



PLATS TRAITEUR NOËL 2023

Mise en bouche: velouté de champignons forestier 5€/verrine

ENTRÉE

Terrine de sanglier maison aux oignons confits et sa salade de mesclun. 8.50€/pers

Terrine de foie gras mi cuit maison 150€/kg (50à60grs/pers)

Saumon fumé à La Clé Toise 65€/kg

*Croustillant chaud de St jacques, épinard et pleurotes du Brionnais
10€/pers*

PLAT

Poulet fermier du charolais sauce morilles et garniture 16€/pers

*Veau de 16 heures, jus acidulé au naturel et garniture (Origine
France.)18€/pers*

*Joue de bœuf charolais sauce chocolat vin rouge et garniture
14€/pers*

Poisson du marché émulsion de langoustine et garniture 18€/pers

Garnitures : *crémeux de pommes de terre, poireaux et mélange de légumes de saisons.*

La Clé Toise vous souhaite de bonnes fêtes !

