

Solignat
TRAITEUR

Carte des
**Plats de
fêtes**

Noël &
St-Sylvestre
2022

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

COMMANDE AVANT LE
MARDI 20 DÉCEMBRE
À 10H

SAVEURS de Noël

RETRAIT LE SAMEDI
24 DÉCEMBRE
ENTRE 11H ET 17H

04 73 62 11 08

contact@solignat-traiteur.fr

Entrées

Terrine de foie gras maison (sous vide ou tranchée)	10,00 € / part 13,50 € / 100 gr
Pressé de foie gras de canard, coeur de noisettes caramélisées, chutney fruits rouges et vin de notre région	7,50 €
Verrine de duo de saumon mi-fumé et crevettes, petite salade de fèves et légumes croquants	7,90 €
Vol au vent de ris de veau aux morilles	9,50 €
Cocotte d'escargots persillés lutée de pâte feuilletée (8 pièces)	8,00 €
Terrine de brochet aux petits légumes, demi-œuf dur et mouseline au curry	6,90 €

Poissons

Tatin d'endives caramélisées et Saint-Jacques snackées, cacahuètes juste grillées	9,00 €
Dos de cabillaud, flan de butternut, crémeux citron vert	8,50 €
Papillote de gambas, fondue de poireaux, oignons confits	8,70 €
Pavé de sandre sur raviole d'épinards, coulis crustacés au safran d'Auvergne	8,80 €

Vianades

Ris de veau aux morilles	12,00 €
Demi-magret, jus au miel et aux fruits secs	12,00 €
Filet mignon de sanglier, sauce Grand Veneur	10,80 €
Pavé quasi de veau, sauce au foie gras	11,60 €
Tournedos de filet de Bœuf (VBF), sauce aux truffes	12,60 €
Suprême de poulet du Bourbonnais lardé, crémeux aux girolles	11,80 €

Garnitures de Noël

Fondant de pommes de terre aux champignons
et flan de légumes d'hiver

Les garnitures sont incluses avec la viande uniquement.
Supplément de 2,50 € avec le poisson ou pour toute portion
supplémentaire.

PIÈCES COCKTAILS P.4

COMMANDE AVANT LE
MARDI 27 DÉCEMBRE
À 10H

PLAISIRS du *Nouvel* an

RETRAIT LE SAMEDI
31 DÉCEMBRE
ENTRE 12H ET 16H30

04 73 62 11 08

contact@solignat-traiteur.fr

Plats à la carte

Trilogie d'amuse-bouches 5,00 €
Sablé chorizo et cabillaud, sauce tartare et câprons
Burger de Charolais, crème à la moutarde de Charroux
Crostini de foie gras à l'huile de truffes

Entrées

Opéra de foie gras de canard, pain d'épices des
Combrailles, vinaigre balsamique réduit
et son mesclun 9,50 €

Terrine aux deux saumons, cœur aux écrevisses,
mousseline légère aux fines herbes 9,50 €
Feuilleté de ris de veau aux morilles** 9,50 €

**À la carte uniquement, hors menu

Poissons (sans garniture | suppl. de 2,50 €)

Dos de cabillaud sur tarte fine forestière aux cèpes,
crèmeux vert persillé 11,00 €
Pastilla de Saint-Jacques et gambas sur risotto au
safran d'Auvergne, coulis aux écrevisses .. 11,00 €

Viandes (garnitures incluses)

Chapon de pintade aux châtaignes et aux truffes,
jus corsé saveurs forestières 12,50 €
Poitrine de veau farcie aux morilles,
confit façon falette 12,50 €

Garnitures de la St-Sylvestre

Pomme Duchesse, cœur au Saint-Nectaire et Poêlée
de la Saint-Sylvestre

Les garnitures sont incluses avec la viande à la carte et dans le cadre
d'un menu.

Supplément de 2,50 € avec le poisson ou pour toute portion
supplémentaire.

27,00 €

Menu saveur^{*}

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

35,00 €

Menu plaisir^{*}

Amuse-bouche
Entrée
Poisson
Viande (avec garnitures)

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

Option **PAIN** 2,20 €
3 boules (nature, sésame, noix)

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

PIÈCES COCKTAILS P.4

CÔTÉ Apéritif

LES PIÈCES CI-DESSOUS PEUVENT
ÊTRE COMMANDÉES POUR NOËL ET
LA SAINT-SYLVESTRE

Les « classiques »

Assortiment de feuilletés 80 pièces
..... 39,50 €

Cake chèvre / tomates 30 bouchées
..... 7,50 €

Baguette briochée aux grattons
20 bouchées 4,50 €

Baguette briochée au Bleu
d'Auvergne 20 bouchées .. 4,50 €

Pain surprise 80 pièces ... 46,00 €

Les « élégances »

..... 1,45 € la pièce

TERRE
Club-sandwich foie gras de
canard et purée de mangue
Tataki de bœuf, curry vert et
fruits secs

MER
Navette de saumon fumé du
Sichon, crème acidulée
Tartare de St-Jacques, caviar
de citron

Ceviche de bar au yuzu sur
wakamé

VÉGÉ
Burger végété : artichauts marinés,
tomates confites et tapenade
Sablé au Cantal, mousse au
bleu et poire

Conditions de réservation*

NOËL :

Commande avant le
mardi 20 déc. à 10h

SAINT-SYLVESTRE :

Commande avant le
mardi 27 déc. à 10h

Solignat
TRAITEUR

04 73 62 11 08

contact@solignat-traiteur.fr

SOLIGNAT TRAITEUR

18 av. des Volcans - 63530 Chanat La Mouteyre

www.solignat-traiteur.fr

*Nous nous réservons la possibilité de cloturer les prises de commande avant les dates limites (ex : contraintes d'approvisionnement).
Merci de votre compréhension.

Tarifs TTC