Noël LA PLANCHETTE GOURMANDE 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 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 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 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 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 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€*** *le kg*
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 ***La Planchette Gourmande***

La Halle du Marché Gare, 41 rue du marché gare 67200 Strasbourg # tél: 03 67 34 12 45

dimanche 20/12 : 09h – 14h **lundi 21/12** : 09h – 19h
mardi 22/12 *: 09h – 19h* ***mercredi 23/12*** *: 09h – 19h* ***jeudi 24/12*** *: 09h – 14h*
lundi 28/12 : 09h – 14h **mardi 29/12 et mercredi 30/12** : 09h – 19h
jeudi 31/12 *: 09h – 14h*

«La Planchette Gourmande» vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année et une très belle nouvelle année 2027.

courriel: au.couteau.dor@gmail.com halledumarchegare.fr

ne pas jeter sur la voie publique