

Menu Enfant

Une Boisson

Assiette de Charcuterie

Emincé de Volaille à la Crème et sa garniture

Dessert

Formule à 11 € tout compris

Forfait boissons

1 coupe de crémant ou un jus de fruit

1 bouteille de Vin Blanc pour 5 personnes

1 bouteille de Vin Rouge pour 5 personnes

1 bouteille d'eau minérale pour 4 personnes

1 café ou infusion par personne

12.50 € par personne

Pour l'Apéritif

Les Feuilletés variés: 0.55 € pièce

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

Le Kouglof aux Escargots ou au Saumon Fumé:

16.90 € 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: 3,20 €/pers.

L'Assiette de 3 Fromages : 6.50 €/pers.

Le Buffet de 4 Fromages, beurre, pains spéciaux, fruits, noix, gelée de coing : 8,50 €/pers

Le Buffet des Dessert (entremets variés, salade de fruits frais, verrines sucrées: 7.50 €/pers

La Pièce Montée "Croque en Bouche": 1.75 €/chou

Nos Animations

Animation au piano : 250,00 €

Musicien pour soirée dansante :

à partir de 500,00 €

Duo «Piano bar» : 600,00 €

Artiste pour dîner spectacle : nous consulter

Pour vos banquets, le restaurant "Le Coin du Meunier" se fera le plaisir de servir vos convives jusqu'à 2h30.

Au delà, une majoration de 150 €/heure vous sera facturée.

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"

Organisateur d'Evènements

Gourmands et Festifs

Nos Menus Banquets



Thierry & Laurent WINKELMULLER

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 Timbale aux cuisses de grenouilles,
crème de vin blanc

Le suprême de poulet jaune rôti aux champignons

Ou

Le mignon de porc bardé de lard

Le parfait glacé au marc de gewurztraminer

27.00 € par personne, hors boissons

Menu Saveur

Amuse bouche

Terrine de foie gras de canard du moment

Ou

Le filet de dorade rôti et
son risotto crémeux au chorizo

Le coeur de quasi de veau au pinot noir
cuit à basse température (*orig. France*)

Ou

Le tournedos de boeuf d'Alsace, jus réduit

L'assiette des fromages

Entremet au chocolat aux éclats de noisettes

39.00 € par personne, hors boissons

Menu du Meunier

Amuse bouche

Le terrine de canard aux pépites de foie gras

Ou

Le gravlax de saumon, crème yuzu-ciboulette

Le suprême de poulet d'Alsace en 2 façons

Ou

Le magret de canard au miel d'Alsace,
chutney de fruits

L'omelette norvégienne

33.00 € par personne, hors boissons

Menu Prestige

Amuse bouche

Le foie gras de canard mariné à la vendange tardive

Le filet de poisson du marché,
tombé d'épinard et émulsion au safran

Le trou normand

La selle d'agneau en croûte d'herbe

ou

Le tournedos de boeuf d'Alsace, jus réduit

L'assiette de fromages affinés d'Alsace

Dessert au choix

47.00 € par personne, hors boissons

Tous les plats sont faits maison
Les desserts proposés peuvent être remplacés
par un gâteau d'anniversaire