

**TRAITEUR BRUNO LÉONARD**  
*Vous présente ses menus gastronomique all-inn.*

**TOUS LES MENUS SON COMPRIS UN VERRE DE KIR ROYAL OU JUS D'ORANGE**

**LES 6 PREMIERS MENU SONS SERVIS AVEC UN NOMBRE MINIMOM DE 40 PERSONNES.**

**MENU 1 À 35,00€ PAR PERSONNE**

\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*

*Salade de crevettes grises*

\*\*\*\*\*

*Soupe bonne femme aux croûtons*

\*\*\*\*\*

*Filet de porc avec jardinière  
De légumes et croquettes  
ou sauce bigarade et cartier d'orange*

\*\*\*\*\*

*Flan "Beau Rivage"*

\*\*\*\*\*

**MENU 3 À 40,00€ PAR PERSONNE**

\*\*\*\*\*

*Mousse de jambon à la gelée  
de porto*

\*\*\*\*\*

*Crème de tomates*

\*\*\*\*\*

*Médaille de veau "cordon bleu"  
et nouilles*

\*\*\*\*\*

*Salade de fruits*

\*\*\*\*\*

**MENU 5 À 35,00€ PAR PERSONNE**

\*\*\*\*\*

*Rouget barbet rôti au four, sur son nid  
de mesclun et vinaigre balsamique*

\*\*\*\*\*

*Soupe aux châtaignes à la crème chantilly*

\*\*\*\*\*

*Rôti de dindonneau sauce Archiduc  
Riz basmati aux fines herbes*

\*\*\*\*\*

*Gratin de sabayon aux pommes*

\*\*\*\*\*

**MENU 2 A 40,00€ PAR PERSONNE**

*Mousse de saumon à la vodka  
est ses toastes de pain grille*

\*\*\*\*\*

*Crème de cresson*

\*\*\*\*\*

*Noix de veau "Prince Orloff"  
pommes de terre Parisiennes*

\*\*\*\*\*

*Mousse aux chocolat et mandarin  
Napoléon*

\*\*\*\*\*

**MENU 4 A 35,00€ PAR PERSONNE**

\*\*\*\*\*

*Sampis rôti au riz à  
l'oriental*

\*\*\*\*\*

*Velouté de volaille*

\*\*\*\*\*

*Poulet chasseur,  
pommes croquettes*

\*\*\*\*\*

*Charlotte aux ananas et fruits confits*

\*\*\*\*\*

**MENU 6 A 40,00€ PAR PERSONNE**

\*\*\*\*\*

*Brochettes de pétoncles rôti au cidre,  
taboulé à la menthe et coriandre frais*

\*\*\*\*\*

*Cuisse de lapin à la moutarde, flan de  
Brocoli et tagliatelles au beurre*

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages assortiment du chef.*

\*\*\*\*\*

*Soupe glacées de crème vanillé  
aux duo de poires pochée*

\*\*\*\*\*

LES PLAST SUIVANT SONT SERVIT AVEC UN NOMBRE DE MINIMOM 30 PERSONNES

**MENU 7 A 45,00€ PAR PERSONNE**

\*\*\*\*\*

*Pêche à la mousse de thon sur un lit de  
salade mesclun, vinaigrette de framboise*

\*\*\*\*\*

*Crème de carottes et coriandre fraîche*

\*\*\*\*\*

*Filet de cabillaud rôti au four, crème safranée  
et purée aux carottes*

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages assortiment du chef*

\*\*\*\*\*

*Crêpes Suzette*

\*\*\*\*\*

**MENU 8 A 45,00€ PAR PERSONNE**

\*\*\*\*\*

*Tartare de saumon frais à la ciboulette et  
vinaigrette au aceto Balsamico di modena*

\*\*\*\*\*

*Crème Dubary*

\*\*\*\*\*

*Rôti de veau jardinière de légumes et  
croquettes de pommes de terre*

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages assortiment du chef*

\*\*\*\*\*

*Crème brûlée à la vanille des îles*

\*\*\*\*\*

**MENU 9 A 48,00€ PAR PERSONNE**

\*\*\*\*\*

*Terrine de jambon persillée au rivaner sur un  
lit de laitue et sa sauce à la dijonnaise*

\*\*\*\*\*

*Barquette en feuilleté au ragoût de fruits  
des mer et crème safranée*

\*\*\*\*\*

*Carré de porc mariné rôti, pommes glacées  
Compotes d'airelles et pommes croquettes*

\*\*\*\*\*

*Gâteau du fromager sur son lit de tartare  
de fruits frais et coulis de fruits rouges*

\*\*\*\*\*

**MENU 10 A 50,00€ PAR PERSONNE**

\*\*\*\*\*

*Asperges à l'escalope de saumon cuit au four  
et sa sauce mousseline*

\*\*\*\*\*

*Crème de champignons*

\*\*\*\*\*

*Magret de canard aux cerises et sa sauce  
à la bière de kriek et pommes paille*

\*\*\*\*\*

*Assortiment de fromages du chef*

\*\*\*\*\*

*Nougat glacé au miel et fruits confits*

\*\*\*\*\*

**MENU 11 A 55,00€ PAR PERSONNE**

\*\*\*\*\*

*Chèvre de chavignol aux herbes de Provence  
en feuilleté sur son lit de salade mesclun et noix  
vinaigrette de framboise*

\*\*\*\*\*

*Crème de potirons à la vanille des îles*

\*\*\*\*\*

*La pièce de boeuf jardinière de légumes  
Pommes parisiennes*

\*\*\*\*\*

*La ronde de fromages du marché*

\*\*\*\*\*

*Poire "Belle Hélène"*

\*\*\*\*\*

**MENU 12 A 55,00€ PAR PERSONNE**

\*\*\*\*\*

*Brie chaud sur un nid de pomme charlotte  
cuite au gros sel et fines herbes*

\*\*\*\*\*

*Saumon cuit ou four sur son nid de étuvée  
de poireaux et pommes acidulée  
sauce au cidre de pommes*

\*\*\*\*\*

*filet de pintade sauce chasseur, chicons  
et pommes croquettes*

\*\*\*\*\*

*La ronde de fromages du marché*

\*\*\*\*\*

*Tiramisu et raisins macérés au  
Cointreau*

\*\*\*\*\*

**LES PLATS SUIVENT SONT SERVIT AVEC UN NOMBRE MINIMOM DE 25 COUVERTS**

**MENU 13 A 60,00€ PAR PERSONNE**

\*\*\*\*\*

*Melon de cavaillon au jambon Brabançon  
et son verre de porto*

\*\*\*\*\*

*Crème de volaille*

\*\*\*\*\*

*Gigue d'agneaux au thym et la farandole  
de légumes saisonnière et gratin dauphinois*

\*\*\*\*\*

*La ronde de fromages du marché*

\*\*\*\*\*

*Dame blanche au chocolat chaud*

\*\*\*\*\*

**MENU 14 A 65,00€ PAR PERSONNE**

\*\*\*\*\*

*Carpaccio de thon frais aux agrumes  
et huile vierge*

\*\*\*\*\*

*Crème de cresson*

\*\*\*\*\*

*raviole à la langoustine  
et sauce à la crème safrané*

\*\*\*\*\*

*Filet de dinde sauce Archiduc et chicons  
étuvés, pommes duchesse*

\*\*\*\*\*

*Tarte fine aux pommes et cannelle  
à la boule de glace vanille*

\*\*\*\*\*

*MENU 15 A 70,00€ PAR PERSONNE*

\*\*\*\*\*

*Duo de filets de sole à la sauce véronique*

\*\*\*\*\*

*Sorbet de citron et mouiller au  
vin Monbazillac.*

\*\*\*\*\*

*Magret de canard à l'orange  
et sauce bigarade, pommes croquettes.*

\*\*\*\*\*

*La ronde de fromages du marché*

*et son verre de bordeaux*

\*\*\*\*\*

*La tarte tatin avec sa boule de glas  
à la vanille des îles flambe au calvados*

*MENU 16 A 70,00€ PAR PERSONNE*

\*\*\*\*\*

*Saumon frais mariné Noilly-Prat et à l'aneth  
et tagliatelles frais tricolores.*

\*\*\*\*\*

*gaspacho glacée au croûtons  
et brunoise fin de concombre*

\*\*\*\*\*

*Magret de canard, sauce poivre vert et jardinier  
de légumes, pommes croquettes.*

\*\*\*\*\*

*Poires poché au boujolais à la cannelle.*

\*\*\*\*\*

*La ronde de fromage du marché  
et son verre de bordeaux*

*MENU 17 A 70,00 EURO PAR PERSONNE*

\*\*\*\*\*

*La ronde de taboulé aux écrevisse et coulis de  
tomates aux basilic et roquettes.*

\*\*\*\*\*

*Sorbet de poires et d'ave de vie  
Poires William.*

\*\*\*\*\*

*Dos de cabillaud à la florentine  
et sauce à la crème  
pommes duchesse.*

\*\*\*\*\*

*La ronde de fromages du marché*

*et son verre de bordeaux*

\*\*\*\*\*

*Omelette sibiérien*

\*\*\*\*\*

*MENU 18 A 70,00 EURO PAR PERSONNE*

\*\*\*\*\*

*Filet de loup de mer sauce à la crème  
à l'ozeil et Noilly-Prat.*

\*\*\*\*\*

*Sorbet aux citrons surprise*

\*\*\*\*\*

*Filet de dinde rôti au four sauce aux morilles  
et riz pilaw fines herbes.*

\*\*\*\*\*

*Perles de melon à la nage au muscat  
de baumes-de-venis.*

\*\*\*\*\*

*La ronde de fromage du marché  
et son vin de Bordeaux*

\*\*\*\*\*

*MENU 19 A 75,00€ PAR PERSONNE*

\*\*\*\*\*

*Saumon frais mariné à l'aneth et citron vert  
Chantilly aux deux moutarde et fines herbes.*

\*\*\*\*\*

*Bisque de crevettes grisses*

\*\*\*\*\*

*Rôtis de marassin, poires cuites au vin de  
de bordeaux et cannelle  
Gratin dauphinois*

\*\*\*\*\*

*Mousse de châtaignes au kalua.*

\*\*\*\*\*

*MENU 21 À 75,00€ PAR PERSONNE*

\*\*\*\*\*

*Multicolore au crustacé, vinaigrette de cidre*

\*\*\*\*\*

*Sorbet de citron vert*

\*\*\*\*\*

*Pintade rôtie et sa sauce parfumée aux  
baies de genévrier, chicon étuvé  
et pommes rissoler.*

\*\*\*\*\*

*Croquembouche sur fond de nougat glacé  
3 choux par personne.*

\*\*\*\*\*

*MENU 20 A 75,00€ PAR PERSONNE*

\*\*\*\*\*

*Un éventail de jambon Brabançon au  
Caviar de aubergines*

\*\*\*\*\*

*Bisque de langoustines  
Fine champagne*

\*\*\*\*\*

*Sel d'agneaux au thym frais et une  
farandole de légumes  
pommes paillasson.*

\*\*\*\*\*

*Parfait aux fruits confits*

\*\*\*\*\*

*MENU 22A 75,00€ PAR PERSONNE*

\*\*\*\*\*

*Carpaccio de boeuf aux cinq poivres*

\*\*\*\*\*

*La caille aux raisins de muscats et sa sauce  
à la crème et pineau des Charentes*

\*\*\*\*\*

*4 filets de sole sauce duglère*

*Pommes duchesse*

\*\*\*\*\*

*La ronde de fromages du marché  
et son verre de bordeaux.*

\*\*\*\*\*

*Petit chou à la crème glacée et  
chocolat chaud.*

\*\*\*\*\*

*Les propositions si dessus sont possibles de 25 à 300 couverts par mon service traiteur, service de table, assiette, verre et couverts, nappages, serviette, service serveurs compris et de 12 % T.V.A compris. Si il y a pas de table au chaise on peut les prévoir en locations par un vaisselier. Pour les propositions il faut réserver à temps et un acompte de 50 % pour confirmation de commande par le client. Pour la solde restante le paiement se fait dans les 8 jours ouvrables.*

**Les prix Des propositions sis dessus sont valables pour un durée de 30 jours, à partir que il y a une Confirmation de commande avec accord Des deux parties les prix reste inchangé.**

*Correction des prix des menus 30 /10 /2011.*

*Qualité*

*Gastronomie*

*service*