

Nos Entrées

La salade de jambon cru maison, Ribeaupierre et noix 11,90 €

L'oeuf parfait sur une tombée de champignons 11,90 €

La terrine du chef et ses crudités 12,90 €

Le tataki de boeuf sauce satay, salade croquante 15,00 €

Le gravlax de saumon, légumes croquants et crème de raifort 15,90 €

La terrine de foie gras de canard et son chutney de fruits 17,90 €

Nos Poissons

Le céviche de poisson aux agrumes 14,50 € en entrée

Le filet de bar rôti, déclinaison d'artichauts 14,50 € en entrée - 19,00 € en plat

Le poulpe laqué, purée de céleri fumé vierge à la cacahuète 14,50 € en entrée - 19,00 € en plat

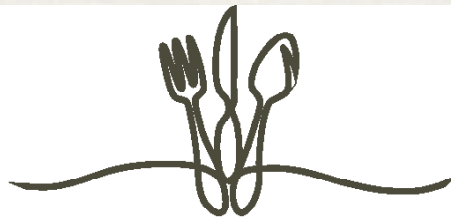
Les queues de gambas snackées, piperade de légumes au chorizo 14,50 € en entrée - 19,00 € en plat

Plat végétarien

Galette Croustillante aux légumes, pesto aux herbes 13,50 €

Carte Traiteur

Printemps - été 2026



LE COIN DU MEUNIER



Nos Viandes

Le mignon de cochon laquée au miel et soja 14,90 €

L'aiguillette de veau à basse température 15,50 €

Le suprême de poulet jaune, crème au vin blanc et champignons 16,90 €

La poitrine de canard, jus gastrique 19,00 €

Le carré de veau, jus réduit au pinot noir 21,00 €

Le menu enfant : émincé de volaille ou le croustillant de poulet 10,00 €

Nos viandes sont accompagnées de légumes du marché et au choix : de knoepfle ou d'une galette de polenta aux olives ou d'un velours de pommes de terre

Nos Desserts

La tarte à la rhubarbe d'Alsace meringuée (en saison) 5,30 €

Le vacherin glacé aux 3 parfums 5,50 €

Le Paris-Genève aux framboises ou fraises 5,50 € à

L'entremet choco, caramel, noisettes 7,50 €

L'entremet coco, passion, mangue, ananas 7,50 €

L'assortiment de fromages d'Alsace fermier et son pain aux fruits secs 6,50 €

Le buffet des desserts (assortiment d'entremets, de verrines sucrées et salade de fruits frais) 9,50 € à partir de 30 personnes

Tous nos plats traiteur vous sont préparés sur une base de 8 personnes

Du côté des traditions

La tourte vigneronne 19,00 € le kg

version plat avec crudités : 8,50 € par personne

Le jambon en croûte 23,00 € le kg

Le pâté chaud vigneron 23,00 € le kg

version plat avec crudités : 11,50 € par personne

La tourte aux cuisses de grenouille et sa sauce au riesling 37,00 € le kg

Le Baeckaoffe aux 3 viandes 14,90 € la portion

Les bouchées à la reine, nouilles fraîches

15,90 € la portion (veau, volaille, quenelles maison, champignons de Paris, croûte boulangère)

Le Couscous royal 18,50 € la portion (poulet, merguez, agneau, boulettes de viandes, légumes et semoule fine)

Les Asperges d'Alsace en saison aux 3 jambons maison (sanglier, de Paris, forêt noire), sauce gribiche 23,50 €

Le buffet froid

Saumon bellevue, bouquet de crevettes, terrine aux trois poissons, wrap saumon fumé-crème de raifort, salade des îles

Tataki de boeuf, poulet fermier rôti au four, assortiment de terrines du chef, mini pâté en croûte froid, jambon braisé et jambon cru

Assortiment de pickels de légumes

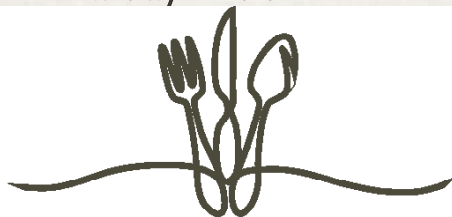
Assortiment de sauces variées

Assortiment de crudités

25,00 € à partir de 20 personnes

Carte Traiteur

Printemps - été 2025



LE COIN DU MEUNIER



Pour l'apéro

Kouglof sucré ou salé de Danielle 15,50 € pièce
(16 belles tranches)

Pain de campagne surprise 33,00 € pièce
(environ 50 toasts pour 15 personnes, garni de charcuteries fines, jambon italien, filet de saxe, fromage aux herbes, rillettes de poissons, mousse de foie de canard...)

Mini Moricette 1,80 € pièce
(Garnies de saumon fumé, fromage, Jambon, rosette, Tapenade de Tomates séchées et mozzarella)

Mini club sandwich 1,80 € pièce
(Jambon/fromage/tomate, thon à la niçoise, poulet/vieux parmesan)

Assortiment de mini bruschetta 1,80 € pièce
(petites tartines de pain de campagne à la rilette de canard, au jambon cru de sanglier, aux légumes du soleil et mozza)

Assortiment de toasts "prestige" 2,70 € pièce
(toasts garnis de terrine de foie gras, et wraps de saumon fumé)

Nos bouchées apéritives sont préparées à partir de 24 pièces

Pour commander

**Restaurant Traiteur
Le Coin du Meunier**

1, place de l'école
68420 Herrlisheim
Tel. 03 89 49 27 45

Préparation de nos menus traiteur à partir de 8 personnes
Récupération des plats en liaison chaude ou froide

Livraison à domicile, nous consulter

Personnel de service : 33,00 € l'heure

Tous nos plats traiteur vous sont préparés sur une base de 8 personnes