

Menu Enfant

Le Steak Haché de Boeuf et sa garniture

Coupelle glacée

Formule à 12 € 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



ÉTÉ 2026

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

Menu Tradition

La Terrine du Chef,
pickel's de légumes

ou

Le Gravlax de Saumon,
Schüm de raifort citronné

La Ballotine de volaille, farce fine aux herbes

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,
Caponata

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 Faux Filet de Boeuf à Basse Température,
Sauce Chimichurri

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

43.00 € par personne, hors boissons

Toutes nos viandes sont accompagnées

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.