

# Carte de plats à emporter

## Pour Noël

Terrine de foie gras .....	9,30 € TTC / 100 g
Terrine de magret farcie au foie gras et aux figues .	7,50 € TTC / la part
Pithiviers de caille et trompettes .....	6,00 € TTC / pièce
Papillote de gambas et Saint-Jacques sur petits légumes, coulis de homard .....	8,10 € TTC
Turban d'églefin, mousseline d'écrevisses, crème aux fines herbes .....	7,80 € TTC
Ris de veau aux morilles * .....	11,50 € TTC
Poitrine roulée de veau farcie aux cèpes * .....	8,90 € TTC
Canette confite et panés aux noisettes .....	9,20 € TTC
Gigue de chevreuil Grand Veneur * .....	10,80 € TTC

\* garnitures : poêlée de carottes, mini navets et gratin à la châtaigne

### A emporter :

Le 24 décembre 2013 entre 13h00 et 18h30

## Pour le réveillon de la Saint Sylvestre

Amuse bouche ( <i>Noix de Saint-Jacques au poivre de Sichuan</i> ) .....	1,40 € TTC
Terrine de foie gras .....	9,30 € TTC / 100 g
ou	
Ballotine de pintade aux pistaches et à l'Armagnac.....	9,30 € TTC / 100 g
Filet de bar rôti sur polenta aux champignons, coulis aux écrevisses .....	8,10 € TTC
Filet mignon de sanglier aux baies sauvages, marinade aux myrtilles, pomme de terre rissolées et légumes glacés. ....	10,80 € TTC
ou	
Filet mignon de veau, sauce aux morilles .....	10,80 € TTC

### Menu\*:

Amuse bouche + entrée + plat : .....	19,00 € TTC
Amuse bouche + entrée + poisson + plat : .....	26,00 € TTC

\* hors pain, vaisselle et boisson.

**A emporter :** le 31 décembre 2013 entre 12h00 et 16h00

### Réservation

au 04 73 62 11 08

Avant le 20 décembre pour Noël

Avant le 27 décembre  
pour le Réveillon

Solignat  
TRAITEUR

18 av des volcans - Chanat la Mouteyre

contact@solignat-traiteur

## Pour votre Apéritif

### Assortiment de feuilletés apéritif

Saucisse, poisson, fromage, ...

**Tarif: 39,50 € TTC** (environ 75 /80 pièces)

### Cake jambon et olives

ou

### Cake tomate et chèvre

**Tarif: 6,50 € TTC** (16 tranches ou 30 bouchées)

### Pain surprise

Charcuterie - Saumon fumé - Mousse de canard - Bleu d'Auvergne

**Tarif: 46,00 € TTC** (environ 60 pièces)

### Les cuillères, verrines et bouchées prestiges

Carpaccio de bœuf, huile d'olives aux herbes fraîches

Caviar d'aubergine, ricotta et coppa

Cuillère de Saint-Jacques mi-cuite au citron et à la ciboulette

Cuillère de tartare de saumon, crème acidulée

Mousse de betterave rouge sur thon frais mariné

Mousse de brocolis, jambon d'Auvergne

Carpaccio de thon au soja

Ballottine de canard au foie gras

Pain d'épices et foie gras de canard

Marmelade de poire et foie gras aux quatre épices

Pic de crevettes marinées au basilic

Toast de mousse de foie gras et magret fumé

**Tarif : 1,40 € TTC la pièce**

Solignat Traiteur vous souhaite de joyeuses fêtes