

Toute l'équipe du restaurant

le Clos des Sens
Restaurant & Traiteur

*vous souhaite de belles fêtes
de fin d'année!*

10 route Nationale | 68440 Schlierbach |

Tél. 03 89 83 40 11

traiteurleclodessens@gmail.com

le Clos des Sens

Restaurant & Traiteur

Carte traiteur

Noël & Nouvel An 2023



Joyeuses Fêtes



Menu 3 plats 42 €

Une entrée, un plat au choix, et un dessert

Menu 4 plats 52 €

Deux entrées, un plat au choix, et un dessert

Entrées

Saint-Jacques en croûte feuilletée	15 €
Sphère de Noël au foie gras, glacé au Porto	15 €
Cœuf parfait aux morilles et champignons	15 €

Poissons et viandes

Turbo soufflé mousseline à l'Avruga	24 €
Riz au safran d'Alsace et légumes d'hiver	
Fricassée de la mer	24 €
Riz au safran d'Alsace et légumes d'hiver (4 sortes de poissons et crustacés selon arrivage)	
Ballotine de poularde farcie au foie gras, sauce morilles et vin jaune	24 €
Mousseline de pommes de terre, légumes d'hiver	
Filet de bœuf Wellington, jus de veau (+5€ au menu)	29 €
Mousseline de pommes de terre, légumes d'hiver	

Les desserts

La boule de Noël poire/chocolat	8 €
La boule de Noël marron/Cassis	8 €

Les incontournables de Noël

Foie gras au naturel	15 € les 100 g
Dos de saumon fumé	8 € les 100 g
Magret fumé	8 € les 100 g

Les Bûches

La Poire/choco	4 ou 6 personnes	18 €/26 €
L'Exotique	4 ou 6 personnes	18 €/26 €
La Marron/Cassis	4 ou 6 personnes	18 €/26 €



Vos commandes sont à passer jusqu'au mercredi 21 décembre pour **Noël**,
et jusqu'au mercredi 28 décembre pour **nouvel an**.

Les commandes du 24 et 25 décembre
seront à récupérer le samedi 24 décembre de 11h à 14h.

Les commandes du 26 décembre
seront à récupérer ce jour de 10h30 à 11h30.

Les commandes du 31 décembre et du 1^{er} janvier
seront à récupérer le samedi 31 décembre de 11h à 14h.

Pensez à nos bons cadeaux
sur-mesure en ligne
sur www.leclosdessens68.com
ou au restaurant
pour faire plaisir à vos proches.



Nom
Tél:
Email:

Menu de Noël 2022

Votre restaurant vous propose sa carte traiteur pour Noël à emporter.
Merci de cocher les cases correspondantes à votre choix.

3 plats 42€ **1 entrée, 1 plat et dessert**
4 plats 52 € **2 entrées, 1 plat et dessert**

Entrées

Saint-Jacques en croûte feuilletée
Sphère de Noël au foie gras, glacé au Porto
Œuf parfait aux morilles et champignons

Plats

Turbo soufflé mousseline à l'Avruga
Riz au safran et légumes d'hiver
Fricassée de la mer
Riz au safran et légumes d'hiver
(4 sortes de poissons et crustacés selon arrivage)
Ballotine de poularde au foie gras, sauce morilles vin jaune
Mousseline de pommes de terre et légumes d'hiver
Filet de bœuf Wellington, jus de veau (+5€ au menu)
Mousseline de pommes de terre et légumes d'hiver

Desserts

La boule de Noël poire / chocolat
La boule de Noël marron / cassis

Votre commande : 42€x.....pers. =€

Votre commande : 52€x.....pers. =€

Vos commandes sont à passer jusqu'au mercredi 21 décembre pour **Noël**,
et jusqu'au mercredi 28 décembre pour **nouvel an**.

Les commandes du 24 et 25 décembre
seront à récupérer le samedi 24 décembre de 11h à 14h.

Les commandes du 26 décembre
seront à récupérer ce jour de 10h30 à 11h30.

Les commandes du 31 décembre et du 1^{er} janvier
seront à récupérer le samedi 31 décembre de 11h à 14h.

Nom :

Tél :

Email :

Menu de Noël 2022

Votre restaurant vous propose sa carte traiteur pour Noël à emporter.

Merci de cocher les cases correspondantes à votre choix.

Entrées

Saint-Jacques en croûte feuilletée	15€ <input type="checkbox"/>
Sphère de Noël au foie gras, glacé au Porto	15€ <input type="checkbox"/>
Oeuf parfait aux morilles et champignons	15€ <input type="checkbox"/>

Plats

Turbo soufflé mousseline à l'Avruga	24€ <input type="checkbox"/>
Riz au safran et légumes d'hiver	
Fricassée de la mer	24€ <input type="checkbox"/>
Riz au safran et légumes d'hiver (4 sortes de poissons et crustacés selon arrivage)	
Ballotine de poularde au foie gras, sauce morilles vin jaune	24€ <input type="checkbox"/>
Mousseline de pommes de terre et légumes d'hiver	
Filet de bœuf Wellington, jus de veau (+5€ au menu)	29€ <input type="checkbox"/>
Mousseline de pommes de terre et légumes d'hiver	

Desserts

La boule de Noël poire / chocolat	8€ <input type="checkbox"/>
La boule de Noël marron / cassis	8€ <input type="checkbox"/>

Les incontournables de Noël

Foie gras au naturel	15€ les 100g <input type="checkbox"/>
Dos de saumon fumé	8€ les 100g <input type="checkbox"/>
Magret fumé	8€ les 100g <input type="checkbox"/>

Les Bûches

La Poire/choco 4 ou 6 personnes	18€ / 26€
L'Exotique 4 ou 6 personnes	18€ / 26€
La Marron/Cassis 4 ou 6 personnes	18€ / 26€

Vos commandes sont à passer jusqu'au mercredi 21 décembre pour **Noël**, et jusqu'au mercredi 28 décembre pour **nouvel an**.

Les commandes du 24 et 25 décembre seront à récupérer le samedi 24 décembre de 11h à 14h.

Les commandes du 26 décembre seront à récupérer ce jour de 10h30 à 11h30.

Les commandes du 31 décembre et du 1^{er} janvier seront à récupérer le samedi 31 décembre de 11h à 14h.