

Au Couteau D'OR ...



**ARTISAN**

**BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR**

[WWW.AUCOUTEAUDOR.FR](http://WWW.AUCOUTEAUDOR.FR)

## NOS APÉRITIFS

661: Plateau de Malicettes (saumon fumé, fromage frais - fines herbes, jambon - cornichons / 24 pièces): 38€

659: Les Bouchées à chauffer (mini bouchée aux champignons - ail - persil, saumon - aneth, tomate - chèvre - basilic, légumes, fromage - lardons, à l'oignon / 4 personnes): 18€

728: Pain surprise (8 personnes): 30€

753: Le Plateau de Verrines (tartare de saumon, guacamole - st jacques - chorizo, écrevisse - pomme - aneth / 12 pièces): 30€

918: Le Plateau apéritif Malicette/Toast/Bagel/Verrine (5 personnes): 38€



## LES PLATS CHAUDS (prix par personne)

188: Le Fondant de Veau aux girolles: 16€

707: La Paupiette de Sole, sauce Homardine: 16€

777: Le Gigot d'Agneau braisé au thym et romarin: 17€

778: La Caille farcie au foie gras, sauce au riesling: 16€

905: La Paupiette de Biche aux marrons et aux champignons forestier: 15€

908: Le Filet de Bar en écailles de pommes de terre: 17€

910: Le Coq aux morilles: 17€



## NOS VIANDES À CUISINER PAR VOS SOINS

1: Le Filet de Bœuf en rôti ou en tournedos: 58€ le kg

50: Le Filet mignon de Veau: 49€ le kg

73: Le Rôti de Veau à l'ancienne: 24,90€ le kg

160: Le Gigot d'Agneau piqué à l'ail et mariné aux herbes de provence avec os: 26€ le kg

163: L'Épaule d'Agneau au beurre maître d'hotel: 24,80€ le kg

723: La Pintade désossée et farcie aux girolles (6 pers env / 1,3kg): 24,50€ le kg

724: Le Suprême de Chapon farci: 25,90€ le kg

787: La Caille désossée et farcie au Foie Gras: 09€ la pièce



## NOS ENTRÉES

293: Le Boudin Blanc truffé: 24€ le kg

574: La Coquille Saint Jacques: 10,50€ la pièce

729: Foie gras de Canard au pain d'épices: 140€ le kg

732: Foie gras de Canard maison: 150€ le kg

733: Le Saumon fumé maison Écossais **Label Rouge**: 67€ le kg

734: La demi Langouste garnie: 26€ la pièce

879: Escargot de Bourgogne maison (la douzaine): 10€

## NOS VOLAILLES

213: La Pintade: 16,90€ le kg

226: Le Pigeon: 38,90€ le kg

232: Magret de Canard: 35,90€ le kg

719: La Dinde fermière **Label Rouge** (environ 3kg): 20,50€ le kg

722: Le Chapon fermier **Label Rouge** (environ 3kg): 19,50€ le kg

## LE FROMAGE

649: Le Plateau de Fromages de la Maison Tourette: 06,50€ la portion

## NOS GIBIERS

- 711: Le Gigot de Biche roulé sans os: 29,90€ le kg  
714: Le Gigot de Chevreuil roulé sans os: 42,50€ le kg  
715: Le Dos de Chevreuil sans os: 65€ le kg



## NOS FONDUES ET PIERRADES

### Nos fondues au choix

- 38: Fondue bourguignonne de Boeuf: 33€ le kg  
888: Fondue chinoise: 39€ le kg

### Nos pierrades au choix

- 892: Pierrade mixte (viandes au choix): 28€ le kg

## NOS SPÉCIALITÉS EN CROÛTE

- 463: La tourte Veau et Morilles (2, 4 ou 6 pers): 28,50€ le kg  
472: Le Jambon en croûte (1 ou 2kg): 22€ le kg  
474: Le Filet Mignon de Porc forestier en croûte (1 ou 2kg): 24€ le kg  
476: Le Filet de Boeuf Wellington (1 ou 2kg): 44,90€ le kg  
793: La tourte au Saumon (2, 4 ou 6 pers): 28,50€ le kg



## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- 449: La galette de pomme de terre: 14,90€ le kg  
674: Le flan brocolis et carottes: 3,50€ la pièce  
761: Le gratin dauphinois: 4,50€ la pièce  
762: Les spatzeles aux croûtons: 3,50€ la pièce  
768: Le chou rouge aux marrons: 3,50€ la pièce

## 999: Le Menu de Fin d'Année \*

**27€**  
par personne

### L'Entrée

1. Assiette de Saumon fumé et lingot de Saumon cuit
2. Assiette de Foie gras, Chutney de fruits et Pain d'épices

### Le Plat

1. Fondant de Veau aux giroles, Gratin Dauphinois, Flan brocolis et carottes et Fagot de haricots verts
2. Caille désossée farcie au Foie gras, Gratin Dauphinois, Flan brocolis et carottes et Fagot de haricots verts

\* une entrée et un plat au choix

998: **BUFFET DE LA  
SAINT SYLVESTRE \***

**23€**  
par personne

- ° **Saumon fumé**
- ° *Mini pâté en croûte*
- ° **Boeuf froid et sauce tartare**
- ° *Verrine Guacamole, Saint Jacques et Chorizo*
- ° **Pâté Grand-Mère**
- ° *Jambon cru fumé*
- ° **Jambon de Parme**
- ° *Comté et Beurre*
- ° **Salade de Carottes, de Céleri  
et de Pommes de terre**

\*uniquement à la Saint Sylvestre

**DATE LIMITE DE COMMANDE : LE SAMEDI 16 DÉCEMBRE**

**OUVERTURE DE LA SEMAINE DE NOËL «Les Marchés Gourmands»**

Mardi 19/12 : **Lampertheim** 14h / 19h

Mercredi 20/12 : **Illkirch** 07h / 12h - **Ernolsheim** 16h / 19h

Jeudi 21/12 : **Dorlisheim** 7h / 12h

Vendredi 22/12 : **Plobsheim** 7h / 12h - **Eschau** 15h / 19h

Samedi 23/12 : **Vendenheim** 07h / 12h

**Retrait des commandes au magasin de Schiltigheim le dimanche 24/12 de 07h à 13h**

**OUVERTURE DE LA SEMAINE DE NOËL «La Planchette Gourmande»**

lundi 18, mardi 19, mercredi 20, jeudi 21 et samedi 23/12 : 09h - 19h

vendredi 22/12 : 09h - 21h

dimanche 24/12 : 09h - 14h

**OUVERTURE DE LA SEMAINE DE NOËL «Au Couteau d'Or»**

lundi 18, mardi 19, jeudi 21/12 : 08h - 12h30 / 15h - 19h

vendredi 22, samedi 23, dimanche 24/12: 07h - 13h

14 rue d'Adelshoffen 67300 Schiltigheim  
tél: 03 88 33 12 72

**courriel: [au.couteau.dor@gmail.com](mailto:au.couteau.dor@gmail.com)  
[www.aucouteaudor.fr](http://www.aucouteaudor.fr)**

Toutes les équipes  
«Au couteau d'Or»  
«Les Marchés Gourmands»  
«La Planchette Gourmande»  
vous souhaitent de bonnes  
fêtes de fin d'année  
et une heureuse nouvelle  
année 2024.