

# Plats de fêtes

Noël et St Sylvestre 2024



Solignat  
TRAITEUR

# Saveurs de Noël

Commande avant le 19 décembre à 9h | Retrait le 24 décembre entre 9h30 et 14h.

## Entrées

• Terrine de foie gras maison sous vide	14.00 € /100gr
• Terrine de foie gras maison tranchée, figue rôtie et briochette	10.00 € /la part
• Vol au vent de ris de veau aux morilles	9.50 €
• Filet du Pêcheur :	9.00 €
3 huîtres en gelée, bulots, crevettes, toasts de saumon du Sichon	
• Verrine de truite locale, sauce légère aux câpres et oeuf mollet	8.90 €
• Terrine de lotte aux crevettes et à l'estragon, sauce vierge et 1/2 oeuf	7.90 €
• Aumônière croustillante aux champignons, sauce forestière à la crème d'Isigny	9.00 €

## Poissons

• Dos de cabillaud, croûte de chorizo, écrasé de patate douce	9.90 €
• Filet de dorade rôti sur tranche de céleri confit, sauce légère	9.90 €
• Pavé de saumon mi-fumé au lard sur coulis crémeux de potimarron et graines de courge	9.90 €
• Papillote de Saint-Jacques et calamars, étuvée de poireaux, citron confit et piment d'Espelette	9.90 €

## Viandes

• Ris de veau aux morilles	12.80 €
• Tournedos de filet de boeuf (Origine France), sauce aux morilles	12.90 €
• Tendron de veau confit, jus corsé à la bière locale et au foie gras	11.80 €
• Suprême de volaille du Bourbonnais, cœur foie gras et jus à la truffe	12.40 €
• Chapon farci aux abricots moelleux et noisettes, sauce corsée au Banyuls	12.70 €
• Demi-magret de canard, coppa et oignons confits, jus corsé aux poivres de Jamaïque	12.90 €

## Garnitures

Fond d'artichaut aux petits légumes gratinés et pomme Anna au lard Di-Colonnata

*(Garnitures incluses avec les plats de viandes uniquement.)*

*Supplément de 3.00 € avec le poisson ou en portion seule*





# Plaisir du Jour An

Commande avant le 26 décembre à 10h | Retrait le 31 décembre entre 12h et 16h30.



## Menu saveur\*\*

29.50 €

Amuse-bouche  
Entrée  
Plat  
Poisson ou Viande\*

(\*Garnitures incluses)

## Menu plaisir\*\*

37.50 €

Amuse-bouche  
Entrée  
Poisson  
Viande\*

(\*Garnitures incluses)



\*\*Composez vos menus avec les plats à la carte du réveillon.

## Plats à la carte

- **Trilogie d'amuse-bouche** 5.60 €  
Tartelette de foie gras sur confit de figues  
Oeuf de caille sur sablé au parmesan  
Toast de rillettes de saumon aux zestes de citron vert
- **Entrées**
  - Foie gras de canard saveur cèpes, réduction forestière et briochette aux grattons de canard 11.60 €
  - Millefeuille de foie gras de canard et pomme légèrement caramélisée, chips et billes de pomme verte 10.50 €
  - Feuilleté de ris de veau aux morilles 10.50 €
- **Poissons**
  - Timbale de lotte à l'américaine au safran d'Auvergne sur julienne de carottes juste étuvées 12.00 €
  - Saint-Jacques snackées sur fondue de poireaux légèrement crémée à la citronnelle 12.00 €
- **Viandes**
  - Filet de canette et sa figue rôtie au miel des Combrailles juste déglacée et ses garnitures 13.50 €
  - Picatta de filet de veau, crumble pistache et son jus réduit et ses garnitures 13.50 €
- Option pain : 3 boules (nature, sésame, noix) 2.60 €

## Garnitures

Flan aux champignons et purée de patate douce aux noisettes

(Garnitures incluses avec les plats de viandes uniquement.)

Supplément de 3.00 € avec le poisson ou en portion seule



# Côté apéritif



Sublimez vos apéritifs de Noël et du Jour de l'An...



## 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

1.50 €

- Gaufre, tartare de veau de Corrèze, purée de petits pois, zeste de citron vert
- Verrine de mousse de foie gras, compotée de pommes caramélisées et brisures de noisettes
- Tataki de boeuf aux câprons, demi-oeuf de caille et fines herbes
- Galet de polenta et filet de caille

### Mer

1.50 €

- Bonbon de saumon mi-cuit, sésame grillé et sauce soja sur wakamé
- Maki de bar et coriandre, crème wasabi
- Cuillère de Saint-Jacques et saumon en duo marinés au yuzu
- Sablé chorizo et rillettes de cabillaud et zestes de citron vert

### Végétarien

1.50 €

- Verrine d'houmous, tomates confites et sésames grillées
- Chou au guacamole, crispy d'oignons frits
- Macaron salé au chèvre frais et abricot moelleux

## Réservez votre repas

Noël

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

Nouvel An

Commande avant le  
20 décembre à 9h00

18 avenue des Volcans  
63530 Chantat la Mouteyre

Commande avant le  
26 décembre à 10h00

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.