

Assiette au **bœuf**
- MAISON DE QUALITÉ -

DOSSIER DE PRESSE

Restaurant

Léo Léa – Assiette au bœuf

PORT DE PLAISANCE, 06230 ST JEAN CAP FERRAT

EN QUELQUES MOTS

Ouvert en juillet 2018, Léo Léa – Assiette au bœuf est un bar-lounge, restaurant tenu par Morgane et Juan (couple franco-colombien). Juan est un cuisinier expérimenté, ancien de chez Ducasse, et s’est spécialisé dans les restaurants de viandes. Venu ouvrir ce restaurant dans cet endroit idyllique, Saint Jean Cap Ferrat, ils vous proposent à tous les moments de la journée de 8h à minuit une offre adaptée. Ils ont parié pour un concept dynamique avec un service soignée et une viande d’excellence, le concept Assiette au Bœuf

Des évènements sont créés toutes l’année : cour de salsa, concert en directe, spectacle qui viendront animer vos diner dans un décor extraordinaire sur le port de Saint Jean Cap Ferrat.



LE CONCEPT ASSIETTE AU BŒUF

Dans un cadre contemporain et intemporel, le concept Assiette au bœuf s'inscrit dans la convivialité et le plaisir du partage autour d'un repas traditionnel. Avec une carte ciblée autour d'un produit phare de notre cuisine française : Le Bœuf. Il est décliné sous plusieurs recettes : Faux-filet finement mariné et saisi minute, spécialité de la maison, tartare ou encore en steak haché.

L'offre s'articule sous trois formules différentes adaptées à chaque service. En accompagnement de chaque plat, des frites fraîches ET maison à volonté ou une cocotte de légumes de saison.

Avec une offre 100% viande et pomme de terre française et son service traditionnel de 8 passages à table, le concept Assiette au bœuf est un gage de qualité et de savoir-faire français.

NOTRE SPÉCIALITÉ



Le Bœuf Paradis

Faux-filet mariné, saisi minute et finement tranché avec sa fameuse sauce secrète. La sauce Paradis** a plus de 35 ingrédients !

*** Les clients disent "elle est d'enfer". Des herbes, du beurre, un soupçon de moutarde, une pointe de citron et des secrets bien gardés...
À vous de juger !*

CARTE ASSIETTE AU BŒUF

Le client aura le choix entre trois formules :

FORMULE MIDI EXPRESS

Chaque midi et toute la semaine (sauf dimanche et jour férié), une offre économique, express et garnie est proposée à nos convives. La formule est servie en une seule assiette afin de réduire le temps d'attente. Ils auront le choix entre l'Assiette Bœuf Paradis Express (env. 120g), notre spécialité, un Tartare au choix (env. 120g) ou la Salade du Moment. Et en accompagnement une petite salade de mélange de jeunes pousses et nos frites fraîches ET maison à volonté.

FORMULE UNIQUE

Une formule proposée à chaque service, composée de sa salade d'accueil aux copeaux de Grana Padano et sa vinaigrette à la framboise accompagnée d'un plat au choix. En accompagnement des frites fraîches ET maison à volonté ou une cocotte de légumes de saison.



Le Rossini "Style"

Steak haché frais, tranche de bloc de foie gras, sauce saveur truffe.



L'Exotique

Ce tartare vous surprendra par son mélange d'agrumes surmontés de perles de saveurs citron et poivre.
Explosion en bouche garantie !



Burger Maison

Steak haché, salade iceberg, tomate, compotée d'oignons, cheddar, bacon et sauce Paradis

L'ORIGINE DE NOS PRODUITS

Avec une carte ciblée autour de deux produits phare de notre terroir, le BŒUF et la POMME DE TERRE. L'Assiette au bœuf a comme seul fournisseur des producteurs et distributeurs 100% français.

Notre pomme de terre a été sélectionnée parmi des centaines de variétés françaises pour ses qualités gustatives. C'est lorsqu'on en fait des frites fraîches maison qui sont pelées, coupées et cuisinées tous les jours par nos cuisiniers pour chacun de nos services, que l'on obtient le meilleur des résultats. D'origine 100% française, elle n'a rien à envier à ses cousines belges !

Avec notre centre d'affinage implanté dans le Limousin et un savoir-faire depuis 1999, nous garantissons dans chaque assiette une viande 100% française.

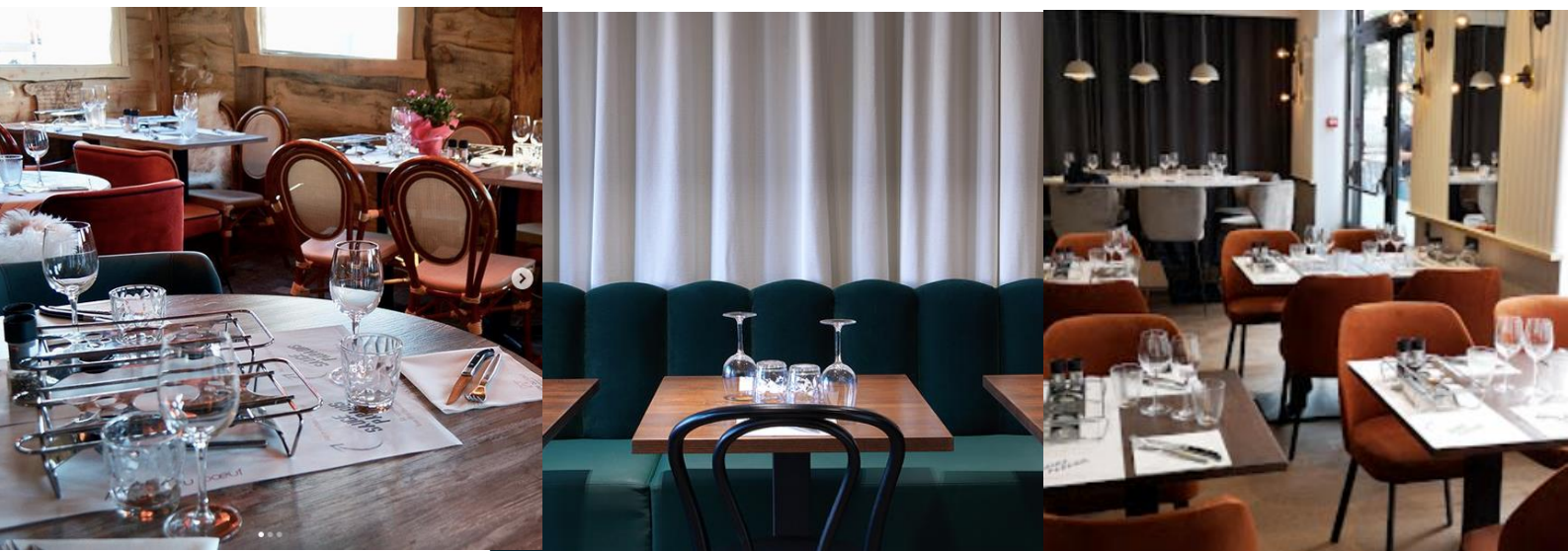
Tout est mis en œuvre afin de garantir la meilleure qualité au prix le plus juste afin que toute le monde puisse en profiter.



L'AMBIANCE ASSIETTE AU BOEUF

Que vous soyez dans le Haut de France, Grand-Est, Nouvelle Aquitaine ou sur la Côte d'Azur, chaque restaurant a sa propre personnalité, caractérisée par sa localité d'implantation. Chaque restaurant se veut unique dans son architecture cependant ils partagent tous cette même ambiance incarnée par nos restaurateurs et leurs équipes, toujours à votre disposition tout au long de votre repas.

Mélangant tradition et nouveautés, l'Assiette au bœuf est reconnaissable par son art de la table où le réchaud à bougie accompagné de son torpilleur reprennent ses lettres de noblesse. Avec un service dynamique et attentionné, les restaurants Assiette au bœuf sont enthousiaste à l'idée de vous accueillir tout au long de l'année 7 jour sur 7, midi et soir.



ACTUALITE COVID-19

Après la fermeture officielle de tous les restaurants sur tout le territoire dû à la crise sanitaire que nous vivons, une cellule a été créée spécialement afin de trouver le meilleur protocole pour garantir la sécurité de tous. Nous avons travaillé avec tous les acteurs concernés (syndicat, restaurateurs, cabinet d'audit sanitaire et nos responsables qualité-hygiène) pour créer un manuel de bonnes pratiques pour tous nos restaurants.

Nous continuons de le faire évoluer avec les nouvelles informations transmises par les autorités compétentes. Ainsi la sécurité de tous au sein de nos établissements est devenue la priorité de notre travail, nettoyage renforcé, paiement à table et sans contact, distanciation sociale, service individualisé sont parmi quelques une des adaptations faites au sein de nos restaurants.



VENTE A EMPORTER ET LIVRAISON

Après le premier confinement, la volonté de développer un service de vente à emporter et de livraison s'est renforcé. Lors de la deuxième fermeture des restaurants, le restaurant a lancé un service de vente à emporter et de livraison en propre, midi et soir. En plus, il ouvre ses portes le week-end, pendant toute l'après-midi afin d'assurer un service de crêpes et vin chaud à emporter.

A travers une adaptation des recettes et de la cuisson de ses viandes, le restaurant Léo Léa – Assiette au bœuf, fait tout son possible afin d'assurer la même qualité de service à votre table.



LÉO LÉA
BAR LOUNGE - Assiette au bœuf

**LÉA CUISINE
LÉO VOUS LIVRE !**

**VENTE À EMPORTER*
& LIVRAISON**

**OUVERT 7/7
12H00 - 14H00
19H00 - 21H00**

* - 10% SUR TOUTE LA CARTE EN VENTE À EMPORTER
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Après 4 mois depuis le lancement, le restaurant retrouve ses clients d'une autre façon et garde le lien à travers ses réseaux sociaux, où la communauté ne fait que grandir.

VOTRE CARTE

Formule Unique 21,90€

Salade d'accueil + 1 plat

AU CHOIX :

BOEUF PARADIS

ou
SWEET TIGER (option : poulet **ou** boeuf)

ou
MIXED-GRILL (Votre poisson : +2€)

Salade du moment 15,50€

Mesclun de salade fraîche, carottes, céleri rave, potiron, radis, oignons rouges, graines de courge, ciboulette et vinaigrette de framboise.

AU CHOIX :

Bœuf Paradis **ou** Suprême de volaille
ou Crevettes **ou** Tranches de lard

Menu Burger 21,90€

Salade d'accueil +
un burger maison

Menu Enfant 9,90€

(- de 12 ans)

Demi-portion de Bœuf Paradis **ou**
Steak Haché frais **ou** Pavé de saumon
+

Boisson fraîche au choix
(soda ou jus de fruit ou eau 50cl)

NOS BIÈRES

GRIMBERGEN

Blonde **ou** blanche

Bouteille 33 cl **6€20**

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, San Pellegrino 50 cl **4€10**

Vittel, San Pellegrino 1L **5€60**

Jus de fruits 25 cl **5€20**

(abricot, pomme, fraise, orange, ananas, tomate)

Soda 33 cl **5€20**

(Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Sprite, Lipton Ice Tea, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrumes)

-20% sur notre carte des vins



**RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ
DE NOTRE CARTE**



leolea_aob



@LeoLea.AOB



04 93 85 79 50

PORT DE PLAISANCE

06230 ST JEAN CAP FERRAT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS - WWW.MANGERBOUGER.FR

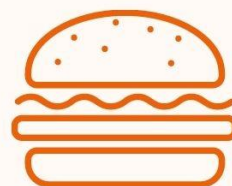
LÉO LÉA

BAR LOUNGE - Assiette au bœuf



LÉA CUISINE LÉO VOUS LIVRE !

RETROUVEZ
L'INTÉGRALITÉ DE
NOTRE CARTE

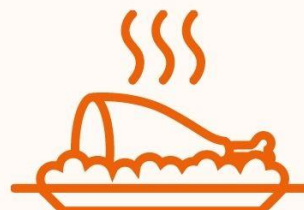


**VENTE À EMPORTER*
& LIVRAISON**



**04 93 85 79 50
PORT DE PLAISANCE, 06230
SAINT-JEAN-CAP-FERRAT**

**OUVERT 7/7
12H00 - 14H00
19H00 - 21H00**



*** - 10% SUR TOUTE LA CARTE EN VENTE À EMPORTER
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE**

FICHE SIGNALÉTIQUE

Adresse : Port de Plaisance, 06230 St Jean Cap Ferrat

Téléphone : 04 93 85 79 50

Mail : assietteauboeuf@icloud.com

Ouverture :

Du Lundi au Vendredi : de 12h à 14h00 & de 19h à 21h00

Samedi et Dimanche : de 12h à 21h

Site Internet : <https://assietteauboeuf.fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/LeoLea.AOB>

Instagram : https://www.instagram.com/leolea_aob/

Angers, France, 12 Abril de 2021

Señores

CAFÉ TISQUESUSA

Ciudad

Manizales

**ASUNTO: INTENCION DE COMPRA DE CAFÉ PARA LA MARCA L'ASSIETTE AU BOEUF
(GRUPO LA BOUCHRIE)**

Por medio de la presente nos da gusto conocerle, luego de haber degustado su café en nuestras instalaciones en Francia, quedamos satisfechos con la calidad de su café INDIGENA-EXCELSO.

Nos gustaría empezar una relación comercial con CAFÉ TISQUESUSA a largo plazo siempre y cuando la calidad del café sea mantenida.

Por medio del Sr Orlando Sanchez, se harán todos los seguimientos de calidad previo a exportación para asegurar que no sea enviado otro café diferente al seleccionado. Le recuerdo nuestro portafolio es de 60 toneladas al año gracias a los mas de 200 Restaurantes y panaderías que hacen parte del grupo.

Gracias por su atención,

Cordialmente

JUAN CAMILO SANCHEZ CHAVEZ
ACCIONISTA Y CHEF EJECUTIVO

