

Menu de Noël

ENTRÉE

Bisque et brunoise de langoustines,
croûtons et crème anisée
ou

Biscuit roulé au foie gras, potimarron et châtaignes

PLAT

Queue de lotte au vin jaune, et panais*
ou

Filet de chapon en basse température,
cuisse éfilochée, crème de volaille*

*servi avec une marmelade de panais et pomme Anna.

DESSERT

Bûchette financier noisettes, quetsches,
nocciola blanche

Menu 3 plats au choix : 37,00 € par personne.
À emporter.

Merci de passer vos commandes avant le 20 décembre pour Noël.
Récupération des commandes le 24 décembre de 9h00 à 12h00.

Le restaurant sera ouvert le 26 décembre à midi.
Fermé les 24 et 25 décembre.
Congés du 27 décembre au 8 janvier inclus.

Ne pas jeter sur la voie publique.



LE COIN DU MEUNIER

RESTAURANT & TRAITEUR

Carte traiteur spéciale Noël

Décembre 2025

1 place de l'école - 68420 Herrlisheim-près-Colmar
Renseignements et réservations : 03.89.49.27.45
www.le-coin-du-meunier.com

À la carte

Les Apéritifs & Mises en Bouche...

Le kouglopf sucré de Danielle (12 tranches) :	15,90 €
Le pain surprise (saumon fumé, crème de foie gras, fromage, rosette et jambon)	
8 personnes :	25,00 € /pièce
12 personnes :	33,00 € /pièce

L'assortiment de 24 mini malicettes ou navettes briochées : (crème de foie gras, jambon d'Italie, tomates séchées et mozza, saumon fumé)	35,00 €
---	---------

Les Entrées froides...

Pressé de gravlax de saumon et légumes d'hiver :	11,90 €/pers.
Biscuit roulé au foie gras, potimarron et chataignes :	13,90 €/pers.

Les Entrées chaudes & poissons...

Mousseline de grenouilles, crème au vin blanc et fleuron :	11,50 € /pers.
Bisque et brunoise de langoustines, croûtons et crème anisée :	13,90 € /pers.
Queue de lotte au vin jaune, marmelade de panais :	14,90 € en entrée
	17,50 € en plat /pers.

Les Viandes & Gibiers cuisinés...

Civet de jeune sanglier d'Alsace, spaetzle et légumes :	14,50 € /pers.
Civet de biche d'Alsace, spaetzle et légumes :	17,00 € /pers.
Filet de chapon en basse température et cuisse éfilochée, crème de volaille :	19,50 € /pers.
Quasi de veau cuit lentement, sauce forestière* servi avec une marmelade de panais et pomme Anna :	21,00 € /pers.

Les Desserts...

Vacherin glacé aux parfums de Noël (à partir de 8 personnes) :	5,70 € la portion
Parfait glacé au marc de gewurztraminer : (à partir de 6 personnes)	4,90 € la portion
Nougat glacé (à partir de 6 personnes) :	5,70 € la portion
Bûchette génoise, quetsches, nocciola blanche :	6,90 € /pièce

Nos spécialités en croûte

La tourte vigneronne :	19 € le kg
Le pâté chaud vigneron :	23 € le kg
Le jambon en croûte :	23 € le kg
La tourte au saumon, sauce crustacés :	28 € le kg
La tourte aux cuisses de grenouilles et sa sauce au Riesling :	37 € le kg

À la coupe...

Terrine de foie gras de canard mariné à la vendange tardive :	16,90 € (100 gr)
Terine de sot l'y laisse marbrée au de foie gras :	7,50 € (100 gr)
Terrine de gibier préparée par Charles :	5,50 € (100 gr)
Saumon fumé par nos soins :	8,50 € (100 gr)



Idées cadeaux

BON CADEAU À 37,00 €
Menu le P'tit Hebdo pour 1 pers.

BON CADEAU À 59,00 €
Menu le P'tit Hebdo + forfait boissons pour 1 pers.

BON CADEAU VALEUR
Offrez une valeur de 50 €, 100 € ou 150 €

