

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



Printemps - Été 2024

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

www.lecoindumeunier.com
restaurant@lecoindumeunier.com

Menu Tradition

Le Vitello Tonnato

(fines tranches de veau cuit recouverte d'une sauce tomatée au thon)

ou

Le Ceviche de poisson aux agrumes

La Puntilla de cochon laquée au miel et soja

ou

Le Paleron de boeuf braisé au vin rouge

Un Dessert au choix

35.00 € par personne, hors boissons

*Toutes nos viandes sont accompagnées
d'une compression de pommes de terre et légumes du moment*

Menu Gourmand

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

Le filet de dorade grillé, pesto aux herbes,
déclinaison d'artichaut

Le Carré de veau rôti

ou

La Poitrine de canard, jus gastrique

Un Dessert au choix

49.00 € par personne, hors boissons

*Toutes nos viandes sont accompagnées
d'une compression de pommes de terre et légumes du moment*

Menu du Meunier

Le Tataki de boeuf, sauce satay et salade croquante

ou

Le Gravlax de saumon et pickles de légumes

Le Suprême de poulet d'Alsace en deux façon

(manchon pané et filet moelleux)

ou

L'Aiguillette de veau à basse température, jus corsé

Un Dessert au choix

39.00 € par personne, hors boissons

*Toutes nos viandes sont accompagnées
d'une compression de pommes de terre et légumes du moment*

Nos Desserts

La Panna Cotta au thé vert, sorbet et fruits frais

ou

La Pavlova aux fruits rouges

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.