

# INVITEZ!

## E.LECLERC S'OCCUPE DU RESTE!

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

## Quand commander ?

Merci de vous renseigner auprès de votre magasin pour connaître les modalités de retrait de votre commande.

Monsieur, Madame .....

Adresse .....

Adresse mail<sup>(1)</sup> .....

Téléphone .....

Commande du .....

Commande à préparer pour le ..... Heure .....

### Détachez ce BON DE COMMANDE

#### ATTENTION aux dates et heures d'ouverture magasins

et présentez-le au "Point Commande" de votre magasin ou rendez-vous sur le site [www.traiteur.leclerc](http://www.traiteur.leclerc)

- <sup>(1)</sup> J'accepte de recevoir les offres exclusives de E.Leclerc.  
 <sup>(1)</sup> J'accepte de recevoir les offres exclusives des partenaires E.Leclerc.

DESCRIPTIF  
VOIR PAGE

PRIX TTC  
UNITAIRE

QUANTITÉ  
DEMANDEE

TOTAL  
TTC

#### Menu Enfant (par enfant)

- Chapon et écrasé de pommes de terre à l'emmental (220 g)
- Moelleux sapin de Noël (50 g)

4

5<sup>€</sup>  
par enfant

#### La box menu enfant (par enfant)

- 2 mini-cheeseburgers
- Pommes noisettes

5

3<sup>€</sup>  
par enfant

#### Menu Plaisir (par personne)

- Verrine Noix de St-Jacques et Tartare de tomates basilic (40 g)
- Bouchée aux fruits de mer (150 g)
- Filet mignon de porc sauce morilles (250 g) et son écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny (110 g)

6-7

9<sup>€</sup>  
par pers.

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDEE	TOTAL TTC
<b>Menu de Fêtes (par personne)</b>			
- Émietté de noix de St-Jacques au vin de Chablis et au safran (40 g) - Risotto aux deux saumons et citron (100 g) - Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac (100 g) et son écrasé de pommes de terre au Comté (100 g)	15,90 par pers.	8-9	
<b>Menu Gourmet (par personne)</b>			
- Coquille St-Jacques à la Normande (180 g) - Filet de Saint-Pierre sauce crustacé (250 g) et sa fondue de poireaux à la crème (120 g) - Moelleux de chapon braisé aux morilles (250 g) et ses pommes de terre grenailles au thym et sel de l'île de Ré (150 g)	19,99 par pers.	10-11	
<b>Menu à partager (pour 6 personnes)</b>			
- Assortiment de 6 verrines (3 foie gras et confit d'oignons + 3 châtaigne, carottes confites et panais) (240 g) - Assortiment de 6 verrines (3 courgettes façon pesto, chèvre et poivrons rouges + 3 saumon fromage frais et concombre) (240 g) - Opéras au saumon 6 parts (420 g) - Filet de bœuf en croûte (1,2 kg) et ses pommes dauphine (1,1 kg), Fagots de haricots verts lardés x6 (270 g) - Plateau de fromages "Malin" (500 g minimum) - Bûche cacahuète chocolat 6/8 parts (640 g) <b>OU</b> - Bûche tatin cœur vanille 6/8 parts (560 g)	90 <sup>€</sup> pour 6 pers.	12-13	



# Carte Traiteur

## NOËL ★ NOUVEL AN

### LES APÉRITIFS FROIDS

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDEÉ	TOTAL TTC
Plateau Grandissimo (Jambon cru, Coppa, Speck, Saucisson, Olives et Tomates séchées). Le plateau (340 g)	14	9€,90		
Plateau Giganta (Jambon Serrano, Chorizo, Saucisson espagnol, Lomo et Fromage queso de la mesa). Le plateau (280 g)	15	9€,90		
Assortiment de verrines. Les 6 (240 g) : <input type="checkbox"/> Foie gras et confit d'oignons + 3 Châtaigne, carottes confites et panais <input type="checkbox"/> 3 Courgettes façon pesto, chèvre et poivrons rouges + 3 Saumon, fromage frais et concombre	16	6€,75		
Verrines. Les 4 (160 g) : <input type="checkbox"/> St-Jacques, Carottes et Pommes fondantes <input type="checkbox"/> Courgettes façon pesto, chèvre et poivrons rouges <input type="checkbox"/> Chèvre, carottes confites, butternut et noisettes	17	4€,50		
Verrines. Les 4 (160 g) : <input type="checkbox"/> Pesto, tomates et parmesan <input type="checkbox"/> Duo de saumon, fromage & concombre <input type="checkbox"/> Noix de St-Jacques & tartare de tomates basilic	17	4€,95		
4 verrines foie gras & confit d'oignons. Les 4 (160 g)	18	5€,50		
4 verrines volaille rôtie, châtaignes et cèpes. Les 4 (160 g)	18	4€,95		
8 mini cups apéritives. La barquette (160 g)	19	6€,95		
15 verrines "Élégance". Le plateau (525 g)	19	17€,50		
20 verrines "Sphères Majestic". Le plateau (375 g)	19	18€,70		
30 canapés du primeur. Le plateau (300 g)	20	16€,90		
32 canapés traiteur. Le plateau (220 g)	20	16€,90		
48 mini canapés Régions de France. Le plateau (240 g)	21	16€,90		
56 canapés cocktail "Excellence". Le plateau (574 g)	21	37€,90		
Assortiment 28 mini-blinis. Le plateau (255 g)	22	16€,90		
Duo de 30 bouchées au foie gras. Le plateau (400 g)	22	34€,90		

### LES ENTRÉES FROIDES

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDEÉ	TOTAL TTC
Petits pâtés en croûte cocktail. 16 tranches. Le plateau (256 g)	23	4€,90		
La couronne festive saumon - aneth. 24 mini-sandwichs. L'unité (200 g)	23	12€,90		
Pain surprise charcutier. 50 mini-sandwichs. L'unité (950 g)	24	22€,90		
Pain surprise gourmand. 60 mini-sandwichs. L'unité (950 g)	25	21€,50		
Pain surprise marin. 40 mini-sandwichs. L'unité (580 g)	25	14€,90		
16 choux gourmands St-Jacques. Le plateau (180 g)	26	12€,90		
24 petits fours signature. Le plateau (365 g)	27	13€,90		
24 mini bagels. Le plateau (396 g)	27	18€,90		
9 mini cheeseburgers. Le plateau (360 g)	28	9€,90		
6 mini burgers Rossini : Bœuf français, Bloc de Foie gras et Confit d'oignons. Le plateau (240 g)	28	9€,90		
18 mini burgers. Le plateau (720 g)	29	21€,50		
48 petits fours. Le plateau (670 g)	29	19€,90		
3 mini préfous. Les 3 (375 g) : <input type="checkbox"/> À l'huile d'olive <input type="checkbox"/> "Réception" <input type="checkbox"/> "Festif"	30	7€,90		
Duo de 24 saucisses costumées. Le plateau (340 g)	30	10€,90		
Opéra au saumon. L'unité (70 g)	31	2€,75		
Filet de saumon farci à la mousseline de crevettes. La tranche (100 g)	32	2€,90		
Coquille. L'unité (170 g) <input type="checkbox"/> Aux crevettes <input type="checkbox"/> Au crabe <input type="checkbox"/> Au saumon	32	3€,90		

# INVITEZ!

## E.LECLERC S'OCCUPE DU RESTE!

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

## Quand commander ?

Merci de vous renseigner auprès de votre magasin pour connaître les modalités de retrait de votre commande.

### - LES ENTRÉES CHAUDES -

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDEE	TOTAL TTC
Cassolette de gambas, écrasé de patate douce et sauce sabayon au vin coteaux du layon. L'unité (120 g)	33	4€,90		
Coquille Saint-Jacques à la Normande. L'unité (180 g)	34	4€,90		
Cassolette de Saint-Jacques et homard. L'unité (130 g)	34	5€,90		
Bouchée aux fruits de mer. L'unité (150 g)	35	3€,50		
Cassolette aux noix de St-Jacques, sauce au Riesling et fondue de poireaux. L'unité (120 g)	35	4€,90		
Bouchée chapon et cèpes. L'unité (130 g)	36	3€,50		
Cassolette de Ris de veau et morilles. L'unité (100 g)	36	4€,50		
Bouchée au ris de veau. L'unité (130 g)	36	3€,50		
Volaille en croûte aux marrons et bloc de foie gras de canard. L'unité (1 kg)	37	22€,90		
Chapon braisé sauce foie gras. La portion (250 g)	38	6€,95		
Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac. La portion (180 g)	38	4€,80		
Magret de canard aux figues sauce foie gras. La portion (250 g)	39	5€,90		
Moelleux de chapon braisé sauce morilles. La portion (250 g)	39	5€,50		
Poularde rôtie au Monbazillac. La portion (200 g)	40	5€,50		
Filet mignon de porc sauce morilles. La portion (250 g)	40	3€,90		
Filet de bœuf en croûte. L'unité (1,2 kg)	41	29€,50		

### - LES VIANDES CUISSÉES -

### - LES VIANDES CUISSÉES -

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDEE	TOTAL TTC
Sauté d'autruche sauce aux morilles. La portion (230 g)	42	4€,50		
Sauté de biche mariné à l'Armagnac. La portion (250 g)	42	5€,95		
Cerf sauce Grand veneur. La portion (200 g)	43	4€,50		
Sanglier sauce Saint-Hubert. La portion (200 g)	43	4€,50		
Filet de St-Pierre sauce crustacé. La portion (250 g)	44	5€,75		
Gratin de lotte et St-Jacques. La portion (150 g)	45	6€,95		
Filet de lotte à l'Américaine. La portion (240 g)	45	7€,95		
Duo de riz noir et blanc. La portion (100 g)	46	2€		
Fondue de poireaux à la crème. La portion (120 g)	47	2€,55		
Fagot de haricots verts lardé. L'unité (45 g)	47	0€,90		
Timbale de marrons et girolles. La portion (100 g)	48	2€,50		
Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny. La portion (110 g)	48	2€		
Pommes dauphines artisanales. La barquette (1,1 kg)	49	10€,65		
Pommes de terre grenaille rôties aromatisées au thym et au sel de l'île de Ré. La portion (150 g)	49	2€,15		
Risotto aux cèpes. La portion (100 g)	49	2€,50		

**- LES BRIOCHES -**

**- LES PAINS -**

**- FROMAGES -**

**- FRUITS DE MER -**

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDEÉ	TOTAL TTC
Plateau du Mousse. La part (sans huîtres)	50	9€,50		
Supplément de 6 huîtres Fines de Claire n°3 (la part, avec plateau du Mousse)	50	13€		
Plateau Capitaine. La part (sans huîtres) 1/2 tourteau cuit <input type="checkbox"/> <b>OU</b> 4 pinces de crabe cuites <input type="checkbox"/>	51	16€		
Supplément de 6 huîtres Fines de Claire n°3 (la part, avec plateau du Capitaine)	51	20€		
Plateau "Malin" Le plateau (500 g minimum)	52	10€,90		
Plateau "Classique" Le plateau (530 g minimum)	53	17€,90		
Mini burgers sésame. Le lot de 20 (300 g)	54	3€,95		
Mini navettes lunch. Le lot de 20 (300 g)	54	4€,50		
Boule aux fruits secs. La pièce (775 g)	54	3€,95		
Pain au fromage. La pièce (300 g)	54	2€,40		
Panettone. L'unité (750 g) : <input type="checkbox"/> Classique Mandorlato <input type="checkbox"/> Double Chocolat	55	14€,90		
Couronne des rois briochée à la fleur d'oranger. L'unité (400 g)	55	4€,95		

\*Si la commande venait à ne pas être récupérée, le magasin se réserve le droit d'encaisser l'acompte remis lors de la commande.

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDEÉ	TOTAL TTC
2 bûchettes royal chocolat. Le lot (210 g)	56	4€,95		
2 bûchettes crème au beurre. Le lot (160 g) : <input type="checkbox"/> Chocolat <input type="checkbox"/> Praliné <input type="checkbox"/> Café <input type="checkbox"/> Vanille	56	3€,60		
2 bûchettes praliné vanille. Le lot (140 g)	57	4€,95		
2 bûchettes cacahuète chocolat. Le lot (140 g)	57	4€,95		
2 bûchettes nougat fruits rouges. Le lot (232 g)	57	4€,95		
Bûche crème au beurre. 6/8 parts. La pièce (500 g) <input type="checkbox"/> Chocolat <input type="checkbox"/> Praliné <input type="checkbox"/> Café	58	7€,90		
Bûche Tatin cœur vanille. 6/8 parts. La pièce (560 g)	58	13€,50		
Bûche praliné vanille. 6 parts. La pièce (500 g)	58	12€,50		
Bûche exotique. 6 parts. La pièce (460 g)	58	12€,49		
Bûche chalet vanille chocolat. 6/8 parts. La pièce (479 g)	59	13€,50		
Bûche chocolat blanc fruits rouges manteau du Père Noël. 6 parts. La pièce (381 g)	59	11€,95		
Bûche cacahuète chocolat. 6 parts. La pièce (640 g)	59	12€,49		
Entremets trio de chocolats "Joyeuses fêtes". 6/8 parts. La pièce (595 g)	60	11€,20		
24 verrines sucrées. Le plateau (550 g)	60	24€,90		
Moelleux au chocolat sapin de Noël. Le lot de 2 (100 g)	61	2€,50		
Tuiles pâtissières aux amandes. La barquette (140 g)	61	3€,40		
Mini éclairs. Le lot de 16 (224 g) <input type="checkbox"/> Café/Chocolat <input type="checkbox"/> Vanille/Chocolat	62	4€,95		
Fondants au chocolat. Le lot de 9 (324 g)	62	6€,99		
24 mini gâteaux lunch. Le plateau : <input type="checkbox"/> Classique (610 g) <input type="checkbox"/> Fruits (540 g) <input type="checkbox"/> Chocolat (500 g)	63	11€,95		
Petits fours «Joyeuses fêtes». Le lot de 16. <input type="checkbox"/> Joyeuses fêtes (208 g) <input type="checkbox"/> Chocolat (215 g) <input type="checkbox"/> Aux fruits (225 g)	63	6€,70		

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

**TOTAL**   
**\*Montant de l'acompte**   
**Reste à payer**

67