

## 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



PRINTEMPS - ÉTÉ 2026

1, place de l'école  
68420 Herrlisheim près Colmar  
Tel : 03.89.49.27.45  
[www.lecoindumeunier.com](http://www.lecoindumeunier.com)  
[restaurant@lecoindumeunier.com](mailto:restaurant@lecoindumeunier.com)

## Menu Tradition

La Terrine du Chef,  
pickel's de légumes

ou

Le Pressé de truite saumonée aux herbes fraîches,  
Schüm de raifort citronné

\*\*\*

La Ballotine de volaille, farce fine aux champignons

ou

Le Mignon de cochon lardé, jus réduit

\*\*\*

Un seul dessert au choix pour l'ensemble de la table

**37.00 € par personne, hors boissons**

*Toutes nos viandes sont accompagnées*

## Menu Gourmand

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

\*\*\*

Le Filet de dorade grillé, pesto aux herbes,  
déclinaison d'artichaut

\*\*\*

Le Carré de Veau rôti

\*\*\*

Un seul dessert au choix pour l'ensemble de la table

**55.00 € par personne, hors boissons**

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

## Menu du Meunier

Le Tataki de margret de canard, sauce satay,  
salade croquante

ou

L' Aumonière d'escargot à la provencale,  
Schüm ail et fines herbes

\*\*\*

Le Suprême de Poulet d'Alsace en deux façon  
(manchon pané et filet moelleux)

ou

Le Paleron de Boeuf cuit doucement, sauce au vin rouge

\*\*\*

Un seul Dessert au choix pour l'ensemble de la table

**43.00 € par personne, hors boissons**

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

## Nos Desserts

L'entremet du moment et sa crème glacée

ou

La Pavlova aux fruits de saison

ou

Le Vacherin glacé

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**

**Nos menus sont proposés 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.**