

L'ASSIETTE SOLINOISE

TRAITEUR

« « CARTE FESTIVE 2023 A EMPORTER » »

ENTRÉES FROIDES :

Foie gras de canard maison, chutney de figue, pain d'épice (75g) 11€ ✕
Émincé de saumon fumé maison (120g) 7,50€
Carpaccio de maigre à la fleur de sel de Ré (100g) 8,50€

Assiette Solinoise : 15€

Saumon fumé, carpaccio de maigre, terrine de foie gras, mignon
fumé, verrine de crevettes marinées

ENTRÉES CHAUDES :

Cassolette de Saint-Jacques sauce homardine 8,50€
Gambas flambées cognac et curry madras 9,50€
Petit gratin de homard beurre de corail et estragon 14€

POISSONS AVEC GARNITURES : (avec riz sauvage)

Aumônière de saint-jacques, petits légumes et coulis coraillée 15€
Pavé de maigre, petits légumes et son beurre rouge 15€
Dos de cabillaud sur lit de fenouil sauce agrumes 15€

VIANDES AVEC GARNITURES :

Roulé de chapon farcie morilles et armagnac, gratin de pomme de
terre et cannelé de courge butternut 12€
Moelleux de canard sauce miel et romarin, gratin de pomme de terre
et cannelé de butternut 13,50€
Ballotine de pintade farcie sauce girolles, purée pomme de terre -
céleri et cannelé de butternut 12€
Émince de ris de veau et sa crème de ciboulette au champignon,
riz sauvage et cannelé de butternut 16€
Pavé de bœuf charolais sauce foie gras, gratin de pomme de
terre et cannelé de butternut 14€

« MENU DES RÉVEILLONS »

30€ PAR PERSONNE

3 toasts variés et 1 verrine
Émincé de truite de mer fumée et
Carpaccio de maigre fleur de sel de Ré
Magret de canard sauce aux baies roses
gratin de pomme de terre et cannelé de butternut
Délice des fêtes
Chocolat,cremeux yuzu etinsert framboise

LES RÔTIES PRÊTS A CUIRE :

Filet de bœuf charolais:52,25€/kg
Roulé de chapon farcie morilles et armagnac : 27€/kg
Pintade chaponnée farce aux girolles : 29€/kg
Roulé de volaille farcie morilles et estragon : 27€ /kg
Filet mignon de porc façon orloff :27€ /kg

LES PRODUITS FESTIFS :

Saumon fumé : 65€/kg
Foie gras de canard maison mi-cuit:139,50€/kg
Crépinettes : 14,95€/kg
Boudin blanc à l'ancienne : 22,20€/kg
Boudin blanc truffé : 29,50€/kg

Merci de passer vos commandes sur notre boite mail :
lasolinoise17@gmail.com ou par SMS au 06 25 60 53 89

Pour le réveillon de Noël : avant le 16 décembre
Pour le réveillon de l'An : avant le 23 décembre

« « TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON « «
Remise en température au four

Eddie et Véronique vous souhaitent de bonnes fêtes.....