

PLATS À EMPORTER

REPAS DE

❄️ *Fêtes* ❄️
+ + + + +

Noël & Saint-Sylvestre



2018

Solignat
TRAITEUR



Saveurs de Noël



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

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 €

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)

Apéritif





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

