



Carte des fêtes 2025

Noël et Jour de l'An

Solignat
TRAITEUR



Les gourmandises de Noël

Commande avant le 20 décembre 12h
Retrait le 24 décembre entre 9h30 et 14h.

Entrées

- Terrine de foie gras de canard maison 12,50 €/100gr
- Terrine de foie gras tranchée, chutney de mangue et pain focaccia 9,90 €/la part
- Vol-au-vent de ris de veau aux morilles 10,50 €
- Terrine de truite aux écrevisses, sauce légère à la coriandre et ½ œuf dur 7,90 €
- Papillote froide, saumon façon Bellevue, macédoine et mayonnaise au curry 8,90 €

Entrées chaudes

- Moelleux de légumes, œuf mollet et coulis forestier 8,90 €
- Aumônière de saumon fumé du Sichon, cœur bavarois aux crustacés et ses blinis d'œufs de saumon 9,10 €

Poissons

- Roll de filet de bar, cœur en mousseline, beurre blanc légèrement citronné 10,00 €
- Pic de Saint-Jacques snackées, risotto aux petits légumes, coulis aux fines herbes 10,00 €
- Cassolette de raie aux câpres sur julienne de carottes étuvées 9,90 €
- Pavé de sandre rôti sur flammekueche aux poireaux, coulis au safran d'Auvergne 10,00 €

Viandes

- Ris de veau aux morilles 13,10 €
- Tournedos de filet de bœuf, sauce aux morilles 13,00 €
- Demi pigeon semi-désossé farci au foie gras et aux raisins 12,80 €
- Sauté de chapon aux girolles, crème AOP d'Isigny 11,80 €
- Souris de cerf confite, sauce au vin rouge de Madargue 12,70 €
- Pavé de veau de Corrèze sur poêlée de pieds de veau et sa croûte persillée 13,00 €

Garnitures

- Crumble de légumes (carottes-poireaux)
 - Timbale de pommes de terre aux cèpes façon boulangère
- (Garnitures incluses avec les plats de viandes uniquement)

Toutes nos viandes sont françaises

Supplément de 3,00 € avec le poisson ou en portion seule



Les mets du jour de l'An

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

Menu Saveur - 29,80 €

Amuse-bouche
Entrée
Plat*
(Poisson ou viande)

Menu Plaisir - 37,80 €

Amuse-bouche
Entrée
Poisson
Viande*

*garnitures incluses

Carte des plats

❄️ **Trilogie d'amuse-bouche**

- Crostini de cabillaud aux câprons, zestes d'agrumes 5,60€
- Mini chou foie gras et figues
- Macaron mousse au Bleu d'Auvergne et noix

❄️ **Entrées**

- Duo de foie gras de canard, cœur ris de veau, brisures de pistaches et briochette perdue 11,60 €
- Vol-au-vent de ris de veau aux morilles 11,50 €

❄️ **Poissons**

- Papillote de bar et Saint-Jacques en duo, julienne de carottes et poireaux étuvés, sauce au safran d'Auvergne 12,00 €
- Pavé de truite mi-fumée sur fondue d'épinards, crémeux d'écrevisses et cannelé aux légumes de saison 12,00 €

❄️ **Viandes**

- Rôti de chapon farci aux morilles et foie gras 13,90 €
- Tournedos de bœuf, jus corsé saveur truffes 13,90 €
- Tournedos de cerf sauce myrtilles, céleri confit 13,90 €

Toutes nos viandes sont françaises

❄️ **Garnitures**

Tartelette de champignons, crumble au lard, flan potimarron et châtaignes
(Garnitures incluses avec les plats de viandes uniquement)

Supplément de 3,00 € avec le poisson ou en portion seule

Option pain : 3 boules (nature, sésame, noix)

2,60 €



Côté apéritif



Les classiques

- | | |
|--|---------|
| • Assortiment de feuilletés 80 pièces | 41,50 € |
| • 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 | 48,30 € |



Les élégances

Terre :

- | | |
|--|--------|
| • Verrine d'escargots crème fines herbes (<i>à réchauffer</i>) | 1,80€ |
| • Crostini de rouleau magret fumé et foie gras | 1,60 € |
| • Mini vol-au-vent poulet saveur truffes | 1,60 € |
| • Bonbon de canard et raisins secs | 1,60 € |
| • Sushi aubergine confite et tartare de bœuf | 1,60 € |

Mer :

- | | |
|--|--------|
| • Blinis sauce tartare et croustillant de homard | 1,60 € |
| • Mini Paris-Brest, mousse de cabillaud, œufs de truite au citron vert | 1,60 € |
| • Cuillère de saumon gravlax et céleri râpé | 1,60 € |
| • Gaufre de pomme de terre, ceviche de Saint-Jacques et crème de yuzu | 1,60 € |

Végétarien :

- | | |
|---|--------|
| • Mini bouchée crème au Bleu d'Auvergne et pomme Granny | 1,60 € |
| • Sablé Cantal poire chèvre et noix grillée | 1,60 € |
| • Bouchée croustillante, œuf mimosa revisité | 1,60 € |
| • Mini madeleine de légumes, crème aux épices | 1,60 € |

Réservez votre repas

Noël

**Commande avant
le 20 décembre 12h**

04 73 62 11 08

contact@solignat-traiteur.fr

**18 avenue des Volcans
63530 Chanat la Mouteyre**

Jour de l'an

**Commande avant
le 27 décembre 12h**