

PLATS À EMPORTER

REPAS DE

❄️ *Fêtes* ❄️
+ + + + +

Noël & Saint-Sylvestre



2018

Solignat
TRAITEUR



Saveurs de Noël



ENTRÉES

.....

Terrine de foie gras de canard maison, gelée au porto blanc, briochette aux grattons de canard | **7,10 €**

Terrine de foie gras de canard maison sous vide | **12,00 € / 100 gr**

Escargots de Bourgogne (6 pièces par pers.), beurre d'herbes en cocotte, lutés de pâte feuilletée | **6,90 €**

Terrine de brochet, mayonnaise façon sauce verte, demi-oeuf dur et julienne de légumes en salade | **6,50 €**

Pithiviers de pintadeau, foie gras et truffes, pickles de choux fleurs et carottes | **6,80 €**

Grosse verrine de gambas à l'orange, légumes croquants et mousse d'avocat **7,00 €**

Feuilleté de ris de veau en croustade **6,90 €**

POISSONS

.....

Papillote de sole en turban, moules et crevettes, beurre blanc à la ciboulette **8,90 €**

Pavé de saumon bio mi-fumé du Sichon, sauce traditionnelle à l'oseille | **9,10 €**

Risotto de petits légumes et gambas, bisque crémeuse au safran d'Auvergne **8,90 €**

Filet de truite farci d'une mousseline, sauce champagne sur petits légumes **8,70 €**

PLATS

.....

Caille farcie au foie gras, jus corsé aux truffes | **10,90 €**

Pavé de biche, sauce grand veneur aux figues **10,90 €**

Sauté de sanglier au « Côte Rôtie » | **10,70 €**

Ris de veau aux morilles | **11,80 €**

Demi-magret de canard du Domaine de Limagne, jus corsé aux cinq baies | **10,90 €**

Filet de veau en tournedos, sauce aux cèpes et au foie gras | **11,00 €**
(suppl 3 € Rossini - foie gras poelé)

GARNITURES DES PLATS DE NOËL

Tartelette champignons et marrons

Ecrasé de pommes de terre et potimarrons

Apéritif



ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS

Saucisse, poisson, fromage...
39,50 € (env. 75/80 pièces)

CAKE JAMBON ET OLIVES OU CAKE TOMATES ET CHÈVRE

7,50 € (16 tranches ou 30 bouchées)

PAIN SURPRISE

Charcuterie - saumon fumé - mousse de canard - Bleu d'Auvergne
46,00 € (90 pièces)





St-Sylvestre
Réveillon



Fêtez le nouvel an en dégustant des mets qui changent du quotidien !

Choisissez des plats à la carte selon vos envies ou laissez-vous tenter par nos formules complètes !

MENUS*

Amuse bouche | Entrée | Plat
22,00 €

Amuse bouche | Entrée | Poisson | Plat
30,00 €

* Les plats sont à choisir dans la liste ci-contre >>>
Hors pain, hors vaisselle et hors boissons.

Tous nos tarifs sont TTC.

À LA CARTE

DUO D'AMUSE BOUCHE

Macaron au foie gras

& saumon mi-fumé bio sur lentilles vertes du Puy | **2,60 €**

ENTRÉES

Pressé de foie gras et ris de veau aux morilles et son petit pain brioché | **9,50 €**

ou

Terrine de foie gras sur confit d'oignons, petit pain brioché | **9,50 €**

POISSON

Brochette de Saint-Jacques, coulis au safran d'Auvergne et croustillant aux lentilles vertes du Puy | **10,50 €**

VIANDES

Pavé de quasi de veau, jus corsé aux morilles | **10,90 €**

ou

Canard farci aux abricots et aux noisettes, sauce aigre douce | **9,50 €**

EN OPTION : PAIN

Brochette de pain 3 boules | **2,00 €**
Nature, sésame et noix

ATOUT QUALITÉ :

Viandes « Origine France »

CUILLÈRES, VERRINES & BOUCHÉES PRESTIGE

- Bonbon de foie gras aux amandes
- Foie gras de canard sur pain d'épices
- Mini-navette, crème citron vert, oeufs de truite et saumon fumé
- Mini-burger magret fumé et roquette
- Profiterole de saumon mariné aux agrumes
- Toast de foie gras mariné au vin rouge sur chutney de figues
- Cuillère de Saint-Jacques mi-cuite au citron et à la ciboulette
- Purée de lentilles, saumon fumé mi-cuit

1,40 € TTC la pièce au choix



PASSER COMMANDE



04 73 62 11 08



contact@solignat-traiteur.fr

Pour NOËL

Commande avant le jeudi
20 décembre 2018 - 12h00

À emporter le 24 décembre
entre 12h00 et 17h30

Pour le RÉVEILLON

Commande avant le jeudi
27 décembre 2018 - 12h00

À emporter le 31 décembre
entre 12h00 et 15h00

Toute l'équipe vous souhaite des fêtes de fin d'année placées
sous le signe *de la saveur et du partage !*



Solignat
TRAITEUR

18 avenue des volcans
63530 Chanat la Mouteyre
www.solignat-traiteur.fr

