	P.22
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ....	P.23



## LE MOT DU CHEF

Depuis 2010, Solignat Traiteur vous propose des formules adaptées à chaque évènement de votre vie personnelle ou professionnelle (mariage, cocktails, repas associatifs ou gala...).

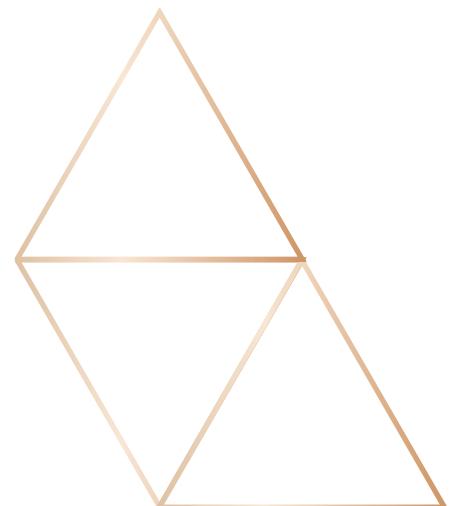
Afin de vous satisfaire, nous élaborons nos plats avec des produits frais et de qualité (en favorisant le circuit court).

De par notre expérience, nous avons à cœur de vous accompagner et de vous conseiller dans l'organisation et la réalisation de vos rassemblements. Au fil des pages de cette plaquette, nous souhaitons vous donner quelques clés pour composer la formule qui vous convient le mieux.

Qualité et disponibilité, tels sont nos points forts pour que vous profitiez pleinement de vos convives sans vous soucier du reste.

Au plaisir de se rencontrer prochainement...

*Jean-François Solignat  
et son équipe*



# ORGANISATION ET OPTIONS

## PLATS À RETIRER DANS NOS LOCAUX

Les tarifs indiqués sont TTC et s'entendent hors service, hors vaisselle et hors livraison. Le minimum de commande est indiqué pour chaque formule.

Votre commande est à enlever à notre laboratoire de Chanat-la-Mouteyre à un horaire convenu ensemble.

Les plats qui nécessitent une remise en température sont présentés dans des barquettes aluminium qui passent au four.

Les pièces cocktails sont dressées sur des plateaux jetables.

## LIVRAISON DES COMMANDES



Sur demande, selon nos disponibilités et le nombre de convives, nous pouvons effectuer la livraison de votre commande sur le lieu de votre choix.

Des frais de déplacement sont à prévoir en supplément. Ces derniers sont calculés en fonction de la distance depuis notre laboratoire.

## PRESTATIONS AVEC SERVICE



Si vous souhaitez que nous assurons le service, nous vous ferons une proposition personnalisée en fonction du nombre de convives, du lieu de la réception et de la formule sélectionnée.

**Notre personnel** professionnel saura répondre à vos attentes.

Un chef de rang sera votre interlocuteur privilégié et fera le lien entre la cuisine et l'équipe de service.

### Vaisselle

Lorsque nous proposons des prestations avec le service, le matériel suivant est inclus :

- **Apéritif / cocktail** : présentation des pièces dans des matériaux réutilisables (verre, porcelaine etc...), verrerie, nappage des buffets en intissé, serviettes cocktails et décoration des buffets.
- **Repas assis** (buffet ou service à table) : nappage des buffets, vaisselle (couverts, assiettes, verrerie), serviettes intissées ou en tissu (selon menu)

### Focus sur les cuisines

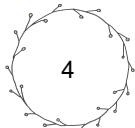
Si le lieu ne possède pas de cuisine équipée, un devis sera établi pour la location du matériel nécessaire au bon déroulement de votre repas.

### Temps de service

Le service du repas assuré par nos équipes est prévu jusqu'à 00h00 ou 00h30 (selon formule) pour les réceptions en soirée et 16h30 ou 17h00 pour les réceptions du midi.

Pour les cocktails, nous calculons le temps de service en fonction du nombre de pièces choisies.

Au delà, des heures supplémentaires seront facturées (voir Conditions Générales de Vente page 23).



# BOISSONS APÉRITIF

## LES FORMULES

### *Formule soft. sans alcool*

Cocktail sans alcool  
(Virgin mojitos, thé glacé, citronnade)  
*ou*

Assortiment de jus de fruits de la  
Maison Bissardon

Soda  
Eaux plates et pétillantes

**Tarif : SUR DEMANDE**

### *Formule avec alcool*

Kir méthode champenoise et ses crèmes  
- 2 verres par personne -  
ou

Cocktail de notre sélection  
(ex : punch - sangria - marquisette)  
- 2 verres par personne -

Assortiment de jus de fruits de la Maison  
Bissardon  
Eaux plates et pétillantes

**Tarif : SUR DEMANDE**

*A savoir*

Les tarifs s'entendent hors verrerie  
et hors service.

Minimum 15 personnes

# CANAPÉS A LA CARTE

## LES « CLASSIQUES »

|| Des pièces intemporelles (pain surprise, toasts, cake...) qui feront l'unanimité auprès de vos invités ! ||

### Assortiment de feuilletés apéritif

- Saucisse, poisson, fromage...

**Tarif : SUR DEMANDE**

### Plaque de quiches

**Tarif : SUR DEMANDE**

### Plaque de pizzas

**Tarif : SUR DEMANDE**

### Assortiment de cakes et brioches

- Brioche aux grattons
- Brioche au Bleu d'Auvergne
- Cake au chèvre, tomates confites et basilic
- Cake au Bleu d'Auvergne et poires

**Tarif : SUR DEMANDE**

### Assortiment de toasts salés (exemples en assortiment)

- Mini-cake aux olives, chèvres, tomates marinées et basilic
- Mini-clafoutis aux herbes, bressaola et fromage frais
- Toast de crevettes et moutarde à l'ancienne
- Saumon
- Mousse de canard etc..

**Tarif : SUR DEMANDE**

### Pain surprise

- Diverses charcuteries - mousse de canard - saumon fumé

**Tarif : SUR DEMANDE**



## PIÈCES « ÉLÉGANCE » FROIDES

Minimum 15 pièces de chaque variété



Le mix gagnant entre pièces classiques et pièces originales. Burger, cuillères, tartelette, club sandwich, ces bouchées jouent avec les saveurs, les formes et les couleurs.

Il n'y en aura pour tous les goûts !

TERRE

MER

VÉGÉ

TERRE

MER

VÉGÉ



*Exemple de pièces proposées selon les saisons et le marché du Chef.*

### Pièces salées froides

- Asperge verte sur ricotta et pain noir
- Toast croustillant d'oeuf mimosa et chips de poitrine roulée
- Galet de polenta et filet de caille
- Burger revisité boeuf, tomates et basilic
- Tartelette de volaille à la moutarde de Charroux
- Burger magret fumé et roquette
- Guacamole et chips au jambon d'Auvergne
- Sablé à la noisette, crème citron vert et Saint-Jacques Bretonne marinée au yuzu
- Club-sandwich saumon mariné et purée de mangue
- Blini au fromage frais et au miel, pétoncle juste snackée
- Navette de tartare de lotte cuite aux herbes fraîches
- Profiterole de brandade de morue froide et piment d'Espelette
- Pic de crevette marinée au basilic
- Eclair saumon et paprika
- Burger végétarien : courgettes marinées, tomates et basilic
- Sablé parmesan, noix et chèvre
- Tian de courgettes, tomates confites et mozza en pic

**Tarif : SUR DEMANDE**

### Cuillères et verrines

- Carpaccio de boeuf, Cantal vieux et brisures de fruits secs
- Mousse de brocolis, jambon d'Auvergne
- Caviar d'aubergine, ricotta et poitrine roulée
- Tartare de boeuf aux câpres, demi-oeuf de caille et fines herbes
- Verrine de tartare de cabillaud, crème et zeste de citron vert
- Cuillère de Saint-Jacques mi-cuite au citron et à la ciboulette
- Ceviché de bar au yuzu et perles de citron
- Mousse de betterave rouge sur thon frais mariné
- Tiramisu crevettes et curry au mascarpone
- Taboulé au crabe et œufs de saumon
- Verrine de crudités de saison
- Salpicon de tomates sur tapenade et sésames grillés
- Mousse de butternut et pignons de pins grillés (selon saison)
- Cappuccino glacé de carottes et cumin, brisures de noisettes
- Tiramisu tomates et crème mascarpone au chèvre frais et aux fruits secs

**Tarif : SUR DEMANDE**

### Pièces à base de foie gras

- Mini-pomme d'amour de foie gras sur pain d'épices
- Toast de foie gras et pomme Granny Smith acidulée
- Foie gras maison sur pain aux céréales
- Verrine de mousse de foie gras, compotée de pommes

**Tarif : SUR DEMANDE**

## PIÈCES « ÉLÉGANCE » A FAIRE RECHAUFFER

Minimum 15 pièces de chaque variété

*Exemple de pièces proposées selon les saisons et le marché du Chef.*

**Pièces chaudes - à remettre en température par vos soins**

- Boudin créole et pommes acidulées
- Brochette de poulet aux cacahuètes (variante au miel possible)
- Brochette de poulet mariné et ananas
- Aiguillette de canard, miel et abricots moelleux
- Brochette de magret de canard et poivrons
- Brochette de boeuf mariné au saté
- Accras de morue
- Beignet de crevettes sauce piquante
- Samossa de patates douces et chèvre (selon saison)
- Ragout de lotte au curcuma à l'ancienne
- Petits légumes farcis aux trompettes
- Velouté de potimarron aux épices douces (selon saison)
- Muffin aux légumes

**Tarif : SUR DEMANDE**

## CÔTÉ SUCRÉ

### Mignardises

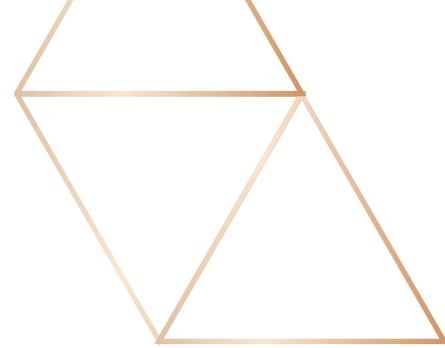
- Paris-Brest
- Baba au rhum
- Moelleux au chocolat
- Chou croustillant praliné
- Tartelette citron meringuée
- Tropézienne
- Palet crémeux aux fruits
- Financier : nature, pistache, framboise
- Tartelette aux fruits
- Tartelette caramel cacahuètes
- Carpaccio d'ananas (selon saison)
- Verrine de fraises ou melon à la menthe fraîche (selon saison)

**Tarif : SUR DEMANDE**



# FORMULES « clés en main »

## COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE



“ Le cocktail debout est idéal pour partager un moment de convivialité sans les aléas des préparatifs. Pour composer votre formule, il vous suffit de sélectionner les pièces dans les pages “Canapés à la carte”. Nos formules sont totalement modulables sur demande. ”

### FORMULE CLASSIQUE

**14 pièces par personne**  
selon l'assortiment du Chef

- 8 pièces salées froides : 4 *pièces salées et 4 cuillères / verrines*
- Plateau de fromages d'Auvergne et pain de campagne tranché : 2 *pièces en assortiment*
- 4 pièces sucrées

**Tarif : SUR DEMANDE**

### FORMULE TRADITION

**15 pièces par personne**  
selon l'assortiment du Chef

- 5 pièces salées froides : 3 *pièces salées et 2 cuillères / verrines*
- Plateau de charcuterie d'Auvergne et pain de campagne tranché : 2 *pièces en assortiment*
- 2 pièces salées chaudes
- Plateau de fromages d'Auvergne et pain de campagne : 2 *pièces en assortiment*
- 4 pièces sucrées

**Tarif : SUR DEMANDE**

### FORMULE GOURMANDE

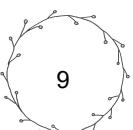
**18 pièces par personne**  
selon l'assortiment du Chef

- 7 pièces salées froides : 4 *pièces salées et 3 cuillères / verrines*
- Plateau de charcuterie d'Auvergne et pain de campagne tranché : 2 *pièces en assortiment*
- 2 pièces salées chaudes
- Plateau de fromages d'Auvergne et pain de campagne : 2 *pièces en assortiment*
- 5 pièces sucrées

**Tarif : SUR DEMANDE**

### CONDITIONS

- Commande pour 15 personnes minimum
- Tarifs hors service, hors vaisselle (pièces sur plateaux jetables)
- A retirer dans notre laboratoire



### OPTIONS VAISSELLE / SERVICE

Devis sur demande

# BUFFET FROID // Repas assis

Le buffet offre de nombreux avantages : convivialité et choix !

Nos formules s'adaptent à vos envies et à la saison : 100% froid ou avec plat chaud.



## FORMULE « 1 »

### BUFFET D'ENTRÉES : 2 variétés à choisir

Salade de haricots verts, coppa, maïs et tomates

Salade de penné et basilic

Salade de riz, olives, thon et fines herbes

Salade de blé, saumon fumé et crème acidulée

Salade de lentilles vertes, jambon d'Auvergne et œufs durs

Selon saison :

- Courgettes, tomates, aubergines marinées
- Ou Melon et pastèque en duo
- Ou Bâtonnets de légumes croquants (carottes, choux-fleurs, concombre...)

### PLATEAU DE CHARCUTERIE DE NOS CAMPAGNES : exemples

Jambon sec d'Auvergne

Saucisson

Terrine de campagne maison



### VIANDE FROIDE : 1 variété à choisir

Rôti de porc - poulet - rosbeef - veau

accompagnés de condiments (mayonnaise, moutarde...)

Saumon en Bellevue et sa garniture (supplément 3,20 € TTC)

### PLATEAU DE FROMAGES : exemples

Assortiment de Saint Nectaire & Bleu d'Auvergne

### DESSERTS : 1 variété à choisir

Tartelette aux fruits

Pompe aux pommes

Salade de fruits frais

ou demande spécifique sur devis (avec supplément)

Pain compris



### Tarif : SUR DEMANDE

- Commande pour 15 personnes minimum
- Tarif hors service, hors vaisselle
- A retirer dans notre laboratoire

### OPTIONS VAISSELLE / SERVICE

Devis sur demande

# BUFFET FROID (suite)

## FORMULE « 2 »

### BUFFET D'ENTRÉES : 4 variétés à choisir

Salade de haricots verts, coppa, maïs et tomates

Salade de penné et basilic

Salade de riz, olives, thon et fines herbes

Salade de blé, saumon fumé et crème acidulée

Salade de lentilles vertes, jambon d'Auvergne et œufs durs

*Selon saison :*

- Courgettes, tomates, aubergines marinées
- Ou Melon et pastèque en duo
- Ou Bâtonnets de légumes croquants (carottes, choux-fleurs, concombre...)

### PLATEAU DE CHARCUTERIE DE NOS CAMPAGNES : exemples

Jambon sec d'Auvergne

Saucisson

Terrine de campagne maison

### VIANDE FROIDE : 2 variétés à choisir

Rôti de porc - poulet - rosbeef - veau

accompagnés de condiments (mayonnaise, moutarde...)

Saumon en Bellevue et sa garniture (*supplément 3,20 €*)

### PLATEAU DE FROMAGES : exemples

Assortiment de Saint Nectaire & Bleu d'Auvergne

### DESSERTS : 1 variété à choisir

Tartelette aux fruits

*ou* Pompe aux pommes

*ou* Salade de fruits frais

*ou demande spécifique sur devis (avec supplément)*

Pain compris



### Tarif : SUR DEMANDE

- Commande pour 15 personnes minimum
- Tarif hors service, hors vaisselle
- A retirer dans notre laboratoire



### OPTIONS VAISSELLE / SERVICE

Devis sur demande

# BUFFET FROID (suite)

## FORMULE « 3 »

### BUFFET D'ENTRÉES : Assortiment

Terrine de sole et ses petits légumes

Salade de farfalles, tomates et mozzarella au basilic

Feuilleté de viande à l'ancienne et ses dés de foie gras

Saumon mi-fumé du Sichon, blinis et 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 €*)

### PLATEAU DE CHARCUTERIE DE NOS CAMPAGNES

Jambon sec d'Auvergne

Saucisson

Terrine de campagne maison

### VIANDE FROIDE : 2 variétés à choisir

Rôti de porc - poulet - rosbeef - veau

accompagnés de condiments (mayonnaise, moutarde...)

Saumon en Bellevue et sa garniture (*supplément 3,20 € TTC*)

### PLATEAU DE FROMAGES : exemples

Assortiment de Saint Nectaire, Bleu d'Auvergne et Cantal

### DESSERTS : 1 variété à choisir

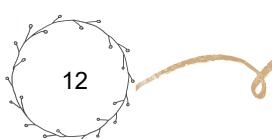
Assortiment de 4 mignardises : *tartelette, choux, moelleux chocolat etc...*

ou

3 mini-desserts de saison (*framboisier, poirier etc...*)

ou demande spécifique sur devis (avec supplément)

Pain compris



### Tarif : SUR DEMANDE

- Commande pour 15 personnes minimum
- Tarif hors service, hors vaisselle
- A retirer dans notre laboratoire

### OPTIONS VAISSELLE / SERVICE

Devis sur demande

# BUFFET AVEC PLAT CHAUD

## Repas assis

### FORMULE « 4 »

#### BUFFET D'ENTRÉES : 4 variétés à choisir

Salade de haricots verts, coppa, maïs et tomates  
Salade de penné et basilic  
Salade de riz, olives, thon et fines herbes  
Salade de blé, saumon fumé et crème acidulée  
Salade de lentilles vertes, jambon d'Auvergne et œufs durs

*Selon saison :*

- Courgettes, tomates, aubergines marinées
- Ou Melon et pastèque en duo
- Ou Bâtonnets de légumes croquants (carottes, choux-fleurs, concombre...)

#### PLATEAU DE CHARCUTERIE DE NOS CAMPAGNES

Jambon sec d'Auvergne  
Saucisson  
Terrine de campagne maison

#### PLATS CHAUDS : 1 plat à choisir - à réchauffer par vos soins

Jambon cuit au four, et aligot  
*ou* Truffade et saucisse des Combrailles ou Jambon sec  
*ou* Blanquette de veau aux pleurotes et son risotto de champignons  
*ou* Suprême de pintade et ses garnitures forestières (champignons, lardons)  
*ou* Sauté de porcelet au pain d'épices et garnitures de saison  
*ou* Escalope de saumon sur lentilles vertes, crémeux à l'oseille  
*ou* Timbale de poisson, cœur écrevisses, coulis crustacés, garnitures de saison

#### PLATEAU DE FROMAGES : exemples

Assortiment de Saint Nectaire & Bleu d'Auvergne

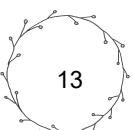
#### DESSERTS : 1 variété à choisir

Tartelette aux fruits  
*ou* Pompe aux pommes  
*ou* Salade de fruits frais  
  
*ou demande spécifique sur devis (avec supplément)*  
  
Pain compris



#### Tarif : SUR DEMANDE

- Commande pour 15 personnes minimum
- Tarif hors service, hors vaisselle
- A retirer dans notre laboratoire
- Menu unique pour l'ensemble de vos convives



#### OPTIONS VAISSELLE / SERVICE

Devis sur demande

# BUFFET AVEC PLAT CHAUD

## Repas assis (suite)

### FORMULE « 5 »

#### BUFFET D'ENTRÉES : 4 variétés à choisir

Terrine de sole et ses petits légumes

Salade de farfalles, tomates et mozzarella au basilic

Feuilleté de viande à l'ancienne et ses dés de foie gras

Saumon mi-fumé du Sichon, blinis et 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 €*)



#### PLATEAU DE CHARCUTERIE DE NOS CAMPAGNES : *exemples*

Jambon sec d'Auvergne

Saucisson

Terrine de campagne maison

#### PLATS CHAUDS : 1 plat à choisir - à réchauffer par vos soins

Jambon cuit au four, et aligot

ou Truffade et saucisse des Combrailles ou Jambon sec

ou Blanquette de veau aux pleurotes et son risotto de champignons

ou Suprême de pintade et ses garnitures forestières (champignons, lardons)

ou Sauté de porcelet au pain d'épices et garnitures de saison

ou Escalope de saumon sur lentilles vertes, crémeux à l'oseille

ou Timbale de poisson, cœur écrevisses, coulis crustacés,

garnitures de saison



#### PLATEAU DE FROMAGES : *exemples*

Assortiment de Saint Nectaire & Bleu d'Auvergne

#### DESSERTS : 1 variété à choisir

Assortiment de 4 mignardises : *tartelette, choux, etc...*

ou

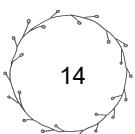
3 mini-desserts de saison (*framboisier, poirier etc...*)

ou demande spécifique sur devis (*avec supplément*)

Pain compris

#### Tarif : SUR DEMANDE

- Commande pour 15 personnes minimum
- Tarif hors service, hors vaisselle
- A retirer dans notre laboratoire
- Menu unique pour l'ensemble de vos convives



#### OPTIONS VAISSELLE / SERVICE

Devis sur demande

# DÉJEUNER ET DINER

“ Repas intimiste ou festif, toutes les occasions sont bonnes pour se retrouver autour d'un bon repas. Afin de satisfaire tous les palais, nous proposons des menus variés : régionaux, traditionnels ou plus élaborés. ”

## MENU AUVERGNAT

### ENTRÉES

Clafoutis au Bleu d'Auvergne  
ou  
Salade Auvergnate (Cantal - noix - jambon)  
ou  
Pounti (viande de porc / pruneaux / feuilles d'épinards)

### PLATS

Truffade - charcuterie (jambon sec) - salade  
ou  
Saumon aux lentilles vertes  
ou  
Saucisse au porc des Combrailles et aligot  
ou  
Potée Auvergnate

### FROMAGES

Duo de fromages d'Auvergne

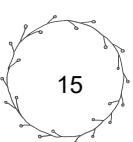
### DESSERTS

Tarte aux myrtilles  
ou  
Pompe aux pommes  
ou  
Poire au vin et aux pruneaux  
  
Pain compris



### Tarif : SUR DEMANDE

- Commande pour 15 personnes minimum
- Tarif hors service, hors vaisselle
- A retirer dans notre laboratoire
- Menu unique pour l'ensemble de vos convives



### OPTIONS VAISSELLE / SERVICE

Devis sur demande

# DÉJEUNER ET DINER (suite)

## FORMULE « 2 »

### Option apéritif à table

- Kir vin blanc à la mûre ou cassis : SUR DEMANDE
- Kir vin blanc à la mûre ou cassis et ses feuilletés : SUR DEMANDE

### ENTRÉES

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

ou

Saumon Bellevue, glaçage citron, mayonnaise aux agrumes

ou

Salade granny : pommes granny, noix, magrets, pignons de pins et raisins

### PLATS

Blanquette de veau aux pleurotes et son risotto de champignons

ou

Suprême de pintade et ses garnitures forestières (champignons, lardons)

ou

Sauté de porcelet au pain d'épices et ses garnitures de saison

ou

Escalope de saumon sur lentilles vertes, crémeux à l'oseille

ou

Timbale de poisson, cœur écrevisses, coulis crustacés et ses garnitures de saison

### FROMAGES

Assiette de fromages d'Auvergne

### DESSERTS

Tarte au chocolat, coulis caramel et éclats de nougatine

ou

Crème brûlée au pain d'épices

ou

Finger cake aux fruits rouges

Pain compris



### Tarif : SUR DEMANDE

- Commande pour 15 personnes minimum
- Tarif hors service, hors vaisselle
- A retirer dans notre laboratoire
- Menu unique pour l'ensemble de vos convives

# DÉJEUNER ET DINER (suite)

## FORMULE « 3 »



### Option apéritif à table

- Kir vin blanc à la mûre ou cassis : SUR DEMANDE
- Kir vin blanc à la mûre ou cassis et ses feuilletés : SUR DEMANDE

### ENTRÉES

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

Terrine aux trois 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 écrasé de vitelottes  
*ou*

Noix de joue de porc à la moutarde de Charroux  
*ou*

Suprême de poulet fermier au jambon d'Auvergne et Cantal, jus à la sauge et garnitures de saison

### FROMAGES

Assiette de fromages d'Auvergne

### DESSERTS

Charlottine façon tiramisu revisité  
*ou*

Pomme rôtie au miel et aux raisins sur sablé, coulis à la cannelle  
*ou*

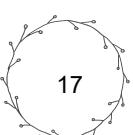
Forêt noire et coulis aux griottes

Pain compris

### Tarifs :

- **Deux plats** (entrée, poisson ou viande, fromage, dessert) :  
**SUR DEMANDE**
- **Trois plats** (entrée, poisson, viande, fromage, dessert) :  
**SUR DEMANDE**

- Commande pour 15 personnes minimum
- Tarifs hors service, hors vaisselle
- A retirer dans notre laboratoire
- Menu unique pour l'ensemble de vos convives



### OPTIONS VAISSELLE / SERVICE

Devis sur demande

# DÉJEUNER ET DINER (suite)

## FORMULE « 4 »

### Option apéritif à table

- Kir vin blanc à la mûre ou cassis : SUR DEMANDE
- Kir vin blanc à la mûre ou cassis et ses feuilletés : SUR DEMANDE

### ENTRÉES

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

ou

Duo de saumon mi-fumé du Sichon et saumon mariné

ou

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

ou

Verrine de mousse de crevettes, beurre et blinis

### POISSONS

Filet de perche sur crème de petits 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 cannette, jus aux baies roses et garnitures de saison

ou

Parmentier de boeuf confit au vin rouge et garnitures de saison

ou

Patissière de veau aux pleurotes et garnitures de saison

### FROMAGES

Trilogie de fromages d'Auvergne, pruneaux et abricots

### DESSERTS

Framboisier ou Fraisier (selon saison)

ou

Exo-mangue : *biscuit chocolat noir, croustillant praliné, confit mangue acidulée et mousse exotique*

ou

Pista-fruits : *financier pistache, croustillant chocolat blanc, confit de fruits rouges et ganache montée pistache*

ou

3 chocolats : *biscuit chocolat, crémeux chocolat noir, mousse chocolat au lait et ganache montée ivoire*

Pain compris



### Tarifs :

- **Deux plats** (entrée, poisson ou viande, fromage, dessert) :  
**SUR DEMANDE**

- **Trois plats** (entrée, poisson, viande, fromage, dessert) :  
**SUR DEMANDE**

- Commande pour 15 personnes minimum
- Tarifs hors service, hors vaisselle
- A retirer dans notre laboratoire
- Menu unique pour l'ensemble de vos convives

### OPTIONS VAISSELLE / SERVICE

Devis sur demande

# DÉJEUNER ET DINER (suite)

## FORMULE « 5 »

### Option apéritif à table

- Kir vin blanc à la mûre ou chataigne : SUR DEMANDE
- Kir vin blanc à la mûre ou chataigne et ses feuilletés : SUR DEMANDE



### ENTRÉES

Pastilla de pigeon et raisins légèrement tiédi et jus réduit  
ou

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

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

### POISSONS

Papillote de gambas à l'américaine, fondue de jeunes poireaux  
ou

Bruschetta de Saint-Jacques, tapenade et coulis aux fines herbes

### VIANDES

Filet mignon de veau aux cèpes et ses garnitures de saison  
ou

Jambonneau de canard farci en crêpine, pommes de terre confites  
ou

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

### FROMAGES

Trilogie de fromages d'Auvergne, pruneaux et abricots

### DESSERTS

Framboisier ou Fraisier (selon saison)  
ou

Exo-mangue : *biscuit chocolat noir, croustillant praliné, confit mangue acidulée et mousse exotique*  
ou

Pista-fruits : *financier pistache, croustillant chocolat blanc, confit de fruits rouges et ganache montée pistache*  
ou

3 chocolats : *biscuit chocolat, crèmeux chocolat noir, mousse chocolat au lait et ganache montée ivoire*

Pain compris



### Tarifs :

- **Deux plats** (entrée, poisson ou viande, fromage, dessert) :

**SUR DEMANDE**

- **Trois plats** (entrée, poisson, viande, fromage, dessert) :

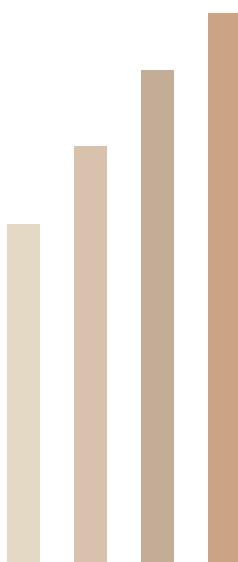
**SUR DEMANDE**

- Commande pour 15 personnes minimum
- Tarifs hors service, hors vaisselle
- A retirer dans notre laboratoire
- Menu unique pour l'ensemble de vos convives

### OPTIONS VAISSELLE / SERVICE

Devis sur demande

# QUELQUES CRÉATIONS EN IMAGES



**“**  
*La bonne cuisine est honnête, sincère et simple*  
**”**



*À bientôt autour  
d'un bon repas*

# LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Voici la liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques.

LISTE DES ALLERGÈNES	EXCLUSIONS
<b>Céréales</b> contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sirop de glucose à base de blé y compris le dextrose</li> <li>Maltodextrines à base de blé</li> <li>Sirop de glucose à base d'orge</li> <li>Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques</li> </ul>
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	
<b>Oeufs</b> et produits à base d'oeufs	
Poissons et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtycolle
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide	
<b>Soja</b> et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> <li>Huile et graisse de soja entièrement raffinées</li> <li>Tocophérols mixtes naturels</li> <li>Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja</li> <li>Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja</li> </ul>
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	<p><b>Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.</b></p> <p>À noter que l'allergie alimentaire implique une réaction anormale du système immunitaire (démangeaisons et un gonflement du visage, des lèvres, de la bouche et de la gorge, avec un essoufflement ou une respiration sifflante), alors que l'intolérance provoque une gêne sans conséquence grave.</p>
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	
Anthydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de mg/kg ou mg/l	
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	



# 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.

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
- Solde à réception de la facture.

Toutes les factures sont payables au comptant, la semaine suivant la réception. Le non règlement des échéances entraînera 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.

## Caution matériel / vaisselle

Nous demandons un chèque de caution de 500 € (non encaissé). Ce dernier sera rendu en intégralité si aucun dégât n'est constaté.

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 détrira 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 majeur (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).

En cas de crise sanitaire ou situation exceptionnelle (épidémie, confinement etc, nous ferons notre possible pour rechercher conjointement une nouvelle date pour votre événement. Aussi, aucun acompte ne sera remboursé.

## Le Service

Le service est assuré par notre personnel, celui-ci est assuré jusqu'à 00h00 ou 00h30 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.





*Nous contacter*

Solignat Traiteur  
18 av. des Volcans | 63530 Chanat la Mouteyre

04 73 62 11 08  
[contact@solignat-traiteur.fr](mailto:contact@solignat-traiteur.fr)  
[www.solignat-traiteur.fr](http://www.solignat-traiteur.fr)