

Pâques 2025

Apéritif

659: Les Mini Bouchées à chauffer (16 pièces / 4 personnes) 25€

Champignons Ail et Persil, Saumon et Aneth,
Tomates Chèvre et Basilic, Légumes

728: Pain Surprise (6-8 personnes) 34€ la pièce

918: Plateau Apéritif (6 personnes) 38€

Malicette Jambon Fromage, Malicette Rosette Cornichon,
Wrap Poulet, Croustille au Fromage frais, Bagel au Thon,
Verrine de Tartare de Saumon

Nos Entrées Froides

732: Foie Gras de Canard maison 17€ les 100 grammes

733: Saumon Fumé 07€20 les 100 grammes

Nos Entrées Chaudes

574: Coquille Saint Jacques 11€90 la pièce

879: Escargot de Bourgogne 10€90 la douzaine

Nos Poissons Cuisinés

707: Dos de Cabillaud, sauce Ciboulette 19€ la portion

908: Dos de Saumon, sauce au Crémant et petits oignons 10€90 la portion

Nos Viandes Cuisinées

188: Fondant de Veau, sauce aux Girolles 19€ la portion

777: Gigot d'Agneau rôti en basse température 19€ la portion

Nos Produits en Croûte

463: Tourte Pintade et Morilles 28€50 le kg

472: Jambon en Croûte 25€ le kg

476: Filet de Boeuf Wellington 44€90 le kg

La Pierrade

888: Boeuf, Veau, Porc, Canard, Volaille, Lard fumé au choix 29€ le kg

Nos Volailles préparées

723: La Pintade désossée et farcie aux Girolles 24€50 le kg (5 à 6 pers)

787: La Caille farcie au Foie Gras 11€90 la pièce

890: Le Râble de Lapin farci 28€90 le kg

Nos Viandes à passer au Four

001: Filet de Boeuf	58€ le kg
050: Filet mignon de Veau	58€ le kg
070: Rôti de Veau savoyard	34€90 le kg
083: Filet mignon de Porc Orloff	24€50 le kg
160: Gigôt d'Agneau avec os	prix au kilo au cours
163: Épaule d'Agneau désossée et roulée	31€90 le kg
168: Carré d'Agneau à rôtir 12 côtes	34€40 le kg (4 pers)
182: Selle d'Agneau roulée au beurre Maître d'Hôtel	59€90 le kg
212: Rôti de Dinde savoyard	24€90 le kg
888: La Pintade désossée et farcie aux Girolles	24€50 le kg (5 à 6 pers)

Nos Garnitures

461: Gratin dauphinois: 04€50 la pièce
674: Flan brocolis et carottes: 03€50 la pièce
762: Spaetzle aux croûtons: 03€50 la pièce
854: Flageolets à l'ail: 03€50 la pièce



19€90
par
personne

Le Celis Barbecue de Pâques*

*Minimum 300gr de viandes / 250gr de crudités



1 brochette de mini saucisses (chipo/merguez/saucisse blanche/saucisse gourmande),
1 côte d'agneau, 1 mini brochette d'onglet de boeuf,
1 demi steak de poulet, 1 échine marinée
Salade de Carottes, Céleri et Concombres

999: Menu de Pâques*

*1 entrée et 1 plat

28€
par
personne

° 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 samedi 12 avril 2025

Date de retrait le samedi 19 avril 2025



Horaires «Au Couteau d'Or»

lundi: 09h-12h / 15h-19h
mardi/jeudi/vendredi: 08h-12h30 / 15h-19h
mercredi: 07h-12h30
samedi: 07h-12h30

FERMETURE EXCEPTIONNELLE LE VENDREDI 18 AVRIL



Horaires «La Planchette Gourmande»

mardi au jeudi: 09h-19h
vendredi: 09h-21h
samedi: 09h-19h
dimanche: 09h-14h

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE LE VENDREDI 18 AVRIL DE 09H À 14H
FERMETURE EXCEPTIONNELLE LE DIMANCHE 20 AVRIL



Horaires «Les Marchés Gourmands»

Mardi: Lampertheim 16h / 19h
Mercredi: Illkirch 7h / 12h30
Jeudi 17 avril: Plobsheim 7h / 12h
Jeudi 17 avril: Dorlisheim 16h / 19h
Samedi: Vendenheim 7h / 13h