

CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



12€
,49

L'UNITÉ
BÛCHE PRALINÉ VANILLE⁽¹⁾⁽²⁾
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

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 A L'ORANGE
ET BUTTERNUT⁽¹⁾**

45 g.
Le kg : 48,89 €.

**PRÊT À
DÉGUSTER**

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

PRÊT À DÉGUSTER

6€,45
LA BARQUETTE

4 VERRINES DUO DE SAUMONS SAINT-JACQUES⁽¹⁾

160 g.
Le kg : 40,31 €.

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

PRÊT À DÉGUSTER

16€,90
LE PLATEAU

15 VERRINES ÉLÉGANCE⁽¹⁾⁽²⁾

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€,90
LA BARQUETTE

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

270 g.
Le kg : 25,56 €.

Existe aussi au même prix : 6 verrines avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas.



**3€
,95**

4 MINI CUILLÈRES⁽¹⁾

2 variétés :

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

80 g.

Le kg : 49,38 €.

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

PRÊT À
DÉGUSTER



**18€
,90**

24 MINI BAGELS BRIOCHÉS⁽¹⁾⁽²⁾

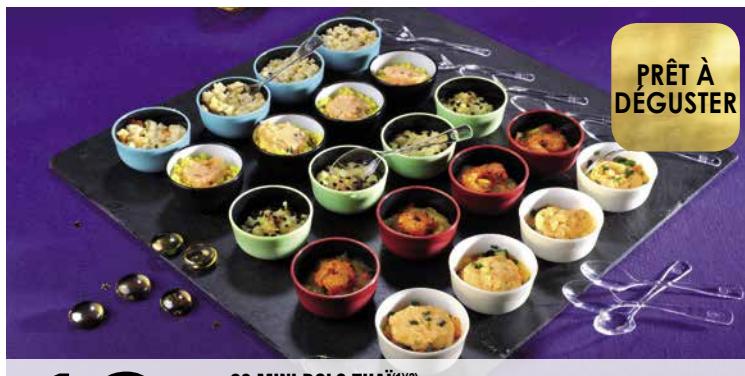
Composé de :

- 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 moût de raisin.

360 g.

Le kg : 52,50 €.

PRÊT À
DÉGUSTER



**19€
,90**

20 MINI BOLS THAÏ⁽¹⁾⁽²⁾

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 PLATEAU

Le kg : 62,19 €.

PRÊT À
DÉGUSTER



**18€
,90**

28 PETITES BOUCHÉES BRETELZ GARNIES⁽¹⁾⁽²⁾

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 €).

PRÊT À
DÉGUSTER

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

⁽²⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler.

PRÊT À DÉGUSTER

4€,90
LE PLATEAU

PLATEAU DE PETIT PÂTÉ EN CROÛTE COCKTAIL 4 RECETTES⁽¹⁾
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€,90
LE PLATEAU

20 MINI BAGELS⁽¹⁾⁽²⁾
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 €.

28€,90
LE PLATEAU

48 CANAPÉS PRESTIGE⁽¹⁾⁽²⁾
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* (Écosse) ou *Argoppecten pupuratus* (Pérou).





**36€
,90**

LE PLATEAU

PRÊT À
DÉGUSTER

41 MINI TAPAS ASSORTIS⁽¹⁾⁽²⁾

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 €.



**16€
,90**

LE PLATEAU

32 CANAPÉS DE LA MER⁽¹⁾⁽²⁾

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 €).



**16€
,90**

LE PLATEAU

PRÊT À
DÉGUSTER

48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE⁽¹⁾⁽²⁾

8 variétés :

- Comté AOP⁽³⁾ 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⁽³⁾.
- Délice de poivrons rouges sur pain de mie.
- Fourme d'Ambert et poire.
- Olivade et pistou.

240 g.

Le kg : 70,42 €.



**19€
,90**

LE PLATEAU

32 CANAPÉS BAR LATINO⁽¹⁾⁽²⁾

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 €).

(1) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

(3) AOP : Appellation d'Origine Protégée.



16€ ,90

LE PLATEAU

27 CANAPÉS RECETTES CRÉATIVES⁽¹⁾⁽²⁾

Composé de :

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

200 g.

Le kg : 84,50 €

35€ ,90

LE PLATEAU

58 CANAPÉS FANTASTIC⁽¹⁾⁽²⁾

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€
,90**

LE PLATEAU

58 CANAPÉS SANS PORC⁽¹⁾⁽²⁾

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 €.



**20€
,90**

LE PLATEAU

48 CANAPÉS CONSTANCE⁽¹⁾⁽²⁾

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 canapés poulet tandoori.
- 6 canapés légumes du soleil/fromage de brebis.
- 6 canapés miettes de surimi/rouille.

415 g.

Le kg : 50,36 €.



**15€
,90**

LE PLATEAU

28 MINI BLINIS ASSORTIS⁽¹⁾⁽²⁾

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.

(1) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

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

6€,90
LE PLATEAU

8 mn
180 °C

24 PETITS FOUPS SIGNATURE⁽¹⁾
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 €.
*Spèces et origines des Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine), *Chlamys nobilis* (Vietnam), *Argopepecten purpuratus* (Pérou, Argentine).

13€,90
LE PLATEAU

5/8 mn
180 °C

48 PETITS FOUPS⁽¹⁾
4 variétés :
- Quiches Lorraine.
- Cakes jambon olives.
- Saucisses costumées.
- Gougères fromage.
670 g.
Le kg : 29,70 €.

19€,90
LE PLATEAU

5/8 mn
180 °C

12 LES APÉRITIFS À PRIX E.LECLERC



**4€
,50**

20 GOUGÈRES AU FROMAGE⁽²⁾

220 g.
Le kg : 20,45 €.

LE PLATEAU

8 mn
180 °C

**4€
,50**

LE PLATEAU

10 MINI BRIOCHES APÉRO AIL ET FINES HERBES⁽¹⁾

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.

4 mn
180 °C



**10€
,90**

DUO DE 24 SAUCISSES COSTUMÉES⁽²⁾

2 variétés :

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

LE PLATEAU

5/8 mn
180 °C



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

(3) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

21€,50

LE PLATEAU
18 MINI BURGERS⁽²⁾⁽³⁾

3 variétés :
 - Cheese sauce ketchup.
 - Poulet sauce barbecue.
 - Montagnard sauce oignon.
 720 g.
 Le kg : 29,86 €.

8 mn
180 °C

12€,90

LE PLATEAU
9 MINI BURGERS FESTIFS⁽²⁾⁽³⁾

3 variétés :
 - Bœuf cheese.
 - Champignons, truffe noire.*
 - Rossini confit d'oignons.
 360 g.
 Le kg : 35,83 €.
 *Espèce des truffes : *Tuber Melanosporum*.

5/8 mn
180 °C



21,50
L'UNITÉ

PAIN SURPRISE GOURMAND 60 MINI SANDWICHES⁽¹⁾⁽²⁾

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 €.

PRÊT À
DÉGUSTER



21,50
L'UNITÉ

PAIN SURPRISE CAMPAGNE 28 SANDWICHES⁽¹⁾⁽²⁾

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 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

⁽²⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler.



**19€
,90**

LA PIÈCE

PAIN SURPRISE CAMPAGNE 50 SANDWICHES⁽¹⁾⁽²⁾

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).



**12€
,90**

LA PIÈCE

PAIN SURPRISE MOELLEUX AUX GRAINES 45 SANDWICHES⁽¹⁾⁽²⁾

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 €.



**17€
,90**

LA PIÈCE

PAIN SURPRISE MARIN 50 SANDWICHES⁽¹⁾⁽²⁾

Composé de :

- 10 sandwichs truite fumée et tzatziki.
- 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).





(1) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES ENTRÉES FROIDES



**2€
,50**

LA PORTION

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

**PRÊT À
DÉGUSTER**



PRÊT À DÉGUSTER

3€,50**DÉLICE DE SAUMON⁽¹⁾**

80 g.

Le kg : 43,75 €.

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

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

L'UNITÉ



PRÊT À DÉGUSTER

4€,95**ASSIETTE DE GAMBAS MARINÉES⁽¹⁾**

110 g.

Le kg : 45 €.

L'UNITÉ



PRÊT À DÉGUSTER

2€,90**COQUEILLE DE MÉDAILLONS DE SAUMON
ŒUF FAÇON MIMOSA⁽¹⁾**

140 g.

Le kg : 20,71 €.

L'UNITÉ



PRÊT À DÉGUSTER

5€,90**COQUEILLE DEMOISELLE
DE LA MER⁽¹⁾**

200 g.

Le kg : 29,50 €.

L'UNITÉ

⁽¹⁾ 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.

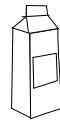
www.mangerbouger.fr

1/ CONSOMMER AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.



Qu'ils soient crus, cuits, natures, 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 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. Limiter les matières grasses ajoutées (beurre, huile, crème fraîche, etc.) et les produits gras (produits d'apéritifs, viennoiseries, etc.)

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).



3/ LIMITER LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS.

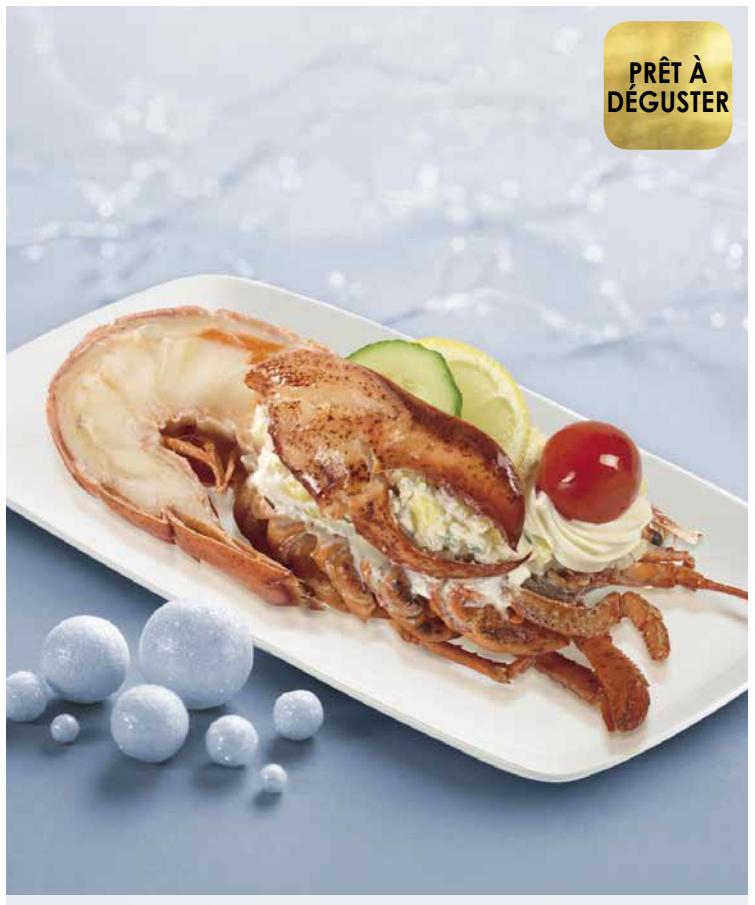


Sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, crèmes desserts, pâtisseries, etc. Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé.

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€,90

LA PIÈCE

DEMI-HOMARD GARNI⁽²⁾

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€,90

LA PIÈCE

DEMI-LANGOUSTE* ET MACÉDOINE DE LÉGUMES⁽²⁾

350 g.

Le kg : 74 €.
**Panulirus argus (Origine USA, Cuba ou pêchée en Atlantique centre-ouest)*



PRÊT À DÉGUSTER

5€,95

LA BARQUETTE

6 MINI COROLLES⁽²⁾

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).*



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

PRÊT À DÉGUSTER

3€,95
L'UNITÉ

ŒUF MOLLET LANGOUTINES, CRÈME AUX TRUFFES^(*)
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^(*)
130 g.
Le kg : 37,69 €.

PRÊT À DÉGUSTER

3€,20
LA TRANCHE

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER TRAITEUR^(*)
40 g environ.
Le kg : 80 €

PRÊT À DÉGUSTER

1€,70
LA TRANCHE

PÂTÉ EN CROÛTE DE SAUMON ATLANTIQUE FARCI À LA MOUSSELINE DE POISSON ET LÉGUMES^(*)
100 g environ.
Le kg : 17 €.



⁽¹⁾ ORIGINE
FRANCE

⁽²⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

⁽³⁾ ORIGINE
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⁽¹⁾

180 g.

Le kg : 27,22 €.

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



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE



10/12 mn
180 °C

**4€
,20**

9 ESCARGOTS* DE BOURGOGNE BELLE GROSSEUR PRÉPARÉS⁽¹⁾

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 : Hélix Pomatia Linné.

LES 9



**3€
,90**

L'UNITÉ CASSOLETTE D'ESCARGOT⁽¹⁾

100 g (20 g de chair).
Le kg : 39 €.

*Espèce des escargots : Hélix Pomatia.



15 mn
Th. 6/7

**4€
,90**

TRÉSOR ESCARGOT* ET CÈPES⁽¹⁾

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 : Hélix Pomatia Linné.

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

L'UNITÉ



**5€
,90**

12 CROQUELLES GARNIES D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE* PRÉPARÉS⁽¹⁾

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

100 g (34 g de chair).

Le kg : 59 €.

*Espèce des escargots : Hélix Pomatia.

10/12 mn
180 °C



**8€
90**
LA BARQUETTE

4 SENSATION DE GAMBAS AU CURRY⁽¹⁾

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 :
Zygochlamys patagonica (Argentine).

• 4/6 mn
180 °C



**5€
90**
L'UNITÉ

**CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES*
ET HOMARD⁽¹⁾**

130 g.
Le kg : 45,38 €.

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

• 15/20 mn
180 °C



**4€
90**
L'UNITÉ

**CASSOLETTE AU RIS DE VEAU
SAUCE RIESLING ET GIROLLES⁽¹⁾**

120 g.
Le kg : 40,83 €.

• 10 mn
180 °C
1 mn 10 s
850 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 €.

• 10 mn
180 °C
1 mn 10 s
700 W



**5€
90**
L'UNITÉ

**POÊLON DE SAINT-JACQUES*
SAUCE MONBAZILLAC⁽¹⁾**

130 g.
Le kg : 45,38 €.
Existe aussi au même prix : poêlon
caillé et foie gras.

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

• 15 mn
160 °C

(1) TRANSFORMÉ EN
FRANCE



**4€
,90**

L'UNITÉ

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

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*

12/15 mn
180 °C



**2€
,90**

L'UNITÉ

Saint-Jacques* EN FEUILLETÉ⁽¹⁾

130 g.

Le kg : 22,31 €.

*Spécies 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 albida* (Origine : Russie).

15 mn
150 °C



**1€
,30**

L'UNITÉ

**BONHOMME DE NEIGE
FEUILLETÉ AU JAMBON
ET FROMAGE⁽¹⁾**

70 g.

Le kg : 18,57 €.

15 mn
150 °C



**3€
,50**

L'UNITÉ

L'EXCELLENTE BOUCHÉE À LA REINE⁽¹⁾

Pâte feuilletée pure beurre garnie d'une préparation à base volaille et de porc (Origine : France).

200 g.

Le kg : 17,50 €.

15 mn
180 °C

LE PORC
FRANÇAIS



**3€
,90**

L'UNITÉ

L'EXCELLENTE BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER^{(1)*}

200 g.

Le kg : 19,50 €.

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

15 mn
180 °C

LES POISSONS



**5€
,90**
LA PORTION

MIJOTÉ DE NOIX DE SAINT-JACQUES*
ET GAMBAS, SAUCE AU MONBAZILLAC⁽¹⁾

200 g environ.

Le kg : 29,50 €.

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



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

**PAVÉ DE SAUMON ATLANTIQUE
SAUCE MONBAZILLAC ET SON
ÉMINCÉ DE POIREAUX⁽¹⁾**
287 g environ.
Le kg : 22,65 €.

6€,50
LA PORTION

2/3 mn
Puiss. max.

**FILET SAINT PIERRE SAUCE MINESTRONE
ET QUEUE DE GAMBAS DÉCORTIQUÉE⁽¹⁾**
220 g environ.
Le kg : 31,36 €.

6€,90
LA PORTION

1 mn 10 s
850 W

**FILET DE BAR SAUCE
BISQUE DE HOMARD⁽¹⁾**
150 g environ.
Le kg : 43,33 €.

6€,50
LA PORTION

6 mn

**6€
,50**

LA PORTION

**FILET DE DAURADE ROYALE
SAUCE HOLLANDAISE⁽¹⁾**

160 g environ.

Le kg : 40,63 €.

6 mn

**6€
,50**

LA PORTION

**FILET DE TRUITE SAUCE
AU VIN DE RIESLING⁽¹⁾**

150 g environ.

Le kg : 43,33 €.

 2 mn
800 W

(1) TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LES VOLAILLES



**5€
,50**

LA PORTION

CHAPON SAUCE CRÈME MORILLES
ET BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD⁽²⁾
250 g environ.
Le kg : 22 €.



20/25 mn



12/15 mn

800 W



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

4€,50
LA PORTION

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

15 mn
2/3 mn
800 W

5€,90
LA PORTION

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

2/3 mn
Puiss. max.

4€,90
LA PORTION

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

1 mn 30 s
850 W

5€,90
LA PORTION

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

2 mn
850 W

VOLAILLE FRANÇAISE

LES VIANDES



**6€
,90**

FONDANT DE PAVÉ DE VEAU
AUX ÉCLATS DE MORILLES⁽¹⁾
215 g environ.
Le kg : 32,09 €.

LA PORTION



(1) TRANSFORMÉ EN

FRANCE





**4€
,90**

LA PORTION

BRAISÉ D'AUTRUCHE
SAUCE ROSSINI⁽¹⁾
215 g.
Le kg : 22,79 €.

2/3 mn
Puiss. max.



**4€
,50**

LA PORTION

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

15 mn
3 mn
850 W



**4€
,50**

LA PORTION

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

3 mn
850 W

(1) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.



CERF SAUCE GRAND VENEUR⁽¹⁾
200 g environ.
Le kg : 23,50 €.

4€,70
LA PORTION

 20 mn
 2 mn
850 W



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

5€,45
LA PORTION

 15 mn
 2/3 mn
Puiss. max.



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

4€,50
LA PORTION

 3 mn
850 W

LES ACCOMPAGNEMENTS



**2€
,50**
LA PORTION

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



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

2€,50
LA PORTION

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

20 mn
180 °C

2€,20
LA PORTION

GRATIN DE POMMES DE TERRE CHAMPIGNONS⁽¹⁾
200 g environ.
Le kg : 11 €.

30 mn
180 °C

2€,20
LA PORTION

MOUSSELLINE DE PATATE DOUCE AUX AMANDES⁽¹⁾
100 g environ.
Le kg : 22 €.

1 mn
800 W

2€,20
LA PORTION

POMMES DAUPHINES⁽¹⁾
250 g environ.
Le kg : 8,80 €.

3/4 mn
210 °C

10 mn

2€ CHURROS DE POMMES DE TERRE⁽¹⁾
210 g environ.
Le kg : 9,52 €.

LA PORTION

10 mn
210 °C

2€ POMMES DE TERRE PAILLASSON⁽¹⁾
250 g environ.
Le kg : 8 €.

LA PORTION

10/15 mn
180 °C

2€ GRATIN DAUPHINOIS⁽¹⁾
250 g environ.
Le kg : 8 €.

LA PORTION

15 mn
180 °C

2€,20 LA PORTION

POMMES DE TERRE GRENAILLES CUITES⁽¹⁾
200 g environ.
Le kg : 11 €.

10/15 mn
180 °C

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

2€ ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU BEURRE D'ISIGNY⁽¹⁾
110 g.
Le kg : 18,18 €.

LA PORTION

2 mn
850 W

2€ ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU COMTÉ⁽¹⁾
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⁽¹⁾
350 g.
Le kg : 12,86 €.
*Spécie des truffes : Tuber Aestivum.

LA PORTION DE 2 PERSONNES

1 mn 30 s
900 W

2€ COCKTAIL DE CHAMPIGNONS⁽¹⁾
110 g.
Le kg : 18,18 €.

LA PORTION

1 mn 30 s
850 W

42 LES ACCOMPAGNEMENTS À PRIX E.LECLERC



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

⁽²⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler.





MENU EXCELLENCE⁽²⁾




Mises en bouche

- 1 verrine avocat cocktail de crevettes
 Plateau de 5 canapés prestige⁽⁶⁾

Entrées

- 1 tranche de foie gras de canard entier⁽¹⁾
 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⁽³⁾ sauce au Porto bloc de foie gras de canard⁽¹⁾ et morilles
 ou Chevreuil⁽³⁾ 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⁽⁴⁾ "Nos régions ont du talent" (au lait thermisé de vache, 28% Mat.Gr.⁽⁵⁾)
 Comté AOP⁽⁴⁾ "Nos régions ont du talent" (au lait cru de vache, 35 % Mat.Gr.⁽⁵⁾)
 Ossau-Iraty AOP⁽⁴⁾ "Nos régions ont du talent" (au lait pasteurisé de brebis, 37 % Mat.Gr.⁽⁵⁾)
 Brie de Meaux 3/4 affiné AOP⁽⁴⁾ "Nos régions ont du talent" (au lait cru de vache, 22 % Mat.Gr.⁽⁵⁾)
 Morbier AOP⁽⁴⁾ "Nos régions ont du talent" (au lait cru de vache, 29 % Mat.Gr.⁽⁵⁾)
 Roquefort AOP⁽⁴⁾ "Nos régions ont du talent" (au lait cru de brebis, 32 % Mat.Gr.⁽⁵⁾)

Desserts

- Bûchette crème beurre chocolat ou vanille⁽⁶⁾
 ou Étoile fruits rouges⁽⁶⁾
 ou Entremet sapin chocolat sérigraphie glaçage noir⁽⁶⁾



29€ ,90

PAR PERSONNE



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

(3) ORIGINE
UNION EUROPÉENNE



LE MENU⁽⁷⁾



* 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⁽²⁾



Mise en bouche

5 canapés constance⁽⁵⁾

Entrées

1 tranche de foie gras de canard entier⁽¹⁾

- 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⁽³⁾ "Nos régions ont du talent" (au lait thermisé de vache, 28 % Mat.Gr.⁽⁴⁾)

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

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

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

Desserts

Bûchette crème beurre chocolat ou vanille⁽⁵⁾

- ou** Étoile fruits rouges⁽⁵⁾

- ou** Entremet sapin chocolat sérigraphie glaçage noir⁽⁵⁾



23€_{,90}

PAR PERSONNE



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

(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⁽⁶⁾



MENU FESTIF⁽²⁾

Mise en bouche

1 verrine élégance⁽³⁾

Entrées

Coquille de médaillon de saumon œuf façon mimosa
ou L'excellente bouchée à la reine

Plats

Cuisse de canard⁽¹⁾ 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⁽³⁾
ou Étoile fruits rouges⁽³⁾
ou Entremet sapin chocolat sérigraphie glaçage noir⁽³⁾

16€_{,90} PAR PERSONNE



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

(3) Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin.
(4) Suggestion de menu.



LE MENU⁽⁴⁾





MENU FÉERIQUE⁽¹⁾

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

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

(2) Suggestion de menu.



LE MENU⁽²⁾





MENU ENFANT⁽¹⁾

**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

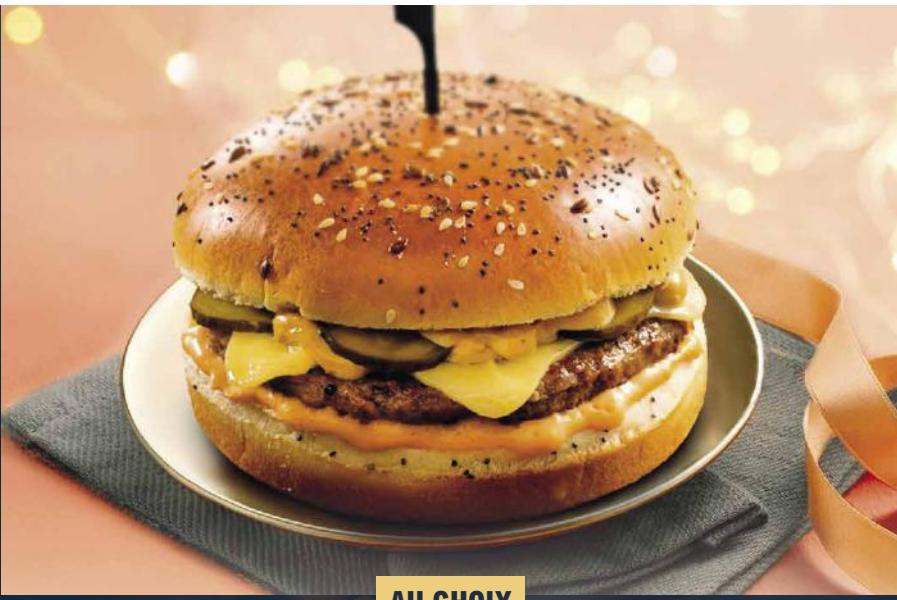


(1) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

(2) Suggestion de menu.



LE MENU⁽²⁾



AU CHOIX



**15€
,90**

FILET MIGNON DE PORC
SAUCE TOMATE⁽¹⁾
800 g.
Le kg : 19,88 €.

LA BARQUETTE

**19€
,90**

LA BARQUETTE

MAGRET DE CANARD
SAUCE FORESTIÈRE⁽¹⁾
800 g.
Le kg : 24,88 €.

**23€
,90**

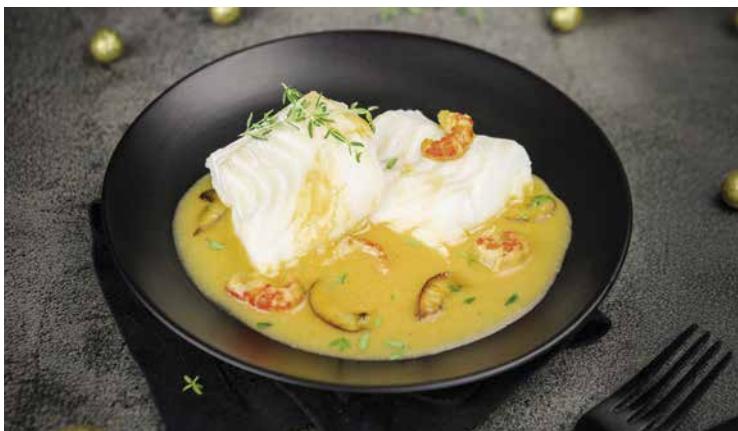
LA BARQUETTE

FONDANT DE VEAU
SAUCE MORILLES⁽¹⁾
800 g.
Le kg : 29,88 €.

**17€
,90**

LA BARQUETTE

CABILLAUD SAUCE ANDALOUSE⁽¹⁾
800 g.
Le kg : 22,38 €.

**12€
,90**

LA BARQUETTE

SAINTE PIERRE SAUCE CRUSTACÉS⁽¹⁾
600 g.
Le kg : 21,50 €.



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

7€,90
LA BARQUETTE

**RISOTTO DE LA MER
À LA TRUITE FUMÉE⁽¹⁾**
550 g.
Le kg : 14,36 €.

9€,90
LA BARQUETTE

**MARRONS ENTIERS CUISINÉS
AUX POMMES ET RAISINS⁽¹⁾**
600 g.
Le kg : 16,50 €.

14€,90
LA BARQUETTE

**FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS
À LA CRÈME PERSILLÉE⁽¹⁾**
800 g.
Le kg : 18,63 €.

6€,90
LA BARQUETTE

**POMMES DAUPHINES
JAMBON EMMENTAL⁽¹⁾**
480 g.
Le kg : 14,38 €.

LES FROMAGES

22€
,99

LE PLATEAU

PLATEAU DE 4 FROMAGES⁽¹⁾

800 g environ.

Composé de :

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



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' Protégée.
(3) % de Mat. Gr. sur produit fini.

**29€
,99**

LE PLATEAU

PLATEAU DE 6 FROMAGES⁽¹⁾

1,2 kg environ.

Composé de :

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



LES PAINS & BRIOCHES



**3€
,95**

L'UNITÉ

BOULE AUX FRUITS SECS⁽¹⁾⁽²⁾

775 g.

Le kg : 5,10 €.

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



LES DESSERTS

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**12€
,49**

L'UNITÉ

BÛCHE PRALINÉ VANILLE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

500 g.

Le kg : 24,98 €.

**PRÊT À
DÉGUSTER**

⁽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.





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



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



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

PRÊT À DÉGUSTER

7€,90
L'UNITÉ

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

PRÊT À DÉGUSTER

11€,95
L'UNITÉ

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

PRÊT À DÉGUSTER

13€,50
L'UNITÉ

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

PRÊT À DÉGUSTER

11€,95
L'UNITÉ

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

(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.



4€,95
LE LOT DE 2
2 BÛCHETTES PRALINÉ VANILLE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
140 g.
Le kg : 35,36 €.



4€,95
LE LOT DE 2
2 BÛCHETTES ROYALE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
210 g.
Le kg : 23,57 €.



4€,95
LE LOT DE 2
2 BÛCHETTES CACAHUÈTE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
140 g.
Le kg : 35,36 €.



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



(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.





(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.



**15€
,90**

LE PLATEAU

24 MINI CHOUX CROQUANTS⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

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€
,90**

LE PLATEAU

ASSORTIMENT DE 24 VERRINES SUCRÉES⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

Composée de :
 - 6 chocolat/caramel.
 - 6 pistache/framboise.
 - 6 ananas/mangue/passion.
 - 6 citron/meringue.
 550 g.
 Le kg : 38 €.



**3€
,40**

LA BARQUETTE
**TUILLES PÂTISSIÈRES
AUX AMANDES⁽¹⁾⁽²⁾**
140 g.
Le kg : 24,29 €.



**28€
,90**

LE PLATEAU

35 DÔMES AUX FRUITS⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

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⁽¹⁾**

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

► ou en appelant **ALLO E.Leclerc** ► **N°Cristal 09 69 32 42 52**

APPEL NON SURTAXÉ

Du lundi au samedi, de 9h à 19h.

SUIVEZ-NOUS ÉGALEMENT SUR :



@Leclerc



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 - **MONTGERON** ☎ 01.69.83.48.00 RCS : 434 277 836 ÉVRY
VIRY-CHATILLON ☎ 01.69.12.51.51 RCS : 407 500 974 ÉVRY
- 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