

## Menu Enfant

Petite salade et jambon blanc

\*\*\*

Aiguillette de poulet panée et sa garniture

\*\*\*

Coupelle glacée

Formule à 11 € tout compris

## Pour l'Apéritif

Les Feuilletés variés: 0,90 € pièce

Le Bretzel artisanal : 1,10 €

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

Le Pain aux Noix «Surprise»:

27,00 € pièce le 8/10 pers.

35,00 € pièce le 15 pers.

## Nos petits "plus"

Le Trou Normand: 3,90 €/pers.

L'Assiette de 3 Fromages : 8.50 €/pers.

## Nos Animations

Musicien pour soirée dansante :

à partir de 600,00 €

Soirée dansante possible uniquement pour un minimum de 70 couverts payants

Pour vos banquets, le restaurant "Le Coin du Meunier" se fera le plaisir de servir vos convives jusqu'à 1h30 du matin maximum, heure de fermeture.

Nos menus sont proposés à partir de 10 personnes. Il convient de choisir une formule unique pour l'ensemble de la table.

# Restaurant Traiteur "Le Coin du Meunier"

## Nos Menus Banquets



Automne Hiver 2021-22

1, place de l'école

68420 Herrlisheim près Colmar

Tel : 03.89.49.27.45

Site : [www.lecoindumeunier.com](http://www.lecoindumeunier.com)

E-mail : [restaurant@lecoindumeunier.com](mailto:restaurant@lecoindumeunier.com)

## Menu Tradition

Amuse bouche

\*\*\*

La terrine du chef et son mesclun

OU

Le velouté de courge et oeuf fermier cuisson parfaite

\*\*\*

Le suprême de poulet jaune rôti

OU

Le mignon de cochon aux champignons

écrasé de pommes de terre et légumes du moment

\*\*\*

Le nougat glacé maison et son coulis de fruits

**29.00 € par personne, hors boissons**

## Menu Gourmand

Amuse bouche

\*\*\*

Le foie gras de canard mariné à la vendange tardive

\*\*\*

Le filet de dorade rôti, frégola sarda au potiron

\*\*\*

Le carré de veau, vierge de girolles

OU

L'escalope de biche d'Alsace forestière

\*\*\*

L'assiette de fromages affinés d'Alsace

\*\*\*

Dessert au choix

**42.00 € par personne, hors boissons**

## Menu du Meunier

Amuse bouche

\*\*\*

La terrine de foie gras de canard, chutney de fruits

OU

Le gravlax de saumon, taboulé végétal et schüm de raifort

\*\*\*

La poitrine de canard au miel et soja

OU

Le paleron de boeuf braisé

Légumes en texture

\*\*\*

La compoté de fruits de saison,  
sablé et crème d'amandes grillées

OU

Le vacherin glacé aux parfums de saison

**35.00 € 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

**15 € 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 en accord avec l'entrée

1 verre de vin rouge en accord avec le plat

1/2 d'eau minérale par personne

1 café ou infusion par personne

**21 € par personne**

*Tous les plats sont faits maison*

*Les desserts proposés peuvent être remplacés par  
un gâteau d'anniversaire*