

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

---

# Vin d'honneur

## Réductions salés

### 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**

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**

\*\*

## **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 )

\*\*

## **Médaillon de Foie gras Maison et chutney de saison & sa briochette**

\*\*

## **Charcuteries Maison & Viandes froides**

Médaillon de foie gras et chutney de saison & sa briochette

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

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

· <b>Médaillon de foie gras</b> , brioche, chutney de saison.* *parfums au choix : Poire, ananas, cerise, framboise, figue	<b>10,20€TTC/pers</b>
· <b>Charlotte de foie gras</b> *, jambon cru, fond de biscuit *parfums de saison : Cerise, mandarine, pomme, mirabelle, pêche	<b>8,50€TTC/pers</b>
· <b>Salade périgourdine</b> 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.	<b>10€TTC/pers</b>
· <b>Salade océane</b> Saumon gravlax maison, crevettes marinées au sésame, rouleau d'été façon sushi au saumon fumé, mangue et avocat , salade de saison.	<b>10,50€TTC/pers</b>
· <b>Cheesecake au lieu noir fumé, émulsion à l'aneth.</b>	<b>6,00€TTC/pers</b>
· <b>Tarte fine parmesane</b> aux légumes confits, feuilles de roquette, Vinaigrette balsamique et pesto	<b>7,50€TTC/pers</b>
· <b>Tarte fine parmesane</b> à l'effeuillé de jambon cru, feuilles de roquette vinaigrette balsamique et pesto	<b>8,90€TTC/pers</b>
· <b>Bowl de tofu mariné au sésame, riz sushi, crudités et graines</b>	<b>6,50€TTC/pers</b>
· <b>Fraîcheur de melon, pastèque (en saison) et jambon cru</b>	<b>6,70€TTC/pers</b>

## Nos Entrées Chaudes

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

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

## Nos proposition de sauces (au choix)

tarif TTC/pers

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

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

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

## Notre Pain maison

Pain serviette	<b>0,80€TTC/pièce</b>
Miche de pain tranchée (1 pour 4 à 5 personnes)	<b>2,35€TTC/miche</b>

## NOS DESSERTS

### CRAQUANTS MAISON

**4,20€TTC/pers**

Chocolat noir

Chocolat 2 mousse

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

Île 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	<b>22€TTC/bouteille</b>
Bordeaux blanc supérieur	<b>15€TTC/bouteille</b>
Blanc d'Alsace	<b>22€TTC/bouteille</b>
<i>(pinot blanc maison Gustave Lorentz)</i>	
Edelzwicker d'Alsace	<b>22,50€TTC/bouteille</b>
Bordeaux rouge supérieur	<b>15€TTC/bouteille</b>
Rouge d'Alsace	<b>26€TTC/bouteille</b>
<i>(Pinot noir maison Gustave Lorentz )</i>	
Vin rosé	<b>sur commande</b>
Champagne	<b>38,50€TTC/bouteille</b>
Crémant	<b>17,40€TTC/bouteille</b>

## Pour votre apéritif

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

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.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, nos sincères salutations.

Bien Cordialement