

*Samuel  
Mira*



Président Directeur Général



# TRAITEUR

## DE TOUS VOS EVENEMENTS

### DU CENTRE DES CONGRÈS

### 88000 EPINAL



**2025**

**Demandez votre devis**

Contact



**03.29.34.31.65**

**[www.maison-leonard.com](http://www.maison-leonard.com)**



**Samuel  
Mira**

**PDG**



**RESTAURANT DU CENTRE DES  
CONGRES**

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

SUR SIMPLE APPEL AU 03 29 34 31 65

## À DOMICILE



Épinal • Chantraine • Les Forges • Golbey  
Uxegney • Dompierre • Deyvillers Aydoilles •  
Fontenay • Dogneville Dignoville • Longchamp •  
Jeuxy Girmont • Thaon-les-Vosges Châtel-sur-  
Moselle • Nomexy • Dinozé 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**

*Samuel  
Mira*

MAISON LEONARD



# Composez votre Apéritif

Minimum de 20pers

Tarif TTC/pièce

## Nos mini pains & Tâpas

Mini sandwich  
Finger moricette  
Mini burger Mousse saumon

Parfums variés

- Charcuterie
- Fromage
- Poisson
- Viande froide

1,30€

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

## 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€

## Bâtonnets de légumes crus

suitivant saison ( Assortiment)  
Sauce tartare & fromage blanc épicé

- Concombre
- Carottes
- Radis
- Tomates cerise
- Chou-fleur
- Poivron

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 épicé/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 Flammenküch – 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 boîte 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

*Samuel  
Mira*

MAISON LEONARD

- 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**

**1 Merguez ( *minimum* 80 gr)**

\*

Sauce chimichuri  
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**



*Samuel  
Mira*

MAISON LEONARD



# 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

*Samuel  
Mira*

MAISON LEONARD

- 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**



*Samuel  
Mira*

MAISON LEONARD



# 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**

*Samuel  
Mira*  
MAISON LEONARD

# NOS BUFFETS FROIDS

Fabrication maison

minimum de 20 pers

## 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 briochette Charcuteries Maison & Viandes froides

\*

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

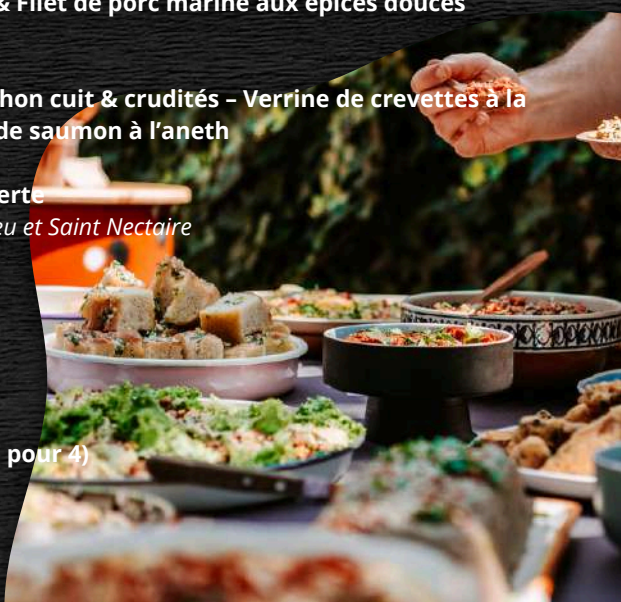
Chocolat OU Exotique-

Salade de fruits frais

\*

Miches de pain tranchées Maison ( 1 pour 4)

Accompagné de condiments



35€TTC/pers

*Samuel  
Mira*

MAISON LEONARD



# NOS PLATEAUX REPAS

**Fabrication maison**

minimum de 10 pers

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 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



## Le Terre et Mer

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

# NOS POKES BOWL

Fabrication maison

minimum de 10 pers

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€



*Samuel  
Mira*

MAISON LEONARD



# A LA CARTE

Fabrication maison



## NOS ENTRÉES FROIDES

· **Médaillon de foie gras**, briochette, 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, briochette.

10€TTC/pers

· **Salade océane**

Saumon gravellax 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** **9,50€TTC/pers**  
Saumon, crevettes, noix de St Jacques, petits légumes, poisson du marché, sauce poisson
- Tatin de brie et courgette**, pignons de pin dorés **4,80€TTC/pers**  
Effeillé de jambon cru, salade de saison
- 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 **4,50€TTC/pers**  
Saladière de saison, jambon cru, magret de canard fumé, noix





# 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**
- Croustillant 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)



*Samuel  
Mira*

MAISON LEONARD

# 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 |
| - Jardinets 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, Saint Nectaire, salade verte Vinaigrette 4,50€TTC/pers



### Nos pauses glacées

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



### Notre Pain maison

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





# A LA CARTE

**Fabrication maison**

## NOS DESSERTS

### CRAQUANTS MAISON

4,20€TTC/pers

Chocolat noir

Chocolat 2 mousses

Chocolat blanc myrtille ou framboise

·Chocolat blanc/griottes

-Exotique aux fruits



### BUFFET DE DESSERT –

4,50€TTC/pers

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

Gâteaux - Parfums à définir

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

Mousse au chocolat

Salade de fruits frais (de saison)

Crème caramel

Ile 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  
Bordeaux blanc supérieur  
Blanc d'Alsace  
Edelzwicker d'Alsace  
Bordeaux rouge supérieur  
Rouge d'Alsace  
Vin rosé  
Champagne  
Crémant

22€TTC/bouteille  
15€TTC/bouteille  
22€TTC/bouteille  
22,50€TTC/bouteille  
15€TTC/bouteille  
26€TTC/bouteille  
sur commande  
38,50€TTC/bouteille  
17,40€TTC/bouteille

## Pour votre apéritif

Punch mirabelle **ou** cocktail antillais  
Bière en fût de 30 litres  
Location de verre écopup  
consigne écopup

12,95€TTC/litre  
4,40€TTC/litre  
0,20€TTC/pièce  
1€TTC/pièce

