



PLATS TRAITEUR NOËL 2024

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

ENTRÉE

Terrine de canard maison aux oignons confits et son mélange 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 18€/pers

*Veau de 16 heures, jus acidulé au naturel et garniture (Origine
France.)19€/pers*

Joue de bœuf charolais sauce chocolat vin rouge et garniture 16€/pers

*Gratin de poisson du marché, supion, moules au safran et garniture
19€/pers*

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

La Clé Toise vous souhaite de bonnes fêtes !

