

## 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: 14,90 € pièce

Le Pain aux Noix «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 2024

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

Le Vitello Tonnato

*(fines tranches de veau cuit recouverte d'une sauce tomatée au thon)*

ou

Le Ceviche de poisson aux agrumes

\*\*\*

La Puntilla de cochon laquée au miel et soja

ou

Le Paleron de boeuf braisé au vin rouge

\*\*\*

Un Dessert au choix

**35.00 € par personne, hors boissons**

*Toutes nos viandes sont accompagnées  
d'une compression de pommes de terre et légumes du moment*

## 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

ou

La Poitrine de canard, jus gastrique

\*\*\*

Un Dessert au choix

**49.00 € par personne, hors boissons**

*Toutes nos viandes sont accompagnées  
d'une compression de pommes de terre et légumes du moment*

## Menu du Meunier

Le Tataki de boeuf, sauce satay et salade croquante

ou

Le Gravlax de saumon et pickles de légumes

\*\*\*

Le Suprême de poulet d'Alsace en deux façon

*(manchon pané et filet moelleux)*

ou

L'Aiguillette de veau à basse température, jus corsé

\*\*\*

Un Dessert au choix

**39.00 € par personne, hors boissons**

*Toutes nos viandes sont accompagnées  
d'une compression de pommes de terre et légumes du moment*

## Nos Desserts

La Panna Cotta au thé vert, sorbet et fruits frais

ou

La Pavlova aux fruits rouges

ou

L'Entremet au chocolat du moment

Les desserts proposés peuvent être remplacés par  
un gâteau d'anniversaire ou un 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 proposition une formule identique pour l'ensemble de la table.**

**Plats végétarien et poisson possible sur demande.**