

# Menu Enfant

Aiguillette de poulet panée et sa garniture  
\*\*\*

Coupelle glacée

Formule à 10 € par enfant, hors boissons

## Pour l'Apéritif

Le Bretzel artisanal : 1,30 €

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 2024-25

1, place de l'école  
68420 Herrlisheim près Colmar  
Tel : 03.89.49.27.45  
[www.lecoindumeunier.com](http://www.lecoindumeunier.com)  
[restaurant@lecoindumeunier.com](mailto:restaurant@lecoindumeunier.com)

## Menu Tradition

Le Velouté de courges, oeuf parfait,  
croûtons et chips de lard

ou

La Terrine du Chef, mesclun et pickel's

\*\*\*

La Ballotine de mignon de cochon lardée, jus au thym

ou

Le Paleron de boeuf braisé au pinot noir d'Alsace

\*\*\*

Un Dessert au choix

**35.00 € par personne, hors boissons**

*Toutes nos viandes sont accompagnées  
d'une garniture et légumes du moment*

## Menu Gourmand

La terrine de foie gras de canard au gewurztraminer  
et son chutney

\*\*\*

Le filet de bar grillé, déclinaison de panais et vierge  
herbacée

\*\*\*

Le Coeur de quasi de veau, jus aux giroilles

ou

Le Filet de canard rôti, réduction au porto

\*\*\*

Un Dessert au choix

**49.00 € par personne, hors boissons**

*Toutes nos viandes sont accompagnées  
d'une garniture et légumes du moment*

## Menu du Meunier

Le Fricassé et champignons et escargots,  
émulsion ail et fines herbes

ou

Le Gravlax de truite saumonée, schûm de raifort

\*\*\*

Le Suprême de pintade au riesling

ou

Le Faux Filet de boeuf cuit doucement, sauce Bordelaise

\*\*\*

Un Dessert au choix

**39.00 € par personne, hors boissons**

*Toutes nos viandes sont accompagnées  
d'une garniture et légumes du moment*

## Nos Desserts

Le Parfait Glacé aux épices d'hiver

ou

Le Brie au kirsh

ou

L'Entremet au chocolat du moment

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

### FORMULE 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 et poisson possible sur demande.**