

CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



12€_{,49}

L'UNITÉ

**BÛCHE PRALINÉ
VANILLE**

Vendue en page 38.



COMPOSEZ
VOS MENUS
DE RÉVEILLONS
À PRIX E.LECLERC



Toutes nos photos sont des suggestions de présentation.

LE GOÛT DU FRAIS, ÇA SE DÉFEND TOUS LES JOURS

CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



1

DÉCOUVREZ LA SÉLECTION POUR UN DÉJEUNER FESTIF
EN MAGASIN OU SUR WWW.TRAITEUR.LECLERC

2

COMPOSEZ VOTRE MENU
EN LIGNE OU EN MAGASIN

3

RETIREZ VOTRE COMMANDE
EN MAGASIN OU AU DRIVE

RETROUVEZ TOUS LES CONSEILS DU CHEF AINSI QUE NOS
CONSEILS DE PRÉPARATION TOUT AU LONG DE VOTRE CATALOGUE.





SOMMAIRE

LES MENUS

P. 4 à 13

LES APÉRITIFS

P. 14 à 20

LES ENTRÉES FROIDES

P. 21 à 22

LES ENTRÉES CHAUDES

P. 23 à 25

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

P. 26 à 27

LES POISSONS

P. 28

LES VIANDES

P. 29 à 31

LES ACCOMPAGNEMENTS

P. 32 à 33

LES FROMAGES

P. 34 à 35

LES PAINS

P. 36

LES DESSERTS

P. 37 à 42

Menu Plaisir

9€_{,99}
PAR PERSONNE

Entrées

1 | Une Verrine avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas⁽¹⁾
45 g.

2 | Bouchée de chapon aux cèpes⁽¹⁾
150 g.

Plats

3 | Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac⁽¹⁾
180 g.

4 | Écrasé de pommes de terre au comté⁽¹⁾
100 g.

**NOS
SUGGESTIONS
DE VINS :**



**AOP⁽²⁾ RIESLING
BLANC SEC
"REBMANN"**
75 cl.



**AOP⁽²⁾ CÔTES DU RHÔNE
CUVÉE PRESTIGE
"GRÉGOIRE XI"**
75 cl.



**AOP⁽²⁾ CAHORS
"TERRASSES D'AUTAN"**
75 cl.



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

⁽²⁾ AOP : Appellation d'Origine Protégée.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

Menu Délice

15€_{,99}
PAR PERSONNE

Entrées

1 | Tranche de foie gras de canard entier⁽¹⁾
40 g.

2 | Coquille Saint-Jacques* sauce au Sancerre blanc⁽²⁾
140 g.

Plats

3 | Filet mignon de porc sauce girolles⁽²⁾
250 g.

4 | Écrasé de pommes de terre au comté⁽²⁾
100 g.

5 | Fondue de poireaux au Sauternes⁽²⁾
100 g.

* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys Patagonica* (Argentine).

**NOS
SUGGESTIONS
DE VINS :**



**AOP⁽³⁾ CÔTES DE
BERGERAC
BLANC MOELLEUX
"TERRASSES D'AUTAN"**
75 cl.



**AOP⁽³⁾ BOURGOGNE
ALIGOTÉ
"ANTOINE BARRIER"**
75 cl.



**AOP⁽³⁾ BORDEAUX
SUPÉRIEUR
"CHANTET BLANET"**
75 cl.



E.Leclerc partenaire de la
Charte de Valorisation des
produits frais agricoles,
aquitiques et locaux

Plus d'informations sur
www.e.leclerc

(1) ORIGINE  (2) TRANSFORMÉ EN
FRANCE FRANCE

(3) AOP : Appellation d'Origine Protégée.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

Menu Prestige

19[€]_{,99}
PAR PERSONNE

Entrées

1 | Tranche de bûche de saumon et fèves croquantes, cœur de saumon persillé⁽¹⁾
100 g.

2 | Cassolette de parmentier de canard au vin Sauternes et à la truffe* 1,1%⁽¹⁾
120 g.

Plats

3 | Filets de sole tropicale farcis aux gambas sauce bisque de homard⁽¹⁾
180 g.

4 | Pavé de bœuf sauce à l'Armagnac et au poivre⁽¹⁾
150 g.

5 | Duo de riz noir et blanc⁽¹⁾
100 g.

6 | Timbale de marrons et giroles⁽¹⁾
100 g.

* Tuber Melanosporum Vitt.

NOS SUGGESTIONS DE VINS :



AOP⁽²⁾ BOURGOGNE CHARDONNAY "ANTOINE BARRIER"
75 cl.



AOP⁽²⁾ GAILLAC "TERRASSES D'AUTAN"
75 cl.



AOP⁽²⁾ PINOT NOIR "REBMAN"
75 cl.



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

⁽²⁾ AOP : Appellation d'Origine Protégée.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

Menu Gourmet

23€_{,99}
PAR PERSONNE

**NOS
SUGGESTIONS
DE VINS :**



Entrées

1 | Tranche de foie gras de canard entier⁽¹⁾
40 g.

**2 | Tourbillon de Saint-Jacques*,
crème à la truffe** noire⁽²⁾**
125 g

Plats

3 | Lotte à l'américaine⁽²⁾
180 g.

4 | Médaillon de veau au jus corsé au Porto⁽²⁾
200 g.

5 | Gratin dauphinois⁽²⁾
120 g.

6 | Duo de riz noir et blanc⁽²⁾
100 g.

* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine).
** Tuber *Melanosporum*.



**AOP⁽³⁾ CHABLIS
"ANTOINE BARRIER"**
75 cl.



**AOP⁽³⁾ BOURGOGNE
PINOT NOIR
"ANTOINE BARRIER"**
75 cl.



**AOP⁽³⁾ PINOT GRIS
DEMI-SEC
"REBMAN"**
75 cl.



**AOP⁽³⁾ CRÉMANT
D'ALSACE BRUT
"REBMAN"**
75 cl.



E.Leclerc partenaire de la
Charte de Valorisation des
produits frais agricoles,
aquitiques et locaux

Plus d'informations sur
www.e.leclerc

(1) ORIGINE



FRANCE

(2) TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(3) AOP : Appellation d'Origine Protégée.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

Menu Enfant

**6€
,95**
PAR PERSONNE

Entrée

1 | Bonhomme de neige feuilleté au jambon et fromage⁽¹⁾
70 g.

Plat

2 | Pâtes aux formes de Noël, émincé de poulet sauce crémée⁽¹⁾
220 g.

Dessert

3 | Sapin de Noël⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
43 g.

4 | Surprise.

NOTRE
SUGGESTION
DE BOISSON :



SANS ALCOOL

JUS DE POMME PÉTILLANT
SANS ALCOOL
"GIBUS"
75 cl.



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

⁽²⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin.
⁽³⁾ Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.



LES APÉRITIFS

PRÊT À
DÉGUSTER

6€_{,95}

LA BARQUETTE

8 MINI CUPS APÉRITIVES⁽¹⁾

2 variétés :

- Crabe et rillette océane saumon fumé.

- Saumon et crème au thé vert matcha.

160 g. Le kg : 43,44 €.



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

⁽²⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler.



PRÊT À DÉGUSTER

**6€
90**

LA BARQUETTE

6 VERRINES DUO DE SAUMONS ET CITRON PÂTES PERLES ET ANETH⁽¹⁾

270 g. Le kg : 25,56 €.

Également disponible au même prix :
6 verrines avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas.



PRÊT À DÉGUSTER

**6€
45**

LA BARQUETTE

4 VERRINES DUO DE SAUMONS SAINT-JACQUES^{*(1)}

160 g. Le kg : 40,31 €.

**Espèce et origine des Saint-Jacques :
Zygochlamys patagonica (Argentine),
Argopecten purpuratus (Pérou et Argentine).*



4/6 mn

180 °C

**8€
90**

LA BARQUETTE

4 SENSATION DE GAMBAS AU CURRY⁽¹⁾

120 g. Le kg : 74,17 €.

Également disponible au même prix :
4 Sensation de butternut et patate douce ou
4 Sensation de Saint-Jacques* aux morilles.

**Espèce et origine des Saint-Jacques :
Zygochlamys patagonica (Argentine).*



8/10 mn

180 °C

**11€
95**

LE PLATEAU

MINI CHOUX ESCARGOTS⁽¹⁾⁽²⁾
x 20 (215 g). Le kg : 55,58 €.



13€_{,90}

LE PLATEAU

24 PETITS FOURS SIGNATURE⁽¹⁾

6 variétés :

- Cakes chèvre figues.
- Préfous noix de Saint-Jacques.*
- Paniers forestiers.
- Quiches noix de Saint-Jacques.*
- Gougères saumon.
- Cakes saumon.

365 g. Le kg : 38,08 €.

* Espèces et origines des Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine), *Chlamys nobilis* (Vietnam), *Argopecten purpuratus* (Pérou, Argentine).



PRÊT À DÉGUSTER

15€_{,90}

LE PLATEAU

32 CANAPÉS TENTATION⁽¹⁾⁽²⁾

Composition :

- 4 canapés au fromage frais, abricots secs et pavot sur biscuit aux noix
 - 4 canapés à la préparation à base de bloc de foie gras de canard et figues sur pain de mie aux céréales
 - 4 canapés au saumon fumé et fromage frais à la ciboulette sur toast bretzel au sésame
 - 4 canapés à la tomate cerise, courgette & parmesan sur pain de mie tomate
 - 4 canapés au saumon fumé et fromage frais à la ciboulette et oignons rouges sur pain de mie aux épinards
 - 4 canapés au chèvre, pommes et fromage frais sur pain de mie aux épinards
 - 4 canapés crevette et chutney de mangue sur pain de mie tomate
 - 4 canapés au jambon sec, chèvre, fromage au miel et noix sur pain de mie nature.
- 250 g. Le kg : 63,60 €.



10€_{,90}

LE PLATEAU

DUO DE 24 SAUCISSES COSTUMÉES⁽¹⁾

2 variétés :

- Saucisses costumées nature.
 - Saucisses costumées moutarde pavot.
- 340 g. Le kg : 32,06 €.



PRÊT À DÉGUSTER

18€_{,20}

LE PLATEAU

32 CANAPÉS GRAINS DE FOLIE⁽¹⁾⁽²⁾

Composition :

- 8 canapés à base de crevette assaisonnée cuite et de fromage frais sur pain bretzel
 - 8 canapés à base de bloc de foie gras, de mangue et de pistaches sur pain de mie au cacao et au malt
 - 8 canapés à base de spécialité fromagère à la noix de coco et au gingembre, saumon fumé sur biscuit à l'aneth
 - 8 canapés à base de fromage frais saveur truffe, de comté et de ciboulette sur blini.
- 260 g. Le kg : 70 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

⁽²⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler.



12€_{,90}
LE PLATEAU

9 MINI BURGERS FESTIFS⁽¹⁾
3 variétés :
- Bœuf cheese.
- Champignons, truffe noire.
- Rossini confit d'oignons.
360 g. Le kg : 35,83 €.

5/8 mn
180 °C



21€_{,50}
LE PLATEAU

18 MINI BURGERS⁽¹⁾
3 variétés :
- Cheese sauce ketchup.
- Poulet sauce barbecue.
- Montagnard sauce oignon.
720 g. Le kg : 29,86 €.

8 mn
180 °C



9€_{,90}
LE PLATEAU

9 MINI BURGERS SÉLECTION⁽¹⁾
3 variétés :
- Cheese sauce ketchup.
- Emmental sauce poivre.
- Poulet sauce barbecue.
360 g. Le kg : 27,50 €.

5/8 mn
180 °C



PRÊT À DÉGUSTER

14€_{,20}

LE PLATEAU

BOUCHÉES BRETZEL GARNIES⁽¹⁾⁽²⁾

Composition :

- 7 bouchées bretzel sésame au poulet et parmesan
- 7 bouchées bretzel pavot au jambon cuit et basilic
- 7 bouchées bretzel céréales concassées au saumon fumé et à l'aneth
- 7 bouchées bretzel au sésame comté et tomates.

x 28 (360 g). Le kg : 39,44 €.



PRÊT À DÉGUSTER

18€_{,90}

LE PLATEAU

PLATEAU DE MICRO MORICETTES® GARNIES⁽¹⁾⁽²⁾

Composition :

- Crème de concombre et jambon sec
- Saumon fumé et fromage frais citronné
- Tartinable tomate basilic
- Thon épices
- Tzatziki

x 30 (610 g). Le kg : 30,98 €.



PRÊT À DÉGUSTER

6€_{,95}

LE PLATEAU

MINICETTES FAÇON TARTE FLAMBÉE⁽¹⁾⁽²⁾

x 9 (275 g). Le kg : 25,27 €.



PRÊT À DÉGUSTER

11€_{,95}

LE PLATEAU

MINI-MORICETTES® GARNIES⁽¹⁾⁽²⁾

Composition :

- Jambon cuit
- Bacon
- Jambon cru de la Forêt Noire
- Emmental
- Saumon fumé

x 10 (400 g). Le kg : 29,88 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

⁽²⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler.



PRÊT À
DÉGUSTER

23€_{,20}

L'UNITÉ

SAPIN GARNI⁽¹⁾⁽²⁾

Composition :

- 10 toasts saumon et fromage au raifort
- 10 toasts jambon sec et beurre aromatisé aux noix
- 10 toasts fromage frais au concombre et oignon
- 10 toasts thon au beurre d'anchois.

x 40 toasts (1 kg).



PRÊT À
DÉGUSTER

15€_{,20}

L'UNITÉ

PAIN DE CAMPAGNE GARNI⁽¹⁾⁽²⁾

Composition :

- 8 toasts rillettes d'oie
- 8 toasts jambon sec beurre
- 4 toasts saumon fumé beurre
- 4 toasts jambon beurre
- 4 toasts fromage nature.

x 28 toasts (550 g). Le kg : 27,64 €.



PRÊT À
DÉGUSTER

23€_{,20}

L'UNITÉ

CADEAU GARNI⁽¹⁾⁽²⁾

Composition :

- 10 toasts saumon et fromage au raifort
- 10 toasts jambon sec et beurre aromatisé aux noix
- 10 toasts fromage frais au concombre et oignon
- 10 toasts thon au beurre d'anchois.

x 40 toasts (900 g). Le kg : 25,78 €.



PRÊT À
DÉGUSTER

15€_{,90}

L'UNITÉ

KOUGELHOPF GARNI AUX 3 JAMBONS⁽¹⁾⁽²⁾

Composition :

- Jambon cuit supérieur
- Jambon sec
- Jambon cru fumé de la Forêt noire.

x 36 toasts (600 g). Le kg : 26,50 €.



PRÊT À DÉGUSTER

12€_{,90}
L'UNITÉ

PAIN CAMPAGNARD GARNI⁽¹⁾⁽²⁾
Composition :
- Bacon
- Jambon cuit
- Emmental
- Jambon cru de la Forêt Noire.
x 16 toasts (420 g). Le kg : 30,71 €.



PRÊT À DÉGUSTER

19€_{,90}
L'UNITÉ

MICHE GARNIE⁽¹⁾⁽²⁾
Composition :
- Saumon fumé
- Jambon cuit
- Bacon
- Emmental
- Jambon cru de la Forêt noire
x 48 toasts (1 kg).



PRÊT À DÉGUSTER

18€_{,90}
L'UNITÉ

PAIN BRETZEL GARNI⁽¹⁾⁽²⁾
Composition :
- Saumon fumé
- Jambon cuit
- Bacon
- Emmental
- Jambon cru Forêt noire.
x 40 toasts (600 g). Le kg : 31,50 €.



PRÊT À DÉGUSTER

25€_{,99}
L'UNITÉ

ÉTOILE GARNIE⁽¹⁾⁽²⁾
Composition :
- Saumon fumé
- Jambon cru Forêt noire
- Jambon cuit
- Emmental
- Bacon
x 40 toasts (1 kg).

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

⁽²⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler.

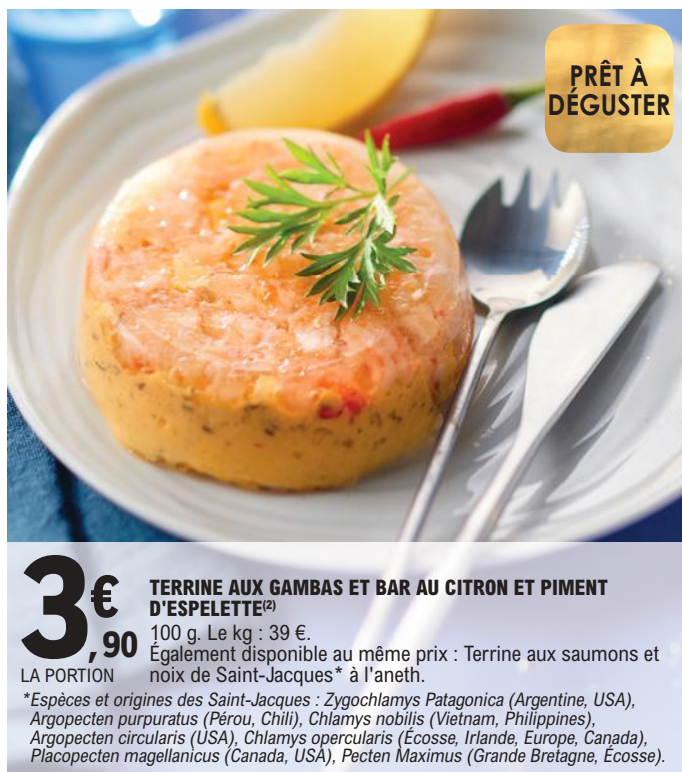
LES ENTRÉES FROIDES



**2€
50**

**TRANCHE DE BÛCHE DE SAUMON
ET FÈVES CROQUANTES,
CŒUR DE SAUMON PERSILLÉ⁽¹⁾**
100 g. Le kg : 25 €.

LA TRANCHE



E.Leclerc partenaire de la Charte de Valorisation des produits frais agricoles, aquatiques et locaux

Plus d'informations sur www.e.leclerc

⁽¹⁾ ORIGINE

FRANCE

⁽²⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

LES ENTRÉES CHAUDES



**4€
,90**


L'UNITÉ

TRILOGIE DE LA MER AU MONBAZILLAC⁽²⁾

Composé de Saint-Jacques*, crevettes & saumon fumé.
180 g. Le kg : 27,22 €.

Également disponible au même prix : Trilogie de la terre
composé de foie gras, caille marinée et champignons
cuisinés (180 g).

* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Pecten Maximus* (France).



10 mn
180 °C

4€_{,19}
L'UNITÉ

CASSOLETTE DE PARMENTIER DE CANARD AU VIN SAUTERNES ET À LA TRUFFE* 1,1 %⁽¹⁾
120 g. Le kg : 34,92 €.
* *Tuber Melanosporum Vitt.*



15 mn
180 °C

4€_{,50}
L'UNITÉ


CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES* ET CRÉMEUX DE POIREAUX⁽¹⁾
100 g. Le kg : 45 €.
Également disponible au même prix : Cassiolette de ris de veau et morilles.
* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine).



10 mn
150 °C

2€_{,99}
L'UNITÉ

BOUCHÉE DE CHAPON AUX CÉPES⁽¹⁾
150 g. Le kg : 19,93 €.



10 mn
180 °C
1 mn 10 s
700 W

4€_{,90}
L'UNITÉ

CASSOLETTE DE GAMBAS, ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE ET SAUCE SABAYON AU VIN COTEAUX DU LAYON⁽¹⁾
120 g. Le kg : 40,83 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE



**3€
,45**
L'UNITÉ

COQUILLE SAINT-JACQUES* SAUCE AU SANCERRE BLANC⁽¹⁾
140 g. Le kg : 24,64 €.

* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys Patagonica* (Argentine).



**4€
,90**
L'UNITÉ

TRÉSOR ESCARGOT ET CÈPES⁽¹⁾

110 g. Le kg : 44,55 €.

Également disponible au même prix : Trésor de Crevettes et Saint-Jacques* ou Saint-Jacques* et morilles.

* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys Patagonica* (Argentine).



**5€
,90**
L'UNITÉ

POÊLON DE SAINT-JACQUES* SAUCE MONBAZILLAC⁽¹⁾

130 g. Le kg : 45,38 €.

* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Pecten Maximus* (France).



**4€
,90**
L'UNITÉ

TOURBILLON DE SAINT-JACQUES*, CRÈME À LA TRUFFE NOIRE⁽¹⁾**

125 g. Le kg : 39,20 €.

Également disponible au même prix : Tourbillon bloc de foie gras de canard au chutney d'oignons (125 g) ou Tourbillon de gambas au noilly prat (135 g. Le kg : 36,30 €).

* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine).

** *Tuber Melanosporum*.

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



22€
,95

LE PLATEAU

LE PLATEAU PRESTIGE

Comprend :

- 6 pièces de langoustines cuites 20/30 (Pêchées en Atlantique Nord-Est)
- 6 pièces de crevettes roses 30/50 (Élevées en Équateur et autres pays)
- 50 g de crevettes grises (Pêchées en Atlantique Nord-Est)
- 6 pièces huîtres Fines de Bretagne n°3 (Élevées en France)
- 100 g de bulots cuits (Pêchés en Atlantique Nord-Est)
- 3 pièces de palourdes moyennes (Pêchées en Atlantique Nord-Est ou Élevées en France)
- 1 demi-homard cuit (Pêché en Atlantique Nord-Ouest).

14€ ,99

LE PLATEAU

LE PLATEAU ROYAL

Comprend :

- 1 demi-tourteau cuit
(Pêché en Atlantique Nord-Est)
- 6 pièces de langoustines cuites 20/30
(Pêchées en Atlantique Nord-Est)
- 6 pièces de crevettes roses 30/50
(Élevées en Équateur et autres pays)
- 100 g de bulots cuits
(Pêchés en Atlantique Nord-Est)
- 6 pièces huîtres Fines de Bretagne n°3
(Élevées en France).



5€ ,59

LE PLATEAU

ASSIETTE DÉGUSTATION

Comprend :

- 4 pièces de langoustines cuites 20/30
(Pêchées en Atlantique Nord-Est)
- 6 pièces de crevettes roses 30/50
(Élevées en Équateur et autres pays)
- 50 g de crevettes grises
(Pêchées en Atlantique Nord-Est).



LES POISSONS



6€_{,90}

LA PORTION

LOTTE À L'AMÉRICAIN⁽¹⁾

180 g. Le kg : 38,33 €.



2 mn 30 s



850 W

5€_{,09}

LA PORTION

**FILETS DE SOLE
TROPICALE FARCIS
AUX GAMBAS SAUCE
BISQUE DE HOMARD⁽¹⁾**

180 g. Le kg : 28,28 €.



6 mn



5 mn



850 W



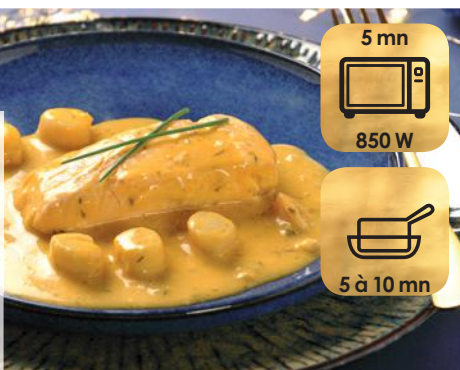
5 à 10 mn

6€_{,69}

LA PORTION

**DUO DE SAUMON ET
NOIX DE SAINT-JACQUES*
SAUCE CRÉMÉE AU BOUILLON
DE COQUILLAGE⁽¹⁾**

160 g. Le kg : 41,81 €.



6€_{,50}

LA PORTION

**FILET DE BAR SAUCE
BISQUE DE HOMARD⁽¹⁾**

150 g. Le kg : 43,33 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys Patagonica* (Argentine, USA), *Argopecten purpuratus* (Pérou, Chili), *Chlamys nobilis* (Vietnam, Philippines), *Argopecten circularis* (USA), *Chlamys opercularis* (Écosse, Irlande, Europe, Canada), *Placopecten magellanicus* (Canada, USA), *Pecten Maximus* (Grande Bretagne, Écosse).

LES VIANDES

29

2 mn



850 W



7 mn

**5€
,29**

LA PORTION

**PAVÉ DE BŒUF
SAUCE À L'ARMAGNAC
ET AU POIVRE⁽¹⁾**

150 g. Le kg : 35,27 €.



1 mn 30 s



850 W



7 mn

**5€
,79**

LA PORTION

**MÉDAILLON DE VEAU AU JUS
CORSE AU PORTO⁽¹⁾**

200 g. Le kg : 28,95 €.



1 mn



800 W

**4€
,55**

LA PORTION

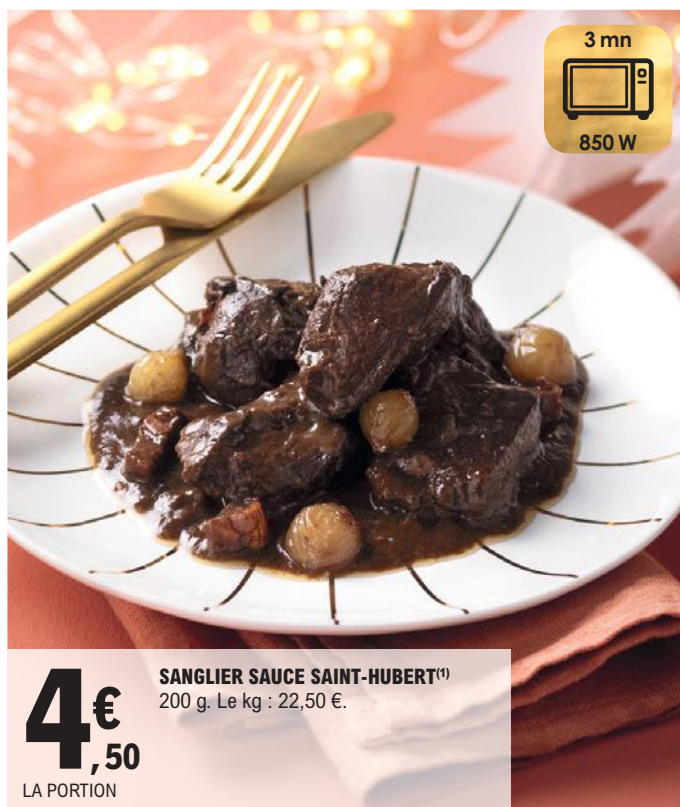
**RIS DE VEAU
SAUCE FORESTIÈRE⁽¹⁾**
100 g. Le kg : 45,50 €.



2/3 mn
850 W
15 mn

5€_{,19}
LA PORTION

**SAUTÉ DE KANGOIROU
À LA CRÈME DE CÈPES
ET AUX TROMPETTES⁽¹⁾**
250 g. Le kg : 20,76 €.



3 mn
850 W

4€_{,50}
LA PORTION

SANGLIER SAUCE SAINT-HUBERT⁽¹⁾
200 g. Le kg : 22,50 €.



1 mn 30 s
850 W
6 mn

4€_{,99}
LA PORTION

**CIVET DE CERF AU VIN
DE SAINT-ÉMILION⁽¹⁾**
200 g. Le kg : 24,95 €.



3 mn
850 W

4€_{,50}
LA PORTION

CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR⁽¹⁾
200 g. Le kg : 22,50 €.



1 mn 30 s
850 W
6 mn

5€_{,29}
LA PORTION

**FILET MIGNON DE PORC
SAUCE GIROLLES⁽¹⁾**
250 g. Le kg : 21,16 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE



1 mn 30 s
850 W
7 mn

4€_{,69}
LA PORTION

CUISSE DE CANARD SAUCE AUX MORILLES ET À L'ARMAGNAC⁽¹⁾
180 g. Le kg : 26,06 €.



1 mn 30 s
850 W
7 mn

5€_{,19}
LA PORTION

CHAPON JUS AU VIN SAUTERNES, AUX CHAMPIGNONS ET AUX CHÂTAIGNES⁽¹⁾
200 g. Le kg : 25,95 €.



1 mn 30 s
850 W
7 mn

5€_{,49}
LA PORTION

PINTADE SAUCE CRÉMÉE AUX RIESLING ET AUX PLEUROTÉS⁽¹⁾
160 g. Le kg : 34,31 €.



1 mn 30 s
850 W
7 mn

4€_{,79}
LA PORTION

DINDE JUS AU PORTO ET AUX MORILLES⁽¹⁾
160 g. Le kg : 29,94 €.

LES ACCOMPAGNEMENTS

1 mn 10 s



850 W

2€

LA PORTION

DUO DE RIZ NOIR ET BLANC⁽¹⁾

100 g. Le kg : 20 €.



2/3 mn



Puiss. max.

2€

LA PORTION

RISOTTO AUX PLEUROTES⁽¹⁾

90 g. Le kg : 22,22 €.



1 mn 10 s



850 W



15 mn

2€,29

LA PORTION

FONDUE DE POIREAUX AU SAUTERNES⁽¹⁾

100 g. Le kg : 22,90 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LES PLATEAUX DE FROMAGES



**9€
95**

POUR 6/8 PERSONNES

PLATEAU DU FROMAGER

Comprend :

- FOURME D'AMBERT⁽¹⁾ AOP⁽²⁾ 28% Mat.Gr.*. Au lait de vache pasteurisé. 200 g.
- LANGRES⁽¹⁾ AOP⁽²⁾ 23% Mat.Gr.*. Au lait de vache pasteurisé. 180 g.
- EMMENTAL DE SAVOIE⁽¹⁾ AOP⁽²⁾ 31% Mat.Gr.*. Au lait de vache cru. 200 g.
- BRIE⁽¹⁾ 30% Mat.Gr.*. Au lait de vache pasteurisé. 250 g.



E. Leclerc partenaire de la
Charte de Valorisation des
produits frais agricoles,
aquatiques et locaux

Plus d'informations sur
www.e.leclerc

⁽¹⁾ ORIGINE
FRANCE

⁽²⁾ AOP : Appellation d'Origine Protégée.
* % de Mat.Gr. sur produit fini.

18€_{,95}

POUR 8/10 PERSONNES

PLATEAU EXCELLENCE

Comprend :

- MUNSTER⁽¹⁾ AOP⁽²⁾ 27% Mat.Gr.*
Au lait de vache pasteurisé. 220 g.
- ROCAMADOUR⁽¹⁾ AOP⁽²⁾ 24% Mat.Gr.*
Au lait de chèvre cru. x 2 (70 g).
- COMTÉ⁽¹⁾ AOP⁽²⁾ 35% Mat.Gr.*
Affinage 12 mois minimum.
Au lait de vache cru. 250 g.
- CHAOURCE⁽¹⁾ AOP⁽²⁾ 22% Mat.Gr.*
Au lait de vache thermisé. 250 g.
- SAINT NECTAIRE FERMIER⁽¹⁾
AOP⁽²⁾ 30% Mat.Gr.*
Au lait de vache cru. 200 g.



26€_{,95}

POUR 10/12 PERSONNES

PLATEAU DU FIN CONNAISSEUR

Comprend :

- TOME DES BAUGES⁽¹⁾ AOP⁽²⁾
31% Mat.Gr.*
Au lait de vache cru. 200 g.
- SAINTE MAURE DE TOURAINE⁽¹⁾ AOP⁽²⁾
22% Mat.Gr.*
Au lait de chèvre cru. 250 g.
- QUART DUO ROYAL⁽¹⁾ Ail des ours
26% Mat.Gr.*
Au lait de vache thermisé. 250 g.
- MORBIER⁽¹⁾ AOP⁽²⁾ EXCELLENCE
29% Mat.Gr.*
Affinage 100 jours minimum.
Au lait de vache cru. 250 g.
- COMTÉ⁽¹⁾ AOP⁽²⁾ EXPRESSION
35% Mat.Gr.*
Affinage 24 mois minimum.
Au lait de vache cru. 250 g.
- ROQUEFORT⁽¹⁾ 32% Mat.Gr.*
Au lait de brebis cru. 200 g.



36

LES PAINS

**3€
,95**

L'UNITÉ

BOULE AUX FRUITS SECS⁽¹⁾⁽²⁾
775 g. Le kg : 5,10 €.



**2€
,90**

LE LOT DE 4

4 BASTONCINO OLIVES⁽¹⁾⁽²⁾
360 g. Le kg : 8,06 €.



**4€
,50**

LE LOT DE 20

20 MINI NAVETTES LUNCH⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾
300 g. Le kg : 15 €.
Également disponible au même
prix : 20 mini burgers sésame.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

SAUF FABRICATION
EN MAGASIN
(VOIR SUR PLACE)

- (2) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pain.
- (3) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon viennoiserie.
- (4) Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin.

LES DESSERTS

PRÊT À
DÉGUSTER



**3€
,60**

LE LOT DE 2

**2 Bûchettes Crème au
Beurre au Chocolat⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾**

160 g. Le kg : 22,50 €.

Également disponible au même prix :
Au café, À la vanille ou Praliné.

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

PRÊT À DÉGUSTER



12€₄₉
L'UNITÉ

BÛCHE CACAHUÈTE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
640 g. Le kg : 19,52 €.

PRÊT À DÉGUSTER



11€₉₅
L'UNITÉ

BÛCHE DE NOËL AUX MARRONS⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
6 parts.
340 g. Le kg : 35,15 €.

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

PRÊT À DÉGUSTER



12€₄₉
L'UNITÉ

BÛCHE EXOTIQUE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
460 g. Le kg : 27,15 €.

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

PRÊT À DÉGUSTER



12€₄₉
L'UNITÉ

BÛCHE PRALINÉ VANILLE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
500 g. Le kg : 24,98 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

SAUF FABRICATION
EN MAGASIN
(VOIR SUR PLACE)

⁽²⁾ Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.

⁽³⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin.



EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

PRÊT À
DÉGUSTER4€
95

LE LOT DE 2

2 Bûchettes
CACAHUËTE
CHOCOLAT⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾

140 g. Le kg : 35,36 €.

PRÊT À
DÉGUSTER4€
95

LE LOT DE 2

2 Bûchettes NOUGAT
FRUITS ROUGES⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾

232 g. Le kg : 21,34 €.

Également disponible au même
prix : Bûchettes mangue passion
(202 g. Le kg : 24,50 €).PRÊT À
DÉGUSTER2€
50

LE LOT DE 2

2 MOELLEUX AU CHOCOLAT
SAPIN DE NOËL⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾

100 g.

Le kg : 25 €.

PRÊT À
DÉGUSTER6€
50

L'UNITÉ

BRIOCHE SAPIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾

700 g. Le kg : 9,29 €.

Également disponible au même prix :
Pur beurre.PRÊT À
DÉGUSTER8€
90

L'UNITÉ

SAPIN DE NOËL
MOELLEUX AU CHOCOLAT⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾

6/8 parts.

600 g. Le kg : 14,83 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

SAUF FABRICATION
EN MAGASIN
(VOIR SUR PLACE)⁽²⁾ Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon viennoiserie.⁽³⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin.⁽⁴⁾ Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.



PRÊT À DÉGUSTER

2€_{,90}
LE LOT DE 2
2 ENTREMETS SAPIN AUX DEUX CHOCOLATS⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾
88 g. Le kg : 32,95 €.



PRÊT À DÉGUSTER

2€_{,90}
LE LOT DE 2
2 ENTREMETS ÉTOILE FRUITS ROUGES⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾
106 g. Le kg : 27,36 €.



PRÊT À DÉGUSTER

11€_{,20}
L'UNITÉ
ENTREMETS TRIO DE CHOCOLATS "JOYEUSES FÊTES"⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾
6/8 parts.
595 g. Le kg : 18,82 €.



PRÊT À DÉGUSTER

10€_{,50}
LE LOT DE 36
36 MACARONS + PRÉSENTOIR SAPIN⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾
435 g. Le kg : 24,14 €.
Assortiment composé de : Framboise, Chocolat, Citron, Pistache, Café et Vanille.



PRÊT À DÉGUSTER

6€_{,99}
LE LOT DE 9
9 FONDANTS AU CHOCOLAT⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾
324 g. Le kg : 21,57 €.

**4€
,95**

LE PLATEAU

**ASSORTIMENT
GOURMAND⁽¹⁾⁽²⁾**

370 g. Le kg : 13,38 €.

**PRÊT À
DÉGUSTER**



**11€
,95**

LE PLATEAU

**24 MINI GÂTEAUX
LUNCH CLASSIQUE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾**

610 g. Le kg : 19,59 €.

Également disponible
au même prix :

Au chocolat
(500 g. Le kg : 23,90 €)
ou Aux fruits
(540 g. Le kg : 22,13 €).

**PRÊT À
DÉGUSTER**



**PRÊT À
DÉGUSTER**



**4€
,95**

**16 MINI ÉCLAIRS
VANILLE/CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾**

224 g. Le kg : 22,10 €.

Également disponible au
même prix : Café/Chocolat.

LE LOT DE 16

**PRÊT À
DÉGUSTER**



**6€
,70**

16 PETITS FOURS "JOYEUSES FÊTES"⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

208 g. Le kg : 32,21 €.

Également disponible au même prix :

Au chocolat (215 g. Le kg : 31,16 €)
ou Aux fruits (225 g. Le kg : 29,78 €).

LE BLISTER

**PRÊT À
DÉGUSTER**



**3€
,40**

LA BARQUETTE

**TUILES PÂTISSIÈRES
AUX AMANDES⁽¹⁾⁽²⁾**

140 g. Le kg : 24,29 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

SAUF FABRICATION
EN MAGASIN
(VOIR SUR PLACE)

⁽²⁾ Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.

⁽³⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin.

CARTE TRAITEUR

SPECIAL FÊTES



NOËL

INVITEZ !

E.LECLERC S'OCCUPE DU RESTE !

Pour sublimer vos plats et conserver toutes leurs saveurs, n'hésitez pas à demander à votre stand traiteur les conseils de réchauffage.

Monsieur, Madame
Adresse
Adresse mail(*)
Téléphone
Commande du
Commande à préparer pour le
Heure

Quand commander ?

DERNIERS JOURS
DE COMMANDE :

**NOËL LUNDI 15
DÉCEMBRE À MINUIT**

**NOUVEL AN SAMEDI 20
DÉCEMBRE À MINUIT**

Renseignez-vous auprès de votre magasin
pour les modalités de retrait de votre commande.

Détachez ce BON DE COMMANDE

et présentez-le au "Point Commande" de votre magasin
ou rendez-vous sur le site www.traiteur.leclerc

- ☐ J'accepte de recevoir les offres exclusives de E.Leclerc.
☐ J'accepte de recevoir les offres exclusives des partenaires E.Leclerc.

LES MENUS

MENU PLAISIR (par personne)

- Une Verrine avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas (45 g).
- Bouchée de chapon aux cépes (150 g).
- Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac (180 g).
- Écrasé de pommes de terre au comté (100 g).

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
4	9 [€] ₉₉		

MENU DÉLICE (par personne)

- Tranche de foie gras de canard entier (40 g).
- Coquille Saint-Jacques sauce au Sancerre blanc (140 g).
- Filet mignon de porc sauce girolles (250 g).
- Écrasé de pomme de terre au comté (100 g).
- Fondue de poireaux au Sauternes (100 g).

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
6	15 [€] ₉₉		

MENU PRESTIGE (par personne)

- Tranche de bûche de saumon et fèves croquantes, cœur de saumon persillé. La tranche (100 g).
- Cassolette de parmentier de canard au vin Sauternes et à la truffe 1,1% (120 g).
- Filets de sole tropicale farcis aux gambas sauce bisque de homard (180 g).
- Pavé de bœuf sauce à l'Armagnac et au poivre (150 g).
- Duo de riz noir et blanc (100 g).
- Timbale de marrons et girolles (100 g).

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
8	19 [€] ₉₉		

MENU GOURMET (par personne)

- Tranche de foie gras de canard entier (40 g).
- Tourbillon de Saint-Jacques, crème à la truffe noire (125 g).
- Lotte à l'américaine (180 g).
- Médailillon de veau au jus corsé au Porto (200 g).
- Gratin dauphinois (120 g).
- Duo de riz noir et blanc (100 g).

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
10	23 [€] ₉₉		

MENU ENFANT (par personne)

- Bonhomme de neige feuilleté au jambon et fromage (70 g).
- Pâtes aux formes de Noël, émincé de poulet sauce crème (220 g).
- Sapin de Noël (43 g).
- Surprise.

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
12	6 [€] ₉₅		

LES APÉRITIFS

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
8	Mini cups apéritives. La barquette (160 g).	14	6 [€] ₉₅	
15	Mini choux escargots. Le plateau (215 g).*	15	11 [€] ₉₅	
6	Verrines duo de saumons et citron pâtes perles et aneth. La barquette (270 g).	15	6 [€] ₉₀	
6	Verrines avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas. La barquette (270 g).	15	6 [€] ₉₀	
4	Verrines duo de saumons Saint-Jacques. La barquette (160 g).	15	6 [€] ₉₅	
4	Sensation de gambas au curry. La barquette (120 g).	15	8 [€] ₉₀	
4	Sensation de butternut et patate douce. La barquette (120 g).	15	8 [€] ₉₀	
4	Sensation de Saint-Jacques aux morilles. La barquette (120 g).	15	8 [€] ₉₀	
	Duo de 24 saucisses costumées. Le plateau (340 g).	16	10 [€] ₉₀	
24	Petits fours signature. Le plateau (365 g).	16	13 [€] ₉₀	
32	Canapés Tentation. Le plateau (250 g).*	16	15 [€] ₉₀	
32	Canapés Grains de foie. Le plateau (260 g).*	16	18 [€] ₂₀	
9	Mini burgers Sélection. Le plateau (360 g).	17	9 [€] ₉₀	
9	Mini burgers Festif. Le plateau (360 g).	17	12 [€] ₉₀	
18	Mini burgers. Le plateau (720 g).	17	21 [€] ₅₀	
	Plateau de micro moricettes garnies. x 30 (610 g).*	18	18 [€] ₉₀	
	Bouchées brezel garnies. Le plateau x 28 (360 g).*	18	14 [€] ₂₀	
	Mini-moricettes® garnies. Le plateau x 10 (400 g).*	18	11 [€] ₉₅	
	Minicettes façon tarte flambée. Le plateau x 9 (275 g).*	18	6 [€] ₉₅	
	Sapin garni. x 40 (1 kg).*	19	23 [€] ₂₀	
	Cadeau garni. x 40 (900 g).*	19	23 [€] ₂₀	
	Pain de campagne garni. x 28 (550 g).*	19	15 [€] ₂₀	
	Kougellhopf garni aux 3 jambons. x 36 (600 g).*	19	15 [€] ₉₀	
	Pain campagnard garni. x 16 (420 g).*	20	12 [€] ₉₀	
	Pain brezel garni. x 40 (600 g).*	20	18 [€] ₉₀	
	Miche garnie. x 48 (1 kg).*	20	19 [€] ₉₀	
	Étoile garnie. x 40 (1 kg).*	20	25 [€] ₉₉	
	Tranche de bûche de saumon et fèves croquantes, cœur de saumon persillé. La tranche (100 g).	21	2 [€] ₅₀	
	Filet de saumon farci à la mousseline de crevettes. La tranche (100 g).	22	2 [€] ₉₀	
	Charlotte aux deux saumons (90 g).	22	3 [€] ₆₉	
	Charlotte aux Saint-Jacques (90 g).	22	3 [€] ₆₉	
	Tranche de foie gras de canard entier. La portion (40 g).	22	3 [€] ₈₉	
	Assiette de gambas marinées (110 g).	22	4 [€] ₉₅	
	Terrine aux gambas et bar au citron et piment d'Espelette (100 g).	22	3 [€] ₉₀	
	Terrine aux saumons et noix de Saint-Jacques à l'aneth (100 g).	22	3 [€] ₉₀	

ENTRÉES FROIDES



CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES

NOËL



- ENTRÉES CHAUDES -

FRUITS DE MER

- POISSONS -

- VIANDES -

- ACCOMPAGNEMENTS -

- FROMAGES -

		PRIX TTC UNITAIRE	TOTAL TTC
Trilogie de la mer au Monbazillac (180 g).	23	4 [€] ₉₀	
Trilogie de la terre (180 g).	23	4 [€] ₉₀	
Bouchée de chapon aux cépes (150 g).	24	2 [€] ₉₉	
Cassolette de parmentier de canard au vin Sauternes et à la truffe (120 g).	24	4 [€] ₁₉	
Cassolette de gambas, écrasé de patate douce et sauce Sabayon au vin Coteaux du Layon (120 g).	24	4 [€] ₉₀	
Cassolette de Saint-Jacques et crémeux de poireaux (100 g).	24	4 [€] ₅₀	
Cassolette de ris de veau et morilles (100 g).	24	4 [€] ₅₀	
Trésor escargot et cépes (110 g).	25	4 [€] ₉₀	
Trésor de crevettes et Saint-Jacques (110 g).	25	4 [€] ₉₀	
Trésor Saint-Jacques et morilles (110 g).	25	4 [€] ₉₀	
Tourbillon de Saint-Jacques crème à la truffe noire (125 g).	25	4 [€] ₉₀	
Tourbillon bloc de foie gras de canard au chutney d'oignons (125 g).	25	4 [€] ₉₀	
Tourbillon de gambas au Noilly prat (135 g).	25	4 [€] ₉₀	
Coquille Saint-Jacques sauce au Sancerre blanc (140 g).	25	3 [€] ₄₅	
Poêlon de Saint-Jacques sauce Monbazillac (130 g).	25	5 [€] ₉₀	
Le plateau Prestige. Le plateau.	26	22 [€] ₉₅	
Le plateau Royal. Le plateau.	27	14 [€] ₉₉	
Assiette Dégustation. Le plateau.	27	5 [€] ₅₉	
Duo de saumon et noix de Saint-Jacques sauce crémée au bouillon de coquillage (160 g).	28	6 [€] ₆₉	
Lotte à l'américaine (180 g).	28	6 [€] ₉₀	
Filets de sole tropicale farcis aux gambas sauce bisque de homard (180 g).	28	5 [€] ₀₉	
Filet de bar sauce bisque de homard (150 g).	28	6 [€] ₅₀	
Pavé de bœuf sauce à l'Armagnac et au poivre (150 g).	29	5 [€] ₂₉	
Ris de veau sauce forestière (100 g).	29	4 [€] ₅₅	
Médailon de veau au jus corsé au porto (200 g).	29	5 [€] ₇₉	
Sanglier sauce Saint-Hubert (200 g).	30	4 [€] ₅₀	
Sauté de kangourou à la crème de cépes et aux trompettes (250 g).	30	5 [€] ₁₉	
Civet de cerf au vin de Saint-Émilion (200 g).	30	4 [€] ₉₉	
Chevreuil sauce Grand veneur (200 g).	30	4 [€] ₅₀	
Filet mignon de porc sauce giroles (250 g).	30	5 [€] ₂₉	
Chapon jus au vin Sauternes, aux champignons et aux châtaignes (200 g).	31	5 [€] ₁₉	
Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac (180 g).	31	4 [€] ₆₉	
Pintade sauce crémée au Riesling et aux pleurottes (160 g).	31	5 [€] ₄₉	
Dinde jus au Porto et aux morilles (160 g).	31	4 [€] ₇₉	
Risotto aux pleurotes (90 g).	32	2 [€]	
Duo de riz noir et blanc (100 g).	32	2 [€]	
Fondue de poireaux au Sauternes (100 g).	32	2 [€] ₂₉	
Timbale de patate douce à la truffe 1,04% (100 g).	33	2 [€] ₈₉	
Timbale de marrons et giroles (100 g).	33	2 [€] ₉₉	
Gratiné de courgettes à la crème et au parmesan (90 g).	33	2 [€] ₅₉	
Gratin dauphinois (120 g).	33	2 [€] ₁₀	
Écrasé de pommes de terre au comté (100 g).	33	2 [€]	
Plateau du Fromager (Pour 6/8 personnes).	34	9 [€] ₉₅	
Plateau Excellence (Pour 8/10 personnes).	35	18 [€] ₉₅	
Plateau du Fin connaisseur (Pour 10/12 personnes).	35	26 [€] ₉₅	

- PAINS -

- DESSERTS -

	DESSCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Boule aux fruits secs (775 g).	36	3 [€] ₉₅		
4 Bastoncino olives (360 g).	36	2 [€] ₉₀		
20 Mini navettes lunch (300 g).	36	4 [€] ₅₀		
20 Mini burgers sésame (300 g).	36	4 [€] ₅₀		
2 bûchettes crème au beurre au chocolat (160 g).*	37	3 [€] ₆₀		
2 bûchettes crème au beurre au café (160 g).*	37	3 [€] ₆₀		
2 bûchettes crème au beurre à la vanille (160 g).*	37	3 [€] ₆₀		
2 bûchettes crème au beurre au praliné (160 g).*	37	3 [€] ₆₀		
Bûche de Noël aux marrons. 6 parts (340 g).*	38	11 [€] ₉₅		
Bûche cacahuète chocolat (640 g).*	38	12 [€] ₄₉		
Bûche exotique (460 g).*	38	12 [€] ₄₉		
Bûche praliné vanille (500 g).*	38	12 [€] ₄₉		
Bûche chalet vanille chocolat. 6/8 parts (359 g).*	39	13 [€] ₅₀		
Bûche crème au beurre au chocolat. 6/8 parts (500 g).*	39	7 [€] ₉₀		
Bûche crème au beurre au praliné. 6/8 parts (500 g).*	39	7 [€] ₉₀		
Bûche crème au beurre au café. 6/8 parts (500 g).*	39	7 [€] ₉₀		
Bûche chocolat blanc fruits rouges manteau du père Noël (381 g).*	39	11 [€] ₉₅		
2 bûchettes praliné vanille (140 g).*	39	4 [€] ₉₅		
2 bûchettes royale chocolat (210 g).*	39	4 [€] ₉₅		
Sapin de Noël moelleux au chocolat. 6/8 parts (600 g).*	40	8 [€] ₉₀		
2 bûchettes cacahuète chocolat (140 g).*	40	4 [€] ₉₅		
2 bûchettes nougat fruits rouges (232 g).*	40	4 [€] ₉₅		
2 bûchettes mangue passion (202 g).*	40	4 [€] ₉₅		
2 moelleux au chocolat sapin de Noël (100 g).*	40	2 [€] ₅₀		
Brioche sapin aux pépites de chocolat (700 g).	40	6 [€] ₅₀		
Brioche sapin pur beurre (700 g).	40	6 [€] ₅₀		
2 entremets étoile fruits rouges (106 g).*	41	2 [€] ₉₀		
2 entremets sapin aux deux chocolats (88 g).*	41	2 [€] ₉₀		
Entremets trio de chocolats. 6/8 parts (595 g).*	41	11 [€] ₂₀		
Fondants au chocolat. x 9 (324 g).*	41	6 [€] ₉₉		
36 macarons + présentoir sapin. x 36 (435 g).*	41	10 [€] ₅₀		
Assortiment gourmand. Le plateau (370 g).	42	4 [€] ₉₅		
Tuiles pâtisseries aux amandes. La barquette (140 g).	42	3 [€] ₄₀		
24 mini gâteaux lunch classique. Le plateau (610 g).*	42	11 [€] ₉₅		
24 mini gâteaux lunch au chocolat. Le plateau (500 g).*	42	11 [€] ₉₅		
24 mini gâteaux lunch aux fruits. Le plateau (540 g).*	42	11 [€] ₉₅		
16 mini éclairs vanille/chocolat (224 g).*	42	4 [€] ₉₅		
16 mini éclairs café/chocolat (224 g).*	42	4 [€] ₉₅		
16 petits fours joyeux fêtes (208 g).*	42	6 [€] ₇₀		
16 petits fours au chocolat (215 g).*	42	6 [€] ₇₀		
16 petits fours aux fruits (225 g).*	42	6 [€] ₇₀		

* Produit décongelé, ne pas recongeler sauf fabrication magasin, à voir sur place.
** Si la commande venait à ne pas être récupérée, le magasin se réserve le droit d'encaisser l'acompte remis lors de la commande.

TOTAL

** Montant de l'acompte

Reste à payer

Votre satisfaction est notre priorité. En cas de désaccord après avoir sollicité notre service clients, E.Leclerc vous propose de consulter le Médiateur du Commerce Coopératif et Associé. Avant de saisir le Médiateur, contactez au préalable votre magasin ou le service client Allô E.Leclerc pour obtenir des réponses à vos questions. Assurez-vous que votre demande soit recevable, (preuve d'une réclamation écrite, attendre un délai de trois semaines après cette réclamation, preuve d'achat...). Retrouvez toutes les informations sur la Médiation du Commerce Coopératif et Associé sur le site officiel : <http://www.mcca-mediation.fr>

CARTE TRAITEUR

SPECIAL FÊTES



NOUVEL AN

INVITEZ !

E.LECLERC S'OCCUPE DU RESTE !

Pour sublimer vos plats et conserver toutes leurs saveurs, n'hésitez pas à demander à votre stand traiteur les conseils de réchauffage.

Monsieur, Madame
Adresse
Adresse mail(*)
Téléphone
Commande du
Commande à préparer pour le
Heure

Quand commander ?

DERNIERS JOURS DE COMMANDE :

NOËL LUNDI 15 DÉCEMBRE À MINUIT

NOUVEL AN SAMEDI 20 DÉCEMBRE À MINUIT

Renseignez-vous auprès de votre magasin pour les modalités de retrait de votre commande.

Détachez ce BON DE COMMANDE

et présentez-le au "Point Commande" de votre magasin ou rendez-vous sur le site www.traiteur.leclerc

- ☐ J'accepte de recevoir les offres exclusives de E.Leclerc.
☐ J'accepte de recevoir les offres exclusives des partenaires E.Leclerc.

LES MENUS

MENU PLAISIR (par personne)

- Une Verrine avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas (45 g).
- Bouchée de chapon aux cépes (150 g).
- Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac (180 g).
- Écrasé de pommes de terre au comté (100 g).

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
4	9 [€] ₉₉		
6	15 [€] ₉₉		
8	19 [€] ₉₉		
10	23 [€] ₉₉		
12	6 [€] ₉₅		

MENU DÉLICE (par personne)

- Tranche de foie gras de canard entier (40 g).
- Coquille Saint-Jacques sauce au Sancerre blanc (140 g).
- Filet mignon de porc sauce girolles (250 g).
- Écrasé de pomme de terre au comté (100 g).
- Fondue de poireaux au Sauternes (100 g).

MENU PRESTIGE (par personne)

- Tranche de bûche de saumon et fèves croquantes, cœur de saumon persillé. La tranche (100 g).
- Cassolette de parmentier de canard au vin Sauternes et à la truffe 1,1% (120 g).
- Filets de sole tropicale farcis aux gambas sauce bisque de homard (180 g).
- Pavé de bœuf sauce à l'Armagnac et au poivre (150 g).
- Duo de riz noir et blanc (100 g).
- Timbale de marrons et girolles (100 g).

MENU GOURMET (par personne)

- Tranche de foie gras de canard entier (40 g).
- Tourbillon de Saint-Jacques, crème à la truffe noire (125 g).
- Lotte à l'américaine (180 g).
- Médailillon de veau au jus corsé au Porto (200 g).
- Gratin dauphinois (120 g).
- Duo de riz noir et blanc (100 g).

MENU ENFANT (par personne)

- Bonhomme de neige feuilleté au jambon et fromage (70 g).
- Pâtes aux formes de Noël, émincé de poulet sauce crème (220 g).
- Sapin de Noël (43 g).
- Surprise.

LES APÉRITIFS

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
8 Mini cups apéritives. La barquette (160 g).	14	6 [€] ₉₅	
Mini choux escargots. Le plateau (215 g).*	15	11 [€] ₉₅	
6 Verrines duo de saumons et citron pâtes perles et aneth. La barquette (270 g).	15	6 [€] ₉₀	
6 Verrines avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas. La barquette (270 g).	15	6 [€] ₉₀	
4 Verrines duo de saumons Saint-Jacques. La barquette (160 g).	15	6 [€] ₉₅	
4 Sensation de gambas au curry. La barquette (120 g).	15	8 [€] ₉₀	
4 Sensation de butternut et patate douce. La barquette (120 g).	15	8 [€] ₉₀	
4 Sensation de Saint-Jacques aux morilles. La barquette (120 g).	15	8 [€] ₉₀	
Duo de 24 saucisses costumées. Le plateau (340 g).	16	10 [€] ₉₀	
24 Petits fours signature. Le plateau (365 g).	16	13 [€] ₉₀	
32 Canapés Tentation. Le plateau (250 g).*	16	15 [€] ₉₀	
32 Canapés Grains de foie. Le plateau (260 g).*	16	18 [€] ₂₀	
9 Mini burgers Sélection. Le plateau (360 g).	17	9 [€] ₉₀	
9 Mini burgers Festif. Le plateau (360 g).	17	12 [€] ₉₀	
18 Mini burgers. Le plateau (720 g).	17	21 [€] ₅₀	
Plateau de micro moricettes garnies. x 30 (610 g).*	18	18 [€] ₉₀	
Bouchées brezel garnies. Le plateau x 28 (360 g).*	18	14 [€] ₂₀	
Mini-moricettes® garnies. Le plateau x 10 (400 g).*	18	11 [€] ₉₅	
Minicettes façon tarte flambée. Le plateau x 9 (275 g).*	18	6 [€] ₉₅	
Sapin garni. x 40 (1 kg).*	19	23 [€] ₂₀	
Cadeau garni. x 40 (900 g).*	19	23 [€] ₂₀	
Pain de campagne garni. x 28 (550 g).*	19	15 [€] ₂₀	
Kougellhopf garni aux 3 jambons. x 36 (600 g).*	19	15 [€] ₉₀	
Pain campagnard garni. x 16 (420 g).*	20	12 [€] ₉₀	
Pain brezel garni. x 40 (600 g).*	20	18 [€] ₉₀	
Miche garnie. x 48 (1 kg).*	20	19 [€] ₉₀	
Étoile garnie. x 40 (1 kg).*	20	25 [€] ₉₉	
Tranche de bûche de saumon et fèves croquantes, cœur de saumon persillé. La tranche (100 g).	21	2 [€] ₅₀	
Filet de saumon farci à la mousseline de crevettes. La tranche (100 g).	22	2 [€] ₉₀	
Charlotte aux deux saumons (90 g).	22	3 [€] ₆₉	
Charlotte aux Saint-Jacques (90 g).	22	3 [€] ₆₉	
Tranche de foie gras de canard entier. La portion (40 g).	22	3 [€] ₈₉	
Assiette de gambas marinées (110 g).	22	4 [€] ₉₅	
Terrine aux gambas et bar au citron et piment d'Espelette (100 g).	22	3 [€] ₉₀	
Terrine aux saumons et noix de Saint-Jacques à l'aneth (100 g).	22	3 [€] ₉₀	

ENTRÉES FROIDES

* Produit décongelé, ne pas recongeler sauf fabrication magasin, à voir sur place.

www.traiteur.leclerc

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc



CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES

NOUVEL AN



ENTRÉES CHAUDES

FRUITS DE MER

POISSONS

VIANDES

ACCOMPAGNEMENTS

FROMAGES

		PRIX TTC UNITAIRE	TOTAL TTC
Trilogie de la mer au Monbazillac (180 g).	23	4 [€] ₉₀	
Trilogie de la terre (180 g).	23	4 [€] ₉₀	
Bouchée de chapon aux cépes (150 g).	24	2 [€] ₉₉	
Cassolette de parmentier de canard au vin Sauternes et à la truffe (120 g).	24	4 [€] ₁₉	
Cassolette de gambas, écrasé de patate douce et sauce Sabayon au vin Coteaux du Layon (120 g).	24	4 [€] ₉₀	
Cassolette de Saint-Jacques et crémeux de poireaux (100 g).	24	4 [€] ₅₀	
Cassolette de ris de veau et morilles (100 g).	24	4 [€] ₅₀	
Trésor escargot et cépes (110 g).	25	4 [€] ₉₀	
Trésor de crevettes et Saint-Jacques (110 g).	25	4 [€] ₉₀	
Trésor Saint-Jacques et morilles (110 g).	25	4 [€] ₉₀	
Tourbillon de Saint-Jacques crème à la truffe noire (125 g).	25	4 [€] ₉₀	
Tourbillon bloc de foie gras de canard au chutney d'oignons (125 g).	25	4 [€] ₉₀	
Tourbillon de gambas au Noilly prat (135 g).	25	4 [€] ₉₀	
Coquille Saint-Jacques sauce au Sancerre blanc (140 g).	25	3 [€] ₄₅	
Poêlon de Saint-Jacques sauce Monbazillac (130 g).	25	5 [€] ₉₀	
Le plateau Prestige. Le plateau.	26	22 [€] ₉₅	
Le plateau Royal. Le plateau.	27	14 [€] ₉₉	
Assiette Dégustation. Le plateau.	27	5 [€] ₅₉	
Duo de saumon et noix de Saint-Jacques sauce crémée au bouillon de coquillage (160 g).	28	6 [€] ₆₉	
Lotte à l'américaine (180 g).	28	6 [€] ₉₀	
Filets de sole tropicale farcis aux gambas sauce bisque de homard (180 g).	28	5 [€] ₀₉	
Filet de bar sauce bisque de homard (150 g).	28	6 [€] ₅₀	
Pavé de bœuf sauce à l'Armagnac et au poivre (150 g).	29	5 [€] ₂₉	
Ris de veau sauce forestière (100 g).	29	4 [€] ₅₅	
Médailon de veau au jus corsé au porto (200 g).	29	5 [€] ₇₉	
Sanglier sauce Saint-Hubert (200 g).	30	4 [€] ₅₀	
Sauté de kangourou à la crème de cépes et aux trompettes (250 g).	30	5 [€] ₁₉	
Civet de cerf au vin de Saint-Émilion (200 g).	30	4 [€] ₉₉	
Chevreuril sauce Grand veneur (200 g).	30	4 [€] ₅₀	
Filet mignon de porc sauce giroles (250 g).	30	5 [€] ₂₉	
Chapon jus au vin Sauternes, aux champignons et aux châtaignes (200 g).	31	5 [€] ₁₉	
Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac (180 g).	31	4 [€] ₆₉	
Pintade sauce crémée au Riesling et aux pleurottes (160 g).	31	5 [€] ₄₉	
Dinde jus au Porto et aux morilles (160 g).	31	4 [€] ₇₉	
Risotto aux pleurotes (90 g).	32	2 [€]	
Duo de riz noir et blanc (100 g).	32	2 [€]	
Fondue de poireaux au Sauternes (100 g).	32	2 [€] ₂₉	
Timbale de patate douce à la truffe 1,04% (100 g).	33	2 [€] ₈₉	
Timbale de marrons et giroles (100 g).	33	2 [€] ₉₉	
Gratiné de courgettes à la crème et au parmesan (90 g).	33	2 [€] ₅₉	
Gratin dauphinois (120 g).	33	2 [€] ₁₀	
Écrasé de pommes de terre au comté (100 g).	33	2 [€]	
Plateau du Fromager (Pour 6/8 personnes).	34	9 [€] ₉₅	
Plateau Excellence (Pour 8/10 personnes).	35	18 [€] ₉₅	
Plateau du Fin connaisseur (Pour 10/12 personnes).	35	26 [€] ₉₅	

PAINS

DESSERTS

	DESSCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Boule aux fruits secs (775 g).	36	3 [€] ₉₅		
4 Bastoncino olives (360 g).	36	2 [€] ₉₀		
20 Mini navettes lunch (300 g).	36	4 [€] ₅₀		
20 Mini burgers sésame (300 g).	36	4 [€] ₅₀		
2 bûchettes crème au beurre au chocolat (160 g).*	37	3 [€] ₆₀		
2 bûchettes crème au beurre au café (160 g).*	37	3 [€] ₆₀		
2 bûchettes crème au beurre à la vanille (160 g).*	37	3 [€] ₆₀		
2 bûchettes crème au beurre au praliné (160 g).*	37	3 [€] ₆₀		
Bûche de Noël aux marrons. 6 parts (340 g).*	38	11 [€] ₉₅		
Bûche cacahuète chocolat (640 g).*	38	12 [€] ₄₉		
Bûche exotique (460 g).*	38	12 [€] ₄₉		
Bûche praliné vanille (500 g).*	38	12 [€] ₄₉		
Bûche chalet vanille chocolat. 6/8 parts (359 g).*	39	13 [€] ₅₀		
Bûche crème au beurre au chocolat. 6/8 parts (500 g).*	39	7 [€] ₉₀		
Bûche crème au beurre au praliné. 6/8 parts (500 g).*	39	7 [€] ₉₀		
Bûche crème au beurre au café. 6/8 parts (500 g).*	39	7 [€] ₉₀		
Bûche chocolat blanc fruits rouges manteau du père Noël (381 g).*	39	11 [€] ₉₅		
2 bûchettes praliné vanille (140 g).*	39	4 [€] ₉₅		
2 bûchettes royale chocolat (210 g).*	39	4 [€] ₉₅		
Sapin de Noël moelleux au chocolat. 6/8 parts (600 g).*	40	8 [€] ₉₀		
2 bûchettes cacahuète chocolat (140 g).*	40	4 [€] ₉₅		
2 bûchettes nougat fruits rouges (232 g).*	40	4 [€] ₉₅		
2 bûchettes mangue passion (202 g).*	40	4 [€] ₉₅		
2 moelleux au chocolat sapin de Noël (100 g).*	40	2 [€] ₅₀		
Brioche sapin aux pépites de chocolat (700 g).	40	6 [€] ₅₀		
Brioche sapin pur beurre (700 g).	40	6 [€] ₅₀		
2 entremets étoile fruits rouges (106 g).*	41	2 [€] ₉₀		
2 entremets sapin aux deux chocolats (88 g).*	41	2 [€] ₉₀		
Entremets trio de chocolats. 6/8 parts (595 g).*	41	11 [€] ₂₀		
Fondants au chocolat. x 9 (324 g).*	41	6 [€] ₉₉		
36 macarons + présentoir sapin. x 36 (435 g).*	41	10 [€] ₅₀		
Assortiment gourmand. Le plateau (370 g).	42	4 [€] ₉₅		
Tuiles pâtisseries aux amandes. La barquette (140 g).	42	3 [€] ₄₀		
24 mini gâteaux lunch classique. Le plateau (610 g).*	42	11 [€] ₉₅		
24 mini gâteaux lunch au chocolat. Le plateau (500 g).*	42	11 [€] ₉₅		
24 mini gâteaux lunch aux fruits. Le plateau (540 g).*	42	11 [€] ₉₅		
16 mini éclairs vanille/chocolat (224 g).*	42	4 [€] ₉₅		
16 mini éclairs café/chocolat (224 g).*	42	4 [€] ₉₅		
16 petits fours joyeux fêtes (208 g).*	42	6 [€] ₇₀		
16 petits fours au chocolat (215 g).*	42	6 [€] ₇₀		
16 petits fours aux fruits (225 g).*	42	6 [€] ₇₀		

* Produit décongelé, ne pas recongeler sauf fabrication magasin, à voir sur place.
** Si la commande venait à ne pas être récupérée, le magasin se réserve le droit d'encaisser l'acompte remis lors de la commande.

TOTAL

** Montant de l'acompte

Reste à payer

Votre satisfaction est notre priorité. En cas de désaccord après avoir sollicité notre service clients, E.Leclerc vous propose de consulter le Médiateur du Commerce Coopératif et Associé. Avant de saisir le Médiateur, contactez au préalable votre magasin ou le service client Allô E.Leclerc pour obtenir des réponses à vos questions. Assurez-vous que votre demande soit recevable, (preuve d'une réclamation écrite, attendre un délai de trois semaines après cette réclamation, preuve d'achat...). Retrouvez toutes les informations sur la Médiation du Commerce Coopératif et Associé sur le site officiel : <http://www.mcca-mediation.fr>

COMMANDEZ**VOTRE REPAS DE FÊTES**

DANS VOTRE MAGASIN
OU SUR
WWW.TRAITEUR.LECLERC.COM

**Quand commander ?**

DERNIERS JOURS
DE COMMANDE :

NOËL LUNDI 15

DÉCEMBRE 2025 À MINUIT

NOUVEL AN SAMEDI 20

DÉCEMBRE 2025 À MINUIT

Renseignez-vous auprès de votre magasin
pour les modalités de retrait de votre
commande.

**1 DÉTACHEZ
LE BON DE COMMANDE**

Au centre de ce catalogue (formulaire
également disponible en magasin). Pour tout
renseignement, rapprochez-vous du service
traiteur ou de l'accueil de votre magasin.

**2 REPORTEZ-Y
VOTRE COMMANDE****3 DÉPOSEZ-LE**
à l'accueil ou au point commande
du rayon traiteur de votre magasin.**4 DÉLAI DE PRÉPARATION :
5 JOURS**

Ce délai est indicatif. Merci de bien confirmer
avec votre magasin le temps de préparation
nécessaire à votre commande.

**5 VENEZ RETIRER
VOTRE COMMANDE**

Au point de retrait prévu.
Connectez-vous sur www.traiteur.leclerc.com pour
savoir si votre magasin vous offre la possibilité de
commander en ligne.

**Les Corbeilles
de Fruits****CARTE FESTIVE**

**De nombreuses compositions
DISPONIBLES**

Renseignez-vous en magasin !

**Manger
et bouger**

**font partie des plaisirs de la vie et peuvent vous aider,
vous et vos proches, à rester en bonne santé.**

Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous
protéger de certaines maladies.

Le programme national nutrition santé propose des
recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles
avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque
famille d'aliments à sa place dans votre assiette, et ce
quotidiennement.

Tous sont indispensables pour assurer un équilibre
nutritionnel, mais la consommation de certains doit être
limitée tandis que celle d'autres est à privilégier.

www.mangerbouger.fr

COMMENT FAIRE EN PRATIQUE ?

- 1 - CONSOMMER AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR,**
qu'ils soient crus, cuits, naturels, préparés, frais, surgelés ou en conserve.
Manger du pain et des produits céréaliers, des pommes de terre et des légumes secs à chaque
repas et selon l'appétit (en privilégiant les aliments céréaliers complets).
- 2 - CONSOMMER 3 PRODUITS LAITIERS PAR JOUR**
(lait, yaourt, fromage) en privilégiant la variété. Manger de la viande, du poisson (et d'autres
produits de la pêche) ou des œufs 1 à 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer
du poisson au moins deux fois par semaine.
- 3 - LIMITER LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS**
(sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, crèmes desserts, pâtisseries, etc.).
Limitier la consommation de sel et préférer le sel iodé.
- 4 - BOIRE DE L'EAU À VOLONTÉ**
au cours et en dehors des repas. Ne pas dépasser, par jour, 2 verres de boisson alcoolisée
pour les femmes et 3 verres pour les hommes (1 verre de vin de 10 cl est équivalent à 1 demi
de bière ou à 1 verre de 6 cl d'une boisson titrant 20 degrés, de type porto, ou de 3 cl d'une
boisson titrant 40 à 45 degrés d'alcool, de type whisky ou pastis).
- 5 - PRATIQUER QUOTIDIENNEMENT UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE**
pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier
plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible..).

6€,45

LA BARQUETTE

**4 VERRINES DUO
DE SAUMONS**

SAINT-JACQUES*(1)

160 g. Le kg : 40,31 €.

**Espèce et origine
des Saint-Jacques :
Zygochlamys patagonica
(Argentine),
Argopecten purpuratus
(Pérou et Argentine).*

**(1) TRANSFORMÉ EN
FRANCE**



**PRÊT À
DÉGUSTER**

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

À titre indicatif, prévoyez de commander au moins 5 jours à l'avance avant votre retrait en magasin ou en drive. Plus d'informations sur www.traiteur.leclerc

Offre réservée à une consommation personnelle. Le magasin se réserve le droit de refuser toute demande d'une quantité supérieure aux besoins habituels généralement constatés pour une consommation personnelle. Offre interdite à la revente.

Les produits bénéficiant d'un avantage immédiat sont limités à 5 produits par foyer pour cette opération. Les produits bénéficiant d'une offre « 2ème produit à -50%, -60%, -68%, -70% et -80% » sont limités à 10 produits par foyer pour cette opération. Les produits bénéficiant d'une offre « 2+1 offert » sont limités à 15 produits par foyer pour cette opération, produits offerts inclus. Les produits bénéficiant d'une offre « 1 acheté = 1 offert » sont limités à 10 produits par foyer pour cette opération, produits offerts inclus. Les offres bénéficiant d'un Ticket E.Leclerc seront limitées à 15 produits par foyer par opération. La Carte E.Leclerc fonctionne dans tous les magasins participants et vous permet de cumuler des bons d'achats en Tickets E.Leclerc sur présentation de la Carte E.Leclerc en caisse. Les Tickets E.Leclerc sont valables dès le lendemain de leur obtention, cumulables sur la Carte E.Leclerc, et utilisables sur tous les produits de l'ensemble des centres E.Leclerc participant au programme de fidélité. Si une carte E.Leclerc n'est pas utilisée durant 14 mois, les Tickets E.Leclerc seront automatiquement supprimés de la carte. Le montant de vos achats doit être supérieur ou égal à celui de vos Tickets E.Leclerc. Dans le cas contraire, il n'y aura pas de rendu de monnaie. Pour tout renseignement complémentaire sur les Tickets E.Leclerc, adressez-vous en magasin. Les avantages consommateurs immédiats en caisse et Tickets E.Leclerc attribués par le fournisseur sont délivrés pour son compte aux consommateurs par les centres E.Leclerc. Offres réservées à une consommation personnelle. Le magasin se réserve le droit de refuser toute demande d'une quantité supérieure aux besoins habituels généralement constatés pour une consommation personnelle. Offres interdites à la revente.



AVEC E.Leclerc, PROTÉGEONS L'ENVIRONNEMENT.

Ce prospectus est imprimé sur du papier recyclé ou issu de forêts gérées durablement, et dont la production est certifiée selon un Système de Management Environnemental (certification ISO14001 ou Emas).

POUR TOUTE INFORMATION : ► www.e.leclerc

► ou en appelant **N°Cristal 09 69 32 42 52**

APPEL NON SURTAXE

Du lundi au samedi, de 9h à 19h.

SUIVEZ-NOUS ÉGALEMENT SUR :



@Leclerc



facebook.com/e.leclerc



Application Mon E.Leclerc

21 AUXONNE TÉL.03.80.10.01.30 - RCS : 419 610 183 DIJON • **DIJON ST-APOLLINAIRE** TÉL.03.80.78.94.94 - RCS : 331 291 518 DIJON

MARSANNAY-LA-CÔTE TÉL.03.80.58.71.00 - RCS : 319 764 148 DIJON

39 DOLE TÉL.03.84.79.74.00 - RCS : 851 388 140 DOLE

57 CREUTZWALD TÉL.03.87.29.23.33 - RCS : 493 767 198 METZ • **FREYMING MERLEBACH** TÉL.03.87.29.77.90 - RCS : 831 677 661 SARREGUEMINES

67 ERSTEIN TÉL.03.88.98.18.20 - RCS : 349 201 392 STRASBOURG • **MARMOUTIER** TÉL.03.88.71.64.00 - RCS : 800 261 323 SAVERNE

SÉLÉSTAT ZI NORD TÉL.03.88.58.83.43 - RCS : 500 430 152 COLMAR

SÉLÉSTAT Quartier Ouest - Allée de la Lohmühle TÉL.03.88.85.07.17 - RCS : 514 491 380 COLMAR

SOUFFLENHEIM TÉL.03.88.05.78.78 - RCS : 800 266 579 STRASBOURG • **SOULTZ-SOUS-FORÊTS** TÉL.03.88.05.67.00 - RCS : 800 251 654 STRASBOURG

WASSELONNE TÉL.03.88.04.80.60 - RCS : 450 331 301 SAVERNE

68 ALTKIRCH TÉL.03.89.40.14.14 - RCS : 342 520 632 MULHOUSE • **CERNAY** TÉL.03.89.75.40.20 - RCS : 326 258 670 MULHOUSE

COLMAR L'ORANGERIE TÉL.03.89.20.00.00 - RCS : 348 463 316 COLMAR • **HIRSINGUE** TÉL.03.89.40.58.33 - RCS : 488 624 180 MULHOUSE

RIBEAUVILLÉ TÉL.03.89.73.27.40 - RCS : 348 463 621 COLMAR

70 LURE Centre Commercial des Cloyes TÉL.03.84.62.88.22 - RCS : 389 284 662 VESOUL • **PUSEY** TÉL.03.84.97.30.30 - RCS : 324 418 904 VESOUL

88 BRUYÈRES TÉL.03.29.50.58.14 - RCS : 324 192 988 EPINAL • **RAON L'ÉTAPE** TÉL.03.29.42.90.00 - RCS : 350 152 781 ST DIE

ST DIE DES VOSGES TÉL.03.29.56.87.00 - RCS : 411 173 313 EPINAL • **ST ETIENNE LES REMIREMONT** TÉL.03.29.23.14.14 - RCS : 383 888 054 EPINAL

90 BELFORT Av du Général De Gaulle TÉL.03.84.90.36.50 - RCS : 324 106 764 BELFORT



E.Leclerc

ARISTID © 2025 - ARISTID Services - RCS 410 835 987 - 25G091G - Réalisation/Impression : LATITUDE Nantes - www.agence-latitude.fr - 0563/24. Crédits photos : Adobestock®. Ces offres sont valables pendant toute la durée de l'opération sauf mentions contraires en pages intérieures du catalogue et sous réserve d'erreurs typographiques. Les articles proposés ont été commandés en quantité suffisante pour répondre à la demande. Si l'un d'eux venait à manquer, vous pouvez le commander pendant l'opération à l'accueil de votre magasin, le produit ou un produit similaire vous sera fourni dans les meilleurs délais. Les photos de ce catalogue sont des suggestions de présentation, les accessoires ne sont pas obligatoirement vendus en magasin ni inclus dans le prix de vente sauf mention. Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique. Prix catalogue conseillés.