

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 / Croquilles 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*

34,95 €  
le plateau



## ★ 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

Filet de boeuf au foie gras en croûte

59,90 €/kg

59,90 €/kg



## ★ Veau Français

Veau Orloff / Forestier ou Persillé

Rognonnade de veau

## ★ Volaille

Filet de dinde Orloff

Filet de dinde aux marrons

Filet de dinde en croûte aux herbes / Forestière/

Châtaigne / Mousse de canard

Volaille farcie

19,95 €/kg

19,95 €/kg

18,50 €/kg



## ★ 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 Boulanger

### À la coupe

|          |                  |
|----------|------------------|
| Blanc    | <b>4,55 €/Kg</b> |
| Fruits   | <b>9,99 €/Kg</b> |
| Céréales | <b>5,95 €/Kg</b> |
| Campagne | <b>5,85 €/Kg</b> |

### Entier

|            |        |               |
|------------|--------|---------------|
| A la Bière | (400g) | <b>1,99 €</b> |
| Aux Figues | (350g) | <b>2,05 €</b> |
| Au Seigle  | (400g) | <b>2,05 €</b> |
| Au Noix    | (400g) | <b>2,79 €</b> |
| Rusto      | (400g) | <b>2,15 €</b> |



## 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



**9.95 € (75cl)**  
13.27€ le litre

**Pinot noir Maison Pettermann**  
Otrott 2024

**8.99 € (75cl)**  
11.99€ le litre

**Riesling Alsace AOP Maison Pettermann**  
Cuvée de l'ours 2024

**6.99 € (75cl)**  
9.32€ le litre

**Alsace AOP Ruhlmann**  
Klevener de Heiligenstein 2024

**8.90 € (75cl)**  
11.87€ le litre

**Côte du Rhône Vieilles vignes**  
Terres Pourpres 2020

**4.95 € (75cl)**  
6.60€ le litre

**Monbazillac AOP**  
Domaine de La Croix 2023

**8.20 € (75cl)**  
10.93€ le litre

**Crozes Hermitage AOP**  
Les Hauts de Pavières 2022

**10.95 € (75cl)\***  
14.60€ le litre

**Haut Médoc AOP**  
Château tour St-Joseph 2021

**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 Pâtissiers vous proposent leurs douceurs de Noël faîtes 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 grué 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](http://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](http://www.e-leclerc.com/marmoutier)