

Pâques

2026

Nos Apéritifs

- 659: **Les Bouchées à chauffer** (4 personnes) **25€**
Champignons Ail et Persil, Saumon et Aneth, Tomate Chèvre et Basilic, Légumes, Fromage et Lardons
- 661: **Le Plateau de Malicettes** (24 pièces) **38€**
Saumon fumé, Fromage frais aux fines herbes, Jambon et cornichons
- 728: **Le Pain Surprise Campagne ou aux Noix** (8 personnes) **35€**
Jambon Cru et Cuits maison, Saumon fumé, Saucisse de Foie maison, Rosette
- 753: **Le Plateau de Verrines** (12 pièces) **30€**
Tartare de Saumon, Guacamole St Jacques et Chorizo, Écrevisse Pomme et Aneth
- 918: **Le Plateau Apéritif** (5 personnes) **38€**
Malicettes Mousse de Foie Gras, Malicettes Saumon fumé Câpres et Échalotes Wraps Poulet, Toasts Jambon Cornichon, Verrines d'Écrevisse Pomme et Aneth

Nos Entrées

- 574: **La Coquille Saint Jacques maison** (la pièce) **12€90**
- 734: **L'Assiette du Pêcheur** **16€**
Saumon Fumé maison, Lingot de Saumon cuit et Carpaccio de St Jacques
- 735: **L'Assiette de Foie Gras de Canard, Chutney de Fruits Secs et Navette** **17€**
- 879: **Les Escargots de Bourgogne maison** (la douzaine) **11€90**

Nos Poissons Cuisinés

- 707: **Le Filet de Bar, sauce Ciboulette** **21€90** la portion
- 908: **La Paupiette de Saumon aux asperges, sauce au Riesling** **19€** la portion

Nos Viandes Cuisinées

- 188: **Le Médaillon de Filet de Veau, sauce aux Girolles** **23€** la portion
- 777: **Le Gigot d'Agneau en basse température et son jus réduit** **20€** la portion
- 911: **Le Suprême de Poulet Jaune farcie au Foie Gras, sauce aux Morilles** **20€** la portion

Nos Produits 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€90** le kg
- 472: **Le Jambon en Croûte** **27€90** le kg
- 476: **Le Filet de Bœuf Wellington** **54€90** le kg
- 477: **Le Gigot en croûte façon Maître d'Hôtel** **36€90** le kg

Nos Fondues et Pierrades

038: La Fondue Bourguignonne de Boeuf	38€ le kg
888: La Fondue Chinoise	39€ le kg
892: La Pierrade mixte (viandes au choix)	33€90 le kg

Nos Viandes à cuisiner par vos soins

001: Le Filet de Boeuf en Rôti ou en Tournedos	69€90 le kg
050: Le Filet mignon de Veau	69€90 le kg
073: Le Rôti de Veau à l'ancienne aux Girolles	34€90 le kg
160: Le Gigôt d'Agneau français	35€ le kg
163: L'Épaule d'Agneau français au beurre maître d'hôtel en papillote	31€90 le kg
723: La Pintade désossée et farcie aux Morilles (6 pers env/1,3kg)	26€50 le kg

Nos Accompagnements

449: Galette de pomme de terre: 17€90 le kg
674: Flan brocolis et carottes: 03€50 la pièce
761: Gratin dauphinois: 04€50 la pièce
762: Spaetzle aux croûtons: 03€50 la pièce
854: Choux rouge aux marrons: 03€50 la pièce

999: Menu de Pâques*

28€
par
personne

*1 entrée et 1 plat

°1 : Assiette de Foie Gras de Canard
Confit de Figs et Navette

°2 : Saumon fumé
Salade de jeunes pousses et sauce crémeuse à l'aneth

°1 : Gigôt d'Agneau rôti en basse température
Spaetzle, Fagot de haricots verts

°2 : Fondant de Veau, sauce aux Girolles
Spaetzle, Fagot de haricots verts

DATE LIMITE DE COMMANDE LE MARDI 31 MARS 2026

Merci de remplir le bon de commande avec les références de chaque produits et le lieu où vous souhaitez récupérer votre commande

Toutes les équipes
«Au couteau d'Or» «Les Marchés Gourmands» «La Planchette Gourmande»
vous souhaitent de joyeuses fêtes de Pâques



Horaires «Au Couteau d'Or»
lundi: 09h-12h / 15h-19h
mardi/jeudi: 08h-12h30 / 15h-19h
mercredi: 08h-12h30
samedi: 07h-13h

FERMETURE EXCEPTIONNELLE LE VENDREDI 03 AVRIL



Horaires «La Planchette Gourmande»
mardi au jeudi: 09h-19h
vendredi: 09h-21h
samedi: 09h-19h
dimanche: 09h-14h

**OUVERTURE EXCEPTIONNELLE
LE VENDREDI 03 AVRIL DE 09H À 14H
FERMETURE EXCEPTIONNELLE LE DIMANCHE 05 AVRIL**



Horaires «Les Marchés Gourmands»
Mardi: Lampertheim 16h-19h
Mercredi: Illkirch 07h-12h30
**JEUDI 02 AVRIL: PLOBSHEIM 07H-12H
JEUDI 02 AVRIL: DORLISHEIM 16H-19H**
Samedi: Vendenheim 07h-13h