

Nos Entrées

La salade de jambon cru maison, Ribeaupierre et noix 10,00 €

La terrine de volaille aux pépites de foie gras, mesclun 11,00 €

La cassolette aux cuisses de grenouilles à l'ail des ours 12,00 €

Le tataki de boeuf, salade de légumes croquants aux cacahuètes 14,00 €

La terrine de foie gras de canard et son chutney de fruits 15,00 €

Nos Poissons

Le gravlax de saumon label rouge, vierge aux herbes du moment 13,00 € en entrée

Le filet de dorade rôti, risotto aux asperges 13,00 € en entrée - 17,00 € en plat

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

Plat végétarien

Risotto de spaetzle maison aux légumes du moment 13,00 €

Carte Traiteur

Signature printemps 2021



Le Coin du Meunier

Restaurant

Traiteur



Nos Viandes

Le mignon de cochon farci aux champignons et ail des ours 13,00 €

Le suprême de poulet d'Alsace aux épices 14,00 €

La poitrine de canard braisée au miel et soja 16,00 €

Le grenadin de veau, jus réduit au pinot noir 17,00 €

Le pavé de rumsteak d'agneau, sauce chimichurri 18,00 €

Le menu enfant : émincé de volaille ou le croustillant de poulet 8,50 €

Nos viandes sont accompagnées de légumes du marché et au choix : de knoeplfle à la tomate ou d'un petit gâteau de polenta aux olives ou d'un écrasé de pommes de terre aux herbes

Nos Desserts

La tarte à la rhubarbe d'Alsace en saison, meringuée 5,00 €

Le traditionnel vacherin glacé aux 3 parfums 5,00 €

La pana cotta au yaourt, salade de fraises 5,00 €

L'entremet au chocolat bio et pralin 6,00 €

Le dome glacé aux fruits exotiques, coulis de mangue 6,00 €

L'assortiment de fromages d'Alsace fermier et son pain aux fruits secs 6,00 €

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
12,00 € la portion (veau, volaille, quenelles maison, champignons de Paris, croûte boulangère)

En saison :

Les Asperges d'Alsace aux 3 jambons maison
(sanglier, de Paris, forêt noire), sauce gribiche 19,00 €

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

23,00 €

Carte Traiteur

Signature printemps 2021



Le Coin du Meunier

Restaurant

Traiteur



Pour l'apéro

Kouglof sucré de Danielle 14,90 € pièce

Mini Moricette 1,35 € pièce
(Garnies de saumon fumé, fromage, Jambon, rosette, Tapenade de Tomates séchées et mozzarella)

Mini club sandwich 1,35 € pièce
(Jambon/fromage/tomate, thon à la niçoise, poulet/vieux parmesan)

Assortiment de mini bruschetta 1,25 € pièce
(petites tartines de pain de campagne à la rilette de canard, au jambon cru de sanglier, aux légumes du soleil et mozza)

Assortiment de toasts "prestige" 1,90 € 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

Service à domicile : 33,00 € l'heure

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