

Solignat
TRAITEUR

Noël et Saint-Sylvestre

REPAS DE
FÊTES
2019

04 73 62 11 08 | contact@solignat-traiteur.fr

Plats à emporter



SAVEURS DE NOËL



Entrées

Terrine de foie gras maison (sous vide)	12 € / 100 gr	
Opéra de foie gras sur pommes caramélisées, coulis au vinaigre balsamique et pain d'épices	7,10 €	
Grosse verrine de rouget et écrevisses sur salade de légumes croquants aux agrumes	7,00 €	
Feuilleté de ris de veau persillés en croustade	7,10 €	☆
Vol au vent d'escargots sauce bourguignonne (6 pièces)	6,90 €	
Saumon Bellevue revisité, cœur d'écrevisses, ½ œuf, sauce fines herbes	6,50 €	☆
Ballotine de cailles, foie gras, morilles et légumes croquants vinaigrés	6,80 €	



Poissons

Papillote de grosses crevettes décortiquées sur fondant de poireaux	9,00 €	
Filet de daurade, risotto au Cantal jeune, crème à l'aneth et zeste de citron vert	9,10 €	
Mousseline de poisson, cœur de homard, coulis de crustacés au safran d'Auvergne	8,90 €	
Croustade de moules au curry vert et aux petits légumes	7,10 €	



Viandes

Ris de veau aux morilles	11,80 €	
Pavé de quasi de veau, sauce au foie gras	11,00 €	☆
Demi magret de canard, coppa et jeunes pousses d'épinards	10,90 €	
Pavé de biche, sauce Grand Veneur aux figes	10,90 €	
Suprême de pintade fermière farcie de foie gras et truffes, jus corsé	10,90 €	
Tournedos de filet de Bœuf (origine France), sauce aux cèpes	12,10 €	

Garnitures de Noël

Les garnitures sont incluses avec la viande.
Prévoir un **supplément de 2,50 €** avec le poisson pour toute portion supplémentaire.

Ecrasé de pommes de terre saveur aux truffes
Poêlée de châtaignes et pleurotes sur sablé au Cantal



APÉRITIF

Assortiment de feuilletés | Saucisse, poisson, fromage...
Tarif : **39,50 €** (env. 75/80 pièces)

Cake jambon et olives ou Cake tomates et chèvre
Tarif : **7,50 €** (16 tranches ou 30 bouchées)

Pain surprise
Charcuterie - saumon fumé - mousse de canard - Bleu d'Auvergne
Tarif : **46,00 €** (80 pièces)

Classique



RÉVEILLON SAINT-SYLVESTRE

A la carte

Duo d'amuse-bouches 2,60 €
Foie gras sur pain d'épices
Tartare de truite au citron vert et à l'aneth

Entrées

Terrine de foie gras de canard, confit d'abricots
au vin moelleux, briochette aux fruits (abricots,
raisins) 9,50 €
Feuilleté de ris de veau aux morilles 9,50 €

Poissons (sans les garnitures)

Dos de cabillaud en cuisson lente, crème de
butternut sur fondant de potimarron, chips de
poitrine roulée 10,90 €
Pavé de saumon mi-fumé du Sichon au safran
d'Auvergne sur petits légumes étuvés et nage
de coquillages 10,90 €

Viandes (garnitures incluses)

Demi-magret de canard, sauce légère au
cassis 10,90 €
Caille désossée farcie au foie gras et aux
truffes 11,00 €

En option : pain

Briochette de pain 3 boules 2,00 €
Nature, sésame et noix

Menu*

Amuse-bouche
Entrée

Plat (poisson ou viande)
Garnitures incluses

23 €

Menu*

Amuse-bouche

Entrée

Poisson

Viande

Garnitures incluses

32 €

Garnitures Réveillon

Pommes Duchesse, panais et noisettes
Poêlée hivernale

* Les plats sont à choisir dans la liste « À la carte »,
hors pain, hors vaisselle et hors boissons.

Cuillères, verrines & bouchées prestige

- Capuccino de mousse de carottes au cumin et au soja
- Sablé à la noisette, crème au citron vert et St Jacques bretonne au yuzu
- Crostini de saumon frais aux fruits de la passion, billes de fruits
- Sablé à la farine de lentilles vertes du Puy, cabillaud et sauce légère à l'ail
- Mousse de butternut et filet de caille confit, pignons de pin
- Verrine de mousse de foie gras, compotée de pommes caramélisées et brisures de noisettes
- Verrine salade de fèves sur sashimi de thon, huile de noix de Lapalisse
- Toast de foie gras sur pain aux céréales

Tarif : 1,40 € TTC la pièce au choix

Prestige

Tarifs TTC

PASSER COMMANDE

NOËL

Commande avant le
vendredi 20 décembre - 12h00

À retirer dans nos locaux le
mardi 24 décembre
entre 11h30 et 17h00

RÉVEILLON

Commande avant le
vendredi 27 décembre - 12h00

À retirer dans nos locaux le
mardi 31 décembre
entre 11h30 et 15h00

04 73 62 11 08
contact@solignat-traiteur.fr

Solignat Traiteur
18 av. des Volcans
63530 Chanat-la-Mouteyre

JOYEUSES
FÊTES !!!