BRASSERIE

WAGON LÉO

SINCE 1946

RESTAURANT

TRAITEUR

Noël 2026



Pour vos commandes

061 21 14 41 – extension 1

Commandes jusqu'au
vendredi 18 décembre à 16 h

Enlèvement de vos colis
le 24 décembre de 10 h à 15 h 30
au restaurant Léo

L'art de recevoir…

C'est au restaurant Léo et nulle part ailleurs

L'ART DE RECEVOIR...

C’est au Restaurant Léo et nulle part ailleurs.

Une bouteille de Champagne offerte par tranche d’achat de 200 €.

Composez vous-même selon vos envies votre menu, votre buffet...

POUR VOS COMMANDES :
Du mardi au vendredi de 9h00 à 16h00
- Sur place au Restaurant Léo
ou
- Par téléphone demandez Kinga, Anne-Sophie ou Grégory :
nous vous enverrons un fichier par mail à compléter et à nous renvoyer
Dernière prise de commande le vendredi 18 décembre à 16h00.

ENLÈVEMENT DE VOS COLIS :
LE 24 DÉCEMBRE DE 10H00 À 15H30 AU RESTAURANT LÉO

-LES GOURMANDISES APÉRITIVES-

Le Plateau Apéritif 40 € (pour six convives — prêt à servir)
Saucisson de montagne, saucisson piquant, mortadelle fine, jambon cuit à l’os, jambon fumé artisanal, tomme aux fleurs Sauvages, Morbier AOP au lait cru et sélection d'olives marinées.

Mini croquettes apéritives Léo (ravier de 15 pièces)
à cuire EN FRITEUSE 180°/3 minutes
- Trois fromages 11€
- Volaille 12€
- Crevettes grises 16€
- Fromages Vieux-Mont les fleuris & truffes 16€

Profiteroles d’escargots à l’ail
à réchauffer au four, ravier de 12 pcs / 12€

Choux à la mozzarella et truffe
à réchauffer au four, ravier de 12 pcs / 18€

-LA SÉLECTION DU CORTADOR-

Le cortador, maître dans l’art de la découpe à la main, sublime chaque tranche pour révéler toute la richesse des saveurs.

Véritable jamòn Mangalica Monte Nevado (paquet de 100 g) 26€
Porc hongrois authentique de race ibérique, 24 mois de séchage

Véritable jamòn 100% Ibérico (paquet de 100 g) 35€
Bellota Pata Negra 42 mois de séchage

-SAUMON CUIT EN BELLEVUE-

Accompagné de tomates-crevettes grises, oeuf mimosa, 2 sauces: mayonnaise et cocktail, citron
Portion 2 cv ± 200gr 18€ / Portion 6cv ± 600gr 45€ / Portion 12cv ± 1200gr 90€
ACCORDS : SANCERRE CELLIERS DE LA PAULINE D. ERIC LOUIS **33€**

-SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS ARTISANAL-

(Paquet de 5 tranches ± 200 g) 21€

-LA TERRINE MAISON DE MARCASSIN-

Notre recette à succès depuis plus de 50 ans
Terrine de marcassin aux zestes d’oranges confites et pistaches
+/-350 gr (3-4 personnes) : 16€ +/-700 gr (7-8 personnes) : 28€
ACCOMPAGNEMENTS: Confit d’oignons et Brioche

- LE FOIE GRAS DE CANARD-

Foie gras de canard cuit au torchon
250gr (4cv/11€ la portion) : 44€ 500gr (8cv/11€ la portion): 88€
ACCOMPAGNEMENTS: Confit d’oignons et brioche
ACCORDS : CHATEAU MIAUDOUX CÔTE DE BERGERAC, MOELLEUX **26€**
OU **CHAMPAGNE CUVÉE WAGON LÉO** PRÉVOTEAU - PERRIER BRUT **39€**

-MAIS ENCORE-

La Soupe de Poisson 1 Litre 25€
ACCOMPAGNEMENTS sauce rouille, croutons et fromage

La Bisque de Homard 1 Litre 36€
ACCOMPAGNEMENTS sauce rouille, croutons et fromage

Croquettes Léo (ravier de 4 pièces)
à cuire EN FRITEUSE 180°/5 minutes

- Trois fromages 12€
- Crevettes grises 16€
- Homard 24€

Plateaux Déclinaison Scandinave 42€ (idéal pour 2 personnes)
Cœur de saumon fumé « Loch Fyne », saumon fumé tranché et mariné gin/orange,
terrine de saumon, tomate farcie aux crevettes grises, crevette royale bio,
brandade de cabillaud à l'aneth, filet d'églefin (HADOCK) fumée
œuf mimosa & pickles de légumes, mayonnaise et citron
ACCORDS : RIESLING - METZ BLEGER **26€**

-LES ENTRÉES-

Ris de veau laqué 26€
Tartelette de ris de veau laqué, chicons braisés aux noisettes torréfiées, champignons rôtis,
écorce d'orange et dattes confites, sauce sultane parfumée au curry et poivre vert.
ACCORDS : CÔTES DU RHÔNE LA GERBAUDE DOMAINE ALARY **26€** (ROUGE)
OU **PINOT GRIS** - METZ BLEGER **28 €** (BLANC)

Papillote de Saint-Jacques & lotte 26€
Noix de Saint-Jacques nacrées et médaillons de lotte étuvés en papillote,
raviole au crabe royale, petits légumes, sauce crémée au Champagne.
ACCORDS : MACON SOLUTRÉ "SUR LE MONT" D. CHEVEAU **33€**
OU **CHAMPAGNE CUVÉE WAGON LÉO** PRÉVOTEAU - PERRIER BRUT **39€**

-LES PLATS-

Filets de sole et homard farcis aux fines herbes 33€
Filets de sole roulés et salpicon de homard sur une farce fine à la fondue de poireaux,
petits légumes glacés, pommes de terre bien tournée et véritable sauce cancalaise.
ACCORDS : CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME D. CHRISTOPHE & FILS **44€**

Suprême de pintade en croustillant de brick aux châtaignes
et foie gras parfumé à la truffe 33€
embeurrée de choux frisés aux lardons de Guanciale, flan mousseline de butternut,
pommes croquettes, confit d'airelles et sauce crème de morilles.
ACCORDS : RULLY VIEILLES VIGNES D. MEIX GUILLAUME **42€**

Civet d'épaule de Marcassin « Notre célèbre recette depuis 1946 » 33€
embeurrée de chou frisé aux lardons de Guanciale, flan mousseline de Butternut, pommes croquettes,
confit d'airelles et sauce Grand-Veneur
ACCORDS : SOUFFLE DE LUNE "BOUTENAC" CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS **36€**

-POUR VOS ENFANTS, PETITS-ENFANTS...-

2 Boulettes maison de veau 12€
sauce tomate, pennes

-HOMARDS CANADIENS CUISINÉS (500GR/600GR ENTIER)-

Homard en Bellevue
accompagné de tomate farcie aux petits légumes et crevettes grises, œuf mimosa,
sauces: mayonnaise et cocktail, citron
Le demi homard 35€ / Le homard entier 59€
ACCORDS : MACON SOLUTRÉ "SUR LE MONT" D. CHEVEAU **33€**
OU **CHAMPAGNE CUVÉE WAGON LÉO** PRÉVOTEAU - PERRIER BRUT **39€**

Homard à la Nage Armoricaine
petits légumes, sauce Armoricaine, accompagné de riz basmati pilaf
Le demi homard 35€ / Le homard entier 59€
ACCORDS : CONDRIEU "PAGUS LUMINIS" D. LOUIS CHEZE **66€**

-FRUITS DE MER ET CRUSTACÉS-

PLATEAU D'HUÎTRES
Sélection d'huîtres creuses 12 pcs: 44.00
4 creuses Fines de Claire Céline, 4 creuses Sentinelles, 4 creuses Gillardeau

Huîtres Gillardeau 12 pcs : 56.00

-NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER-

Plateau du mareyeur 36€
5 huîtres sélection, crevettes royales, 7 bulots, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau crustacés 79€
1/2 homard, 2 pinces de tourteau, 3 crevettes Royales, 2 gambas, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau prestige 110€
1/2 homard, 9 huîtres sélection, 2 pinces de tourteau, 3 crevettes royales, 2 gambas,
moules, bulots, bigorneaux, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau prestige à 2 +33€
plateau Prestige avec un demi homard en supplément

ACCORDS : CHAMPAGNE CUVÉE WAGON LÉO PRÉVOTEAU - PERRIER BRUT **39€**
OU **SANCERRE CELLIERS DE LA PAULINE** D. ERIC LOUIS **33€**
OU **MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE** MELON DE BOURGOGNE **26€**

-COQUILLAGES & CRUSTACÉS-
Accompagnés de citron, mayonnaise et sauce cocktail

- Crevette royale cuite de Madagascar (20-30 par kg) 12 pièces / 24€

La seule crevette Label Rouge au monde

- Gambas cuite (8/12 par kg) 6 pièces / 18€
- Crevettes grises non épluchées 500gr / 22€
- Crevettes grises épluchées 500gr / 36€
- Pinces de tourteau 6pc / 24€
- Bigorneaux cuits 250gr / 14€
- Bulots de casier cuits 250gr / 14€

-LES HUÎTRES EN FÛT-

Non ouvertes / Un couteau à huîtres offert

Cancale Céline Bretagne
M3 par 12 pièces* 20€ / M3 par 24 pièces* 38€
D'une saveur puissante et iodée, cette huître possède un croquant et une mâche surprenante.
Le goût puissant s'accorde avec l'acidité d'un jus de citron ou d'un vinaigre à l'échalote.

La Sentinelle Trawenagh Bay, Irlande
M3 par 12 pièces* 28€ / M3 par 24 pièces* 49€
Sa coquille nacrée renferme une huître charnue au muscle croquant et blanc, contrastant ainsi avec les extrémités sombres du manteau. Cette huître spéciale est connue pour son goût teinté de noisette et d'amande, proposant une longueur en bouche iodée.

Gillardeau Marennes-Oléron
M3 par 12 pièces* 38€/ M3 par 24 pièces* 69€
La Rolls de l'huître est optimisée, bonifiée et même gravée. Plus de 60 manipulations sont effectuées pour un goût, au final, moelleux et légèrement sucré.

PLATES De Zélande Pays-Bas
M000 par 12 pièces* 27€ / M000 par 25 pièces* 49€
L'huître plate de Zélande est charnue et reconnaissable à son goût typique et persistant de noisette, avec une petite note iodée.

-CAVIAR-

Caviar Imperial Gold
10g 30€ ; 30g 76€ ; 50g 125€ ; 125g 290€
ACCOMPAGNEMENTS: Mini Blinis

-DESSERTS ET MIGNARDISES-

SANTA'S SWEET BOX...
12 pièces 28€
24 pièces 48€
Coup de cœur pour les enfants
Sapin de Noël à la pistache / Coupelle chocolat cerise & Meringue /
Etoile en chocolat-praliné / Bonhomme de neige framboise chocolat blanc

LES BÛCHES DE NOËL SIGNÉES « LA PARISIENNE BASTOGNE »
EXOTIQUE
Mousse vanille Madagascar, gel de mangue et mangue fraîche, crémeux coco, biscuit amande, croustillant praliné
2-4 pers. 40€
6-8 pers. 80€

CHOCOLAT RIZ AU LAIT (SANS GLUTEN)
Mousse chocolat noir, riz au lait vanille Tahiti, crémeux noisette, biscuit cacao, croustillant praliné
2-4 pers. 40€
6-8 pers. 80€

MERCI POUR VOTRE CONFIANCE,
NOUS VOUS SOUHAITONS
DES TRÈS BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
L'Équipe Léo