

## Nos Entrées

La salade de jambon cru maison, Ribeaupierre et noix 11,90 €

Le fricassé de champignons, oeuf parfait, croûtons et chips de jambon cru 11,00 €

Le traditionnel pâté en croûte en froid et ses pickels de légumes de Colmar 12,50 €

La terrine de volaille aux pépites de foie gras, mesclun 14,90 €

Le tataki de boeuf, salade de légumes croquants aux cacahuètes 14,90 €

Le gravlax de saumon, légumes croquants et schüm de raifort 15,50 €

La terrine de foie gras de canard et son chutney de fruits 18,90 €

## Nos Poissons

La mousseline de poisson, sauce homardine, fleuron 12,50 € en entrée

Le filet de dorade rôti, écrasé de potimarron, crème au lard fumé 14,90 € en entrée - 19,00 € en plat

Le dos de merlu à la grenobloise, légumes au thym 14,00 € en entrée - 18,00 € en plat

La matelotte du meunier, crème au vin blanc et nouilles boulangères (filets de poisson du moment, cuisses de grenouilles) 21,00 € en plat

### Plat végétarien

Risotto de spaetzle maison aux légumes du moment 13,50 €

## Carte Traiteur

Automne Hiver 2022



## Le Coin du Meunier

Restaurant

Traiteur

## Nos Viandes

Le civet de sanglier et ses knepfle 11,90 €

La saltimbocca de mignon de cochon 13,90 €

Le suprême de poulet d'Alsace mariné aux herbes 15,90 €

Le paleron de veau cuit lentement, jus réduit 17,00 €

Le grenadin de veau aux petites girolles 18,00 €

Le menu enfant : émincé de volaille ou le croustillant de poulet 9,00 €

*Nos viandes sont accompagnées de légumes du marché et au choix : de knoepfle ou d'une galette de polenta aux olives ou d'un écrasé de pommes de terre aux herbes*

## Nos Desserts

La tarte aux poires et amandes, glace vanille 5,50 €

La traditionnelle forêt noire 5,70 €

Le vacherin glacé aux parfums d'hiver 5,70 €

Le nougat glacé maison 6,50 €

L'entremet au chocolat bio et pralin 6,90 €

Le dome glacé aux fruits exotiques, coulis de mangue 7,20 €

L'assortiment de fromages d'Alsace fermier et son pain aux fruits secs 7,50 €

Tous nos plats traiteur vous sont préparés sur une base de 8 personnes

## Du côté des traditions

La tourte vigneronne 18,00 € le kg

Le jambon en croûte 21,00 € le kg

Le pâté chaud vigneron 23,00 € le kg

La tourte aux cuisses de grenouille et sa sauce au riesling 35,00 € le kg

Les bouchées à la reine, tagliatelles fraîches  
14,90 € la portion (veau, volaille, quenelles maison, champignons de Paris, croûte boulangère)

En saison :  
Civet de biche de nos forêts, knepfle maison et chou rouge 15,50 €

## Le buffet froid

Saumon bellevue, bouquet de crevettes, terrine aux trois poissons, wrap saumon fumé-crème de raifort, salade des îles

Tataki de boeuf, poulet fermier rôti au four, assortiment de terrines du chef, mini pâté en croûte froid, jambon braisé et jambon cru

Assortiment de pickels de légumes

Assortiment de sauces variées

Assortiment de crudités 25,00 €

## Carte Traiteur

Automne Hiver 2023



## Pour l'apéro

Kouglof sucré de Danielle 14,90 € pièce

Mini Moricette 1,50 € pièce  
(Garnies de saumon fumé, fromage, Jambon, rosette, Tapenade de Tomates séchées et mozzarella)

Mini club sandwich 1,50 € pièce  
(Jambon/fromage/tomate, thon à la niçoise, poulet/vieux parmesan)

Assortiment de mini bruschetta 1,50 € pièce  
(petites tartine de pain de campagne à la rillette de canard, au jambon cru de sanglier, aux légumes du soleil et mozza)

Assortiment de toasts "prestige" 2,30 € pièce  
(toasts garnis de terrine de foie gras, et wraps de saumon fumé)

Nos bouchées apéritives sont préparées à partir de 24 pièces

## Pour commander

Restaurant Traiteur  
Le Coin du Meunier

1, place de l'école  
68420 Herrlisheim  
Tel. 03 89 49 27 45

Préparation de nos menus traiteur à partir de 8 personnes  
Récupération des plats en liaison chaude ou froide

Livraison à domicile, nous consulter

personnel de service : 30,00 € l'heure

Tous nos plats traiteur vous sont préparés sur une base de 8 personnes