

Nos Entrées

La salade d'automne au jambon cru maison, tomme d'Alsace et noix 11,90 €

Le velouté de champignons, oeuf parfait et émulsion café 11,90 €

La terrine du chef et ses crudités 12,90 €

Mousseline de saumon, sauce homardine et feuilleté 12,90 €

Les ravioles aux cuisses de grenouilles, crème au vin blanc 14,90 €

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

La terrine de foie gras de canard et son chutney de fruits 18,50 €

Nos Poissons

Le céviche de poisson aux agrumes 15,50 € en entrée

Le filet de bar rôti, déclinaison de chou fleur, sauce vierge aux noix
15,50 € en entrée - 19,90 € en plat

Le pavé de merlu, sauce au porto 15,50 € en entrée - 19,90 € en plat

Les queues de gambas snackées, risotto de fregola sarda 14,50 € en entrée - 19,00 € en plat

Plat végétarien

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

Carte Traiteur

Automne - Hiver 2026-2027



Nos Viandes

Le mignon de cochon confit, jus réduit 14,90 €

La ballotine de volaille à la farce fine 14,90 €

Le civet de biche d'Alsace 15,50 €

Le magret de canard rôti, confit d'oignons rouges et pommes 19,00 €

La pièce de veau cuite doucement, jus de veau à l'ail 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 knepsle maison ou d'un velours de légumes

Nos Desserts

La tarte aux poires bourdalouse 5,30 €

Le vacherin glacé aux 3 parfums 6,30 €

Le cheesecake au citron, coulis de mangue, sorbet fruits de la passion 8,90 €

La tartelette au chocolat au lait et butternut aux épices, crumble de graines de courges 8,90 €

L'assortiment de 4 fromages et son pain aux fruits secs 8,50 €

Le buffet des desserts (assortiment d'entremets, de verrines sucrées et salade de fruits frais) 11,50 € 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 : 12,50 € par personne

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

Le Baeckaoffe aux 3 viandes 15,90 € 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)

Le buffet froid

Saumon belleuve, 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 pickles de légumes

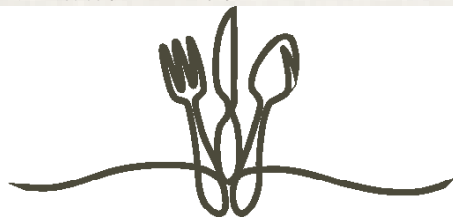
Assortiment de sauces variées

Assortiment de crudités

27,00 € à partir de 20 personnes

Carte Traiteur

Automne - Hiver 2026-2027



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 1,90 € pièce
(Garnies de saumon fumé, fromage, Jambon, rosette, Tapenade de Tomates séchées et mozzarella)

Mini club sandwich 1,90 € pièce
(Jambon/fromage/tomate, thon à la niçoise, poulet/vieux parmesan)

Assortiment de mini bruschetta 1,90 € pièce
(petites tartines de pain de campagne à la rillettes de canard, au jambon cru de sanglier, aux légumes du soleil et mozzarella)

Assortiment de toasts "prestige" 2,90 € pièce
(toasts garnis de terrine de foie gras, et wraps de saumon fumé)

Nos bouchées apéritives sont préparées à partir de 24 pièces

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

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