

Menu Enfant

Steak haché pur boeuf et sa garniture

Coupelle glacée

Formule à 12 € par enfant, hors boissons

Pour l'Apéritif

Le Bretzel artisanal : 1,50 €

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 : 9,00 €/pers.

La Terrine de Foie Gras de Canard : 9,90 €/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 2026-2027

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 champignons, oeuf parfait,
émulsion au café et crumble noisettes

ou

La terrine de gibier d'Alsace, pickels de légumes

La ballotine de volaille à la farce fine

ou

Le mignon de cochon confit

Un dessert au choix

37.00 € par personne, hors boissons

*Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes du moment
et de galettes de polenta grillée ou risotto au butternut*

Menu Gourmand

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

Le filet de bar grillé, velours Dubarry,
vierge à la noix

La pièce de veau cuite doucement, jus de veau à l'ail noir

Un Dessert au choix

57.00 € par personne, hors boissons

*Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes du moment
et de galettes de polenta grillée ou risotto au butternut*

Menu du Meunier

Le gravlax de saumon, betteraves et pommes
ou

La fricassée d'escargots, ail et fines herbes
émulsion végétale

Le magret de canard rôti,
confit d'oignons rouges et pommes
ou

La pièce de boeuf à basse température, sauce bordelaise

Un dessert au choix

43.00 € par personne, hors boissons

*Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes du moment
et de galettes de polenta grillée ou risotto au butternut*

Nos Desserts

Le vacherin glacé aux parfums de saison
ou

La tartelette au chocolat au lait et butternut aux
épices, crumble de graines de courges
ou

Le cheesecake au citron, coulis de mangue,
sorbet fruits de la passion

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

FORMULE ACCORD METS ET VINS

1 coupe de crémant brut
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.