

# CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



# 12€ ,49

L'UNITÉ

**BÛCHE PRALINÉ VANILLE<sup>(1)(2)</sup>**

Vendue en page 60.



COMPOSEZ  
VOS MENUS  
DE RÉVEILLONS  
À PRIX E.LECLERC

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

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](http://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.



SERVIR  
FRAIS



## Sommaire

### LES APÉRITIFS

P.4 À 16

### LES ENTRÉES FROIDES

P.17 À 22

### LES FRUITS DE MER

P.23

### LES ENTRÉES CHAUDES

P.24 À 27

### LES POISSONS

P.28 À 31

### LA VOLAILLE

P.32 & 33

### LES VIANDES

P.34 À 37

### LES ACCOMPAGNEMENTS

P.38 À 43

### LES MENUS

P.44 À 53

### LES PLATS TRAITEUR

P.54 & 55

### LES FROMAGES

P.56 & 57

### LES PAINS ET BRIOCHES

P.58 & 59

### LES DESSERTS

P.60 À 67



# LES APÉRITIFS



**2€  
,20**

L'UNITÉ

**VERRINE TARTARE  
DE HOMARD, CHUTNEY  
D'OIGNON À L'ORANGE  
ET BUTTERNUT<sup>(1)</sup>**

45 g.

Le kg : 48,89 €.

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

<sup>(2)</sup> Produit décongelé, à ne pas recongeler.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**6€<sub>,45</sub>**  
LA BARQUETTE

**4 VERRINES DUO DE SAUMONS SAINT-JACQUES<sup>(1)</sup>**  
160 g.  
Le kg : 40,31 €.  
\*Espèces et origines des Saint-Jacques :  
*Zygochlamys patagonica* (Argentine),  
*Argopecten purpuratus* (Pérou et Argentine).



**PRÊT À DÉGUSTER**

**16€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

**15 VERRINES ÉLÉGANCE<sup>(1)(2)</sup>**  
Composé de :  
- 3 verrines crevette ananas.  
- 3 verrines chèvre tomate.  
- 3 verrines saumon fumé concombre.  
- 3 verrines brunoise de légumes et filet de canard.  
- 3 verrines pomme, poulet mariné au curry.  
525 g.  
Le kg : 32,19 €.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**6€<sub>,90</sub>**  
LA BARQUETTE

**6 VERRINES DUO DE SAUMONS ET CITRON PÂTES PERLES ET ANETH<sup>(1)</sup>**  
270 g.  
Le kg : 25,56 €.  
Existe aussi au même prix : 6 verrines avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas.





**3€<sub>,95</sub>**

LA BARQUETTE

**4 MINI CUILLÈRES<sup>(1)</sup>**

2 variétés :

- Tartare de Saint-Jacques\* aux algues.
- Tartare de langoustines.

80 g.

Le kg : 49,38 €.

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



**18€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**24 MINI BAGELS BRIOCHÉS<sup>(1)(2)</sup>**

Composé de :

- 6 mini-bagels saumon fumé et fromage frais ciboulette.
- 6 mini-bagels pastrami et fromage frais persillé.
- 6 mini-bagels chèvre, tomate et pesto.
- 6 mini bagels poulet rôti et moutarde au goût de raisin.

360 g.

Le kg : 52,50 €.



**19€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**20 MINI BOLS THAÏ<sup>(1)(2)</sup>**

Composé de :

- 4 mini bols poulet curry.
- 4 mini bols compotée de mangue & crevettes.
- 4 mini bols bouillon thaï au canard.
- 4 mini bols tartare de saumon, pâte de green thaï curry.
- 4 mini bols cabillaud red thaï curry, tartare de tomates & courgettes.

320 g.

Le kg : 62,19 €.



**18€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**28 PETITES BOUCHÉES BRETZEL GARNIES<sup>(1)(2)</sup>**

Composé de :

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

360 g.

Le kg : 52,50 €.

Existe aussi en 20 mini choux façon tarte flambée au prix de 11,90 € (270 g. Le kg : 44,07 €).

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.





**PRÊT À DÉGUSTER**

**4€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

**PLATEAU DE PETIT PÂTÉ EN CROÛTE COCKTAIL 4 RECETTES<sup>(1)</sup>**  
16 tranches.  
4 variétés :  
- Jambon pistaches.  
- Deux olives.  
- Poulet moutarde à l'ancienne  
- Morilles et champignons noirs.  
256 g.  
Le kg : 19,14 €.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**23€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

**20 MINI BAGELS<sup>(1)(2)</sup>**  
Composé de :  
5 mini bagels saumon fumé et fromage saveur tzatziki.  
5 mini bagels jambon cuit, emmental et beurre.  
5 mini bagels jambon sec et beurre aromatisé aux noix.  
5 mini bagels fromage frais.  
450 g.  
Le kg : 53,11 €.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**28€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

**48 CANAPÉS PRESTIGE<sup>(1)(2)</sup>**  
Composé de :  
- 6 canapés au saumon fumé.  
- 6 canapés sardine fumée.  
- 6 canapés fromage de chèvre/ananas.  
- 6 canapés magret de canard fumé sans peau/ mandarine.  
- 6 canapés à la noix de Saint-Jacques.\*  
- 6 canapés mousse de canard/poitrine fumée.  
- 6 canapés crevette/kiwi/maïs.  
- 6 canapés bloc de foie gras de canard/framboise.  
470 g.  
Le kg : 61,49 €.  
\*Espèces et origines des Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine ou Uruguay), *Chlamys opercularis* (Ecosse) ou *Argopecten purpuratus* (Pérou).



PRÊT À DÉGUSTER

**36€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**41 MINI TAPAS ASSORTIS<sup>(1)(2)</sup>**

Composé de :

- 4 mini cassolettes à la piperade basquaise.
  - 7 mini tartines tomates jambon.
  - 6 mini brochettes tomates mozzarella et poulet.
  - 7 mini choux au chorizo et à la perle de poivrons rouges.
  - 6 mini brochettes au fromage de chèvre tomates et olives vertes.
  - 7 mini tartines tomates et oignons grillés.
  - 4 mini cassolettes à la crème catalane et chorizo.
- 560 g.  
Le kg : 65,89 €.



PRÊT À DÉGUSTER

**16€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**32 CANAPÉS DE LA MER<sup>(1)(2)</sup>**

4 variétés :

- Chiffonnade saumon fumé et basilic.
- Saumon fumé, fromage frais et graines de pavot.
- Crevette et fromage frais citronné.
- Thon, tomates et câpres, fève de soja.

215 g.

Le kg : 78,60 €.

Existe aussi au même prix : 32 canapés traiteur  
(220 g. Le kg : 76,82 €).



PRÊT À DÉGUSTER

**16€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE<sup>(1)(2)</sup>**

8 variétés :

- Comté AOP<sup>(3)</sup> et noix sur pain de mie aux noix.
- Saucisse sèche et moutarde de Dijon.
- Saumon fumé, fromage frais, fleur de sel de Guérande.
- Canard confit et piment d'Espelette sur pain de mie noir.
- Pomme poêlée et camembert de Normandie AOP<sup>(3)</sup>.
- Délice de poivrons rouges sur pain de mie.
- Fourme d'Ambert et poire.
- Olivade et pistou.

240 g.

Le kg : 70,42 €.



PRÊT À DÉGUSTER

**19€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**32 CANAPÉS BAR LATINO<sup>(1)(2)</sup>**

Composé de :

- 8 mini wraps au saumon fumé et au concombre.
- 8 mini wraps chorizo, tomate et basilic.
- 8 mini wraps chèvre et abricot sec.
- 8 mini wraps jambon sec et basilic.

350 g.

Le kg : 56,86 €.

Existe aussi en 32 canapés tentation (800 g. Le kg : 24,87 €).

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

<sup>(2)</sup> Produit décongelé, à ne pas recongeler.

<sup>(3)</sup> AOP : Appellation d'Origine Protégée.



# 16€<sub>,90</sub>

LE PLATEAU

## 27 CANAPÉS RECETTES CRÉATIVES<sup>(1)(2)</sup>

Composé de :

- 4 canapés "l'écrevisse sauce cocktail".
- 4 canapés "le carpaccio parmigiano".
- 4 canapés "le scandinave".
- 6 canapés "le polaire".
- 4 canapés "l'épicurien".
- 5 canapés "l'italien".

200 g.

Le kg : 84,50 €



# 35€<sub>,90</sub>

LE PLATEAU

## 58 CANAPÉS FANTASTIC<sup>(1)(2)</sup>

Composé de :

- 6 canapés tomate confite et fromage frais au fromage de chèvre.
- 7 canapés bloc de foie gras de canard 23% et figue.
- 6 canapés filet de poisson blanc et œufs de truite.
- 7 canapés tortilla au thon et poivron rouge.
- 6 canapés magret de canard fumé sans peau et griottine.
- 7 canapés reblochon fondu et poitrine fumée grillée.
- 6 canapés crevette aux épices et compotée de mangue.
- 6 canapés mozzarella et pastrami.
- 7 canapés involtini et tomate.

610 g.

Le kg : 58,85 €



# 33€<sub>,90</sub>

LE PLATEAU

**58 CANAPÉS SANS PORC<sup>(1)(2)</sup>**

Composé de :

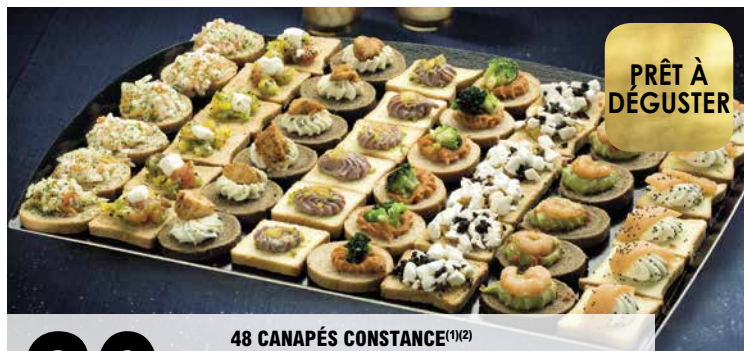
- 6 canapés bloc de foie gras de canard et chocolat.
- 6 canapés filet de flétan fumé et ciboulette.
- 6 canapés sardine fumée et pois chiche vert.
- 7 canapés filet de canard cuit fumé et parmesan.
- 6 canapés maroilles et champignons.
- 7 canapés tomate confite et fromage de chèvre.
- 7 canapés légumes façon tajine.
- 7 canapés fromage de chèvre et poire.
- 6 canapés tomate et crevette en tapas.

638 g.

Le kg : 53,13 €.



PRÊT À DÉGUSTER



PRÊT À DÉGUSTER

# 20€<sub>,90</sub>

LE PLATEAU

**48 CANAPÉS CONSTANCE<sup>(1)(2)</sup>**

Composé de :

- 6 canapés saumon fumé/mousseline citron.
- 6 canapés crevettes/guacamole.
- 6 canapés crumble de chèvre/tomate.
- 6 canapés thon/piment d'Espelette.
- 6 canapés mousse de canard/orange confite.
- 6 canapé poulet tandoori.
- 6 canapés légumes du soleil/fromage de brebis.
- 6 canapés miettes de surimi/rouille.

415 g.

Le kg : 50,36 €.



PRÊT À DÉGUSTER

# 15€<sub>,90</sub>

LE PLATEAU

**28 MINI BLINIS ASSORTIS<sup>(1)(2)</sup>**

Composé de :

- 7 blinis curry crevette thaï.
- 7 blinis aneth citron truite fumée.
- 7 blinis Saint-Jacques\* poireaux truffe\*\*.
- 7 blinis cabillaud ciboulette.

255 g.

Le kg : 62,35 €

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

\*\*Espèce des truffes : Tuber aestivum vitt.

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

: (2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.





**6€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

**16 MINI PANIERS<sup>(1)</sup>**  
4 variétés :  
- Jambon ail & ciboulette.  
- Chèvre épinard.  
- Saumon fumé petits légumes.  
- Chorizo oignons.  
200 g.  
Le kg : 34,50 €.

8 mn  
180 °C



**13€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

**24 PETITS FOURS SIGNATURE<sup>(1)</sup>**  
6 variétés :  
- Cakes chèvre figues.  
- Paniers forestiers.  
- Gougères saumon.  
- Préfous noix de Saint-Jacques.\*  
- Quiches noix de Saint-Jacques.\*  
- Cakes saumon.  
365 g.  
Le kg : 38,08 €.  
\*Espèces et origines des Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine), *Chlamys nobilis* (Vietnam), *Argopecten purpuratus* (Pérou, Argentine).

5/8 mn  
180 °C



**19€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

**48 PETITS FOURS<sup>(1)</sup>**  
4 variétés :  
- Quiches Lorraine.  
- Cakes jambon olives.  
- Saucisses costumées.  
- Gougères fromage.  
670 g.  
Le kg : 29,70 €.

5/8 mn  
180 °C

LE PORC FRANÇAIS



**4€<sub>,50</sub>**  
LE PLATEAU

**20 GOUGÈRES AU FROMAGE<sup>(2)</sup>**  
220 g.  
Le kg : 20,45 €.

8 mn  
180 °C



**10€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

**DUO DE 24 SAUCISSES COSTUMÉES<sup>(2)</sup>**  
2 variétés :  
- Saucisses costumées nature.  
- Saucisses costumées moutarde pavot.  
340 g.  
Le kg : 32,06 €.

5/8 mn  
180 °C



**4€<sub>,50</sub>**

LE PLATEAU

**10 MINI BRIOCES APÉRO  
AIL ET FINES HERBES<sup>(1)</sup>**

150 g.

Le kg : 30 €.

Existe aussi au même prix : 10 mini brioches  
apéro chèvre et figues miel ou 10 mini brioches  
apéro saumon et chèvre.



<sup>(1)</sup> ORIGINE  <sup>(2)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE FRANCE**

<sup>(3)</sup> Produit décongelé, à ne pas recongeler.





8 mn  
180 °C

**21€<sub>,50</sub>**

LE PLATEAU  
**18 MINI BURGERS<sup>(2)(3)</sup>**  
 3 variétés :  
 - Cheese sauce ketchup.  
 - Poulet sauce barbecue.  
 - Montagnard sauce oignon.  
 720 g.  
 Le kg : 29,86 €.



5/8 mn  
180 °C

**12€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU  
**9 MINI BURGERS FESTIFS<sup>(2)(3)</sup>**  
 3 variétés :  
 - Bœuf cheese.  
 - Champignons, truffe noire.\*  
 - Rossini confit d'oignons.  
 360 g.  
 Le kg : 35,83 €.  
 \*Espèce des truffes : Tuber Melanosporum.



PRÊT À  
DÉGUSTER

**21€**  
L'UNITÉ

**PAIN SURPRISE GOURMAND 60 MINI SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>**

5 variétés :  
- Saumon fumé et crème citron / ciboulette.  
- Mousse de canard, figues et chutney oignons.  
- Tomates mi-séchées et roquette.  
- Jambon supérieur et fromage frais au basilic.  
- Fromage de chèvre, noix et miel.  
950 g.  
Le kg : 22,63 €.

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

<sup>(2)</sup> Produit décongelé, à ne pas recongeler.



PRÊT À  
DÉGUSTER

**21€**  
L'UNITÉ

**PAIN SURPRISE CAMPAGNE 28 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>**

Composé de :  
- 8 toasts rillettes d'oie.  
- 8 toasts jambon sec beurre.  
- 4 toasts saumon fumé beurre.  
- 4 toasts jambon beurre.  
- 4 toasts fromage nature.  
600 g.  
Le kg : 35,83 €.





PRÊT À  
DÉGUSTER

**19€**  
90

LA PIÈCE

**PAIN SURPRISE CAMPAGNE 50 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>**

Composé de :

- 10 sandwichs terrines de canard/Sauternes et raisin.
- 10 sandwichs poireaux et noix de Saint-Jacques.\*
- 10 sandwichs poulet sauce césar.
- 10 sandwichs tomates olive poivron.
- 10 sandwichs Comté et noix.

1,2 kg.

Le kg : 16,58 €.

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



PRÊT À  
DÉGUSTER

**12€**  
90

LA PIÈCE

**PAIN SURPRISE MOELLEUX AUX GRAINES 45 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>**

Composé de :

- 9 sandwichs thon et mayonnaise.
- 9 sandwichs légumes et poulet façon tajine.
- 9 sandwichs courgette, tomate, pesto et ricotta.
- 9 sandwichs tzatziki et fromage de brebis.
- 9 sandwichs saumon fumé et fromage frais ciboulette.

675 g.

Le kg : 19,11 €.



PRÊT À  
DÉGUSTER

**17€**  
90

LA PIÈCE

**PAIN SURPRISE MARIN 50 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>**

Composé de :

- 10 sandwichs truite fumée et tzaziki.
- 10 sandwichs saumon vapeur saveur yuzu.
- 10 sandwichs noix de Saint-Jacques\* sans corail et poireaux.
- 10 sandwichs thon poivrons rouges.
- 10 sandwichs crabe et oignons.

900 g.

Le kg : 19,89 €.

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



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

<sup>(2)</sup> Produit décongelé, à ne pas recongeler.





# LES ENTRÉES FROIDES



**2€  
50**

LA PORTION

**BÛCHE DE SAUMON,  
FÈVES CROQUANTES,  
CŒUR DE SAUMON PERSILLÉ<sup>(\*)</sup>**

100 g environ.  
Le kg : 25 €.

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



PRÊT À DÉGUSTER

**3€  
50**  
L'UNITÉ

**DÉLICE DE SAUMON<sup>(1)</sup>**

80 g.

Le kg : 43,75 €.

Existe aussi au même prix : délice de Saint-Jacques.\*

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



PRÊT À DÉGUSTER

**4€  
95**  
L'UNITÉ

**ASSIETTE DE GAMBAS MARINÉES<sup>(1)</sup>**

110 g.

Le kg : 45 €.



PRÊT À DÉGUSTER

**2€  
90**  
L'UNITÉ

**COUILLE DE MÉDAILLONS DE SAUMON  
ŒUF FAÇON MIMOSA<sup>(1)</sup>**

140 g.

Le kg : 20,71 €.



PRÊT À DÉGUSTER

**5€  
90**  
L'UNITÉ

**COUILLE DEMOISELLE  
DE LA MER<sup>(1)</sup>**

200 g.

Le kg : 29,50 €.

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**





## POUR VOTRE SANTÉ, 5 GESTES SIMPLES À CONSOMMER SANS MODÉRATION.

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 privilégier.

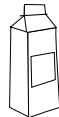
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

### 1/ CONSOMMER AU MOINS CINQ 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).

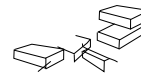
### 2/ CONSOMMER TROIS PRODUITS LAITIERS PAR JOUR.



(lait, yaourt, fromage) en **priviliégiant 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. Limiter les matières grasses ajoutées (beurre, huile, crème fraîche, etc.) et les produits gras (produits apéritifs, viennoiseries, etc.)

### 3/ LIMITER LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS.

Sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, crèmes desserts, pâtisseries, etc. Limiter la consommation de sel et **préférer le sel iodé**.



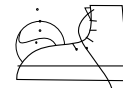
### 4/ BOIRE DE L'EAU À VOLONTÉ.

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).



PRÊT À DÉGUSTER

**19€<sub>,90</sub>**

LA PIÈCE

**DEMI-HOMARD GARNI\*<sup>(2)</sup>**

Cuit accompagné d'une mayonnaise et d'une salade à base de riz et de mangue.

270 g.

Le kg : 73,70 €.

\**Homarus americanus* (Pêché en Atlantique nord-ouest).

Existe aussi au même prix : 1/2 langouste parisienne\*

ou 1/2 langouste l'exquise\* (320 g).

Le kg : 62,19 €.

\*Fabriqué en France à partir de Langouste *Panulirus argus* (Origine USA ou Nicaragua ou Atlantique sud-ouest).



PRÊT À DÉGUSTER

**25€<sub>,90</sub>**

LA PIÈCE

**DEMI-LANGOUSTE\* ET MACÉDOINE DE LÉGUMES<sup>(2)</sup>**

350 g.

Le kg : 74 €.

\**Panulirus argus* (Origine USA, Cuba ou pêchée en Atlantique centre-ouest)



PRÊT À DÉGUSTER

**5€<sub>,95</sub>**

LA BARQUETTE

**6 MINI COROLLES<sup>(2)</sup>**

2 variétés :

- Tartare de langoustines et coulis de mangue.
- Tartare de Saint-Jacques\* et crème de tomate.

180 g.

Le kg : 33,06 €.

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



<sup>(1)</sup> ORIGINE  <sup>(2)</sup> TRANSFORMÉ EN  
FRANCE FRANCE





PRÊT À  
DÉGUSTER

**3€  
95**  
L'UNITÉ

**ŒUF MOLLET LANGOUSTINES, CRÈME AUX TRUFFES<sup>\*(2)</sup>**  
130 g.  
Le kg : 30,38 €.  
Existe aussi au même prix : œuf mollet et tartare de homard.  
*\*Brisures de Truffes : Tuber Melanosporum.*



10 mn  
180 °C

**4€  
90**  
L'UNITÉ

**ŒUF MOLLET  
ET CRUMBLE  
DE PARMESAN<sup>(2)</sup>**  
130 g.  
Le kg : 37,69 €.



PRÊT À  
DÉGUSTER



**3€  
20**  
LA TRANCHE

**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER TRAITEUR<sup>(1)</sup>**  
40 g environ.  
Le kg : 80 €



PRÊT À  
DÉGUSTER

**1€  
70**  
LA TRANCHE

**PÂTE EN CROÛTE DE SAUMON ATLANTIQUE  
FARCI À LA MOUSSELINE DE POISSON  
ET LÉGUMES<sup>(1)</sup>**  
100 g environ.  
Le kg : 17 €.





<sup>(1)</sup> ORIGINE  <sup>(2)</sup> TRANSFORMÉ EN <sup>(3)</sup> ORIGINE

FRANCE FRANCE UNION EUROPÉENNE



# LES FRUITS DE MER



PLATEAU DISPONIBLE SUR COMMANDE DIRECTEMENT AUPRÈS DU RAYON POISSONNERIE

# LES ENTRÉES CHAUDES



**4€  
,90**

L'UNITÉ

**COQUILLE SAINT-JACQUES\*  
À LA NORMANDE<sup>(1)</sup>**

180 g.

Le kg : 27,22 €.

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



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**





**4€  
20**

LES 9

**9 ESCARGOTS\* DE BOURGOGNE BELLE GROSSEUR PRÉPARÉS<sup>(1)</sup>**

66 g (33 g de chair).

Le kg : 63,64 €.

Existe aussi en 24 escargots\* de Bourgogne belle grosseur préparés "premium" au prix de 12,95 € (220 g. Le kg : 58,86 €)

\*Espèce des escargots : *Helix Pomatia* Linné.



**4€  
90**

L'UNITÉ

**TRÉSOR ESCARGOT\* ET CÈPES<sup>(1)</sup>**

110 g.

Le kg : 44,55 €.

Existe aussi au même prix : trésor de crevettes et Saint-Jacques\*\* ou Saint-Jacques\*\* et morilles.

\*Espèce des escargots : *Helix Pomatia* Linné.

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



**3€  
90**

L'UNITÉ

**CASSOLETTE D'ESCARGOT<sup>(1)\*</sup>**

100 g (20 g de chair).

Le kg : 39 €.

\*Espèce des escargots : *Helix Pomatia*.



**5€  
90**

L'UNITÉ

**12 CROUILLES GARNIES D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE\* PRÉPARÉS<sup>(1)</sup>**

"La croquette est comestible avec l'escargot comme une bouchée".

100 g (34 g de chair).

Le kg : 59 €.

\*Espèce des escargots : *Helix Pomatia*.



**8€<sub>,90</sub>**

LA BARQUETTE

**4 SENSATION DE GAMBAS AU CURRY<sup>(1)</sup>**

120 g.

Le kg : 74,17 €.

Existe aussi au même prix : sensation de butternut et patate douce ou sensation de Saint-Jacques\* aux morilles.

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



**5€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ

**CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES\* ET HOMARD<sup>(1)</sup>**

130 g.

Le kg : 45,38 €.

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



**4€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ

**CASSOLETTE AU RIS DE VEAU SAUCE RIESLING ET GIROLLES<sup>(1)</sup>**

120 g.

Le kg : 40,83 €.



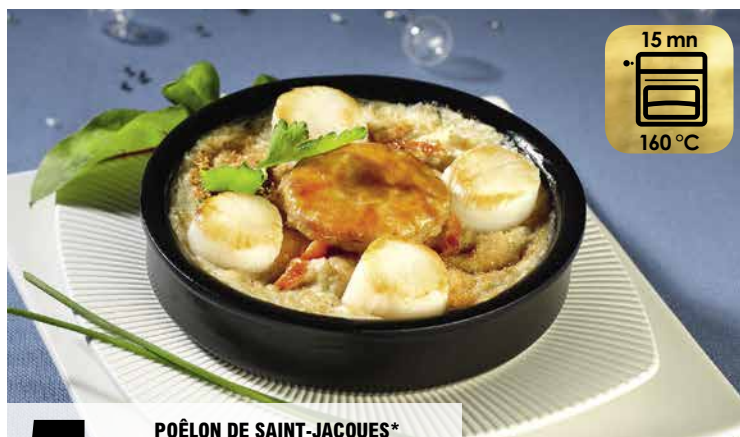
**4€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ

**CASSOLETTE DE GAMBAS, ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE ET SAUCE SABAYON AU VIN COTEAUX DU LAYON<sup>(1)</sup>**

120 g.

Le kg : 40,83 €.



**5€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ

**POÊLON DE SAINT-JACQUES\* SAUCE MONBAZILLAC<sup>(1)</sup>**

130 g.

Le kg : 45,38 €.

Existe aussi au même prix : poêlon caille et foie gras.

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

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
FRANCE





**4€<sub>,90</sub>**  
L'UNITÉ

**TOURBILLON DE SAINT-JACQUES\*,  
CRÈME À LA TRUFFE\*\* NOIRE<sup>(1)</sup>**

125 g.  
Le kg : 39,20 €.  
Existe aussi au même prix : tourbillon  
bloc de foie gras de canard au chutney  
d'oignons (125 g).

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



**2€<sub>,90</sub>**  
L'UNITÉ

**SAINT-JACQUES\* EN FEUILLETÉ<sup>(1)</sup>**

130 g.  
Le kg : 22,31 €.  
\*Espèces et origines des noix de Saint-Jacques :  
Zygochlamys patagonica (Origine Amérique  
du sud, USA), Argopecten purpuratus  
(Origine : Pérou, Chili, Mexique), Argopecten  
irradians (Origine : USA), Chlamys opercularis  
(Origine : Ecosse), Argopecten circularis  
(Origine : USA), Chlamys albidus  
(Origine : Russie).



**1€<sub>,30</sub>**  
L'UNITÉ

**BONHOMME DE NEIGE  
FEUILLETÉ AU JAMBON  
ET FROMAGE<sup>(1)</sup>**

70 g.  
Le kg : 18,57 €.



**3€<sub>,50</sub>**  
L'UNITÉ

**L'EXCELLENTE BOUCHÉE À LA REINE<sup>(1)</sup>**

Pâte feuilletée pure beurre garnie d'une préparation  
à base volaille et de porc (Origine : France).  
200 g.  
Le kg : 17,50 €.



**3€<sub>,90</sub>**  
L'UNITÉ

**L'EXCELLENTE BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER<sup>(1)\*</sup>**

200 g.  
Le kg : 19,50 €.  
\*Espèce et origine des noix de Saint-Jacques :  
Zygochlamys patagonica (Argentine).

# LES POISSONS



**5€  
90**

LA PORTION

**MIJOTÉ DE NOIX DE SAINT-JACQUES\*  
ET GAMBAS, SAUCE AU MONBAZILLAC<sup>(1)</sup>**

200 g environ.

Le kg : 29,50 €.

\*Espèces et origines des Saint-Jacques : *Chlamys opercularis*  
(Écosse, Grande Bretagne), *Zygochlamys patagonica*  
(USA, Uruguay, Argentine), *Argopecten purpuratus* (Pérou)  
ou *Chlamys islandica* : Islande.

2/3 mn



Puiss. max.

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**







6 mn

**6€  
,50**

LA PORTION

**FILET DE DAURADE ROYALE  
SAUCE HOLLANDAISE<sup>(1)</sup>**

160 g environ.

Le kg : 40,63 €.



2 mn

800 W

**6€  
,50**

LA PORTION

**FILET DE TRUITE SAUCE  
AU VIN DE RIESLING<sup>(1)</sup>**

150 g environ.

Le kg : 43,33 €.

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**





**4€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION  
**BLANQUETTE DE LOTTE DU CAP VERT  
ET SES CREVETTES<sup>(1)</sup>**  
150 g environ.  
Le kg : 32,67 €.

1 mn 30 s  
800 W



**4€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION  
**GRATIN DE LOTTE ET SAINT-JACQUES<sup>\*(1)</sup>**  
200 g environ.  
Le kg : 24,50 €.  
*\*Espèce et origine des Saint-Jacques :  
Zygochlamys patagonica (Argentine).*

10/12 mn  
180 °C



**19€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION  
**LANGOUSTE SAUCE  
À L'AMÉRICAIN<sup>(1)</sup>**  
550 g environ.  
Le kg : 36,18 €.

1 mn 30 s  
850 W

# LES VOLAILLES



**5€  
,50**

LA PORTION

**CHAPON SAUCE CRÈME MORILLES  
ET BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD<sup>(2)</sup>**

250 g environ.  
Le kg : 22 €.



20/25 mn



12/15 mn

800 W



<sup>(1)</sup> ORIGINE  <sup>(2)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE FRANCE**





**4€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

**AIGUILLETTE DE POULET  
SAUCE NORMANDE<sup>(2)</sup>**  
300 g environ.  
Le kg : 15 €.

15 mn  
2/3 mn  
800 W



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**FILETS DE CAILLE ACCOMPAGNÉS  
DE CHÂTAIGNES, SAUCE CHAMPAGNE  
CRÈME FRAÎCHE<sup>(2)</sup>**  
215 g environ.  
Le kg : 27,44 €.

2/3 mn  
Puiss. max.



**4€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**CUISSE DE CANARD  
SAUCE MORILLES ET ARMAGNAC<sup>(2)</sup>**  
180 g environ.  
Le kg : 27,22 €.

1 mn 30 s  
850 W



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**DINDE JUS AU PORTO  
ET AUX MORILLES<sup>(1)</sup>**  
250 g environ.  
Le kg : 23,60 €.

2 mn  
850 W



# LES VIANDES



**6€<sub>,90</sub>**

LA PORTION

**FONDANT DE PAVÉ DE VEAU  
AUX ÉCLATS DE MORILLES<sup>(1)</sup>**

215 g environ.  
Le kg : 32,09 €.

2/3 mn



Puiss. max.

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**



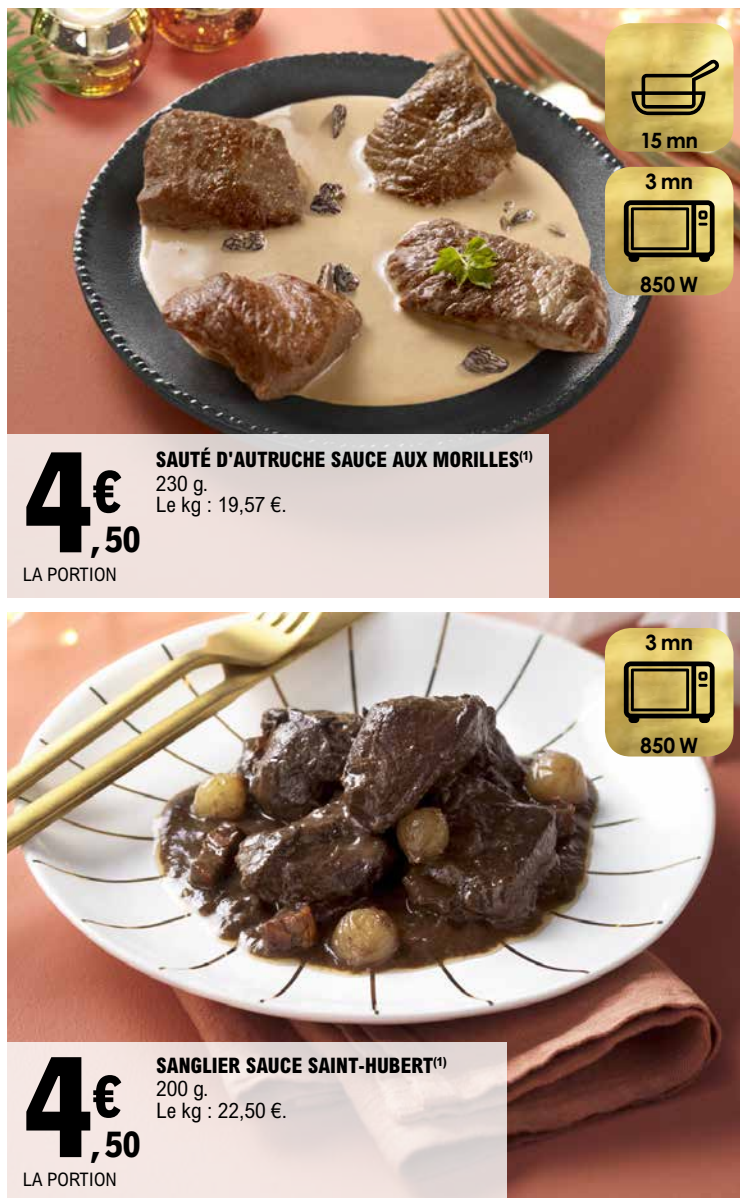




**2/3 mn**  
Puiss. max.

**4€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**BRAISÉ D'AUTRUCHE  
SAUCE ROSSINI<sup>(1)</sup>**  
215 g.  
Le kg : 22,79 €.



**15 mn**  
**3 mn**  
850 W

**4€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

**SAUTÉ D'AUTRUCHE SAUCE AUX MORILLES<sup>(1)</sup>**  
230 g.  
Le kg : 19,57 €.

**3 mn**  
850 W

**4€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

**SANGLIER SAUCE SAINT-HUBERT<sup>(1)</sup>**  
200 g.  
Le kg : 22,50 €.

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

<sup>(2)</sup> Produit décongelé, à ne pas recongeler.





**4€<sub>,70</sub>**  
LA PORTION

**CERF SAUCE GRAND VENEUR<sup>(1)</sup>**  
200 g environ.  
Le kg : 23,50 €.

20 mn  
2 mn  
850 W



**5€<sub>,45</sub>**  
LA PORTION

**SAUTÉ DE BICHE  
CRÈME AUX PETITES  
GIROLLES<sup>(1)</sup>**  
250 g environ.  
Le kg : 21,80 €.

15 mn  
2/3 mn  
Puiss. max.



**4€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

**CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR<sup>(1)</sup>**  
200 g environ.  
Le kg : 22,50 €.

3 mn  
850 W

# LES ACCOMPAGNEMENTS



**2€  
,50**

LA PORTION

**GRATINÉ DE COURGETTES  
À LA CRÈME ET AU PARMESAN<sup>(1)</sup>**  
90 g environ.  
Le kg : 27,78 €.



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**





**2€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

**PURÉE DE POMMES DE TERRE<sup>(1)</sup>**  
200 g environ.  
Le kg : 12,50 €.  
Existe aussi au même prix : purée de carottes.

20 mn  
180 °C



**2€<sub>,20</sub>**  
LA PORTION

**GRATIN DE POMMES DE TERRE CHAMPIGNONS<sup>(1)</sup>**  
200 g environ.  
Le kg : 11 €.

30 mn  
180 °C



**2€<sub>,20</sub>**  
LA PORTION

**MOUSSELINE DE PATATE DOUCE AUX AMANDES<sup>(1)</sup>**  
100 g environ.  
Le kg : 22 €.

1 mn  
800 W



**2€<sub>,20</sub>**  
LA PORTION

**POMMES DAUPHINES<sup>(1)</sup>**  
250 g environ.  
Le kg : 8,80 €.

3/4 mn  
10 mn  
210 °C









**2€**

**ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  
AU BEURRE D'ISIGNY<sup>(1)</sup>**

110 g.  
Le kg : 18,18 €.

LA PORTION

2 mn  
850 W



**2€**

**ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  
AU COMTÉ<sup>(1)</sup>**

100 g.  
Le kg : 20 €.

LA PORTION

1 mn 10 s  
850 W



**4€  
50**

**ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  
À LA TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ<sup>\*(1)</sup>**

350 g.  
Le kg : 12,86 €.

\*Espèce des truffes : Tuber Aestivum.

LA PORTION DE 2 PERSONNES

1 mn 30 s  
900 W



**2€**

**COCKTAIL DE CHAMPIGNONS<sup>(1)</sup>**

110 g.  
Le kg : 18,18 €.

LA PORTION

1 mn 30 s  
850 W



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

<sup>(2)</sup> Produit décongelé, à ne pas recongeler.







# MENU EXCELLENCE<sup>(2)</sup>

## Mises en bouche

1 verrine avocat cocktail de crevettes  
Plateau de 5 canapés prestige<sup>(6)</sup>

## Entrées

1 tranche de foie gras de canard entier<sup>(1)</sup>  
Coquille Saint-Jacques\* à la normande  
**ou** Cassolette aux gambas, écrasé de patate douce et sauce sabayon au vin coteaux du Layon

## Plats

Filet de St-Pierre à la sauce minestrone et queue de gambas décortiquée  
**ou** Filet de caille aux châtaignes sauce Champagne (Produit signé Christian Le Squer)  
**ou** Ris de veau<sup>(3)</sup> sauce au Porto bloc de foie gras de canard<sup>(1)</sup> et morilles  
**ou** Chevreuil<sup>(3)</sup> sauce Grand Veneur

## Accompagnements

Duo de riz noir et blanc  
**ou** Gratin Dauphinois  
**ou** Fagot de haricots verts lardés  
**ou** Mousseline de patate douce aux amandes

## Assiette de dégustation 6 fromages

environ 120 g soit 20 g par personne

St-Nectaire AOP<sup>(4)</sup> "Nos régions ont du talent" (au lait thermisé de vache, 28 % Mat.Gr.<sup>(5)</sup>)  
Comté AOP<sup>(4)</sup> "Nos régions ont du talent" (au lait cru de vache, 35 % Mat.Gr.<sup>(5)</sup>)  
Ossau-Iraty AOP<sup>(4)</sup> "Nos régions ont du talent" (au lait pasteurisé de brebis, 37 % Mat.Gr.<sup>(5)</sup>)  
Brie de Meaux 3/4 affiné AOP<sup>(4)</sup> "Nos régions ont du talent" (au lait cru de vache, 22 % Mat.Gr.<sup>(5)</sup>)  
Morbier AOP<sup>(4)</sup> "Nos régions ont du talent" (au lait cru de vache, 29 % Mat.Gr.<sup>(5)</sup>)  
Roquefort AOP<sup>(4)</sup> "Nos régions ont du talent" (au lait cru de brebis, 32 % Mat.Gr.<sup>(5)</sup>)

## Desserts

Bûchette crème beurre chocolat ou vanille<sup>(6)</sup>  
**ou** Étoile fruits rouges<sup>(6)</sup>  
**ou** Entremet sapin chocolat sérigraphie glaçage noir<sup>(6)</sup>

**29**€  
**,90**  
**PAR PERSONNE**



<sup>(1)</sup> ORIGINE



FRANCE

<sup>(2)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

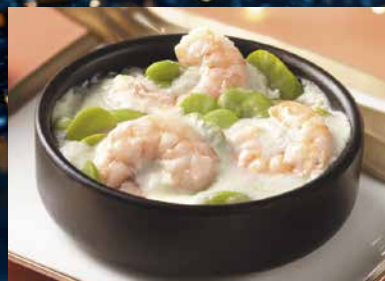
<sup>(3)</sup> ORIGINE

UNION EUROPÉENNE





# LE MENU<sup>(7)</sup>



\* Espèce et origine des Saint-Jacques : Pecten maximus (France). (4) AOP : Appellation d'Origine Protégée. (5) % de Mat. Gr. sur produit fini. (6) Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin. (7) Suggestion de menu.

# MENU PLAISIR<sup>(2)</sup>

## Mise en bouche

5 canapés constance<sup>(5)</sup>

## Entrées

1 tranche de foie gras de canard entier<sup>(1)</sup>

**ou** 9 escargots de Bourgogne belle grosseur Hélix Pomatia préparés

**ou** 1 tranche de pâté en croûte chapon pistache

## Plats

Chapon sauce crème morilles et bloc de foie gras de canard

**ou** Filet de daurade royale sauce hollandaise

## Accompagnements

Risotto aux pleurotes

**ou** Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny

**ou** Mousseline de patate douce aux amandes

**ou** Gratin de pommes de terre champignons

## Assiette de dégustation 4 fromages

environ 80 g soit 20 g par personne

St-Nectaire AOP<sup>(3)</sup> "Nos régions ont du talent" (au lait thermisé de vache, 28% Mat.Gr.<sup>(4)</sup>)

Comté AOP<sup>(3)</sup> "Nos régions ont du talent" (au lait cru de vache, 35 % Mat.Gr.<sup>(4)</sup>)

Ossau-Iraty AOP<sup>(3)</sup> "Nos régions ont du talent" (au lait pasteurisé de brebis, 37 % Mat.Gr.<sup>(4)</sup>)

Brie de Meaux 3/4 affiné AOP<sup>(3)</sup> "Nos régions ont du talent" (au lait cru de vache, 22 % Mat.Gr.<sup>(4)</sup>)

## Desserts

Bûchette crème beurre chocolat ou vanille<sup>(5)</sup>

**ou** Étoile fruits rouges<sup>(5)</sup>

**ou** Entremet sapin chocolat sérigraphie glaçage noir<sup>(5)</sup>

**23€<sub>,90</sub>**  
**PAR PERSONNE**



(1) ORIGINE  (2) TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE FRANCE**

(3) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

(4) % de Mat. Gr. sur produit fini.

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

(6) Suggestion de menu.





# LE MENU<sup>(6)</sup>





## MENU FESTIF<sup>(2)</sup>

### Mise en bouche

1 verrine élégance<sup>(3)</sup>

### Entrées

Coquille de médaillon de saumon œuf façon mimosa

**ou** L'excellente bouchée à la reine

### Plats

Cuisse de canard<sup>(1)</sup> sauce morilles et armagnac

**ou** Filet de truite sauce au vin de Riesling

### Accompagnements

Duo de riz noir et blanc

**ou** Purée de pommes de terre

### Desserts

Bûchette crème beurre chocolat ou vanille<sup>(3)</sup>

**ou** Étoile fruits rouges<sup>(3)</sup>

**ou** Entremet sapin chocolat sérigraphie glaçage noir<sup>(3)</sup>




**16€<sub>,90</sub>**  
**PAR PERSONNE**







# LE MENU<sup>(4)</sup>





# MENU FÉERIQUE<sup>(1)</sup>

**Mise en bouche**

1 verrine duo de saumon & citron

**Entrée**

Pâté en croûte Richelieu traiteur

**Plat**

Dinde jus au Porto et aux morilles

**Accompagnement**

Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny



**12€  
,95**  
**PAR PERSONNE**

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
FRANCE

<sup>(2)</sup> Suggestion de menu.





## LE MENU<sup>(2)</sup>





# MENU ENFANT<sup>(1)</sup>



## Entrée

Bonhomme de neige feuilleté au jambon et fromage

## Plat

Aiguillette de poulet rôti sauce normande  
Gratin dauphinois

**ou**

Burger bistrot bœuf charolais

## 1 surprise offerte



**3€  
,95**  
**PAR PERSONNE**

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

<sup>(2)</sup> Suggestion de menu.





# LE MENU<sup>(2)</sup>



AU CHOIX





**15€**  
 ,90

**FILET MIGNON DE PORC  
 SAUCE TOMATE<sup>(1)</sup>**  
 800 g.  
 Le kg : 19,88 €.

LA BARQUETTE



**19€**  
 ,90

**MAGRET DE CANARD  
 SAUCE FORESTIERE<sup>(1)</sup>**  
 800 g.  
 Le kg : 24,88 €.

LA BARQUETTE



**23€**  
 ,90

**FONDANT DE VEAU  
 SAUCE MORILLES<sup>(1)</sup>**  
 800 g.  
 Le kg : 29,88 €.

LA BARQUETTE



**17€**  
 ,90

**CABILLAUD SAUCE ANDALOUSE<sup>(1)</sup>**  
 800 g.  
 Le kg : 22,38 €.

LA BARQUETTE



**12€**  
 ,90

**SAINT PIERRE SAUCE CRUSTACÉS<sup>(1)</sup>**  
 600 g.  
 Le kg : 21,50 €.

LA BARQUETTE

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**





# LES FROMAGES

# 22€ ,99

LE PLATEAU

## PLATEAU DE 4 FROMAGES<sup>(1)</sup>

800 g environ.

Composé de :

- Fourme d'Ambert AOP<sup>(2)</sup>  
"Nos régions ont du talent"  
(au lait pasteurisé de vache, 27 % Mat.Gr.<sup>(3)</sup>)
- Cantal entre 2 affiné 150 jours AOP<sup>(2)</sup>  
"Nos régions ont du talent"  
(au lait cru de vache, 30 % Mat.Gr.<sup>(3)</sup>)
- Brie de Melun 3/4 affiné AOP<sup>(2)</sup>  
"Nos régions ont du talent"  
(au lait cru de vache, 22 % Mat.Gr.<sup>(3)</sup>)
- Bleu de Laqueuille  
"Nos régions ont du talent"  
(au lait pasteurisé de vache, 28 % Mat.Gr.<sup>(3)</sup>)



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

Plus d'informations sur  
[www.e.leclerc](http://www.e.leclerc)

<sup>(1)</sup> ORIGINE  
FRANCE

<sup>(2)</sup> AOP : Appellation d' Protégée.  
<sup>(3)</sup> % de Mat. Gr. sur produit fini.



# 29€ ,99

LE PLATEAU

**PLATEAU DE 6 FROMAGES<sup>(1)</sup>**

1,2 kg environ.

Composé de :

- Fourme d'Ambert AOP<sup>(2)</sup> "Nos régions ont du talent" (au lait pasteurisé de vache, 27 % Mat.Gr.<sup>(3)</sup>)
- Cantal entre 2 AOP<sup>(2)</sup> affiné 150 jours "Nos régions ont du talent" (au lait cru de vache, 30 % Mat.Gr.<sup>(3)</sup>)
- Ossau-Iraty AOP<sup>(2)</sup> "Nos régions ont du talent" (au lait pasteurisé de brebis, 37 % Mat.Gr.<sup>(3)</sup>)
- Brie de Melun AOP<sup>(2)</sup> 3/4 affiné "Nos régions ont du talent" (au lait cru de vache, 22 % Mat.Gr.<sup>(3)</sup>)
- Morbier AOP<sup>(2)</sup> "Nos régions ont du talent" (au lait cru de vache, 29 % Mat.Gr.<sup>(3)</sup>)
- Roquefort AOP<sup>(2)</sup> "Nos régions ont du talent" (au lait cru de brebis, 32 % Mat.Gr.<sup>(3)</sup>)



# LES PAINS & BRIOCHES



**3€<sub>,95</sub>**

L'UNITÉ

**BOULE AUX FRUITS SECS<sup>(1)(2)</sup>**

775 g.

Le kg : 5,10 €.

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

SAUF FABRICATION  
EN MAGASIN  
(VOIR SUR PLACE).

<sup>(2)</sup> Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pain.

<sup>(3)</sup> Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon viennoiserie.

<sup>(4)</sup> Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin.

<sup>(5)</sup> Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.



**4€  
,50**

LE LOT DE 20

**20 MINI NAVETTES LUNCH<sup>(1)(3)(4)</sup>**

300 g.

Le kg : 15 €.

Existe aussi au même prix :  
20 mini burgers sésame.



**2€  
,90**

LE LOT DE 4

**4 BASTONCINO  
OLIVES<sup>(1)(2)</sup>**

360 g.

Le kg : 8,06 €.

**6€  
,50**

L'UNITÉ

**BRIOCHE SAPIN  
AUX PÉPITES  
DE CHOCOLAT<sup>(1)(3)</sup>**

700 g.

Le kg : 9,29 €.

Existe aussi au même  
prix : pur beurre.



# LES DESSERTS

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**12€<sub>49</sub>**

L'UNITÉ

**BÛCHE PRALINÉ VANILLE<sup>(1)(2)(3)</sup>**

500 g.

Le kg : 24,98 €.

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

SAUF FABRICATION  
EN MAGASIN  
(VOIR SUR PLACE).

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





**PRÊT À DÉGUSTER**

**EXCLUSIVITÉ E. LECLERC**

**12€<sub>,49</sub>**  
L'UNITÉ  
**BÛCHE CACAHUÈTE CHOCOLAT**<sup>(1)(2)(3)</sup>  
640 g.  
Le kg : 19,52 €.



**EXCLUSIVITÉ E. LECLERC**

**PRÊT À DÉGUSTER**

**12€<sub>,49</sub>**  
L'UNITÉ  
**BÛCHE EXOTIQUE**<sup>(1)(2)(3)</sup>  
460 g.  
Le kg : 27,15 €.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**3€<sub>,60</sub>**  
LE LOT DE 2  
**2 BÛCHETTES CRÈME AU BEURRE AU CHOCOLAT**<sup>(1)(2)(3)</sup>  
160 g.  
Le kg : 22,50 €.  
Existe aussi au même prix :  
au café, à la vanille ou praliné.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**7€<sub>,90</sub>**  
L'UNITÉ

**BÛCHE CRÈME AU BEURRE AU CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
6/8 parts (500 g).  
Le kg : 15,80 €.  
Existe aussi au même prix : praliné ou café.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**11€<sub>,95</sub>**  
L'UNITÉ

**BÛCHE CHOCOLAT BLANC FRUITS ROUGES  
MANTEAU DU PÈRE NOËL<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
381 g.  
Le kg : 31,36 €.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**13€<sub>,50</sub>**  
L'UNITÉ

**BÛCHE CHALET VANILLE CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
6/8 parts (359 g).  
Le kg : 37,60 €.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**11€<sub>,95</sub>**  
L'UNITÉ

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

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

SAUF FABRICATION  
EN MAGASIN  
(VOIR SUR PLACE).

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





**EXCLUSIVITÉ E.LECLERC**

**PRÊT À DÉGUSTER**

**4€<sub>,95</sub>**  
LE LOT DE 2  
**2 BÛCHETTES PRALINÉ VANILLE<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
140 g.  
Le kg : 35,36 €.



**4€<sub>,95</sub>**  
LE LOT DE 2  
**2 BÛCHETTES ROYALE CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
210 g.  
Le kg : 23,57 €.

**PRÊT À DÉGUSTER**



**EXCLUSIVITÉ E.LECLERC**

**PRÊT À DÉGUSTER**

**4€<sub>,95</sub>**  
LE LOT DE 2  
**2 BÛCHETTES CACAHUÈTE CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
140 g.  
Le kg : 35,36 €.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**4€<sub>,95</sub>**  
LE LOT DE 2  
**2 BÛCHETTES NOUGAT FRUITS ROUGES<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
232 g.  
Le kg : 21,34 €.  
Existe aussi au même prix :  
bûchettes mangue passion.  
(202 g. Le kg : 24,50 €).



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

SAUF FABRICATION  
EN MAGASIN  
(VOIR SUR PLACE).

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





**4€  
95**

LE PLATEAU

**ASSORTIMENT  
GOURMAND<sup>(1)(2)</sup>**  
370 g.  
Le kg : 13,38 €.

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**11€  
95**

LE PLATEAU

**24 MINI GÂTEAUX  
LUNCH CLASSIQUE<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
610 g.  
Le kg : 19,59 €.  
Existe aussi 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**



**6€  
70**

LE BLISTER

**16 PETITS FOURS "JOYEUSES FÊTES"<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
203 g.  
Le kg : 33 €.  
Existe aussi au même prix : au chocolat  
(208 g. Le kg : 32,21 €) ou aux fruits  
(225 g. Le kg : 29,78 €).

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**4€  
95**

LE LOT DE 16

**16 MINI ÉCLAIRS  
VANILLE/CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
224 g.  
Le kg : 22,10 €.  
Existe aussi au même prix :  
café/chocolat.

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

SAUF FABRICATION  
EN MAGASIN  
(VOIR SUR PLACE).

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





**15€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

**24 MINI CHOUX CROQUANTS<sup>(1)(2)(3)</sup>**

Composé de :

- 6 croquants pistache/framboise.
- 6 gianduja/banane.
- 6 passion/exotique.
- 6 caramel beurre salé et chocolat.

320 g.

Le kg : 49,69 €.



**20€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

**ASSORTIMENT DE 24 VERRINES SUCRÉES<sup>(1)(2)(3)</sup>**

Composée de :

- 6 chocolat/caramel.
- 6 pistache/framboise.
- 6 ananas/mangue/passion.
- 6 citron/meringue.

550 g.

Le kg : 38 €.



**3€<sub>,40</sub>**

LA BARQUETTE

**TUILES PÂTISSIÈRES  
AUX AMANDES<sup>(1)(2)</sup>**

140 g.

Le kg : 24,29 €.



**28€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

**35 DÔMES AUX FRUITS<sup>(1)(2)(3)</sup>**

Composé de :

- 10 dômes citron.
- 10 dômes framboise.
- 10 dômes fruits exotiques.
- 5 dômes pommes vertes.

465 g.

Le kg : 62,15 €.

**9€  
,90**

LE PLATEAU

**6 MINI BURGERS  
BŒUF CHAROLAIS,  
CONFIT D'OIGNONS,  
FOIE GRAS CANARD<sup>(1)</sup>**

240 g.  
Le kg : 41,25 €.

TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**



(1) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

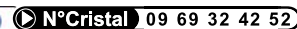


**AVEC E.Leclerc, PROTÉGEONS L'ENVIRONNEMENT.**

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](http://www.e.leclerc)

► ou en appelant



APPEL NON SURTAXE

Du lundi au samedi, de 9h à 19h.

**SUIVEZ-NOUS ÉGALEMENT SUR :**



[facebook.com/e.leclerc](https://facebook.com/e.leclerc)



Application Mon E.Leclerc

**77 - DAMMARIE-LES-LYS** ☎ 01.64.79.34.34 RCS : 451 856 678 MELUN - **FONTENAY-TRÉSIGNY** ☎ 09 78 31 78 30 RCS : 803 627 645 MELUN  
**LE CHATELET-EN-BRIE** ☎ 01.64.64.30.10 RCS : 530 287 846 MELUN - **MONTEVRAIN** Parc commercial Clos du Chêne ☎ 01.60.21.33.00 RCS : 789 816 717 MEAUX  
**OZOIR-LA-FERRIÈRE** ☎ 01.60.02.62.27 RCS : 333 845 980 MELUN  
**78 - BOIS D'ARCY** ☎ 01.30.14.41.41 RCS : 514 930 320 VERSAILLES - **RAMBOUILLET** Place de l'Europe ☎ 01.30.41.08.12 RCS : 447 921 990 VERSAILLES  
**91 - ÉTAMPES** ☎ 01.60.81.16.91 RCS : 500 319 173 ÉVRY - **MONTGÉRON** ☎ 01.69.83.48.00 RCS : 434 277 836 EVRY  
**VIRY-CHATILLON** ☎ 01.69.12.51.51 RCS : 407 500 974 EVRY  
**92 - CLICHY** ☎ 01.41.40.20.00 RCS : 402 772 313 NANTERRE - **LEVALLOIS-PERRET** ☎ 01.41.27.91.60 RCS : 500 028 006 NANTERRE  
**NANTERRE** ☎ 01.47.24.45.54 RCS : 349 324 442 NANTERRE - **RUEIL-MALMAISON** ☎ 01.47.10.04.50 RCS : 353 649 577 NANTERRE  
**93 - PANTIN** ☎ 01.48.10.54.54 RCS : 487 890 782 BOBIGNY  
**94 - BONNEUIL-SUR-MARNE** ☎ 01.56.71.70.00 RCS : 521 165 654 CRÉTEIL - **CHAMPIGNY-SUR-MARNE** ☎ 01.47.06.64.64 RCS : 533 248 431 CRÉTEIL  
**ORLY 8, place Gaston Viens** ☎ 01.48.92.18.18 RCS : 381 499 151 CRÉTEIL - **VITRY- SUR-SEINE** ☎ 01.47.18.19.20 RCS : 328 386 669 CRÉTEIL  
**95 - FRANCONVILLE** ☎ 01.30.72.62.62 RCS : 382 799 823 PONTOISE



**E.Leclerc**

**ARiStiD** © 2025 - ARISTID Services - RCS 410 835 987 - 25G091G - Réalisation : LATITUDE Nantes - [www.agence-latitude.fr](http://www.agence-latitude.fr) - 0470/25. Impression : Web Printer. 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.