



# MENU DE FÊTES

*Au fil du couteau*





À l'orée de cette fin d'année 2025, notre équipe s'affaire déjà, portée par l'élan joyeux de créer pour vous des instants festifs qui réchauffent.

Nous vous remercions de l'accueil que vous avez réservé à notre troisième maison à Lambertsart

Votre confiance est notre moteur. Grâce à vous, chaque jour nous élève, nous inspire, nous guide.



Pour les fêtes, fidèles à notre essence, nous puisions dans le vrai : des produits choisis avec respect, un savoir-faire artisanal, une cuisine qui prend le temps.

Que cette année s'achève dans une parenthèse de douceur, de rigueur et de goût — une apothéose gourmande pour accompagner votre réveillon.





# PLATEAUX APÉRITIFS

<b>Charcuterie et fromage</b>	8€/PERS
Coppa IGP, pancetta, rosette mont charvin, san daniele, cube de Watou, comté, pot de rillette d'oie	
<b>Plateau chaud 16 pces</b>	26,50€
St Jacques crème de chorizo ibérique Gambas laquée façon thaï Croque jeune homme truffé Cromesquis ris de veau, pleurottes	
<b>Plateau froid 20 pces</b>	26,50€
Foccacia crémeux de Pesto Rosso et jambon cru Club suédois au saumon fumé Brioche de foie gras, confit de figues rôties, Shrimp roll, condiment mangue, piment doux	
<b>Plateau mini quiches 25 pces</b>	16,50€
Comté 36 mois - Duxelles de champignons truffés - Saumon fumé - Guanciale et pecorino - Tomates confites, origan	
<b>Pain surprise mixte</b>	35,00€
Jambon, mousse de foie, mimolette, gouda	
<b>Pain surprise charcuterie</b>	35,00€
Mousse de foie de volaille Rillettes de cochon, Jambon, Pâté grand-mère	
<b>Pain surprise trio marin</b>	37,50€
Saumon fumé, thon, crabe	





# ENTRÉES FROIDES

Profiteroles de saumon fumé, mousse légère citronnée	8,00€
Foie gras, brioche toastée au beurre demi sel, chutney d'oignons à la vergeoise	14,00€
Ceviche de St Jacques, miroir de Granny Smith, huître végétale	9,50€

# ENTRÉES CHAUDES

Escalope de foie gras poêlé, pain d'épices perdu, poire rôtie	14,50€
Cappuccino de courge et échalote grillée, mouillette gratinée au parmesan	6,50€
Cocotte d'églefin façon meunière et légumes glaçés	8,50€
Tourte au saumon et épinard	8,00€/PART OU 45€ ENTIÈRE

# PLATS CHAUDS

Suprême de pintade, jus crémeux aux girolles	9€50/PCE
Magret de canard, framboise, spéculoos	10€/PCE
Bar sauce champagne et échalions	11€/PCE

# ACCOMPAGNEMENTS

Purée truffée	5,00€/PCE
Risotto aux herbes fraîches et mascarpone	5,00€/PCE
Gratin dauphinois au Beaufort	4,00€/PCE
Poêlée de Noël	4,00€/PCE
Croquettes de pommes de terre maison	12,00€/KG
Carottes rôties au miel et thym	3,00€/PCE





# LES CLASSIQUES

Crêpe au jambon	4€50
St Jacques normande (3 noix)	8,70€
Médaillon de saumon	7,90€
Saumon Bellevue ( à partir de 8 pers)	8,50€/PERS
Vol au vent volaille	5,60€
Bouchée ris de veau	7,20€
Ravioles saumon et écrevisse carbonara de saumon	5,50€
Sauce framboise/speculoos	
Sauce Archiduc	0,5 LITRE/5€
Sauce suprême champagne	

# SPÉCIALITÉS



Jambon truffé	39,00€/KG
Boudin blanc	26,00€/KG
Boudin blanc truffé	39,00€/KG
Boudin blanc cocktail	28,00€/KG
Pâté en croûte Mangalica : Mangalica, pistaches, porto blanc	45,00€/KG
Pâté en croûte Périgord : Foie gras, canard, cochon, cognac	55,00€/KG
Galantine de Canard : Farce cochon, canard, foie gras, crème	39,00€/KG
Galantine de pouarde : cochon, volaille, morilles	42,00€/KG
Cochon de lait : farce fine cochon, veau, pistaches, crème	32,90€/KG
Foie gras de canard	150,00€/KG
Foie gras de canard truffé	180,00€/KG
Langue lucullus maison	59,00€/KG
Saumon fumé	69,00€/KG
Cuisse de canard confite maison	8,00€/PCE
Rôti de filet de canard au foie gras (4 pers.)	32,00€/KG



# PLATEAU RACLETTE

12€/PERS

*250g de fromage + 200g de charcuterie*

Raclette de Suisse Valais AOP ultra fondante, au goût marqué

Raclette au Morbier au lait cru

Brézain fumé

Jambon cru Hungaro 24 mois (race Mangalica)

Pancetta

Rosette de Lyon

Mortadelle nature et au jambon

Jambon maison

Cornichons et petits oignons pickles





# LES VOLAILLES CUISINÉES

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

Mini chapons 4 à 6 pers.	26,00€/kg*
Chapons 8 à 10 pers.	25,00€/kg*

\*Poids volaille crue

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

Farce fine des fêtes : cochon/veau/truffe/crème	35,00€/kg
Farce fine aux cèpes : cochon/veau/cèpes/crème	35,00€/kg
Farce fine foie gras et pistache : cochon/veau/foie gras/pistaches/crème	35,00€/kg

# NOS VOLAILLES RÉGIONALES

Rôti de chapon des hauts pays farci 2kg300 environ, 12 personnes	38,00€/kg
---	-----------

Rôti de mini chapon des Hauts pays 1kg600 environ 6 à 8 personnes	39,00€/kg
--	-----------

Chapon jaune du Haut pays 2kg800 à 3kg500 environ, 8 à 10 personnes	21,00€/kg
--	-----------

Dinde grise des fêtes 2kg800 à 3kg500 environ, 8 à 10 personnes	20,00€/kg
--	-----------

Pouarde des fêtes 2kg à 2kg500 environ, 6 à 8 personnes	20,00€/kg
--	-----------

Mini chapon fermier 2kg à 2kg500 environ, 5 à 7 personnes	22,00€/kg
--	-----------





# PLATEAU PIERRADE

Autour de la pierrade et de la plancha, on cuit, on goûte, on partage.  
Plusieurs viandes pour votre repas, des saveurs franches et conviviales.  
Une fête simple et authentique, en famille ou entre amis.

## ICONIQUE

14,90€/PP

Filet de poulet sur peau  
Mini steak haché et son lard de colonnata I.G.P  
Pièce de boeuf Parthenaise  
Boudin blanc  
Filet mignon de cochon label rouge  
Magret de canard

Beurre à l'ail, sel de guérande, poivre mignonnette  
300g/pers

## ANDERSEN

15,50€/PP

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

300g/pers

## LES PLATEAUX MATURÉS

Pour les fêtes, trois plateaux de viandes maturées vous sont proposés, chacun avec sa propre personnalité. Choisissez celui qui fera véritablement la pièce maîtresse de votre repas et apportera une expérience gourmande et festive.

## CHRISTMAS

18,00€/PP

Normande  
Rouge flamande  
Partheraise  
Os à moelle  
Haché maturé  
Holstein maturé  
Pluma ibérique  
Beurre truffé maison  
Beurre à l'ail maison

Pot de sel de Maldon fumé  
300g/pers

## KERSTMIS

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 maturé

Sauces maison (bbq, mayonnaise à l'ancienne, sel Guérande, poivre mignonnette)

## SIGNATURE

24,00€/PP

Wagyu japonais (3 semaines minimum...)  
Rouge flamande (6 semaines de maturation)  
Angus (1 mois de maturation)  
Simmental (6 semaines de maturation)  
Aubrac (1 mois de maturation)  
Rubia Gallega (6 semaines de maturation)  
300g/pers.



# GIBIERS

Pigeonneau de Steenvoorde	32,00€/pce
Poule et coq faisant	35,00€/kg
Col vert et lièvre sur demande	

# ABATS

Ris de cœur	Selon le cours
Lobe de Foie gras de canard I.G.P éveiné	85,00€/kg

# SPÉCIALITÉS

Filet de boeuf Wellington	49,00€ pce
<i>Un délicieux filet de boeuf bardé de jambon cru accompagné d'une duxelles de champignons frais et moutarde dans un feuilletage(Maison Bril).</i>	
<i>Environ 1,000 kg pour 4 personnes</i>	

Carré d'agneau en croûte d'herbes	49,00€/kg
<i>Carré d'agneau détalonné Beurre fermier Parmesan râpé</i>	
<i>Thym &amp; romarin Chapelure Sel de guérande &amp; poivre mignonnette (env 1,000 kg pour 4 personnes)</i>	

Filet de bœuf Rossini	60,00€/kg
<i>Coeur de rumsteak Foie gras Truffes fraîches</i>	

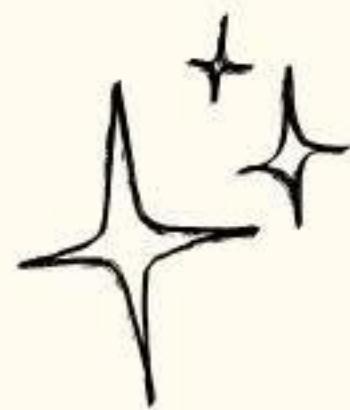
## Noir de Bigorre de chez Pierre Matayron :

Carré de cochon avec os	48,00€/kg
Echine de cochon désossée	59,00€/kg
Carré désossé	59,00€/kg

## Mangalica de chez Benoît Rommel (Brouckerque) quantité limitée :

Carré de cochon Mangalica	33,50€/kg
Echine de cochon Mangalica	33,50€/kg
Filet mignon italien : Basilic, jambon, pata negra, parmesan	28,00€/kg





# MASTERCLASS

*Offrez un moment d'exception : trois univers, trois émotions,  
une immersion totale dans l'art de la viande et du goût.  
120 € par personne – 3h00 à 4h00.*

## MASTERCLASS BOUCHERIE - 17.01.26

*Immersion au Cœur du Métier*

*Vivez une expérience unique dans notre atelier. Après une visite des lieux et l'habillage, vous assisterez à la présentation des demi-porcs avant de passer à la pratique : techniques de découpe au couteau et à la scie, préparation artisanale des rôtis, puis composition de votre colis personnel.*  
*L'atelier se poursuit autour d'un moment de dégustation, avec un plateau de viandes et charcuteries maison. On clôture par une photo d'équipe et un souvenir remis à chaque participant.*



## MASTERCLASS CHARCUTERIE - 24.01.26

*Plongez dans l'univers délicat de la charcuterie artisanale.*

*Après une présentation de l'atelier, vous découvrirez chaque étape clé de la préparation de votre terrine.*

*L'atelier se termine par une dégustation de vos créations, suivie d'une photo d'équipe pour immortaliser ce moment gourmand.*

*Repartez avec la fiche recette et 2 terrines de 500g*

*1 plateau dégustation, 1 boisson offerte, 1 souvenir.*

## MASTERCLASS CUISINE - 31.01.26

*Entrez dans notre espace cuisine pour réaliser un pulled pork savoureux, de la préparation de la viande aux assaisonnements, jusqu'à l'effilochage final.*

*Vous confectionnerez ensuite votre burger maison, avec sauce, pickles, et tous les ingrédients mis à disposition sur place.*

*L'atelier se conclut par la dégustation de vos créations autour de la table, suivie d'une photo d'équipe et un souvenir à emporter.*

*Une parenthèse culinaire chaleureuse, créative et délicieuse.*

# PRISE DE COMMANDE

En magasin ou Tel ou Mail

Méteren 03 61 18 07 99

Steenvoorde 03 28 40 60 66

Lambersart 03 20 81 83 84

Mail : aufilducouteau@outlook.fr

1

Je précise mon nom/prénom/adresse mail/numéro de tel

La date et le lieu de retrait de ma commande

2

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

## DÉLAI DE COMMANDE

Clôture des commandes de Noël : Mercredi 17 décembre 19h00

Clôture des commandes de Nouvel an : Vendredi 26 décembre 19h00

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

**Retrait des commandes cuisine uniquement les 23,24 et 30,31 décembre**

## HORAIRES EXCEPTIONNELS

Ouverture exceptionnelle le **Lundi 22 décembre** 9h00-13h00

**Mercredi 24 décembre** de 8h30 à 16h00 sans interruption

Ouverture exceptionnelle le **Lundi 29 décembre** 9h00-13h00

**Mercredi 31 décembre** de 8h30 à 16h00 sans interruption

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



