

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

traiteurleclsdessens@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
- Oeuf 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.