

E.Leclerc
CAEN

Carte. TRAITEUR

2025

Commandez vos repas de fêtes
à partir du 1er décembre !

En magasin ou sur le site
www.traiteur.leclerc

Pour COMMANDER ?

RIEN DE PLUS SIMPLE !

RENDEZ-VOUS

- Sur **internet**
www.traiteur.leclerc
- En magasin sur notre **borne traiteur**
- En remplissant le **bon de commande**
au **centre de la carte traiteur**

COMMANDEZ

- **POUR NOËL**
Jusqu'au samedi 20 décembre
- **POUR LE NOUVEL AN**
Jusqu'au samedi 27 décembre

RETIREEZ

- **VOTRE COMMANDE**
En magasin jusqu'à 17h30
(le 24 et 31 décembre)

SCANNEZ POUR
COMMANDER !



SAVEURS



MENU ENFANT	4 et 5
MENU SAVOUREUX	6 et 7
MENU RAFFINÉ	8 et 9
MENU EXCELLENCE	10 et 11
BUFFET FROID	12
PLATEAU RACLETTE	13
LES APÉRITIFS FROIDS	14 à 17
LES APÉRITIFS CHAUDS	18 à 19
LES ENTRÉES FROIDES	20 à 24
LES ENTRÉES CHAUDES	25 à 29
LES VIANDES	30 et 31
LES POISSONS	32 et 33
LES GARNITURES	34 et 35
LES FRUITS DE MER	36 à 39
LES FROMAGES	40 et 41
LA PÂTISSERIE	42 et 43
LA BOULANGERIE	44
LES FRUITS	45
LES SAVEURS DANS CAEN	46 et 47

Poids non contractuels

Menu ENFANT

ÉLABORÉ PAR NOS CHEFS



Entrée

DUO D'OEufs MIMOSA AU SURIMI (140G)

OU

FEUILLETTÉ FRANC-COMTOIS (140G)



Plat

BURGER FISH & CHIPS (190G)

OU

ÉMINCÉ DE POULET PANÉ
ET KETCHUP DE NOS CHEFS (140G)



Accompagnement

RISOTTO DE PÂTES
COQUILLETTES (100G)

OU

POMMES DAUPHINES DE NOS CHEFS (120G)

Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT (120G)

OU

DÔME DE FRUITS ROUGES (120G)

Produit congelé, ne pas recongeler



9€
,50

PAR PERSONNE

Élaboré par nos chefs,
Les Saveurs Dans Caen



**BURGER
FISH&CHIPS**

Photos non contractuelles

Menu. SAVOUREUX

ÉLABORÉ PAR NOS CHEFS



Entrée 1

FOIE GRAS NATURE (50G)

OU

DÔME DE LA MER,
GELÉE DE CAROTTES ET BETTERAVES (110G)



Entrée 2

BOUCHÉE AU RIS DE VEAU (150G)

OU

KOULIBIAC DE SAUMON
AU BEURRE BLANC (190G)



Plat

DOS DE CABILLAUD, CROÛTE DE CHORIZO
ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES (320G)

OU

MÉDAILLON DE VOLAILLE SAUCE
GINGEMBRE ET RISOTTO CRÉMEUX (320G)



15 €
,90

PAR PERSONNE

Élaboré par nos chefs,
Les Saveurs Dans Caen



DOS DE CABILLAUD, CROÛTE DE CHORIZO ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES

Menu RAFFINÉ

ÉLABORÉ PAR NOS CHEFS

Entrée 1

FOIE GRAS AUX FIGUES (50G)

OU

SAUMON FUMÉ (2 TRANCHES/80G)

OU

**TARAMA ET CHIPS DE TORTILLAS
AUX NOISETTES (120GR)**

Entrée 2

**8 ESCARGOTS DE BOURGOGNE
ET BEURRE À L'AIL (120G)**

OU

**FEUILLETÉ DE SAINT-JACQUES AUX
PETITS LÉGUMES (150G)**

OU

**FEUILLETÉ DE FOIE GRAS
DE CANARD ET POMMES CARAMÉLISÉES (120G)**

Plat

**PAVÉ DE SAUMON SAUCE VANILLÉE
ET SON RIZ CRÉOLE (320G)**

OU

**FILET DE SAINT PIERRE CRÈME CHAMPAGNE
ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE CRÈME
D'ISIGNY (320G)**

OU

**BOEUF WELLINGTON SAUCE PORTO,
MOUSSELLINE DE PATATE DOUCE
ET PANAI (320G)**

OU

**PAVÉ DE BICHE AU SAUTERNE
ET PURÉE DE PANAI (320G)**

**20€
,90**

PAR PERSONNE



Élaboré par nos chefs,
Les Saveurs Dans Caen



PAVÉ DE BICHE AU SAUTERNE & PURÉE DE PANAIS

Menu. EXCELLENCE

ÉLABORÉ PAR NOS CHEFS



Entrée 1

DEMI HOMARD* MAYONNAISE
ET PIMENT D'ESPELETTE (140G)
OU

OPÉRA TERRE ET MER (140G)
OU

CAPPUCCINO DE BOUDIN BLANC
ET POMMES CARAMÉLISÉES (110G)



Entrée 2

FEUILLANTINE DE RIS DE VEAU (150G)
OU

CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES AUX
AMANDES TORRÉFIÉES (120G)
OU

MÉDAILLON D'EFFILOCHÉ DE CANARD
ROSSINI (150G)



Plat

FRICASSÉE DE LANGOUSTE GAMBAS
ET RIZ MADRAS (320G)
OU

PAVÉ DE TURBOT SAUCE CHAMPAGNE , GIROLLES
ET FONDUE DE POIREAUX (320G)
OU

TOURNEDOS DE FILET ANGUS AU FOIE GRAS DE
CANARD, GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE (320G)
OU

MÉDAILLON DE CHAPON FARCI, POËLÉE DE
CHAMPIGNONS DES BOIS ET MARRONS (320G)



32 € ,90

PAR PERSONNE

Élaboré par nos chefs,
Les Saveurs Dans Caen



PAVÉ DE TURBOT SAUCE CHAMPAGNE, GIROLLES ET FONDUE DE POIREAUX

Prix non contractuels



Buffet. **FROID**

ÉLABORÉ PAR NOS CHEFS

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

ÉLABORÉ PAR NOS CHEFS

1 TRANCHE (50g)

GALANTINE DE VOLAILLE

ÉLABORÉE PAR NOS CHEFS

1 TRANCHE (60g)

TERRINE DE POISSON

ÉLABORÉE PAR NOS CHEFS

1 TRANCHE (80g)

RÔTI DE BOEUF

ÉLABORÉ PAR NOS CHEFS

1 TRANCHE (70g)

SAUCISSON SEC

2 TRANCHES (30g)

SAUCISSON À L'AIL

2 TRANCHES (30g)

JAMBON RÔTI AUX HERBES

1 TRANCHE (50g)

ANDOUILLE DE VIRE

1 TRANCHE (15g)

JAMBON DE SERRANO

1 TRANCHE (60g)

SALADE ALASKA

ÉLABORÉE PAR NOS CHEFS (80G)

SALADE PIÉMONTAISE

ÉLABORÉE PAR NOS CHEFS (80G)

**11€
,90
PAR PERSONNE**

TRANSFORMÉ EN FRANCE

605g la part, soit 19,67 € le kg



Plateau RACLETTE

ÉLABORÉ PAR NOS CHEFS

ASSORTIMENT DE 8 VARIÉTÉS
DE CHARCUTERIES
ET 3 VARIÉTÉS DE FROMAGES

RACLETTE NATURE

Au lait cru de vache (90g)

RACLETTE BREZAIN FUMÉ

Au lait pasteurisé de vache (70g)

RACLETTE AU POIVRE

Au lait pasteurisé de vache (70g)

JAMBON RÔTI AUX HERBES

2 TRANCHES (80g)

JAMBON ITALIEN

2 TRANCHES (80g)

ROSETTE

2 TRANCHES (30g)

BACON

2 TRANCHES (30g)

COPPA

2 TRANCHES (30g)

SAUCISSON À L'AIL

2 TRANCHES (30g)

ANDOUILLE DE VIRE

2 TRANCHES (30g)

9€
,50
PAR PERSONNE

TRANSFORMÉ EN FRANCE
540g la part, soit 17,59 € le kg



Les APÉRITIFS FROIDS.



DUO DE RILLETTES

6,95

Les 2 pièces de 150g,
soit 23,17€ le kg

DUO DE RILLETTES
DE SAUMON ET THON



PAIN SURPRISE DE LA MER

24,95

La pièce d'1,5kg,
soit 16,63€ le kg

PAIN SURPRISE DE LA MER

Rillette de saumon, rillette de thon, truite fumée,
rillette de crabe, saumon fumé



LE PAIN SURPRISE DE LA TERRE

19,95

La pièce d'1kg

LE PAIN SURPRISE
DE LA TERRE

Mousse de canard, pâté de foie, fromage aux
fines herbes, jambon beurre, andouille de Vire



DUO DE RILLETTES

6,95

Les 2 pièces de 150g,
soit 23,17€ le kg

DUO DE RILLETTES
DE SAUMON ET CABILLAUD

Les APÉRITIFS FROIDS.



CANAPÉS FROIDS

7 €
,90

Les 12 pièces de 220g,
soit 35,91€ le kg

ASSORTIMENTS DE CANAPÉS FROIDS X12

Canapés œufs de lump x3, mousse jambon ail & fines herbes, surimi pamplemousse, jambon serrano



VERRINES

5 €
,95

Les 6 verrines de 45g,
soit 22,04€ le kg

6 VERRINES

Avocat crevette x3
Surimi concombre x3



VERRINES

5 €
,95

Les 6 verrines de 45g,
soit 22,04€ le kg

6 VERRINES

Thon, tartare de tomate x3,
Ananas bacon x3



CANAPÉS FROIDS

7 €
,90

Les 12 pièces de 220g,
soit 35,91€ le kg

ASSORTIMENTS DE CANAPÉS FROIDS X12

Canapés œufs de truite x3, saumon fumé x3,
ouillet curry x3, andouille camembert x3

Les APÉRITIFS FROIDS.



MINI CHOUX AU FOIE GRAS

8€
9,95

Les 6 pièces de 150g
soit 59,67€ le kg

MINI CHOUX AU FOIE GRAS
ET LEUR CHUTNEY ANANAS,
POMME ET POIRE (X6)



ASSORTIMENT DE CAKES APÉRITIFS

4€
9,90

Les 370g,
soit 13,24€ le kg

ASSORTIMENT DE CAKES
Chorizo poivrons, jambon olive, champignons
noix et lardons, saumon citron



MINI BUN'S

9€
9,90

Les 270g,
soit 36,67€ le kg

MINI BUN'S X12

Saumon fumé crème ciboulette, poulet rôti,
jambon aux herbes



ASSORTIMENT DE MINI WRAPS

7€
9,95

Les 290g,
soit 27,41€ le kg

ASSORTIMENT DE MINI
WRAP X12

A Jambon aux fines herbes, St Môret et
thon, guacamole, saumon, poulet curry



LES **SUSHIS** DANS CAEN

SUSHIS ÉLABORÉS PAR NOS CHEFS



PLATEAU APÉRITIF •

28 PIÈCES

4 makis thon,
4 makis saumon,
8 makis concombre
sésame

4 nigiris saumon,
4 nigiris thon,
4 nigiris crevette

19,95 €

Le plateau de 570g,
soit 35€ le kg

• PLATEAU FESTIF

60 PIÈCES

8 makis thon,
8 makis saumon,
8 makis concombre
sésame
4 nigiris saumon,
4 nigiris thon
4 nigiris crevette

8 california poulet
crunchy
8 california saumon
avocat

39,95 €

Le plateau 900g,
soit 49,32€ le kg



RETRouvez le reste de notre gamme en rayon

Les APÉRITIFS CHAUDS.



MINI HOT-DOG

**9€
,20**

Les 360g,
soit 25,56€ le kg

MINI NAVETTES HOT DOG X12
Knacks, moutarde, cheddar
et oignons



MINI PIZZA

**6€
,95**

Les 320g,
soit 21,72€ le kg

MINI PIZZA TOAST X20
Jambon fromage



MINI BURGERS DE BOEUF

**9€
,90**

Les 320g,
soit 30,94 € le kg

**MINI BURGERS
DE BOEUF X12**



FEUILLETÉ SAUCISSE

**4€
,90**

Les 190g,
soit 25,79€ le kg

**FEUILLETÉ
SAUCISSE X16**
Nature, sésame, pavot

Les APÉRITIFS CHAUDS.



ASSORTIMENT DE MINI BOUCHÉES

9€
9,90

Les 320g,
soit 30,94 € le kg

ASSORTIMENT DE MINI BOUCHÉES X24

4 allumettes jambon fromage, 4 saucisses feuilletées, 4 bouchées escargot, 4 mini pizzas, 4 mini bouchées, 4 croques-monsieur



GOUGÈRES AU COMTÉ

3€
3,20

Les 120g,
soit 26,67 € le kg

GOUGÈRES AU COMTÉ



TOAST PAIN D'ÉPICES

4€
4,90

Les 320g,
soit 15,31 € le kg

TOAST PAIN D'ÉPICES X12

Chèvre chorizo



PRAIRES FARCIAS AU BEURRE À L'AIL X12

8€
8,90

Les 320g,
soit 27,81 € le kg

PRAIRES FARCIAS AU BEURRE À L'AIL X12

Produit décongelé, ne pas recongeler

Les ENTRÉES FROIDES.



FOIE GRAS DE CANARD

4€
90

| LA TRANCHE

La tranche de 50g,
soit 98€ le kg



FOIE GRAS DE CANARD AU POMMEAU

5€
50

| LA TRANCHE

La tranche de 50g,
soit 110€ le kg



FOIE GRAS DE CANARD À LA FIGUE

5€
90

| LA TRANCHE

La tranche de 50g,
soit 115€ le kg



PÂTÉ EN CROÛTE SAVEUR CAENNAISE

1€
95

| LA TRANCHE

Foie gras, morilles, pistaches
La tranche de 100g,
soit 19,50€ le kg

Les ENTRÉES FROIDES.



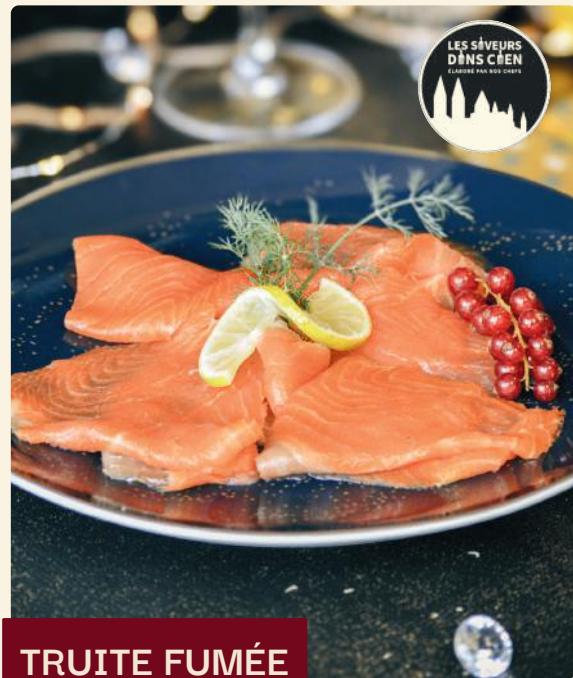
SAUMON FUMÉ

4€
,90

Les 100g,
soit 49€ le kg

LES 4 TRANCHES

Saumon fumé par nos soins
Elevé en Ecosse ou Norvège selon arrivage



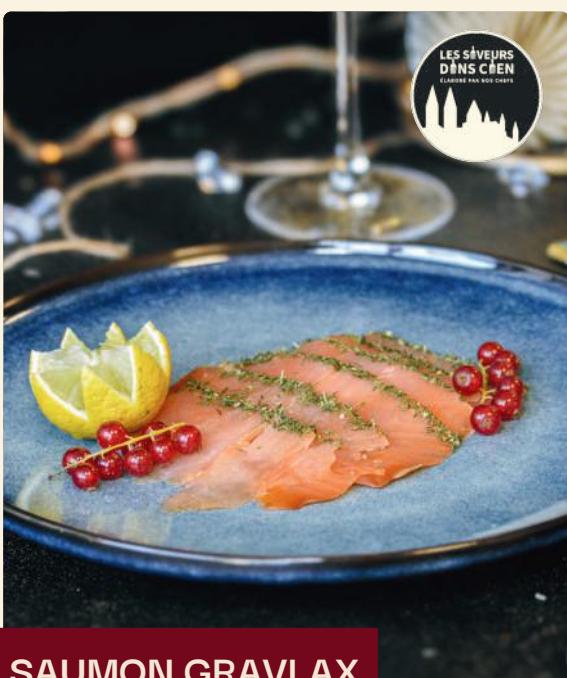
TRUITE FUMÉE

4€
,20

Les 100g,
soit 42€ le kg

LES 4 TRANCHES

Truite fumée par nos soins
Elevée en Ecosse ou Norvège selon arrivage



SAUMON GRAVLAX

4€
,80

Les 100g,
soit 48€ le kg

LES 4 TRANCHES

Élevé en Écosse ou Norvège selon arrivage



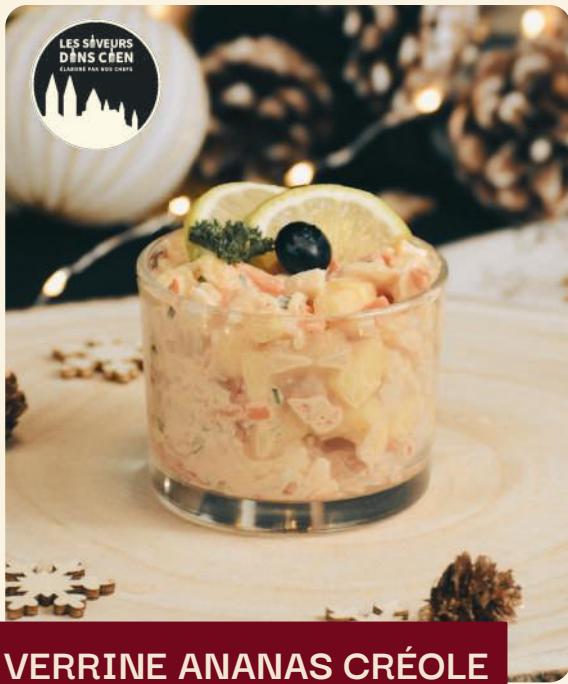
TERRINE DE MERLAN ET CREVETTE

1€
,80

La tranche de 140g,
soit 30€ le kg

LA TRANCHE

Les ENTRÉES FROIDES.



VERRINE ANANAS CRÉOLE

4€
,90

La pièce de 120g,
soit 40,83€ le kg

LA PIÈCE
Ananas, carotte, riz, surimi



COQUILLE
DE SAUMON BELLEVUE

3€
,20

La pièce de 150g,
soit 21,33€ le kg

LA PIÈCE



TERRINE DE POISSONS

1€
,60

La tranche de 80g,
soit 20€ le kg

LA TRANCHE



SAUMON FARCI

3€
,45

La tranche de 100g,
soit 34,50€ le kg

LA TRANCHE

Les ENTRÉES FROIDES.



DEMI LANGOUSTE COCKTAIL

**15€
90**

La pièce de 120g,
soit 53€ le kg

LA PIÈCE

Langouste, cocktail de crevettes, riz, tomate,
œuf dur



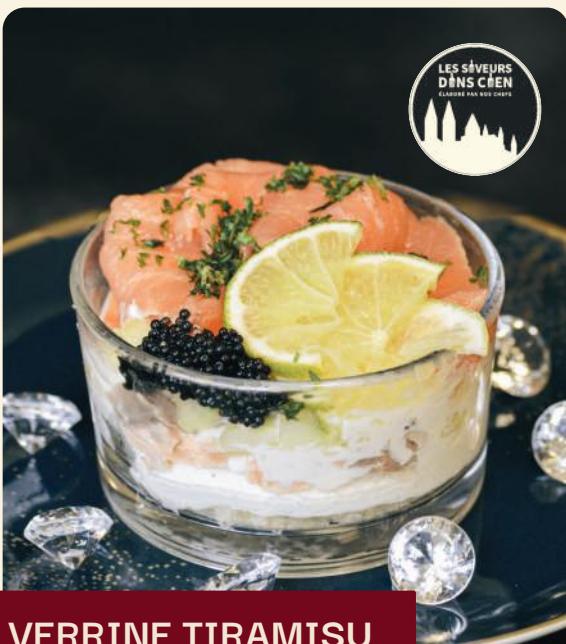
VERRINE FRAÎCHEUR AUX DEUX CÉLERIS

**2€
90**

La pièce de 140g,
soit 20,71€ le kg

LA PIÈCE

Saumon fumé, céleri branche, céleri rave,
œufs de truite



VERRINE TIRAMISU AUX DEUX SAUMONS

**4€
90**

La pièce de 150g,
soit 32,67€ le kg

LA PIÈCE

Blinis, saumon cuit, saumon fumé,
mascarpone, œufs de truite



DEMI LANGOUSTE À LA PARISIENNE

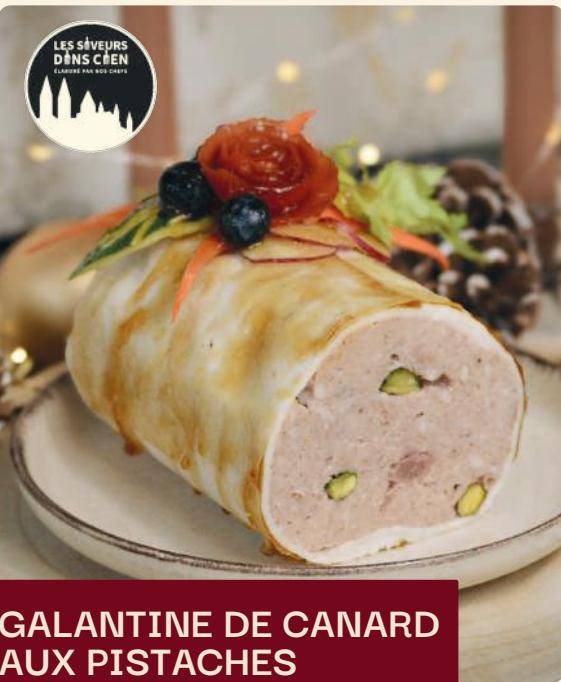
**15€
90**

La pièce de 160g,
soit 49,38€ le kg

LA PIÈCE

Langouste, macédoine, mayonnaise, œuf dur,
tomate

Les ENTRÉES FROIDES.



GALANTINE DE CANARD
AUX PISTACHES

1€
,40

| LA TRANCHE

La tranche de 80g,
soit 17,50€ le kg



GALANTINE DE
PINTADE FORESTIÈRE

1€
,35

| LA TRANCHE

La tranche de 80g,
soit 16,88€ le kg

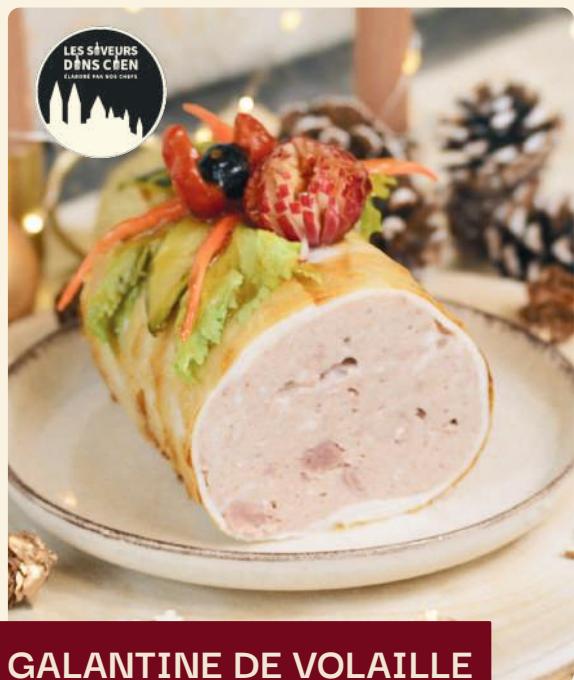


GALANTINE DE VOLAILLE
AU POMMEAU

1€
,30

| LA TRANCHE

La tranche de 80g,
soit 16,25€ le kg



GALANTINE DE VOLAILLE

1€
,20

| LA TRANCHE

La tranche de 80g,
soit 15€ le kg



Les ENTRÉES CHAUDES.



BOUDIN BLANC NATURE

**2€
,00** | LA PIÈCE

La pièce de 120g,
soit 16,67€ le kg



BOUDIN BLANC AUX TRUFFES

**2€
,40** | LA PIÈCE

La pièce de 120g,
soit 20€ le kg



BOUDIN BLANC AU FOIE GRAS ET POMMES

**2€
,20** | LA PIÈCE

La pièce de 120g,
soit 18,33€ le kg



BOUDIN BLANC FORESTIER

**2€
,20** | LA PIÈCE

La pièce de 120g,
soit 18,33 € le kg

Les ENTRÉES CHAUDES.



BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU

**3€
,90**

| LA PIÈCE

La pièce de 150g,
soit 26€ le kg



BOUCHÉE À LA REINE

**2€
,65**

| LA PIÈCE

La pièce de 150g,
soit 17,67€ le kg



BOUCHÉE
AUX FRUITS DE MER

**3€
,90**

| LA PIÈCE

La pièce de 150g,
soit 26€ le kg



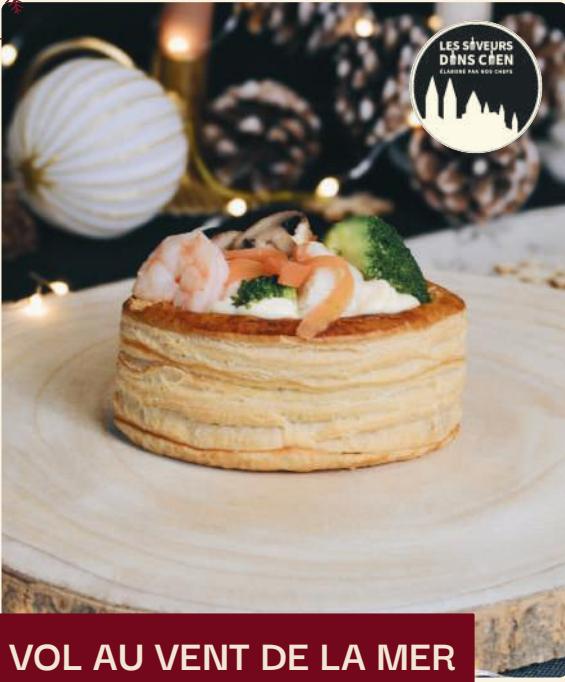
AUMÔNIÈRE DE LOTTE,
SAINT-JACQUES ET FONDUE
DE POIREAUX

**4€
,20**

| LA PIÈCE

La pièce de 150g,
soit 28€ le kg

Les ENTRÉES CHAUDES.



VOL AU VENT DE LA MER

3€
,90

| LA PIÈCE

La pièce de 150g,
soit 26€ le kg



MÉDAILLON D'EFFILOCHÉ
DE CANARD ROSSINI

5€
,20

| LA PIÈCE

La pièce de 120g,
soit 43,33€ le kg



FEUILLANTINE
DE RIS DE VEAU

5€
,95

| LA PIÈCE

La pièce de 150g,
soit 39,67€ le kg



CASSOLETTE DE SAINT-
JACQUES AUX AMANDES
TORRÉFIÉES

5€
,60

| LA PIÈCE

La pièce de 120g,
soit 46,67€ le kg

Les ENTRÉES CHAUDES.



COQUILLE SAINT-JACQUES
AU NOILLY PRAT

4€
,20

| LA PIÈCE

La pièce de 180g,
soit 23,33€ le kg



VERRINE TERRE ET MER

4€
,90

| LA PIÈCE
Potimarron, Saint-Jacques,
lard, boudin blanc

La pièce de 150g,
soit 32,67€ le kg



AUMONIÈRE DE RIS DE VEAU
ET ANDOUILLE DE VIRE

3€
,90

| LA PIÈCE

La pièce de 150g,
soit 26€ le kg



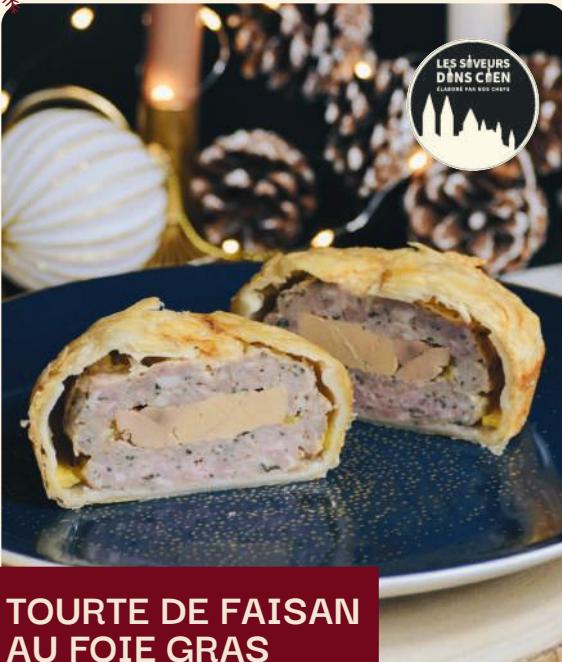
FEUILLETÉ DE
SAINT-JACQUES
AUX PETITS LÉGUMES

4€
,20

| LA PIÈCE

La pièce de 150g,
soit 28€ le kg

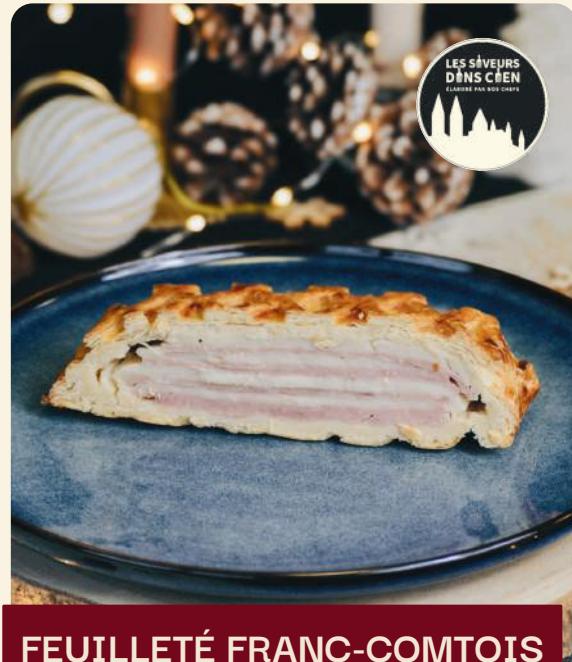
Les ENTRÉES CHAUDES.



TOURTE DE FAISAN
AU FOIE GRAS

**5€
,90** | LA PIÈCE

La pièce de 150g,
soit 39,33€ le kg



FEUILLETÉ FRANC-COMTOIS

**3€
,90** | LA PIÈCE

La pièce de 150g,
soit 26€ le kg



CROUSTILLANT
D'ANDOUILLE POMME
CAMEMBERT

**2€
,90** | LA PIÈCE

La pièce de 150g,
soit 19,33€ le kg



FEUILLETÉ DE SAUMON
À LA FONDUE DE POIREAUX

**4€
,90** | LA PIÈCE

La pièce de 120g,
soit 40,83€ le kg

Les VIANDES.



MIGNON DE PORC
AU PESTO DE PISTACHE

**5€
,90** | LA PART

La part de 215g,
soit 27,44€ le kg



DAUBE DE SANGLIER AU VIN
ROUGE ET COGNAC

**5€
,90** | LA PART

La part de 220g,
soit 26,82€ le kg



MAGRET DE CANARD AUX
DRAGÉES MIEL ET ÉPICES

**6€
,90** | LA PART

La part de 220g,
soit 31,36€ le kg



FRICASSÉE DE CHAPON
AUX MORILLES

**5€
,90** | LA PART

La part de 250g,
soit 23,60€ le kg

Les VIANDES.



SUPRÊME DE PINTADE
AU MONTBAZILLAC

**6€
,90** | LA PART

La part de 200g,
soit 34,50€ le kg



FONDANT DE VEAU SAUCE
FOIE GRAS ET GIROLLES

**6€
,90** | LA PART

La part de 250g,
soit 27,60€ le kg



POULARDE AU JUS
DE TRUFFES

**5€
,90** | LA PART

La part de 220g,
soit 26,82€ le kg



CROUSTILLANT DE JOUE
DE BOEUF ET SAINT-
JACQUES POËLÉES

**5€
,90** | LA PART

La part de 220g,
soit 26,82€ le kg

Les POISSONS.



BROCHETTE DE LA MER
SAUCE EXOTIQUE

6€
,50

| LA PIÈCE

La pièce de 220g,
soit 29,55€ le kg



MÉDAILLON DE LOTTE
AU CIDRE, LARD
ET À LA CRÈME D'ISIGNY

6€
,50

| LA PART

La part de 220g,
soit 28,18€ le kg



FILET DE BAR SAUCE
BEURRE BLANC ET POMMES

5€
,90

| LA PART

La part de 220g,
soit 26,82€ le kg



SAUMON ESCALOPÉ
ET JULIENNE DE LÉGUMES
À L'ORANGE

5€
,90

| LA PART

La part de 220g,
soit 26,82€ le kg



Les POISSONS.



NAGE DE POISSONS ET CRUSTACÉS AU BANYULS

**5€
,90**

| LA PIÈCE

Saint-Jacques, gambas, saumon, cabillaud

La part de 220g
soit 26,82€ le kg



FILET DE ST PIERRE ET CRÈME DE CHAMPAGNE

**6€
,20**

| LA PART

La part de 220g,
soit 28,18€ le kg



COROLLE DE SOLE ET SAINT-JACQUES SUR SON VELOUTÉ DE HOMARD

**5€
,90**

| LA PART

La part de 220g
soit 26,82€ le kg



FRICASSÉE DE SAINT- JACQUES ET GAMBAS SAUCE HOMARDINE

**5€
,90**

| LA PIÈCE

Saint-Jacques, gambas, carottes, girolles,

épinards

La part de 220g
soit 26,82€ le kg

Les GARNITURES.



ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA CRÈME D'ISIGNY

**1€
,95**

| LA PIÈCE

La pièce de 120g,
soit 16,65€ le kg



FAGOTS D'HARICOTS REVISITÉS

**1€
,20**

| LES 2 PARTS

Les 2 parts de 60g,
soit 10€ le kg



MOUSSELLINE DE PATATE DOUCE ET PANNAIS

**1€
,95**

| LA PIÈCE

La pièce de 120g,
soit 16,25€ le kg



POÊLÉE FORESTIÈRE

**1€
,95**

| LA PIÈCE

La pièce de 120g,
soit 16,25€ le kg



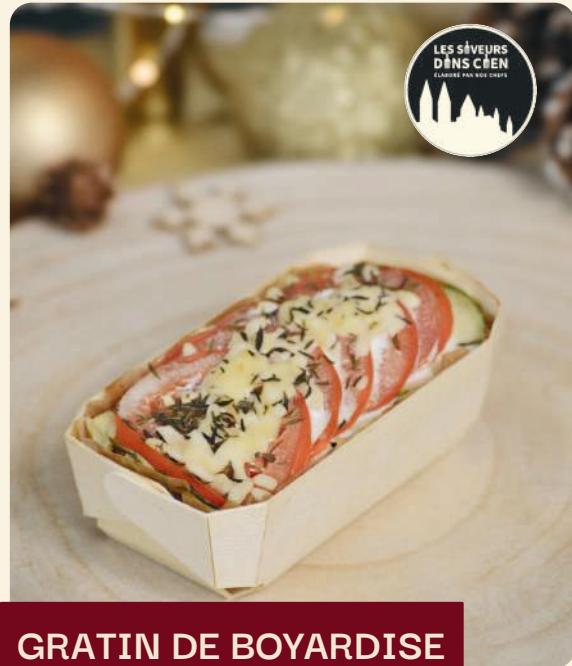
Les GARNITURES.



RISOTTO CRÉMEUX
À LA TRUFFE

2€
,30 | LA PIÈCE

La pièce de 120g,
soit 19,17€ le kg



GRATIN DE BOYARDISE

1€
,95 | LA PIÈCE

Pommes de terre, courgettes et tomates
La pièce de 120g,
soit 16,25€ le kg



GRATIN DE CHAMPIGNONS
AUX TRUFFES

1€
,95 | LA PIÈCE

La pièce de 120g,
soit 16,25€ le kg



GRATIN DAUPHINOIS
AU COMTÉ

1€
,95 | LA PIÈCE

La pièce de 120g,
soit 16,25€ le kg

Les Fruits DE MER.

PLATEAU D'HUÎTRES

12 HUÎTRES N°3 DE NORMANDIE



Alliances Locales - Les
Huîtres Iodélices



ALGUES DE DÉCORATION

(150g)

1 CITRON

2 RINCES DOIGTS

14
€
95

LE PLATEAU
PRÉPARÉ PAR NOS CHEFS

Poids variable



PLATEAU TOURTEAU

1 DEMI TOURTEAU CUIT

Pêché en Atlantique Nord Est

10 BULOTS CUISTS

Pêchés en Atlantique Nord Est

CREVETTES GRISES 50G

Pêchées en Atlantique Nord Est

10 CREVETTES ROSES CUITES 60/80

Élevées en Equateur ou autres pays

1 CREVETTE ROSE SAUVAGE CUITE 10/20

Pêchée en Océan Indien

2 LANGoustines 20/30

Pêchées en Atlantique Nord Est

1 DEMI CITRON

1 RINCE DOIGT

19
€
95

LA PART

PRÉPARÉ PAR NOS CHEFS

Poids variable



PLATEAU PINCES

2 PINCES DE TOURTEAU CUITES 12/20
Pêchées en Atlantique Nord Est

10 BULOTS CUISTS
Pêchés en Atlantique Nord Est

CREVETTES GRISES 50G
Pêchées en Atlantique Nord Est

10 CREVETTES ROSES CUITES 60/80
Élevées en Equateur ou autres pays

1 CREVETTE ROSE SAUVAGE CUITE 10/20
Pêchée en Océan Indien

2 LANGOUSTINES 20/30
Pêchées en Atlantique Nord Est

1 DEMI CITRON
1 RINCE DOIGT

**15€
,95**

LA PART

PRÉPARÉ PAR NOS CHEFS

Poids variable

PLATEAU HOMARD

1 DEMI HOMARD CUIT 350/650G

Pêché en Atlantique Nord Est

10 BULOTS CUISTS
Pêchés en Atlantique Nord Est

CREVETTES GRISES 50G

Pêchées en Atlantique Nord Est

10 CREVETTES ROSES CUITES 60/80

Élevées en Equateur ou autres pays

1 CREVETTE ROSE SAUVAGE CUITE 10/20

Pêchée en Océan Indien

2 LANGOUSTINES 20/30
Pêchées en Atlantique Nord Est

1 DEMI CITRON

1 RINCE DOIGT

**25€
,95**

LA PART
PRÉPARÉ PAR NOS CHEFS



Poids non contractuelles

Plateau **LANGOUSTE.**

1 DEMI LANGOUSTE

Pêchée en Atlantique Centre Ouest

Produit décongelé

10 BULOTS CUITS

Pêchés en Atlantique Nord Est

50G DE CREVETTES GRISES

Pêchées en Atlantique Nord Est

10 CREVETTES ROSES CUITES 60/80

Élevées en Équateur ou autres pays

1 CREVETTE ROSE SAUVAGE CUITE 10/20

Pêchée en Océan Indien

2 LANGOUSTINES 20/30

Pêchées en Atlantique Nord Est

1 DEMI CITRON

1 RINCE DOIGTS

**29€
,95**

LA PART

PRÉPARÉ PAR NOS CHEFS

Poids variable



Plateau **KING CRABE.**



1 PINCE DE KING CRABE**

Pêché en Océan Pacifique

Produit décongelé

**Crabe Royal

10 BULOTS CUISTS

Pêchés en Atlantique Nord Est

50G DE CREVETTES GRISES

Pêchées en Atlantique Nord Est

10 CREVETTES ROSES CUITES 60/80

Élevées en Équateur ou autres pays

1 CREVETTE ROSE SAUVAGE CUIITE

10/20

Pêchée en Océan Indien

2 LANGOUSTINES 20/30

Pêchées en Atlantique Nord Est

1 DEMI CITRON

1 RINCE DOIGTS

31,95 €

LA PART

PRÉPARÉ PAR NOS CHEFS

POIDS VARIABLE

Photos non contractuelles

Les **FROMAGES.**

PLATEAU "APÉRO"

TÊTE DE MOINE

Au lait cru de vache (80g)

MIMOLETTE VIEILLE

Au lait de vache pasteurisé (100g)

TOMME À L'AIL DES OURS

Au lait de vache pasteurisé (100g)

TOMME DE SAVOIE

IGP** Au lait cru de vache (120g)

COMTÉ 6 MOIS

AOP* Au lait cru (100g)

Crottin des Alpines

Fromage fermier au lait cru entier de chèvre (80g)

**16€
,90**

Le plateau de 580g,
soit 29,14€ le kg

PRÉPARÉ PAR NOS CHEFS



PLATEAU NORMAND

Plateau pour 6 personnes composé de :

COEUR DE NEUFCHATEL

AOP* au lait cru (200g)

LIVAROT JORT

AOP* au lait cru (250g)

CAMEMBERT D'ISIGNY

AOP* au lait cru (250g)

PONT L'ÉVÈQUE JORT

AOP* au lait pasteurisé (220g)

**19€
,90**

Le plateau de 920g,
soit 19,46€ le kg

PRÉPARÉ PAR NOS CHEFS



PLATEAU MONTAGNARD

Plateau pour 8 personnes composé de :

ROQUEFORT PAPILLON

AOP* au lait cru de brebis (150g)

TOMME DE SAVOIE

48% rives du fier IGP** au lait cru (200g)

CHEVROT CENDRÉ

Au lait cru de chèvre (150g)

COMTÉ 24 MOIS

AOP* au lait cru (250g)

EMMENTAL

Au lait cru (250g)

**23€
,90**
Le plateau de 1kg

PRÉPARÉ PAR NOS CHEFS



PLATEAU FESTIF

Plateau pour 10 personnes composé de :

CROTTINS DE CHAVIGNOL

AOP* au lait cru (200g)

SAINT NECTAIRE FERMIER

AOP* au lait cru (200g)

DUO ROYAL BRIE TRUFFÉ

Au lait cru (200g)

FOURME D'AMBERT FERMIÈRE

AOP* au lait cru (200g)

TOMME FLEUR DES ALPES

Au lait pasteurisé (200g)

COMTÉ 24 MOIS

AOP* au lait cru (250g)

**31€
,90**

Le plateau de 1,250kg,
soit 26,32€ le kg

PRÉPARÉ PAR NOS CHEFS



*AOP : Appellation d'Origine Protégée



**IGP : Indication Géographique Protégée

La PÂTISSERIE.



BÛCHE EXOTIQUE
ANANAS COCO

**13€
,50**

**17€
,90**

LA BÛCHE
4/6 personnes
400g soit 33,75 €/kg

LA BÛCHE
8/10 personnes
600g soit 29,83 €/kg

Dacquoise coco,
insert mangue-ananas,
mousse passion



BÛCHE PRALINÉ VANILLE

**13€
,90**

**18€
,50**

LA BÛCHE
4/6 personnes
400g soit 34,75 €/kg

LA BÛCHE
8/10 personnes
600g soit 30,83 €/kg

Biscuit amande, crémeux vanille,
mousse praliné, croquant praliné

Également disponible en bûchettes x2 au prix de 4,90€ les 160g soit 30,63€ le kg



BÛCHE CITRON FRAISE

**13€
,50**

**17€
,90**

LA BÛCHE
4/6 personnes
400g soit 33,75 €/kg

LA BÛCHE
8/10 personnes
600g soit 29,83 €/kg

Biscuit joconde, croquant citron
meringué, crémeux aux deux
citrons, mousse fraise



BÛCHE ROYALE

**13€
,90**

**18€
,50**

LA BÛCHE
4/6 personnes
400g soit 34,75 €/kg

LA BÛCHE
8/10 personnes
600g soit 30,83 €/kg

Génoise cacao, croquant praliné,
mousse chocolat noir, velours
brun

Également disponible en bûchettes x2 au prix de 4,90€ les 210g soit 23,33€ le kg



La PÂTISSERIE.



**BÛCHE CHEESECAKE
CERISE**

**13€
13,50**

LA BÛCHE
4/6 personnes

400g soit 33,75 €/kg

**17€
17,90**

LA BÛCHE
8/10 personnes

600g soit 29,83 €/kg

Biscuit joconde, croquant chocolat blanc, compote cerise noire, mousse vanille cheesecake

Également disponible en bûchettes x2 au prix de 4,90€ les 160g soit 30,63€ le kg



BÛCHE 3 CHOCOLATS

**13€
13,90**

LA BÛCHE
4/6 personnes

400g soit 34,75 €/kg

**18€
18,50**

LA BÛCHE
8/10 personnes

600g soit 30,83 €/kg

Génoise cacao, croquant chocolat noir, mousse chocolat blanc, mousse chocolat noir

Également disponible en bûchettes x2 au prix de 4,90€ les 160g soit 30,63€ le kg



**BÛCHE PISTACHE
FRUITS ROUGES**

**13€
13,50**

LA BÛCHE
4/6 personnes

400g soit 33,75 €/kg

**17€
17,90**

LA BÛCHE
8/10 personnes

600g soit 29,83 €/kg

Croquant pistache, gélifié cassis, mousse fraise-framboise

Également disponible en bûchettes x2 au prix de 4,90€ les 160g soit 30€ le kg



BÛCHE PIÉMONT

**13€
13,90**

LA BÛCHE
4/6 personnes

400g soit 34,75 €/kg

**18€
18,50**

LA BÛCHE
8/10 personnes

600g soit 30,83 €/kg

Dacquois noisette, crèmeux caramel noisette, mousse chocolat lait

La BOULANGERIE.



PAIN DE SEIGLE CITRON

**1€
,90**

| LA PIÈCE

La pièce de 300g,
soit 6,33€/le kg



4 PETITS PAINS INDIVIDUELS

**1€
,60**

| LE LOT DE 4

Assortiment : sésame, pavot, nature et céréales

La pièce de 240g,
soit 6,67€/le kg

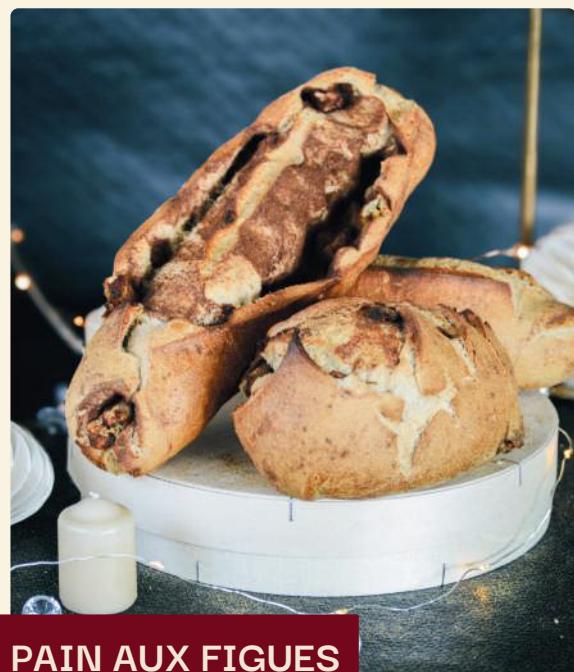


PAIN D'ÉPICES

**2€
,90**

| LA PIÈCE

La pièce de 250g,
soit 11,60€/le kg



PAIN AUX FIGUES

**1€
,80**

| LA PIÈCE

La pièce de 300g,
soit 6€/le kg

Disponible en libre-service dans votre rayon boulangerie



**29€
,95**

**LA CORBEILLE
PRÉPARÉE PAR NOS PRIMEURS**

POIDS VARIABLE

La corbeille **DE FRUITS.**

Composition selon arrivage

Photos non contractuelles

LES SIVEURS DINS C'EN

ÉLABORÉ PAR NOS CHEFS

Mais qu'est-ce que LES SAVEURS DANS CAEN ?

“**LES SAVEURS DANS CAEN**, c'est avant tout une aventure humaine et culinaire. Chaque jour, nos chefs et leurs équipes s'investissent dans notre cuisine dite “centrale”, située à Hérouville-Saint-Clair, à 10 minutes de votre Centre E.Leclerc Caen.



L'objectif ? Vous proposer des produits frais, fabriqués sur place, respectant notre engagement pour la qualité et l'authenticité de nos préparations culinaires.

Dotée de laboratoires spécialisés (traiteur, poissonnerie, boucherie, etc.), LES SAVEURS DANS CAEN vous proposent une large gamme de produits variés allant des entrées froides aux desserts, en passant par les viandes cuisinées et les fruits de mer.



Depuis son ouverture en novembre 2020, cette structure regroupe une trentaine de professionnels qualifiés, vous proposant toujours plus de produits de qualité, majoritairement d'origine locale, et fabriqués avec passion dans nos ateliers.

E.Leclerc CAEN



SCANNEZ POUR
COMMANDER !



24 RUE LANFRANC, 14000 CAEN

02 31 85 75 61

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
DE 9H00 À 20H

R.C.S : 315 606 764 CAEN

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 a 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 privilier. Pour votre santé, bougez plus, limitez les aliments gras, salés, sucrés et évitez de grignoter.



Ces offres sont valables pendant toute la durée de l'opération sauf mentions contraires en pages intérieures, affichage en magasin et sous réserve d'erreurs typographiques. Les photos de ce catalogue sont des suggestions de présentation. Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique.