



Les
marchés
GOURMANDS



CARTE
TRAITEUR

ARTISAN
BOUCHER ◦ CHARCUTIER ◦ TRAITEUR

www.aucouteaudor.fr

COCKTAIL DINATOIRE * /// 20€ PAR PERSONNE

◦ mini mauricette

◦ croustille au fromage frais

◦ wrap au poulet

◦ verrine de légumes

◦ mini carpaccio de boeuf (roquette, parmesan, huile d'olive et balsamique)



◦ mini brochette raisin comté



◦ verrine de saumon

◦ petit pain suédois jambon

◦ mini blinis



◦ mini brochette gambas et ananas

* LE COCKTAIL DINATOIRE COMPREND 10 BOUCHÉES OU LA POSSIBILITÉ D'AVOIR LA FORMULE APÉRITIVE (6 BOUCHÉES) /// 13€ PAR PERSONNE



/// EN APÉRITIF ///



Le Pain Surprise garni /// 34€ pour 6/8 personnes



Le Plateau de Mini Malicettes garnies /// 38€

LES BUFFETS FROIDS ☆



LE CAMPAGNARD /// 14€ PAR PERSONNE

- mini pâté en croûte
- assortiment de charcuteries alsacienne
 - jambon blanc
- jambon cru ou fumé
- pâté de campagne
- pilon de poulet rôti

LE CHAMPÊTRE /// 15€ PAR PERSONNE

- assortiment de charcuteries alsacienne
 - terrine à la bière
 - rôti de boeuf
 - rôti de veau
- éventail de saucisson sec
- cervelas gruyère

LE TERRE ET MER /// 18€ PAR PERSONNE

- assortiment de charcuteries
 - rôti de boeuf
 - mini pâté en croûte
 - jambon fumé maison
- terrine de poissons maison
- saumon fumé écossais maison

LE CHIC /// 25€ PAR PERSONNE

- foie gras maison
- saumon fumé maison
- cocktail de crevettes en verrine
 - rôti de boeuf
- mini coquille de langouste
- jambon de parme en chiffonade
- viande des grisons

L'ITALIEN /// 25€ PAR PERSONNE

- bruschetta aux légumes confits
 - jambon de parme
 - mortadelle
- salami napoli parmesan tomates séchées
- saltufo (saucisson au parmesan et truffé)
 - pancetta
 - coppa

*en complément pour tous les buffets: 3 crudités au choix (Carottes / Céleri / Concombre / Pommes de Terre / Tomates / Betteraves)

/// POUR VOS REPAS DE FAMILLE OU ENTRE AMIS * ///

à partir de 06 personnes

Baeckoffe /// 16€ la portion

Bouchée à la Reine /// 15€ la portion

Cochon de Lait farci /// 14€ la portion

Couscous Royal /// 14€ la portion

Choucroute /// 14€ la portion

Filet de Boeuf Wellington /// 16€ la portion

Jambon en Croûte /// 12€ la portion

Paëlla /// 16€ la portion

Pot au Feu /// 15€ la portion

Rosbeef de Boeuf ou de Cheval /// 15€ la portion

Tourte au Veau /// 10€ la portion

*les accompagnements proposés en magasin ou sur devis sont en suppléments

Horaires «Au Couteau d'Or»

lundi: 09h-12h30 / 15h-19h

mardi/jeudi/vendredi: 08h-12h30 / 15h-19h

mercredi: 08h-12h30

samedi: 07h-13h

tél: 03 88 33 12 72

courriel: au.couteau.dor@gmail.com / www.aucouteaudor.fr

Horaires «Les Marchés Gourmands»

Mardi : Lampertheim 16h / 19h

Mercredi : Illkirch 07h / 12h30 - Ernolsheim : 16h / 19h

Jeudi : Dorlisheim 16h / 19h

Vendredi : Plobsheim 07h / 12h - Eschau : 16h / 19h

Samedi : Vendenheim 07h / 13h

courriel: lesmarchesgourmands@gmail.com

Horaires «La Planchette Gourmande»

mardi au jeudi: 09h-19h

vendredi: 09h-21h

samedi: 09h-19h

dimanche: 09h-14h

TÉL : 06 67 34 12 45

La Halle du Marché Gare, 41 rue du marché gare, 67200 Strasbourg / halledumarchegare.fr



POUR TOUTE LIVRAISON, UN FORFAIT SERA FACTURÉ

**Les demandes d'associations, d'entreprises et événements sont à faire par mail, un devis sera alors établi.
Merci de votre compréhension.**