

# *Apéritif de mariage*

12 pièces par personne	8.00 € /pers
10 pièces par personne	7.00 € /pers
8 pièces par personne	6.00 € /pers

~~~~~  
*Pains Surprise*

*Pains Nordique*

*Mini-Navettes crudités*

*Cœur piqué*

*Assortiment : Tomate-mozzarella, rosette, toast comté - saumon, bresi...*

*Mini-Sandwichs Club franc-comtois*

*Assortiment : Saucisse de Montbéliard- comté,*

*Assiette fraîcheur*

*Assortiment : Concombre, tomate cerise, melon, pastèque*

*Canapés Gourmet*

*Assortiment : Crevette-langoustine, volaille-asperge, ....*

*Mini-Salés chauds*

*Assortiment : mini-feuilletés, et bouchées chaudes*

*Mignardises assorties*

*Brochettes de fruits frais*

~~~~~

*Possibilité d'incorporer des verrines salées :* 2.00 € / pièce

*Nous consulter*

*Possibilité de location de verres :* 0,25 € / pièce

*Rendus sales*

*Possibilité de fournir le personnel de service :* forfait 60.00 € par serveur

*Prévoir un serveur pour 50 convives*



## Buffet de mariage

avec plat principal chaud

A partir de 100 pers **25.00 €** par personne

### Cascade de Crudités

7 variétés au choix : taboulé, carottes, salade indienne, riz niçois, salade exotique, salade strasbourgeoise, penne au basilic, tagliatelles aux fruits de mer, céleri-poireau-jambon, choux rouge, haricots verts-écrevisses, tomate olive feta, salade fraîcheur (melon, pastèque), concombres à la crème

### Charcuterie du Pays

Jambon fumé à l'os du haut Doubs  
Médaille de foie gras  
Viande séchée du Haut-Doubs et son melon

### Poissons froids

Filet de saumon poché entier, Crevettes marinées  
Terrine de st jacques  
Tartare de st jacques et saumon

### Frou Normand

Macvin – cassis ; Muscat – pêche ; Vodka – abricot

### Plat Chaud

Suprême de Poulet Fermier aux Morilles  
*Ou*  
Mignon de Porcelet Sauce Porto  
*Ou*  
Filet de Canard aux Griottines  
*Ou*  
Grenadin de veau aux Cèpes et mini de Paris

### Deux garnitures de saison (au choix)

Fagot de Haricots verts - Gratin dauphinois - Petit légume farci - Brochette de légumes

### Planchette du Fromager et sa salade panachée

Comté, brie, morbier, chèvre

### Farandole de Desserts

Cascade de fruits frais  
Mignardises (2 / pers.)  
Verrines sucrées assorties  
Ile flottante  
Mini-sorbets  
Craquant au chocolat et Multi fruits

Pièce Montée + 3.00 € / pers.  
(2 choux / pers.)

### Brochettes de Pain – Café

Possibilité de fournir la prestation de service et décors du buffet: forfait 8.00 € / convive.



## Repas de Mariage

A partir de 100 pers **23.50 €** par personne

### Entrée

Médaille de foie gras, pain d'épices et Chutney de Figue

Salade au Chèvre Chaud (chèvre sur croustons, tomate, œuf, noix.....)

Melon au Macvin, jambon cru de Pays et viande séchée du Haut Doubs

Salade Landaise (magret fumé, manchon et gésier de canard confit, pommes de terre tièdes ....)

Financière aux Champignons des bois et Morilles

Pavé de Saumon grillé sauce Safranée

Filet de Truite à l'Arboisienne

Dos de loup saveur Méditerranéenne

*Les poissons sont accompagnés d'un fleuron et d'une quenelle de riz sauvage*

### Douceur glacée

Macvin – cassis ; Muscat – pêche ; Vodka – abricot

### Plat Chaud

Suprême de Poulet Fermier aux Morilles

Mignon de Porcelet Sauce Porto

Filet de Canard aux Griottines

Grenadin de veau aux Cèpes et mini de Paris

### Deux garnitures de saison (au choix)

Fagot de Haricots verts - Gratin dauphinois - Petit légume farci - Brochette de légumes

### Planchette du Fromager et sa salade panachée

Comté, brie, morbier, chèvre

### Assiette Gourmande

Mini sorbet mangue

Ile Flottante en verrine

Brochette de fruits frais

Délice chocolat

Macaron

Tartelette aux framboises

Chantilly

Pièce Montée + 3.00 € / pers.

(2 choux / pers.)

### Brochettes de Pain – Café



Possibilité de fournir la prestation de service: forfait 8.00 € / convive.

## Repas de Mariage

A partir de 100 pers **26.50 €** par personne

### 1<sup>ère</sup> Entrée

Médaille de foie gras, pain d'épices et Chutney de Figue

*Ou*

Salade au Chèvre Chaud (chèvre sur croutons, tomate, œuf, noix)

*Ou*

Melon au Macvin, jambon cru de Pays et viande séchée du Haut Doubs

*Ou*

Salade Landaise (magret fumé, manchon et gésier de canard confit, pommes de terre tièdes ....)

### 2<sup>ème</sup> Entrée

Financière aux Champignons des bois et Morilles

*Ou*

Pavé de Saumon grillé sauce Safranée

*Ou*

Filet de Truite à l'Arboisienne

*Ou*

Dos de loup saveur Méditerranéenne

*Les poissons sont accompagnés d'un fleuron et d'une quenelle de riz sauvage*

### Douceur glacée

Macvin - cassis ; Muscat - pêche ; Vodka - abricot

### Plat Chaud

Suprême de Poulet Fermier aux Morilles

*Ou*

Mignon de Porcelet Sauce Porto

*Ou*

Filet de Canard aux Griottines

*Ou*

Grenadin de veau aux Cèpes et mini de Paris

### Deux garnitures de saison (au choix)

Fagot de Haricots verts - Gratin dauphinois - Petit légume farci - Brochette de légumes

### Planchette du Fromager et sa salade panachée

Comté, brie, morbier, chèvre

### Assiette Gourmande

Mini sorbet mangue

Ile Flottante en verrine

Brochette de fruits frais

Délice chocolat

Macaron

Tartelette aux framboises

Chantilly

### Pièce Montée + 3.00 € / pers.

(2 choux / pers.)

### Brochettes de Pain - Café

Possibilité de fournir la prestation de service: forfait 8.00 € / convive.



## Repas de Mariage

A partir de 100 pers **29.50 €** par personne

### 1<sup>ère</sup> Entrée

Médailon de foie gras, pain d'épices et Chutney de Figue

*Ou*

Salade au Chèvre Chaud (chèvre sur croutons, tomate, œuf, noix....)

*Ou*

Melon au Macvin, jambon cru de Pays et viande séchée du Haut Doubs

*Ou*

Salade Landaise (magret fumé, manchon et gésier de canard confit, pommes de terre tièdes ...)

### 2<sup>ème</sup> Entrée

Financière aux Champignons des bois et Morilles

*Ou*

Pavé de Saumon grillé sauce Safranée

*Ou*

Filet de Truite à l'Arboisienne

*Ou*

Dos de loup saveur Méditerranéenne

*Les poissons sont accompagnés d'un fleuron et d'une quenelle de riz sauvage*

### Douceur glacée

Macvin - cassis ; Muscat - pêche ; Vodka - abricot

### Plat Chaud

Suprême de Poulet Fermier aux Morilles

*Ou*

Mignon de Porcelet Sauce Porto

*Ou*

Filet de Canard aux Griottines

*Ou*

Grenadin de veau aux Cèpes et mini de Paris

### Deux garnitures de saison (au choix)

Fagot de Haricots verts - Gratin dauphinois - Petit légume farci - Brochette de légumes

### Planchette du Fromager et sa salade panachée

Comté, brie, morbier, chèvre

### Farandole de Desserts

Cascade de fruits frais

Mignardises (2 / pers.)

Vernis sucrées assorties

Ile flottante

Mini-sorbets

Craquant au chocolat et Multi fruits

Pièce Montée + 3.00 € / pers.

(2 choux / pers.)

### Brochettes de Pain - Café

Possibilité de fournir la prestation de service et décors du buffet: forfait 8.00 € / convive.



# Repas de Mariage

A partir de 100 pers **33.00 €** par personne



## 1<sup>ère</sup> Entrée

Escalope de foie gras poêlée déglacée au Vin de Paille  
*Ou*  
Salade aux st jacques tièdes déglacée au Vinaigre de Xérès

## 2<sup>ème</sup> Entrée

Médailon de Lotte sauce Curry Vert  
*Ou*  
Filet de Sandre à l'Arboisienne  
*Les poissons sont accompagnés d'un fleuron et d'une julienne de légumes frais*

## Douceur glacée

Macvin - cassis ; Muscat - pêche ; Vodka - abricot ...

## Plat Chaud

Filet de Bœuf aux Morilles  
*Ou*  
Grenadin de Veau aux minis Girolles  
*Ou*  
Suprême de Pintade sauce Troussseau

## Deux garnitures de saison (au choix)

Fagot de Haricots verts - Gratin dauphinois - Petit légume farci - Brochette de légumes

## Plateau de fromages et sa salade panachée

Comté, brie, morbier, chèvre

## Farandole de Desserts

Cascade de fruits frais  
Mignardises (2 / pers.)  
Verrines sucrées assorties  
Ile flottante  
Mini-sorbets  
Craquant au chocolat et Multi fruits

## Pièce Montée + 3.00 € / pers.

(2 choux / pers.)

## Brochettes de Pain - Café

Possibilité de fournir la prestation de service et décors du buffet; forfait 8.00 € / convive.



## Cocktail Dinatoire

avec plat principal chaud



A partir de 100 pers **25.00 €** par personne

Pain Surprise et Nordique (50 pièces par pain)

Cœur piqué

Verrines salées assorties :

Assortiment : Tartare de st jacques et saumon

Carpaccio de bœuf

Crevettes thaïlandaise / Poulet marocaine

Blinis de gambas et tarama, Brochettes de crevettes

Canapés prestige

Mini verrines tartare tomate et concombres

Assiette fraîcheur

Assortiment : Concombre, tomate cerise, melon, pastèque

Mini tomate cerise au caramel doux

Navettes pavot et sésame

Assortiment : crudités, crabe

Minis salés chauds franc comtois et asiatique

### Plat Chaud

Suprême de Poulet Fermier aux Morilles

Ou

Mignon de Porcelet Sauce Porto

Ou

Filet de Canard aux Griottines

Ou

Grenadin de veau aux Cèpes et mini de Paris

### Deux garnitures de saison (au choix)

Fagot de Haricots verts - Gratin dauphinois - Petit légume farci - Brochette de légumes

### Planchette du Fromager et sa salade panachée

Comté, brie, morbier, chèvre

### Assiette Gourmande

Mini sorbet mangue

Ile Flottante en verine

Tartare de fruits exotique

Délice chocolat, Macaron

Tartelette aux framboises

Chantilly

### Farandole de Desserts

Suppl. +3.00 € par pers

Cascade de fruits frais

Mignardises (2 / pers.)

Verrines sucrées assorties

Ile flottante, Mini-sorbets

Craquant au chocolat et Multi fruits

### Brochettes de Pain - Café

Possibilité de fournir la prestation de service et décors du buffet: forfait 8.00 € / convive.



## Menu enfant



En dessous de 10

8.00 € par personne

Assiette de crudités, jambon  
Steak haché / gratin dauphinois  
Eclair au chocolat

Soumis à une prestation de service : 2.00 € par personne



## Menu adolescent

Au dessus de 10 ans

Demi-part adulte



Soumis à une prestation de service : identique à celle des adultes

# Buffet de lendemain

12.00 € par personne

## Assortiment de Crudités

Taboulé, carottes, salade indienne, riz niçois, tagliatelles aux fruits de mer,  
Betteraves rouges, céleri poireaux jambon

## Charcuteries

Pâté en croûte  
Saucisse de Morteau  
Rosette

## Poissons

Terrine de poissons sauce allégée

## Viandes Froides

Rosbeef  
Filets de Porcelet rôti  
Filets de Volaille tandoori

## Plateaux de fromages

## Dessert

Tarte paysanne



PHOTOS NON CONTRACTUELLES  
agence PHOTOreport



NB : le pain ainsi que la salade verte sont à votre charge



## Prestations complémentaires pour votre mariage

- **Mise en place de votre salle** (hors décoration) : Forfait **5.00 € par convive**  
Celui-ci comprend :
- L'installation des tables et des chaises selon votre plan de table
  - La fourniture et installation du nappage et des serviettes tissées
  - Mise en place de la vaisselle

- **Nettoyage de la salle et dressage des tables pour le lendemain :**  
(Nappage et serviettes fournis par vos soins) **forfait 200.00 €**

- **Service pour l'apéritif de mariage :** **60.00 € / personnel**

- **Possibilité de fournir la vaisselle :**  
Forfait de livraison non compris

- **Forfait : 6.00 € par pers**
  - Assiette de Présentation verre
  - Assiette triangle
  - Assiette carrée
  - Cassolette
  - Assiette ronde
  - 2 Jeux de couverts complets
  - 1 jeu de couverts pour le fromage
  - 3 Verres Prestige (2 vin et 1 eau)
  - 1 Flute Prestige
  - Une tasse et sous tasse
  - Plateaux pour le fromage et saladiers

- **Forfait : 4.00 € par pers**
  - Assiette de Présentation
  - Assiette triangle
  - Assiette carrée
  - Cassolette
  - 2 Jeux de couverts complets
  - 2 Verres ballons (vin et eau)
  - 1 Flute
  - Une tasse
  - Plateaux pour le fromage et saladier

- **Possibilité de louer au détail un jeu d'assiette triangle ou carrée : 0.50 € pièce**



- **Possibilité de fournir une cuisine mobile :**  
Concerne les mariages sous chapiteau



**2.00 € par convive**





## Barème annexe

### ➤ Du prix du menu

#### • **Menu**

- |                               |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| - Au dessus de 100 couverts : | Prix de base mentionné sur le menu |
| - De 80 à 100 couverts :      | + 2.00 € par convive               |
| - De 60 à 80 couverts :       | + 3.00 € par convive               |
| - En dessous de 60 couverts : | + 4.00 € par convive               |

### ➤ Frais de déplacement

Départ de nos locaux

- |                          |                |
|--------------------------|----------------|
| • Dans un rayon de 30 km | gratuit        |
| • De 30 à 40 km          | 50.00 €        |
| • De 40 à 50 km          | 60.00 €        |
| • Au delà de 50 km       | Nous consulter |

### ➤ Possibilité de fournir les eaux minérales fraîches :

- **Forfait : 2.00 € par personne**  
Evian et Bisontine gazéifiée (bouteille verre)  
A partir du fromage Evian et Badoit (bouteille plastique)

### ➤ Possibilité de fournir les vins : nous consulter (Forfait par personne à établir en fonction de votre menu)

### ➤ Nous restons à votre disposition pour tout autre demande de prestation :

Sur devis avec nos prestataires réguliers (chapiteau, décoration de salle, fleurs, photographe et animation...)



# LEONARD

TRAITEUR



Date et lieu du mariage :

Nom :

Adresse :

CP :

Ville :

Tél. :

## MARIAGES 2012

## CONDITIONS GENERALES D'ENGAGEMENT

### Conditions de réservation :

A réservation de la prestation de mariage, le client doit effectuer un chèque d'acompte à l'ordre de la société Léonard Traiteur de 500.00 € qui sera encaissé courant février 2012.

### Conditions de règlement :

Les mariés ou leurs parents doivent se présenter impérativement à notre entreprise la semaine suivant le mariage pour régler le reliquat de la facture totale de la prestation (c'est-à-dire déduction faite du chèque de réservation).

En cas de non-respect de cette condition de délai, une pénalité de retard représentant 5% du montant total de la facture sera appliquée.

Si le client fait la demande d'un règlement en 3 fois, une majoration de 5% du montant total de la facture sera appliquée (8% pour un règlement en 5 fois).

### Conditions d'annulation :

Pour toute annulation l'acompte de 500.00 € sera conservé en dédommagement des frais de gestion et de dégustation occasionnés.

### Conditions relatives au nombre définitif de couverts :

Le nombre définitif de couverts doit nous être confirmé par téléphone ou mail au plus tard le vendredi de la semaine précédent le mariage. Passé ce délai, aucun repas commandé ne pourra être annulé en vue de la réalisation de la facturation finale.

### Conditions relatives à diverses options proposées par notre société :

Concernant la prestation de nettoyage et/ou de remise en place pour le lendemain, le tarif proposé serait majoré en cas d'utilisation de confettis, mousse, etc., durant la soirée.

Toute réservation engage la société LEONARD TRAITEUR à fournir une Assiette de Présentation porcelaine blanche pour chaque convive

Fait à Miserey Salines le

Arrhes versés : 500 euros encaissés le

Signatures & « bon pour accord »

LE CLIENT:

R. LEONARD :

