

*Nous vous conseillons de passer commande
1 semaine à l'avance*



Nos réductions apéritives

Nos réductions froides prix par pièce.

- Le mini burger Mousse foie gras 1.08 €TTC
- Le mini burger Mousse saumon 1.08 €TTC

- La moricette Truite fumée du Frais Baril de Xertigny 1.08 €TTC
- La moricette Filet mignon de porc fumé « Maison » 1.08 €TTC

Nos verrines prix par pièce.

- La mousseline crabe, saumon, pamplemousse 1.08 €TTC
- La panna cotta d'asperge, mousse saumon 1.08 €TTC
- La mousse de foie gras, éclats de noisettes 1.08 €TTC

Nos réductions chaudes prix par pièce.

- La bouchée d'escargot 0.84 €TTC
- Le mini pâté Lorrain 0.84 €TTC
- La gougère au fromage 0.84 €TTC
- Nos quiches au lard, aux poireaux, au gruyère, au jambon 0.84 €TTC
- Au choix

Notre foie gras de canard mi-cuit Maison

69,80 €TTC/Kg

Nota : Des fiches techniques vous seront fournies pour la réchauffe des mets

Nos entrées froides

Prêtes à être servies



Prix par pers.

- Le foie gras de canard Maison, chutney framboise et sa briochette sésames 10.50 €TTC
- La caille farcie au foie gras, compotée de figue et sa verdure 11.50 €TTC

Nos poissons Prix par pers

- Le saumon façon Gravlax, chantilly raifort 9.50 € TTC
- L'assiette de la mer 12.00 €TTC
 - Médaille de saumon Bellevue
 - Blinis « truite fumée »
 - Mini poivron fromage frais
- La demi-langouste, vinaigrette clémentines et poivre Timut et ses agrumes 27.50 €TTC



Nos entrées chaudes

Poissons et crustacés Prix par pers

- Les joues de Sandre et ses crevettes, sauce curaçao rubis 9.20 €TTC
- Les Saint Jacques aux légumes d'Antan, sauce au Riesling 9.80 €TTC
- L'Amoureux des rivières, sauce au champagne 9.20 €TTC
- La tatin de grenouilles au gingembre, poireaux fondants 8.50 €TTC

Nos viandes

Volailles et gibiers Prix par pers

- Le filet de canette de barbarie, sauce aux morilles 11.50 €TTC
- Le magret de canard, jus de grenade 10.00 €TTC
- La cuisse de canette à l'orange 8.90 €TTC
- Le suprême de pintade, sauce au foie gras 9.80 €TTC
- Le filet mignon de veau, aux girolles et son jus 12.50 €TTC
- Le mitonné de chapon, sauce au vin jaune 8.90 €TTC
- Le civet de gibier « chevreuil, biche ou cerf » 7.80 €TTC
- La souris de cerf, sauce grand veneur 9.80 €TTC
- Le tournedos de bœuf, sauce truffée 13.50 €TTC

Nos suggestions d'accompagnement

- Le gratin dauphinois « brisures de truffes » Et son fagot de haricots vert 3.00 €TTC
- Le clafoutis de patate douce au lait de coco Et la tatin de nos forêts 3.00 €TTC
- Le fondant de butternut lardé aux éclats de marrons Et sa tatin de tomate 3.00 €TTC

Nos accompagnements

Prix à l'unité

- Le gratin dauphinois « brisures de truffes » 1.80 €TTC
- Le gratin aux deux pommes 1.50 €TTC
- Le clafoutis de patate douce au lait de coco 1.70 €TTC
- Le flan de petits légumes au Conté 1.30 €TTC
- La tatin de tomate 1.30 €TTC
- La tatin d'échalotes 1.40 €TTC
- La tatin de nos forêts 1.40 €TTC
- La tatin d'endive au chèvre 1.50 €TTC
- Le fagot de haricots vert 1.80 €TTC
- Le moelleux de pommes de terre/panais 1.50 €TTC
- Le fondant de butternut lardé aux éclats de marrons 1.80 €TTC

Miche de pain tranchée 1.85 €TTC/pièce

Fabrication Maison

Nos Bûches Maison

(Minimum 4 personnes) Entremet possible sur demande



La traditionnelle

Bûche praliné au beurre 3.00 €TTC

Les craquantes

Notre mousse chocolat blanc cœur framboise 3.20 €TTC

Notre mousse chocolat blanc cœur myrtilles 3.20 €TTC

Notre duo de chocolat 3.20 €TTC

Notre mousse poire/caramel beurre salé 3.20 €TTC

Notre mousse chocolat/mousse mandarine cœur mandarine 3.20 €TTC

Les glacées

- Vanille/fraise 3.15 €TTC

- Framboise cœur nougat 3.15 €TTC



Les Classiques

Nos entrées chaudes :

Le Pâté Lorrain Individuel 2.20 €TTC/pièce

De 4 pers. 8.40 €TTC

De 6 pers. 12.90 €TTC

De 8 pers. 16.90 €TTC

La tourte Lorraine De 8 pers. 18.00 €TTC

La croûte de ris de veau/champignons Individuelle 5.80 €TTC

La douzaine d'escargots 7.80 €TTC



Nos menus



Notre proposition N°1 avec une entrée

23 €TTC/pers.

Foie gras de canard Maison, chutney framboise /briochette sésames

OU

Croûte de ris de veau/champignons

*

Civet de gibier (cerf, biche ou chevreuil)

OU

Cuisse de canette à l'orange

*

Gratin dauphinois et son fagot de haricot vert

*

Bûche traditionnelle framboise ou chocolat

*

Miche de pain tranchée (1 pour 4 personnes)

Notre proposition N°2

Avec une entrée froide OU chaude

25 €TTC/pers.

Avec deux entrées

32 €TTC/pers.

Foie gras de canard Maison, chutney framboise /briochette sésames

*

Douzaine d'escargots

OU

Coquille Saint Jacques aux petits légumes, sauce au riesling

*

Filet de bœuf, sauce à la truffe

OU

Filet mignon de veau, sauce forestière

*

Clafoutis de patates douces au lait de coco et sa tatin d'échalotes

*

Bûche craquante OU Glacée

Au choix - Voir carte

*

Miche de pain tranchée (1 pour 4 personnes)

Livraison offerte à partir de 10 menus complets
Epinal et ses alentours dans un rayon de 15 km



Carte



TRAITEUR



Photo non contractuelle

Toute l'équipe vous souhaite
de Joyeuses Fêtes



Sur réservation

03 29 34 31 65

www.maison-leonard.com

À emporter De 10h à 14h

Retrouvez-nous sur

