

Programme 2017 - 2018

Maison
LEONARD
La qualité respectée



Traiteur

Produits fabriqués maison

*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

Edito

Pour un grand nombre de personnes vous me connaissez déjà : Samuel Mira

Dirigeant de la maison Léonard, j'ai repris cette entreprise il y a bientôt trois ans avec comme seul objectif celui de vous satisfaire !!

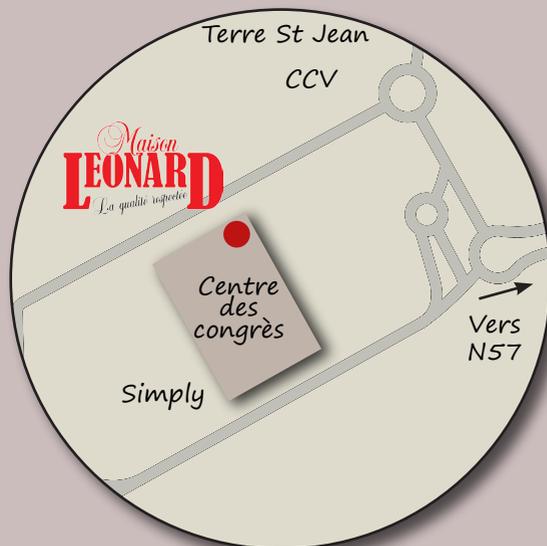
Nous mettons à votre service une équipe de **professionnels dynamiques** pour répondre au mieux à vos besoins que ce soit sur le point personnel que professionnel.

Baptême, communion repas de famille, mariage, lunch, séminaire, réunion, etc.. Sans oublier le portage de repas à domicile qui connaît un essor fulgurant. Nous prenons en charge des manifestations allant jusqu'à 3000 personnes !!!

Vous trouverez dans ce catalogue nos formules qui peuvent s'adapter suivant votre demande. Tout en vous proposant des produits fabriqués maison, je suis heureux de vous annoncer que nos tarifs sur les repas dansants sont maintenus.

Comme une nouvelle ne vient jamais seule, nous vous retrouverons un samedi par mois pour des **soirées à thèmes**.

Samuel Mira



Conseils et devis personnalisés vous seront adressés sur un simple appel au 03 29 34 31 65 ou sur notre site internet www.maison-leonard.com

Maison LEONARD

La qualité respectée



Une équipe de professionnels à votre service depuis plus d'un quart de siècle !

Plats typiques

- Choucroute garnie maison : choux, pomme vapeur, knack, lard fumé, petit salé, saucisse de ménage
- Couscous : légumes, semoule, agneau ou bœuf, merguez, poulet
- Cassoulet : haricots, petit salé, lard ½ sel, saucisson à l'ail, saucisse de Toulouse
- Backaoffe : pomme de terre, agneau ou veau, bœuf, porc
- Blanquette de veau



- Colombo de porc
- Sauté de veau à la provençale
- Bœuf bourguignon
- Spaghetti bolognaise
- Lasagnes
- Lasagnes au saumon
- Toffaye : pomme de terre, lard, pièce fumée
- Schiffala : pièce fumée, oignon grillé, salade de pommes de terre douces
- Paëlla avec ou sans langoustines : riz, crevettes entières, sauté de porc, pilon de poulet, fruits de mer, moules, petits pois, poivrons, tomates
- Tartiflette
- Potée Lorraine

Nouveauté

Buffet vosgien

Pour minimum 30 personnes

Kir à la crème de myrtilles

Salade Vosgienne

Pâté Lorrain/Quiche Lorraine

Tourte Vosgienne

Andouille/Saucisse de ménage

Pied de cochon farci au ris de veau

Jambon à l'os

Pommes de terre vapeur – Sauce ciboulette

Chou au lard

Munster – Brie – Emmenthal – Salade verte

Buffet de desserts

Œufs à la neige – Salade de fruits Maison

Madeleine – Gâteau Maison mirabelle

Pain

Café

Personnel obligatoire

Commande
3 semaines à
l'avance



Buffets

Campagnard Minimum 20 personnes

Crudités variées (250gr/pers)
(carottes, concombre, céleri, betteraves rouge, taboulé, pâtes)

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

Porc et rosbif froids

Au-delà de 30 personnes jambon cuit entier fumé avec os

Plateau de fromages (70g) – Salade verte

Gâteau parfum à définir (fraisier, framboisier, poirier, abricot, forêt noire, forêt blanche, edelweiss myrtille, caramel, 2 mousses choco)

Pain

Terre et mer

Mini 20 personnes

Crudités variées (250gr/pers)
(carottes, concombre, céleri, betteraves rouge, taboulé, pâtes)

Saumon Belle Vue – Saumon fumé
Truite en gelée – Terrine de poisson

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

Porc et rosbif froids – Poulet

Au-delà de 30 personnes Jambon cuit entier fumé avec os

Plateau de fromages (60g) – Salade verte

Gâteau parfum à définir

Pain

Festif

Mini 25 personnes

Crudités variées (250gr/pers)
(carottes, concombre, céleris, tomates, pommes de terre, pâtes)

Soupe de melon à la Badiane – Asperges – Œuf mimosa – Avocat aux crevettes – Salade d'écrevisses

Saumon Belle Vue – Saumon fumé – Truite en gelée
Terrine de poisson

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

Porc – rosbif froid – Roulé de dinde

Au-delà de 30 personnes : jambon cuit entier fumé avec os

Plateau de fromages (60 gr/pers) – Salade verte

Gâteau parfum à définir

Pain

Buffets

Royal

Minimum 25 personnes

Foie Gras de canard maison et sa briochette

Verrines : soupe de melon à la badiane / brochette de magret de canard
Salade d'écrevisses à l'huile de Noisettes
Tsatsiki de concombre / brochette de crevette

Œuf mimosa – Cuillère de saumon fumé

Saumon Bellevue

Asperges – Salade de riz composée
Carottes – Tomates
Salade de pommes de terre

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

Rosbif

Au-delà de 30 personnes : jambon cuit entier fumé avec os

Plateau de fromages Ou Défilé de fromages (à partir de 60 personnes)
Salade verte

6 Réductions sucrées/par personne au choix
(verrine mousse citron/fromage blanc, financier, Paris Brest, salade de fruits, verrine mousse au chocolat, cristalline fruits rouges/mousse aux fruits)

Pain



Nos buffets incluent l'ensemble des plats indiqués. Motifs sur demande à partir de 100 personnes

Mariage

Demandez notre dossier mariage et découvrez nos diverses idées de buffets froids ou repas chauds et lendemain de mariage.

Nous vous conseillons de prendre rendez-vous pour de plus amples renseignements afin d'établir votre menu.

Tél: 03 29 34 31 65
contact@maison-leonard.com

Demandez notre catalogue !

Pièces montées:

Composition d'une pièce montée

Mariage



2 CV



Cœurs



Gondole

Communion Baptême



Ballon de foot



Lune



Papillon

Evénements divers



Guitare



Avion



Terrain de basket

4 choux par personne, garnis de crème pâtissière et caramélisés

Formule barbecue

Réservation 72 heures à l'avance
(minimum 6 personnes)

8,75€ TTC/personne

Choix à définir à la commande



Entrées

- Crudités variées 6 sortes (carottes, concombres, céleri, taboulé, betteraves, pâtes)
(300 gr/personne)



Viandes

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



Fromages

- Munster **ou** brie



Desserts au choix

- Gâteau parfum au choix (caramel, abricot, poire, forêt noire, framboisier)
ou
- Tarte aux pommes

1 miche de pain pour 4 personnes



Bière

Tirage + CO² + bière en fût de 30 litres :

3.36€TTC/litre

Avec 80 gobelets de 40 cl offerts par fût

Formule jambon

Choix à définir à la commande

Jambon chaud



Entrées

- Terrine de poisson/crudités **ou** pâté Lorrain **ou** crudités variées (6 sortes)



Jambons

- Jambon cuit entier fumé avec os chaud



Accompagnements

- Pommes de terre alu **ou** vapeur et sauce ciboulette



Fromages

- Munster et Brie



Desserts au choix

- forêt noire **ou** gâteau caramel
- Gâteau abricot **ou** forêt blanche
- Edelweiss Myrtilles
- Gâteau deux mousses choco
- Poirier
- Tarte aux pommes

1 miche de pain pour 4 personnes

Jambon froid



Entrées

- crudités variées (6 sortes) **ou** terrine maison / 2 crudités



Jambons

- Jambon cuit entier fumé avec os froid



Accompagnements

- Salade de pommes de terre



Fromages

- Munster et Brie



Desserts au choix

- forêt noire **ou** gâteau caramel
- Gâteau abricot **ou** forêt blanche
- Edelweiss Myrtilles
- Gâteau deux mousses choco
- Poirier
- Tarte aux pommes

De 20 à 35 personnes
13,40€ TTC/personne

De 35 à 70 personnes
12,40€ TTC/personne

71 personnes et plus
11,40€ TTC/personne

A
emporter seul

Jambon cuit fumé avec os (environ 10 kg)
Froid: pour 30/40 personnes 80€ TTC pièce
Chaud: pour 30/40 personnes 85,50€ TTC pièce

Formule promo

Choix à définir
à la commande

• Entrées

Terrine de campagne/salade composée
Ou Tourte Lorraine ou Aspïc d'œuf/salade coleslaw

• Viandes

Joues de porc braisées
ou blanquette de Volaille à la parisienne

• Accompagnements

Gratin de pommes de terre ou gratin de légumes
ou riz

• Fromages

Munster et Brie (50 gr par personne)
Salade verte

• Desserts au choix

Tarte aux pommes ou
Gâteau poirier ou
Forêt noire ou caramel ou abricot
ou Bombe glacée (congélateur indispensable)

1 miche de
pain pour 4
personnes

De 8 à 20 personnes
13€ TTC/personne

De 21 à 50 personnes
12€ TTC/personne

51 personnes et plus
11€ TTC/personne

Formule porcelet

Choix à définir
à la commande

Minimum 30 personnes

1 miche
de pain pour
4 personnes

Entrées

- Crudités variées 6 sortes (carottes, concombres, céleri, taboulé, betteraves, pâtes) (250gr/pers)

Viandes

- Porcelet cru (avec rôtissoire)

Accompagnements

- Pommes de terre alu ou vapeur-sauce ciboulette

Fromages

- Munster et Brie (50 gr par personne)
Salade verte

Desserts au choix

- Fraisier ou framboisier,
- Poirier, abricot, forêt noire, forêt blanche
- Edelweiss myrtilles
- Caramel
- Gâteau deux mousses choco

De 30 à 50 personnes : 20,20€ TTC/pers

De 51 à 75 personnes : 19,10€ TTC/pers

De 76 à 100 personnes : 18€ TTC/pers

Au-delà de 100 personnes : 17€ TTC/pers

Location de remorque frigorifique : 260,30 €TTC

20% du montant de vos achats alimentaires seront déduits de la location de la remorque (Hors boissons, hors matériel, hors livraison, hors personnel)

Avec Rôtissoire
(7H de cuisson)

NECESSITE UNE
ATTACHE REMORQUE



Café d'accueil

Pause café

Café – thé – jus d'orange – accompagné de 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

• 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

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Mini pain 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
Pain d'épices nature
Madeleine
Financier
Palet breton
Moelleux chocolat

Café d'accueil ou pause-café dans notre restaurant
ou en extérieur

Avec ou sans personnel : devis selon vos besoins, et sur simple
demande



Plateaux repas

Plateau 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

8,95 €TTC/pers

Plateau 2

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

9,57 €TTC/pers

Plateau 4

- 4 salades (carotte, tomate, céleri, pâtes)
- Terrine de poisson
- Terrine de volaille
- 4 charcuteries (rosette, salami, terrine maison, Ballottine)
- 1 sachet de Chips
- Fromage portion
- Pâtisserie ou fruit
- 1/2 baguette

9,80 €TTC/pers

Plateau 5

- 3 salades (carotte, tomate, taboulé)
- 2 ½ œufs mimosa
Tzaziki de concombre
- Saumon Belle Vue mayonnaise
- Blanc de poulet et rosbief
1 sachet de chips
- Fromage portion
- Pâtisserie ou fruit
- 1/2 baguette

11,40 €TTC/pers

Plateau 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

9,68 €TTC/pers

TOUS NOS PLATEAUX REPAS
SONT JETABLES, GARNIS DE
SERVIETTES PAPIER,
COUVERTS JETABLES,
DOSETTES DE SEL, POIVRE,
MOUTARDE, MAYONNAISE,
ET SAUCE SALADE



Plateau végétarien

- 3 salades (carotte, tomate, salade de riz composée)
- 2 ½ œufs dur
- Saumon Belle Vue mayonnaise
- Terrine de poisson
1 sachet de chips
- Fromage portion
- Pâtisserie ou fruit
- 1/2 baguette

10,50 €TTC/pers

Idées apéritives

Toasts variés

Saumon fumé
Beurre d'écrevisse
Jambon cru
Œufs de lump
Rosette
Bacon
Magret fumé

Autres

Crêpe roulée au saumon
Œuf de caille mimosa
Brochette de pain d'épices
Brochette de tomates d'amour
Brochette de fromages

Réductions sucrées

Eclair et choux (vanille, choco, café)
Paris Brest
Tartelettes (kiwi, fraise, citron)
Moelleux choco
Brochettes de fruits
Financier

Mini verrines salées

Tzaziki de concomre
Brochette de crevette
Mousseline de saumon/crabe/pamplemousse
Mousse de betterave
Soupe de melon et brochette de magret de canard
Mousse d'asperges

Réductions chaudes

Quiches: lard, poireaux, gruyère
Pizzas : provençales, jambon
Mini pâté
Gougère au fromage
Escargots briochés
Knack feuilletée

Mini verrines sucrées

Tiramisu
Mousse citron/fromage blanc
Mousse choco
Fromage blanc/cristaline de fruits rouges
Œuf à la neige

Mini sandwiches et burger

Fromage
Charcuterie
Viande froide
Burger mousse de saumon

EVENEMENTS

SEPTEMBRE

Dimanche 3 septembre à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Melon et son effeuillée de jambon cru et son porto
- Trou
- Blanc de poulet farci forestier
- Tatin de courgette et sa purée Amandine
- Duo de fromages-salade verte
- Tatin aux mirabelles, glace au lait d'amande

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge 30,90 €

Orchestre : Los Hermanos



Thé dansant à partir de 14h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation

Dimanche 3 septembre
Comice agricole



Restauration sur place

Renseignements : 03 29 65 88 57
06 86 71 77 47

Dimanche 10 septembre
Vide grenier Girmont

Ne tardez pas, réservez dès maintenant votre emplacement au plus gros vide grenier de votre région

Restauration sur place :
Moules et jambonneaux

Renseignements : 03 29 39 13 39



Photos non contractuelles



Photos non contractuelles

SEPTEMBRE

Thé dansant à partir de 14h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation

Dimanche 10 septembre à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Salade de gésiers confits
- Trou
- Filet mignon de porc en croûte
- Clafoutis de tomate cerise et son biseau de courgette duxelles de champignons
- Duo de fromages-salade verte
- Bavarois nougat abricots

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : Benoit PRZYBYLA



OCTOBRE

Dimanche 1^{er} octobre à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Tatin de pomme de terre au Munster et bacon sur son lit de salade verte
- Trou
- Rosbeef
- Poêlée de légumes et ses pommes de terre noisette
- Duo de fromages-salade verte
- Délice chocolat au lait mousse à l'orange sur son sablé (dacquoise)

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : Frédéric BUCH

Sainte fleur

Samedi 7 octobre

Repas dansant de 20h à 3h du matin

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Salade de sot l'y laisse.
- Trou
- Longe de veau rosée sauce forestière
- Soufflé au potiron et sa poêlée méridionale
- Croustillant de munster et son camembert sur lit de salade verte
- Trio de dessert

Orchestre: Los Hermanos

27€ Hors boissons

Thé dansant à partir de 14h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation

Dimanche 17 septembre à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Cassolette de ris de veau
- Trou
- Joles de porc fondantes à la parisienne
- Soufflé de chou-fleur/demi-tomate à la provençale
- Duo de fromages-salade verte
- Croustillant spéculoos chocolat blanc fruits de la passion

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : FREE SON

Dimanche 24 septembre à 12h

- Apéritif maison - Bretzel
- Terrine maison-crudités
- Faux filet-beurre maître d'hôtel
- Pommes dauphine et sa julienne de légumes
- Fromages-salade verte
- Tiramisu aux framboises et ses amaretti

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

23,70 €

Repas non dansant

Dimanche 8 octobre à 12h

- Apéritif Maison - Mise en bouche
- Croustillant de dorade sébaste et sa fondue de poireaux
- Trou
- Suprême de pintade
- Clafoutis de légumes du soleil et son tatin de tomate
- Fromages-salade verte
- Vacherin abricot/framboise et son coulis

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : FUSION ORCHESTRA

Salon de l'habitat

Fête de la bière

Samedi 14 octobre

Repas à partir de 20h

Organisée par la DLD (Deyvillers/Loisirs/Détente)

Salle du Chat Botté du Centre des Congrès d'épinal

- Moules/Frites ou Choucroute
- Fromage
- Dessert



Jeannot 03 29 34 00 76
Bernard 06 32 38 31 87
Sylvie 03 29 31 44 47

Octobre

Dimanche 15 octobre à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Médaillon de volaille farci au foie gras et sa verdure
- Trou
- Brochette de mignon de porc aux pruneaux
- Clafoutis de carottes et son croustillant de poireaux
- Duo de fromages-salade verte
- Entremet praliné café/noisette

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge 30,90 €

Orchestre : COURTOT-RENOUX

Dimanche 29 octobre à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Saumon fumé sur son paillason crème fouetté ciboulette
- Trou
- Paleron de bœuf braisé
- Tatin d'endives-Purée paysanne
- Duo de fromages-salade verte
- Gratin de framboise et ses tuiles amandes/noix de coco

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge 30,90 €

Orchestre : Martial VUILLEMIN

Thé dansant à partir de 14h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation



Dimanche 22 octobre à 12h

Farandole de l'accordéon

Au palais des Congrès de Remiremont

APÉRITIF OFFERT

BUFFET CAMPAGNARD FROID A VOLONTÉ

- 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 maison parfums variés

27€ Hors boissons



NAVETTE gratuite uniquement sur réservation d'EPINAL-REMIREMONT
Départ à 11h et retour à 19h30 sur le parking du centre des congrès à EPINAL



14h thé dansant à 12€ (boisson + 1 collation)



Coupon de réservation Farandole de l'accordéon
Le Dimanche 22 octobre 2017 à Remiremont

Nom : Prénom :
Adresse :
N° Tél : Email :
Avec navette oui non
Nombre de personnes x 27 € hors boissons =€

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

Valable du 16 au 23 novembre

Offre spécial colis beaujolais

(à emporter)

- 1 terrine paysanne
- 1 rillettes (porc)
- 1 andouille
- 1 cervelas
- 1 fromage de tête
- 1 miche de pain
- 1 bouteille de vin

Bouteille supplémentaire : 4€90

9 achetés le 10^e offert !

Réservation 48h à l'avance

16,48 €



Soirées beaujolais

Ouverture des portes à 19h30
Repas dansant jusqu'à 2h

- Jeudi 16 novembre Orchestre : Frédéric Buch
- Vendredi 17 novembre Orchestre : Goldfingers
- Samedi 18 novembre Orchestre : Los Hermanos
- Dimanche 19 novembre Repas à 12h avec l'orchestre Courtot-Renoux

BUFFET DE COCHONNAILLE MAISON

• Groin de porc - Bisous de porc - Oreille en gelée - Oreille chaude - Cotis
Queue de cochon chaude ou froide - Rillettes - Andouillette - Andouille
maison - Foie en grillade - Cervelle - Pied de cochon sans os farci aux ris de
veau (spécialité de Dommartin-les-Remiremont) - Bajoue - Terrine
Boudin - Lard ½ sel - Lard fumé
Jambon cuit fumé avec os

• Garniture : Beignets râpés - Pommes vapeur - Sauce ciboulette
Pomme fruit au four

• Fromages-salade verte

• Salade de fruits - madeleine - mousse au chocolat - gâteaux variés
œufs à la neige

• Café

Beaujolais à discrétion

28 € Beaujolais inclu
Réservez dès maintenant !



Novembre

Dimanche 5 novembre à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Filet de dorade sébaste sur sa rougaille sauce ciboulette
- Trou
- Faux filet beurre maître d'hôtel
- Poêlée de légumes gnocchi à la romaine
- Fromages-salade verte
- Royal chocolat au caramel dacquoise croustillant praliné

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : Benoît PRZYBYLA

Avec l'orchestre
Martial Vuillemin

Samedi 11 novembre

Repas dansant à 12h
Thé dansant à partir de 14h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Bouchée de ris de veau
- Trou
- Joue de bœuf fondante
- Fondue de courgettes aux lardons et Pommes Dauphine
- Toast aux 2 fromages sur sa verdure
- Délice poire caramel beurre salé



Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90€

Soirée raclette

Samedi 2 décembre

- Assiette composée (charcuterie variées, salade verte, fromage à raclette)
- Pommes de terre en robe des champs
- Vacherin et son coulis

Repas dansant
de 20h à 3h
du matin

16€ Hors boissons



Avec le DJ Azouz

Décembre

Dimanche 3 décembre à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Croustillant de ris de veau
- Trou
- Roti de veau farci
- Cassolette dauphinoise et sa poêlée de champignons
- Toasts de fromage chaud sur sa salade verte
- Bombe glacée mangue/passion sur sa dacquoise et son coulis rubis

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : FUSION ORCHESTRA

Thé dansant à partir de 14h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation

Dimanche 12 novembre à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Velouté de courgette/lard grillé
- Trou
- Magret de canard au miel épicé
- Purée au pistou de roquette et pommes de terre rôties au pain d'épices
- Duo de fromages-salade verte
- Nougat glacé amandes/pistache et son coulis de fruits rouges

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : STANLOR

Dimanche 26 novembre à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Cocotte du pêcheur
- Trou
- Brochette de mignon de porc aux abricots
- Pomme de terre savoyarde et chou romanesco
- Duo de fromages-salade verte
- Mousseux fromage blanc/griottes

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : Romain DUPUIS

Thé dansant à partir de 14h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation

Dimanche 10 décembre à 12h

- Apéritif Maison - Mise en bouche
- Filet de perche légumes du soleil sauce beurre blanc citronnée
- Trou
- Cuisse de canard confite sauce aigre douce
- Galette de pomme de terre et courgette/petits pois aux raisins
- Brie et Emmental-salade verte
- Délice poire/caramel beurre salé

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : COURTOT-RENOUX

Dimanche 17 décembre à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Cocotte d'escargots à la crème d'ail
- Trou
- Suprême de pintade
- Soufflé de poireaux-pomme de terre savoyarde
- Duo de fromages-salade verte
- Buche glacée maison

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : Martial VUILLEMIN

Saint Sylvestre

Ouverture des portes à 19h45

Apéritif à 20h

Repas à 21h

Dimanche 31 décembre

MENU

- Apéritif offert – mise en bouche
- Assiette du Sud-Ouest
- Médaillon de lotte au jambon cru et ses crevettes aux petits légumes
- Trou citron/Pisang
- Tendre de filet de bœuf « Croûte d'herbes » et son jus
- Écrasée de pomme de terre paysanne et son gratin de légumes printanier
- Croustillant de brie et son munster sur sa verdure
- Miroir festif aux griottes
- Soupe à l'oignon

Cotillons offerts

69,90€

Avec le grand orchestre
Stéphane Courtot-Renoux

La MAISON LEONARD
vous souhaite
ses meilleurs
vœux pour l'année 2018



Janvier
2018

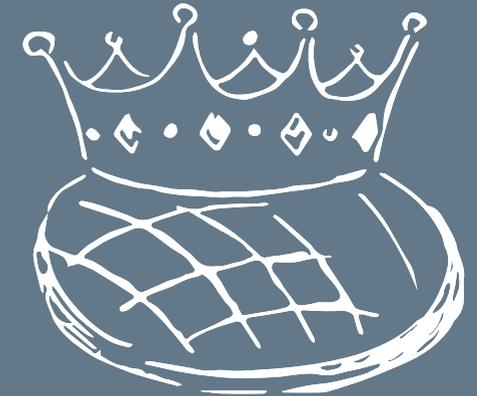
Dimanche 7 janvier à 12h

- Apéritif maison – Mise en bouche
- Velouté de brocolis-émincé de saumon fumé
- Trou
- Rosbeef beurre maître d'hôtel
- Spicy potatoes-fagot de haricots verts
- Fromages-salade verte
- Galette des rois

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : Romain DUPUIS



1 rois et 1 reine = 1 bouteille
de champagne à gagner !

Dimanche 14 janvier à 12h

- Apéritif Maison – Mise en bouche
- Bouchée à la reine
- Trou
- Mijoté de gibier au vinaigre de framboise
- Spazles – ½ pomme aux airelles
- Fromages-salade verte
- Gâteau deux mousses choco et sa crème anglaise

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge 30,90 €

Orchestre : COURTOT-RENOUX

Samedi 20 janvier

Repas dansant de 20h à 3h
du matin

- Assiette landaise
- Trou
- Moelleux de volaille savoyard
- Tatin de poireaux et ses pommes de terre noisette
- Fromages-salade verte
- Délice poire/caramel beurre salé

Pain

18€ Hors boissons
Avec l'orchestre Actua danse

Janvier Février

Dimanche 21 janvier à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Rouget croustillant aux légumes du soleil
- Trou
- Emincé de magret de canard à la parisienne
- Navets fondants et sa purée Amandine
- Fromages-salade verte
- Concerto vénitien

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge



30,90 €

Orchestre : Martial VUILLEMIN

Dimanche 28 janvier à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Tourte Lorraine/salade verte
- Trou
- Joles de porc fondantes
- Julienne de carottes à la cardamome et son beignet de pomme de terre
- Fromages-salade verte
- Craquant chocolat blanc/framboisine et son coulis

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : Frédéric BUCH

Thé dansant à partir de 14h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation

Dimanche 4 février à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Filet de dorade sébaste et julienne de légume (en cocotte)
- Trou
- Blanc de volaille farci aux champignons/pesto
- Soufflé de potiron-pomme de terre Duchesse
- Fromages-salade verte
- Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : STANLOR

Dimanche 11 février à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Tatin de courgettes au brie et pignons de pin - petite salade et son effeuillée de jambon cru
- Trou
- Joue de bœuf braisée
- Clafoutis de choux fleurs et sa poêlée forestière
- Fromages-salade verte
- Bavarois nougat griotte et son coulis

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : COURTOT-RENOUX



Mercredi 14 février
De 20h à 1h du matin

Saint Valentin

- Mise en bouche
- Cassolette de ris de veau aux écrevisses et son feuilleté
- Trou citron violette
- Pavé de bœuf rosé croûte d'herbes
- Clafoutis carotte/poireaux et sa purée Amandine
- Fromages-salade verte

Entremet croustillant spéculoos
mousse chocolat blanc/fruits de
la passion

Pain

27€ Hors boissons

Orchestre Jean-Claude Daniel

Samedi 17 février

Soirée des Amoureux

- Mise en bouche
- Aumônière crouillante de grenouilles à la crème d'ail pousse de salade
- Trou asiatique (groseille/Soho)
- Grenadin de veau sauce morilles
- Soufflé forestier et crumble de légumes
- Fromages-salade verte
- Choux d'amour sur sa croquante

Pain

Orchestre Los Hermanos

De 20h à 3h du matin
27€ Hors boissons

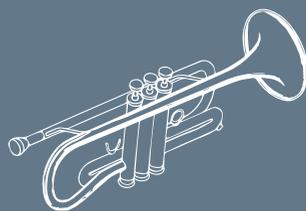
Février

Dimanche 18 février à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Velouté de moules
- Trou
- Râble de lapin aux petits légumes en croûte
- Tatin d'endives et pommes de terre paysannes
- Fromages-salade verte
- Gâteau façon forêt noire et sa crème anglaise

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge 30,90 €

Orchestre : FUSION ORCHESTRA



Thé dansant à partir de 14h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation

Dimanche 25 février à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Feuilleté de poulet et poireaux
- Trou
- Faux filet beurre maître d'hôtel
- Gratin de carotte/pommes de terre dauphine
- Fromages-salade verte
- Œuf à la neige/beignet de carnaval

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : EVOLUTION



Dimanche 4 mars

Repas 12h

Thé dansant à partir de 14 h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation



Fête des Grands - Mères

- Apéritif maison - Mise en bouche
 - Cocotte du pêcheur
 - Trou
- Filet mignon de porc sauce à la crème
- Pomme de terre parmentière haricots verts
- Fromages-salade verte
- Délice des îles (chocolat/noix de coco) crème anglaise

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : Stéphane Courtot - Renoux

Soirée porcelet

Samedi 10 mars

Soirée dansante de 20h à 3h du matin

Sous forme de buffet

- Crudités variées
- Porcelet à la broche
- Fromages - Salade verte
- Omelette Norvégienne

Pain

18€ Hors boissons

Avec un grand orchestre

Dimanche 18 mars à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Salade chaude Meurotte (pissenlits œuf-tomate-croustons-lardons)
- Trou
- Sot l'y laisse de dinde
- Galette de maïs sur sa fondue de poireaux-Julienne de carottes fondantes
- Fromages-salade verte
- Tatin d'abricots et sa boule de glace pistache

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge 30,90 €

Orchestre : FUSION ORCHESTRA

Dimanche 11 mars à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- 1/2 pamplemousse et ses crevettes sauce cocktail

Trou

- Emincé de veau à la parisienne

- Gnocchi de semoule/brocolis fleurette

- Crostini de munster/son brie sur sa verdure

- Parfait glacé mascarpone et brisure de brownies

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge 30,90 €

Orchestre : Benoît PRZYBYLA

Thé dansant à partir de 14h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation

Dimanche 25 mars à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Tatin de pomme de terre/munster cumin/lard-petite salade
- Trou
- Suprême de pintade aux écrevisses
- Chou vert fondant-beignet râpé
- Fromages-salade verte
- Profiteroles glacés vanille et coulis de chocolat

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge 30,90 €

Orchestre : TEMPO-MUSETTE



PÂQUES

Dimanche 1 avril à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Cocotte de lotte au jambon cru et ses crevettes

Trou

- Longe de veau rosée

- Clafoutis de légumes/pommes dauphine

- Fromages-salade verte

- Délice chocolat blanc/framboise sur sa dacquoise (façon nid de pâques)

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge 30,90 €

Orchestre : COURTOT-RENOUX

Dimanche 8 avril à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Cheese cake de saumon fumé et sa petite salade

Trou

- Filet de mignon de porc

- Tatin de tomate et son émincé de courgettes aux lardons

- Pomme de terre au munster sur sa verdure et son camembert

- Soupe de fraise et sa boule de glace au lait d'amande

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge 30,90 €

Orchestre : GOLDFINGER

Thé dansant à partir de 14h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation

Dimanche 15 avril à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Médaillon de volaille farci aux foie gras de canard-Pousse de salade et sa briochette

Trou

- Paleron de bœuf braisé au vin blanc

- Cocotte dauphinoise-biseau de courgette/duxelle de champignons

Fromages-salade verte

- Tatin de rhubarbe /coulis de fraise et son sorbet

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge 30,90 €

Orchestre : STANLOR

De 20h à 3h du matin

Samedi 14 avril

- Cocotte de ris de veau forestier

Trou

- Rosbeef

- Pomme de terre farcie (lardons ciboulette-fromage)

- Julienne de légumes

- Croustillant de brie et son Munster sur sa verdure

- Craquant deux mousses chocolat sur son lit de crème anglaise

Pain

18€ Hors boissons
Avec un grand orchestre

Dimanche 22 avril à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Assiette de jambon cru et melon
- Trou
- Magret de canard aux griottes
- Cocotte de gratin aux 2 pommes/ sa ½ tomate provençale
- Fromages-salade verte
- Puits d'amour/fruits frais et son coulis rubis

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : LOS HERMANOS

Dimanche 29 avril à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Salade de sot l'y laisse
- Trou
- Rôti de veau façon grand-mère
- Poêlée champêtre/Patatoes
- Fromages-salade verte
- Printanier cœur griottes

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : Benoît PRZYBYLA

Dimanche 13 mai à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Croustillant de rouget sur sa rougaille
- Trou
- Brochette de bœuf aux 2 sauces
- Beignet de pomme de terre courgettes à la provençale
- Fromages-salade verte
- Tarte tatin aux pommes et sa boule de glace caramel

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : Frédéric BUCH

Paella géante

Samedi 19 mai

De 20h à 3h du matin

- Petite salade mêlée
- Paëlla géante
- Fromages - Salade verte
- Bavaois vanille cœur framboise, biscuit roulé, coulis rubis

18€ Hors boissons

Avec un grand orchestre

Thé dansant à partir de 14h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation

Thé dansant à partir de 14h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation

Dimanche 6 mai à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Salade Océane
- Trou
- Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne
- Clafoutis d'asperges vertes/tomates cerise-pommes de terre sautées
- Fromages-salade verte
- Gratin de framboises et ses 2 petits fours

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : Martial VUILLEMIN

Mardi 8 mai à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Bouchée à la reine (ris de veau, champignons)
- Trou
- Moelleux de volaille farci de fondue de poireaux
- Gratin de chou fleur/sa ½ tomate aux lentilles
- Fromages-salade verte
- Vacherin et son coulis

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : Benoît PRZYBYLA



Dimanche 20 mai à 12h

Pentecôte

- Apéritif maison - Mise en bouches
- Saumon Bellevue sauce légère asperges vertes
- Trou
- Longe de veau rosée
- Tatin de tomate/gratin de brocolis
- Fromages-salade verte
- Mousseux abricot sur son sablé pistache et compotée de fruits secs

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

Orchestre : Romain DUPUIS



Fête des Mères

Dimanche
27 mai



Repas 12h

Thé dansant à partir de 14 h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation

- Apéritif maison- Mise en bouche
 - Salade de Gascogne (salade mêlée, gésier confit, magret de canard, foie gras, briochette)
 - Trou
- Suprême de pintade sauce morilles
- Soufflé de petits légumes/sa pomme de terre paysanne
 - Fromage-salade verte
- Macaron bavarois aux griottes et sa boule de glace au lait d'amande

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge

30,90 €

1 Rose offerte à chaque maman

Orchestre : Courtot - Renoux

Juin

Barbecue géant

Samedi 9 juin

De 20h à 3h du matin

- Crudités variées 6 sortes (Carottes, concombres, céleris, taboulé, betteraves, pâtes)
- 1 cuisse de poulet marinée
- 1 Merguez
- 1 Saucisse blanche
- 1 Tranche de lard mi-cuit $\frac{1}{2}$ sel
- Munster et brie
- Buffet de dessert : gâteaux variés tartes variées-salade de fruits-brioche œufs à la neige-mousse au chocolat

Pain

18€ Hors boissons
Avec un grand orchestre

Dimanche 3 juin à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Soufflé de saumon aux écrevisses sauce mousseline
- Trou
- Pavé de veau
- Clafoutis de tomates cerise/maïs pomme de terre paysanne
- Fromages-salade verte
- Bombe glacée framboise meringuée et son coulis rubis

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge 30,90 €

Orchestre : TEMPO MUSETTE

Thé dansant à partir de 14h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation

Dimanche 10 juin à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Salade de gésiers confits
- Trou
- Rosbeef
- Haricots verts- polenta/légumes provençale
- Fromages-salade verte
- Craquant chocolat/caramel sur son lit de crème anglaise et sa physalis caramélisée

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge 30,90 €

Orchestre : EVOLUTION



Thé dansant à partir de 14h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation

Juin

Fête des Pères

Dimanche 17 juin à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Croustillant de ris de veau forestière et petite salade
- Trou
- Filet mignon de porc/lard fumé en brochette
- Patatoes et tatin de champignons
- Fromages-salade verte
- Salade de fruits frais maison et sa madeleine

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge 30,90 €

Orchestre : COURTOT-RENOUX

Dimanche 24 juin à 12h

- Apéritif maison - Mise en bouche
- Salade d'écrevisses à l'huile de noix
- Trou
- Râble de lapin aux petits légumes en croûte
- Ecrasée de pomme de terre paysanne et sa brochette de légumes
- Fromages-salade verte
- Omelette Norvégienne

Pain/café
Cristaline
Bordeaux blanc et rouge 30,90 €

Orchestre : Alexis BALANDIER

Thé dansant à partir de 14h à 12€ avec 1 boisson et 1 collation

Jeudi 28 juin
BOEUF MUCICAL

Repas dansant de 20h à 1h du matin

- Apéritif maison - Mise en bouche offert

Buffet campagnard à volonté

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



18€ Hors boisson

Pour information, notre prochain programme musical

De Septembre à décembre 2018

Septembre

Dimanche 2 : Stéphane Courtot-Renoux

Dimanche 9 : Benoît Przybyla

Dimanche 16 : Salon de l'habitat

Dimanche 23 : Martial Vuillemin

Octobre

Samedi 6 soirée Sainte-fleur : Los Hermanos

Dimanche 7 : Frédéric Buch

Dimanche 14 : Stanlor

Dimanche 21: farandole de l'accordéon

Dimanche 28 : Los Hermanos

Novembre

Dimanche 4 : Alexis Balandier

Dimanche 11 : Stéphane Courtot-Renoux

Jeudi 15 Beaujolais : Frédéric Buch

Vendredi 16 Beaujolais : Stanlor

Samedi 17 Beaujolais : Los Hermanos

Dimanche 18 : Golfinger

Dimanche 25 : Fusion Orchestra

Décembre

Dimanche 2 : Stéphane Courtot-Renoux

Dimanche 9 : Los Hermanos

Dimanche 16 : Tempo-Musette

Dimanche 23 : Alexis Balandier

Lundi 31 St Sylvestre : Stéphane Courtot-Renoux

Edition prévue en septembre 2018



Coupon de réservation pour le repas du :

Nom : Prénom :

Adresse :

N° Tél : Email:

Nombre de personnesx.....€ :

Chèque (encaissé après la Journée) à l'ordre de la Maison Léonard à renvoyer à l'adresse : Restaurant du Centre des Congrès – Avenue de St Dié – 88000 EPINAL



Coupon de réservation pour le repas du :

Nom : Prénom :

Adresse :

N° Tél : Email:

Nombre de personnesx.....€ :

Chèque (encaissé après la Journée) à l'ordre de la Maison Léonard à renvoyer à l'adresse : Restaurant du Centre des Congrès – Avenue de St Dié – 88000 EPINAL



Coupon de réservation pour le soirée du :

Nom : Prénom :

Adresse :

N° Tél : Email:

Nombre de personnesx.....€ :

Chèque (encaissé après la Journée) à l'ordre de la Maison Léonard à renvoyer à l'adresse : Restaurant du Centre des Congrès – Avenue de St Dié – 88000 EPINAL

Découvrez notre carte de fidélité lors de nos repas dansants

N'hésitez pas à la demander dans notre restaurant :
Carte nominative, 1 repas offert pour 15 repas achetés»

Carte de fidélité individuelle
Valable 1 an dans notre restaurant

Nom du titulaire

Carte délivrée le

15 repas dansant consommés = le 16° OFFERT

			le 16° offert Hors soirées et journées spéciales		

Restaurant du centre des Congrès - Épinal - 03 29 34 31 65
N° de licence 1 - 1088284 - 2 - 1088285

.....

N'hésitez pas à nous
contacter pour
l'organisation de tous vos
événements.



Mariages, baptêmes,
communions, repas traiteur ...

Cocktails dinatoires,
séminaires d'entreprise,
congrès, diners gala,
repas à domicile,
garden-parties,
déjeuners d'affaires,
prestations
d'obsèques ...

Nous sommes à votre service
7j/7

.....



Fiche de renseignement

Nom : Prénom :

Société :

Adresse :

Numéro de téléphone : Portable :

Mail :

Événement :

Date de la manifestation : Lieu :

Nom et adresse de la salle :

Nombre de personnes :

Midi ou soir : Fin du repas :

Type de repas (chaud ou froid ou cocktail) :

1 ou 2 entrées : Boissons (oui/non) :

Apéritif liquide et/ou sec :

Pain (oui/non) : Café (oui/non) :

Nappes serviettes tissu ou papier (oui/non) :

Tables rondes ou rectangulaires au resto :

Personnel (oui/non) : Vaisselle (oui/non) :

Livraison : Heure :

Adresse complète :

Budget :

Remarques :

.....

.....



Frédéric Büch
06 09 44 96 31



Stéphane Courtot-Renoux
06 83 20 90 23



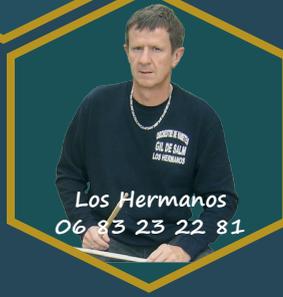
Romain Dupuis
06 12 68 52 06



Evolution
06 20 85 14 78



Fusion orchestra
06 25 22 40 42



Los Hermanos
06 83 23 22 81

Du fond du coeur, un grand merci à vous qui nous restez fidèles aisin qu'à tous les orchestres qui font le bonheur des danseurs et amateurs de musique, et qui se sont produits bénévolement lors de notre soirée «Boeuf musical 2017»



Benoit Przybyla
06 22 92 04 86



Alexis balandier
06 70 39 15 10



Punch music
06 32 42 95 11



Cyrille Renault
06 79 25 71 06



Stanlor
06 07 17 30 66



Martial Vuillemin
03 29 32 43 41



Jean-Claude Daniel
06 68 43 97 48



Goldfinger
06 77 69 11 99

Besoin de conseils
pour votre épargne,
votre retraite ou
votre succession ?

Rencontrons-nous !

Crédit photo : Istockphotos.com/Svetikd

Tél. 03 29 81 86 86*

du lundi au vendredi, de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

www.lafrancemutualiste.fr

Agence d'Épinal-Golbey - 2, rue Jules Ferry - BP 3 - 88191 GOLBEY Cedex
Tél : 03 29 81 86 86* - golbey881@la-france-mutualiste.fr

Le portage de repas à domicile pour tous !



Réservation
48h
à l'avance



Livraison
7j/7



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

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