

Plaquette 2023
MARIAGE

Solignat
TRAITEUR

Des réceptions à votre image

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



MARIAGE 2023

SOMMAIRE

LE MOT DU CHEF	P.3
ORGANISATION ET LOGISTIQUE	P.4
BOISSONS APÉRITIF	P.6
FORMULES COCKTAILS	P.7 à 9
BUFFET avec plat chaud	P.11
MENUS repas assis	P. 12 à 14
OPTIONS & MENU ENFANT	P.15
BOISSONS REPAS	P.16
BUFFET du lendemain	P.17
ALLERGÈNES	P.18
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	P.19



LE MOT DU CHEF

Depuis 10 ans, 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 coeur 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** : 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 : 3,80 € TTC / personne

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 discrétion)
Soda (à discrétion)
Eaux plates et pétillantes (à discrétion)

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

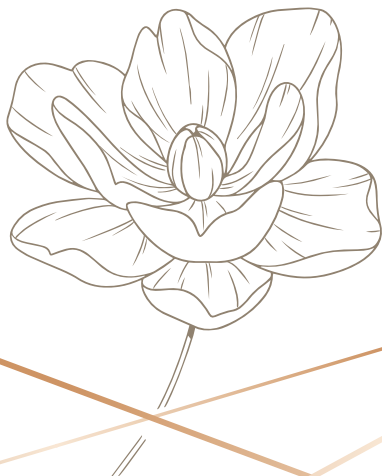
Pain surprise

- Diverses charcuteries - mousse de canard - saumon fumé

TARIF : SUR DEMANDE

Comprenant :

- 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
- Chips de pain d'épices et foie gras de canard
- Caviar d'aubergine, ricotta et coppa
- Noix de pétoncle aux épices douces sur blinis
- Marmelade de poire et foie gras aux quatre épices
- Moelleux crème d'asperge et demi oeuf de caille
- Pic de crevettes marinées au basilic
- Petit farci au crabe et au lait de coco
- Bonbon de foie gras aux amandes
- Poire et bleu d'Auvergne sur chips de pain d'épices
- Toast de foie gras mariné au Maury sur chutney de figues
- Toast de mousse de foie gras et magret fumé
- Mini burger tomate séchée et artichaut
- Mini club sandwich aux deux saumons et agrumes confits

2 cuillères - verrines au choix

- Carpaccio de bœuf, huile d'olives aux herbes fraîches
- Crevette thaï sur purée de mangue
- Cuillère de Saint-Jacques mi-cuite au citron et à la ciboulette
- Cuillère de tartare de saumon, crème acidulée
- Mousse de brocolis, jambon d'Auvergne
- Mousse de betterave rouge sur thon frais mariné
- Salade de quinoa, œufs de truite et truite fumée
- Salpicon de tomates sur tapenade et sésames grillées
- Taboulé au crabe et œufs de saumon
- Tartare d'écrevisses et tomates
- Verrine de crudités de saison

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...

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 !



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'indémontable

ATELIER JAMBON SEC

Découpe de jambon sec
Accompagné de pain de campagne
tranché et de beurre.

TARIF : SUR DEMANDE



L'incontournable

ATELIER PLANCHA

Magret de canard et poivrons
Noix de Saint-Jacques, fleur de sel
Langoustine grillée aux graines de
sésame
Sauté de bœuf au saté
Sauté de crevettes au curry
Foie gras, fleur de sel
Poêlée végétarienne

TARIF : SUR DEMANDE



Le petit nouveau !

MINI-BURGER

Bœuf/cheddar
Préparé devant vos invités

**TARIF :
SUR DEMANDE**



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



Les fraîcheurs



SOUPE FROIDE

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

TARIF : SUR DEMANDE

SMOOTHIE

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

TARIF : SUR DEMANDE




faing-reynaud



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 truites aux lentilles vertes

Salade de tagliatelles, gambas, orange

Pithiviers de caille, cœur de foie gras et noisettes

Duo de saumon fumé et ses blinis et saumon mariné à l'aneth

Assortiment de crudités de saison (radis, tomates, melon)

ou panier de bâtonnets de crudités (carottes, courgettes, choux fleurs)

Terrine de foie gras de canard sur toast

PLATS CHAUDS : 1 à choisir

Suprême de volaille farci aux trompettes et cœur de foie gras accompagné de jus corsé aux saveurs des bois

ou

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

ou

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

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 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, crémeaux chocolat noir, mousse chocolat au lait et ganache montée ivoire*



TARIF : à partir de SUR DEMANDE

Comprenant :
- 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 magret, mesclun et brioche au sésame

ou

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

POISSONS

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

ou

Cocotte de crustacés et poissons légèrement crémés

ou

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

TARIF « 2 PLATS »* : SUR DEMANDE

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

Comprenant :

- 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

Comprenant :

- 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 et figues, foie gras poché sur toast

ou

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

POISSONS

Filet de Saint-Pierre, jus aux moules crémees, samoussa de moules marinières

ou

Brochette de Saint-Jacques, coulis au safran d'Auvergne et croustillant de girolles

VIANDES

Pavé de quasi de veau, jus au foie gras 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 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*

TARIF « 2 PLATS »* : SUR DEMANDE

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

Comprenant :

- 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

Comprenant :

- 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 snacké servi chaud sur compotée de granny smith et pain brioché grillé façon panini

ou

Homard façon Bellevue sur petits légumes assaisonnées d'huile de homard

POISSONS

Saint-Jacques grillées sur purée de jeunes carottes aromatisée très légèrement au cumin

ou

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

VIANDES

Tournedos de filet de bœuf (origine France), flan aux morilles et son émulsion aux saveurs forestières

ou

Moelleux de pintade du Bourbonnais farcie de foie gras et truffes fraîches, jus corsé 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 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*



TARIF « 2 PLATS »* : SUR DEMANDE

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

Comprenant :

- 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

Comprenant :

- 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 Lalkien



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 Russe (sorbet citron vert et
Vodka)

TARIF : SUR DEMANDE

CROQUEMBOUCHE « CONE CLASSIQUE »

2 choux par personne

TARIF :
SUR DEMANDE

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

FORMULE ENFANTS

Un repas simple et savoureux pour les enfants de moins de 12 ans.

ENTRÉES

Jambon blanc et melon

ou

Terrine de campagne

ou

Assiette de saucisson

PLATS

Blanc de poulet à la crème

ou

Escalope de veau aux champignons de Paris

ou

Pavé de saumon, crème ciboulette

ACCOMPAGNEMENTS

Frites en peau

ou

Pommes dauphines

DESSERTS

Même dessert que les adultes

ou

Moelleux au chocolat

TARIF « MENU COMPLET » :
SUR DEMANDE

TARIF « PLAT + DESSERT » :
SUR DEMANDE

Comprenant : 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**

Vins Blanc

- Pays d'Oc - Viognier
- Côtes de Gascogne - Chemin des Pèlerins
- Côtes de Gascogne - XVIII Saint-Luc (foie gras)
- Côtes du Rhône Saint Esprit - Cave Delas
- Bordeaux - Les Mercadières

Vins Rouge

- Côtes du Rhône - Vieux Clocher
- Saumur Champigny - Les Valengenet
- Saint Nicolas de Bourgueil - Les Javeaux
- Bordeaux - Les Hauts de Goëlane
- Bordeaux - Château Lichine

Menu « 2 plats »

- 1 bouteille de vin blanc pour 4 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

*Forfait élégance**

Vins Blanc

- Riesling - J. Hanskeller
- Côtes de Gascogne - Tariquet 1ères Grives
- Bourgogne Aligoté - André Ducal
- Macon village - Les Emalières
- Pacherenc de Vic Bilh - Plaim Moelle (foie gras)

Vins Rouge

- Côteaux du Languedoc - La Clape Ricardelle
- Bourgogne Pinot Noir - André Ducal
- Côte du Rhône - Saint Esprit - Cave Delas
- Bordeaux - Château Recougne
- Bordeaux - Château Mirefleurs

Menu « 2 plats »

- 1 bouteille de vin blanc pour 4 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 Pacherenc 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

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

** D'autres vins sont disponibles sur demande
Les boissons ouvrent que le temps du repas.
L'après repas reste à la charge du client.*



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 en 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.*

“

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

”



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	
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	

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.

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
- Acompte de 30% 1 mois avant le mariage
- Solde à réception de la facture.

Toutes les factures sont payables au comptant, la semaine suivant la réception. Le non règlement des échéances entrainera d'avant réception la suspension de la réservation et pour celle d'après réception :

- 10 % d'indemnité des sommes dues au-delà de 30 jours,
- 20 % d'indemnité des sommes dues au-delà de 60 jours,
- 30 % d'indemnité des sommes dues au-delà de 90 jours.

A défaut de règlement à l'amiable, tous les litiges seront la seule compétence du Tribunal de Clermont Fd, dans le ressort duquel se trouve le siège de la société « Solignat Traiteur ».

Annulation de commande

Dans l'éventualité d'une annulation de commande, les dédommagements suivants seront appliqués :

- Avant 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 00h30 ou 1h suivant le menu choisi. Le « service » comprend l'installation, le service, le débarrassage et le rangement. En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur et/ou cuisinier est facturée 40,00 € TTC. Toute heure entamée est considérée comme due.

Autres modalités

L'assurance des lieux est expressément exclue lors de la prestation de la société « Solignat Traiteur », elle est laissée à la charge du client. Aucune réclamation sur la prestation ne sera prise en compte passé un délai de 24 heures.



Solignat
TRAITEUR

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