



Maison
LEONARD
Samuel Mira

TRAITEUR





Maison
LEONARD
Samuel Mira

TRAITEUR



Maison
LEONARD
Samuel Mira

MARIAGE



Maison
LEONARD
Samuel Mira

ÉVÉNEMENT

Chères clientes, chers clients, chers amis,



Mon équipe et moi-même tenons à vous remercier de la confiance et de la fidélité que vous nous témoignez depuis toutes ces années.

Grâce à cette confiance nous gardons ce dynamisme afin de vous apporter un service de qualité et gustatif.

Cette année nous avons décidé d'innover le catalogue en le déclinant en trois versions :
« Événement - Traiteur - Mariage ».

Vous pouvez retrouver l'identification des brochures ci-contre
Je vous invite à nous retrouver tous les dimanches après-midi pour un repas dansant, sans oublier un samedi par mois nos soirées à thèmes.

Vous pouvez nous confier également votre événement Mariage, Anniversaire, Repas d'Affaires, Séminaire ...

Notre restaurant est conçu pour vous accueillir dans une ambiance chaleureuse et amicale.

Samuel MIRA

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



Café d'accueil



Café d'accueil ou Pause-café

Dans notre restaurantou en extérieur

- > Café - Thé - Jus d'orange
- > Mini viennoiseries :
mini croissant - mini pain au chocolat, mini pain aux raisins, briochette sucrée
- > Ou brioche maison
- > Ou Petits fours maison
- > Ou Cakes (fruits confits ou pépites de chocolat)
- > Ou Kouglouf

Tarifs

avec ou sans
personnel :
devis selon vos
besoin et sur simple
demande

Petits Fours

- > Madeleine
- > Financier
- > Pain d'épices nature
- > Pain d'épices aux griottes
- > Moelleux chocolat
- > Palet breton
- > Rocher noix de coco
- > Palet aux raisins
- > Tuile
- > Diamant
- > Sablé cerise
- > Mini cake (fruits, raisins, chocolat)

Viennoiseries Maison

- > Mini croissant
- > Mini pain au chocolat ou aux raisins
- > Mini Brioche aux pépites de chocolat
- > Mini brioche au sucre
- > Mini brioche nature
- > Mini clafoutis parfums variés
- > Mini cake aux fruits ou au chocolat
- > Pain d'épices aux griottes ou nature
- > Madeleine
- > Financier
- > Palet breton
- > Moelleux chocolat



Nos plats typiques

Petit salé aux lentilles (épaule, ou collet)

Choucroute garnie maison (choux, pomme vapeur, knack, lard fumé, petit salé, saucisse de ménage)

Bouscous : légumes, semoule, agneau ou bœuf, merguez, poulet

Cassoulet : haricots, petit salé, lard ½ sel, saucisson à l'ail, petite saucisse

Bœckeffe : pomme de terre, agneau ou veau, bœuf, porc

Bianquette de veau et riz blanc

Colombo de porc et riz blanc

Sauté de veau à la provençale et légumes

Sauté de veau marengo et spaetzles

Bœuf bourguignon et accompagnement

Spaghetti bolognaise

Lasagnes

Lasagnes au saumon

Toffaye (pomme de terre, lard, pièce fumée)

Schiffala (pièce fumée, oignon grillé, salade de pommes de terre tièdes)

Paëlla avec langoustine

Paëlla sans langoustine

Tariflette

Potée Lorraine

Chili con carne

Composer votre Apéritif



Minis sandwichs et burgers / moricettes

- > Fromage
- > Charcuterie
- > Viande froide
- > Burger mousse de saumon

Minis verrines salées

- > 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/roulé de jambon cru

Batonnets de légumes crus sauce tartare (suivant saison)

- > Concombre
- > Carotte
- > Chou-fleur
- > Tomate cerise
- > Radis

Miche de pain surprise

Parfum unique ou duo (environ 60 à 70 toasts par pain)

- > Mousse saumon
- > Bacon / tartare
- > Jambon cru
- > Bleu / cerneaux de noix

Toasts variés

- > Saumon fumé
- > Beurre de saumon
- > Beurre d'écrevisses
- > Œufs de Lump
- > Beurre de Radis
- > Tartare - Rosette
- > Salami
- > Jambon cru
- > Magret fumé
- > Filet mignon de porc fumé



Réductions chaudes

- > Quiche :
Lard - Jambon - Saumon - Poireaux - Gruyère
- > Pizza :
Provençale - Saumon - Jambon ou Lard - Moules
- > Bouchée de Morciette garnie
- > Muffin :
Jambon- Lard - Tomate/herbes de Provence - Olive
- > Flammenküche
- > Escargot brioché (Saumon ou Lard)
- > Mini pâté
- > Gougère au fromage
- > Tartines «diverses»
- > Fougasse

Autres

- > Tomate d'amour aux sésames
- > Wrap de saumon fumé/épinard
- > Crêpe roulée au saumon fumé
- > Œuf de caille mimosa
- > Brochette de pain d'épices au foie gras
- > Cuillère de saumon fumé
- > Aspic d'œuf de caille/crevette
- > Brochette de fromages
- > Maki

Réductions sucrées

- > Eclair et choux (vanille, chocolat, café)
- > Paris Brest
- > Gland
- > Financier
- > Tartelettes variées
(aux fruits + chocolat/brisures de noisettes)
- > Moelleux chocolat
- > Brochette de fruits de saison
- > Carré citron sur son sablé
- > Suprême mousse praliné ou chocolat
- > Macaron garni ganache
- > Mini tropéziennne

Verrines sucrées

- > Tiramisu
- > Mousse citron/fromage blanc
- > Mousse au chocolat noir ou blanc
- > Fromage blanc/compotée de fruits rouges
- > Compote fraise/rhubarbe
- > Œuf à la neige



Jambon Chaud

Ferrine de poisson/Crudités **ou** Pâté Lorrain
ou Crudités variées 5 sortes **ou** Assiette anglaise

Jambon cuit entier fumé avec os chaud
Sauce ciboulette



Pommes de terre vapeur
ou Gratin de pommes de terre

Munster, brie et salade verte



Dessert au choix parfums variés à définir
(Forêt noire **ou** Gâteau caramel **ou** Gâteau abricot **ou** Forêt blanche
ou Edelweiss Myrtilles **ou** Gâteau deux mousses choco **ou** Poirier)
ou Tarte aux pommes



1 Miche de pain tranchée pour 5 personnes

TARIFS 2019-2020

De 20 à 35 personnes : 13,3365 € HT / TVA 5,5% **14,07 € /pers.**

De 36 à 70 personnes : 12,3412 € HT / TVA 5,5% **13,02 € /pers.**

71 personnes et plus : 11,3460 € HT / TVA 5,5% **11,97 € /pers.**

À emporter seul

Jambon cuit entier fumé avec os > Froid pour 30/40 personnes 84 € TTC
Jambon cuit entier fumé avec os > Chaud pour 30/40 personnes 89,78 € TTC



Porcelet 2020

avec Rôtissoire (7H de cuisson), minimum 30 personnes
NECESSITE UNE ATTACHE REMORQUE

Nos salades variées (250 gr/personne) :
 Carottes - Concombre - Céleri - Betteraves rouge - Taboulé - Pâtes



Porcelet (avec rôtissoire)



Pommes de terre vapeur - Sauce ciboulette



Fromage (50 gr/pers) - Salade verte



Gâteau maison parfum à définir à la commande
 (Framboisier **ou** Poirier **ou** Edelweiss myrtilles **ou** Deux mousses chocolat)
ou Tarte aux pommes (suppl.0,50€ttc/pers)
ou Tarte aux myrtilles (suppl.0,80€ttc/pers)



1 Niché de pain tranchée pour 5 personnes

Possibilité de personnel (à définir)

TARIFS 2019-2020

De 30 à 50 personnes : 19,3182 € HT / TVA 5,5% **21,25 € /pers.**
 De 51 à 75 personnes : 18,2273 € HT / TVA 5,5% **20,05 € /pers.**
 De 76 à 100 personnes : 17,1818 € HT / TVA 5,5% **18,90 € /pers.**
 100 personnes et plus : 16,2273 € HT / TVA 5,5% **17,85 € /pers.**



Promo 2020

Terrine de campagne/crudités

ou Pâté Lorrain

ou Salade piémontaise



Tricassée de volaille forestière (sans os) ou Estouffade de bœuf à la provençale

ou Pommettes de porc braisées



Julienne de légumes ou Riz ou Spaetzles



Munster/ gruyère et Brie

Salade verte



Gâteaux maison parfums unique ou variés

(Framboisier ou Chocolat noir ou Caramel)



1 Niché de pain tranchée pour 5 personnes

TARIFS 2019-2020

De 8 à 20 personnes : 12,3223 € HT / TVA 5,5% **13,00 € /pers.**

De 21 à 50 personnes : 11,3744 € HT / TVA 5,5% **12,00 € /pers.**

51 personnes et plus : 10,4265 € HT / TVA 5,5% **11,00 € /pers.**



Barbecue 2020

Crudités variées 5 sortes
(carottes, céleris, taboulé, betteraves, pâtes au basilic)



1 Côte de porc marinée **ou** 1 Cuisse de poulet marinée
1 Saucisse blanche **ou** 1 Chipolata
1 Merguez
1 Tranche de lard mi-cuit ½ sel



Munster et brie (50gr/pers)



Gâteau (Caramel **ou** Abricot cocktail de fruits **ou** Poirier **ou** Forêt noire **ou** Fraisier)
ou Tarte aux pommes (suppl. 0.50 € /pers)
ou Tarte aux myrtilles (suppl. 0.80 € /pers)



1 Miche de pain tranchée pour 5 personnes

TARIFS 2019-2020

8,7014 € HT / TVA 5,5% **8,75 € /pers.**

Bière

Réservation 3 jours à l'avance, minimum 6 personnes

Tirage + CO² + bière en fût de 30 litres avec 80 gobelets de 40 cl offerts par fût
Prix : 2,9333 € HT / TVA 5,5% **3,52 € /litre**

Buffets froids



Minimum 20 personnes

Au-delà de 35 personnes : la maison Léonard vous offre 1 Jambon entier fumé avec os !

Campagnard

Crudités variées (6 sortes)
(Carottes, concombre, céleri, betteraves
rouge, taboulé, pâtes) (250gr/pers)

Jambon cru - Terrine maison - Pâté en
croûte - Ballottine - Bacon - Rosette -
Mortadelle
Saucisson de Jambon

Viande froides : Porc • Rosbeef

Plateau de fromages • Salade verte

Gâteau parfum à définir
(Fraisier, framboisier, poire, abricot, forêt noire
ou blanche, edelweiss, myrtille, caramel)

Gâteau 2 mousses chocolat



1 Niche de pain tranchée pour 4 personnes

Terre & Mer

Crudités variées
Carottes vinaigrette au miel
Crevette cocktail / Riz sur endive
Salade de pomme de terre à l'échalote
Salades variées (suivant saison)

Saumon Belle Vue • Saumon fumé
Maki • Terrine de poisson

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

Viande froides : Rosbeef • Poulet • Porc

Plateau de fromages • Salade verte

Gâteau Craquant choix à définir
(Chocolat noir, 2 mousses chocolat, exotique)



1 Niche de pain tranchée pour 4 personnes



Festif

Crudités variées (180gr/pers)
Salade de concombre, Salade de pâtes basilic,
Salade Coleslaw, Salade de céleri,
Salade de pomme de terre à l'échalote

Soupe de melon à la badiane
Aspic asperges • Œuf mimosa
Crevette cocktail/ riz et endives

Saumon Belle Vue • Truite fumée du Frais Baril
de Xertigny

Jambon cru • Mousse forestière • Bacon
Saucisson de jambon • Pâté en croûte • Rosette
Galantine pistache

Viande froides : Porc • Rosbeef • Blanc de
poulet mariné citron

Plateau de fromages • Salade verte

Buffet de desserts
(Œuf à la neige - mousse au chocolat - Salade
de fruits maison, gâteaux parfums variés)



1 Niché de pain tranchée pour 4 personnes

Royal

Foie Gras Maison chutney framboise
et sa brochette

Mini poivron confit garni Philadelphia
Verrine de Tzatziki de concombre
et sa brochette de crevette

Quillère de truite fumée du frais baril Xertigny
«produit artisanal» / Terrine de poisson / Maki

Asperges / Carottes vinaigrette miel
Tomate d'amour aux sésames

Médaille de volaille au foie gras de canard
Magret de canard fumé • Jambon cru
Filet mignon de porc fumé

Viande froides : Rosbeef • Blanc de poulet
mariné citron

Défilé de fromages • Salade verte

5 Réductions sucrées/personnes
(Compotée de myrtille/fromage blanc, salade
de fruits maison, île flottante, tartelette chocolat/
noisette, suprême amande/mousse praliné)



1 Niché de pain tranchée pour 4 personnes

Offre spéciale Beaujolais



1 Terrine paysanne

1 Pot de rillettes (porc)

1 Cervelas

1 Fromage de tête

1 Andouille

1 Petit munster

1 Viche de pain (au beaujolais)

1 Bouteille de beaujolais nouveau
sélectionnée par la maison Léonard

Du 21 au 24 novembre 2019

Pour 6 personnes :
environ 1 Kg de charcuterie maison

COMMANDE IMPERATIVE
Uniquement sur réservation minimum
48 heures à l'avance

TARIFS 2019-2020

Le colis : **16,95 €**
9 colis beaujolais achetés
le 10^{ème} OFFERT

Location de matériel



UNIQUEMENT EN FORMULE TRAITEUR SUR DEMANDE

Remorque frigorifique

Rôtissoire

Barbecue

Tables
de brasserie ou rondes

Bancs

Chaises
pliantes avec assises velours vert

Location de vaisselle
Arcopal - Porcelaine - Couvert - Verrerie
(verre Scotland, Flûte, Verre ballon, etc..)

Chafing Dish

Présentoirs pour buffets

Plateaux repas



10 personnes minimum. Tous nos plateaux repas sont jetables, garnis de serviettes papier, couverts jetables, dosettes de sel, poivre, mayonnaise et sauce salade.

Plateau n° 1

- > 3 salades : carotte, céleri, pâtes
- > Porc et Rosbif froid
- > 3 charcuteries :
ballottine, rosette, saucisson à l'ail
- > Fromage portion
- > Pâtisserie ou fruit
- > 1/2 baguette

Plateau n° 2

- > 3 salades : macédoine, tomate, taboulé
- > 2 viandes : porc et rosbif froids
- > 4 charcuteries :
rosette, salami, pâté croûte,
saucisson de jambon
- > 1 sachet de chips
- > Fromage portion
- > Pâtisserie ou fruit
- > 1/2 baguette

Plateau n° 3

- > 3 salades : tomate, taboulé, salade de pommes de terre
- > Cuisse de poulet et rosbif
- > Salade composée : riz, œuf, maïs, tomate, poivron, thon
- > 1 sachet de chips
- > Fromage portion
- > Pâtisserie ou fruit
- > 1/2 baguette

Plateau n° 4

- > 4 salades : carotte, tomate, céleri, pâtes
- > Terrine de poisson
- > Aspic Œuf/jambon
- > 4 charcuteries : rosette, bacon, terrine maison, ballottine
- > 1 sachet de Chips
- > Fromage portion
- > Pâtisserie ou fruit
- > 1/2 baguette

Plateau n° 5

- > 3 salades : carotte, tomate, taboulé
- > Tzaziki de concombre
- > 2 ½ œufs mimosa
- > Saumon Bellevue mayonnaise
- > Blanc de poulet et rosbeef
- > 1 sachet de chips
- > Fromage portion
- > Pâtisserie ou fruit
- > 1/2 baguette

Plateau végétarien

- > 3 salades : carottes, Tomate, salade de riz composée
- > ½ œuf dur
- > Saumon Bellevue mayonnaise
- > Terrine de poisson
- > 1 sachet de chips
- > 1 portion de fromage
- > Pâtisserie ou fruit
- > 1/2 baguette

TARIFS 2019-2020

Plateau n°1 : 8,4834 € HT / TVA 5,5% **8,95 € /pers.**

Plateau n°2 : 9,0711 € HT / TVA 5,5% **9,57 € /pers.**

Plateau n°3 : 9,1754 € HT / TVA 5,5% **9,68 € /pers.**

Plateau n°4 : 9,2891 € HT / TVA 5,5% **9,80 € /pers.**

Plateau n°5 : 10,8057 € HT / TVA 5,5% **11,40€ /pers.**

Plateau végétarien : 9,9526 € HT / TVA 5,5% **10,50 € /pers.**

Portage de repas à domicile

Un repas complet ou composition
à la carte avec un menu différent tous les jours !



Particuliers, bureaux, chantiers

Tous nos plats cuisinés et sauces sont de fabrication maison :
pain, pâtisserie et charcuterie sont fabriqués uniquement
par nos professionnels.

Livraison 7j/7 entre 9h et 12h.

Un repas complet ou composition à la carte, avec menus différents TOUS LES JOURS.

Livraison assurée par nos soins dans nos véhicules équipés sur les secteurs de : Girmont, Thaon les Vosges, Longchamps, Dompierre, Fontenay, Aydoilles, Dogneville, Uxegney, Darnieulles, Golbey, Les Forges, Chantraine, Epinal, Jeuxey, Deyvillers, Dinozé, Saint Laurent, Arches, Pouxoux, Eloyes.



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