



## PASSER **COMMANDE**

18 avenue des Volcans  
63530 Chant 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)



## NOUS CONNAÎTRE

Notre laboratoire situé à Chant 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 2022



*Des réceptions à votre image*

Solignat Traiteur - 18 av. des Volcans - 63530 Chant 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)

# Votre apéritif

## PIÈCES CLASSIQUES

**ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS APÉRITIF** Saucisse, poisson, fromage...

Tarif : 39,50 € (environ 80 pièces)

**ASSORTIMENT DE CAKES ET BRIOCHES**

Ex : Brioche aux grattons, Brioche au bleu d'Auvergne  
Cake au chèvre, aux tomates confites et au basilic etc...

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**

Ex : Toasts au saumon, mousse de canard, charcuterie, crudités

Tarif : 20,00 € (40 pièces)

**PAIN SURPRISE**

Ex : Charcuterie - mousse de canard - saumon fumé - crème bleu d'Auvergne

Tarif : 46,00 € (80 pièces)

## PIÈCES ÉLÉGANTES

- Moelleux crème d'asperge et demi oeuf de caille
- Burger roquette et magret fumé
- Tartelette de volaille à la moutarde de Charroux
- Tartare de boeuf, crumble au Cantal et aux noisettes
- Mini club-sandwich aux deux saumons et agrumes confits
- Sablé à la noisette, crème au citron vert et St Jacques marinée au yuzu
- Verrine salade de fèves sur sashimi de thon, huile de noix de l'apalisse
- Verrine de tartare de cabillaud, crème et zeste au citron vert
- Verrine de crudités de saison - vég.
- Mini burger courgettes marinées, tomates et basilic - vég.

Tarif : 1,45 € la pièce

- Pomme d'amour de foie gras sur pain d'épices : 1,80 € la pièce

# Vos plats à la carte

Minimum 10 personnes.  
Tarifs TTC, hors vaisselle.  
À retirer dans nos locaux.  
Sous réserve de disponibilités.

## ENTRÉES

- Saumon Bellevue, 1/2 oeuf dur, mayonnaise aux agrumes : 6,50 € la part
- Terrine de poissons, coeur de Saint-Jacques et mousseline aux fines herbes : 7,10 €
- Opéra de saumon, coeur aux écrevisses, gelée agrumes : 6,50 € la part
- Terrine de foie gras de canard maison : 12,00 € la part
- Duo de foie gras et magret fumé : 12,00 € la part
- Tourte de volaille forestière, pickles de légumes : 6,20 €
- Pressé de canard confit, coeur de foie gras : 6,80 € la part
- Terrine de pintadeau aux trompettes : 6,80 € la part
- Feuilleté de ris de veau aux morilles : 6,80 € la part
- Timbale d'escargots lutés de pâte feuilletée 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 son beurre blanc : 7,60 € la part
- Pavé de lieu jaune au beurre d'agrumes : 7,60 € la part
- Papillote de gambas, fondue de jeunes poireaux : 9,50 € la part
- Filet de perche, crème de petits pois : 8,20 € la part
- Pavé de saumon mi-cuit mi-fumé du Sichon, crème ciboulette : 9,20 €
- Dos de cabillaud, crumble au chorizo, coulis légèrement épicé : 7,90 €
- Pavé de flétan, coulis crustacés au safran d'Auvergne : 8,30 €

## VIANDES | GARNITURES INCLUSES

- Sauté de pintade forestière : 9,60 € la part
- Noix de joue de porc, moutarde de Charroux : 9,40 € la part
- Cuisse de canard confite sur écrasé de panais, jus corsé : 9,20 € la part
- Suprême de volaille farci, sauce aux girolles : 9,60 € la part
- Moelleux de pintade Bourbonnaise farcie de foie gras et saveur truffe : 12,00 € la part
- Pavé de quasi de veau, jus au foie gras : 11,20 € la part
- Filet mignon de veau aux cèpes : 10,50 € la part
- Rôti de veau aux pleurotes : 9,80 € la part
- Ris de veau aux morilles : 11,90 € la part
- Demi-magret de canard, jus aux cèpes : 10,10 € la part

## PLATS UNIQUES

- Truffade et sa charcuterie (jambon cru et rosette) : 9,90 € la part
- Aligot et saucisse des Combrailles ou jambon à l'os : 9,90 € la part
- Paella (poulet, fruits de mer, chorizo) : 10,50 € 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

\*GARNITURES SEULES

1,20 €  
la portion