

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
13 € 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



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

Le feuilleté aux escargots et champignons

L'araignée de porc, wok de légumes et cacahuètes

OU

Le suprême de poulet jaune, crème de champignons
écrasé de pommes de terre aux épices

Le nougat glacé maison et son coulis de fruits

27.00 € par personne, hors boissons

Menu Saveur

Amuse bouche

Terrine de foie gras de canard marbrée
au pain d'épices

OU

Le filet de dorade rôti et
son risotto crémeux au potiron

Le tournedos de veau, jus réduit
cuit à basse température (*orig. France*)

OU

Le contre filet de boeuf d'Alsace, jus réduit

L'assiette de fromages

Verre gourmand façon tiramisu, quetsches, speculos

39.00 € par personne, hors boissons

Menu du Meunier

Amuse bouche

La terrine de gibier aux pépites de foie gras, mesclun

OU

Le gravlax de saumon et son emulsion au raifort

Le magret de canard au miel d'Alsace,
chutney figues oignons

OU

La selle de chevreuil aux champignons

L'entremet au chocolat et éclats de noisettes

OU

Le vacherin glacé aux parfums de saison

33.00 € par personne, hors boissons

Menu Prestige

Amuse bouche

Le foie gras de canard mariné à la vendange tardive

Le filet de merlu, fondue de choux frisé et brisure
de chataigns

OU

Le trou normand

La selle d'agneau en croûte de livèche

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