



Maison

LEONARD

Samuel Mira

Mariage 2022-2023





Maison Léonard

vous accompagne

NOTRE MAISON EST LE FRUIT DE NOTRE PASSION !

Dirigée par Samuel Mira à Epinal, elle est dotée d'une équipe de professionnels chevronnée. Notre évolution constante est l'aboutissement de notre expérience et de notre savoir-faire mettant en oeuvre des produits fabriqués maison et un service de qualité.

Convivialité et réactivité sont les maîtres mots de notre structure, à taille humaine. Notre maison vous propose une gamme complète de solutions personnalisées et adaptées à vos besoins, pour toutes les occasions de votre vie. Elle est à même de prendre en charge l'organisation de manifestations de 20 à 3000 personnes; elle conjugue métier et art de vivre avec une cuisine créative et raffinée.

Ecouter et comprendre, innover et répondre à vos attentes, telle est notre Philosophie.

NOTRE PRIORITÉ

**vous garantir des produits fabriqués maison,
pour satisfaire vos papilles gustatives.**

Nous sommes à vos côtés pour l'organisation de tous vos événements, en vous concoquant des repas sur mesure tout au long de l'année.

Samuel Mira





*Vin
d'honneur*

VIN D'HONNEUR

MINIS SANDWICHS/BURGER/MORICETTE

Fromage • Charcuteries • Viande froide • Burger mousse de saumon

MINI VERRINES SALÉES

(*suivant la saison)

*Mousse de courgette/saumon fumé • Panna cotta chou-fleur/coulis tomate
*Tzaziki de concombre / brochette de crevette • Mousseline de saumon/crabe/pamplemousse
Mousse de betterave • *Soupe de melon et brochette de magret de canard fumé
Mousse d'asperge/jambon cru

MICHES DE PAIN SURPRISE

Environ 60 à 70 toasts/pain surprise. / Parfum unique ou 2 parfums
Mousse saumon • Rosette • Bacon-tartare • Jambon cru • Brie ou bleu-cerneaux de noix

REDUCTIONS CHAUDES

Quiches : Lard • Jambon • Saumon • Poireaux • Gruyère

Pizzas : Provençale • Saumon • Jambon • Lard • Moules

Muffins : Jambon • Lard • Tomate/herbes de Provence • Olives

Flammenkuech • Escargots briochés (saumon-lard)

Mini pâté • Gougère au fromage



VIN D'HONNEUR

BÂTONNETS ET LÉGUMES CRUS

suivant saison sauce tartare

Concombre • Carottes • Radis • Tomates cerise • Chou fleur-brocolis-poivrons • Chou romanESCO

Autres

Tomate d'amour aux sésames • Wrap de saumon fumé/épinard ou Crêpe roulée au saumon fumé
Oeuf de caille mimosa • Cuillère de saumon fumé • Maki « thon cuit »
Aspic d'oeuf de caille/crevette • Brochette de fromages

MINI VERRINES SUCRÉES

Tiramisu • Mousse au chocolat noir ou blanc • Compote fraise/rhubarbe
Fromage blanc/compotée de fruits rouges ou fromage blanc /mousse citron
Œufs à la neige

RÉDUCTIONS SUCRÉES

Chou (vanille, chocolat, café) • Paris Brest • Financier • Carré citron sur son sablé
Tartelettes variées • Moelleux chocolatt • Suprême mousse praliné ou chocolat
Brochettes de fruits de saison • Chou mousseline vanille compotée de myrtillest
Macaron garni ganache ou autre





Buffets

Buffets



REPAS OFFERT AUX MARIÉS

BUFFET TERRE & MER

Minimum de 20 personnes

CRUDITÉS VARIÉES

Carottes vinaigrette au miel, crevette cocktail/riz sur endive • Crudités (taboulé, tomate)
Salade de pomme de terre à l'échalote

TERRE

Jambon cru • Terrine maison • Bacon • Pâté en croûte • Rosette • Mortadelle

MER

Saumon Belle Vue • Saumon fumé • Maki • Terrine de poisson

ROSBEEF FROID - POULET - PORC

PLATEAU DE FROMAGES - SALADE VERTE

BUFFET DE DESSERTS

Œuf à la neige • Mousse au chocolat
Salade de fruits maison • Gâteau

PIÈCE MONTÉE (2 choux/pers + croquante)

MICHE DE PAIN TRANCHÉE



REPAS OFFERT AUX MARIÉS

BUFFET FESTIF

Minimum de 25 personnes

CRUDITÉS VARIÉES 5 SORTES

Salade de concombre • Salade de pâtes basilic • Salade Coleslaw
Salade de céleri • Salade de pomme de terre à l'échalote

ENTRÉES

Galantine pistache • Aspic asperges • œuf mimosa • Crevettes cocktail • riz sur endives

PORC • ROSBEEF • BLANC DE POULET (THYM/CITRON)

TERRE

Jambon cru • Mousse forestière • Bacon • Saucisson aux cèpes • Pâté en croûte • Rosette

MER

Saumon Belle Vue • Truite fumée du Frais Baril de Xertigny

PLATEAU DE FROMAGES • SALADE VERTE

BUFFET DE DESSERTS

Œufs à la neige • Mousse au chocolat • Salade de fruits maison • Gâteau

PIÈCE MONTÉE (2 choux/pers + croquante)

MICHE DE PAIN TRANCHÉE



REPAS OFFERT AUX MARIÉS

BUFFET ROYAL

Minimum de 25 personnes

FOIE GRAS MAISON CHUTNEY FRAMBOISE ET SA BRIOCHETTE

WRAP POULET/LÉGUMES

VERRINE DE TZATZIKI DE CONCOMBRE ET SA BROCHETTE DE CREVETTE

**CUILLÈRE DE TRUITE FUMÉE DU FRAIS BARIL XERTIGNY «PRODUIT ARTISANAL »
TERRINE DE POISSON • MAKI**

ASPERGES • CAROTTES VINAIGRETTE MIEL • TOMATE D'AMOUR AUX SÉSAMES

**GALANTINE PISTACHE • MAGRET DE CANARD FUMÉ
JAMBON CRU • FILET MIGNON DE PORC FUMÉ**

PORC • ROSBEEF • BLANC DE POULET (THYM/CITRON)

DÉFILÉ DE FROMAGES • SALADE VERTE

5 RÉDUCTIONS SUCRÉES/PERS

Compotée de myrtille/fromage blanc • Salade de fruits maison • Œufs à la neige
Tartelette chocolat/noisette • Suprême amande/mousse praliné

PIÈCE MONTÉE (2 choux/pers + croquante)

MICHE DE PAIN TRANCHÉE





Repas chauds

Dégustation gratuite pour les futurs mariés dans notre restaurant
un dimanche midi sur réservation



**REPAS OFFERT
AUX MARIÉS**

REPAS CHAUD N°1

avec 1 cuisinier

ENTRÉE

Foie gras de canard maison, chutney aux figues et sa briochette

ou Assiette du pêcheur

(Saumon fumé • Saumon Bellevue • Tzatziki de concombre & sa brochette de crevette • Mini briochette)

ou Cassolette de ris de veau aux champignons



TROU VOSGIEN ou LEMONZANA



PLAT

Giglette de volaille farcie aux morilles

ou Filet mignon de porc sauce à l'ancienne



ACCOMPAGNEMENTS

2 légumes au choix

Clafoutis de pomme de terre et son tatin de tomate ou Soufflé de courgette et Purée Amandine



MUNSTER ET BRIE • SALADE VERTE



DESSERT

Craquant au chocolat 2 mousses

ou Craquant exotique aux fruits



PAIN



**REPAS OFFERT
AUX MARIÉS**

REPAS CHAUD N°2

avec 1 cuisinier

ENTRÉE N°1

Salade périgourdine

(Gésiers confits • Foie gras de canard maison • Magret de canard fumé • Briochette)

ou Assiette Terre et Mer (Saumon Gravlax • Magret fumé • Mignon de porc fumé et sa briochette aux sésames)

ENTRÉE N°2

Corolle de Sole aux grenouilles persillées sur sa fondue de poireaux

ou Marmite du pêcheur

TROU VOSGIEN ou **ASIATIQUE** ou **CITRON/PISANG**

PLAT

Pièce de boeuf sauce festive ou Magret de canard (aux griottes ou aigre doux)

ou Grenadin de veau sauce morilles

ACCOMPAGNEMENTS

2 légumes au choix

Gratin aux deux pommes et hachard de légumes ou Muffin de pomme de terre et clafoutis forestier

DÉFILÉ DE FROMAGES & SA VERDURE

TRIO DE DESSERTS (à définir après dégustation)

PIÈCE MONTÉE (2 choux/pers + croquante)

PAIN



**REPAS OFFERT
AUX MARIÉS**

REPAS CHAUD N°3

avec 1 cuisinier

ENTRÉE N°1

Trilogie de foie gras accompagnée de sa briochette

(Foie gras de canard maison et son chutney • Nougat de foie gras pistaches et amandes • Mini Tatin de foie gras aux pommes)

ou Saumon Gravlax et sa tuile au parmesan crème raifort

ou Assiette Landaise

(Foie gras de canard maison • Magret de canard fumé • Filet mignon de porc fumé • Pousse de salade verte et briochette)

ENTRÉE N°2

Cocotte de St Jacques au Vermouth ou Tatin de grenouilles au gingembre /salade du moment

ou Aumônière d'écrevisses sauce safranée

TROU LORRAIN ou **ASIATIQUE PASSION/SOHO** ou **PASSION/ PISANG** ou **CITRON/GET 27**

PLAT

Dos de veau ou Râble de lapereau aux petits légumes en croûte (sous réserve de four adapté)

ou Filet de bœuf en tournedos sauce à définir (Morilles ou Périgourdine)

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes au choix

Muffin de pomme de terre cœur conté / Tartelette chou rouge

ou Clafoutis du soleil / Tatin d'oignons pomme de terre

ou Clafoutis de tomates cerise / Muffin de pomme de terre

DÉFILÉ DE FROMAGES & SA VERDURE

ASSIETTE GOURMANDE AUX 5 DESSERTS

Salade de fruits • Crème brûlée • Œufs à la neige
Craquant au chocolat • Tartelette citron meringuée

PIÈCE MONTÉE (2 choux/pers + croquante)

PAIN





Nos prestations

LOCATION DE VERRERIE

pour votre vin d'honneur



LOCATION DE MANGE-DEBOUT & SUPPORTS DE PRÉSENTATION

à définir



LOCATION DE VAISSELLE CARRÉE BLANCHE

pour votre repas



NAPPES ET SERVIETTES

tissu



FORFAIT PERSONNEL

à définir



FORFAIT LIVRAISON

en fonction du lieu

Le lendemain de votre mariage

LA FÊTE SE TERMINE EN TOUTE CONVIVIALITÉ

Minimum de 20 personnes

CRUDITÉS 3 SORTES

**JAMBON CUIT FUMÉ AVEC OS ENTIER FROID
ACCOMPAGNÉ DE SA SALADE DE POMME DE TERRE**

MUNSTER ET BRIE

SALADE DE FRUITS MAISON

Sans pain





Nos Vins

VIN DE GASCOGNE MOELLEUX • gros Manseng

BLANC D'ALSACE • Pinot blanc Maison Gustave Lorents

EDELZWICKER • Maison Gustave Lorentz

PAYS D'OC SAUVIGNON

ROUGE D'ALSACE • Pinot rouge maison Gustave Lorents

BORDEAUX • Château Cleyrac



Menu Enfant

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

•
STEACK HACHÉ
ou **ESCALOPE DE VOLAILLE**

•
ACCOMPAGNEMENT

•
DESSERT

OU

MOUSSE DE CANARD

•
STEACK HACHÉ
ou **ESCALOPE DE VOLAILLE**

•
ACCOMPAGNEMENT

•
DESSERT





Fiche de Renseignements

LES MARIÉS

Prénoms des mariés :

Nom :

Adresse :

Tél. fixe :

Tél.portable :

Mail :

LE MARIAGE

Date du mariage :

Lieu du mariage :

Nom et adresse de la salle :

.....

.....

Nombre de personnes :

Nous vous souhaitons bonne réception du document joint, et vous prions de recevoir, Madame, Monsieur, nos sincères salutations.

Bon pour acceptation
Lu et Approuvé
Signature

Bien à vous,

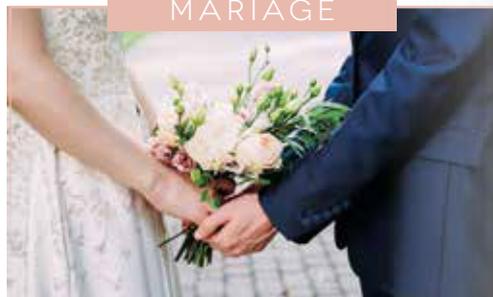
Samuel Mira

Maison LEONARD Samuel Mira

TRAITEUR



MARIAGE



REPAS DANSANTS



PORTAGE DE REPAS



Nous donnons du goût à vos événements

depuis plus de 18 ans

Centre des Congrès • Avenue de Saint-Dié • 88000 EPINAL
Tél. : 03 29 34 31 65 • Fax : 03 29 34 84 23 • contact@maison-leonard.com
www.maison-leonard.com



Ne pas jeter sur la voie publique - Document et visuels non contractuels, sous réserve d'erreurs typographiques

Ce produit est certifié PEFC/10-31-3527 - Création graphique & Impression **UNTELIER** COMMUNICATION - 2022080121. Ne pas jeter sur la voie publique