



2
0
2
4

2
0
2
5



Pour préparer cette fin d'année 2024, notre équipe est déjà prise dans son élan de créativité et d'exaltation pour emplir le comptoir de produits festifs...

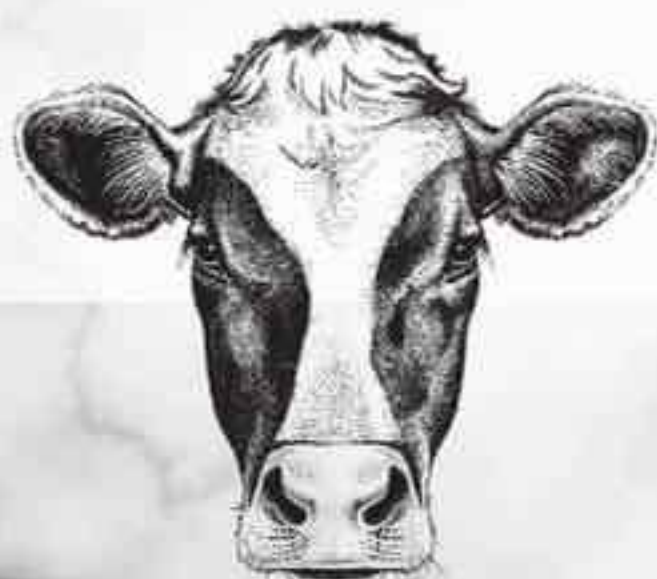
Cette période est abordée avec enthousiasme.

Un nouveau challenge se prépare en 2025 avec l'ouverture attendue de notre 3ème magasin.

Nous gardons notre philosophie de sourcing, notre travail artisanal et la cuisine faite maison.

Nous vous remercions pour votre fidélité et votre encouragement à vous proposer toujours le meilleur. Cela nous fait grandir chaque jour.

Les défis se relèvent ensemble. Nous souhaitons terminer cette année avec la rigueur qui nous accompagne au quotidien, dans une apothéose gustative pour votre réveillon.



COCKTAIL

PLATEAU DE PIADINES ITALIENNES 12 PIECES 20,00€

Stracchino pesto vert & roquette / Ramagnola jambon de parme & burrata / Pecorino & tomate confite

PLATEAU FROID 15 PIÈCES 25,50€

Brioche perdue foie gras & pommes caramélisées / Ceviche de cabillaud, pain à l'ail & guacamole
Crackers au pastrami & bleu Danois de Castello

PLATEAU CHAUD 15 PIECES 26,50€

Saint jacques rôtie & crème d'échalote / Croque jeune homme truffé / Croquette au fromage de Bergues

PAIN SURPRISE 48 PIÈCES 35,00€

Mousse foie de volaille / Rillettes de cochon / Pâté grand mère / Jambon cru

MINI QUICHE 25 PIECES 21,00€

Saumon & asperges / Tome de Marquette / Pancetta & mozzarella / Forestière / Tomates séchée & feta



ENTRÉES FROIDES

Cheesecake au saumon fumé Fromage frais légèrement citronné & sablé breton **8,50 €**

Foie gras de canard maison Confit de poire Poudre de pain d'épice sur brioche au beurre de l'atelier Florent Ladeyn **14,00€**

Profiterole de saumon fumée & crème de ricotta **8,00€**

ENTRÉES À RÉCHAUFFER

Ballotine de cabillaud, crumble de noisette & crème de San Daniele	9,00€
Noix de saint Jacques rôtie au beurre truffé sur velouté Dubarry & noisette torréfiée	10,00€
Tartelette fine Butternut, chèvre cendré & Guanciaie rôti	9,00€

LES CLAS-SIQUES

Crêpe au jambon	4,50€	Vol au vent volaille	5,50€
Saint Jacques normande	8,70€	Bouchée ris de veau	7,20€
Médailles de saumon	7,90€	Raviole saumon et écrevisse	6,50€
Saumon Bellevue (à partir de 8 pers)	8,50€/pp		



*plat signature

LES CUISINÉS

Magret de canard aux framboises et speculoos*	10,00€
Filet de turbot Viennoise aux fines herbes Sauce beurre blanc	11,50€
Cochon de lait au miel et épices de Noël	9,00€
200g Purée truffée	6,00€
200g Gratin dauphinois au vieux comté	6,00€
200g Risotto crémeux Sauterne et poireaux	5,00€
150g Poêlée de Noël (légumes oubliés, girolles, figues et châtaignes)	4,00€
150g Gratin de légumes racine (patates douce, panais, betteraves)	4,00€
200g - 4 pièces Croquettes de pommes de terre	5,00€

PLATEAU RACLETTE 12,00€/PP

Jambon savoie fumé - Lard cuit fumé
Bresaola maison - Bacon maison
Rosette - Mortadelle
Jambon de pays

Fromage de Bergues
Morbier au lait cru AOP
Tomme de Marquette

Cornichon & petit oignons pickles
150g charcuterie - 200g fromage



PLATEAU FONDUE 13,90€/PP

Quasi de veau régional
Lard poitrine de cochon fumé basse température
Dés de poulet fermier
Steak sélection *Au fil du couteau*
Fine saucisse herbes fraîches
Sauce maison bbq, aioli, mayonnaise à l'ancienne
250g/pers



Notre huile à fondue **12,00€/L**



PLATEAU PIERRADE 14,90€/PP

Filet de poulet sur peau
Mini steak haché et son lard de colonnata I.G.P
Pièce de bœuf Parthenaise
Boudin blanc
Grenadin de veau au thym
Pavé de cochon Label Rouge
Magret de canard

Beurre à l'ail
Sel de Guérande / poivre mignonnette
300g/pers

PLATEAU PIERRADE CHRISTMAS 20,00€/PP

Rouge flamande maturée
Saucisse au Filet mignon de cochon
Pluma espagnole marinée aux herbes
Côtelette d'agneau beurre d'ail
Onglet Blonde de galice
Angus mûré

PLATEAU PIERRADE ANDERSEN 15,50€/PP

Onglet à l'échalote
Filet mignon aux oignons
Côtelette d'agneau thym & romarin
Filet de poulet *Plume d'ici* Miel & épices
Veau au beurre d'ail
Boudin blanc à la truffe

300g/pers

Sauces Maison

bbq/aïoli/ mayonnaise à l'ancienne
Sel Guérande / poivre mignonnette

LA CHARCUTERIE FINE

Pâté croûte Forestier <i>Cochon, Poulet, Champignons forestiers & noisettes</i>	45,00€/kg
Pâté croûte Le Périgord <i>Canard, Cochon, Foie gras, Cognac</i>	55,00€/kg
Terrine de pigeon <i>Façon Dierendonck</i> ® <i>Filet de pigeon, foie de canard, Banyuls, Cognac.</i>	45,00€/kg
Rillettes de canard	42,00€/kg
Galantine de canard <i>Magret de canard fumé, farce fine de volaille, pistaches</i>	39,00€/kg
Galantine de poularde <i>Farce fine de volaille, champignons forestiers, cognac</i>	42,00€/kg
Boudin blanc	26,00€/kg
Boudin blanc truffé	39,00€/kg
Boudin blanc de volaille aux champignons	28,00€/kg
Le Cochon de lait, <i>farce fine aux morilles et cochon fumé</i>	32,90€/kg
Foie gras de canard maison	150,00€/kg
Foie gras de canard maison truffé	180,00€/kg
Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre Maison	69,00€/kg

NOTRE CAVE

Onglet fumé séché
Bresaola
Coppa de cochon label rouge
Filet mignon séché
Saucisson sec maison
Saucisson sec maison
aux noisettes du Piémont



NOS SPECIALITES

Filet de boeuf Wellington 49,00€/pièce

Un délicieux filet de boeuf bardé de jambon cru accompagné d'une duxelles de champignons frais et moutarde dans un feuilletage (Maison Bril). Environ 1,000 kg pour 4 personnes

Gigot d'agneau confit 45,00€/kg

Confit à la graisse d'oie, assaisonné et caramélisé au four avec thym et romarin. Sous poche de cuisson, vous le plongerez dans une eau frémissante pendant 30 à 40 min environ.

Le Rossini 60,00/kg

Coeur de rumsteak Foie gras Truffes fraîches

Crepinette de veau à la truffe 60,00/kg

Hachis de veau, sel de Guérande, poivre mignonnette, garnie et parsemée de truffes fraîches (env 180g)

Carré d'agneau en croûte de pistaches 45,00/kg

Carré d'agneau détalonné Beurre fermier Pistaches concassées Parmesan râpé Thym & romarin Sel de guérande & poivre mignonnette (env 1,000 kg pour 4 personnes)

Rôti de cochon Noir de Bigorre 59,00/kg



LES VOLAILLES FARCIES à cuire

Les volailles sont désossées, ficelées et farcies au choix :

Farce fine de veau aux figues & noisettes

Farce fine au Foie gras & cognac

Rôti de Chapon des Hauts Pays farci	2,300 à 2,500 kg	Pour 12 personnes environ	38,00€/kg
Rôti de Mini chapon des Hauts Pays farci	env 1,600 kg	Pour 6 à 8 personnes environ	35,00€/kg
Rôti de Cuisse de dinde farcie	env 1,000 kg	Pour 4 personnes environ	30,00€/kg

Pour toute commande de volaille farcie, il est impératif de nous indiquer le nombre de convives.

LES VOLAILLES CUITES

Cuisinées au beurre fermier, assaisonnées au sel de Guérande & poivre concassé, cuites à basse température, les volailles sont découpées et prêtes à réchauffer avec son jus de cuisson : 160°C pendant 25 min environ...

Le mini chapon cuisiné	4/6 personnes	26,00€/kg*
Le chapon des Hauts Pays cuisiné	8/10 personnes	25,00€/kg*

(Possibilité de choisir une farce pour ces volailles cuisinées + 10,00/kg)

**Poids volaille crue*

Pour toute commande de volaille cuite, il est impératif de nous indiquer le nombre de convives.

SAUCES CUISINÉES

Framboises et Spéculoos
9,00€/L

Champignons des bois
8,00€/L

Miel & épices de Noël
10,00€/L

HAUT PAYS

Le chapon jaune du Haut Pays	<i>env. 2,800 à 3,500kg pour 8 à 10 personnes</i>	21,00€/kg
La dinde grise des fêtes	<i>env. 2,800 à 3,500kg pour 8 à 10 personnes</i>	20,00€/kg
La poularde des fêtes	<i>env. 2,000 à 2,500kg pour 6 à 8 personnes</i>	20,00€/kg
Le mini chapon fermier	<i>env. 2,000 à 2,500kg pour 5 à 7 personnes</i>	22,00€/kg

GERS

Le chapon roux Bastide d'Astarac	<i>env. 4,000kg pour 10 à 12 personnes</i>	24,20€/kg
Le mini chapon herminé	<i>env. 2,500kg pour 4 à 6 personnes</i>	23,50€/kg
La dinde noire	<i>env. 3,500kg pour 10 à 12 personnes</i>	24,30€/kg
La poularde du Gers	<i>env. 2,500kg pour 5 à 7 personnes</i>	20,00€/kg
Lobe de foie gras	<i>env. 500g à 600g pièce</i>	85,00€/kg

Le Chapon de ferme	<i>env. 2,800 à 3,500kg pour 8 à 10 personnes</i>	25,00€/kg
La pintade de ferme	<i>env. 1,800kg pour 5 à 6 personnes</i>	25,00€/kg
La poularde de ferme	<i>env. 2,200 à 2,500kg pour 5 à 7 personnes</i>	25,00€/kg

POULET DE BRESSE *5 pers 1,500 kg* **26,00€/kg**

Farce fine de veau aux figues & noisettes	35,00€/kg
Farce fine au Foie gras & cognac	35,00€/kg



**Ludovic
Priéz**

Limousine
abattu le 18/01/22
Prête le 5/02/22

Brunes des Alpes
Abattu le 23/01/22
Prête le 10/02/22

Limousine
abattu le 18/01/22
Prête le 5/02/22

Aubrac
abattu le 23/01/22
Prête le 10/02/22

Bleu du nord
abattu le 7/01/22
Prête le 27/01/22

Limousine
abattu le 18/01/22
Prête le 5/02/22

Brunes des Alpes
abattu le 23/01/22
Prête le 10/02/22

Aubrac
Abattu le 23/01/22
Prête le 10/02/22

Limousine
abattu le 18/01/22
Prête le 5/02/22

**DES PIÈCES SÉLECTIONNÉES SPÉCIALEMENT POUR LES FÊTES VOUS SONT PRÉSENTÉES EN CAVE DE MATURATION.
NOS PROFESSIONNELS AU COMPTOIR VOUS CONSEILLENENT SELON VOS GOÛTS ET VOS ENVIES.**

PRISE DE COMMANDE

1

Prise de commande
En magasin ou Tel
Meteren **03 61 18 07 99**
Steenvoorde **03 28 40 60 66**
Mail : aufilducouteau@outlook.fr

2

Je précise mon nom / prénom
adresse mail / numéro de
téléphone
La date et le lieu de retrait
de ma commande

3

Commande confirmée par
réception du bon de
commande
par mail et à présenter lors du
retrait de la commande

DELAI DE COMMANDE

Clotûre des commandes de Noël : **Mardi 17 décembre 19h00**

Clotûre des commande de Nouvel An : **Jeudi 26 décembre 19h00**

Passé ce délai, nous vous inviterons à choisir vos produits de fêtes au comptoir.

HORAIRES EXCEPTIONNELS

Ouverture exceptionnelle le **Lundi 23 décembre 9h00-12h30 / 14h30-18h00**

Mardi 24 décembre de 8h30 à 16h00 sans interruption

Ouverture exceptionnelle le **Lundi 30 décembre 9h00-12h30 / 14h30-18h00**

Mardi 31 décembre de 8h30 à 16h00 sans interruption

Fermeture le **25 décembre et 1er janvier.**

