



Carte des plats à emporter

Hiver 2020-2021

SAS Montrognon Traiteur
28, avenue d'Aubière
63800 Cournon d'Auvergne

Tél. : 04 73 61 30 51
info@le-montrognon.com
www.le-montrognon.com

Les entrées



- Œuf façon mimosa, tartare de truite et crumble châtaigne
Tarif : 8,00€ TTC par personne
- Terrine de pied de cochon, pickles champignons et lentilles vertes
Tarif : 8,00€ TTC par personne
- Tube de saumon fumé guacamole et crevettes roses
Tarif : 10,00€ TTC par personne
- Pressé de jambon d'Auvergne, crémeux au gaperon et petite salade de noix
Tarif : 10,00€ TTC par personne
- Dôme d'omble chevalier en gravlax, crème à l'oseille, biscuit cèpes et huile de colza
Tarif : 10,00€ TTC par personne
- Finger foie gras en mille feuille, kaki et gel muscat
Tarif : 12,00€ TTC par personne
- Ballotine de chevreuil aux girolles, nougatine amande et noisettes, chutney potiron
Tarif : 12,00€ TTC par personne
- Rémoulade de légumes, homard en médaillon et caviar végétal
Tarif : 12,00€ TTC par personne

Les desserts



- Le 3 chocolats et pailleté croustillant
Tarif : 5,00€ TTC par personne
- Finger aux poires, chocolat Dulcey et crumble chocolat
Tarif : 5,50€ TTC par personne
- Dôme chocolat au cœur coulant mandarine
Tarif : 6,50€ TTC par personne
- Baba tout exotique et crémeux passion, minestrone mangue ananas passion
Tarif : 6,50€ TTC par personne
- La palette gourmande (5 mignardises)
Tarif : 8,00€ TTC par personne

Les plats (à réchauffer)



- Truite fario comme un chou farci, sauce au vin volcanique, petit épeautre aux cèpes
Tarif : 15,00€ TTC par personne
- Roulé de pintade aux châtaignes et pommes, sauce Birlou, flan de légumes d'automne
Tarif : 15,00€ TTC par personne
- Mousseline de brochet aux queues d'écrevisses, coulis de mâche, celerisotto forestier
Tarif : 15,00€ TTC par personne
- Pavé de veau et crumble de noisettes, crème foie gras, patate douce à l'ail noir rôti
Tarif : 16,00€ TTC par personne
- Magret de canard aux aïelles, crémeux de pommes de terre et topinambour
Tarif : 16,00€ TTC par personne
- Filet mignon de veau lardé au magret fumé, sauce balsa orange sanguine, gratin de patate douce
Tarif : 18,00€ TTC par personne
- Joue de lotte et pot-au-feu de légumes au safran d'Auvergne
Tarif : 18,00€ TTC par personne
- Filet de lotte, réduction au Saint Pourçain et échalotes, risotto et endive braisée
Tarif : 20,00€ TTC par personne
- Chartreuse de filets de perdreaux à l'huile de sésame grillé, cœur d'artichaut aux cèpes et pommes darphins
Tarif : 20,00€ TTC par personne
- Filet de bœuf Rossini, réduction à la truffe, cubes de pommes de terre à l'huile fumée, carottes rôties à la sarriette
Tarif : 20,00€ TTC par personne

Les risques d'allergies



Allergène alimentaire : qu'est ce que c'est ?

Un allergène est une substance qui déclenche l'allergie, ensemble de réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une ingestion, voire d'une inhalation dans le cas d'un allergène alimentaire.

Un **consommateur souffrant d'une allergie alimentaire reconnue** doit éviter de consommer des aliments contenant la substance susceptible de lui occasionner des troubles plus ou moins graves.

Pour ceci, il est essentiel de **nous informer avant la prestation de tout risque allergique connu.**

Liste officielle des allergènes répertoriés (en janvier 2015 selon le Portail de l'économie et des finances) :

La liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques est actuellement 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	<ul style="list-style-type: none">• Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin• arachides et produits à base d'arachides
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 ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques• Lactitol
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	<ul style="list-style-type: none">• Fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
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 (exprimés en SO ₂)	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques et produits à base de mollusques	

Lors d'une intolérance au gluten, les aliments autorisés sont : les viandes grillées, les légumes frais, les légumes secs, les fruits, le poisson, les œufs, le lait, le maïs, le riz, le sarrasin, la pomme de terre et le soja.

Lors d'une intolérance au lactose, les aliments autorisés sont : les viandes et poissons frais ou surgelés non préparés (sans sauce), les charcuteries, les œufs (mais sans ajout de lait s'il y a préparation d'omelette), du pain blanc, gris et complet, les pommes de terre, frites, féculs de pomme de terre, riz, pâtes, les fromages à pâte dure (cheddar, edam, gouda, gruyère), les fromages à pâte mi-dure comme le brie.

Conditions générales de vente 2020



Article 1 : Applications des Conditions générales de vente

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations liées à la vente de prestations restauration traiteur. Le contrat est constitué du devis et des présentes conditions générales de vente.

L'acceptation du devis par le client implique donc de sa part l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

Article 2 : Acceptation des commandes :

Toute confirmation doit être accompagnée d'un chèque d'acompte de 30 % du montant TTC et du bon de commande signé par le client. Montant indiqué sur une base du nombre de personnes dont tout changement occasionnera une nouvelle estimation.

Pour les dîners de gala et les mariages, un second chèque d'acompte devra nous parvenir deux mois avant la réception et le solde de la facture est payable 8 jours après réception de la facture finale.

Article 3 : Nombre de convives :

Le nombre de convives doit être annoncé et confirmé par écrit 5 jours ouvrés avant la date de réception.

Ce nombre sera le même en cas de défection importante et aucune remise ne pourra être réclamée.

Toute augmentation de nombre doit être faite 72 heures avant la date de réception et confirmée par écrit et sous réserve de disponibilité des produits.

En cas d'annulation sans préavis, l'établissement facturera au client une indemnité égale à 100% du montant TTC des prestations réservées.

Article 4 : Tarifs

Les prix indiqués sont au taux de TVA en vigueur de l'année en cours.

Certaines prestations peuvent donner lieu à des suppléments de facturation :

- Prestation de restauration supplémentaire ou dépassement de forfait cave,
- Perte ou casse de matériel constatée à l'issue de la prestation est facturée au coût de remplacement,
- Dégradation ou perte du nappage mis à disposition est facturée au coût de remplacement,
- Le maintien du personnel au-delà des heures indiquées. La durée du service compris dans nos prestations commence à partir de l'heure indiquée par le client pour le début et la fin de la prestation. En cas de dépassement d'horaire, le prix de l'heure supplémentaire est de 35 euros HT par personnel et de 45 euros HT les jours fériés, les dimanches et après minuit. (TVA 20%)

Article 5 : Responsabilité :

Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession nous obligent à détruire ou à jeter à l'issue de la réception, tous les produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, notre société se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver les produits restants.

Dans le cadre des livraisons, nous attirons votre attention qu'il échoit au client de prévoir un mode de conservation ad hoc des denrées.

La consommation excessive de boissons par les participants est du ressort de l'organisateur de l'événement et notre société se dégage de toute responsabilité de ce fait.

Article 6 : Défaut de règlement :

A défaut de paiement à l'échéance contractuelle, des pénalités de retard seront dues dès le lendemain de la date d'échéance de la facture au taux de 15% l'an, appliquées au montant TTC de la facture.

Article 7 : Litige – Juridiction :

Toute difficulté relative à la conclusion ou à l'exécution des ventes et des prestations, devra faire l'objet d'une concertation préalable entre le client et le Traiteur Montrognon. En cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou l'exécution de la commande, le Tribunal du siège social du Traiteur Montrognon sera seul compétent, à moins que notre entreprise ne préfère saisir toute autre juridiction compétente. Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs et quels que soient le mode et les modalités de paiement.

Date :

Signature : Avec la mention « bon pour accord »



Fort de plus de 30 ans d'expérience, l'équipe du Traiteur Montrognon vous apportera son savoir-faire et son savoir-être pour faire de votre réception un moment unique.

Contactez-nous !

Le Traiteur Montrognon
28 Avenue d'Aubière
63800 Cournon

04 73 61 30 51

info@le-montrognon.com

