

Solignat
TRAITEUR

Carte des
Plats de
fêtes

2021

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

Solignat
TRAITEUR

Passez commande

04 73 62 11 08

contact@solignat-traiteur.fr

Noël

COMMANDE AVANT LE
LUNDI 20 DÉCEMBRE*
À 12H

Retrait des plats
Vendredi 24 décembre
entre 12h et 17h00

Saint
Sylvestre

COMMANDE AVANT LE
LUNDI 27 DÉCEMBRE*
À 12H

Retrait des plats
Vendredi 31 décembre
entre 12h et 16h30

SOLIGNAT TRAITEUR
18 av. des Volcans - 63530 Chanat-La-Mouteyre
www.solignat-traiteur.fr

Joyeuses fêtes !!!

**Nous nous réservons la possibilité de cloturer les prises de commande en amont si notre quota de réservation est atteint. Merci de votre compréhension.*

SAVEURS de Noël

A EMPORTER
VENDREDI 24 DÉCEMBRE
12H À 17H

PLAISIRS du Nouvel an

A EMPORTER
VENDREDI 31 DÉCEMBRE
12H À 16H30

Entrées

Terrine de foie gras maison (sous vide ou tranchée)	13,50 € / 100 gr
Opéra de foie gras sur fine couche de mangue et pain d'épices	7,20 €
Verrine de sandre façon Bellevue et crevettes (portion d'entrée)	7,50 €
Vol au vent de ris de veau aux morilles	7,90 €
Tartine aux cèpes, girolles et escargots (6 pièces)	7,20 €
Terrine de Saint-Jacques en duo, tartare passion et petits légumes	6,90 €
Aspic mousse de foie gras et coeur de filet de caille au balsamique	6,80 €

Poissons

Papillote de Saint-Jacques sur fondue de poireaux	9,00 €
Filet de daurade royale, étuvée de fenouil et crumble au chorizo	9,10 €
Aumônière chaude de saumon du Sichon, coeur aux écrevisses et coulis au safran d'Auvergne	9,00 €
Croustade de gambas, petits légumes, beurre blanc aux fines herbes	7,50 €

Viandes

Ris de veau aux morilles	12,00 €
Demi-magret au miel des Combrailles et au soja	11,50 €
Moelleux de canard farci aux fruits secs	10,90 €
Pavé de veau (France) pané à la pistache et jus corsé	11,50 €
Pavé de biche, sauce saveur truffe	10,90 €
Tournedos de filet de Bœuf (origine France), sauce au foie gras	12,60 €

Garnitures de Noël

Les garnitures sont incluses avec la viande.

*Prévoir un supplément de 2,50 € avec le poisson ou pour toute portion supplémentaire.

Pomme darphin aux noisettes
& Samoussa de légumes et champignons à la crème

Plats à la carte

Trilogie d'amuse-bouches 4,00 €
Bonbon de foie gras saveur aux truffes
Navette crème au yuzu et saumon mi-fumé du Sichon
Tartare de poulet et pomme granny sur sablé au Cantal et noisettes

Entrées
Terrine de foie gras et son coeur de canard confit aux baies roses, mesclun huile de truffes 9,50 €
Terrine de sandre, coeur de gambas et petits légumes, sauce verte aux épices 9,60 €
Feuilleté de ris de veau aux morilles** 8,20 €
**À la carte uniquement, hors menu

Poissons (sans garniture | suppl. de 2,50 €)
Aumônière aux deux saumons, fondue de poireaux et crémeux de langoustines 9,50 €
Papillote d'effiloché de raie et gambas aux cèpes et fines herbes 9,50 €

Viandes (garnitures incluses)
Brochette de filets de cailles et abricots moelleux, jus corsé au miel des Combrailles 11,80 €
Filet de veau en piccata, duxelle de champignons et foie gras poêlé 11,50 €

Option : Pain
Brochette 3 boules (nature, sésame et noix) 2,00 €

25,00 €

Menu saveur

Amuse-bouche
Entrée
Plat (poisson ou viande)
Garnitures incluses

33,80 €

Menu plaisir

Amuse-bouche
Entrée
Poisson
Viande (avec garnitures)

Garnitures de la Saint-Sylvestre

Gâteau de pommes de terre au lard fumé et au Cantal
&
Poêlée hivernale

*Les plats des menus sont à choisir dans la liste à la carte du réveillon. Hors pain, hors vaisselle et hors boissons.

CÔTÉ Apéritif

Noël et Saint-Sylvestre

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)

Cuillères, verrines & bouchées prestige : 1,40 € TTC la pièce

- Mini-burger chèvre, pignons de pin et menthe
- Tartare de saumon et pickles de légumes
- Oeuf de caille façon mimosa, caprons et fines herbes
- Bonbon de foie gras, coque au chocolat amer
- Club-sandwich coppa, burrata et basilic
- Sablé noisettes à la coriandre, tartare cuit de cabillaud
- Verrine de truite fumée sur mousse de raifort et radis noir

Pour vous garantir le meilleur, nous travaillons au maximum avec des produits « Origine France »

Tarifs TTC