

Menu Enfant

Petite salade et jambon blanc

Aiguillette de poulet panée et sa garniture

Coupelle glacée

Formule à 12 €

Pour l'Apéritif

Les Feuilletés variés: 0,90 € pièce

Le Bretzel artisanal : 1,10 €

Le Kouglof 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 : 6,50 €/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



Printemps - Été 2022

1, place de l'école

68420 Herrlisheim près Colmar

Tel : 03.89.49.27.45

Site : www.lecoindumeunier.com

E-mail : restaurant@lecoindumeunier.com

Menu Tradition

Amuse bouche

La terrine du chef et son mesclun

ou

La salade de jambon cru d'Alsace

Oeuf parfait et croustons

Le suprême de poulet jaune d'Alsace ,mariné
aux herbes

ou

La saltimbocca de cochon,jus à l'ail des Ours
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 aux
asperges d'Alsace

Le carré de veau, jus de Pinot Noir

ou

Filet de canard ,réduction balsamique et soja
Garnitures du moment

Dessert au choix

45.00 € par personne, hors boissons

Menu du Meunier

Amuse bouche

La terrine de volaille aux pépites de foie gras

Mesclun

ou

Le gravlax de saumon label rouge

Pickel's de légumes

La pluma de cochon laquée

ou

La piece de veau rôti de 4 heures

Légumes en texture

Brioche feuillée et cramalysée
comptée de fruits et glace saison

ou

Le vacherin glacé

36.00 € 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*