

Le Coin du Meunier

Restaurant

Traiteur

**DINERS SPECTACLES ET
RENDEZ-VOUS GOURMANDS**



SOIRÉES JAZZ MANOUCHE AVEC LE CHINOIS QUATUOR

LE VENDREDI **29 NOVEMBRE** À 20H

LE VENDREDI **17 JANVIER** À 20H

GLADYS MUCKEFRTZ

RATSCHÉ ENCORE...

AVEC JEAN PHILIPPE PIERRE

LE VENDREDI **13 DÉCEMBRE** À 20H



NON D'UNE QUETSCHÉ !

LE LIVE-UP DE CATOCH'

LE VENDREDI **10 JANVIER** À 20H

DÎNER DANSANT DE LA ST SYLVESTRE

LE MARDI **31 DÉCEMBRE** À 20H

Renseignement & réservation au 03 89 49 27 45 ou sur

www.lecoindumeunier.com

68420 HERRLISHEIM PRES COLMAR



Le Coin du Meunier

Restaurant

Traiteur

1 place de l'école, 68420 Herrlisheim-près-Colmar

Email : restaurant@lecoindumeunier.com

www.lecoindumeunier.com

NOS MENUS DINERS-SPECTACLES 2019-2020

LE MENU TRADITION

Mise en bouche

La terrine de gibier aux noisettes, chutney betterave quetsche et mesclun

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

Le nougat glacé maison et son coulis de fruits

Ce Menu vous est proposé à 49,00 € par personne comprenant les 3 plats ainsi que le spectacle

LE MENU GOURMET

Mise en bouche

Le Marbré de Foie Gras de Canard au Pain d'Épices Maison

Le tournedos de veau cuit à basse température

Galette de polenta torréfiée, légumes d'hiver

Verre gourmand façon tiramisu, quetsches, speculos

Ce Menu vous est proposé à 59,00 € par personne comprenant les 3 plats et le spectacle

Dans le Menu Tradition, pour les personnes ne mangeant pas de gibier en entrée, nous prévoyons, sur commande préalable, un feuilleté forestier.

Pour les personnes ne mangeant pas de viande, nous prévoyons, sur commande préalable, un filet de poisson du moment et sa garniture.



Le Coin du Meunier

Restaurant

Traiteur

1 place de l'école, 68420 Herrlisheim-près-Colmar

FORFAIT BOISSONS

à 13,00 € par personne

1 Kir de Noël

1 verre de Pinot Blanc blanc d'Alsace AOC servi avec l'entrée

1 verre de Faugères AOP, Domaine Roudier servi avec le plat

1/4 d'eau minérale

Café ou infusion

NOS PETITS "PLUS"

servis dès 10 personnes et pour l'ensemble des convives

La Coupe de Crémant : supplément de 4.50 €/pers.

La Coupe de Champagne : supplément de 7.50 €/pers.

L'Assiette gravlax de saumon et emulsion au raifort : supplément de 6.50 €/pers.

Le Marbré de Foie Gras de Canard au Pain d'Épices Maison : supplément de 8.50 €/pers.

Le Contre Filet de Bœuf (orig. France) aux Girolles et sa Farandole de Légumes : supplément de 9.50 €/pers.

L'assiette de 3 fromages : supplément de 6.50 €/pers.

Les Gourmandises de Noël : 5.50 €/pers.

Les suppléments remplacent le plat du menu initial.

MODALITÉS DE RESERVATION

Acompte de 30 % à la réservation du montant de la facture estimée. Le solde de la facture est à régler à l'issue de la soirée.

Pour une soirée avec plus de 100 convives, possibilité d'organiser l'évènement dans une salle des fêtes en prévoyant en supplément le prix de la location des espaces.