

VOS RECEPTIONS
2026

Solignat
TRAITEUR



Des réceptions à votre image

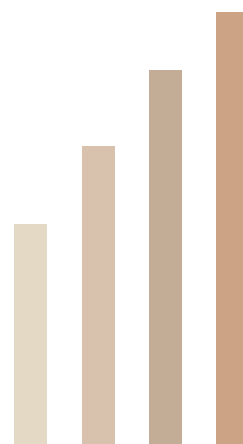
Solignat Traiteur - 18 av. des Volcans - 63530 Chanat La Mouteyre
04 73 62 11 08 - contact@solignat-traiteur.fr
www.solignat-traiteur.fr



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...).

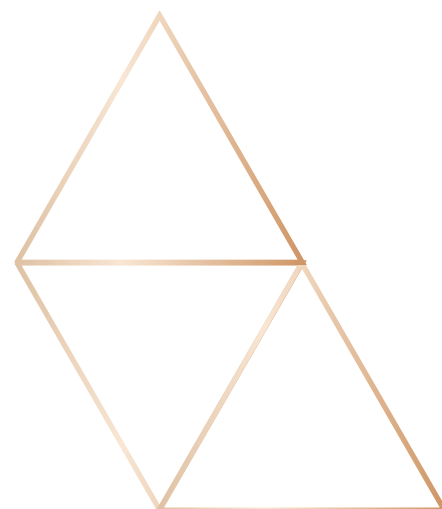
Afin de vous satisfaire, nous élaborons nos plats avec des produits frais et de qualité (en favorisant le circuit court).

De par notre expérience, nous avons à coeur 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 assurions 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)

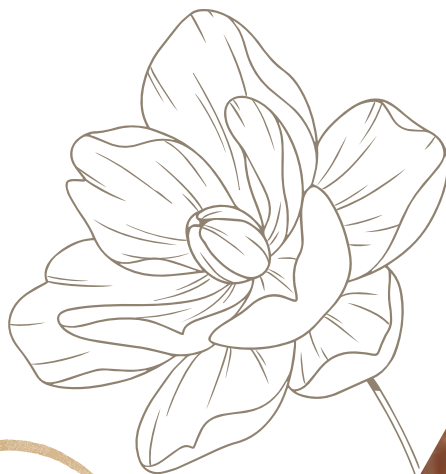
- Mini-cake aux olives, chèvres, tomates marinées et basilic
- Mini-clafoutis aux herbes, bressaola et fromage frais
- Toast de crevettes et moutarde à l'ancienne
- Saumon
- Mousse de canard etc..

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 !



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

Pièces salées froides

TERRE

- 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

MER

- 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

VÉGÉ

- 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

TERRE

- Carpaccio de bœuf, Cantal vieux et brisures de fruits secs
- Mousse de brocolis, jambon d'Auvergne
- Caviar d'aubergine, ricotta et poitrine roulée
- Tartare de boeuf aux câprons, demi-oeuf de caille et fines herbes

MER

- 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

VÉGÉ

- Verrine de crudités de saison
- Salpicon de tomates sur tapenade et sésames grillées
- 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

TERRE

- 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

VÉGÉ MER

- 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

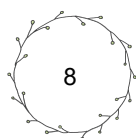
Tarif : SUR DEMANDE

CÔTÉ SUCRÉ

Mignardises

- Paris-Brest
- Baba au rhum
- Moelleux au chocolat
- Chou croustillant praliné
- Tartelette citron meringuée
- Tropicane
- 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

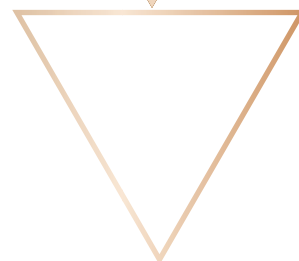
Assortiment de 4 mignardises : *tartelette, choux, moelleux chocolat etc...*

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

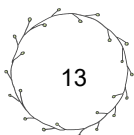


Tarif : SUR DEMANDE

- 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

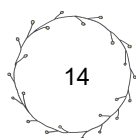


Tarif : SUR DEMANDE

- 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

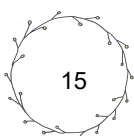


Tarif : SUR DEMANDE

- 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, coeur 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

OPTIONS VAISSELLE / SERVICE

Devis sur demande

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

Charlotte 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, criski pain de campagne
ou

Duo de saumon mi-fumé du Sichon et saumon mariné
ou

Pressé de canard confit, coeur 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 canette, 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-ruits : *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

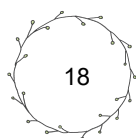
- Trois plats (entrée, poisson, viande, fromage, dessert) :

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, briochette 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

Jambonnette de canard farci en crépine, 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-ruits : *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

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
Céréales 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"> • Sirop de glucose à base de blé y compris le dextrose • Maltodextrines à base de blé • Sirop de glucose à base d'orge • Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques
Crustacés et produits à base de crustacés	
Oeufs 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
Arachides et produits à base d'arachide	
Soja et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> • Huile et graisse de soja entièrement raffinées • Tocophérols mixtes naturels • Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja • Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
Lait 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
Fruits à coques (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
Céleri et produits à base de céleri	<p>Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.</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>
Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
Anthydrure sulfureux et sulfites en concentration de plus de mg/kg ou mg/l	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques 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 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 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 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).

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
www.solignat-traiteur.fr