Fêtes & Gastronomie

CARTE DE FÊTES 2026

Noël & Nouvel An

Soliguat TRAITEUR

Les gourmandises de Noël

Commande avant le 21décembre 10h
Retrait le 24 décembre entre 09h30 et 14h

Nos entrées

- Terrine de foie gras entier de canard (sous vide) -12.50€/kg
- Terrine de foie gras de canard tranchée, chutney au yuzu et pain brioché à l'orange confite - 9.90 €/part
- Grosse verrine bavaroise de crustacés, roll de truite, cœur mousseline aux fines herbes - 8.90 €
- Terrine de saumon et cabillaud à l'oseille, mayonnaise verte et demi-œuf - - - - - 7.90 €

Nos entrées chaudes

- Vol-au-vent de ris de veau aux chanterelles grises de chez Trapon - - - - - - - - - - 11.00 €
- Tartine de jambon cru, Cantal, œuf mollet et mesclun, lamelles de truffes - - - - - 8.90 €

Nos poissons

- Médaillon de lotte, coulis de homard au safran d'Auvergne sur fondue de jeunes pousses d'épinard -11.50 €
- Dos de cabillaud, ail frit, crème de butternut à la citronnelle - - - - - - - - - - - - - - 10.90 €
- Poêlée de crevettes décortiquées, légumes croquants, sauce lait de coco et curry vert - 10.90 €
- Feuilleté de saumon et écrevisses, petits légumes étuvés, crémeux d'écrevisses à la Crème d'Isigny - 10.90 €

Nos viandes*

- Ris de veau aux morilles -13.90€
- Tournedos de filet de bœuf, jus saveur truffe - 13.90€
- Filet de veau en croûte d'herbes et au Cantal, jus corsé - - - - - - - - - - - - - - - - - - 13.50€
- Jambonnette de pintade fermière désossée et farcie, duxelles de champignons et cèpes - 13.10 €
- Filet de canette, sauce aigre-douce à la framboise sur un moelleux aux herbes fraîches - 13.40 €
- Joue de bœuf confite, sauce au vin de Madargue et oignons grelots caramélisés -13.30 €

**Toutes nos viandes sont d'origine française*

Les garnitures

3.50 €

- Ecrasé de pommes de terre, cœur de tome de Cantal
- Clafoutis de carottes et navets, graines de courge

**Garnitures incluses avec les plats de viande uniquement, en supplément avec le poisson ou en portion seule.*

Les mets du jour de l'An

Commande avant le 28 décembre, 10h
Retrait le 31 décembre, entre 12h et 16h30

Nos formules | Composez votre menu

- **Menu Saveur** - **31.00 €**
Amuse-bouche, entrée, plat *(poisson ou viande)*

- **Menu Plaisir** - **39.40 €**
Amuse-bouche, entrée, poisson, viande *(avec garnitures)*

Trilogie d'amuse-bouche

5.80 €

- Crème de Cantal jeune, figue rôtie sur sablé
- Délice de foie gras au Porto sur biscuit salé
- Saumon du Sichon sur lentilles vertes du Puy

Entrées

12.00 €

- Terrine de caille et foie gras, raisins et noisettes sur coulis balsamique
- Foie gras de canard, cœur pain d'épices des Combrailles, chutney d'orange et poivres aux agrumes
- Vol-au-vent de ris de veau aux morilles

Poissons

12.50 €

- Filet de daurade, croûte de cantal sur jeune fondue de poireaux, coulis aux crustacés et safran d'Auvergne
- Pavé de saumon lardé sur petits légumes, crémeux fumé aux écorces de nos forêts

Viandes*

14.50 €

- Demi-magret de canard sur moelleux aux cèpes et coulis forestier de chez Trapon
- Veau farci façon falette, cœur de ris de veau sauce morilles

**Toutes nos viandes sont d'origine française*

Les garnitures

3.50 €*

- Panais rôtis au thym frais
- Poêlée de marrons et de butternut

**Garnitures incluses avec les plats de viande uniquement, en supplément avec le poisson ou en portion seule.*

Chez le boulanger

2.70 €

- 3 boules | nature, sésame, noix

Côté apéritif

Les classiques

Assortiment de feuilletés | 80 pièces - 41.50 €
Cake chèvre-tomate | 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

1.60 €/pièce

Terre

Mini-pomme d'amour de foie gras
Veau de Corrèze sur gaufre, crème de pois et zeste de citron vert
Crostini de mousse de canard et magret fumé
Tartelette de volaille saveur truffe

Mer

Mini-blinis, sauce tartare, écrevisses et huile de homard
Salade de fèves sur sashimi de thon, huile de noix de Lapalisse
Mini-club de truite fumée et œufs de truite
Cuillère de tartare de Saint-Jacques bretonne, crème acidulée

Végétarien

Mini-vol-au-vent à la crème au Bleu d'Auvergne et aux graines de courge
Macaron salé au chèvre frais et abricot moelleux
Madeleine salée, crème de marrons

Réservez votre repas

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

18 avenue des volcans
63530 Chanat-la-Mouteyre

Noël | commande avant le 21 décembre 2026, 10h
Jour de l'An | commande avant le 28 décembre 2026, 10h

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

Ne pas jeter sur la voie publique