

PRESTATIONS TRAITEUR POUR ATTENDRE LES BEAUX JOURS | 2026

Moments phares pour votre entreprise, l'organisation de vos séminaires, réunions.

Nous mettons en place avec vous la partie restauration, en créant des solutions adaptées à vos souhaits.

Vous aspirez à une atmosphère simple et amicale, accompagnée d'idées originales : ateliers, brasero... ?

Nous nous occuperons de la création de votre cocktail, repas ou buffet.

VOS CONTACTS

Séverine, Estelle ou Mathis

04 73 62 11 08

contact@solignat-traiteur.fr

FORMULE 14 pièces

Pièces salées froides au choix ou en assortiment du chef (en exemple suivant la saison) :
6 pièces par personne

Pizza jambon-champignons

Tarte au potiron-marron -veg (suivant la saison)

Brioche aux grattons

Pic tomates et mozerella au basilic -veg

Mini club sandwich au saumon

Wrap poulet

Cakes chèvre et tomates séchées -veg

Assortiment de feuilletés (poissons, fromages, saucisses)



Planche de charcuterie - 2 pièces par personne

Chiffonnade de jambon sec, saucisson,
accompagné de pain de campagne tranché

Plat chaud servi en cassolette | Option (tarif sur demande)

Algot, saucisse

ou

Risotto aux petits légumes -veg

ou

Mini pâté de pomme de terre du Bourbonnais -veg

Plateau de fromages d'Auvergne - 2 pièces par personne

Cantal, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert,
accompagnés de pain de campagne tranché



Mignardises - 4 pièces par personne

Moelleux au chocolat

Mini éclair au café

Cannelé

Financier aux pistaches

Mini-choux

Mini Paris-brest

Tartelette aux fruits

Boissons

Eaux plate Volvic et pétillante Sainte-Marguerite

Jus de fruits de saison de la maison Bissardon

Vous pouvez agrémenter votre cocktail d'ateliers culinaires salés et/ou sucrés

TARIF : sur demande
Formule livrée à partir de 20 personnes ou
Formule avec service à partir de 40 personnes

*Comprenant : nappage des buffets, décoration, verrerie en verre,
service pendant 2h.*

FORMULE 14 pièces

Pièces salées froides au choix ou en assortiment du chef (en exemple suivant la saison) :
6 pièces par personne

Sablé cantal poire chèvre et noix -veg
Carpaccio de bœuf Charolais et vieux Cantal, brisure de fruits secs
Œuf de caille façon mimosa sur sablé cantal -veg
Mini madeleine crème de chorizo
Mini vol au vent poulet
Tartelette de Boudin noir aux pommes
Crèmeux de lentilles vertes du Puy et demi œuf de caille -veg
Millefeuille de saumon du fumage du Sichon, betterave rouge
Cannelé aux lardons, coeur de St Nectaire

Planche de charcuterie - 2 pièces par personne

Chiffonnade de jambon sec, saucisson,
accompagné de pain de campagne tranché

Plateau de fromages d'Auvergne - 2 pièces par personne

Cantal, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert,
accompagnés de pain de campagne tranché

Mignardises -4 pièces par personne

Pastel de nata
Mini cheese cake, pomme-speculos
Choux tout choco
Tartelette aux fruits de saison
Brioche aux pralines
Verrines de salade de fruits
Pompes aux pommes

Boissons

Eaux plate Volvic et pétillante Sainte-Marguerite
Jus de fruits de saison de la maison Bissardon (formule livrée)

ou

2 Eaux aromatisées en bonbonne suivant la saison :
« citron-menthe », « agrumes-romarin », « fraises-citron-thym »,
« pomme-gingembre », « fruits rouges » (formule avec service)
Café, thé (disponible sur les prestations avec service)



*Vous pouvez agrémenter votre cocktail d'ateliers culinaires salés et/ou sucrés
sur demande, possibilité de formule avec des spécialités Auvergnates

TARIF : sur demande
Formule livrée de 15 à 35 personnes ou
Formule avec service à partir de 35 personnes

*Comprenant : nappage des buffets, décoration, verrerie en verre,
service pendant 2h.*

FORMULE 14 pièces

Pièces salées froides au choix ou en assortiment du chef (en exemple suivant la saison) :

6 pièces par personne

Capuccino de potiron, crème de châtaignes *-veg* (suivant la saison)

Croustini de rouleau de magret fumé et mousse de foie gras

Aile de raie et coriandre, crème de wasabi façon maki

Brochette de cube de saumon mi cuit sésames et sauce soja

Verrine de pied de veau sauce tartare

Veau de Corrèze sur sablé, purée de petit pois, zest de citron vert

Verrine d'houmous, tomates confites et sésames grillées *-veg*

Burger revisité au bœuf, basilic et tomate fraîche

Tartare de bœuf au capron et condiments

Partie chaude, au choix :

1 plat choix en cassolette (sur formule livrée ou avec service)

Mijoté de veau à la bière du Sancy et pommes grenailles et marron

Parmentier de joue de bœuf confit

Risotto potimarron et châtaignes *-veg*

Pintade au citron et riz

ou

1 atelier chaud (uniquement sur formule avec service)

Atelier raclette

Fromage à raclette sur pain de campagne et jambon à l'os

Atelier forestier

Risotto forestier saveur truffes *-veg*

Ravioles de champignons, et émulsion aux cèpes

Cassolette d'escargot forestière et crème d'ail persillée

Plateau de fromages d'Auvergne - 2 pièces par personne

Cantal, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert,

accompagnés de pain de campagne tranché

Mignardises -4 pièces par personne

Cupcake ginaduja

Sucette au chocolat

Tartelette au citron meringuée

Chou praliné

Crumble pommes tatin

Pim's framboise

Boissons

Eaux plate Volvic et pétillante Sainte-Marguerite

Jus de fruits de saison de la maison Bissardon *(formule livrée)*

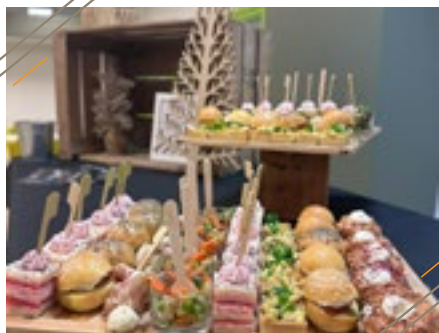
ou

2 Eaux aromatisées en bonbonne suivant la saison :

« citron-menthe », « agrumes-romarin », « fraises-citron-thym »,

« pomme-gingembre », « fruits rouges » *(formule avec service)*

Café, thé *(disponible sur les prestations avec service)*



Vous pouvez agrémenter votre cocktail d'ateliers culinaires salés et/ou sucrés

TARIF : sur demande
Formule livrée de 15 à 35 personnes ou
Formule avec service à partir de 35 personnes

*Comprenant : nappage des buffets, décoration, verrerie en verre,
service pendant 2h.*

Ateliers culinaires salés

Atelier Four à pizza (80 personnes max)

1 pièce par personne

Flammenkueches (crème, lardons, oignons)

Pinsa (saumon, tarte)

Foccacia (olives et romarin)

Mini croque-monsieur saveur truffe



Atelier forestier (minimum 40 pers.)

1 pièce par personne

Risotto forestier saveur truffes

Ravioles de champignons, et émulsion aux cèpes

Cassolette d'escargot forestière et crème d'ail persillée

Atelier gaufres salées

1 pièce par personne

Mini gaufre au Saumon du Sichon

Mini gaufre chèvre miel

Mini gaufre crème de Cantal et Jambon d'Auvergne

Mini gaufre crème de chorizo et St Jacques



Bar du « CHASSEUR » (automne - hiver)

Assortiment de terrines accompagné de gros pain de campagne

Terrine de confit de canard

Terrine de gibier

Terrine façon pot au feu

Atelier Soupe

1 pièce par personne

Potimarron et Butternut

Velouté de lentilles

Velouté de topinambour, éclat de noisettes

Soupe aux choux



TARIF : sur demande

Ateliers culinaires sucrés

Atelier « Fontaine »

Fontaine au caramel beurre salé accompagné de mini cake

Fontaine au chocolat noir accompagné de chamallow et fruits frais

Atelier «Crêpes et Gaufres»

Crêpes nutella ou sucre

Gaufres nutella ou sucre glace

Atelier « Pop-corn »

Charrette à Pop Corn

1 box de 100cl

Atelier « Glace-Sorbet »

Glaces avec « Topping » 1 cup au choix sur place par personne

Cup de glace ou sorbet artisanale :

parfum au choix sur place : vanille, chocolat, framboise, passion

Agrémenté sur place par notre pâtissier à la demande des convives :

Coulis fruits rouges, sauce chocolat, sauce caramel, brisure de cookies, brisure de noisettes



Notre «tube»

Pour présenter vos ateliers



TARIF : sur demande