



# Solignat

TRAITEUR

Des réceptions à votre image

18 avenue des Volcans  
63530 CHANAT-LA-MOUTEYRE

Tél: 04 73 62 11 08

[contact@solignat-traiteur.fr](mailto:contact@solignat-traiteur.fr)

[www.solignat-traiteur.fr](http://www.solignat-traiteur.fr)

Facebook: [solignat.traiteur](https://www.facebook.com/solignat.traiteur)

# Solignat

TRAITEUR

## PLATS A EMPORTER



18 avenue des volcans  
63530 Chanat-la-Mouteyre  
04 73 62 11 08  
[contact@solignat-traiteur.fr](mailto:contact@solignat-traiteur.fr)  
[www.solignat-traiteur.fr](http://www.solignat-traiteur.fr)

# L'APERITIF

## Assortiment de feuilletés apéritif

Saucisse, poisson, fromage...

**Tarif : 39,50 € TTC (environ 80 pièces)**

## Assortiment de cakes et brioches

Brioche aux gratons

Brioche au bleu d'Auvergne

Cake au chèvre, aux tomates confites et au basilic

Cake au Bleu d'Auvergne et aux poires

**Tarif : 30,00 € TTC (environ 60 bouchées)**

## Assortiment de toasts

Toasts au saumon, mousse de canard, charcuterie, crudités

**Tarif : 20,00 € TTC (40 pièces)**

## Pain surprise

Diverses charcuteries - mousse de canard saumon fumé

crème au bleu d'Auvergne

**Tarif : 46,00 € TTC (80 pièces)**

*Ou* 29,00 € TTC (50 pièces)



## Les cuillères, verrines et bouchées prestigieuses (exemple)

Foie gras maison sur pain d'épices

Profiterole de crevettes marinées, piment d'Espelette

Mini moelleux d'escargot à la Bourguignonne

Mini club sandwich aux deux saumons et agrumes confits

Mini-burger artichauts / tomate grillée / saumon

Moelleux de crème d'asperge et 1/2 œuf de caille

Gambas sur sablé au curry

Millefeuille de radis noir et saumon fumé du Sichon

Toast de mousse de foie gras et magret fumé

Mousse de betterave rouge et thon frais mariné

Cuillère de Saint-Jacques mi-cuite au citron et à la ciboulette

Cuillère de tartare de saumon, crème acidulée

**Tarif : 1,40 € TTC la pièce**

*Plus de choix sur notre site internet*



Tarif TTC à emporter / sans vaisselle

# LES PLATS A LA CARTE (minimum 10 personnes)

## ENTREES

- Terrine de truites au lentilles vertes: 6,50 € TTC / la part
- Homard façon Bellevue sur petits légumes: 10,50 € TTC / la part
- Saumon Bellevue , 1/2 œuf dur, mayonnaise aux agrumes : 6,20 € TTC / la part
- Opéra de saumon, cœur aux écrevisses, gelée aux agrumes : 6,20 € TTC / la part
- Terrine de volaille aux saveurs des bois : 5,50 € TTC / la part
- Terrine de foie gras de canard maison : 8,00 € TTC / la part
- Duo de foie gras et magret fumé : 7,90 € TTC / la part
- Pressé de canard confit, cœur de foie gras: 6,50 € TTC / la part
- Terrine de pintadeau aux trompettes : 6,50 € TTC / la part
- Pastilla de pigeon et raisins : 7,50 € TTC / la part
- Timbale d'escargots sur tombée d'épinard frais : 6,90 € TTC / la part
- Feuilleté de ris de veau aux morilles: 6,50 € TTC / la part



## POISSONS

- Pavé de flétan, crème au poivre de Séchuan : 8,00 € TTC / la part
- Pavé de sandre, beurre de crustacés, brunoise de légumes : 8,80 € TTC / la part
- Mousseline de sole aux petits légumes et son beurre blanc : 7,20 € TTC / la part
- Pavé de lieu jaune au beurre d'agrumes: 7,20 € TTC / la part
- Papillote de gambas, fondue de jeunes poireaux : 9,00 € TTC / la part
- Filet de perche, crème de petit pois : 7,80 € TTC / la part



## VIANDES

- Pintade fermière façon chasseur : 8,00 € TTC / la part
  - Noix de joue de porc, moutarde de Charroux : 8,50 € TTC / la part
  - Cuisse de canette, jus aux baies roses : 8,00 € TTC / la part
  - Suprême de volaille farci, sauce aux girolles : 8,00 € TTC / la part
  - Pâtissière de veau en cuisson longue aux pleurotes : 8,50 € TTC / la part
  - Jambonnette de canard farci en crépine : 8,50 € TTC / la part
  - Croustillant de queue de bœuf et pied de cochon : 9,00 € TTC / la part
  - Filet mignon de veau au cèpes : 10,80 € TTC / la part
  - Rôti de veau aux pleurotes : 8,90 € TTC / la part
  - 1/2 magret de canard, jus aux cèpes : 9,20 € TTC / la part
  - Moelleux de pintade du Bourbonnais farcie de foie gras et truffes fraîches: 10,80 € TTC / la part
- Garnitures de saison comprises

## PLATS UNIQUES

- Truffade et sa charcuterie (jambon cru et rosette) : 8,90 € TTC
- Aligot et saucisse du Cantal ou jambon à l'os: 9,10 € TTC
- Choucroute garnie (saucisse, poitrine, saucisse fumé) : 10,90 € TTC
- Couscous ( merguez, agneau, poulet, semoule, légumes) : 10,90 € TTC
- Potée Auvergnate (choux, pomme de terre, carotte, saucisson cuit, plate de côte, poitrine) : 10,90 € TTC

Tarif TTC à emporter / sans vaisselle / Possibilité de louer de la vaisselle, tarif sur demande