

# CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



COMPOSEZ VOS MENUS DE RÉVEILLONS À PRIX E.LECLERC

**12€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

PLATEAU DE FRUITS DE MER  
LE CLIPPER\*  
Vendu en page 36.



(2) TRANSFORMÉ EN  
FRANCE

**12€<sub>,49</sub>**  
L'UNITÉ

BÛCHE CACAHUËTE  
CHOCOLAT(2)  
Vendue en page 67.  
O Réf. 2269 Lec 1 SM

**3€<sub>,90</sub>**  
LA TRANCHE

FOIE GRAS DE CANARD(1)  
ENTIER NATURE IGP(3)  
SUD-OUEST  
Vendu en page 32.

48 sjm



(1) ORIGINE  
FRANCE 



(3) IGP : Indication Géographique Protégée. \*Offre valable uniquement dans les magasins possédant un rayon poissonnerie. Voir origines en page 36.

LE GOÛT DU FRAIS, ÇA SE DÉFEND TOUS LES JOURS

# ÉDITO

Découvrez au fil des pages de cette Carte Traiteur, les menus de fête sélectionnés par nos Chefs Traiteur et les mets à la carte qui réjouiront à coup sûr vos convives de l'apéritif au dessert !

Pour grandes tables festives, buffets ou petits comités, des grands plats aux petits fours, E.Leclerc s'occupe de tout !

Joyeuses fêtes gourmandes à tous !

## 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)

## COMMENT FAIRE EN PRATIQUE ?

- 1 - CONSOMMER AU MOINS 5 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 3 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 oeufs 1 à 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine.
- 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..).

# CARTE TRAITEUR

## SPÉCIAL FÊTES



## Bon de commande

Page 37 à 40

# SOMMAIRE

## Les menus & buffet

Page 6 à 16

## Les apéritifs

Page 17 à 27

## Les mises en bouche

Page 28 à 30

## Les entrées froides

Page 31 à 32

## Les plateaux de fruits de mer

Page 33 à 36 et 41

## Les entrées chaudes

Page 42 à 47

## Les poissons & crustacés cuisinés

Page 48 à 50

## Les viandes cuisinées

Page 51 à 56

## Les accompagnements

Page 57 à 60

## Les plateaux de fromages

Page 61 à 63

## Les pains & brioches

Page 64 à 66

## Les desserts

Page 67 à 75

# VOTRE SERVICE TRAITEUR

## 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

Clôture commande de Noël : le 19 décembre  
Clôture commande du Nouvel an : le 26 décembre

## 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.



Four



Micro-onde



Casserole



Bain-marie



Prêt à déguster

# COMMANDEZ VOTRE REPAS DE FÊTES

DANS VOTRE MAGASIN  
OU SUR  
[WWW.TRAITEUR.LECLERC.COM](http://WWW.TRAITEUR.LECLERC.COM)



## QUAND COMMANDER ?

DERNIERS JOURS  
DE COMMANDE :

**NOËL** 19 DÉCEMBRE

**NOUVEL AN** 26 DÉCEMBRE

Renseignez-vous auprès de votre magasin pour  
les modalités de retrait de votre commande.

### 1

#### DÉTACHEZ LE BON DE COMMANDE

Au centre de ce catalogue (formulaire également disponible en magasin). Pour tout renseignement, rapprochez-vous du service traiteur ou de l'accueil de votre magasin.

### 2

#### REPORTEZ-Y

#### VOTRE COMMANDE

### 3

#### DÉPOSEZ-LE

À l'accueil ou au point commande  
du rayon traiteur de votre magasin.

### 4

#### DÉLAI DE PRÉPARATION : 5 JOURS

Ce délai est indicatif. Merci de bien confirmer avec votre magasin  
le temps de préparation nécessaire à votre commande.

### 5

#### VENEZ RETIRER VOTRE COMMANDE

Au point de retrait prévu.

Connectez-vous sur [www.traiteur.leclerc](http://www.traiteur.leclerc) pour savoir si votre magasin vous offre  
la possibilité de commander en ligne.

# Menu **SAVEUR**

**9€  
,90**

PAR PERSONNE

## **ENTRÉE**

**1 | Coquille Saint Jacques\* à la Bretonne**  
130 g

## **PLAT**

**2 | Cuisse de canard sauce aux morilles**  
et Armagnac  
285 g

## **ACCOMPAGNEMENT**

**3 | Ecrasé de pommes de terre**  
au beurre d'Isigny  
110 g

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





3 |

2 |



# Menu GOURMET

15<sup>€</sup><sub>,90</sub>

PAR PERSONNE

## MISE EN BOUCHE

1 | Verrine foie gras crème de marrons  
et pommes crumble façon pain d'épices  
40 g

## ENTRÉE

2 | Trilogie de la mer au Monbazillac  
180 g

## PLAT

3 | Chapon au vin Sauternes,  
champignons et châtaignes  
200 g

## ACCOMPAGNEMENT

4 | Écrasé de pommes de terre à l'échalote  
100 g



2 |



3 |



1 PRÊT À DÉGUSTER

2 15 mn  
180°C

3 30 mn  
160°C

2 mn  
850 W

4 20 mn  
160°C

1 mn 30 s  
850 W

# Menu FÊTE

24<sup>€</sup><sub>,90</sub>

PAR PERSONNE

## MISE EN BOUCHE

- 1 | Verrine St-Jacques\* carottes et pommes fondantes  
40 g

## ENTRÉES

- 2 | Foie gras de canard entier nature<sup>(1)</sup>  
IGP<sup>(2)</sup> Sud-Ouest  
tranche de 35 g
- 3 | Cassolette de St-Jacques\*\* et homard  
130 g



## PLATS

- 4 | Lotte à l'américaine - 250 g
- 5 | Médaillon de veau jus aux morilles - 170 g

## ACCOMPAGNEMENT

- 6 | Crumble de petits légumes verts  
au parmesan  
110 g

<sup>(1)</sup> ORIGINE

FRANCE

<sup>(2)</sup> IGP : Indication Géographique Protégée.  
\* Espèce et origine des St-Jacques : Amusium pleuronectes, Argopecten purpuratus, Chlamys albidus, Chlamys circularis, Chlamys islandica, Chlamys opercularis, Pecten maximus, Placopecten magellanicus, Zygochlamys Patagonica, (Pérou, Mexique, Russie, Grande Bretagne, Ecosse, France, Îles Féroé, Île de Man, USA, Argentine, Uruguay).  
\*\* Espèce et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine).



2 |



3 |



6 |



4 |



# Menu PRESTIGE

# 34<sup>€</sup><sub>,90</sub>

PAR PERSONNE

## MISES EN BOUCHE

- 1 | Charlottine aux 2 saumons<sup>(3)</sup> - 90 g  
2 | Verrine tartare de homard - 45 g

## ENTRÉES

- 3 | Foie gras de canard entier<sup>(1)</sup>  
au Sauternes IGP<sup>(2)</sup> Sud-Ouest  
tranche de 35 g  
4 | Coquille St-Jacques\* champagne - 120 g



## PLATS

- 5 | Filet de bar sauce beurre blanc  
200 g  
6 | Sauté de poularde  
en demi-deuil à la truffe 2,7%<sup>\*\*</sup>  
250 g

## ACCOMPAGNEMENT

- 7 | Embeurré de pommes de terre  
aux truffes 1,3%<sup>\*\*</sup> - 150 g

<sup>(1)</sup> ORIGINE

# FRANCE

<sup>(2)</sup> IGP : Indication Géographique Protégée.

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

\* Espèce et origine des St-Jacques :

Pecten maximus (France).

\*\* Espèce de la truffe : Tuber Aestivum (Espagne).



**1** | **2** | **3** | **PRÊT À DÉGUSTER**

**4** | **15 mn**  
160/180°C

**5** | **25 mn**  
150°C

**2 mn**  
850 W

**6** | **30 mn**  
160°C

**2 mn**  
850 W

**7** | **20 mn**  
160°C

**1 mn 30 s**  
850 W

# Buffet FROID

9€  
,50

PAR PERSONNE

## MISE EN BOUCHE

1 | Verrine avocat et cocktail de crevettes - 45 g

## ENTRÉES

2 | Foie gras de canard<sup>(1)</sup> entier nature  
1 tranche - 35 g

3 | Salade de gambas mandarine  
150 g environ

## VIANDES FROIDES

4 | Rôti de bœuf<sup>(2)</sup> - 1 tranche

5 | Jambon sec Excellence - 1 tranche

6 | Grignottes de poulet x2

## FROMAGE

7 | Camembert au lait pasteurisé de vache<sup>(1)</sup>  
20% de M.G.\* 1 portion - 30 g

## DESSERT

8 | Macarons<sup>(3)</sup> x3

<sup>(1)</sup> ORIGINE

FRANCE

<sup>(2)</sup> ORIGINE

U.E.

\*% de matière grasse sur produit fini.





# Menu ENFANT

5<sup>€</sup>,<sub>50</sub>  
PAR ENFANT

1 | Aiguillettes de poulet à la normande - 200 g

2 | Pommes dauphines\* x 4 - 80 g

3 | Œuf Kinder chocolat - 20 g

4 | Jus d'orange "Jafaden" - 20 cl



## LES APÉRITIFS



**8€<sub>90</sub>**  
LE PLATEAU

**POUR 4 PERSONNES**

**16 CANAPÉS TRAITEUR<sup>(1)(2)</sup>**  
115 g.  
Le kg : 77,39 €.  
4 variétés :  
- 4 Tomate, fromage de brebis et chorizo  
- 4 Fromage de chèvre tomate et roquette  
- 4 Bacon fumé, fromage frais et cornichon  
- 4 Saumon fumé et crème ciboulette.

**PRÊT À DÉGUSTER**

Réf. 2234



**PRÊT À DÉGUSTER**

**8€<sub>90</sub>**  
LE PLATEAU

**POUR 4 PERSONNES**

**16 CANAPÉS DE LA MER<sup>(1)(2)</sup>**  
105 g.  
Le kg : 84,76 €.  
4 variétés :  
- 4 Thon tomates et câpres et fève de soja,  
- 4 Chiffonnade de saumon fumé et fromage frais au basilic  
- 4 Crevettes et fromage frais  
- 4 Saumon fumé fromage frais et graines de pavot

Réf. 2234-B



**PRÊT À DÉGUSTER**

**16€<sub>90</sub>**  
LE PLATEAU

**POUR 6 à 8 PERSONNES**

**32 CANAPÉS TRAITEUR<sup>(1)(2)</sup>**  
220 g.  
Le kg : 76,82 €.  
8 variétés :  
- 4 Fromage de chèvre, tomate et roquette  
- 4 Fromage frais et fruits secs  
- 4 Tomate, chorizo et fromage de brebis  
- 4 Saumon fumé et crème ciboulette  
- 4 Noix de jambon salée séchée, beurre moutarde  
- 4 Baby poivron et délice de poivrons  
- 4 Délice de courgettes basilic et fève de soja  
- 4 Bacon fumé, fromage frais et cornichon.

Réf. 2238



**PRÊT À DÉGUSTER**

**16€<sub>90</sub>**  
LE PLATEAU

**POUR 6 à 8 PERSONNES**

**32 CANAPÉS DE LA MER<sup>(1)(2)</sup>**  
215 g.  
Le kg : 78,60 €.  
4 variétés :  
- 8 Chiffonnade saumon fumé et basilic  
- 8 Saumon fumé, fromage frais et graines de pavot  
- 8 Crevette et fromage frais citronné  
- 8 Thon, tomates et câpres, fève de soja.

O Réf. 1056 Lec 1 SM /XP  
(1) TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

www.traiteur.leclerc | TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

PRÊT À  
DÉGUSTER

POUR  
6 à 8  
PERSONNES

16€  
90

LE PLATEAU

### 36 CANAPÉS DE NOËL<sup>(1)(2)</sup>

250 g.

Le kg : 67,60 €.

5 variétés :

- Saumon fumé et crème ciboulette
- Canard et vinaigre balsamique
- Œufs de truite et fromage à la truite fumée
- Jambon Serrano et fromage aux piquillos
- Perle de poivrons et délice de poivrons rouges.

O Réf. 1024 Lec 1 SM

PRÊT À  
DÉGUSTER

POUR  
6 à 8  
PERSONNES

15€  
90

LE PLATEAU

### 30 CANAPÉS VÉGÉTARIENS<sup>(1)(2)</sup>

300 g. Le kg : 53 €.

7 variétés :

- 4 Canapés carotte, garniture houmous à la coriandre et édamamé
- 4 Canapés crème de tomate et fêta
- 5 Financiers au pesto rouge, garniture chèvre-olive
- 4 Tortillas au curry, garniture guacamole et perle de poivron rouge
- 5 Sablés maltés, garniture carotte et brocolis
- 4 Tortillas au poivron rouge, garniture à l'édamamé et fève
- 4 Sablés aux noix, garniture champignon et oignon grelot.

14 sjm

## LES APÉRITIFS

PRÊT À  
DÉGUSTER

POUR  
10 à 12  
PERSONNES

16€  
90

LE PLATEAU

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

240 g. Le kg : 70,42 €.

8 variétés :

- À la Franc-comtoise - Comté AOP<sup>(3)</sup> et noix sur pain de mie
- À la Lyonnaise - Saucisse sèche et moutarde de Dijon
- À la Bretonne - Saumon fumé, fromage frais, fleur de sel de Guérande sur mini galette de sarrasin
- À la Périgourdine - Canard confit et piment d'Espelette sur pain de mie aux noix
- À la Normande - Pomme poêlée et camembert de Normandie AOP<sup>(3)</sup>
- À la Basque - Délice de poivrons rouges sur pain de mie noir
- À l'Auvergnate - Fourme d'Ambert et poire
- À la Provençale - Olivade et pistou sur pain de mie.

O Réf. 1050 Lec 1 SM

PRÊT À  
DÉGUSTER

POUR  
6 à 8  
PERSONNES

18€  
90

LE PLATEAU

### 32 CANAPÉS SIGNATURE<sup>(1)(2)</sup>

315 g. Le kg : 60 €.

7 variétés :

- 5 Traou mad au cacao, marmelade de fruits rouges et médaillon de bloc de foie de canard
- 5 Moelleux tomate au piment de la Vera, crème au poivron, jambon sec
- 4 Choux mascarpone aux agrumes, écrevisse marinée aux herbes
- 5 Focaccia aux légumes du soleil et pignons de pin
- 4 Blinis crème de betterave, saumon fumé
- 5 Carrot cakes aux herbes, oeuf mimosa, mayonnaise au curry
- 4 Canapés au pesto, pois gourmand et édamamé.

25 sjm

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

18 FRANCE

<sup>(2)</sup> Produit décongelé, à ne pas recongeler. <sup>(3)</sup> AOP : Appellation d'Origine Protégée.

## LES APÉRITIFS

PRÊT À DÉGUSTER

**17€  
,90**

LE PLATEAU

### DUO DE 15 BOUCHÉES FOIE GRAS SUR BISCUIT SABLÉ<sup>(1)(2)</sup>

200 g.

Le kg : 89,50 €.

2 variétés :

- Bouchée au foie gras mangue épicée,
- Bouchée framboise griotte.

24 sjm



PRÊT À  
DÉGUSTER



**7€  
,90**

LA BARQUETTE

### ASSORTIMENT 12 MINI BLINIS DE FÊTES<sup>(1)</sup>

144 g. Le kg : 54,86 €.

3 variétés :

- 4 Fromage échalote/ciboulette et saumon fumé.
- 4 Fromage tomate/basilic/pavot et noix de St-Jacques\*.
- 4 Fromage échalote/ciboulette et poivron.

\*Espèce et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine).

O Ref. 2169 Lec 1 SM /XP

PRÊT À  
DÉGUSTER



POUR  
6 à 8  
PERSONNES

**15€  
,90**

LE PLATEAU

### ASSORTIMENT 28 MINI-BLINIS<sup>(1)(2)</sup>

255 g. Le kg : 62,35€.

4 variétés :

- 7 Blinis curry crevette thaï coco,
- 7 Blinis aneth citron truite fumée,
- 7 Blinis nature St-Jacques\* poireaux truffes,
- 7 Blinis nature cabillaud et ciboulette.

\*Espèce et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine).

33 sjm

## LES APÉRITIFS

PRÊT À  
DÉGUSTER

**9€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**6 MINIS BURGERS DE HOMARD<sup>(1)</sup>**

138 g.

Le kg : 71,74 €.

15 sjm



**10€<sub>,90</sub>**

LA BOÎTE

**12 MACARONS  
"APÉRITIF EN FÊTE"<sup>(1)(2)(3)</sup>**

La boîte de 12.

168 g.

Le kg : 64,88 €.

4 variétés :

- Saveur foie gras fleur de sel
- Saumon fumé crème d'aneth
- Cèpes
- Tomate parseman.

Également disponible au même prix :

12 macarons "Apéritif en fête" 4 variétés  
(Saveur Saumon crème d'aneth, Foie gras figue, Truffe, Roquefort noisette).

1-2 sjm



PRÊT À  
DÉGUSTER

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

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

## LES PAINS SURPRISES

**21€<sub>,50</sub>**

POUR  
12 à 14  
PERSONNES

L'UNITÉ

### PAIN SURPRISE GOURMAND

60 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>  
950 g.

Le kg : 22,63 €.

60 Mini Sandwichs.

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.

O Réf. 2242

**18€<sub>,90</sub>**

POUR  
12 à 14  
PERSONNES

L'UNITÉ

### PAIN SURPRISE COFFRE

60 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>  
975 g.

Le kg : 19,38 €.

60 Mini Sandwichs

5 variétés :

- Rosette aux cornichons
- Mix de légumes grillés
- Truite fumée au citron
- Terrine de lapin
- Roquefort et noix.

23 sjm

**22€<sub>,90</sub>**

POUR  
10 à 12  
PERSONNES

L'UNITÉ

### PAIN SURPRISE CHARCUTIER

50 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>  
950 g.

Le kg : 24,11 €.

50 Mini Sandwichs.

5 variétés :

- Jambon Serrano fromage et poivre
- Rillettes de canard et cornichons
- Chorizo piquillos et basilic
- Mousse de canard et figues
- Jambon cuit supérieur et moutarde à l'ancienne.

O Réf. 2241

**13€<sub>,90</sub>**

POUR  
6 à 8  
PERSONNES

L'UNITÉ

### PAIN SURPRISE MÉDITERRANÉEN

32 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>  
510 g.

Le kg : 27,25 €.

32 Mini Sandwichs.

4 variétés :

- Poivrons et fromage de brebis
- Tomates olives noires et câpres
- Légumes aux épices douces
- Fromage frais façon pesto et noisettes.

O Réf. 2244

**14€<sub>,45</sub>**

POUR  
6 à 8  
PERSONNES

L'UNITÉ

### PAIN SURPRISE MARIN

40 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>  
580 g.

Le kg : 24,91 €.

40 Mini Sandwichs.

4 variétés :

- Crevettes citron gingembre
- Duo de saumons au citron confit
- Sardines et tomates mi-séchées
- Saumon fumé fromage blanc aneth.

O Réf. 2243

PRÊT À  
DÉGUSTER

# LES APÉRITIFS

PRÊT À DÉGUSTER

9€  
90

LE PLATEAU

**ASSORTIMENT  
DE CHARCUTERIE  
ET DE FROMAGE  
"APERITIVO GIGANTA"<sup>(3)</sup>**

280 g.  
Le kg : 35,36 €.  
- Jambon serrano  
- Chorizo  
- Saucisson  
- Lomo  
- Queso de la mesa.

26 sjm

8€  
90

LE PLATEAU

**ASSORTIMENT  
DE CHARCUTERIE  
"TRIO IBERIQUE"<sup>(2)</sup>**

160 g.  
Le kg : 55,63 €.  
- Jambon ibérique  
- Saucisson ibérique  
- Chorizo ibérique.

28 sjm

6€  
90

LE PLATEAU

**TRIO DE  
CHIFFONNADES  
À LA TRUFFE\* 2%<sup>(3)</sup>**

160 g.  
Le kg : 43,13 €.  
- Jambon cru italien à  
la truffe\*  
- Coppa à la truffe\*  
- Saucisson à la truffe\*.  
\* Espèce et origine  
de la truffe : tuber  
aestivum Vitt (Italie).

27 sjm

8€  
90

LE PLATEAU

**ASSORTIMENT  
DE CHARCUTERIE  
"APERITIVO  
GRANDISSIMO"<sup>(3)</sup>**

340 g.  
Le kg : 26,18 €.  
- Jambon cru  
- Saucisson autentico  
- Coppa  
- Speck  
- Olives/tomates séchées.

29 sjm

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

<sup>(2)</sup> ORIGINE

<sup>(3)</sup> ORIGINE

# LES APÉRITIFS

**5€<sub>,50</sub>**

LE PLATEAU

**9 MINI COQUILLES ST-JACQUES\*\***  
**À LA BRETONNE<sup>(1)</sup>**  
 135 g.  
 Le kg : 40,74 €.

\*\* Espèces et origine des noix de St-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine).

**5 à 10 mn**

**160°C**

**43** | sjm

**4€<sub>,50</sub>**

**20 GOUGÈRES AU FROMAGE<sup>(1)(4)</sup>**  
 220 g.  
 Le kg : 20,45 €.

O Ref. 2199 Lec 1 SM /XP

**8 mn**

**180 °C**

**41** | sjm

**3€<sub>,90</sub>**

**PRÉFOU BRIE ET TRUFFES\*\*\*1,3%<sup>(1)</sup>**  
 200 g.  
 Le kg : 19,50 €.

\*\*\* Espèce et origine de la truffe : *Tuber aestivum* (Union Européenne).

**8 mn**

**180°C**

**41** | sjm

(4) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

## LES APÉRITIFS

**7€  
,50**

LE PLATEAU

### ASSORTIMENT 18 PIÈCES<sup>(1)</sup>

240 g.

Le kg : 31,25 €.

3 variétés :

- 6 Etoiles chèvre, figues, miel
- 6 Mini muffins saumon frais, citron, pavot
- 6 Mini cakes St Jacques\* à la bretonne.

\*Espèces et origine des noix de St-Jacques :  
Zygochlamys patagonica (Argentine).

10 mn



150°C

60 s



900 W

42

sjm

**4€  
,90**

L'UNITÉ

### TARTINE AU SAUMON FUMÉ ET CRÈME CITRONNÉE<sup>(1)</sup>

200 g.

Le kg : 24,50 €.

44

sjm

4 mn



180°C

**13€  
,90**

LE PLATEAU

### 24 BRIOCHETTES DE NOS RÉGIONS<sup>(1)(2)</sup>

360 g.

Le kg : 38,61 €.

4 variétés :

- 6 Noix de St-Jacques\*\* à la méridionale
- 6 Fondue savoyarde
- 6 Poulet basquaise au piment d'Espelette
- 6 Crevette et pistou.

\*\*Espèces et origine des noix de St-Jacques :  
Zygochlamys patagonica (Argentine)

37

sjm

8 mn



150°C

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

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

## LES APÉRITIFS



**9€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

### 24 PETITS FOURS SÉLECTION<sup>(1)(2)</sup>

365 g.

Le kg : 27,12 €

6 variétés :

- 4 Quiches Lorraine,
- 4 Gougères fromage,
- 4 Cakes jambon et olive,
- 4 Préfous ail et persil,
- 4 Paniers duo de saumon,
- 4 Saucisses costumées.

5/8 mn



180°C



**10€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

### DUO DE 24 SAUCISSES COSTUMÉES<sup>(1)(2)</sup>

340 g.

Le kg : 32,06 €.

2 variétés :

- Saucisses costumées nature
- Saucisses costumées moutarde pavot.

O Réf. 1019 Lec 1 SM

5/8 mn



180 °C

34 sjm



POUR  
8 à 10  
PERSONNES

**9€<sub>,90</sub>**  
L'UNITÉ

### SAPIN FESTIF BRIOCHE CŒUR FONDANT LARDONS FROMAGE<sup>(1)(2)</sup>

430 g.

Le kg : 23,02 €.

6/8 mn



180°C

35 sjm

# LES APÉRITIFS

**19€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**24 MINIS BURGERS ASSORTIS<sup>(1)(2)</sup>**

375 g.

Le kg : 53,07 €.

4 variétés :

- 6 Mini burgers façon rossini : oignon, bœuf, et bloc de foie gras de canard
- 6 Mini burgers curcuma et chorizo
- 6 Mini burgers à l'encre de seiche et truite fumée
- 6 Mini burgers au pesto vert à la courgette.

46 sjm

10 mn



170°C

**11€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**28 BURGERS COCKTAIL<sup>(1)(2)</sup>**

490 g.

Le kg : 24,29 €.

40 sjm

11 mn



170°C

**11€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**DUO 10 MINI BURGERS**

**FOIE GRAS ET SAUMON<sup>(1)(2)</sup>**

330 g.

Le kg : 36,06 €.

39 sjm

10 mn



170°C

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

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

## LES APÉRITIFS

**5€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

### 16 MINI FEUILLETÉS AUX ESCARGOTS<sup>\*(1)(2)</sup>

170 g.

Le kg : 34,71 €.

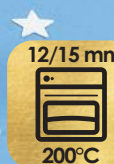
\*Espèce des escargots :

Hélix Pomatia, Hélix Lucorum,

Hélix Asemnis, Hélix Aspersa.

Origine : Europe, Turquie,

Pays du bassin méditerranéen.



29 sjm

**19€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

### 48 PETITS FOURS<sup>\*(1)(2)</sup>

670 g.

Le kg : 29,70 €.

4 variétés :

- 12 Quiches Lorraine
- 12 Cakes jambon olives
- 12 Saucisses costumées
- 12 Gougères fromage.

0 Réf. 2212



## LES MISES EN BOUCHE

**3€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 4

**4 VERRINES VÉGÉTARIENNES  
CHÂTAIGNE, CAROTTES CONFITES  
ET PANAI<sup>(1)</sup>**

160 g.

Le kg : 24,38 €.

8

sjm

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

**3€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 4

**4 VERRINES CHÈVRE CAROTTES  
CONFITES BUTTERNUT NOISETTE<sup>(1)</sup>**

160 g.

Le kg : 24,38 €.

4

sjm

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

## LES MISES EN BOUCHE



**3€<sub>,90</sub>**  
LE LOT DE 4

**4 VERRINES TRUITE LÉGUMES  
CROQUANTS ET FROMAGE FRAIS  
AU CITRON<sup>(1)</sup>**  
160 g.  
Le kg : 24,38 €.

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

6 sjm



**3€<sub>,90</sub>**  
LE LOT DE 4

**4 VERRINES CREVETTES  
AU CURRY, CAROTTES CONFITES  
ET CRÈME PIMENTÉE<sup>(1)</sup>**  
160 g.  
Le kg : 24,38 €.

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

9 sjm



**3€<sub>,90</sub>**  
LE LOT DE 4

**4 VERRINES DUO  
DE SAUMON FUMÉ TZATZIKI  
PERLES ET ANETH<sup>(1)</sup>**  
140 g.  
Le kg : 27,86 €.

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

7 sjm



**5€<sub>,90</sub>**  
LE LOT DE 4

**4 VERRINES FOIE GRAS DE CANARD  
CRÈME DE MARRONS ET POMME  
CRUMBLE FAÇON PAIN D'ÉPICES<sup>(1)</sup>**  
160 g.  
Le kg : 36,88 €.

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

5 sjm

## LES MISES EN BOUCHE



**6€  
50**

LE LOT DE 6

### ASSORTIMENT DE 6 VERRINES<sup>(1)</sup>

240 g.  
Le kg : 27,08 €.  
- 3 Foie gras pomme spéculoos  
- 3 Châtaignes carottes confites panais.

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

**12** sjm



**6€  
50**

LE LOT DE 6

### 6 VERRINES AVOCAT ET COCKTAIL DE CREVETTES<sup>(1)</sup>

270 g.  
Le kg : 24,07€.

**3** sjm

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**6€  
50**

LE LOT DE 6

### 6 VERRINES ST JACQUES\*, CAROTTES ET POMMES FONDANTES<sup>(1)</sup>

240 g.  
Le kg : 27,08 €.  
\*Espèces et origines des noix de St-Jacques : Amusium pleuronectes, Argopecten purpuratus, Chlamys albidus, Chlamys circularis, Chlamys islandica, Chlamys opercularis, Pecten maximus, Placopecten magellanicus, Zygochlamys Patagonica, (Pérou, Mexique, Russie, Grande Bretagne, Ecosse, France, Îles Feroe, Île de Man, USA, Argentine, Uruguay).

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

**10** sjm



**6€  
50**

LE LOT DE 6

### 6 VERRINES SAUMON, FROMAGE ET CONCOMBRE<sup>(1)</sup>

240 g.  
Le kg : 27,08 €.

**11** sjm

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

# LES ENTRÉES FROIDES



**3€  
,50**

L'UNITÉ

**DÉLICE DE SAUMON<sup>(1)</sup>**

80 g.

Le kg : 43,75 €.

O Réf. 2176 Lec 1 SM /XP

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

## LES ENTRÉES FROIDES



**17€<sub>,90</sub>**  
LA PIÈCE

**DEMI-LANGOUSTE<sup>(1)</sup>  
À LA PARISIENNE**  
320 g.  
Le kg : 55,94 €.

50 sjm

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**5€<sub>,50</sub>**  
L'UNITÉ

**VERRINE DE FOIE GRAS  
DE CANARD<sup>(2)</sup> NATURE**  
50 g.  
Le kg : 110 €.

49 sjm

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**3€<sub>,90</sub>**  
LA TRANCHE

**FOIE GRAS DE CANARD<sup>(2)</sup> ENTIER  
NATURE IGP<sup>(3)</sup> SUD-OUEST**  
1 tranche  
35 g.  
Le kg : 111,43 €.

48 sjm



**PRÊT À  
DÉGUSTER**

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

<sup>(2)</sup> ORIGINE



## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



### *Le Petit Mousse* **AVEC BIGORNEAUX\***

**5€  
,90**

LA PORTION

**5 langoustines cuites 20/30**  
(pêchées en Atlantique Nord-Est)

★  
**6 crevettes roses 30/50**  
(élevées en Equateur et autres pays)

★  
**50 g bigorneaux cuits**  
(pêchés en Atlantique Nord-Est)



### *Le Petit Mousse* **AVEC BULOTS\***

**5€  
,90**

LA PORTION

**5 langoustines cuites 20/30**  
(pêchées en Atlantique Nord-Est)

★  
**6 crevettes roses 30/50**  
(élevées en Equateur et autres pays)

★  
**100 g bulots cuits**  
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

\*Offre valable uniquement dans les magasins possédant un rayon poissonnerie.

## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



### Le Petit Mousse AVEC HUÎTRES & BIGORNEAUX\*

**7€  
,50**

LA PORTION

**5 langoustines cuites 20/30**  
(pêchées en Atlantique Nord-Est)

★

**6 crevettes roses cuites 30/50**  
(élevées en Equateur et autres pays)

★

**50 g bigorneaux cuits**  
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

★

**4 huîtres creuses n°3<sup>(1)</sup>**  
(élevées en Normandie ou Bretagne ou Vendée)



### Le Petit Mousse AVEC HUÎTRES & BULOTS\*

**7€  
,50**

LA PORTION

**5 langoustines cuites 20/30**  
(pêchées en Atlantique Nord-Est)

★

**6 crevettes roses cuites 30/50**  
(élevées en Equateur et autres pays)

★

**100 g bulots cuits**  
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

★

**4 huîtres creuses n°3<sup>(1)</sup>**  
(élevées en Normandie ou Bretagne ou Vendée)

## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



**10€  
50**  
LA PORTION

### *Le Matelot* **AVEC BIGORNEAUX\***

**5 langoustines cuites 20-30**  
(pêchées en Atlantique Nord-Est)

★

**8 crevettes roses cuites 30-50**  
(élevées en Équateur et/ou autres pays)

★

**20 g crevettes grises cuites**  
(pêchées en Atlantique Nord-Est)

★

**50 g bigorneaux cuits**  
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

★

**1 demi tourteau cuit  
calibre 2-300**  
(pêché en Atlantique Nord-Est)



**10€  
50**  
LA PORTION

### *Le Matelot* **AVEC BULOTS\***

**5 langoustines cuites 20-30**  
(pêchées en Atlantique Nord-Est)

★

**8 crevettes roses cuites 30-50**  
(élevées en Équateur et/ou autres pays)

★

**20 g crevettes grises cuites**  
(pêchées en Atlantique Nord-Est)

★

**100 g bulots cuits**  
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

★

**1 demi tourteau cuit  
calibre 2-300**  
(pêché en Atlantique Nord-Est)

# LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



*Le Clipper\**

**12€<sub>,90</sub>**

LA PORTION

**6 langoustines cuites 20-30**  
(pêchées en Atlantique Nord-Est)

★

**8 crevettes roses cuites 30-50**  
(élevées en Équateur et/ou autres pays)

★

**20 g crevettes grises cuites**  
(pêchées en Atlantique Nord-Est)

★

**50 g bigorneaux cuits**  
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

★

**100 g bulots cuits**  
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

★

**2 pinces de tourteau cuites 12-24**  
(pêchée en Atlantique Nord-Est)

★

**4 huîtres creuses n°3<sup>(1)</sup>**  
(Élevées en Normandie ou Bretagne ou Vendée)

(1) Afin de préserver les qualités gustatives et sanitaires des huîtres, elles vous seront remises non-ouvertes.

\*Offre valable uniquement dans les magasins possédant un rayon poissonnerie.

# CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



## 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.

Monsieur, Madame .....  
Adresse .....  
Adresse mail .....  
Téléphone .....  
Commande du .....  
Commande à préparer pour le .....  
Heure .....

## QUAND COMMANDER ?

DERNIERS JOURS  
DE COMMANDE :

**NOËL** 19 DÉCEMBRE

**NOUVEL AN** 26 DÉCEMBRE

Renseignez-vous auprès de votre magasin  
pour les modalités de retrait de votre commande\*

### Détachez ce BON DE COMMANDE

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.

### LES MENUS

|                                                                                          | DESSCRIPTIF<br>VOIR PAGE | PRIX TTC<br>UNITAIRE           | QUANTITÉ<br>DEMANDÉE | TOTAL<br>TTC |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|----------------------|--------------|
| <b>Menu Saveur (par personne)</b>                                                        |                          |                                |                      |              |
| - Coquille St-Jacques à la Bretonne (130 g)                                              | 6-7                      | 9€ <sub>90</sub><br>par pers.  |                      |              |
| - Cuisse de canard sauce aux morilles et Armagnac (285 g)                                |                          |                                |                      |              |
| - Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny (110 g)                                   |                          |                                |                      |              |
| <b>Menu Gourmet (par personne)</b>                                                       |                          |                                |                      |              |
| - Verrine Foie gras, crème de marrons et pommes crumble<br>façon pain d'épices (40 g)    | 8-9                      | 15€ <sub>90</sub><br>par pers. |                      |              |
| - Trilogie de la mer au Monbazillac (180 g)                                              |                          |                                |                      |              |
| - Chapon au vin Sauternes, champignons et châtaignes (200 g)                             |                          |                                |                      |              |
| - Écrasé de pommes de terre à l'échalote (100 g)                                         |                          |                                |                      |              |
| <b>Menu Fête (par personne)</b>                                                          |                          |                                |                      |              |
| - Verrine St-Jacques, Carottes et Pommes fondantes (40 g)                                | 10-11                    | 24€ <sub>90</sub><br>par pers. |                      |              |
| - Foie gras de canard entier nature IGP <sup>(2)</sup> Sud-ouest, 1 tranche (35 g)       |                          |                                |                      |              |
| - Cassolette de St-Jacques et Homard (130 g)                                             |                          |                                |                      |              |
| - Lotte à l'américaine (250 g)                                                           |                          |                                |                      |              |
| - Médaillon de veau jus aux morilles (170 g)                                             |                          |                                |                      |              |
| - Crumble de petits légumes verts au parmesan (110 g)                                    |                          |                                |                      |              |
| <b>Menu Prestige (par personne)</b>                                                      |                          |                                |                      |              |
| - Charlotte aux 2 saumons (90 g)                                                         | 12-13                    | 34€ <sub>90</sub><br>par pers. |                      |              |
| - Verrine tartare de homard (45 g)                                                       |                          |                                |                      |              |
| - Foie gras de canard entier au Sauternes IGP <sup>(2)</sup> Sud-ouest, 1 tranche (35 g) |                          |                                |                      |              |
| - Coquille St-Jacques Champagne (120 g)                                                  |                          |                                |                      |              |
| - Filet de bar sauce beurre blanc (200 g)                                                |                          |                                |                      |              |
| - Sauté de poularde en demi-deuil à la truffe 2,7% (250 g)                               |                          |                                |                      |              |
| - Embeurré de pommes de terre aux truffes 1,3% (150 g)                                   |                          |                                |                      |              |

### - MENU ENFANT & BUFFET -

### - LES APÉRITIFS -

|                                                                                            | DESSCRIPTIF<br>VOIR PAGE | PRIX TTC<br>UNITAIRE           | QUANTITÉ<br>DEMANDÉE | TOTAL<br>TTC |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|----------------------|--------------|
| <b>Buffet Froid (par personne)</b>                                                         |                          |                                |                      |              |
| - Verrine avocat et cocktail de crevettes (45 g)                                           | 14-15                    | 9€ <sub>50</sub><br>par pers.  |                      |              |
| - Foie gras de canard entier nature, 1 tranche (35 g)                                      |                          |                                |                      |              |
| - Salade de gambas mandarine (150 g environ)                                               |                          |                                |                      |              |
| - Rôti de bœuf, 1 tranche                                                                  |                          |                                |                      |              |
| - Jambon sec Excellence, 1 tranche                                                         |                          |                                |                      |              |
| - Grignottes de poulet x 2                                                                 |                          |                                |                      |              |
| - Camembert au lait pasteurisé de vache 20% Mat.Gr.<br>sur produit fini - 1 portion (30 g) |                          |                                |                      |              |
| - Macarons x 3                                                                             |                          |                                |                      |              |
| <b>Menu Enfant (par enfant)</b>                                                            |                          |                                |                      |              |
| - Aiguillettes de poulet à la normande (200 g)                                             | 16                       | 5€ <sub>50</sub><br>par enfant |                      |              |
| - Pommes dauphines x 4 (80 g)                                                              |                          |                                |                      |              |
| - Œuf Kinder chocolat (20 g)                                                               |                          |                                |                      |              |
| - Jus d'orange "Jafaden" (20 cl)                                                           |                          |                                |                      |              |
| 16 canapés traiteur. Le plateau de 115 g                                                   | 17                       | 8€ <sub>90</sub>               |                      |              |
| 16 canapés de la mer. Le plateau de 105 g                                                  | 17                       | 8€ <sub>90</sub>               |                      |              |
| 32 canapés traiteur. Le plateau de 220 g                                                   | 17                       | 16€ <sub>90</sub>              |                      |              |
| 32 canapés de la mer. Le plateau de 215 g                                                  | 17                       | 16€ <sub>90</sub>              |                      |              |
| 36 canapés de Noël. Le plateau de 250 g                                                    | 18                       | 16€ <sub>90</sub>              |                      |              |
| 48 mini canapés régions de France. Le plateau de 240 g                                     | 18                       | 16€ <sub>90</sub>              |                      |              |
| 30 canapés végétariens. Le plateau de 300 g                                                | 18                       | 15€ <sub>90</sub>              |                      |              |
| 30 canapés signature. Le plateau de 315 g                                                  | 18                       | 18€ <sub>90</sub>              |                      |              |
| Duo de 15 bouchées foie gras sur biscuit sablé<br>Le plateau de 200 g                      | 19                       | 17€ <sub>90</sub>              |                      |              |
| Assortiment 12 mini blinis de fêtes<br>La barquette de 144 g                               | 19                       | 7€ <sub>90</sub>               |                      |              |

\*Si la commande venait à ne pas être récupérée, le magasin se réserve le droit à encaisser l'acompte remis lors de la commande. (1) Conformément à la réglementation relative à la protection des données personnelles et à la vie privée, notamment la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés dite loi « Informatique et Libertés » et au Règlement (UE) 2016/679 du 25 mai 2018 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et de suppression de vos données personnelles. Vous pouvez exercer ces droits à tout moment en contactant votre magasin. (2) IGP : Indication Géographique Protégée.

Nous vous invitons à consulter la liste des allergènes sur le site [www.traiteur.leclerc](http://www.traiteur.leclerc) ou à la demander à notre chef traiteur lors du passage de votre commande en magasin. 37



POUR SUBLIMER VOS PLATS ET CONSERVER  
TOUTES LEURS SAVEURS,  
N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER À VOTRE STAND  
TRAITEUR LES CONSEILS DE RÉCHAUFFAGE.

CARTE  
TRAITEUR  
SPÉCIAL FÊTES



LES APÉRITIFS

|  | DESCRIPTIF<br>VOIR PAGE                                                                                                                                                                                                                                                       | PRIX TTC<br>UNITAIRE | QUANTITÉ<br>DEMANDÉE          | TOTAL<br>TTC |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------|--------------|
|  | Assortiment 28 mini-blinis.<br>Le plateau de 255 g                                                                                                                                                                                                                            | 19                   | 15 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|  | 6 minis burgers de homard.<br>Le plateau de 138 g                                                                                                                                                                                                                             | 20                   | 9 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | 12 macarons "Apéritif en fête". La boîte de 12.<br><input type="checkbox"/> Saveur foie gras fleur de sel - Saumon fumé crème<br>d'aneth - Cèpes - Tomate parsemée<br><input type="checkbox"/> Saveur Saumon crème d'aneth - Foie gras figue - Truffe -<br>Roquefort noisette | 20                   | 10 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|  | Pain surprise - Gourmand<br>La pièce de 60 sandwiches (950 g)                                                                                                                                                                                                                 | 21                   | 21 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
|  | Pain surprise - Coffre<br>La pièce de 60 sandwiches (975 g)                                                                                                                                                                                                                   | 21                   | 18 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|  | Pain surprise - Méditerranéen<br>La pièce de 32 sandwiches (510 g)                                                                                                                                                                                                            | 21                   | 13 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|  | Pain surprise - Charcutier.<br>La pièce de 50 sandwiches (950 g)                                                                                                                                                                                                              | 21                   | 22 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|  | Pain surprise - Marin.<br>La pièce de 40 sandwiches (580 g)                                                                                                                                                                                                                   | 21                   | 14 <sup>€</sup> <sub>45</sub> |              |
|  | Assortiment de charcuterie et de fromage<br>"Aperitivo Giganta".<br>Le plateau de 280 g                                                                                                                                                                                       | 22                   | 9 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | Assortiment de charcuterie "Trio ibérique"<br>Le plateau de 160 g                                                                                                                                                                                                             | 22                   | 8 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | Trio de chiffonnades à la truffe 2%.<br>Le plateau de 160 g                                                                                                                                                                                                                   | 22                   | 6 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | Assortiment de charcuterie "Aperitivo grandissimo"<br>Le plateau de 340 g                                                                                                                                                                                                     | 22                   | 8 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | 9 mini coquilles St-Jacques à la Bretonne<br>Le plateau de 135 g                                                                                                                                                                                                              | 23                   | 5 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |              |
|  | 20 gougères au fromage.<br>Le plateau de 220 g                                                                                                                                                                                                                                | 23                   | 4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |              |
|  | Préfou brie et truffes 1,3%.<br>L'unité (200 g)                                                                                                                                                                                                                               | 23                   | 3 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | Assortiment 18 pièces.<br>Le plateau de 240 g                                                                                                                                                                                                                                 | 24                   | 7 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |              |
|  | Tartine au saumon fumé et crème citronnée.<br>L'unité (200 g)                                                                                                                                                                                                                 | 24                   | 4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | 24 briochettes de nos régions.<br>Le plateau de 360 g                                                                                                                                                                                                                         | 24                   | 13 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|  | 24 petits fours sélection.<br>Le plateau de 365 g                                                                                                                                                                                                                             | 25                   | 9 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | Duo de 24 saucisses costumées.<br>Le plateau de 340 g                                                                                                                                                                                                                         | 25                   | 10 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|  | Sapin festif brioche cœur fondant lardons fromage<br>L'unité (430 g)                                                                                                                                                                                                          | 25                   | 9 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | 24 minis burgers assortis.<br>Le plateau de 375 g                                                                                                                                                                                                                             | 26                   | 19 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|  | 28 burgers cocktail.<br>Le plateau de 490 g                                                                                                                                                                                                                                   | 26                   | 11 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|  | Duo 10 mini burgers foie gras et saumon<br>Le plateau de 330 g                                                                                                                                                                                                                | 26                   | 11 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|  | 16 mini feuilletés aux escargots.<br>Le plateau de 170 g                                                                                                                                                                                                                      | 27                   | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | 48 petits fours.<br>Le plateau de 670 g                                                                                                                                                                                                                                       | 27                   | 19 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |

LES MISES EN BOUCHE

LES ENTRÉES

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

|  | DESCRIPTIF<br>VOIR PAGE                                                                                          | PRIX TTC<br>UNITAIRE | QUANTITÉ<br>DEMANDÉE          | TOTAL<br>TTC |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------|--------------|
|  | 4 verrines végétarienne châtaigne, carottes confites et panais<br>Le lot de 4 (160 g)                            | 28                   | 3 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | 4 verrines chèvre, carottes confites, butternut et noisette<br>Le lot de 4 (160 g)                               | 28                   | 3 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | 4 verrines truite, légumes croquants et fromage frais au<br>citron.<br>Le lot de 4 (160 g)                       | 29                   | 3 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | 4 verrines crevettes au curry, carottes confites<br>et crème pimentée.<br>Le lot de 4 (160 g)                    | 29                   | 3 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | 4 verrines duo de saumon fumé tzatziki perles et aneth<br>Le lot de 4 (140 g)                                    | 29                   | 3 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | 4 verrines foie gras de canard, crème de marrons et pomme<br>crumble façon pain d'épices.<br>Le lot de 4 (160 g) | 29                   | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | Assortiment de 6 verrines.<br>Le lot de 6 (240 g)                                                                | 30                   | 6 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |              |
|  | 6 verrines avocat et cocktail de crevettes<br>Le lot de 6 (270 g)                                                | 30                   | 6 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |              |
|  | 6 verrines St-Jacques, carottes et pommes fondantes<br>Le lot de 6 (240 g)                                       | 30                   | 6 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |              |
|  | 6 verrines saumon, fromage et concombre<br>Le lot de 6 (240 g)                                                   | 30                   | 6 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |              |
|  | Déllice de saumon.<br>La pièce (80 g)                                                                            | 31                   | 3 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |              |
|  | Demi-langouste à la Parisienne.<br>La pièce (320 g)                                                              | 32                   | 17 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|  | Verrine au foie gras de canard nature.<br>La pièce (50 g)                                                        | 32                   | 5 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |              |
|  | Foie gras de canard entier nature IGP <sup>(1)</sup> Sud-Ouest<br>La tranche (35 g)                              | 32                   | 3 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | Le Petit Mousse avec bigorneaux.<br>La portion                                                                   | 33                   | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | Le Petit Mousse avec bulots.<br>La portion                                                                       | 33                   | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|  | Le Petit Mousse avec huîtres et bigorneaux.<br>La portion                                                        | 34                   | 7 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |              |
|  | Le Petit Mousse avec huîtres et bulots.<br>La portion                                                            | 34                   | 7 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |              |
|  | Le Matelot avec bigorneaux.<br>La portion                                                                        | 35                   | 10 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
|  | Le Matelot avec bulots.<br>La portion                                                                            | 35                   | 10 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
|  | Le Clipper.<br>La portion                                                                                        | 36                   | 12 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|  | Le Royal.<br>La portion                                                                                          | 41                   | 19 <sup>€</sup> <sub>45</sub> |              |

(1) IGP : Indication Géographique Protégée.

38 Nous vous invitons à consulter la liste des allergènes sur le site [www.traiteur.leclerc](http://www.traiteur.leclerc) ou à la demander à notre chef traiteur lors du passage de votre commande en magasin.

QUAND COMMANDER ?

DERNIERS JOURS DE COMMANDE :  
NOËL 19 DÉCEMBRE  
NOUVEL AN 26 DÉCEMBRE

Renseignez-vous auprès  
de votre magasin pour les modalités  
de retrait de votre commande\*.

|                           |                                                                                                              | DESSCRIPTIF<br>VOIR PAGE | PRIX TTC<br>UNITAIRE          | QUANTITÉ<br>DEMANDÉE | TOTAL<br>TTC |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------|--------------|
| - LES ENTRÉES CHAUDES -   | Cassolette de St-Jacques et homard<br>L'unité (130 g)                                                        | 42                       | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |
|                           | Coquille aux Noix de St-Jacques sauce Sancerre blanc<br>L'unité (140 g)                                      | 43                       | 3 <sup>€</sup> <sub>45</sub>  |                      |              |
|                           | Cassolette aux noix de St-Jacques et gambas sauce chorizo<br>L'unité (140 g)                                 | 43                       | 4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |
|                           | Cassolette de St-Jacques et julienne de légumes<br>L'unité (100 g)                                           | 43                       | 3 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |
|                           | Poêlon de St-Jacques sauce Monbazillac<br>L'unité (130 g)                                                    | 43                       | 5 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |
|                           | Cassolette de gambas, écrasé de patate douce et sauce<br>sabayon au vin Coteaux du Layon.<br>L'unité (120 g) | 44                       | 4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |
|                           | Trilogie de la mer au Monbazillac.<br>L'unité (180 g)                                                        | 44                       | 4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |
|                           | Rose feuilletée au saumon.<br>L'unité (90 g)                                                                 | 44                       | 3 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |
|                           | Cassolette de parmentier d'effiloché de canard au vin de<br>Sauternes et à la truffe 1,1%<br>L'unité (120 g) | 45                       | 4 <sup>€</sup> <sub>20</sub>  |                      |              |
|                           | Coquille St-Jacques à la Normande Excellence<br>L'unité (180 g)                                              | 45                       | 4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |
|                           | Trilogie de la terre.<br>L'unité (180 g)                                                                     | 45                       | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |
|                           | Feuilleté au boudin blanc cuisiné avec son confit<br>d'échalotes et ses pommes.<br>L'unité (100 g)           | 46                       | 2 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |
|                           | Bouchée aux ris de veau.<br>L'unité (130 g)                                                                  | 46                       | 3 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |
|                           | Croustade d'escargots.<br>L'unité (100 g)                                                                    | 46                       | 3 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |
|                           | Assiette 12 escargots de bourgogne à la bourguignonne<br>L'assiette (89 g)                                   | 46                       | 6 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |
| À PARTAGER                | Fondant de veau en croûte.<br>La pièce (1 kg)                                                                | 47                       | 23 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |                      |              |
|                           | Saumon en croûte.<br>La pièce (650 g)                                                                        | 47                       | 14 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |                      |              |
|                           | Filet de bœuf en croûte.<br>La pièce (1,2 kg)                                                                | 47                       | 27 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |                      |              |
| - LES POISSONS CUISINÉS - | Homard sauce au beurre blanc.<br>La pièce (300 g)                                                            | 48                       | 9 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |
|                           | Filet de bar au beurre blanc.<br>La portion (300 g)                                                          | 49                       | 5 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |
|                           | Filet de sandre au beurre blanc.<br>La portion (240 g)                                                       | 49                       | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |
|                           | Fricassée de lotte à l'américaine.<br>La portion (300 g)                                                     | 49                       | 7 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |
|                           | Fricassée de gambas et St-Jacques au yuzu<br>La portion (250 g)                                              | 50                       | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |
|                           | Gratin de lotte et St-Jacques.<br>La portion (150 g)                                                         | 50                       | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |
|                           | Saint Pierre sauce beurre blanc et queues de gambas<br>décortiquées.<br>La portion (220 g)                   | 50                       | 6 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |
|                           | Pavé de saumon au beurre blanc.<br>La portion (285 g)                                                        | 50                       | 6 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |

|                           | DESSCRIPTIF<br>VOIR PAGE                                                                            | PRIX TTC<br>UNITAIRE | QUANTITÉ<br>DEMANDÉE         | TOTAL<br>TTC |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------|--------------|
| - LES VIANDES CUISINÉES - | Sauté de poularde demi deuil à la truffe 2,7%<br>La portion (250 g)                                 | 51                   | 6 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
|                           | Cuisse de poulet farcie aux raisins et jus au porto<br>La portion (240 g)                           | 52                   | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Suprême de pintade aux épices, pommes et sauce au cidre<br>La portion (300 g)                       | 52                   | 6 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
|                           | Filet de caille accompagné de châtaignes,<br>sauce Champagne crème fraîche.<br>La portion (215 g)   | 52                   | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Caille farcie aux raisins marinés au Cognac et sa sauce<br>Sauternes et miel.<br>La portion (235 g) | 52                   | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Chapon sauce au foie gras.<br>La portion (270 g)                                                    | 53                   | 4 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac<br>La portion (285 g)                           | 53                   | 4 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
|                           | Filet de canard sauce au poivre.<br>La portion (300 g)                                              | 53                   | 6 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
|                           | Ballotin de veau aux marrons sauce aux cèpes<br>La portion (215 g)                                  | 54                   | 6 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
|                           | Médailлон de veau au Porto.<br>La portion (200 g)                                                   | 54                   | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Pavé de bœuf sauce à l'Armagnac et au poivre<br>La portion (160 g)                                  | 54                   | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Filet mignon de porc et sa sauce figue et miel<br>La portion (200 g)                                | 54                   | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Selle d'agneau farcie.<br>La portion (300 g)                                                        | 55                   | 6 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Braisé d'autruche sauce Rossini.<br>La portion (215 g)                                              | 55                   | 4 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Sauté de kangourou crème de cèpes et trompettes<br>La portion (250 g)                               | 55                   | 4 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
|                           | Civet de sanglier.<br>La portion (200 g)                                                            | 56                   | 4 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
| - LES ACCOMPAGNEMENTS -   | Chevreuil sauce grand veneur.<br>La portion (200 g)                                                 | 56                   | 4 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
|                           | Sauté de cerf à la bière et aux épices de Noël<br>La portion (200 g)                                | 56                   | 6 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Crumble de petits légumes verts au parmesan<br>La portion (110 g)                                   | 57                   | 2 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
|                           | Duo de courgettes rissoolées et purée de pommes de terre<br>La portion (150 g)                      | 58                   | 1 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Ecrasé de pommes de terre au Comté<br>La portion (100 g)                                            | 58                   | 1 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Embeurré de pommes de terre aux truffes<br>La portion (150 g)                                       | 58                   | 2 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
|                           | Gratin Dauphinois<br>La portion (90 g)                                                              | 58                   | 1 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Gratiné de courgettes à la crème et au parmesan<br>La portion (90 g)                                | 59                   | 2 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
|                           | Gratiné de pommes de terre aux girolles<br>La portion (90 g)                                        | 59                   | 2 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
|                           | Poêlée de légumes festive<br>La portion (150 g)                                                     | 59                   | 1 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Mousseline de patates douces et amandes<br>La portion (100 g)                                       | 59                   | 1 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |

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

|                           |                                                                                      | DESCRIPTIF<br>VOIR PAGE | PRIX TTC<br>UNITAIRE          | QUANTITÉ<br>DEMANDÉE | TOTAL<br>TTC |  | DESCRIPTIF<br>VOIR PAGE                                                                        | PRIX TTC<br>UNITAIRE | QUANTITÉ<br>DEMANDÉE          | TOTAL<br>TTC |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|----------------------|--------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------|--------------|
| LES ACCOMPAGNEMENTS       | Risotto aux cèpes<br>La portion (100 g)                                              | 60                      | 2 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |  | Bûche framboise et citron vert<br>L'unité (530 g)                                              | 68                   | 12 <sup>€</sup> <sub>49</sub> |              |
|                           | Gourmandise de châtaignes et ses champignons à la crème<br>La portion (120 g)        | 60                      | 1 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |  | 2 bûchettes royale chocolat<br>Le lot de 2 (210 g)                                             | 69                   | 4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>  |              |
|                           | Marrons confits<br>La portion (150 g)                                                | 60                      | 2 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |  | 2 bûchettes - Le lot de 2 (140 g)<br>☐ cacahuète chocolat ☐ praliné vanille                    | 69                   | 4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>  |              |
|                           | Risotto mascarpone et à la truffe (1,07%)<br>La portion (100 g)                      | 60                      | 2 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |  | 2 Bûchettes crème au beurre - Le lot de 2 (160 g)<br>☐ chocolat ☐ café ☐ vanille ☐ praliné     | 69                   | 3 <sup>€</sup> <sub>60</sub>  |              |
| LES FROMAGES              | Le plateau Découverte<br>Pour 4/5 personnes (600 g environ)                          | 61                      | 9 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |  | 2 bûchettes framboise et citron vert<br>Le lot de 2 (180 g)                                    | 69                   | 4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>  |              |
|                           | Le plateau Terroir<br>Pour 6/8 personnes (750 g environ)                             | 62                      | 14 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |                      |              |  | Entremets tout chocolat<br>L'unité (600 g)                                                     | 70-71                | 10 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Le plateau Coup de cœur<br>Pour 10/12 personnes (1,050 kg environ)                   | 63                      | 19 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |                      |              |  | Entremets étoile fruits rouges<br>Le lot de 2 (106 g)                                          | 70-71                | 2 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
| - LES PAINS ET BRIOCHES - | Pain multicéréales<br>L'unité (350 g)                                                | 64-65                   | 1 <sup>€</sup> <sub>30</sub>  |                      |              |  | Entremets passion chocolat<br>Le lot de 2 (160 g)                                              | 70-71                | 4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|                           | Pain Germanik<br>L'unité (350 g)                                                     | 64-65                   | 1 <sup>€</sup> <sub>40</sub>  |                      |              |  | Entremets exotique<br>L'unité (385 g)                                                          | 70-71                | 10 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Pain d'épices<br>L'unité (300 g)                                                     | 64-65                   | 4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>  |                      |              |  | Finger cheesecakes citron<br>Le lot de 2 (170 g)                                               | 70-71                | 4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|                           | Pain médiéval<br>L'unité (600 g)                                                     | 64-65                   | 2 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |  | Entremets sapin aux 2 chocolats<br>Le lot de 2 (88 g)                                          | 70-71                | 2 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|                           | 20 mini navettes lunch<br>Le lot (300 g)                                             | 64-65                   | 4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |  | Boule de Noël noisette caramel<br>Le lot de 2 (164 g)                                          | 70-71                | 5 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|                           | 20 mini burgers sésame<br>Le lot (300 g)                                             | 64-65                   | 3 <sup>€</sup> <sub>95</sub>  |                      |              |  | 12 mini cheesecakes<br>Le lot de 12 (250 g)                                                    | 72-73                | 8 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|                           | Boule aux fruits secs<br>L'unité (775 g)                                             | 64-65                   | 3 <sup>€</sup> <sub>95</sub>  |                      |              |  | 36 macarons + présentoir sapin<br>Le lot de 36 (435 g)                                         | 72-73                | 10 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |              |
|                           | Pain complet<br>L'unité (450 g)                                                      | 64-65                   | 1 <sup>€</sup> <sub>20</sub>  |                      |              |  | 12 verrines sucrées<br>Le lot de 12 (360 g)                                                    | 72-73                | 12 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Pavé noir<br>L'unité (400 g)                                                         | 64-65                   | 1 <sup>€</sup> <sub>30</sub>  |                      |              |  | 24 mini pâtisserie - Le lot de 24<br>☐ classique (410 g) ☐ classique (400 g)                   | 72-73                | 13 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Brioche festive - L'unité (1 kg)<br>☐ tressée, sucre perlé ☐ aux pépites de chocolat | 66                      | 9 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |  | 24 mini gâteaux lunch - Le plateau<br>☐ classique (610 g) ☐ chocolat (500 g) ☐ fruits (540 g)  | 72-73                | 11 <sup>€</sup> <sub>95</sub> |              |
|                           | Brioche sapin. L'unité (700 g)<br>☐ pur beurre ☐ aux pépites de chocolat             | 66                      | 6 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |  | 16 mini éclairs - Le lot de 16 (224 g)<br>☐ café/chocolat ☐ vanille/chocolat                   | 72-73                | 4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>  |              |
|                           | Panettone aux éclats de praline<br>L'unité (500 g)                                   | 66                      | 7 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |  | 16 petits fours - Le lot de 16<br>☐ Joyeuses fêtes (208 g) ☐ chocolat (215 g) ☐ fruits (225 g) | 72-73                | 6 <sup>€</sup> <sub>70</sub>  |              |
|                           | Brioche étoile de Noël aux perles de sucre<br>L'unité (750 g)                        | 66                      | 6 <sup>€</sup> <sub>95</sub>  |                      |              |  | 48 petits fours Montmartre<br>Le lot de 48 (540 g)                                             | 72-73                | 29 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |              |
|                           | Brioche étoile de Noël aux fruits<br>L'unité (750 g)                                 | 66                      | 7 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |                      |              |  | Tuiles pâtisseries aux amandes<br>La barquette (140 g)                                         | 74                   | 3 <sup>€</sup> <sub>40</sub>  |              |
|                           | Panettone classique traditionnel<br>L'unité (750 g)                                  | 66                      | 14 <sup>€</sup> <sub>90</sub> |                      |              |  | Assortiment gourmand<br>Le plateau (370 g)                                                     | 74                   | 4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>  |              |
|                           | Bûche cacahuète chocolat<br>L'unité (640 g)                                          | 67                      | 12 <sup>€</sup> <sub>49</sub> |                      |              |  | 2 moelleux au chocolat sapin de Noël<br>Le lot de 2 (100 g)                                    | 75                   | 2 <sup>€</sup> <sub>50</sub>  |              |
| - LES DESSERTS -          | Bûche praliné vanille<br>L'unité (500 g)                                             | 67                      | 12 <sup>€</sup> <sub>49</sub> |                      |              |  | 9 fondants au chocolat<br>Le lot de 9 (324 g)                                                  | 75                   | 6 <sup>€</sup> <sub>99</sub>  |              |
|                           | Bûche exotique<br>L'unité (460 g)                                                    | 68                      | 12 <sup>€</sup> <sub>49</sub> |                      |              |  | 20 cannellés<br>Le lot de 20 (340 g)                                                           | 75                   | 8 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |              |
|                           | Bûche crème au beurre - L'unité (500 g)<br>☐ chocolat ☐ café ☐ praliné               | 68                      | 7 <sup>€</sup> <sub>90</sub>  |                      |              |  |                                                                                                |                      |                               |              |
|                           | Bûche chalet vanille chocolat<br>L'unité (478 g)                                     | 68                      | 13 <sup>€</sup> <sub>50</sub> |                      |              |  |                                                                                                |                      |                               |              |

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>. Les informations recueillies sur ce formulaire ne peuvent donner lieu à la constitution d'un fichier informatique et sont destinées au centre E.Leclerc qui traite cette commande. Les informations collectées sont uniquement utilisées par le magasin afin de traiter la commande client et elles sont conservées pendant 1 an à compter du paiement de la commande. Conformément aux droits et réglementations en vigueur, vous disposez des droits d'accès et de suppression des données vous concernant en vous présentant à l'accueil du magasin ayant validé la commande.

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

TOTAL

\* Montant de l'acompte

Reste à payer

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

Nous vous invitons à consulter la liste des allergènes sur le site [www.traiteur.leclerc](http://www.traiteur.leclerc) ou à la demander à notre chef traiteur lors du passage de votre commande en magasin.

## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



*Le Royal\**

**19€<sub>,45</sub>**

LA PORTION

**6 langoustines cuites 20-30**  
(pêchées en Atlantique Nord-Est)



**8 crevettes roses cuites 30-50**  
(élevées en Équateur et/ou autres pays)



**50 g bigorneaux cuits**  
(pêchés en Atlantique Nord-Est)



**100 g bulots cuits**  
(pêchés en Atlantique Nord-Est)



**1 demi homard  
nord-américain cuit 2-400**  
(pêché en Atlantique Nord-Ouest)



**6 huîtres creuses n°3<sup>(1)</sup>**  
(Élevées en Normandie  
ou Bretagne ou Vendée)

(1) Afin de préserver les qualités gustatives et sanitaires des huîtres, elles vous seront remises non-ouvertes.

\*Offre valable uniquement dans les magasins possédant un rayon poissonnerie.

**www.traiteur.leclerc** | TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

## LES ENTRÉES CHAUDES



**5€  
,90**

L'UNITÉ

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

130 g.

Le kg : 45,38 €.

\*Espèce et origine des noix de St-Jacques :  
Zygochlamys Patagonica (Argentine).

**0 Réf. 2173**



## LES ENTRÉES CHAUDES



**3€**  
L'UNITÉ

**COQUILLE AUX NOIX DE ST-JACQUES\*  
SAUCE SANCERRE BLANC<sup>(1)</sup>**

140 g.

Le kg : 24,64 €.

\*Espèce et origine des noix de St-Jacques :  
Zygochlamys Patagonica (Argentine).

O Réf. 2223 Lec 1 SM /XP

15 mn



160 °C



**4€**  
L'UNITÉ

**CASSOLETTE AUX NOIX DE ST-JACQUES\*\*  
ET GAMBAS SAUCE CHORIZO<sup>(1)</sup>**

140 g.

Le kg : 35 €.

\*\*Espèce et origine des noix de St-Jacques :  
Chlamys Islandica (Islande)

63

sjm

15/20 mn



160 °C



**3€**  
L'UNITÉ

**CASSOLETTE DE ST-JACQUES\*  
ET JULIENNE DE LÉGUMES<sup>(1)(2)</sup>**

100 g.

Le kg : 39 €.

\*Espèce et origine des noix de St-Jacques :  
Zygochlamys Patagonica (Argentine)

65

sjm

10/12 mn



180 °C



**5€**  
L'UNITÉ

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

130 g.

Le kg : 42,31 €.

\*\*\*Espèce et origine des noix de St-Jacques :  
Pecten Maximus (France).

O Réf. 2184

15 mn



160 °C

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

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

## LES ENTRÉES CHAUDES



**4€  
90**  
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 €.

O Réf. 2148 Lec 1 SM /XP



**4€  
90**  
L'UNITÉ

**TRILOGIE DE LA MER AU MONBAZILLAC<sup>(1)</sup>**

180 g.

Le kg : 27,22 €.

St Jacques, crevettes et saumon fumé 5 baies

\*Espèce et origine des noix de

St-Jacques : Pecten Maximus (France).

Crevettes : Penaeus vannamei (Pérou).

O Réf. 1044 Lec 1 SM



**3€  
50**  
L'UNITÉ

**ROSE FEUILLETÉE  
AU SAUMON<sup>(1)</sup>**

90 g.  
Le kg : 38,89 €.

64 sjm



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

44 FRANCE

## LES ENTRÉES CHAUDES

**4€  
20**

L'UNITÉ

**CASSOLETTE DE PARMENTIER  
D'EFFILOCHÉ DE CANARD  
AU VIN DE SAUTERNES  
ET À LA TRUFFE\*\* 1,1%<sup>(1)</sup>**

120 g.

Le kg : 35 €.

\*\*Espèce et origine de la truffe  
noire : Tuber Brumale (France).



60

sjm

**4€  
90**

L'UNITÉ

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

180 g.

Le kg : 27,22 €.

\*Espèce et origine des noix de St-Jacques :  
Pecten Maximus (France).

O Réf. 2174 Lec 1 SM

15 mn



**5€  
90**

L'UNITÉ

**TRILOGIE DE LA TERRE<sup>(1)</sup>**  
Foie gras, caille marinée  
& champignons cuisinés.

180 g.

Le kg : 32,78 €.

O Réf. 2187 Lec 1 SM /XP

15 mn



## LES ENTRÉES CHAUDES



**2€<sub>,50</sub>**  
L'UNITÉ

**FEUILLETÉ AU BOUDIN BLANC  
CUISINÉ AVEC SON CONFIT D'ÉCHALOTES  
ET SES POMMES<sup>(1)</sup>**

100 g.  
Le kg : 25 €.

**53** sjm

15 mn



180°C



**3€<sub>,50</sub>**  
L'UNITÉ

**BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU<sup>(1)</sup>**

130 g.  
Le kg : 26,92 €.

**62** sjm

15 mn



180°C



**3€<sub>,50</sub>**  
L'UNITÉ

**CROUSTADE D'ESCARGOTS<sup>\*(1)</sup>**

100 g.  
Le kg : 35 €.  
\*Espèce et origine des escargots :  
Helix lucorum (Union Européenne).

**O Réf. 2175 Lec 1 SM /XP**

15 mn



180°C



**6€<sub>,90</sub>**  
L'ASSIETTE

**ASSIETTE DE 12 ESCARGOTS\*\* DE BOURGOGNE  
À LA BOURGUIGNONNE<sup>(1)(2)</sup>**

89 g.  
Le kg : 77,53 €.  
\*\*Espèce et origine des escargots :  
Helix pomatia (Europe).

**54** sjm

12 mn



180°C

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

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

# LES PRODUITS À PARTAGER

23€  
90

LA PIÈCE

1 FONDANT DE VEAU  
EN CROÛTE<sup>(1)</sup>  
1 kg.

41 sjm

40 mn

160°C

1



14€  
90

LA PIÈCE

2 SAUMON  
EN CROÛTE<sup>(1)</sup>  
650 g.  
Le kg : 22,92 €.

41 sjm

30 mn

160°C

2



3

40/45 mn

160°C

27€  
90

LA PIÈCE

3 FILET DE BŒUF  
EN CROÛTE<sup>(1)</sup>  
1,2 kg.  
Le kg : 23,25 €.

41 sjm

# LES POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS



**9€  
,90**

L'UNITÉ

**HOMARD SAUCE AU BEURRE BLANC<sup>(1)</sup>**

300 g.

Le kg : 33 €.

77

sjm



# LES POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS

**5€  
,50**

LA PORTION

**FILET DE BAR  
AU BEURRE BLANC<sup>(1)</sup>**

300 g.  
Le kg : 18,33 €.

**67** sjm



25 mn



150°C

2 mn



850 W



**5€  
,90**

LA PORTION

**FILET DE SANDRE  
AU BEURRE BLANC<sup>(1)</sup>**

240 g.  
Le kg : 24,58 €.

**73** sjm

25 mn



150°C

2 mn



850 W



**7€  
,50**

LA PORTION

**FRICASSÉE DE LOTTE  
À L'AMÉRICAIN<sup>(1)</sup>**

300 g.  
Le kg : 25 €.

**78** sjm

25 mn



150°C

2 mn



850 W

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

# LES POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**FRICASSÉE DE GAMBAS ET ST-JACQUES\* AU YUZU<sup>(1)</sup>**  
250 g.  
Le kg : 23,60 €.  
\*Espèce et origine des noix de St-Jacques : Argopecten Purpuratus (Océan Pacifique).



68 sjm



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**GRATIN DE LOTTE ET ST-JACQUES\*\*<sup>(1)</sup>**  
150 g.  
Le kg : 39,33 €.  
\*\*Espèce et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine).  
0 Réf. 2206 Lec 1 SM /XP



**6€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**SAINT PIERRE SAUCE BEURRE BLANC ET QUEUES DE GAMBAS DÉCORTIQUÉES<sup>(1)</sup>**  
220 g.  
Le kg : 31,36 €.



74 sjm



**6€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC<sup>(1)</sup>**  
285 g.  
Le kg : 24,21 €.



69 sjm

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

50 FRANCE

# LES VIANDES CUISINÉES



**6€  
50**

LA PORTION

**SAUTÉ DE POULARDE DEMI DEUIL  
À LA TRUFFE\*\*\*<sup>(1)</sup> 2,7%**

250 g.

Le kg : 26 €.

\*\*\*Espèce et origine des truffes :  
Tuber Aestivum (Espagne).

84

sjm



## LES VIANDES CUISINÉES



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**CUISSE DE POULET  
FARCIE AUX RAISINS  
ET JUS AU PORTO<sup>(1)</sup>**  
240 g.  
Le kg : 24,58 €.



88 sjm



**6€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

**SUPRÊME DE PINTADE  
AUX ÉPICES, POMMES  
ET SAUCE AU CIDRE<sup>(1)</sup>**  
300 g.  
Le kg : 21,67 €.



83 sjm



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**FILET DE CAILLE  
ACCOMPAGNÉ DE CHÂTAIGNES,  
SAUCE CHAMPAGNE  
CRÈME FRAÎCHE<sup>(1)</sup>**  
215 g.  
Le kg : 27,44 €.



O Réf. 2162 Lec 1 SM



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**CAILLE FARCIE AUX RAISINS  
MARINÉS AU COGNAC  
ET SA SAUCE SAUTERNES  
ET MIEL<sup>(1)</sup>**  
235 g.  
Le kg : 25,11 €.



91 sjm

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

52 FRANCE

## LES VIANDES CUISINÉES



**4€  
90**

LA PORTION

**CHAPON  
SAUCE AU FOIE GRAS<sup>(1)</sup>**

270 g.  
Le kg : 18,15 €.

**75** sjm



**4€  
50**

LA PORTION

**CUISE DE CANARD  
SAUCE AUX MORILLES  
ET A L'ARMAGNAC<sup>(1)</sup>**

285 g.  
Le kg : 15,79 €.

**81** sjm



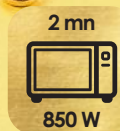
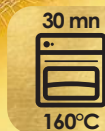
**6€  
50**

LA PORTION

**FILET DE CANARD  
SAUCE AU POIVRE<sup>(1)</sup>**

300 g.  
Le kg : 21,67 €.

**86** sjm



LES VIANDES CUISINÉES



**6€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

**BALLOTIN DE VEAU  
AUX MARRONS  
SAUCE AUX CÈPES<sup>(1)</sup>**  
215 g.  
Le kg : 30,23 €.

12/15 mn  
  
180 °C

2 mn  
  
850 W

0 Ref. 2159 Lec 1 SM /XP



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**MÉDAILLON DE VEAU  
AU PORTO<sup>(1)</sup>**  
200 g.  
Le kg : 29,50 €.

30 mn  
  
160 °C

2 mn  
  
850 W

79 sjm



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**PAVÉ DE BŒUF  
SAUCE À L'ARMAGNAC  
ET AU POIVRE<sup>(1)</sup>**  
160 g.  
Le kg : 36,88 €.

30 mn  
  
160 °C

2 mn  
  
850 W

77 sjm



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**FILET MIGNON DE PORC  
ET SA SAUCE FIGUE ET MIEL<sup>(1)</sup>**  
200 g.  
Le kg : 29,50 €.

30 mn  
  
160 °C

2 mn  
  
850 W

91 BIS sjm

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

54 FRANCE

## LES VIANDES CUISINÉES



**6€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**SELLE D'AGNEAU FARCIE<sup>(1)</sup>**  
300 g.  
Le kg : 23 €.

85 sjm



**4€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**BRAISÉ D'AUTRUCHE  
SAUCE ROSSINI<sup>(1)</sup>**  
215 g.  
Le kg : 22,79 €.  
**0 Réf. 2160**



**4€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

**SAUTÉ DE KANGOUROU  
CRÈME DE CÈPES  
ET TROMPETTES<sup>(1)</sup>**  
250 g.  
Le kg : 18 €.

90 sjm



## LES VIANDES CUISINÉES



**4€  
50**

LA PORTION

### CIVET DE SANGLIER<sup>(1)</sup>

200 g.  
Le kg : 22,50 €.

78 sjm



**4€  
50**

LA PORTION

### CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR<sup>(1)</sup>

200 g.  
Le kg : 22,50 €.

0 Réf. 2196 Lec 1 SM



**6€  
90**

LA PORTION

### SAUTÉ DE CERF À LA BIÈRE ET AUX ÉPICES DE NOËL<sup>(1)</sup>

200 g.  
Le kg : 34,50 €.

76 sjm



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

# LES ACCOMPAGNEMENTS



**2€**  
**,50**

L'UNITÉ

**CRUMBLE DE PETITS LÉGUMES VERTS  
AU PARMESAN<sup>(1)</sup>**

110 g.

Le kg : 22,73 €.

**107** sjm



## LES ACCOMPAGNEMENTS



**1€  
90**

LA PORTION

**DUO DE COURGETTES  
RISSOLÉES ET PURÉE  
DE POMMES DE TERRE<sup>(1)</sup>**

150 g.  
Le kg : 12,67 €.

**100** sjm



**1€  
90**

LA PORTION

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

100 g.  
Le kg : 19 €.

**106** sjm



**2€  
50**

LA PORTION

**EMBEURRÉ DE POMMES  
DE TERRE AUX TRUFFES\* 1,3%<sup>(1)</sup>**

150 g.  
Le kg : 16,67 €.  
\* Espèce et origine de la truffe :  
Tuber aestivum (Espagne).

**99** sjm



**1€  
90**

LA PORTION

**GRATIN DAUPHINOIS<sup>(1)(2)</sup>**

90 g.  
Le kg : 21,11 €.

**103** sjm



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

## LES ACCOMPAGNEMENTS



**2€  
50**

LA PORTION

**GRATINÉ DE COURGETTES  
À LA CRÈME ET AU PARMESAN<sup>(1)</sup>**

90 g.

Le kg : 27,78 €.

Vendu dans son contenant en grès.

**104** sjm



**2€  
50**

LA PORTION

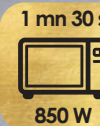
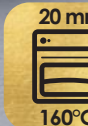
**GRATINÉ DE POMMES DE TERRE  
AUX GIROLLES<sup>(1)</sup>**

90 g.

Le kg : 27,78 €.

Vendu dans son contenant en grès.

**105** sjm



**1€  
90**

LA PORTION

**POÊLÉE DE LÉGUMES FESTIVE<sup>(1)</sup>**

150 g.

Le kg : 12,67 €.

**95** sjm



**1€  
90**

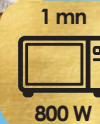
LA PORTION

**MOUSSELINE DE PATATES  
DOUCES ET AMANDES<sup>(1)</sup>**

100 g.

Le kg : 19 €.

**96** sjm



## LES ACCOMPAGNEMENTS



**2€  
7,50**  
LA PORTION

**RISOTTO AUX CÈPES<sup>(1)</sup>**  
100 g.  
Le kg : 25 €.  
**102** sjm



**1€  
90**  
LA PORTION

**GOURMANDISE DE CHATAÎGNES  
ET SES CHAMPIGNONS  
À LA CRÈME<sup>(1)</sup>**  
120 g.  
Le kg : 15,83 €.  
**98** sjm



**2€  
7,50**  
LA PORTION

**MARRONS CONFITS<sup>(1)</sup>**  
150 g.  
Le kg : 16,67 €.  
**0 Ref. 2165 Lec 1 SM /XP**



**2€  
7,50**  
LA PORTION

**RISOTTO MASCARPONE  
ET À LA TRUFFE\* (1,07%)**  
100 g.  
Le kg : 25 €.  
\*Espèce et origine de la truffe :  
Tuber brumale et/ou Melanosporum  
(France).  
**97** sjm



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

60 **FRANCE**

# LES PLATEAUX DE FROMAGES

TOUS NOS FROMAGES  
SONT  
ORIGINE   
**FRANCE**

1 |

2 |

3 |

4 |

## Plateau Découverte

**9€  
,90**

LE PLATEAU  
POUR 4/5 PERSONNES  
600 g environ

**1 | Morbier AOP\***   
Au lait cru de vache,  
29% M.G.\*\* 150 g environ

**2 | Saint Mont des Alpes**  
Au lait cru de vache,  
34% M.G.\*\* 150 g environ

**3 | Brie de Meaux AOP\***   
Au lait cru de vache,  
23% M.G.\*\* 150 g environ

**4 | Fourme d'Ambert AOP\***   
Au lait pasteurisé de vache,  
28% M.G.\*\* 150 g environ

\*AOP : Appellation d'Origine Protégée. \*\*% de matière grasse sur produit fini.

**www.traiteur.leclerc** | TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

# LES PLATEAUX DE FROMAGES

TOUS NOS FROMAGES  
SONT  
ORIGINE   
**FRANCE**



## Plateau Terroir

**14€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU  
POUR 6/8 PERSONNES  
750 g environ

**1 | Brie de Meaux AOP\***   
Au lait cru de vache,  
23% M.G. \*\* 150 g environ

**2 | Comté AOP\* 18 mois**   
Au lait cru de vache,  
35% M.G. \*\* 150 g environ

**3 | Morbier AOP\***   
Au lait cru de vache,  
29% M.G. \*\* 150 g environ

**4 | Tomme du Châtelard**  
Au lait pasteurisé de vache,  
30% M.G. \*\* 150 g environ

**5 | Fleur de Ré cendrée**  
Au lait thermisé de chèvre,  
23% M.G. \*\* 150 g

# LES PLATEAUX DE FROMAGES

TOUS NOS FROMAGES  
SONT  
ORIGINE   
FRANCE



## Plateau Coup de Coeur

**19€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU  
POUR 10/12 PERSONNES  
1,050 kg environ

**1 | Brie de Meaux AOP\***   
Au lait cru de vache,  
23% M.G. \*\* 150 g environ

**2 | Ossau Iraty AOP\***   
Au lait cru de brebis,  
37% M.G. \*\* 150 g environ

**3 | Saint Nectaire AOP\***   
Au lait cru de vache,  
28% M.G. \*\* 150 g environ

**4 | Morbier AOP\***   
Au lait cru de vache,  
29% M.G. \*\* 150 g environ

**5 | Roquefort AOP\***   
Au lait cru de brebis,  
32% M.G. \*\* 150 g environ

**6 | Livarot AOP\***   
Au lait pasteurisé de vache,  
22% M.G. \*\* 150 g environ

**7 | Comté AOP\* 18 mois**   
Au lait cru de vache,  
35% M.G. \*\* 150 g environ

# LES PAINS

**1€<sub>,30</sub>**

Elaboré  
par votre  
BOULANGER

L'UNITÉ

**PAIN MULTICÉRÉALES<sup>(5)(6)</sup>**

350 g.  
Le kg : 3,71 €.

**141**

**1€<sub>,40</sub>**

Elaboré  
par votre  
BOULANGER

L'UNITÉ

**PAIN GERMANIK<sup>(5)(6)</sup>**

350 g.  
Le kg : 4 €.

**146** sjm

**4€<sub>,95</sub>**

L'UNITÉ

**PAIN D'ÉPICES<sup>(1)(2)</sup>**

300 g.  
Le kg : 16,50 €.

**143** sjm

**2€<sub>,50</sub>**

Elaboré  
par votre  
BOULANGER

L'UNITÉ

**PAIN MÉDIÉVAL<sup>(5)(6)</sup>**

600 g.  
Le kg : 4,17 €.

**148** sjm

**4€<sub>,50</sub>**

LE LOT DE 20

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

300 g.  
Le kg : 15 €.  
Également disponible :  
20 mini burgers sésame  
au prix de **3,95 €**  
(le kg : 13,16 €).

**0 Réf. 2275 Lec 1 SM**

**3€<sub>,95</sub>**

L'UNITÉ

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

775 g.  
Le kg : 5,10 €.

**0 Réf. 2266 Lec 1 SM**

**1€<sub>,20</sub>**

Elaboré  
par votre  
BOULANGER

L'UNITÉ

**PAIN COMPLET<sup>(5)(6)</sup>**

450 g.  
Le kg : 2,67 €.

**140**

**1€<sub>,30</sub>**

Elaboré  
par votre  
BOULANGER

L'UNITÉ

**PAVÉ NOIR<sup>(5)(6)</sup>**

400 g.  
Le kg : 3,25 €.

**147** sjm

**1**

**2**

**3**

**1**

**2**

**3**

**4**

**5**

**6**

**7**

**8**

<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> Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin.

<sup>(4)</sup> Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon viennoiserie.

<sup>(5)</sup> Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pain avec terminal de cuisson.

# LES PAINS



Photo non contractuelle.

<sup>(6)</sup> TRANSFORMÉ EN

# FRANCE

# LES BRIOCHES

1



2



3



5



4



9€  
50

LA PIÈCE

1 **BRIOCHE FESTIVE TRESSÉE,  
SUCRE PERLÉ<sup>(1)(3)</sup>**

1 kg.  
Également  
disponible au même prix :  
Brioche festive aux pépites  
de chocolat.

153/154 sjm

6€  
50

LA PIÈCE

2 **BRIOCHE SAPIN  
PUR BEURRE<sup>(1)(3)</sup>**

700 g.  
Le kg : 9,29 €.  
Également  
disponible au même prix :  
Pépites de chocolat.

155/156 sjm

7€  
50

LA PIÈCE

3 **PANETTONE  
AUX ÉCLATS DE PRALINE<sup>(1)(3)</sup>**

500 g.  
Le kg : 15 €.

152 sjm

6€  
95

LA PIÈCE

4 **BRIOCHE ÉTOILE DE NOËL  
AUX PERLES DE SUCRE<sup>(1)(3)</sup>**

750 g.  
Le kg : 9,27 €.  
Également disponible :  
brioche de Noël aux fruits  
au prix de 7,50 € la pièce  
(Le kg : 10 €).

149/150 sjm

14€  
90

LA PIÈCE

5 **PANETTONE CLASSIQUE  
TRADITIONNEL<sup>(2)(3)</sup>**

750 g.  
Le kg : 19,87 €.

151 sjm

(1) TRANSFORMÉ EN

(2) ORIGINE

FRANCE

ITALIE

(3) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon viennoiserie.

## LES BÎCHES

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**12€  
,49**

L'UNITÉ

**BÎCHE CACAHUËTE CHOCOLAT**<sup>(4)(5)(6)</sup>

640 g.

Le kg : 19.52 €.

0 Réf. 2248 Lec 1 SM

PRÊT À  
DÉGUSTER

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**12€  
,49**

L'UNITÉ

**BÎCHE PRALINÉ VANILLE**<sup>(4)(5)(6)</sup>

500 g.

Le kg : 24.98 €.

0 Réf. 2269 Lec 1 SM

PRÊT À  
DÉGUSTER

<sup>(6)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

SAUF FABRICATION  
EN MAGASIN  
(VOIR SUR PLACE).

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

**www.traiteur.leclerc** | TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

PRÊT À  
DÉGUSTER

## LES BûCHES

PRÊT À  
DÉGUSTER

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**12€**  
**,49**

L'UNITÉ

Bûche Exotique<sup>(1)(2)(3)</sup>

460 g.

Le kg : 27,15 €.

0 Réf. 2283 Lec 1 SM

**7€**  
**,90**

L'UNITÉ

Bûche Crème au Beurre au Chocolat<sup>(1)(2)(3)</sup>

6/8 parts.

500 g.

Le kg : 15,80 €.

Egalement disponible au même prix :  
Praliné ou Café.

0 Réf. 2273 Lec 1 SM

PRÊT À  
DÉGUSTER

PRÊT À  
DÉGUSTER

**13€**  
**,50**

L'UNITÉ

Bûche Chalet Vanille Chocolat<sup>(1)(2)(3)</sup>

6/8 parts.

478 g.

Le kg : 28,24 €.

0 Réf. 2270 Lec 1 SM

**12€**  
**,49**

L'UNITÉ

Bûche Framboise et Citron Vert<sup>(1)(2)(3)</sup>

6/8 parts.

530 g.

Le kg : 23,57 €.

168 sjm

<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. Voir en point de vente.

## LES BÛCHETTES

PRÊT À DÉGUSTER



**4€**  
**,95**

LE LOT DE 2

**2 BÛCHETTES ROYALE CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
210 g.  
Le kg : 23,57 €.  
**0 Réf. 2256 Lec 1 SM**

PRÊT À DÉGUSTER



EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**4€**  
**,95**

LE LOT DE 2

**2 BÛCHETTES CACAHUÈTE CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
140 g.  
Le kg : 35,36 €.  
Également disponible au même prix :  
2 bûchettes praliné vanille.  
**0 Réf. 2262 Lec 1 SM**

PRÊT À DÉGUSTER



**3€**  
**,60**

LE LOT DE 2

**2 BÛCHETTES CRÈME AU BEURRE CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
160 g.  
Le kg : 22,50 €.  
Également disponible au même prix :  
Café, Vanille ou Praliné.  
**0 Réf. 2252 Lec 1 SM**

PRÊT À DÉGUSTER



**4€**  
**,95**

LE LOT DE 2

**2 BÛCHETTES FRAMBOISE ET CITRON VERT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
180 g.  
Le kg : 27,50 €.  
**169** sjm

# LES ENTREMETS

**10€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ

**1 ENTREMETS  
TOUT CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
6/8 parts.  
600 g.  
Le kg : 18,17 €.

**189** sjm

**2€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 2

**2 ENTREMETS ÉTOILE  
FRUITS ROUGES<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
106 g.  
Le kg : 27,36 €.

**186**

**4€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 2

**3 ENTREMETS  
PASSION CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
160 g.  
Le kg : 30,63 €.

**191** sjm

**10€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ

**4 ENTREMETS EXOTIQUE<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
385 g.  
Le kg : 28,31 €.

**188** sjm

**4€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 2

**5 FINGER CHEESECAKES  
CITRON<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
170 g.  
Le kg : 28,82 €.

**190** sjm

**2€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 2

**6 ENTREMETS SAPIN  
AUX DEUX CHOCOLATS<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
88 g.  
Le kg : 32,95 €.

**187**

**5€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 2

**7 BOULE DE NOËL  
NOISETTE CARAMEL<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
164 g.  
Le kg : 35,98 €.

**192** sjm

**1**



**2**



**3**



**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.

# LES ENTREMETS



PRÊT À  
DÉGUSTER

## LES MIGNARDISES

**8€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 12

**1 12 MINI CHEESECAKES<sup>(1)(2)(3)</sup>**

250 g.

Le kg : 35,60 €.

3 mini cheesecake citron,  
3 mini cheesecake framboise,  
3 mini cheesecake caramel  
3 mini cheesecake chocolat.

**185** sjm

**10€<sub>,50</sub>**

LE LOT DE 36

**2 36 MACARONS + PRÉSENTOIR SAPIN<sup>(1)(2)(3)</sup>**

435 g.

Le kg : 24,14 €.

Assortiment composé de :  
Framboise, Chocolat, Citron,  
Pistache, Café et Vanille.

O Réf. 2287 Lec 1 SM

**12€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 12

**3 12 VERRINES SUCRÉES<sup>(1)(2)(3)</sup>**

360 g.

Le kg : 35,83 €.

3 verrines chocolat,  
3 verrines citron meringué,  
3 verrines façon tiramisu,  
3 verrines framboise vanille.

**184** sjm

**13€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 24

**4 24 MINI PÂTISSERIE CLASSIQUE<sup>(1)(2)(3)</sup>**

410 g.

Le kg : 33,90 €.

- 6 moelleux chocolat  
- 6 tartelettes cacao & noisette  
- 6 choux vanille  
- 6 financiers framboise

Également disponible au même prix :

24 mini pâtisserie (6 financiers amandes,  
6 financiers pistache, 6 tartelettes caramel,  
6 choux chocolat) (400 g) (Le kg : 34,75 €).

**196** sjm

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

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

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

# LES MIGNARDISES

PRÊT À DÉGUSTER

**11,95** €

LE LOT DE 24

- 5 24 MINI GÂTEAUX LUNCH CLASSIQUE<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
610 g.  
Le kg : 19,59 €.  
Également disponible au même prix :  
au chocolat (500 g) (23,90 € le kg)  
Ou aux fruits (540 g) (22,13 € le kg).  
**0 Réf. 2297 Lec 1 SM**

**4,95** €

LE LOT DE 16

- 6 16 MINI ÉCLAIRS CAFÉ/CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
224 g.  
Le kg : 22,10 €.  
Également disponible au même prix : Vanille/chocolat.  
**0 Réf. 2253 Lec 1 SM**

**6,70** €

LE LOT DE 16

- 7 16 PETITS FOURS «JOYEUSES FÊTES»<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
208 g.  
Le kg : 32,21 €.  
Également disponible au même prix : Au chocolat (215 g) (31,16 € le kg) ou Aux Fruits (225 g) (29,78 € le kg).  
**0 Réf. 2257 Lec 1 SM**

**29,90** €

LE LOT DE 48

- 8 48 PETITS FOURS MONTMARTRE<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
540 g.  
Le kg : 55,37 €.  
Assortiment composé de :  
- Crumble, crémeux citron, zestes de citron et d'orange  
- Moelleux à la noisette, crémeux praliné, amandes  
- Financier au citron vert, panacotta à la noix de coco, gelée de framboise  
- Financier au caramel, crémeux chocolat au lait caramel, noix de pécan caramélisées  
- Chou, crémeux à la vanille, sucre glace  
- Crème d'amande, poire, amandes grillées  
- Financier au cacao, mousse chocolat, crumble au cacao  
- Biscuit, mousse à la vanille, gelée de mangue.

**183** sjm

## LES DESSERTS

**3€  
,40**

LA BARQUETTE  
**TUILES PÂTISSIÈRES  
AUX AMANDES<sup>(1)(4)</sup>**

140 g.  
Le kg : 24,29 €.

O Réf. 2246 Lec 1 SM

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

**4€  
,95**

LE PLATEAU  
**ASSORTIMENT GOURMAND<sup>(2)(4)</sup>**

370 g.  
Le kg : 13,38 €.

O Réf. 2285 Lec 1 SM

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

SAUF FABRICATION  
EN MAGASIN  
(VOIR SUR PLACE).

<sup>(2)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

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

<sup>(4)</sup> Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.

# LES DESSERTS



**2€  
7,50**  
LE LOT DE 2

**2 MOELLEUX AU CHOCOLAT  
SAPIN DE NOËL<sup>(\*)</sup>(3)(4)**  
100 g.  
Le kg : 25 €  
**0 Ref. 2291 Lec 1 SM**

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**6€  
99**  
LE LOT DE 9

**9 FONDANTS AU CHOCOLAT<sup>(\*)</sup>(3)(4)**  
324 g.  
Le kg : 21,57 €.  
**0 Ref. 2277 Lec 1 SM**

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

Photo non contractuelle.



**8€  
90**  
LE LOT DE 20

**20 CANNELÉS<sup>(\*)</sup>(3)(4)**  
340 g.  
Le kg : 26,18 €.

**202** sjm

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

Photo non contractuelle.

# COMMANDEZ

dans votre Centre E.Leclerc  
ou rendez-vous sur le site  
internet de votre magasin !

[www.traiteur.leclerc](http://www.traiteur.leclerc)



**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 :**



@Leclerc



facebook.com/e.leclerc



Application Mon E.Leclerc

22 - DINAN<sup>(1)</sup> PAYS DE RANCE ET SA GALERIE COMMERCIALE ☎ 02 96 87 67 67 - RCS 027 250 323 SAINT-MALO - 35 - BAIN-DE-BRETAGNE CENTRE COMMERCIAL "LES ESTUAIRES" ☎ 02 99 43 78 79 - RCS 495 405 029 RENNES  
FOUGÈRES<sup>(1)</sup> ☎ 02 99 94 80 00 - RCS 399 268 002 RENNES - SAINT-GRÉGOIRE RENNES-NORD<sup>(1)</sup> ☎ 02 99 84 86 86 - RCS 320 292 204 RENNES - SAINT-MALO<sup>(1)</sup> ☎ 02 99 19 97 97 - RCS 340 982 149 SAINT-MALO  
VERN-VAL-D'ORSON ☎ 02 99 77 50 50 - RCS 418 691 465 RENNES - 44 - ANCENIS ST-GEREON<sup>(1)</sup> ☎ 02 40 96 12 44 - RCS 328 400 023 NANTES - BASSE GOULAIN<sup>(1)</sup> PÔLE SUD ☎ 02 51 79 54 54 - RCS 330 981 416 NANTES  
BLAIN<sup>(2)</sup> ☎ 02 40 51 74 03 - RCS 751 323 494 SAINT-NAZAIRE - CHATEAUBRIANT<sup>(1)</sup> ROUTE DE ST-NAZAIRE ☎ 02 40 81 81 81 - RCS 324 345 933 NANTES - CLISSON ☎ 02 40 36 17 90 - RCS 872 801 089 NANTES  
GUÉRANDE ZAC VILLEJAMES ☎ 02 40 62 48 48 - RCS 329 764 302 SAINT-NAZAIRE - HERBIGNAC<sup>(1)</sup> ☎ 02 51 76 99 99 - RCS 484 938 691 SAINT-NAZAIRE - NANTES "PARIDIS"<sup>(1)</sup> ☎ 02 40 18 65 65 - RCS 871 800 769 NANTES  
ORVAULT "GRAND VAL"<sup>(1)</sup> ☎ 02 40 40 40 90 - RCS 310 083 589 NANTES - PONTCHÂTEAU RIVE SUD ☎ 02 40 45 09 45 - RCS 352 050 405 SAINT-NAZAIRE - PORNIC<sup>(1)</sup> CENTRE COMMERCIAL DE L'EUROPE ☎ 02 51 74 00 20 - RCS 332 908 854 NANTES  
REZÉ "ATOUT SUD"<sup>(1)</sup> ROUTE DE PORNIC ☎ 02 51 70 70 70 - RCS 788 213 882 NANTES - REZÉ "OCÉANE"<sup>(1)</sup> PORTE DE REZÉ N°49 PÉRIPHÉRIQUE SUD ☎ 02 51 11 51 11 - RCS 872 800 883 NANTES  
SAINT-BRÉVIN-LES-PINS ☎ 02 40 39 17 40 - RCS 868 800 483 NANTES - SAINT-HERBLAIN "ATLANTIS"<sup>(1)</sup> ☎ 02 40 92 09 10 - RCS 869 800 508 NANTES - SAINT-NAZAIRE<sup>(1)</sup> ☎ 02 40 22 53 65 - RCS 310 497 482 SAINT-NAZAIRE  
SAINT-NICOLAS-DE-REDON ☎ 02 99 71 38 22 - RCS 316 514 546 SAINT-NAZAIRE - 49 - ANGERS<sup>(1)</sup> ☎ 02 41 73 28 88 - RCS 482 895 224 ANGERS  
BRISSAC-QUINCE PARC D'ACTIVITÉS DES FONTENELLES ☎ 02 41 54 50 50 - RCS 490 172 376 ANGERS - CHEMILLÉ SORTIE A87 ☎ 02 41 55 11 11 - RCS 479 548 158 ANGERS  
CHOLET SUD AVENUE DES SABLES ☎ 02 41 75 34 00 - RCS 849 902 457 ANGERS - CHOLET RIBOU<sup>(2)</sup> ☎ 02 41 75 27 77 - RCS 400 461 497 ANGERS  
SAINT-JEAN-DE-LINIÈRES ☎ 02 41 81 10 00 - RCS 482 895 224 ANGERS - SAUMUR ☎ 02 41 83 54 54 - RCS 667 080 071 SAUMUR - SEGRÉ ☎ 02 41 92 25 54 - RCS 070 201 132 ANGERS  
53 - CHÂTEAU GONTIER LA FOUGETTERIE ☎ 02 43 09 17 20 - RCS 326 577 772 LAVAL - 56 - AURAY ☎ 02 97 24 20 93 - RCS 387 761 927 LORIENT - JOSSELIN ☎ 02 97 73 96 00 - RCS 381 054 618 VANNES  
PLOËRMEL ☎ 02 97 74 23 10 - RCS 389 036 237 VANNES - VANNES<sup>(1)</sup> PARC LANN ☎ 02 97 46 60 40 - RCS 438 911 927 VANNES - 72 - SABLE-SUR-SARTHE<sup>(1)</sup> ROUTE DU MANS ☎ 02 43 95 06 40 - RCS 577 250 533 LE MANS  
79 - BRESSUIRE ☎ 05 49 74 24 44 - RCS 327 775 524 BRESSUIRE - THOUARS ROUTE DE SAUMUR ☎ 05 49 68 11 33 - RCS 626 920 342 BRESSUIRE - 85 - CHALLANS ☎ 02 51 49 79 80 - RCS 385 254 008 LA ROCHE-SUR-YON  
CHANTONNAY ☎ 02 51 34 41 60 - RCS 501 499 677 LA ROCHE-SUR-YON - LA ROCHE-SUR-YON LES OUDAIRES ☎ 02 51 24 18 00 - RCS 350 056 339 LA ROCHE-SUR-YON  
LA ROCHE-SUR-YON<sup>(1)</sup> LA ROCHE SUD ☎ 02 51 47 81 00 - RCS 307 132 001 LA ROCHE-SUR-YON  
LE POIRÉ-SUR-VIE ☎ 02 51 31 42 48 - RCS 512 556 051 LA ROCHE-SUR-YON - LES HERBIERS ☎ 02 51 92 93 13 - RCS 330 598 202 LA ROCHE-SUR-YON - MONTAIGU<sup>(1)</sup> ☎ 02 51 48 89 30 - RCS 302 517 917 LA ROCHE-SUR-YON  
LES SABLES D'OLONNE ☎ 02 51 23 84 84 - RCS 350 665 022 LA ROCHE-SUR-YON - SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE<sup>(1)</sup> ☎ 02 51 54 21 04 - RCS 522 687 896 LA ROCHE-SUR-YON

(1) Parking couvert. (2) Magasin ne disposant pas d'un terminal de cuisson certifié BIO.



**LE TRI  
+ FACILE**



PROSPECTUS



BAC  
à TRI

**E.Leclerc**

**sjm** - Tél. 04 72 69 89 40 - 25G091G - 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.