Menu Enfant

Aiguillette de poulet panée et sa garniture
***
Coupelle glacée

Formule à 10 € par enfant, hors boissons

Pour l'Apéritif

Le Bretzel artisanal : 1,30 €

Le Kouglof Maison sucré ou salé: 15,50 € pièce

Le Pain de campagne «Surprise»:
35,00 € pièce le 15 pers.

Nos petits "plus"

Le Trou Normand: 5,70 €/pers.

L'Assiette de 3 Fromages : 8,50 €/pers.

La Terrine de Foie Gras de Canard : 8,50 €/pers.
En supplément et remplaçant l'entrée du menu

Privatisation du restaurant : nous consulter

Pour vos banquets, le restaurant "Le Coin du Meunier" se fera le plaisir de servir vos convives jusqu'à Minuit maximum, heure de fermeture.

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

Restaurant Traiteur "Le Coin du Meunier"

Nos Menus Banquets

Automne - Hiver 2025-26

1, place de l'école
68420 Herrlisheim près Colmar
Tel : 03.89.49.27.45
www.lecoindumeunier.com
restaurant@lecoindumeunier.com

Menu Tradition

Le Velouté de courges, oeuf parfait,
croûtons et de chips de lard
ou
La terrine de gibier, confit d'oignons rouge

***

La Ballotine de volaille, farce fine aux champignons
ou
Le Mignon de cochon lardé, jus réduit

***

Un Dessert au choix

37.00 € par personne, hors boissons

Toutes nos viandes sont accompagnées
d'une garniture et légumes du moment

Menu Gourmand

La Terrine de foie gras de canard au gewurztraminer
et son chutney

***

Le Filet de bar grillé, velours de potimarron,
vierge herbacée

***

La Pièce de veau cuite doucement, jus réduit et girolles

***

Un Dessert au choix

55.00 € par personne, hors boissons

Toutes nos viandes sont accompagnées
d'une garniture et légumes du moment

Menu du Meunier

Le Gravlax de saumon, taboulé végétal, crème de raifort
ou
La Cassolette aux escargots façon forestière,
émulsion ail et fines herbes

***

Le Suprème de Poulet Jaune au vin blanc
ou
Le Paleron de Boeuf confit à la Bordelaise

***

Un Dessert au choix

43.00 € par personne, hors boissons

Toutes nos viandes sont accompagnées
d'une garniture et légumes du moment

Nos Desserts

Le Vacherin Glacé
ou
Le Brie au kirsch
ou
L'Entremet au chocolat du moment
ou
La Forêt noire

Les desserts proposés peuvent être remplacés par un gâteau d'anniversaire ou vacherin glacé

FORMULE 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 12,50 cl en accord avec l'entrée
1 verre de vin rouge 12,50 cl en accord avec le plat
1/2 d'eau minérale par personne
1 café ou infusion par personne
23 € par personne

Menus à partir de 10 personnes. Il convient de choisir parmi nos propositions une formule identique pour l'ensemble de la table.
Plat végétarien et poisson possible sur demande.