



E. Leclerc
MARMOUTIER



**ET SI ON PRÉPARAIT
LES FÊTES ENSEMBLE ?**



**CARTE
DE NOS DOUCEURS
DE FIN D'ANNÉE**



Du côté du Traiteur

★ Suggestions d'entrées

Escargot au beurre maître d'hôtel (1/2 douzaine ou douzaine)

Coquilles Saint-Jacques

Minis bouchées x6 : Pâté Lorrain / Croquettes d'escargots / Poulet & Foie gras

Foie gras fait maison et son chutney d'oignons **89.90€ /kg**

★ Pains surprises

(Sur commande, 48H à l'avance et à partir de 5 personnes)

Campagne **16.00€** pour 5 personnes / **30.90€** pour 10 personnes

Noix **15.50€** pour 5 personnes / **31.90€** pour 10 personnes

Existe en version poisson également

★ Buffet

« charcuterie »

à partir de **9,50 €** / personne

« charcuterie et poisson »

à partir de **14,50 €** / personne

★ Suggestions de Menus

Menu 19,95 €

Toasts aux oeufs de lompe

Mignon de porc sauce foie gras

Assiette de fromages

Bûche de Noël (au choix : Forêt blanche,

Douceur exotique, Profiterole)

Menu 22,95 €

Saumon fumé ou terrine de poisson

Pavé de veau forestier ou pavé de saumon

Assiette de fromages

Bûche de Noël (au choix : Forêt blanche,

Douceur exotique, Profiterole)

Menu 24,95 €

Foie gras avec son chutney d'oignons

Tournedos de boeuf façon Rossini ou sauté de gibier

Assiette de fromages

Bûche de Noël (au choix : Forêt blanche,

Douceur exotique, Profiterole)



Suggestions d'accompagnement

- Gratin dauphinois classique ou truffé
- Spätzle
- Fagots de haricots verts
- Riz aux petits légumes
- Poêlée de légumes



Nos Poissonniers sont à votre service



★ Saumon fumé maison

42,90 € /kg

★ Plateau "La Moyenne Marée"

1/2 homard cuit

Origine US

6 pièces d'huîtres Marennes d'Oléron n°3

Origine France

6 pièces de langoustines cuites 20/30

Origine Atlantique Nord Est

8 pièces de crevettes roses cuites 80/100

Origine équateur et autres pays

50g de crevettes grises cuites

Origine Atlantique Nord Est

100g de bulots cuits

Origine Atlantique Nord Est

3 pièces de coquillages vivants

Origine Atlantique Nord Est



★ Plateau "La Grande Marée"

100g de bulots cuits

Origine Atlantique Nord Est

3 pièces de palourdes moyennes

Origine Atlantique Nord Est

8 pièces de crevettes roses cuites 80/100

Origine Equateur

1/2 homard cuit

Origine US

6 pièces de langoustines cuites 20/30

Origine Atlantique Nord Est

50g de crevettes grises cuites grosses

Origine Atlantique Nord Est

6 pièces d'huîtres Marennes d'Oléron n°3

Origine France

1/2 tourteau cuit

Origine Atlantique Nord Est

44,95 €
le plateau



Nos Bouchers vous conseillent

★ Boeuf Français

Filet de boeuf farci au foie gras/ Cognac

59,90 €/kg

Filet de boeuf au foie gras en croûte

59,90 €/kg

★ Veau Français

Veau Orloff / Forestier ou Persillé

Rognonnade de veau

★ Volaille

Filet de dinde Orloff

19,95 €/kg

Filet de dinde aux marrons

19,95 €/kg

Filet de dinde en croûte aux herbes / Forestière/

Châtaigne / Mousse de canard

18,50 €/kg

Volaille farcie

★ Porc

Filet mignon de porc en croûte à la mousse de canard

24,80 €/kg

★ Plateau pierrade / plateau fondue bourguignonne

★ Retrouvez également notre viande locale de la ferme GAETAN VIX au stand boucherie



**Sur commande,
nos plateaux de fromages
ou corbeilles de fruits**



Les pains de nos Boulangers

À la coupe

Blanc	4,55 €/Kg
Fruits	9,99 €/Kg
Céréales	5,95 €/Kg
Campagne	5,85 €/Kg

Entier

A la Bière (400g)	1,99 €
Aux Figues (350g)	2,05 €
Au Seigle (400g)	2,05 €
Au Noix (400g)	2,79 €
Rusto (400g)	2,15 €



Venez découvrir notre Cave à vins



Julien, notre sommelier, vous fera découvrir notre cave
et vous conseillera pour vos accords mets/vins



Crémant Alsace AOP Bestheim
Cuvée Prestige (Brut) 2021

Pinot noir Maison Pettermann
Ottrott 2024

Riesling Alsace AOP Maison Pettermann
Cuvée de l'ours 2024

Alsace AOP Ruhlmann
Klevener de Heiligenstein 2024

Côte du Rhône Vieilles vignes
Terres Pourpres 2020

Monbazillac AOP
Domaine de La Croix 2023

Crozes Hermitage AOP
Les Hauts de Paviers 2022

Haut Médoc AOP
Château tour St-Joseph 2021

9.95 € (75cl)
13.27€ le litre

8.99 € (75cl)
11.99€ le litre

6.99 € (75cl)
9.32€ le litre

8.90 € (75cl)
11.87€ le litre

4.95 € (75cl)
6.60€ le litre

8.20 € (75cl)
10.93€ le litre

10.95 € (75cl)*
14.60€ le litre

9.90 € (75cl)
13.20€ le litre



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
La loi interdit la vente d'alcool aux mineurs.



Nos Pâtisseries vous proposent leurs douceurs de Noël faites maison préparées chaque jour dans nos ateliers.

★ Bûche Douceur Exotique

Biscuit nature, croustillant aux fruits rouges, crème bavaroise à la vanille, framboises, mousse aux fruits exotiques, compotée de framboises, chantilly.

★ Bûche Trio

Biscuit chocolat, croustillant caramel au beurre salé, assortiment de mousses chocolats (noir, lait et blanc), flocage chocolat, éclats de chocolat.

★ Bûche « Douceur des Alpes »

Biscuit génoise, croustillant chocolat, crème légère vanille, tourbillon de marrons, mousse vanille, meringues.

★ Bûche Tourbillon

Biscuit nature, croustillant intense au praliné et au nougat, crème légère à la vanille, enrobage de graines caramélisées, chantilly.

★ Bûche Poire Étoilée

Biscuit aux épices, mousse au chocolat noir et aux épices de Noël, dés de poires pochées au vin chaud, crémeux vanille, chantilly.

★ Bûche « Zeste de gourmandises »

Biscuit madeleine, croustillant chocolat blanc, mousse aux fraises, biscuit génoise, mousse légère au citron, compotée de fraises, meringues et caviar de citron.

★ Bûche Forêt Noire

Biscuit chocolat, mousse légère au kirsch, griottes à l'alcool, chantilly, copeaux de chocolat noir.

★ Bûche « La Profiterole »

Pâte sablée, crémeux barista, biscuit génoise chocolat, mousse légère vanille, choux profiteroles, chantilly gourmande.

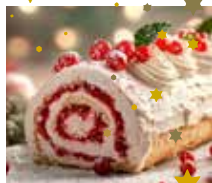
★ Plateau de mignardises (15 pièces)

★ Assortiment de Macarons

★ Plateau de brochettes de fruits

À prix E. LECLERC

4 personnes : 16,99 € 6 personnes : 23,99 €



Douceurs glacées

- ★ **Vacherin glacé** (6 pers.) **24,99 €**
Meringue, glaces (vanille, café, chocolat ou pistache) ou sorbets (framboise, fraise, passion, mangue, banane, melon ou citron), chantilly.
- ★ **Le lingot gourmand** (4 pers.) **16,99 €**
(6 pers.) **24,99 €**
Biscuit dacquoise amandes, crème glacée vanille, crème glacée praliné, meringues, caramel mou au beurre salé, noix de pécan caramélisé.
- ★ **Le lingot tendresse** (4 pers.) **16,99 €**
(6 pers.) **24,99 €**
Biscuit dacquoise amandes, Sorbet litchi, Sorbet framboise, chantilly, meringues coco, coulis de framboises.

Toutes nos glaces sont fabriquées artisanalement dans nos ateliers

À découvrir du côté de notre Rayon Libre-Service

- ★ **Bûche « éclat Tropical »**
Biscuit cuillère, mousse framboise, éclats de framboises, mousse fruits exotiques, coulis de framboises, chantilly.
- ★ **Bûche lingot Forêt Noire**
Biscuit chocolat, mousse légère au kirsch, griottes à l'alcool, chantilly, copeaux de chocolat.
- ★ **Bûche « éclipse gourmande »**
Biscuit génoise chocolat, éclats de gruë de cacao, mousse chocolat, mousse bavaroise vanille, coulis de chocolat, chantilly, éclats de chocolat.
- ★ **Bûche roulée à la crème mousseline**
Biscuit roulé nature, crème mousseline (vanille, café, chocolat, kirsch ou praliné).
- ★ **Bûche roulée à la crème au beurre**
Biscuit roulé nature, crème au beurre (café, chocolat, kirsch ou Grand-Marnier).

À prix E. LECLERC

4 personnes : **13,99 €** 6 personnes : **18,99 €**



Votre Centre E. Leclerc vous souhaite de très Belles Fêtes

Nos Equipes se tiennent
à votre disposition
pour vos commandes de Fêtes
jusqu'au 21 Décembre pour Noël
et 29 Décembre pour Nouvel An

Vos commandes sont à retirer au plus tard
à 14h les 24 et 30 Décembre.

Ouvertures exceptionnelles
en Décembre

DIMANCHE 7 (10h-18h)

DIMANCHE 14 (10h-18h)

DIMANCHE 21 (9h-19h)

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation, visuel non contractuel,
www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

E.Leclerc  **MARMOUTIER**

Route de Saverne - 67441 MARMOUTIER - Tél. 03 88 71 64 00

Suivez toutes nos offres sur  Leclerc Marmoutier ou www.e-leclerc.com/marmoutier