Evénements 2022-2023 www.maison-leonard.com



Maison
LEONARD
Samuel Mira

Traiteur & Créateur de tous vos événements culinaires et festifs

Maison LEONARD Samuel Mira





Chers ami (e)s. chères clientes, chers clients.

De 2019 à 2021 resteront comme des années marquées par le COVID-19 et comme des années difficiles par sa conjoncture économique, c'est pour cela que mon équipe et moi-même tenons à vous remercier de la confiance et la fidélité que vous nous avez apportées.

Nous avons toujours cette force et cette volonté de toujours mieux vous satisfaire, nous gardons ce dynamisme afin de pouvoir vous apporter un service de qualité et dégustatif en vous concoctant des mets "Faits Maison" avec des produits locaux.

Volontairement, les tarifs ne sont pas communiqués dans ce catalogue pour des raisons de hausse des matières premières.

Nous avons gardé, les 3 déclinaisons de catalogue «Evénement – Traiteur-Mariage», vous pouvez les retrouver sur la page de couverture et sur notre site internet www.traiteur-leonard.com

Notre équipe reste également disponible pour l'élaboration de vos événements : mariages, anniversaires, repas d'affaires, séminaires.... Notre restaurant est conçu pour vous accueillir dans une ambiance chaleureuse et conviviale, tout en respectant les normes sanitaires qui s'imposent.

Convivialité et réactivité sont les maîtres mots de notre structure à dimension humaine!

Et comme toujours, venez nombreux passer une belle journée tous les dimanches dans notre restaurant au Centre des congrès autour d'un repas dansant.

A très bientôt, chers ami(e)s! Et surtout prenez soin de vous.

La Direction, Samuel MIRA







Des hommes et des valeurs au service de la réussite de vos événements

2 / Catalogue événements 2022-2023

Catalogue ávánomente 2022 2022 /

2022 2023 Découvrez notre carte fidélité lors de nos repas dansants

> N'hésitez pas à la demander dans notre restaurant. Carte nominative, 1 REPAS OFFERT pour 15 repas achetés.

,	5 repas dansant o	consommés - le 16° OFFERT
oxdot		
		le 16° offert
Rest	kufant du centre des ∨ a lonce	s Congrès - Epinal - 03 29 34 31 65 -1 - 100284 - 2 - 100266

COUPON DE RÉSERVATION POUR LE REPAS DU

 Nom :

 Prénom :

 Adresse :

 Tél. :

 E-mail :

 Nombre de personnes :
 x

 € :
 €

Chèque (encaissé après la journée) à l'ordre de la Maison Léonard à renvoyer à l'adresse :

Restauration du Centre des Congrès Avenue de Saint-Dié - 88000 EPINAL

COUPON DE RÉSERVATION POUR LE REPAS DU

Nom :
Prénom :
Adresse :
Tél. :
E-mail :

Chèque (encaissé après la journée) à l'ordre de la Maison Léonard à renvoyer à l'adresse :

Nombre de personnes :x..........€ :€

Restauration du Centre des Congrès Avenue de Saint-Dié - 88000 EPINAL

COUPON DE RÉSERVATION POUR LE REPAS DU

 Nom :

 Prénom :

 Adresse :

 Tél. :

 E-mail :

 Nombre de personnes :
 x

 . € :
 €

Chèque (encaissé après la journée) à l'ordre de la Maison Léonard à renvoyer à l'adresse : Restauration du Centre des Congrès Avenue de Saint-Dié - 88000 EPINAL

COUPON DE RÉSERVATION

POUR LE REPAS DU ...

Nom:

Chèque (encaissé après la journée) à l'ordre de la Maison Léonard à renvoyer à l'adresse :

Restauration du Centre des Congrès Avenue de Saint-Dié - 88000 EPINAL

SEPTEMBRE / OCTOBRE 2022

avec l'orchestre GOLDFINGER

Dimanche 04 Septembre à 12h



- Apéritif maison- Mise en bouche
- Cheesecake de saumon fumé/ concombre aneth
- Trou
- Filet mignon de porc champianons
- Tatin du soleil Pommes noisette
- Fromage Salade verte
- Nougat glacé amandes pistaches coulis rubis
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

STUDIO 5

Dimanche 11 Septembre à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Salade Italienne (salade du moment, melon, iambon cru, mozzarella, tomate)
- Trou
- Pièce de bœuf grillée
 « beurre Maître d'Hôtel »
- Clafoutis tomates cerise/ asperges vertes / Gnocchi
- Fromage Salade verte
- Tatin mirabelle glace au lait d'amande
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre Stéphane COURTOT RENOUX

Dimanche 25 Septembre à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Salade d'automne vinaigrette à l'huile de noix
- Trou
- Gigolette de volaille farcie
- Muffin de pommes de terre / tomate provençale
- Fromage Salade verte
- Profiteroles glace vanille sauce chocolat chaud
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

SOIRÉE DJ

Samedi 1er octobre à 20h



Menu en cour d'élaboration



OCTOBRE 2022

avec l'orchestre Stéphane COURTOT RENOUX

Dimanche 2 octobre à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Tatin de brie / Courgette et ses pianons de pin sur sa verdure
- Trou
- Rôti de veau façon grand-mère
- Hachard de léaumes / Purée Amandine
- Fromage Salade verte
- Craquant des îles (chocolat, noix de coco)
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouae

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre Jean-Claude **DANIEL**

Dimanche 16 octobre à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Salade de saumon vinaigrette d'agrumes
- Pièce de bœuf sauce tartare
- Bun's de légumes / Fagot de haricots
- Fromage Salade verte
- Mousseux griottes au fromage blanc sur sa dacquoise
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h



OCTOBRE / NOVEMBRE 2022

avec l'orchestre Maxime Vauthier by **STUDIO 5**



Dimanche 23 octobre à 12h

Thé dansant à 14h

PRÉSENTS À LA FOIRE DE POUSSAY

- · Apéritif maison Mise en bouche
- Bouchée de ris de veau. champianons
- Trou
- Grenadin de veau et son ius
- Muffin de pommes de terre / Panais et sa poêlée de légumes
- Fromage Salade verte
- Vacherin vanille/abricot coulis rubis
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouae

Dimanche 30 octobre à 12h

Thé dansant

à 14h

- Salade de gésiers confits

Apéritif maison - Mise en bouche

- Trou
- Suprême de pintade
- Pdt savoyarde / Nems de choucroute
- Fromage Salade verte
- Délice chocolat cappuccino crème analaise
- · Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

GOLDFINGER

Dimanche 6 Novembre à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Parmentier de butternut aux éclats de noisettes/Poisson blanc et sa tuile au parmesan
- Trou
- Magret de canard au jus de grenade
- Navets fondants / purée « Pistou de roquette »
- Fromage Salade verte
- · Bombe glacée exotique au coulis de fruits rouges
- Pain / Café / Cristaline Vin blanc et rouge
- Thé dansant à 14h

ARMISTICE

Vendredi 11 Novembre à 12h

Maxime VAUTHIER



- · Apéritif maison Mise en bouche
- Salade terre et mer
- Trou
- Faux filet sauce forestière
- Gratin de pommes de terre et sa tartelette aux oignons
- Fromage Salade verte
- Eclair craquant compotée de myrtilles mousseline vanille / verrine de coulis
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

NOVEMBRE 2022

avec l'orchestre
FUSION ORCHESTRA

Dimanche 13 novembre à 12h



- Apéritif maison Mise en boucheTatin de grenouilles au
- gingembre, poireaux fondants salade du moment
- Trou
- Emincé de gibier
- Muffin de céleri/pommes de terre et sa poêlée de légumes
- Fromage Salade verte
- Craquant chocolat/ mandarine
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre

Stéphane **COURTOT RENOUX**

Dimanche 20 novembre à 12h



• Apéritif maison - Mise en bouche

BEAUJOLAIS

- Tourte Lorraine/ Salade verte
- Trou
- Roulé de porcelet à l'ail des ours et sa côte grillée
- Pomme de terre paysanne Fagot de haricots verts
- Fromage Salade verte
- Délice bleuets des Vosges et son coulis
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h



Buffet cochonnaille maison

Charcuterie MAISON: Saucisson à l'ail des ours / Terrine de foie-Jambon persillé-Cotis / Rillettes / Salade de cervelas-Salade de museau de porc / Bajoue en gelée / Terrine au beaujolais

Foie en grillade / Cervelle / Andouillette / Andouille maison /
Pied de cochon sans os farci aux ris de veau Boudin / Compote de
pomme / Lard ½ sel / Lard fumé / Jambon cuit fumé avec os

<u>Garniture</u>: Salade de pommes de terre / Beignets râpés / Pommes de terre au lard / Sauce ciboulette / Pomme cuite au four

Fromages / Salade verte

<u>Dessert</u>: Gâteaux Maison / Salade de fruits / Oeuf à la neige / mousse au chocolat

Café / Eau plate / BEAUJOLAIS A DISCRÉTION



- JEUDI 17 NOVEMBRE 2022
 Repas dansant de 19h30 à 2h du matin
 avec l'Orchestre Benoit PRZYBYLA
- VENDREDI 18 NOVEMBRE 2022
 Repas dansant de 19h30 à 2h du matin
 avec l'Orchestre Alexis BALANDIER
- SAMEDI 19 NOVEMBRE 2022
 Repas dansant de 19h30 à 2h du matin
 avec l'Orchestre Sébastien Gérardin
 by STUDIO 5

NOVEMBRE / DÉCEMBRE 2022 ,*

avec l'orchestre
Frédéric BUCH

Dimanche 27 novembre à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche Filet de dorade Sébaste aux
- petits légumes et ses crevettes, sauce rieslina
- Trou
- Blanc de poulet farci champignons/pesto
- Flan de potiron/poireaux fondants façon tatin
- Fromage Salade verte
- Croustillant spéculoos mousse chocolat blanc/passion
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

avec l'orchestr

Alexis **BALANDIER**

Dimanche 11 décembre à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Médaillon de saumon Bellevue sauce ciboulette
 Salade du moment
- Trou
- Filet mignon de porc farci aux fruits secs
- Muffin de panais/pommes de terre et son clafoutis du soleil
- Fromage Salade verte
- Tatin aux pommes / glace vanille
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre

Maxime Vauthier by **STUDIO 5**

Dimanche 4 décembre à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Brick croustillante ris de veau/ champignons et sa verdure
- Trou
- Cuisse de canette sauce miel et romarin
- Tatin d'endives Pomme dauphine
- Fromage salade verte
- Bombe glacée mascarpone brisure de brownie et sa crème anglaise
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

Frédéric BUCH

Dimanche 18 décembre à 12h



- Apéritif maison Mise en boucheCassolette d'escargots persillés
- et son feuilleté
- Trou
- Mijoté de chapon ou daim
- Fondant de butternut lardé aux éclats de marron et sa poêlée de légumes
- Fromage Salade verte
- Bûche chocolat blanc
- compotée de bleuets
 Pain / Café / Cristaline
- Pain / Cate / CristalineVin blanc et rouge



JANVIER 2023

avec l'orchestre **TEMPO MUSETTE**

ÉPIPHANIE

Dimanche 08 janvier à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Croustillant d'escargots persillés salade du moment
- Trou
- Emincé de veau
- Carottes fondantes clafoutis de pommes de terre
- Fromage Salade verte
- Galette des rois
- Pain / Café / Cristaline
- · Vin blanc et rouae

avec l'orchestre

Jean-Claude DANIEL

Dimanche 22 janvier à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Salade de saumon tiède aux pignons de pin dorés
- Trou
- Mijoté de biche
- Purée paysanne clafoutis de champignons
- Fromage Salade verte
- Saint Honoré
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouae

Thé dansant à 14h

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre Stéphane COURTOT RENOUX

Dimanche 15 janvier à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Velouté de butternut aux éclats de noisette et sa chips de lard
- Trou
- Tournedos de dinde
- · Brochette de pommes dauphines / Poêlée de légumes
- Fromage Salade verte
- Mousseux au caramel
- · Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre Romain **DUPUIS**

Dimanche 29 janvier à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- · Cassolette de boudin feuilleté aux pommes
- Trou
- Pièce de bœuf grillée sauce tartare
- Pommes grenailles Hachard de léaumes
- Fromage Salade verte
- Bombe glacée framboise meringuée et son coulis rubis
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

FÉVRIER 2023

FUSION ORCHESTRA

Dimanche 05 février à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Tatin d'escargots / pommes de terre et pomme fruit salade du moment
- Filet mianon de porc « abricots et noisettes » ius
- Chou farci aux petits légumes Pommes dauphines
- Fromage / Salade verte
- Craquant exotique aux fruits et son coulis
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

Stéphane COURTOT RENOUX



Mardi 14 février à 19h 30



GOLDFINGER

Dimanche 19 février à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Salade de gésiers confits vinaigrette framboise
- Râble de lapin en croûte aux petits légumes
- Clafoutis de carottes pommes grenailles rôties
- Fromage / Salade verte
- Profiteroles glace vanille chocolat velours
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h



Apéritif maison - Mise en bouche

Pain

- Cocotte de la mer
- Trou
- Emincé de chevreuil sauce grand veneur
- Moelleux de butternut lardé Muffin de pommes de terre
- Fromage / Salade verte
- Délice chocolat cappuccino crème anglaise
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

FÉVRIER / MARS 2023

Frédéric BUCH

Dimanche 26 février à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Parmentier de poissons aux éclats de noisettes salade du moment
- Faux filet beurre Maître d'Hôtel
- Patatoes et tatin d'échalotes
- Fromage / Salade verte
- Beignets de carnaval accompagnés
- de sa crème brulée
- Pain / Café / Cristaline

Vin blanc et rouae

avec l'orchestre

FUSION ORCHESTRA

Dimanche 12 mars à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Salade de sot l'y laisse
- Trou
- Roulé de porcelet à l'ail des ours et son jus
- Purée Amandine/ poêlée de légumes
- Fromage Salade verte
- Délice bleuets des Vosges et son coulis
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre

Stéphane COURTOT RENOUX

Thé dansant à 14h

Dimanche 05 mars à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Velouté de brocolis / Emincé de saumon fumé
- Trou
- Paleron de veau braisé Beignets de pommes de terre Tatin de carottes/ pignons de pin
- Fromage Salade verte
- Vacherin vanille /fruits rouges
- · Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre Benoit PRZYBYLA

Dimanche 19 mars à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Filet de dorade Sébaste aux petits légumes
- Trou
- Blanc de poulet franc-comtois
- · Clafoutis de pomme de terre navets fondants
- Fromage Salade verte
- Craquant des îles (chocolat / noix de coco)
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

MARS/AVRIL 2023

avec l'orchestre Alexis BALANDIER

Dimanche 26 mars à 12h



- · Apéritif maison Mise en bouche
- Assiette printanière
- Trou
- Cuisse de canette sauce ajare douce
- Pomme de terre paysanne / tartelette chou rouge
- Fromage / Salade verte
- Délice vanille cœur fruits rouges sur sa dacquoise
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre Romain DUPUIS

Dimanche 02 avril à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Cocotte du pêcheur
- Trou
- Brochette de poulet thym/citron
- Gnocchi et sa poêlée forestière
- Fromage / Salade verte
- Bombe glacée exotique meringuée et son coulis
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h



avec l'orchestre

Stéphane

COURTOT

RENOUX

Dimanche 9 avril à 12h

Apéritif maison Mise en bouche

Croustillant de ris de veau forestier salade du moment

Trou

Gigot ou Selle d'agneau Clafoutis forestier Muffin duo pommes de terre

Fromage / Salade verte

Surprise des pâtissiers

Pain / Café / Cristaline Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre Jean-Claude DANIEL

Dimanche 16 avril à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Soufflé de saumon cœur à l'aneth
- Trou
- Escalope de veau grand-mère
- Poêlée de légumes
 Purée amandine
- Fromage / Salade verte
- Craquant duo de chocolat verrine crème anglaise
- Pain / Café / CristalineVin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

AVRIL / MAI 2023

avec l'orchestre

CLAUDIE & BERNARD

Dimanche 23 avril à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Tatin aux grenouilles gingembre aux poireaux fondants
- Trou

Thé dansant à 14h

- Pièce de bœuf grillée
- Muffin / Hachas de légumes
- Fromage / Salade verte
- Nougat glacé pistache amande et son coulis rubis
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

avec l'orchestre

TEMPO MUSETTE

Dimanche 07 mai à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Tourte Lorraine
 Valse effeuillée
- Trou
- Brochette de pommettes de porc
- Beignet de légumes Nems de chou
- Fromage / Salade verte
- Croustillant aux pommes sauce caramel et sa boule de glace vanille
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre

Frédéric BUCH

Dimanche 30 avril à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Cheesecake de saumon fumé
 et sa valse effeuillée
- Trou
- Gigolette de volaille à l'ancienne
- Patatoes / Flan carottes au curcuma
- Fromage / Salade verte
- Délice poire caramelPain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre

FUSION ORCHESTRA

Dimanche 14 mai à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Médaillon de saumon Bellevue et ses asperges fraîches
- Trou
- Cuisse de canette sauce poivre vert
- Bun's de légumes samoussa forestier
- Fromage / Salade verte
- Tarte rhubarbe meringuée et sa verrine de coulis de fraise
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

MAI 2023

Samedi 20 mai à 20h

Winer Prestige



SOIRÉE SPECTACLE

avec l'orchestre **STUDIO 5**

Menu en cours d'élaboration avec l'orchestre

Stéphane COURTOT RENOUX

Dimanche 21 mai à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Tatin de courgettes au brie et ses pignons de pin/ effeuillé de iambon cru sur sa verdure
- Trou
- Brochette de bœuf sauce tartare
- Clafoutis provençal / Muffin
- Fromage / Salade verte
- Paris Brest
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre

Benoit PRZYBYLA

Dimanche 28 mai à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Tartelette de crevettes aux légumes du soleil
- Trou
- Délice de veau sauce Morilles
- Purée paysanne / courgettes sautées
- Fromage / Salade verte
- Fraisier « mousseline vanille »
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

JUIN 2023



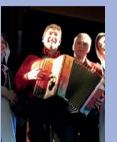


Apéritif maison
Mise en bouche
Assiette Terre et Mer
Trou
Râble de lapin
aux petits légumes en croûte
Poêlée forestière
Gratin dauphinois
Fromage / Salade verte
Délice Bleuets des Vosges
Pain / Café / Cristaline
Vin blanc et rouge

avec l'orchestre

Frédéric **BUCH**

Dimanche 11 juin à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Bavarois d'avocat
 « saumon fumé»
- Trou
- · Pièce de bœuf sauce échalote
- Pommes noisette hachard de légumes
- Fromage / Salade verte
- Craquant exotique aux fruits et son coulis
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre

GOLDFINGER

Dimanche 18 juin à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Médaillon de volaille farci aux fruits secs - valse effeuillée
- Trou
- Filet mignon de porc
- Tatin du soleil Pommes de terre grenailles
- Fromage / Salade verte
- Nougat glacé amande/pistache coulis rubis
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

JUIN/SEPTEMBRE 2023



SOIREE DANSANTE

Jeudi 29 juin 2023 de 20 h à 1 h du matin

Buffet Campagnard à volonté

Apéritif maison & Gâteaux secs offerts

Crudités variées

Jambon cru – Terrine maison – Pâté en croûte Ballottine – Bacon – Rosette-Saucisson de Jambon Porc et rosbif froids

Jambon cuit entier fumé avec os

Plateau de fromages / Salade verte Gâteaux parfums variés ′ avec l'orchestr

CLAUDIE & BERNARD

Dimanche 25 juin à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Croustillant de dorade « provençale »
- Trou
- Brochette de poulet aux abricots
- Clafoutis de courgettes –
 Pommes de terre savoyarde
- Fromage / Salade verte
- Sorbet et ses fruits frais
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre GOLDFINGER

Dimanche 03 septembre à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Salade du pêcheur
- Trou
- Roulé de porcelet au pesto
- Tatin de carottes aux amandes et pommes de terre rôties
- Fromage / Salade verte
- Vacherin vanille/abricot coulis rubis
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

SEPTEMBRE 2023

avec l'orchestre Frédéric **BUCH**

Dimanche 10 septembre à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Effeuillé de jambon cru / melon
- Trou
- Pavé de veau et son jus
- Gnocchi rougaille et sa poêlée de léaumes
- Fromage / Salade verte
- Tatin mirabelle et sa boule de glace amande
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

avec l'orchestre Stéphane COURTOT RENOUX

Dimanche 24 septembre à 12h



- Apéritif maison Mise en bouche
- Croustillant de saumon sur sa fondue de poireaux
- Trou
- Pièce de bœuf grillée beurre Maître d'Hôtel
- Patatoes / Haricots verts
- Fromage / Salade verte
- Mousseux chocolat fruits secs sur son sablé spéculoos
- Pain / Café / Cristaline
- Vin blanc et rouge

Thé dansant à 14h

Orchestres à venir

(d'octobre à décembre 2023)

OCTOBRE

- Dimanche 1er : Claudie & Bernard
- Dimanche 08 : Farandole de l'accordeon
- Dimanche 15: FUSION ORCHESTRA
- Dimanche 22: Benoit PRZYBYLA
- Dimanche 29: Maxime VAUTHIER

NOVEMBRE

- Dimanche 05 : Frédéric BUCH
- Samedi 11 midi : Maxime VAUTHIER
- Dimanche 12 : Romain DUPUIS
- Jeudi 16 : Soirée beaujolais
 Frédéric BUCH
- Vendredi 17 : Soirée beaujolais
 Fusion Orchestra
- Samedi 18 : Soirée beaujolais
 GOLDFINGER
- Dimanche 19: Jean-Claude DANIEL
- Dimanche 26 : Stéphane COURTOT-RENOUX

DÉCEMBRE

- Dimanche 03 : Frédéric BUCH
- Dimanche 10 : Maxime VAUTHIER
- Dimanche 17 : FUSION ORCHESTRA
- Dimanche 31: Saint Sylvestre

Stéphane COURTOT-RENOUX

Mons donnons du goût à vos événements Depuis plus de 18 ans



Maison Léonard - Samuel MIRA

Centre des Congrès · Avenue de Saint-Dié · 88000 EPINAL

Tél.: 03 29 34 31 65 • Fax: 03 29 34 84 23 • E-mail: contact@maison-leonard.com

Site: www.maison-leonard.com