



Montrognon
Traiteur Passion!
TRAITEUR OFFICIEL



Carte des plats à emporter Eté 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

Formule PRIVILEGE

- Wrap façon salade Caesar
- Cornet de crème légère au lard fumé et brunoise de melon
- Sablé aux 5 graines, tapenade chorizo et mimolette
- Minestrone de melon et chiffonnade de jambon sec
- Tataki de veau, champignons panés au sésame noir

- Bouchon de sandre mariné, perles de mangue et pickles
- Soufflé aux écrevisses « comme un volcan », baby poivron
- Roulé d'omelette aux herbes et rilette de truite, billes de citron
- Sushi'cub saumon fumé et concombre
- Gaufre ciboulette et cabillaud mariné au gingembre

- Tortillas de courgettes et poivrons marinés
- Tomate d'amour au vinaigre de framboise et sésame grillé
- Sablé spirale, tapenade noire et parmesan
- Rouleau d'aubergine, féta et légumes du soleil
- Bruschetta confiture de tomate verte et olives

Tarifs par personne

4 pièces : 5,91€ TTC

6 pièces : 8,97€ TTC

8 pièces : 11,82€ TTC

12 pièces : 17,83€ TTC

Formule PRESTIGE

- Tube de bœuf Angus ricotta et roquette
- Carpaccio de canard mariné, miel et balsamique
- Le foie gras en toute simplicité, fleur de sel
- Ballottine de porc fumé, tuile d'oignon et carotte glacée
- Cube de petits pois à la menthe et jambon d'Auvergne

- Médaillon de homard, blinis coloré et perles de citron
- Tartare de thon et fruit de la passion
- Pince de légumes frais, crabe et béarnaise d'avocat
- Omble chevalier mariné en ceviche et algues wakamé
- St Jacques, fenouil et mélisse, vinaigrette aux agrumes

- Tuile de parmesan « comme un nachos » et avocat salsa
- Tartelette de légumes du potager
- Panna cotta de choux fleur et gorgonzola
- Sablé aux graines, lait de coco et vierge de légumes
- Frappuccino fenouil et mousseline de truffe blanche

Tarifs par personne

4 pièces : 6,75€ TTC

6 pièces : 10,13€ TTC

8 pièces : 13,40€ TTC

12 pièces : 19,94€ TTC

Tout est fait maison à base de produits frais.

Les pièces cocktail pourront être modifiées pour les commandes passées moins de 7j à l'avance.

Minimum de commande pour 4 personnes.

Les entrées



- **Œuf façon mimosa, tartare de truite et crumble**
Tarif : 8,00 € TTC par personne
- **Pressé de jambon d'Auvergne, crème de gaperon et petite salade de noix**
Tarif : 10,00 € TTC par personne
- **Tube de saumon fumé, crabe et avocat, légumes en couleur et gel agrumes**
Tarif : 11,00 € TTC par personne
- **Ceviche St Jacques et cabillaud mi-fumé, brunoise mangue et jeunes pousses**
Tarif : 12,00 € TTC par personne
- **Bouchon de foie gras pané au cacao, chutney pêche et tuile de grué**
Tarif : 12,00 € TTC par personne

Les desserts



- **Entremet royal au chocolat**
Tarif : 4,00 € TTC par personne
- **Entremet pêche blanche, mousse chocolat au lait et biscuit amande**
Tarif : 4,00 € TTC par personne
- **Fraisier**
Tarif : 5,00 € TTC par personne
- **Tartelette chocolat caramel beurre salé**
Tarif : 3,50 € TTC par personne
- **La palette gourmande (5 mignardises)**
Tarif : 8,00 € TTC par personne

Tout est fait maison à base de produits frais.
Les menus pourront être modifiés pour les commandes passées moins de 7j à l'avance.
Minimum de commande pour 4 personnes.

Les plats (à réchauffer)



- Volaille fermière d'Auvergne poêlée aux fruits secs façon nougat, sauce balsamique, risotto crémeux
Tarif : 15,00 € TTC par personne
- Longe de cabillaud sur peau façon tournedos au magret fumé, vierge de légumes et sauce crustacés, purée de carottes jaunes aux agrumes
Tarif : 15,00 € TTC par personne
- Filet de canette en deux façons, brunoise de pêche rôties, sauce Apicius, tagliatelles de légumes
Tarif : 16,00 € TTC par personne
- Pavé de veau en croûte d'herbes fraîches, jus corsé, flan de patate douce aux noisettes
Tarif : 16,00 € TTC par personne
- Filet d'omble chevalier au poivron confit et chapelure de chorizo, frites de polenta
Tarif : 16,00 € TTC par personne
- Filet de bœuf Rossini, réduction à la truffe, risotto de petit épeautre
Tarif : 20,00 € TTC par personne
- Filet mignon de veau, ris de veau poêlés et sauce morilles, cube de pommes de terre à l'huile fumée
Tarif : 20,00 € TTC par personne
- Jambon au foin cuit en croûte de pain, gratin dauphinois
Tarif : 10,00€ TTC par personne (min 30 personnes)

Une notice de réchauffe est transmise lors du retrait de la commande.

Tout est fait maison à base de produits frais.
Les menus pourront être modifiés pour les commandes passées moins de 7j à l'avance.
Minimum de commande pour 4 personnes.

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 2021

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 7 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 : Prix :

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 40 euros HT par personnel et de 50 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 »

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

SIREN : 345045975
Capital Social : 40.000,00 €