

Solignat
TRAITEUR

Noël &
St-Sylvestre
2023

Plats de
fêtes



SAVEURS de Noël



Commande avant le **20 décembre à 15h.**
Retrait le **24 décembre entre 9h30 et 14h.**

Entrées

Terrine de foie gras maison (sous vide ou tranchée).

10,00 €/part

Club foie gras, confit de poire et pain à l'orange confite, chutney de poires.

14,00 €/100 gr

8,10 €

Verrine de brochet, sauce fines herbes, brunoise de légumes et son oeuf mollet.

8,10 €

Vol au vent de ris de veau aux morilles.



9,50 €

Cassiolette de champignons saveur cèpes lutée de pâte feuilletée.

9,00 €

Mousseline de cabillaud, épinards frais et coeur aux écrevisses, sauce au curry

7,50 €

Saumon fumé du Sichon et 3 huîtres pochées en gelée, billes de vinaigre et beurre demi-sel.

8,50 €



Poissons

Moelleux de sole, coeur de Saint-Jacques, beurre blanc aux zestes de citron vert.

9,50 €

Brochette de Saint-Jacques sur risotto au Cantal en terre et mer, crémeux aux fines herbes.

9,90 €

Croustillant de gambas et fondue de poireaux, crémeux au gingembre confit.

9,50 €

Filet de Saint-Pierre sur julienne de légumes croquant et son coulis saveur homard safrané.

9,50 €



Viandes

Ris de veau aux morilles.

12,80 €

Filet de canette, sauce aigre douce au vin d'Auvergne et aux figues.

12,30 €

Suprême de pintade fermière, coppa et Saint-Nectaire fermier, jus réduit au thym frais.

11,40 €

Dodine d'oie farcie au foie gras et son jus corsé.

12,70 €

Tournedos de filet de boeuf (origine France), crémeux de morilles.

12,90 €

Poitrine de veau confit farcie aux girolles.

11,80 €



Garnitures de Noël

Tartelette de légumes forestiers, crumble au lard légèrement fumé et lingot de pommes de terre et champignons.

Garnitures incluses avec les plats de viandes uniquement. Supplément de 3.00 € avec le poisson ou en portion seule.





PLAISIRS du Nouvel An

Commande avant le **27 décembre à 15h.**
Retrait le **31 décembre entre 12h et 16h30.**



Menu Saveur*

Amuse-bouche

Entrée

Plat**



(poisson ou viande)

29,00 €

** Garnitures incluses

Menu Plaisir*

Amuse-bouche

Entrée

Poisson

Viande**



37,00 €

** Garnitures incluses

*Les plats des menus sont à choisir dans la liste ci-dessous des «plats à la carte du réveillon».

Hors pain, hors vaisselle, hors boissons.

Plats à la carte

Trilogie d'amuse-bouches

- Mini sucette foie gras et chocolat.
- Malicette au saumon, oeuf de saumon.
- Boeuf charolais, juste cuit aux condiments.



5,30 €

Entrées

- Foie gras maison, coeur ris de veau forestier.
- Mille-feuille de saumon, fromage frais sur génoise pistache.
- Feuilleté de ris de veau aux morilles.

11,50 €

10,50 €

10,50 €

Poissons (sans garniture | suppl.3.00 €)

- Pavé de cabillaud, crumble de chorizo, sur risotto aux fruits de mer, crème au jus de moules.
- Saint-Jacques juste snackées sur blé et coques, sauce langoustines.

11,80 €

11,80 €

Viandes

- Magret de canard, jus réduit aux myrtilles.
- Filet de veau en picatta au porc séché et aux épices, saveur truffe.

13,50 €

13,50 €

Option Pain - 3 boules (nature, sésame, noix).

2,50 €

Garnitures de la St Sylvestre

Moelleux forestier et graines de courges, écrasé de pommes de terre, panais et lard Di-Colonnata.

Garnitures incluses avec les plats de viandes uniquement. Supplément de 3.00 € avec le poisson ou en portion seule.





CÔTÉ Apéritif



Pour sublimer vos apéritifs de Noël et du Jour de l'An

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

TERRE

- Tataki de boeuf sauce relevée et sésame.
- Burger revisité au tartare de boeuf, basilic.
- Mini chou garni de mousse de canard et oignons frits.
- Toast de foie gras et pomme Granny Smith acidulée.

1,45 € /pièce

MER

- Gaufre de pommes de terre, crème au citron vert et oeufs de truite.
- Mini opéra de rilette de saumon et mascarpone au curry vert.
- Bonbon de saumon mi-cuit, sésame grillé et sauce soja sur wakamé.

VÉGÉ

- Sablé parmesan, noix et chèvre.
- Cappucino de potimarron et crème, brisure de châtaignes.
- Salade ananas, lentilles corails et avocat.



Réservez votre repas

04 73 62 11 08

contact@solignat-traiteur.fr

18 av des Volcans
63530 Chanat-la-Mouteyre

Noël

Commande avant le
20 décembre à 15h

Nouvel An

Commande avant le
27 décembre à 15h

Nous nous réservons la possibilité de clôturer les prises de commande avant les dates limites (contraintes d'approvisionnement...). Merci de votre compréhension. Tarifs en TTC