

# 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

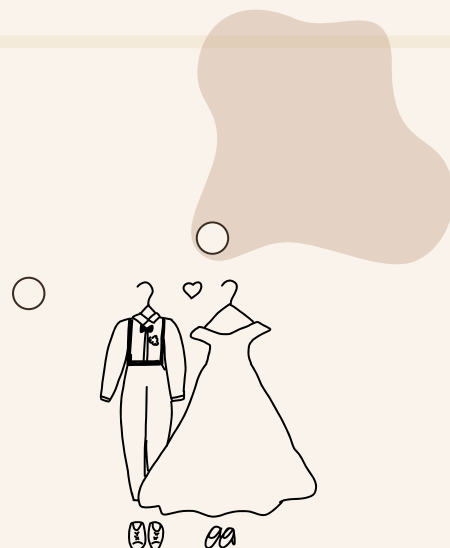
- Tiramisu
- Oeuf à la neige
- Mousse citron sur fromage blanc
- Mousse au chocolat noir ou blanc
- Fromage blanc sur compotée de fruits rouges
- Crumble pomme caramel beurre salé

### 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**

Médailon 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 - 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

- **Médaille de foie gras**, briochette, chutney de saison.\* 10,20€TTC/pers  
\*parfums au choix : Poire, ananas, cerise, framboise, figue
- **Charlotte de foie gras** \*, jambon cru, fond de biscuit 8,50€TTC/pers  
\*parfums de saison : Cerise, mandarine, pomme, mirabelle, pêche
- **Salade périgourdine** 10€TTC/pers  
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, briochette.
- **Salade océane** 10,50€TTC/pers  
Saumon gravelax maison, crevettes marinées au sésame, rouleau d'été façon sushi au saumon fumé, mangue et avocat, salade de saison.
- **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

- **Cassolette 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** 9,50€TTC/pers  
Saumon, crevettes, noix de St Jacques, petits légumes, poisson du marché, sauce poisson
- **Tatin de brie et courgette**, pignons de pin dorés 4,80€TTC/pers  
Effeillé de jambon cru, salade de saison
- **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 4,50€TTC/pers  
Saladière de saison, jambon cru, magret de canard fumé, noix

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

## Notre Pain maison

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



## 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	<b>22€TTC/bouteille</b>
Bordeaux blanc supérieur	<b>15€TTC/bouteille</b>
Blanc d'Alsace ( <i>pinot blanc maison Gustave Lorentz</i> )	<b>22€TTC/bouteille</b>
Edelzwicker d'Alsace	<b>22,50€TTC/bouteille</b>
Bordeaux rouge supérieur	<b>15€TTC/bouteille</b>
Rouge d'Alsace ( <i>Pinot noir maison Gustave Lorentz</i> )	<b>26€TTC/bouteille</b>
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:

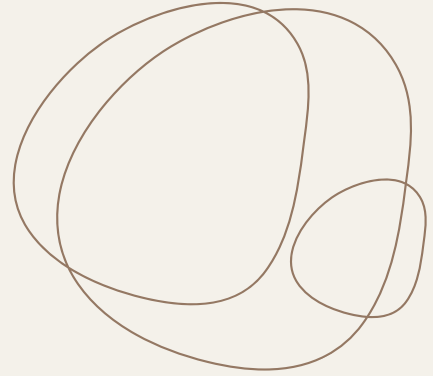
Prénom:

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.

Veillez agréer, Madame, Monsieur, nos sincères salutations.

Bien Cordialement

