

Mon histoire de mariage

IL ÉTAIT... UNE FOIS PAR SAMUEL MIRA



Samuel MIRA -MAISON LÉONARD

Centre des Congrès

9 avenue de St Dié- 88000 ÉPINAL

03.29.34.31.65

www.maison-leonard.com

Vin d'honneur

Réductions salées

Mini pain et Tapas 1,30€TTC/pièce

- Sandwich & charcuteries Maison
- Burger Maison & mousse saumon
- Finger moricette - brie/salade verte/tomate
OU - bacon/tartare
- Crostini jambon cru & artichaut pesto
- Crostini crevette & chorizo
- Crostini fromage de chèvre, tomate confite & pesto

Nos bouchées froides 1,30€TTC/pièce

- Wrap de saumon fumé/épinard
OU - pastrami de dinde Maison & crudités
- Maki - thon cuit & légumes croquants
OU légumes croquants & fromage frais

-Tomate d'amour aux sésames 0,45€TTC/pièce

Bâtonnets de légumes crus 1,30€TTC/pers

- suivant saison (Assortiment)
- Concombre
- Carottes
- Radis
- Tomates cerise
- Chou-fleur
- Poivron
- Ø Sauce tartare & fromage blanc épicé

Nos mini verrines salées * en saison 1,30€TTC/pièce

- Pana cotta chou-fleur/coulis tomate
- Tzatziki 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

Nos bouchées chaudes Maison 1,20€TTC/pièce

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

Nos miches de pain garnies 47€TTC/miche

- Parfum unique ou variés (Environ 60 à 70 toasts/pain)
- Mousse saumon
- Bacon/tartare
- Jambon cru
- Rosette
- Brie **OU** Bleu & cerneaux de noix

Réductions sucrées

Nos mini verrines 1,30€TTC/pièce

- Tiramisu
- Oeuf à la neige
- Mousse citron sur fromage blanc
- Mousse au chocolat noir ou blanc
- Fromage blanc sur compotée de fruits rouges
- Crumble pomme caramel beurre salé

Macaron et fruits 1,30€TTC/pièce

- Macaron garni
- Brochette de fruits frais

Nos mignardises 1,20€TTC/pers

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



Buffet campagnard

Minimum de 20 pers.

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

*

Pièce montée (*modèle à définir*)

Croquante + 3 choux /pers

**

Miches de pain tranchées (1 pour 4)

*

Accompagné de condiments

*

21,70 €TTC/pers.

A partir de 50 personnes :

la Maison Léonard vous offre 1 Jambon entier fumé avec os froid

Buffet Terre et Mer

Minimum 20 pers.

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

Médailillon 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

**

Pièce montée (modèle à définir)

Croquante + 3 choux/pers

*

Miches de pain tranchées (1 pour 4 pers.)

*

Accompagné de condiments

**

29.90 €TTC/pers.

A partir de 40 personnes :

la Maison Léonard vous offre 1 Jambon entier fumé avec os froid

Buffet Festiroyal

Minimum 20 pers.

Salades et crudités Environ 300 gr/pers.

Céleri Waldorf à la pomme granny
Pommes de terre à l'échalote & herbes fraîches
Penne au surimi, sauce cocktail et notes d'estragon
Salade Tunisienne (poivron, tomate, concombre)

Médailon de Foie gras Maison et chutney de saison & sa briochette

Charcuteries Maison & Viandes froides

Médailon de foie gras et chutney de saison & sa briochette
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
Feuilles de saison

Pièce montée (modèle à définir)

Croquante + 3 choux/pers

Miches de pain tranchées Maison (1 pour 4)

Accompagné de condiments

37,50 €TTC/pers.

A partir de 40 personnes :

la Maison Léonard vous offre 1 Jambon entier fumé avec os froid

NOS ENTRÉES FROIDES

• Médailon 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 Cassiolette 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 gravelax 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 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 à l'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

Nos Entrées Chaudes

• Cassiolette 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 Effeuillé 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

en vue d'une dégustation

vous avez 2 mets à sélectionner - Accord mets & vin
les entrées à base de foie gras avec un vin moelleux
Les entrées à base de poisson, légumes et fromage avec un vin blanc sec
Vins de notre cave, servis et facturés le jour de votre dégustation

Nos Viandes

- Pithiviers de volaille aux champignons (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)

tarif TTC/pers

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)

En vue d'une dégustation

vous avez 2 mets à sélectionner - Accord mets & vin
Les viandes blanches avec un vin blanc sec
Les viandes rouges avec un vin rouge
Vins de notre cave, servis et facturés le jour de votre dégustation

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

Limoncello (sorbet citron, alcool limoncello)	1,50€TTC/pers
Antillais (sorbet ananas, alcool rhum blanc)	1,80€TTC/pers
Exotique (sorbet fruits de la passion, alcool pisang)	1,90€TTC/pers
Vosgien (sorbet citron, alcool mirabelle)	2,60€TTC/pers
Poirier (sorbet poire, alcool de poire)	2,80€TTC/pers
Framboise (sorbet framboise, alcool violette)	2,80€TTC/pers
Printanier (sorbet fraise, alcool pétillant rhubarbe)	2,80€TTC/pers
Lorrain (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)	2,35€TTC/miche



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)

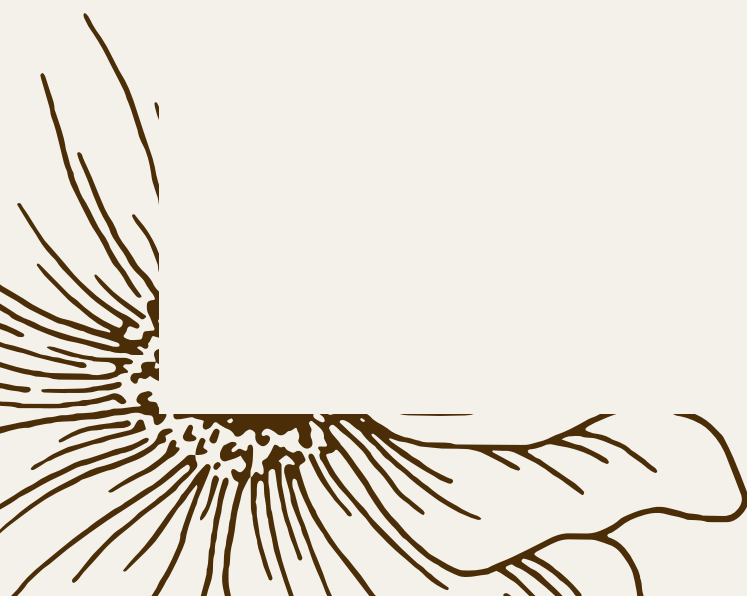
Gâteaux - Parfums à définir
(Fraisier- Framboisier-Edelweiss myrtilles- Caramel- Forêt noire)
Mousse au chocolat
Salade de fruits frais (de saison)
Crème caramel
Ile flottante

PIÈCE MONTÉE

3 choux/pers	5,00€TTC/pers
2 choux/pers	4,00€TTC/pers
Modèle à définir ; Cœur, rond, pyramide	

En vue d'une dégustation:

seuls les gâteaux maison sont possibles: choisir 1 parfum



Pour les Bambins 15,50€TTC/enf.

Assiette de charcuteries

*

Steack haché

ou

Escalope de volaille

*

Accompagnement

*

Dessert

Pour votre Lendemain

minimum de 20 pers

Crudités (3 sortes)

*

Jambon cuit entier froid avec os fumé

Accompagné de sa salade de pommes de terre

*

Munster et brie

*

Salade de fruits Maison (180 gr/pers.)

14,60€TTC/pers

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 (<i>pinot blanc maison Gustave Lorentz</i>)	22€TTC/bouteille
Edelzwicker d'Alsace	22,50€TTC/bouteille
Bordeaux rouge supérieur	15€TTC/bouteille
Rouge d'Alsace (<i>Pinot noir maison Gustave Lorentz</i>)	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



Nom:

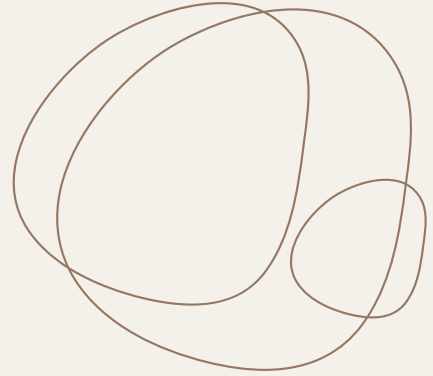
Prénom:

adresse:

n° de tel:

email:

INFORMATIONS



Lieu de votre prestation (avec adresse exacte) :

Date :

Nombre de convives :

- Prévoir un rendez- vous dans nos bureaux afin de mettre au point la prestation service, vaisselle et nappage en fonction du menu choisi.
- Fiche de renseignements de l'équipement de la cuisine à nous transmettre lors du rendez-vous
- Forfait déplacement en fonction du nombre de kilomètres

Nous avons le plaisir de vous faire parvenir notre nouveau dossier Mariage 2025.
Sur demande .

Nous vous informons qu'une dégustation des mets peut être organisée un dimanche midi dans notre restaurant situé avenue de Saint Dié, de 2 à 6 personnes, à régler ce même jour.

A partir de 50 convives ; Nous offrons les repas des mariés.

Un acompte de 30 % est demandé à la validation du devis.

Nous nous tenons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Nous vous souhaitons une bonne lecture.

Au plaisir de vous rencontrer.

Veillez agréer, Madame, Monsieur, nos sincères salutations.

Bien Cordialement

