

NOS APÉRITIFS

661: Le Plateau de Malicettes 24 pièces – Saumon fumé / Fromage frais aux fines herbes /

Jambon, Cornichons – **38€**

659: Les Bouchées à chauffer 4 pers – Mini Bouchée aux Champignons, Ail, Persil / Saumon, Aneth /
Tomate, Chèvre, Basilic / Légumes / Fromage, Lardons – **25€**

728: Le Pain surprise Campagne ou aux Noix 8 pers – Jambon Cru et Cuits maison / Saumon fumé /
Saucisse de Foie maison / Rosette – **35€**

753: Le Plateau de Verrines 12 pièces – Tartare de Saumon / Guacamole, St Jacques, Chorizo /
Écrevisse, Pomme, Aneth – **30€**

918: Le Plateau apéritif 5 pers – Malicettes Mousse de Foie Gras x5 / Saumon fumé, câpres, échalote x5
Toast Jambon cornichons x5 / Wrap Poulet x5 / Verrine Écrevisse,
pomme, aneth x5 – **38€**

NOS ENTRÉES

293: **Le Boudin Blanc aux Morilles** – **24€** le kg

574: **La Coquille Saint Jacques** – **12,90€** la pièce

729: **Le Foie gras de Canard au pain d'épices** – **14€** les 100 gr

732: **Le Foie gras de Canard maison** – **17€** les 100 gr

733: **Le Saumon fumé maison Écossais** – **07,20€** les 100 gr

879: **L'Escargot de Bourgogne maison** (la douzaine) – **10,90€**



NOS VIANDES CUISINÉES (PRIX PAR PERSONNE)

188: **Le Médaillon de Filet Mignon de Veau aux morilles** – **23€**

777: **Le Gigot d'Agneau cuit en basse température et son jus réduit** – **19€**

778: **La Caille farcie au Foie Gras, sauce au Riesling** – **18€**

905: **La Paupiette de Biche aux marrons et Foie Gras, sauce Grand Veneur** – **17€**

910: **Le Coq aux morilles** – **19€**

911: **Le Suprême de Poulet Jaune, sauce aux girolles** – **14€**

NOS VOLAILLES

213: **La Pintade** – **18€** le kg

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

722: **Le Chapon fermier Label Rouge** (environ 3kg) – **20,50€** le kg

723: **La Pintade désossée et farcie aux morilles** (6 pers env / 1,3kg) – **26,50€** le kg

724: **Le Sûprême de Chapon farci** – **31,90€** le kg

787: **La Caille désossée et farcie au Foie Gras** – **11,90€** la pièce

(Volaille de Bresse, Chapon, Poulet, Poularde... disponible sur commande jusqu'au vendredi 12 décembre)

NOS VIANDES À CUISINER PAR VOS SOINS

1: **Le Filet de Bœuf en rôti ou en tournedos** – **69,90€** le kg

50: **Le Filet mignon de Veau** – **69,90€** le kg

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

160: **Le Gigot d'Agneau** – **35€** le kg

163: **L'Épaule d'Agneau au beurre maître d'hôtel en papillotte** – **31,90€** le kg

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

716: **Le Civet de Sanglier** – **24,90€** le kg



NOS FONDUES ET PIERRADES

Nos fondues au choix

38: **Fondue bourguignonne de Bœuf** – **38€** le kg

888: **Fondue chinoise** – **39€** le kg

Nos pierrades au choix

892: **Pierrade mixte** (viandes au choix) – **33,90€** le kg

NOS SPÉCIALITÉS EN CROÛTE

463: **La tourte Veau et morilles** (2 pers env 500gr **N1** / 4 pers env 1kg **N2** / 6 pers env 1,5kg **N3**) – **28,50€** le kg

472: **Le Jambon en croûte** (1 ou 2kg) – **27,90€** le kg

474: **Le Filet Mignon de Porc forestier en croûte** (1 ou 2kg) – **28€** le kg

476: **Le Filet de Bœuf Wellington** (1 ou 2kg) – **54,90€** le kg

793: **La tourte au Saumon** (2 pers env 500gr **N1** / 4 pers env 1kg **N2** / 6 pers env 1,5kg **N3**) – **34,50€** le kg

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

449: **La galette de pomme de terre** – **17,90€** le kg

674: **Le flan brocolis et carottes** – **03,50€** la pièce

761: **Le gratin dauphinois** – **04,50€** la pièce

762: **Les spatzeles aux croûtons** – **03,50€** la pièce

28€
par personne

999 :

LE MENU DE FIN D'ANNÉE

* une entrée et un plat au choix

L'ENTRÉE

1. **Saumon fumé maison et Lingot de Saumon cuit**

2. **Assiette de Foie gras et sa gelée, Chutney de fruits et Pain d'épices**

LE PLAT

1. **Médaille de Filet Mignon de Veau aux morilles, Gratin Dauphinois, Flan brocolis et carottes et Fagot de haricots verts**

2. **Suprême de Pintade farci aux girolles sauce au Foie gras, Gratin Dauphinois, Flan brocolis et carottes et Fagot de haricots verts**

25€90
par personne

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

/ Saumon fumé /
/ Pâté en croûte de volaille /
/ Boeuf froid et sauce tartare /
/ Foie Gras de Canard /
/ 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

«**LES MARCHÉS GOURMANDS**»

Retrait des commandes

mardi 23/12 à Lampertheim de 14h à 19h

mercredi 24/12 à Vendenheim de 07h à 10h // à Plobsheim de 12h à 14h

COURRIEL: AUCOUTEAUDOR@GMAIL.COM

tél: 07 50 54 58 44

OUVERTURE DE FIN D'ANNÉE «LA PLANCHETTE GOURMANDE»

dimanche 21/12 : 09h – 14h

mardi 23/12 : 09h – 19h mercredi 24/12 : 08h – 14h

lundi 29/12 : 09h – 19h – mardi 30/12 : 09h – 19h – mercredi 31/12 : 09h – 14h

La Halle du Marché Gare, 41 rue du marché gare, 67200 Strasbourg

HALLEDUMARCHEGARE.FR

tél: 03 67 34 12 45

OUVERTURE DE FIN D'ANNÉE «AU COUTEAU D'OR»

dimanche 21/12 : fermé lundi 22/12 : 08h – 12h30 // 15h – 19h

mardi 23/12 : 07h – 13h mercredi 24/12 : 07h – 13h

Toutes les équipes
«Au couteau d'Or»
«Les Marchés Gourmands»
«La Planchette Gourmande»
vous souhaitent de belles
fêtes de fin d'année
et une excellente nouvelle
année 2026.



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

COURRIEL: AUCOUTEAUDOR@GMAIL.COM
WWW.AUCOUTEAUDOR.FR

Au Couteau D'OR ...



ARTISAN

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

WWW.AUCOUTEAUDOR.FR