Au Couteau D'OR

Noël 2026

nos apéritifs

225 : **Les Bouchées à chauffer 4 pers** - *Mini Bouchée aux Champignons, Ail, Persil // Saumon, Aneth // Tomate, Chèvre, Basilic // Légumes // Fromage, Lardons* - ***20€***

661 : **Le Plateau de Malicettes 24 pièces** - *Saumon fumé / Fromage frais aux fines herbes / Jambon Fromage / Rosette Cornichons* - ***38€***

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

730 : **Assiette Exquis de Saumon et Artichauts, Verrine de Saint Jacques et Mandarine – *16€*** *par pers*

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

918 : **Le Plateau apéritif 5 pers** - *Malicette Mousse de Foie Gras x5 / Saumon fumé, câpres, échalote x5 Croustille au Fromage frais 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)* - ***12,90€***

nos viandes cuisinées (prix par personne)

188 : **Le Fondant de Veau, sauce 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 farcie aux marrons et Foie Gras, sauce Grand Veneur** - ***19€***

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

911 : **Le Suprême de Pintade farci au Foie Gras** - ***18€***

912 : **Le Dos de Biche ou Cerf, sauce Porto et Airelles** - ***19€***

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** *(environ 6 pers, 1,3kg)* – ***26,50€*** *le kg*

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

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

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** – ***34,90€*** *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 Boeuf** – ***38€*** *le kg*

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

Nos pierrades au choix

892 : **Pierrade mixte** *(viandes au choix: Boeuf, Veau, Porc, Canrd, Volaille)* – ***33,90€*** *le kg*

NOS POISSONS CUISINÉS

707 : **Duo de Saumon et Cabillaud, sauce ciboulette – *19€*** *par pers*
708 : **Paupiette de Sole et sa farce fine à l'aneth – *19€*** *par pers*

NOS SPÉCIALITÉS EN CROÛTE

463 : **La tourte Veau et morilles** *(2 pers / 4 pers / 6 pers)* **– *33,50€*** *le kg*
472 : **Le Jambon en croûte – *27,90€*** *le kg*
474 : **Le Filet Mignon de Porc forestier en croûte – *29,90€*** *le kg*
476 : **Le Filet de Boeuf Wellington – *54,90€*** *le kg*
794 : **La tourte au Saumon** *(2 pers / 4 pers / 6 pers)* **– *34,50€*** *v*
793 : **La tourte Volaille et Foie Gras – *39,90€*** *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€*** *par pers*
761 : **Le gratin dauphinois – *04,50€*** *par pers*
762 : **Les spätzles aux croûtons – *03,50€*** *par pers*
768 : **Le choux rouge aux marrons – *03,50€*** *par pers*

29€

999 : LE MENU DE FIN D'ANNÉE

* une entrée et un plat au choix

L'ENTRÉE

1. Saumon fumé maison et Cocktail Écrevisse et Aneth
2. *Assiette de Foie gras, Chutney de fruits et Pain d'épices*

LE PLAT

1. Fondant de Veau, sauce au Riesling
   Gratin Dauphinois, Flan brocolis et carottes et Fagot de haricots verts
2. *Suprême de Pintade farci au Foie gras,*
   Gratin Dauphinois, Flan brocolis
   et carottes et Fagot de haricots verts

998: BUFFET DE LA SAINT SYLVESTRE*

25€90 par personne

Saumon fumé
Mini Pâté en croûte
Verrine Écrevisse, Pomme et Aneth
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 19 DÉCEMBRE

OUVERTURE DE FIN D'ANNÉE ***Au Couteau d'Or***

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

dimanche 20/12 : fermé **lundi 21/12** : 08h – 12h30 // 15h – 19h
mardi 22/12 *: 08h – 13h* ***mercredi 23/12*** *: 08h – 13h* ***jeudi 24/12*** *: 07h – 13h*
lundi 28/12 et mardi 29/12 : 08h – 12h30 // 15h – 19h
mercredi 30/12 *: 08h – 13h* ***jeudi 31/12*** *: 07h – 13h*
samedi 02/01/2027 : 07h – 12h30

«Au couteau d'Or» vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année et une très belle nouvelle année 2027.

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

ne pas jeter sur la voie publique