

## 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 Kouglouf Maison sucré ou salé: 14,90 € pièce
- Le Kouglouf 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](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

L'oeuf à 64° et son velouté de potiron,  
chips de jambon cru

\*\*\*

La mijotée de cuisse de canard  
et son navarin de légumes

Ou

Les saltimbocca de mignon de porc,  
galette de polenta

\*\*\*

Vacherin glacé aux parfums de saison

**27.00 € par personne, hors boissons**

## Menu Saveur

Amuse bouche

\*\*\*

Terrine de foie gras de canard marbrée  
de magret fumé

Ou

Le filet de dorade rôti et  
son risotto crémeux au potiron

\*\*\*

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

Ou

Le contre filet de boeuf d'Alsace, jus réduit

Gateau de semoule fine à la fève de tonka,

\*\*\*

L'assiette des fromages

\*\*\*

Soupe de mirabelle, émulsion de verveine

**39.00 € par personne, hors boissons**

## Menu du Meunier

Amuse bouche

\*\*\*

Le marbré de chevreuil au foie gras, mesclun

Ou

Gravlax de saumon fumé et son émulsion au raifort

\*\*\*

Le suprême de poulet d'Alsace

Ou

Le magret de canard au miel d'Alsace

\*\*\*

Entremet au chocolat aux éclats de noisettes

**33.00 € par personne, hors boissons**

## Menu Prestige

Amuse bouche

\*\*\*

Le foie gras de canard mariné à la vendange tardive

\*\*\*

Médaille de queue de lotte,  
émulsion au safran d'Alsace

\*\*\*

Le trou normand

\*\*\*

La selle d'agneau en croûte d'herbe

ou

Le contre filet de boeuf d'Alsace, jus réduit

Galette de semoule fine à la fève de tonka

\*\*\*

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**