

## Nos Entrées

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

La terrine du chef et ses pickels de légumes de Colmar 13,50 €

Le tataki de boeuf sauce satay, salade croquante 14,90 €

Le gravlax de saumon, légumes croquants et crème de raifort 14,90 €

La terrine de foie gras de canard et son chutney de fruits 17,90 €

## Nos Poissons

Le céviche de poisson aux agrumes 14,50 € en entrée

Le filet de dorade rôti, déclinaison d'artichauts 14,50 € en entrée - 19,00 € en plat

### Plat végétarien

Galette Croustillante aux légumes, pesto aux herbes 13,50 €

## Carte Traiteur

Printemps 2024



## LE COIN DU MEUNIER



## Nos Viandes

La puntilla de cochon laquée au miel et soja 14,90 €

L'aiguillette de veau à basse température 15,50 €

Le suprême de poulet d'Alsace en deux façon 16,90 €

La poitrine de canard, jus gastrique 19,00 €

Le carré de veau, jus réduit au pinot noir 19,00 €

Le menu enfant : émincé de volaille ou le croustillant de poulet 9,50 €

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

## Nos Desserts

La tarte à la rhubarbe d'Alsace meringuée (en saison) 5,30 €

Le vacherin glacé aux 3 parfums 5,30 €

La pana cotta au thé vert, et fruits frais de saison 5,90 €

L'entremet au chocolat bio et pralin 6,50 €

La Pavlova aux fruits rouges 5,90 €

L'assortiment de fromages d'Alsace fermier et son pain aux fruits secs 6,50 €

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 37,00 € le kg

Les bouchées à la reine, tagliatelles fraîches  
14,50 € la portion (veau, volaille, quenelles maison, champignons de Paris, croûte boulangère)

Le Couscous royal 17,50 € la portion (poulet, merguez, agneau, boulettes de viandes, légumes et semoule fine)

En saison :

Les Asperges d'Alsace aux 3 jambons maison  
(sanglier, de Paris, forêt noire), sauce gribiche 23,00 €

## Le buffet froid

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

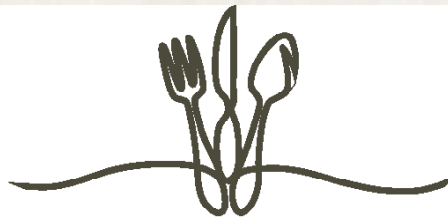
Tataki de boeuf, poulet fermier rôti au four, assortiment de terrines du chef, mini pâté en croûte froid, jambon braisé et jambon cru

Assortiment de pickels de légumes

Assortiment de sauces variées

Assortiment de crudités 25,00 €

## Carte Traiteur Printemps 2024



# LE COIN DU MEUNIER



### Pour l'apéro

Kouglof sucré de Danielle 15,50 € pièce  
(16 belles tranches)

Pain de campagne surprise 33,00 € pièce  
(environ 50 toasts pour 15 personnes, garni de charcuteries fines, jambon italien, filet de saxe, fromage aux herbes, rillettes de poissons, mousse de foie de canard...)

Mini Moricette 1,70 € pièce  
(Garnies de saumon fumé, fromage, Jambon, rosette, Tapenade de Tomates séchées et mozzarella)

Mini club sandwich 1,70 € pièce  
(Jambon/fromage/tomate, thon à la niçoise, poulet/vieux parmesan)

Assortiment de mini bruschetta 1,50 € 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" 2,70 € pièce  
(toasts garnis de terrine de foie gras, et wraps de saumon fumé)

Nos bouchées apéritives sont préparées à partir de 24 pièces

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

### 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 : 33,00 € l'heure