



Solignat
TRAITEUR

PASSER **COMMANDE**

18 avenue des Volcans
63530 Chanat La Mouteyre

04 73 62 11 08

contact@solignat-traiteur.fr

www.solignat-traiteur.fr



NOUS CONNAÎTRE

Notre laboratoire situé à Chanat La Mouteyre, aux portes de Clermont-Ferrand, nous permet de nous déplacer dans le lieu de votre choix.

Afin de satisfaire tous les palais, nous élaborons tous nos plats avec des produits frais de qualité (en favorisant le circuit court) selon vos attentes et la thématique désirée.

De 10 à 1000 personnes, nous proposons des prestations modulables pour tous les événements : réception familiale, mariage, banquet associatif, dîner de gala, cocktail ou déjeuner d'affaires.

Pour chaque occasion, petite ou grande, de votre vie privée, professionnelle ou associative, nous mettons notre savoir-faire à votre service pour faire de votre réception un moment inoubliable.



Solignat
TRAITEUR

PLATS À EMPORTER **2021**



Des réceptions à votre image

Solignat Traiteur - 18 av. des Volcans - 63530 Chanat La Mouteyre
04 73 62 11 08 - contact@solignat-traiteur.fr
www.solignat-traiteur.fr

Votre apéritif

PIÈCES CLASSIQUES

ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS APÉRITIF

- Saucisse, poisson, fromage...

Tarif : 39,50 € (environ 80 pièces)

ASSORTIMENT DE CAKES ET BRIOCHES

- Brioche aux grattons
- 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 € (environ 60 bouchées ou 20 tranches)

PLAQUE DE QUICHES (jambon, champignons)

- Tarif : 30,00 € (environ 60 bouchées)

PLAQUE DE PIZZAS

Tarif : 20,00 € (environ 60 bouchées)

ASSORTIMENT DE TOASTS

Toasts au saumon, mousse de canard, charcuterie, crudités

Tarif : 20,00 € (40 pièces)

PAIN SURPRISE

- Charcuterie - mousse de canard - saumon fumé - crème Bleu d'Auvergne

Tarif : 46,00 € (80 pièces)

PIÈCES ÉLÉGANTES

- Marmelade de poire et foie gras aux quatre épices
- Mini club-sandwich aux deux saumons et agrumes confits
- Moelleux à la crème d'asperge et demi-oeuf de caille
- Sablé à la noisette, crème au citron vert et Saint-Jacques marinées au yuzu
- Verrine salade de fèves sur sashimi de thon, huile de noix de Lapalisse
- Burger revisité au boeuf, basilic et tomates
- Tartelette de poulet aux épices mexicaines
- Verrine de tartare de cabillaud, crème et zeste au citron vert
- Carpaccio de boeuf et vieux Cantal, brisures de fruits secs
- Taboulé de boulgour à la menthe fraîche -vég-
- Tartelette de légumes croquants aux épices -vég-

Tarif : 1,45 € la pièce

D'autres pièces sont disponibles sur demande.

Vos plats à la carte

Minimum 10 personnes
Tarifs TTC, hors vaisselle
À retirer dans nos locaux

ENTRÉES

- Terrine de truites aux lentilles vertes : 6,80 € la part
- Saumon Bellevue, demi-oeuf dur, mayonnaise aux agrumes : 6,50 € la part
- Opéra de saumon, coeur aux écrevisses, gelée aux agrumes : 6,50 € la part
- Terrine de volaille aux saveurs des bois : 5,80 € la part
- Terrine de foie gras de canard maison : 8,40 € la part
- Duo de foie gras et magret fumé : 8,30 € la part
- Pressé de canard confit, coeur de foie gras : 6,80 € la part
- Terrine de pintadeau aux trompettes : 6,80 € la part
- Tourte de pigeon et raisins : 7,90 € la part
- Feuilleté de ris de veau aux morilles : 6,80 € la part
- Timbale d'escargots sur tombée d'épinard frais : 7,20 € la part

POISSONS | SANS GARNITURES*

- Pavé de sandre, beurre de crustacés, brunoise de légumes : 9,20 € la part
- Mousseline de sole aux petits légumes et beurre blanc : 7,60 € la part
- Papillote de gambas, fondue de jeunes poireaux : 9,50 € la part
- Pavé de flétan, crème au poivre de Séchuan : 8,40 € la part
- Pavé de lieu jaune au beurre d'agrumes : 7,60 € la part
- Filet de perche, crème de petit pois : 8,20 € la part

VIANDES | GARNITURES INCLUSES

- Pintade forestière : 9,10 € la part
- Noix de joue de porc, moutarde de Charroux : 8,90 € la part
- Cuisse de canette, jus aux baies roses : 9,00 € la part
- Suprême de volaille farcie, sauce aux girolles : 9,10 € la part
- Moelleux de pintade Bourbonnaise farcie au foie gras et aux truffes fraîches : 11,30 € la part
- Pavé de quasi de veau, jus au foie gras : 10,80 € la part
- Pâtissière de veau en cuisson longue aux pleurotes : 8,90 € la part
- Ris de veau aux morilles : 11,30 € la part
- Filet mignon de veau aux cèpes : 11,30 € la part
- Rôti de veau aux pleurotes : 9,30 € la part
- Demi-magret de canard, jus aux cèpes : 9,60 € la part

PLATS UNIQUES

- Truffade et sa charcuterie (jambon cru et rosette) : 9,30 € la part
- Aligot et saucisse du Cantal ou jambon à l'os : 9,50 € la part
- Paëlla (poulet, fruits de mer, chorizo) : 9,80 € la part
- Choucroute garnie (saucisse, poitrine, saucisse fumée) : 11,40 € la part
- Couscous (merguez, agneau, poulet, semoule, légumes) : 11,40 € la part
- Cassoulet (demi-saucisse, saucisson cuit, poitrine) : 11,40 € la part
- Potée Auvergnate (choux, pommes de terre, carottes, saucisson cuit, poitrine) : 11,40 € la part

*SUPPLÉMENT
GARNITURES

1,20 €
la portion