

Menu Enfant

Aiguillette de poulet panée et sa garniture

Coupelle glacée

Formule à 10 € par enfant, hors boissons

Pour l'Apéritif

Le Bretzel artisanal : 1,20 €

Le Kouglof Maison sucré ou salé: 14,90 € pièce

Le Pain aux Noix «Surprise»:
35,00 € pièce le 15 pers.

Nos petits plus

Le Trou Normand: 5,70 €/pers.

L'Assiette de 3 Fromages : 8,50 €/pers.

La Terrine de Foie Gras de Canard : 8,50 €/pers.
En supplément et remplaçant l'entrée du menu

Privatisation du restaurant : nous consulter

Pour vos banquets, le restaurant "Le Coin du Meunier" se fera le plaisir de servir vos convives jusqu'à Minuit maximum, heure de fermeture.

Tous les plats sont faits maison

Les desserts proposés peuvent être remplacés par un gâteau d'anniversaire ou un vacherin glacé

Restaurant Traiteur "Le Coin du Meunier"

Nos Menus Banquets



Automne - Hiver 2023-24

1, place de l'école
68420 Herrlisheim près Colmar
Tel : 03.89.49.27.45

www.lecoindumeunier.com
restaurant@lecoindumeunier.com

Menu Tradition

Le taboulé cru de chou fleur, crème de chèvre frais,
amandes

ou

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

La cuisse de canard façon pot au feu, jus réduit
ou

La saltimbocca de cochon, jus au thym
écrasé de pommes de terre et légumes du moment

Le nougat glacé maison et son coulis de fruits

35.00 € par personne, hors boissons

Menu Gourmand

Le Pressé de sot l'y laisse aux pépites de foie gras

Le filet de dorade rôti, écrasé de potimarron, crème au
lard fumé

Le grenadin de veau, réduction de Pinot Noir
ou

Le suprême de pintade aux girolles

Légumes en textures

Le nougat glacé maison et son coulis de fruits

ou

L'Entremet au chocolat du moment

49.00 € par personne, hors boissons

Menu du Meunier

La cassolette d'escargots à la Catalane
ou

La terrine du chef et ses pickels de légumes

Le suprême de poulet d'Alsace crème au Riesling
ou

Le paleron de veau à basse température

Légumes en textures

L'Entremet au chocolat du moment

39.00 € par personne, hors boissons

Forfaits boissons

LE CLASSIQUE

1 kir vin blanc ou un jus de fruit
1 verre de pinot blanc d'Alsace 12,50 cl
1 verre de Bordeaux 12,50 cl
1/2 d'eau minérale par personne
1 café ou infusion par personne
17 € par personne

ACCORD METS ET VINS

1 coupe de crémant brut Prestige Bio Geiler
ou une bière ou un jus de fruit
1 verre de vin blanc 12,50 cl en accord avec l'entrée
1 verre de vin rouge 12,50 cl en accord avec le plat
1/2 d'eau minérale par personne
1 café ou infusion par personne
23 € par personne

Nos menus sont proposés à partir de 10 personnes. Il convient de choisir parmi nos proposition une formule identique pour l'ensemble de la table. Plats végétarien possible sur demande.