

*Samuel
Mira*



Président Directeur Général



TRAITEUR

DE TOUS VOS EVENEMENTS

DU CENTRE DES CONGRÉS

88000 EPINAL



2025

Demandez votre devis

Contact ☎ 03.29.34.31.65

www.maison-leonard.com

*Samuel
Mira*
PDG



RESTAURANT DU CENTRE DES CONGRÈS

Avenue de Saint-Dié - 88000 EPINAL
Tarifs et réservations : 03 29 34 31 65
contact@maison-leonard.com

La maison Léonard est présente depuis 40 ans et continue d'exister. Traiteur de référence pour les professionnels et particuliers de la région Grand Est. A la tête de l'entreprise, Samuel Mira défend les valeurs de qualité et du fait-maison !

Une équipe de 30 personnes, à votre écoute 7 jours sur 7.



PRESTATIONS
TRAITEUR

Faites le choix d'un traiteur sur mesure et transformez vos événements privés ou professionnels en un véritable succès !



PORTAGE
DE REPAS
À DOMICILE

SUR SIMPLE APPEL AU 03.29.34.31.65



Épinal • Chantraine • Les Forges • Golbey Uxegney • Dompierre • Deyvillers Aydoilles • Fontenay • Dogneville Dignoville • Longchamp Jeuxey Girmont • Thaon-les-Vosges Châtel-sur-Moselle • Nomexy • Dinoze Saint-Laurent • Hadol • Arches

Entrées au choix
Poisson ou viande avec accompagnement
Fromages au choix ou yaourt nature
Desserts au choix Baguette

Portage (livraison)

**Repas
Dansants**

sur réservation

Heure d'arrivée 12 h

MENU avec boissons comprises

Thé dansant à 14h Boisson + Dessert

Découvrez notre offre exclusive pour PORCELET une formule adaptée à vos besoins.



Demandez notre catalogue des repas dansants

Compte tenu du contexte économique, le client est informé :

- que les tarifs mentionnés sur ces fiches sont susceptibles de subir des hausses d'ici la date de la prestation
- que l'approvisionnement des produits cités sur cette fiche peuvent venir à nous manquer d'ici la date de la prestation

CAFÉ D'ACCUEIL OU PAUSE CAFÉ



Café- Thé - Chocolat- Infusion- jus de fruits

*

Mini-viennoiseries:

Croissant, pain chocolat, pain aux raisins

OU Brioche maison

OU Petits fours maison

OU Cakes (aux fruits confits ou pépites de chocolat)

Fabrication maison

Les Petits Fours

Madeleine

Financier

Moelleux chocolat

Muffin (fruits ou chocolat)

Mini cake (fruits ou chocolat)



TARIFS

avec ou

sans personnel:

devis selon

vos besoin

Réservation 5 jours à l'avance, minimum de 10 pers

NOS PLATS CONVIVIAUX

Réservation 8 jours à l'avance, minimum de 10 pers

- **Tajine de poulet** (*cuisse de poulet-semoule-courgette-carottes- épices*)
- **Coq au vin**
- **Blanquette de veau**
- **Bœuf bourguignon**



Accompagnement des plats - Au choix : Riz OU Spaetzle

- **Spaghettis à la bolognaise**
- **Lasagnes de bœuf**
- **Lasagnes de légumes** mini 6 pers
- **Dahl de lentilles et falafels** mini 6 pers
- **Lasagnes au saumon**



- **Choucroute garnie maison** (de octobre à mars)
(choux, pomme vapeur, knack à faire chauffer par le client, lard fumé, petit salé, saucisse de ménage)
- **Couscous** : légumes, semoule, agneau **ou** bœuf, merguez, poulet
- **Toffaye** (*pommes de terre, lard, pièce fumée*)
- **Backaoffe** : **pomme de terre, agneau ou veau, bœuf, porc** (*uniquement chaud*)
- **Potée Lorraine** (*de octobre à mars*)

(chou-pommes de terre- carottes-navets- poireaux – petit salé-lard-saucisse de ménage)

- **Tartiflette**
- **Paëlla avec ou sans Gambas**



Composition de la paëlla :

Riz-petits pois- tomates- poivrons- crevettes entières- fruits de mer- moules- sauté de porc- poulet

TARIFS

avec ou
sans personnel:
devis selon
vos besoin

Fabrication maison

Composez votre Apéritif

Minimum de 20pers

Tarif TTC/pièce

Nos mini pains & Tapas

Mini sandwich
Finger moricette
Mini burger Mousse saumon

Parfums variés

- Charcuterie
- Fromage
- Poisson
- Viande froide

- Crostini jambon cru & artichaut pesto
- Crostini crevette & chorizo
- Crostini fromage de chèvre, tomate confite & pesto

1,30€

le salé



Nos bouchées froides

- Wrap : Saumon fumé et sa verdure
Pastrami de dinde Maison & crudités
- Maki: Thon cuit & légumes croquants
Légumes croquants & fromage frais

1,30€

1,30€/
pers

Nos mini verrines salées

*en saison

- Pana cotta chou-fleur/coulis tomate
- Tzaziki de concombre/brochette de crevette
- Pana cotta feta/tartare de tomate
- Mousse de betterave
- Mousse d'asperge/jambon
- Fromage blanc épice/bâtonnets de légumes
- *Soupe de melon et brochette de magret de canard fumé

1,30€

• Tomate d'amour Aux sésames

0,45€



Nos miches de pain garnies

Parfum unique ou Duo
(Environ 60 à 70 toasts/pain)

- Mousse saumon
- Bacon/tartare
- Jambon cru
- Rosette
- Brie OU Bleu & cerneaux de noix

47€

*Samuel
Mira*

MAISON LEONARD

Composez votre Apéritif

Minimum de 20 pers

Tarif TTC/pièce

Nos bouchées chaudes

- o Quiche : lard - jambon - saumon - poireaux - gruyère
- o Pizza : provençale - saumon - jambon- lard - moules
- o Flammenküh - Mini pâté - Gougère au fromage
- o Muffin : lard - tomates/herbes de Provence - olives

1,30€

le sucré

Nos mini verrines

- Tiramisu
- Œufs à la neige
- Mousse citron sur fromage blanc
- Mousse au chocolat noir OU blanc
- Fromage blanc sur compotée de fruits rouges
- Crumble pommes caramel beurre salé

1,30€



Macarons & fruits

- Macaron garni
- Brochette de fruits frais

1,30€



Nos mignardises

1,20€

- Chou (vanille, chocolat, café)
- Paris Brest
- Chou mousseline vanille/compotée de myrtilles
- Tartelettes variées
- Moelleux au chocolat
- Carré citron sur son sablé (à partir de 60 pers.)
- Suprême mousse chocolat
- Financier aux amandes





FORMULE APERITIF

minimum de 20 pers

Fabrication maison

COCKTAIL APÉRITIF

Minimum de 20 pers

7 Pièces / pers

5 pièces salées

- 1 Mini sandwich
- 1 Finger pain polaire fromage frais et petits légumes
- 1 Finger Moricette
- 1 Crostini crevette chorizo ou jambon cru pesto
- 1 Brochette de fromage

2 pièces sucrées

- 1 Tartelette chocolat noisette
- 1 Chou mousseline vanille compotée de framboise

9,20€TTC/pers

A PARTAGE

- Assortiment de charcuterie disposée en boîte (500gr) (environ 2 à 3 pers)
- Baguette de pain tranchée

12,30€
la boite de 500gr

1€/bag.

Nota: Nos cocktails sont disposés en jetable ou en véritable vaisselle si personnel de service sur place



FORMULE APERITIF

Fabrication maison

COCKTAIL

Minimum de 20 pers

12 Pièces / pers

6 pièces salées

- Wrap saumon/verdure
- Finger Moricette bacon/tartare
- Crostini jambon cru pesto/asperge
- Brochette de fromage
- Mini burger mousse saumon concombre
- Finger pain polaire fromage frais et petits légumes

3 Mini sandwiches parfums variés

charcuterie
Viande froide

{ Crudités

3 pièces sucrées

- Tartelette citron meringuée
- Chou mousseline vanille, compotée de myrtille
- Suprême mousse chocolat

15,30€TTC/pers

Nota: Nos cocktails sont disposés en jetable ou
en véritable vaisselle si personnel de service sur place

Fabrication maison



FORMULE JAMBON

OPTION Miche de pain tranchée : 2.96 €TTC/pièce
1 miche pour 5 personnes

CHAUD

minimum de 20 pers

FROID

Pâté Lorrain (pâté de 8 pers.)
Ou Salade composée individuelle
(salade verte, cœur de palmier, maïs, carotte râpés, tomate, oignons grillés)

Jambon cuit entier fumé avec os chaud
Pommes de terre grenaille rôties
ou
Gratin de pommes de terre
et sauce ciboulette

Jambon cuit entier fumé avec os froid
Salade de pommes de terre

Munster et Brie- Salade verte

Dessert au choix parfums variés à définir
(forêt noire Ou gâteau caramel ou forêt blanche Ou Poirier
Ou Edelweiss Myrtilles Ou gâteau deux mousses choco)
Ou Tarte aux pommes (tarte de 8 personnes)

De 20 à 35 pers	17,50 € /personne
De 36 à 70 pers	16,50 € /personne
DE 71 pers et plus	15,50 €/personne

JAMBON A EMPORTER SEUL (ttc/pièce)
pour 30 /40 pers

- Jambon cuit entier fumé avec os Froid 110 €
- Jambon cuit entier fumé avec os Chaud 115€

FORMULE PORCELET

Fabrication maison



avec Rôtissoire (7H de cuisson)
Minimum 30 personnes
NÉCESSITE UNE ATTACHE REMORQUE

Nos salades variées (250 gr/personne) :

Carottes – Concombre – Céleri – Betteraves rouge – Tomate – Pâtes

*

Porcelet (avec rôtissoire)

*

Pommes de terre grenailles – Sauce ciboulette

*

Fromage (50 gr/pers) - Salade verte

*

Gâteau maison parfum à définir à la commande

(Framboisier ou poirier ou Edelweiss myrtilles ou deux mousses chocolat)

ou Tarte aux pommes (suppl.0,50€ttc/pers)

ou Tarte aux myrtilles (suppl.0,80€ttc/pers)

*

Miches de pain tranchées (1pour 5)

De 30 à 50 pers : 26,50 €TTC /pers

De 51 à 75 pers: 24,90 €TTC/pers

De 76 à 100 pers: 23,50 €TTC/pers

Au-delà de 100 pers: 22,50 €TTC/pers

Nous vous informons que la rôtissoire doit être rendue propre, si elle nous est restituée sale nous rajouterons un forfait nettoyage de 100€TTC



Possibilité de personnel (à définir)

Fabrication maison FORMULE BRASERO

Sous forme de buffet sur réservation selon disponibilité
pour un minimum de 25 pers

Crudités : carottes marinées ou à la coriandre, tomates huile d'olive basilic, concombre

*

Légumes confits marinés au balsamique

*

-poivron
- courgette
-aubergine ou carotte

1 Brochette de bœuf mariné OU 1 brochette de poulet mariné (minimum 150 gr)

1 Tranche de lard marinée

Sauce chimichuri

1 Merguez (minimum 80 gr)

Sauce ciboulette

*

Pommes de terre grenailles confites

*

Brie & munster (50 gr/pers.) - Salade verte

*



Gâteau craquant chocolat ou craquant exotiques

*

Miches de pain tranchées : 1 pour 5 pers.

*

Avec 1 cuisinier prévu pour la cuisson - 2 heures de temps à partir de son arrivée sur le site.

- Au-delà ; 45 €TTC/heure/cuisinier/serveur(se)

24,90€TTC/pers





FORMULE DE SAISON

ÉTÉ

Salade composée individuelle
(*salade verte, pousse de soja, tomate, surimi, 1/2 œuf, haricots verts*)

HIVER *de Sept à mars*

Le Pâté Lorrain
(de 8 personnes)

Émincé de volaille forestière

*

Julienne de légumes & Riz pilaf

*

Munster et Brie

*

Gâteaux maison parfums unique ou variés
Framboisier Ou Chocolat noir Ou Caramel

De 10 à 20 personnes 17 € TTC /pers

De 21 à 50 personnes 16 € TTC /pers

51 personnes et plus 15.50 € TTC/pers

OPTION Miche de pain tranchée : 2.96 €TTC/pièce
1 miche pour 5 personnes



Fabrication maison



FORMULE BARBECUE

minimum de 6 pers

CRUDITÉS VARIÉES : 270 gr/pers

- Pommes de terre/haricots vert et tomate
- Carottes marinées au coriandre
- Salade de papillon, tomate, maïs
- Taboulé Maison

14,20€
/pers

VIANDE : 4 pièces/pers.



- AU CHOIX :
 - Brochette de poulet mariné thym-citron
 - OU
 - Échine de porc sans os marinée à la texane

AU CHOIX :

- Saucisse blanche au fromage
- OU
- Chipolatas aux herbes
- MERGUEZ
- LARD frais mariné à la provençale

DESSERT : Gâteaux Maison

(Au choix)

- Caramel
- Poirier
- Framboisier
- Edelweiss myrtilles

- OPTION : Brie et munster (50 gr/pers.)
- OPTION : Salade verte et vinaigrette
- OPTION : Miche de pain tranchée

1.60 €TTC/pers.
1.00 €TTC/pers.
2.96 €TTC/pers.

NOS BUFFETS FROIDS

Fabrication maison

minimum de 20 pers

BUFFET CAMPAGNARD

A partir de 50 personnes : la Maison Léonard vous offre
1 Jambon entier fumé avec os froid

Salades & crudités – 6 sortes Environ 250 gr/pers

Carotte - Concombre - Céleri - Betterave rouge - Taboulé - Pâtes au basilic

*

Charcuteries & viandes froides

Jambon cru - Terrine Maison - Pâté en croûte - Ballotine - Bacon

Rosette - Mortadelle - Saucisson de jambon

*

Rôti de porc et Rosbeef froids

*

Plateau de fromage et salade verte

*

Gâteaux Maison - Parfum unique ou variés

Fraisier - Framboisier - Poirier - Forêt noire -

Forêt blanche - Edelweiss myrtilles-

Caramel - 2 mousses chocolat

*

Miches de pain tranchées (1 pour 4)

*

Accompagné de condiments

18,20€TTC/pers



NOS BUFFETS FROIDS

Fabrication maison

minimum de 20 pers

BUFFET TERRE & MER

A partir de 40 personnes : la Maison Léonard vous offre
1 Jambon entier fumé avec os froid

Salades & crudités Environ 250 gr/pers.

Carottes vinaigrette au miel – Salade de riz et crevettes cocktail en verrine

Pommes de terre à l'échalote

Trio de salades : Taboulé ; Tomate ; Concombre

*

Côté Mer

Médaillon de saumon Belle vue – Saumon & lieu noir fumés

Maki – Terrine de poisson

*

Côté Terre

Charcuteries Maison & Viandes froides

Jambon cru – Terrine Maison – Bacon – Pâté en croûte – Rosette – Mortadelle

*

Rosbeef – Filet de poulet – Rôti de porc

*

Plateau de fromages et salade verte

*

Gâteaux craquants Maison

Chocolat noir OU Chocolat deux mousses OU Exotique

*

Miches de pain tranchées (1 pour 4 pers.)

*

Accompagné de condiments

27,40€TTC/pers



NOS BUFFETS FROIDS

minimum de 20 pers

Fabrication maison

BUFFET FESTIROYAL

A partir de 30 personnes : la Maison Léonard vous offre
1 Jambon entier fumé avec os froid

Salades et crudités Environ 300 gr/pers.

Céleri Waldorf à la pomme granny - Pommes de terre à l'échalote & herbes fraîches-

Salade de carotte à l'orange-Pâtes au surimi, sauce cocktail et notes d'estragon -

Salade Tunisienne (*poivron, tomate, concombre*)

*

Médaillon de Foie gras Maison et chutney de saison & sa brochette

Charcuteries Maison & Viandes froides

*

Brochette de jambon à l'ananas - Pâté en croûte - Mortadelle - Galantine

Effeuillé de jambon cru - Pastrami de dinde aux baies de Timut

Rosbeef cuit en basse température & Filet de porc mariné aux épices douces

*

Côté Mer

Terrine de saumon fumé - Maki de thon cuit & crudités - Verrine de crevettes à la mangue et sauce sésame- Gravelax de saumon à l'aneth

*

Déclinaison de fromages et salade verte

Montagnard des Vosges , Brie, Comté, Bleu et Saint Nectaire

*

Les douceurs du pâtissier

Gâteaux craquants parfums à définir

Chocolat OU Exotique-

Salade de fruits frais

*

Miches de pain tranchées Maison (1 pour 4)

Accompagné de condiments



35€TTC/pers

NOS PLATEAUX REPAS

minimum de 10 pers

Fabrication maison

Conditionnés en plateaux jetables,
couverts, serviettes jetables, dosette de sel,
poivre, mayonnaise et sauce à salade

Tarifs ttc/pers

Le Campagnard

11€

Salade de carotte

Taboulé maison à la menthe fraîche

Salade de pâtes au basilic

Assortiment de charcuteries maison

Jambon blanc, Terrine de campagne, Ballotine, Mortadelle, Rosette

Fromage portion

Pâtisserie OU Fruit frais de saison

**

Pain



Le Terre et Mer

13€

Salade de pâtes au surimi

Salade de carotte

Éventail de tomates

Salade de riz aux crevettes

Terrine de poisson

½ Œuf dur mimosa

Terrine de campagne maison

Jambon blanc de notre charcutier

Filet de poulet froid mariné

Fromage portion

Pâtisserie OU Fruit frais de saison

**

Pain



Le Royal

16,50€

Salade de Pâtes au surimi

Salade de carotte vinaigrette au miel

Eventail de tomates Mozzarella & Pesto de basilic

Salade de pommes de terre à l'échalote

Gravelax de saumon à l'aneth

Pâté en croute maison

Effeuillé de jambon cru

Tranches de roastbeef

Filet de poulet froid mariné

Fromage portion

Pâtisserie

OU Fruit frais de saison

**

Pain

NOS POKES BOWL

minimum de 10 pers

Fabrication maison

Conditionnés en Bowls jetables,
couverts, serviettes jetables, dosette de sel,
poivre, mayonnaise et sauce à salade

Tarifs ttc/pers

VEGAN AU TOFU

Feuilles de roquette

Crudités

Tomates cerise

Riz vinaigré façon sushi

Fèves édaname

*

Tofu mariné au sésame

*

Ananas, Mangue

Graines de courge torréfiées

Noix de cajou

Yaourt au soja

Dessert végan

OU

Fruit frais de saison

**

Pain

11,50€



Aux crevettes OU Au poulet

Feuilles de roquette

Crudités

Tomates cerise

Riz vinaigré façon sushi

Fèves édaname

*

Poulet OU Crevettes

marinés au sésame

*

Ananas, Mangue

Graines de courge torréfiées

Noix de cajou

Fromage portion

Dessert

OU

Fruit frais de saison

**

Pain

12,50€



A LA CARTE

Fabrication maison

NOS ENTRÉES FROIDES



· **Médaillon de foie gras**, brioche, chutney de saison.*

*parfums au choix : Poire, ananas, cerise, framboise, figue

10,20€TTC/pers

· **Charlotte de foie gras** *, jambon cru, fond de biscuit

*parfums de saison : Cerise, mandarine, pomme, mirabelle, pêche

8,50€TTC/pers

· **Salade périgourdine**

Cassolette de gésier confit au Xérès, médaillon de foie gras, magret de canard fumé maison, haricots verts à l'huile de noisette, salade de saison, tomate cerise, brioche.

10€TTC/pers

· **Salade océane**

Saumon gravlax maison, crevettes marinées au sésame, rouleau d'été façon sushi au saumon fumé, mangue et avocat, salade de saison.

10,50€TTC/pers

· **Cheesecake au saumon fumé maison, émulsion à l'aneth**

7,00€TTC/pers

· Cheesecake au lieu noir fumé, émulsion à l'aneth.

6,00€TTC/pers

· **Tarte fine parmesane** aux légumes confits, feuilles de roquette, Vinaigrette balsamique et pesto

7,50€TTC/pers

· **Tarte fine parmesane** aux légumes confits et

son effeuillé de jambon cru, feuilles de roquette vinaigrette balsamique et pesto

8,90€TTC/pers

· **Bowl de tofu mariné au sésame, riz sushi, crudités et graines**

6,50€TTC/pers

· **Fraîcheur de melon, pastèque (en saison) et jambon cru**

6,70€TTC/pers



A LA CARTE

Fabrication maison

NOS ENTRÉES CHAUDES

- Cassolette Terre et mer aux noix de Saint-Jacques et sot l'y laisse de poulet, sauce curry ou crustacé, noix de cajou	8,00€TTC/pers
- Cocotte de la mer Saumon, crevettes, noix de St Jacques, petits légumes, poisson du marché, sauce poisson	9,50€TTC/pers
- Tatin de brie et courgette , pignons de pin dorés Eeffeuillé de jambon cru, salade de saison	4,80€TTC/pers
- Chartreuse de sole aux grenouilles persillées, fondue de poireaux	7,50€TTC/pers
-- Dahl de lentilles au lait de coco et épice douce, falafels	4,80€TTC/pers
- Roulé de saumon aux crevettes, crème à la citronnelle, risotto et pesto	11,30€TTC/pers
- Croustade aux champignons , feuilles de saison	5,60€TTC/pers
- Croustade sot l'y laisse de poulet & champignons, feuilles de saison	7,50€TTC/pers
- Croustillant de Munster et pommes de terre façon Aligot Saladière de saison, jambon cru, magret de canard fumé, noix	4,50€TTC/pers



A LA CARTE

Fabrication maison

NOS VIANDES

- Pithiviers de volaille aux champignons (Façon Wellington)	6,10€TTC/pers
- Carré d'agneau rôti (3 côtes)	18,60€TTC/pers
- Filet de bœuf Lorrain, en tournedos ou cuisson en basse température	16€TTC/pers
- Croquantillant d'agneau aux épices d'orient	9,50€TTC/pers
- Grenadin de veau rôti cuisson en basse température	9,80€TTC/pers
- Filet mignon de porc rôti , cuisson en basse température	7,50€TTC/pers
- Magret de canard rôti	11,40€TTC/pers
- Suprême de poulet doré au beurre noisette	10,70€TTC/pers



Nos proposition de sauces (*au choix*)

Sauce au vin rouge	1,00€TTC
Sauce au porto	1,20€TTC
Sauce au vin jaune	2,00€TTC
Sauce aux chanterelles noires	1,00€TTC
Sauce aux cèpes séchés	1,80€TTC
Sauce aux morilles	2,20€TTC
Sauce aux morilles et vin jaune	2,50€TTC
Jus corsé au romarin	1,00€TTC
Sauce aux griottes	1,00€TTC
Sauce périgourdine	2,00€TTC



Conseil accord viande & sauce

Sauces au vin

vin rouge (bœuf, grenadin)
Au porto (toutes les viandes)
Vin jaune (volaille, canard, veau, carré d'agneau)

Sauces aux champignons

Aux chanterelles noires (bœuf et veau)
Aux cèpes séchés (toutes les viandes)
Aux morilles (bœuf et veau)
Aux morilles et vin jaunes (volaille)

Jus

Corsé romarin (agneau)

Sauce originales

Griotte (canard)
Périgourdine (bœuf, volaille et canard)



A LA CARTE

Fabrication maison

Nos garnitures

- Clafoutis de légumes	1,30€TTC/pers
- Clafoutis forestier	1,70€TTC/pers
- Tatin d'échalotes	2,10€TTC/pers
- Hachard de légumes	1,10€TTC/pers
- Tian de légumes	1,60€TTC/pers
- Jardinier de légumes frais	1,75€TTC/pers
- Poêlée de champignons et d'artichauts	2,90€TTC/pers
- Muffin de pomme de terre	1,60€TTC/pers
- Écrasé de pomme de terre	1,80€TTC/pers
- Risotto parmesan	2,80€TTC/pers



Nos fromages

Duo de fromages : Munster et brie, salade verte, vinaigrette à l'échalote

3€TTC/pers

Plateau de fromages : brie, Montagnard, Comté, bleu,

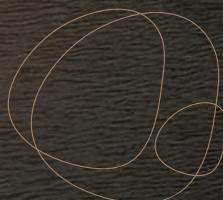
4,50€TTC/pers

Saint Nectaire, salade verte Vinaigrette



Nos pauses glacées

<u>Limoncello</u> (sorbet citron, alcool limoncello)	1,50€TTC/pers
<u>Antillais</u> (sorbet ananas, alcool rhum blanc)	1,80€TTC/pers
<u>Exotique</u> (sorbet fruits de la passion, alcool pisang)	1,90€TTC/pers
<u>Vosgien</u> (sorbet citron, alcool mirabelle)	2,60€TTC/pers
<u>Poirier</u> (sorbet poire, alcool de poire)	2,80€TTC/pers
<u>Framboise</u> (sorbet framboise, alcool violette)	2,80€TTC/pers
<u>Printanier</u> (sorbet fraise, alcool pétillant rhubarbe)	2,80€TTC/pers
<u>Lorrain</u> (sorbet mirabelle, alcool mirabelle)	2,90€TTC/pers



Notre Pain maison



Pain serviette	0,80€TTC/pièce
Miche de pain tranchée (1 pour 4 à 5 personnes)	2,96€TTC/miche

A LA CARTE

Fabrication maison

NOS DESSERTS

CRAQUANTS MAISON

Chocolat noir

Chocolat 2 mousses

Chocolat blanc myrtille ou framboise

·Chocolat blanc/griottes

-Exotique aux fruits

4,20€TTC/pers



BUFFET DE DESSERT -

4,50€TTC/pers

(50 gr. de chaque) (20 pers minimum)

Gâteaux - Parfums à définir

(Fraisier- Framboisier-Edelweiss myrtilles- Caramel- Forêt noire)

Mousse au chocolat

Salade de fruits frais (de saison)

Crème caramel

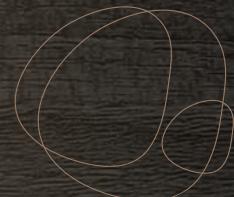
Île flottante

PIÈCE MONTÉE (*à partir de 20pers*)

3 choux/pers 5,00€TTC/pers

2 choux/pers 4,00€TTC/pers

Modèle à définir ; Cœur, rond, pyramide



A LA CARTE



PRESTATIONS ANNEXES

Personnel :

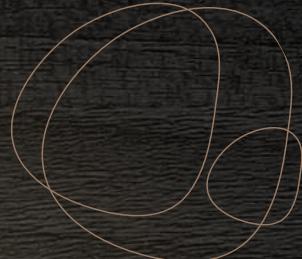
Cuisine : Forfait de 200 €/cuisinier (*prévu pour 4 h de temps*)
(1 cuisinier pour environ 80 convives - 2 cuisiniers à partir de 100 convives)

Service ; 45 €TTC/serveur(se)/heure
A définir suivant prestation retenue et nombre de convives

Location de vaisselle & nappage tissus

(Fourniture et lavage inclus)

- **Vaisselle blanche carré complète 5.40 €/pers.**
(assiettes, couverts et verres nécessaire en fonction du menu)
- **Verrerie pour votre vin d'honneur 0.65 €/pers.**
- **Nappage et serviettes tissus blanc 3.70 €/pers.**
(dimension des tables à nous fournir)



Vins de notre cave

Vin de Gascogne moelleux gros Maseng	22€TTC/bouteille
Bordeaux blanc supérieur	15€TTC/bouteille
Blanc d'Alsace	22€TTC/bouteille
Edelzwicker d'Alsace	22,50€TTC/bouteille
Bordeaux rouge supérieur	15€TTC/bouteille
Rouge d'Alsace	26€TTC/bouteille
Vin rosé	sur commande
Champagne	38,50€TTC/bouteille
Crémant	17,40€TTC/bouteille

Pour votre apéritif

Punch mirabelle ou cocktail antillais	12,95€TTC/litre
Bière en fût de 30 litres	4,40€TTC/litre
Location de verre écocup	0,20€TTC/pièce
consigne écocup	1€TTC/pièce