

Plaquette 2026-2027

MARIAGE

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

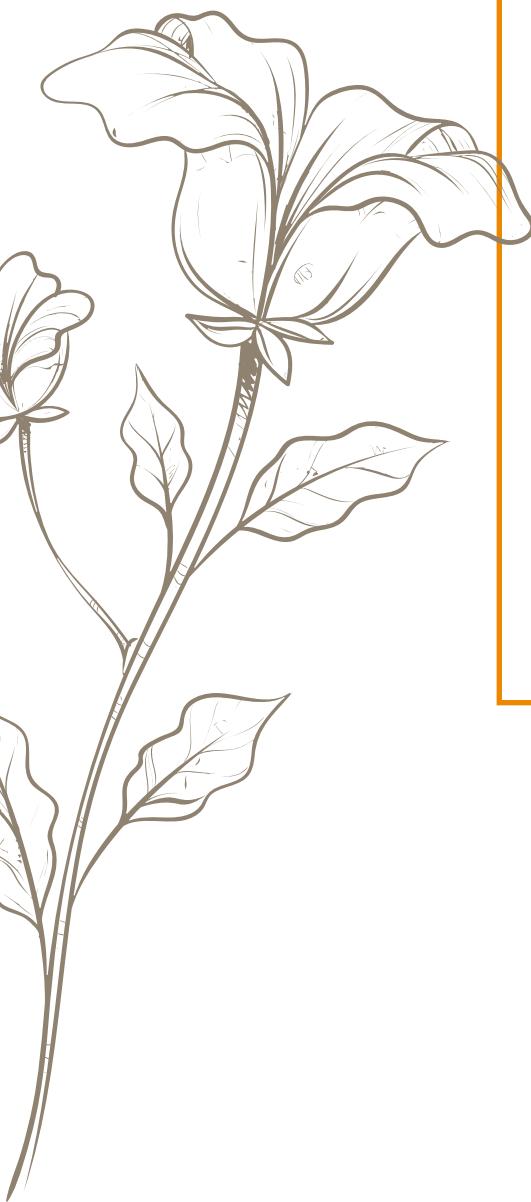


MARIAGE 2026-2027



SOMMAIRE

LE MOT DU CHEF	P.3
ORGANISATION ET LOGISTIQUE	P.4
VOTRE VIN D'HONNEUR	P.6
LES SUGGESTIONS CANAPÉS	P. 7 à 8
LES ATELIERS CULINAIRES	P.9
VOTRE REPAS	P.11 à 14
LES OPTIONS DU REPAS	P.15
MENU ENFANT	P.15
LES BOISSONS	P.16
VOTRE BRUNCH	P.17
ALLERGÈNES	P.18
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	P.19



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...)

Plus qu'aucune autre, le mariage est une fête que l'on souhaite inscrire dans le souvenir de nos hôtes. Alors imaginons ensemble une réception personnalisée et à votre image.

De par notre expérience, nous aurons à cœur de vous accompagner et de vous conseiller dans l'organisation et la réalisation de cette journée unique. Au fil des pages de cette plaquette, nous souhaitons vous donner quelques clés pour composer un menu qui vous ressemble.

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

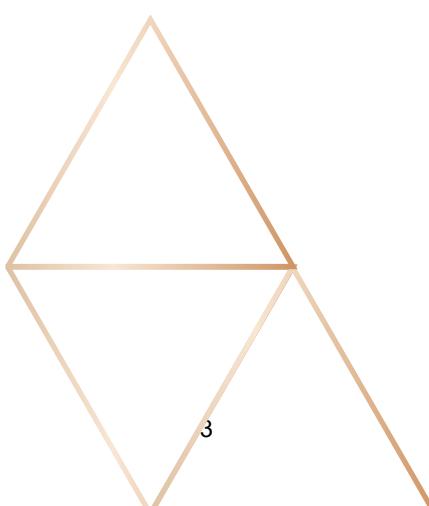
Au plaisir de se rencontrer prochainement...

*Jean-François Solignat
et son équipe*

“

Le mariage est et restera le voyage le plus important que l'homme puisse entreprendre
Soren Kierkegaard

”



ORGANISATION ET LOGISTIQUE*

PRÉPARATION DE L'ÉVÈNEMENT

Nous pouvons nous rencontrer dans nos locaux afin d'échanger sur votre projet : date, lieu, nombre de convives, particularités... Il est plus agréable de discuter de vive voix pour répondre à toutes vos interrogations. Ainsi, le devis que nous établirons sera au plus proche de vos attentes.

À l'approche du mariage, nous arrêtons conjointement le programme détaillé : installation, matériel, déroulement, animations...

Rien n'est laissé au hasard pour que vous profitiez pleinement de « votre journée » sans les aléas techniques.

Dégustation

Afin de vous faire une opinion sur la qualité des mets ainsi que les portions du repas, nous programmons 2 à 3 fois par an des sessions de dégustation sous forme de plats à emporter (modalités sur demande).

LE GRAND JOUR EST ENFIN ARRIVÉ !

La veille de la réception (*selon le lieu de l'évènement et le nombre de convives, ce planning peut évoluer*)
Nous venons sur le lieu du repas pour la mise en place de la vaisselle (vous aurez au préalable installer les tables et les chaises). Voici le **matériel inclus dans nos formules repas** :

- nappage et serviettes en tissu blanc,
- verre à eau sur pied « élégance »
- couverts d'un bel inox,
- porcelaine fine (les formes des assiettes sont adaptées selon les plats choisis).

Le Jour J

Nous arrivons généralement 2 heures avant le vin d'honneur pour installer le buffet d'apéritif comprenant :

- nappage intissé blanc ou couleur (sur demande) et les serviettes cocktail blanches,
- verrerie élégante,
- vasque inox,
- éléments de présentation et de décoration.

Notre personnel professionnel saura répondre à vos attentes.

- **1 responsable de salle** : véritable trait d'union entre vous et la cuisine, il sera votre interlocuteur privilégié le jour de la réception,
- **Apéritif** : 1 serveur pour 40 convives,
- **Repas** : 1 serveur pour 30 convives.

Focus sur les cuisines

Un devis sera établi selon le matériel nécessaire au bon déroulement de votre repas si le lieu ne possède pas de cuisine équipée.

Temps de service

Le service du repas assuré par nos équipes est prévu jusqu'à 00h30 ou 1h00 (selon repas). Au delà, des heures supplémentaires seront facturées (voir Conditions Générales de Vente page 19).

Vaisselle fin de soirée

A notre départ, nous vous laissons les nappes, les verres à eau, les flûtes de champagne et le buffet de café.

Vous nous rapportez le lundi matin le matériel sale à notre laboratoire.

Si vous le désirez, nous pouvons venir rechercher le matériel laissé en fin de soirée (nappes, verres, flûtes, ...) le lundi matin. *Forfait suivant le lieu.*

*Il s'agit d'une organisation «type» qui peut varier selon le lieu, les horaires etc...





Ambiance cocktail



En images...

LE VIN D'HONNEUR

Il n'existe pas de vin d'honneur type, c'est à vous de l'imaginer à votre image : avec ou sans boissons, pièces classiques ou élégantes, animations culinaires, nombre de pièces...

LES BOISSONS

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

NOUVEAU

Atelier water detox
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 (à discrédition)
Soda (à discrédition)
Eaux plates et pétillantes (à discrédition)

Tarif : sur demande

Nous vous laissons la possibilité de fournir toutes les boissons du vin d'honneur (avec et sans alcool), nous les servirons sans surcoût.
Afin d'adapter la verrerie, nous devons simplement connaître les variétés prévues.

“

Quelque grief que nous ayons contre le mariage, on ne saurait lui refuser d'être une expérience
Oscar Wilde

”

SUGGESTION DE VIN D'HONNEUR « CLASSIQUE »

En choisissant cette formule, vous êtes certain de faire plaisir à tous les invités. Des pièces intemporelles (pain surprise, toasts, cake...) qui feront l'unanimité !

COCKTAIL 12 PIÈCES PAR PERSONNE

Assortiment de feuilletés apéritif

- Saucisse, poisson, fromage...

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
- Etc...

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

Pain surprise

- Diverses charcuteries - mousse de canard - saumon fumé

TARIF : sur demande

Compris :

- La verrerie,
- Le nappage des buffets (intissé),
- Le service pendant 2 heures (18h à 20h).





“ SUGGESTION DE VIN D'HONNEUR « ÉLÉGANCE »

COCKTAIL 10 PIÈCES PAR PERSONNE

Assortiment de feuilletés apéritif

- Saucisse, poisson, fromage...

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

Pain surprise

- Diverses charcuteries - mousse de canard - saumon fumé

3 pièces salées froides au choix

- Mini tartelette de volaille à la moutarde de Charroux
- Bonbon de saumon mi-cuit, sésame grillé et sauce soja sur wakamé
- Pic de crevettes marinées au basilic
- Sucette de Cantal façon mendiant -veg
- Gaufre de veau de Corrèze, purée de petit pois, zeste de citron vert
- Maki de bar et coriandre, crème wasabi
- Mini moelleux de légumes, mousse brocolis -veg
- Bonbon de foie gras aux amandes
- Mini burger magret fumé et tomate marinée
- Brochette de pastèque et féta, graines de cumin -veg
- Macaron salé au chèvre frais et abricot moelleux -veg
- Sablé aux olives noires, rouget juste snacké

2 cuillères - verrines au choix

- Cappuccino de tomates et basilic, pignon de pin grillé -veg
- Cuillère de Saint-Jacques et saumon en duo mariné au yuzu
- Carpaccio de boeuf, Cantal jeune et brisure de fruits secs
- Tartare de saumon légèrement snacké aux fines herbes, huiles d'olives aux agrumes
- Verrine de salade de fèves et piquillos à l'huile d'olives -veg
- Verrine de mousse de foie gras, compoté de pommes caramélisées et brisures de noisettes
- Verrine de thon mi-cuit mariné au soja et sésame sur salade d'algues
- Cuillère de tartare de boeuf et câpron
- Salpicon de tomates sur tapenade et sésame grillé -veg

TARIF : sur demande

Comprenant :

- La verrerie,
- Le nappage des buffets (intissé),
- Le service pendant 2 heures (18h à 20h).

Le «+»

Nous privilégions les contenants en porcelaine, bois, bambou...

LES ANIMATIONS « CULINAIRES »

Ajoutez une touche d'originalité à votre vin d'honneur. Vos convives apprécieront ce moment de partage avec notre équipe qui cuisine devant les convives. À vous de choisir le ton !

L'incontournable

ATELIER PLANCHÀ

- 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 : sur demande



L'indémodable

ATELIER JAMBON SEC

- Découpe de jambon sec d'Auvergne
Accompagné de pain de campagne tranché

TARIF : sur demande



Les fraîcheurs

SOUPE FROIDE

- Gaspacho
- Carotte/cumin
- Asperge
- Melon
- Pastèque, etc...

TARIF : sur demande



Les tendances

ATELIER FUMAGE et à la FLAMME

- Saumon mi-fumé du Sichon brûlé au chalumeau devant les convives.
- Dès de truite fumée au foin sous cloche devant les convives.
- Tataki de boeuf, oignons crispy, découpé devant les convives et brûlé à la flamme.
- Saint Jacques marinée et snackée à la flamme devant les convives.

TARIF : sur demande

“ L'amour c'est de la physique, le mariage c'est la chimie
Alexandre Dumas (fils)

L'impérial

MINI-BURGER

- Boeuf / cheddar
- Saumon mariné façon steak préparé devant les convives

TARIF : sur demande



SMOOTHIE

- Fruits rouges
- Légumes (tomates-carottes-basilic)
- Ananas – banane - citron, etc...

TARIF : sur demande



Place au repas



En images...



LE REPAS

Traditionnel ou sous forme de buffet convivial, en deux ou en trois plats, vous pouvez mixer les formules à votre guise.

BUFFET AVEC PLAT CHAUD

BUFFET D'ENTRÉES en assortiment

Terrine de brochet, sauce mousseline aux fines herbes
Salade de tagliatelles, gambas, orange et petits pois
Pithiviers de caille, cœur de foie gras et noisettes
ou Terrine de foie gras de canard sur toast
Duo de saumon fumé et ses blinis et saumon façon gravlax à l'aneth
Assortiment de crudités de saison (ex : radis, tomates, melon)

PLATS CHAUDS : 1 à choisir

Suprême de volaille farci aux trompettes et cœur de foie gras accompagné de jus corsé aux saveurs de cèpes
ou

Filet mignon de veau au pain d'épices des Combrailles 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

Vous pouvez aussi sélectionner dans les plats des menus pages 13 et 14 (prévoir supplément)

BUFFET DE FROMAGES de chez Olivier Nivesse

Assortiment de fromages de notre région

BUFFET DE DESSERTS

Assortiment de 5 mignardises (mini choux, tartelette, opéra, etc...)
ou

2 desserts présentés en étage :

Fraisier (selon la saison) ou Framboisier

ou

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

Provencal : *biscuit amande, confit d'abricot, ganache montée infusée au romarin*

ou

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



TARIF : sur demande

Comprisant :

- la vaisselle (assiettes, verre à eau, couverts),
- le nappage et les serviettes en tissu,
- le pain,
- le service jusqu'à 00h30.

MENUS SERVIS A TABLE

Formule 1 > Menu découverte

AMUSE-BOUCHE

Proposition suivant vos envies et la saison

ENTRÉES

Salade de Saint-Jacques déglacées au vinaigre balsamique, magrets fumés tranchés et pignons de pin

ou

Duo de foie gras et coppa maison, mesclun et brioche sésame
ou

Terrine de caille aux cèpes et pépites de foie gras sur lit de mesclun

POISSONS

Filet de bar poché sur son moelleux de petits pois, arrosé d'un coulis d'écrevisses
ou

Papillote de poissons et gambas légèrement crémés, julienne de carottes
ou

Mousseline de sole aux légumes d'autrefois, bisque tomatée légèrement épicée et œufs de saumon

VIANDES

Volaille fermière farcie aux trompettes et cœur de foie gras accompagné de jus corsé aux saveurs des bois et ses garnitures
ou

Filet mignon de veau au pain d'épices et sa chips, gratin de pomme de terre aux noisettes et ses garnitures
ou

Cuisse de cannette confite, gratinée façon crumble aux pistaches, crémeux de pomme de terre et amandes façon Duchesse

FROMAGES

Buffet de fromages d'Auvergne
ou

Assiette de trilogie, abricots moelleux, mesclun et son pain aux noix

DESSERTS :

Service à l'assiette ou buffet sur présentoir - 2 à choisir
Fraisier (selon la saison) ou Framboisier
ou

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

Provencal : biscuit amande, confit d'abricot, ganache montée infusée au romarin
ou

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

TARIF « 2 PLATS »* : sur demande

*Amuse -bouche + entrée + poisson ou viande + fromage + dessert

Comportant :

- la vaisselle (assiettes, verre à eau, couverts),
- le nappage et les serviettes en tissu,
- le pain,
- le service jusqu'à 00h30.

TARIF « 3 PLATS »* : sur demande

*Amuse -bouche + entrée + poisson + viande + fromage + dessert

Comportant :

- la vaisselle (assiettes, verre à eau, couverts),
- le nappage et les serviettes en tissu,
- le pain,
- le service jusqu'à 01h00.

Formule 2 > Menu gourmand

AMUSE-BOUCHE

Proposition suivant vos envies et la saison

ENTRÉES

Trilogie autour du foie gras : sucette de foie gras aux noix, terrine de foie gras nature et figues rôties, foie gras poêlé sur toast
ou

Assiette fraîcheur saumon fumé du Sichon, agrumes, gambas rôties aux épices

POISSONS

Filet de Saint-Pierre, jus aux moules crémées, samoussa de légumes
ou

Brochette de Saint-Jacques, coulis au safran d'Auvergne et tuile croustillante

VIANDES

Pavé de quasi de veau de Corrèze, jus au foie gras et ses garnitures
ou

Demi magret de canard aux jeunes pousses d'épinards et coppa, sauce aigre douce et ses garnitures

FROMAGES

Buffet de fromages d'Auvergne
ou

Assiette de trilogie, abricots moelleux, mesclun et son pain aux noix

DESSERTS :

Service à l'assiette ou buffet sur présentoir - 2 à choisir

Fraisier (selon la saison) ou Framboisier
ou

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

Provencal : *biscuit amande, confit d'abricot, ganache montée infusée au romarin*
ou

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

TARIF « 2 PLATS »* :

sur demande

*Amuse -bouche + entrée + poisson ou viande
+ fromage + dessert

Comportant :

- la vaisselle (assiettes, verre à eau, couverts),
- le nappage et les serviettes en tissu,
- le pain,
- le service jusqu'à 00h30.

TARIF « 3 PLATS »* :

sur demande

*Amuse -bouche + entrée + poisson + viande + fromage + dessert

Comportant :

- la vaisselle (assiettes, verre à eau, couverts),
- le nappage et les serviettes en tissu,
- le pain,
- le service jusqu'à 01h00.

Formule 3 > Menu plaisir

AMUSE-BOUCHE

Proposition suivant vos envies et la saison



ENTRÉES

Foie gras juste snacké servi chaud sur millefeuille de fruits rouges légèrement acidulés

ou

1/2 homard façon Bellevue sur petits légumes assaisonnés d'huile de homard - supplément + 5.00 €



POISSONS

Duo de Saint-Jacques et gambas juste poêlées, beurre aux câpres sur écrasé de pois blond et petits légumes

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 saveur de truffes, jus corsé et ses garnitures

FROMAGES

Buffet de fromages d'Auvergne

ou

Assiette de trilogie, abricots moelleux, mesclun et son pain aux noix

DESSERTS :

Service à l'assiette ou buffet sur présentoir - 2 à choisir

Fraisier (selon la saison) ou Framboisier

ou

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

ou

Provencal : *biscuit amande, confit d'abricot, ganache montée infusée au romarin*

ou

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

TARIF « 2 PLATS »* : sur demande

*Amuse -bouche + entrée + poisson ou viande + fromage + dessert

Comportant :

- la vaisselle (assiettes, verre à eau, couverts),
- le nappage et les serviettes en tissu,
- le pain,
- le service jusqu'à 00h30.

TARIF « 3 PLATS »* : sur demande

*Amuse -bouche + entrée + poisson + viande + fromage + dessert

Comportant :

- la vaisselle (assiettes, verre à eau, couverts),
- le nappage et les serviettes en tissu,
- le pain,
- le service jusqu'à 01h00.

“

Quand on aime le jour de son mariage, on aime pour la vie
Joseph Lalkier

”

LES OPTIONS « REPAS »

Des idées complémentaires pour parfaire votre menu !

“
Le mariage, c'est la volonté
de créer à deux l'unique
Friedrich Nietzsche
”

PAUSE GLACÉE

Trou Auvergnat (*sorbet poire et eau de vie de poire*)
ou

Trou Normand (*sorbet pomme et Calvados*)
ou

Trou Italien (*sorbet citron et Limoncello*)
ou

Trou Espagnol (*sorbet pomme et Manzana*)

TARIF : sur demande

CROQUEMBOUCHE « CONE CLASSIQUE »

2 choux par personne

TARIF : sur demande

* *Prévoir un supplément pour pièce artistique (sur demande)*

FARANDOLE DE DESSERTS de notre pâtissier « GÂTEAUX A PARTAGER »

Desserts en buffet à l'ancienne :

Tarte citron, Paris-Brest, Forêt noire, Tarte multifruits (de saison)

TARIF : sur demande

Une fin de repas sous le signe du partage, gourmand, et en toute simplicité

Nouveauté !

FORMULE ENFANTS | - 12ans

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 « MENU COMPLET » :
sur demande

TARIF « PLAT + DESSERT » :
sur demande

Comportant : la vaisselle, le nappage, le pain et le service.

LES BOISSONS - REPAS



SANS ALCOOL

- Eau plate et gazeuse en bouteille verre (le temps du repas)
- Buffet de café (Nespresso) / thé / tisane

TARIF : sur demande

BOISSONS CHAUDES

- Buffet de café Nespresso - 1 capsule par personne
- Thé, tisane

TARIF : sur demande

FORMULE VINS + EAUX

*Forfait classique**

*Forfait élégance**

- **Proposition de vins sur demande en fonction du menu choisi**
- **Proposition de vins sur demande en fonction du menu choisi**

Menu « 2 plats »

- 1 bouteille de vin blanc pour 4 pers.
- 1 bouteille de vin rouge pour 4 pers.
- Eaux plates et gazeuses en bouteille verre
- Café percolateur

TARIF : sur demande

Menu « 2 plats »

- 1 bouteille de vin blanc pour 4 pers.
- 1 bouteille de vin rouge pour 4 pers.
- Eaux plates et gazeuses en bouteille verre
- Café percolateur

TARIF : sur demande

Menu « 3 plats »

- 1 verre de côte de Gascogne avec l'entrée
- 1 bouteille de vin blanc pour 4 pers.
- 1 bouteille de vin rouge pour 4 pers.
- Eaux plates et gazeuses en bouteille verre
- Café percolateur

TARIF : sur demande

Menu « 3 plats »

- 1 verre de Jurançon avec l'entrée
- 1 bouteille de vin blanc pour 4 pers.
- 1 bouteille de vin rouge pour 4 pers.
- Eaux plates et gazeuses en bouteille verre
- Café percolateur

TARIF : sur demande

* Les boissons couvrent que le temps du repas. L'après repas reste à la charge du client.

BOISSONS FOURNIES PAR VOS SOINS

Si vous désirez fournir les boissons du repas, nous assurons le service de celles-ci. Un supplément est à prévoir pour la mise à disposition de la verrerie nécessaire (verre à vin, flûte) - Sur demande

BUFFET FROID DU LENDEMAIN

Une formule conviviale et régionale pour prolonger les instants de fête.

Nous laissons les plats dans les frigos de la salle le soir de la réception (selon équipement sur place)

BUFFET D'ENTRÉES

Assortiment de 3 salades composées

- 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 : sur demande

Hors vaisselle*, hors nappage, hors boisson et hors service.

*Possibilité de louer la vaisselle sur demande.

Brunch sucré proposé sur demande

“

*Le mariage est une pièce à 2
personnages dont chacun n'étudie
qu'un rôle : celui de l'autre*
Octave Feuillet

”



LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

La liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques, est la suivante :

LISTE DES ALLERGÈNES	EXCLUSIONS
 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<ul style="list-style-type: none"> • Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose • Maltodextrines à base de blé • Sirops 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	
 Œufs et produits à base d'œufs	
 Poissons et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle
 Arachides et produits à base d'arachide	
 Soja et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> • Huile et la 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)	<ul style="list-style-type: none"> • 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) et produits à base	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	
 Moutarde et produits à base de moutarde	
 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l	
 Lupin et produits à base de lupin	
 Mollusques et produits à base de mollusques	

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.

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.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Généralités :

Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

Devis & commande :

Les commandes ne sont définitives qu'à réception par le Traiteur de la confirmation écrite : le client retournera au Traiteur sa proposition et son devis avec la mention « bon pour accord », y apposera sa signature, et si tel et le cas, son cachet commercial.

Afin de permettre la réservation de la date de la manifestation, le client versera à la société « Solignat Traiteur » des arrhes à hauteur de 30 % du montant TTC du devis prévisionnel.

Toute modification de commande devra intervenir au minimum 7 jours avant la date de la prestation. Le nombre définitif de convives doit être communiqué au Traiteur dans ce même délai de 7 jours et correspondra à la facturation, et ce, même s'il s'avérait que le jour de la réception le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, si le nombre de convives est supérieur, la facturation sera établie sur le nombre réel de personnes réalisées et servies.

Tarifs et conditions de paiement :

Les 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 TTC, frais de déplacement en sus et variables selon le lieu de la prestation ou de la livraison.

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. Sous réserve d'une évolution du taux de tva au moment de la facture.

Sauf accord, les règlements seront effectués ainsi :

- Arrhes de 30% à la commande
- Arrhes de 30 % 15 jours 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 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 6 mois : forfait lié aux frais de dossier : 600,00 € 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 » pourra 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 pandémie lié au COVID 19 ou tout autre virus, nous nous engageons à reporter sans frais la date du mariage (accord mutuel au préalable sur une date disponible par notre entreprise). En cas d'annulation de la part des mariés, 50 % de l'acompte sera retenu.

Le Service :

Le service est assuré par notre personnel, celui-ci est assuré jusqu'à 17h00 pour une prestation de déjeuner et jusqu'à 00h30 pour une prestation en soirée. Sauf indication contraire.

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

En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur et/ou cuisinier est facturée 45,00 € 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