

JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2025

CARTE & MENUS FESTIFS

On s'occupe de tout !



*Menus • Amuse-bouches • Entrées • Plats Festifs • Accompagnements
Délices de la Mer • Fromages • Pains • Pâtisseries • Primeur*

E.Leclerc  **PAU TEMPO
MAZÈRES**

MENUS FESTIFS

MENU Délices



Filet mignon de porc sauce aux girolles

13€_{,90}

PAR PERSONNE

2 VERRINES DE FOIE GRAS⁽⁵⁾
2 x 40 g (80 g).

COQUILLE DE SAUMON⁽⁶⁾
150 g.

FILET MIGNON DE PORC⁽⁵⁾
SAUCE AUX GIROLLES
250 g.

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
À L'HUILE D'OLIVE⁽¹⁾⁽³⁾
120 g.



MENU Gourmand

17€_{,90}

PAR PERSONNE

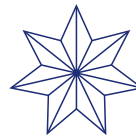
2 VERRINES AVOCAT ET COCKTAIL
DE CREVETTES SURIMI ET ANANAS⁽⁴⁾
2 x 45 g (90 g).

TOURTE PINTADE & BLOC DE FOIE GRAS
DE CANARD⁽²⁾
120 g.

COQUILLE SAINT-JACQUES*
150 g.

SUPRÊME DE PINTADE
SAUCE FOIE GRAS⁽²⁾
250 g.

GRATIN DAUPHINOIS⁽¹⁾
120 g.



2 verrines avocat et cocktail
de crevettes surimi et ananas



Suprême de pintade sauce foie gras



MENU Enfant

7€_{,20}

PAR ENFANT

6 MINI BONHOMMES DE NEIGE
JAMBON ET FROMAGE⁽³⁾
90 g.

AGUILLETTES DE POULET⁽⁵⁾ À LA CRÈME
200 g.

POMMES DE TERRE ÉTOILES⁽¹⁾⁽³⁾
100 g.

SAPIN DE NOËL AU CHOCOLAT⁽¹⁾⁽³⁾
45 g.



Sapin de Noël au chocolat



Aiguillettes de poulet à la crème et pommes de terre étoiles



*Espèce et origine de la coquille Saint-Jacques : *Zygochlamys Patagonia* - Canada. (1) Produit décongelé. Ne pas recongeler. (2) Origine France. (3) Transformé en France. (4) Fabriqué en France. (5) Origine U.E. (6) Origine Chili. (7) Origine Islande.

On s'occupe de tout !

MENU Prestige



26€_{,90}

PAR PERSONNE

2 VERRINES SAINT-JACQUES ,
CAROTTES ET POMMES FONDANTES⁽³⁾**
2 x 40 g (80 g).

BOUCHÉE AU RIS DE VEAU⁽⁴⁾
Pâte feuilletée pur beurre garnie
d'une préparation à base de ris de veau,
de champignons de Paris et d'émincés
de poulet cuit.
200 g.

PAVÉ DE SAUMON⁽⁶⁾ SAUCE À L'OSEILLE
250 g.

**OU PAVÉ DE LOUP DE MER⁽⁷⁾
SAUCE BEURRE BLANC**

250 g.

**CAILLE⁽²⁾ FARCIE AU FOIE GRAS
SAUCE AUX MORILLES**
250 g.

OU CHAPON SAUCE AU FOIE GRAS⁽⁵⁾
250 g.

DUO DE RIZ SAUVAGE NOIR ET BLANC
150 g.

OU ECRASÉ DE POMME DE TERRE TRUFFÉ⁽³⁾
90 g.



Caille farcie au foie gras



Pavé de saumon sauce à l'oseille



Plateau de canapés de Noël

MENU À partager

96€

POUR 6 PERSONNES

SOIT
16€
PAR PERS.



PLATEAU DE CANAPÉS DE NOËL⁽¹⁾⁽³⁾
5 variétés. 36 pièces (250 g).

MINI BURGERS⁽³⁾
Bœuf charolais, confit d'oignons,
foie gras de canard.
6 pièces (240 g).

**FOCACCIA OLIVES/AUBERGINES⁽³⁾
ET FOCACCIA POIVRONS/CHORIZO⁽³⁾**
2 x 12 tranches (400 g).

TRÉSOR DE SAINT-JACQUES⁽³⁾
ET MORILLES⁽¹⁾**
6 x 110 g (660 g).

**SAUTÉ DE VEAU⁽⁵⁾
SAUCE AUX GIROLLES**
1,5 kg.

GRATIN DAUPHINOIS⁽¹⁾
1 kg.



VOTRE TRAITEUR À PAU

05 59 80 80 84

VOTRE TRAITEUR À MAZÈRES

05 59 06 99 80



SIMPLIFIEZ-VOUS LES FÊTES !

Passez commande en ligne
sur www.traiteur.leclerc

**Espèce et origine des noix de St Jacques : Zygochlamys Patagonia - Argentine. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

CARTE FESTIVE

LES AMUSE bouches

16€
LE PLATEAU

PLATEAU DE 32 CANAPÉS DE LA MER⁽¹⁾⁽²⁾
4 variétés : chiffonnade/saumon fumé/basilic, saumon fumé/fromage frais/graines de pavot, crevette/fromage frais citronné, thon/tomate/câpre et fève de soja.
Le plateau de 215 g. Le kg : 78,60 €.

16€
LE PLATEAU

PLATEAU DE 48 MINI CANAPÉS⁽¹⁾⁽²⁾ "RÉGIONS DE FRANCE"
8 variétés : comté AOP⁽⁵⁾ et noix sur pain de mie aux noix, saucisse sèche et moutarde de Dijon AOP⁽⁵⁾, saumon fumé/fromage frais/fleur de sel de Guérande, canard confit et piment d'Espelette sur pain de mie noir, pomme poêlée et camembert de Normandie AOP⁽⁵⁾, délice de poivrons rouges sur pain de mie, fourme d'Ambert et poire, olivade et pistou.
Le plateau de 240 g. Le kg : 70,42 €.

17€
LE PLATEAU

PLATEAU DE 32 CANAPÉS TRAITEUR⁽¹⁾⁽²⁾
4 variétés : tomate/fromage de brebis/chorizo, fromage de chèvre/tomate/roquette, bacon fumé/fromage frais/cornichon, crème ciboulette/saumon fumé.
Le plateau de 220 g. Le kg : 77,27 €.



32 canapés de la mer



plateau de 30 tapas

18 mini burgers



12€
LE PLATEAU

16 CHOUX GOURMANDS À LA NOIX DE SAINT-JACQUES^{*(2)}
Le plateau de 180 g. Le kg : 71,67 €.

12€
LE PLATEAU

24 MINI SANDWICHS POLAIRES⁽¹⁾⁽²⁾
3 variétés : saumon fumé crème ciboulette, fromage de chèvre/tomates mi-séchées, jambon cuit supérieur/beurre à la fleur de sel.
Le plateau de 270 g. Le kg : 47,48 €.

21€
LE PLATEAU

18 MINI BURGERS⁽²⁾
3 variétés : cheese sauce ketchup, poulet sauce barbecue, montagnard sauce oignon.
Le plateau de 720 g. Le kg : 29,86 €.

26€
LE PLATEAU

PLATEAU DE 30 TAPAS
5 variétés : rillettes de thon, surimi mayonnaise, chorizo, saumon fumé et foie gras.
Le plateau de 240 g. Le kg : 108,33 €.



28€
L'UNITÉ

PAIN SURPRISE MIXTE
48 sandwiches.
4 variétés :
- mousse de canard
- saumon fumé
- fromage ail et fines herbes
- rosette
La pièce de 1,7 kg.
Le kg : 16,47 €.



32€
L'UNITÉ

PAIN SURPRISE AU SAUMON FUMÉ
48 sandwiches.
La pièce de 1,7 kg.
Le kg : 18,82 €.



Pain surprise mixte

*Espèce et origine de la noix de Saint-Jacques : Zygochlamys Patagonia - Argentine. (1) Produit décongelé. Ne pas recongeler. (2) Transformé en France. (3) Origine Chili. (4) Transformé en France. Origine USA, Nicaragua ou Atlantique. (5) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

On s'occupe de tout !

LES ENTRÉES Froides

Bûche de saumon



Coquille de saumon

Demi langouste à la parisienne



2€_{,50}
LA PART
BÛCHE DE SAUMON, FÈVES CROQUANTES, CŒUR DE SAUMON PERSILLÉ⁽²⁾
La part de 100 g. Le kg : 25 €.

4€_{,90}
L'UNITÉ
COQUILLE DE SAUMON⁽³⁾
150 g. Le kg : 32,67 €.

2€_{,90}
LA PART
FILET DE SAUMON FARCÉ À LA MOUSSELINE DE CREVETTES⁽²⁾
La part de 100 g. Le kg : 29 €.

3€_{,50}
L'UNITÉ
PAMPLEMOUSSE COCKTAIL
Demi pamplemousse, salade, surimi, ananas, carotte, mayonnaise, tomate cerise. 130 g. Le kg : 29,92 €.



18€_{,90}
L'UNITÉ



DEMI LANGOUSTE À LA PARISIENNE⁽⁴⁾
Accompagnée de sa mayonnaise. 320 g. Le kg : 59,06 €.

LES ENTRÉES Chaudes

Cassolette de ris de veau et morilles



Coquille Saint-Jacques

3€_{,50}
LA PIÈCE
BOUCHÉE À LA REINE
Poulet, champignons, quenelle. 250 g. Le kg : 14 €.



4€_{,50}
LA PIÈCE
CASSOLETTE DE RIS DE VEAU⁽²⁾ ET MORILLES
100 g. Le kg : 45 €.

4€_{,90}
LA PIÈCE
BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU⁽²⁾
200 g. Le kg : 24,50 €.

5€_{,50}
LA PIÈCE
CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES ET SA FONDUE DE POIREAUX**
200 g. Le kg : 27,50 €.



5€_{,50}
LA PIÈCE
COQUILLE SAINT-JACQUES**
150 g. Le kg : 36,67 €.

VOTRE TRAITEUR À PAU
05 59 80 80 84

VOTRE TRAITEUR À MAZÈRES
05 59 06 99 80



SIMPLIFIEZ-VOUS LES FÊTES !
Passez commande en ligne sur www.traiteur.leclerc

**Espèce et origine des noix de St Jacques : Zygochlamys Patagonia - Canada. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

CARTE FESTIVE

LES VOLAILLES en sauce

6€_{,10}
LA PORTION



**SUPRÊME
DE PINTADE⁽¹⁾
SAUCE FOIE GRAS**
La portion de 250 g.
Le kg : 24,40 €.



5€_{,75}
LA PORTION

SAUTÉ DE CANARD⁽¹⁾ AUX FIGUES
La portion de 250 g.
Le kg : 23 €.

6€_{,10}
LA PORTION

**RÔTI DE CHAPON⁽²⁾
SAUCE FOIE GRAS**
La portion de 250 g.
Le kg : 24,40 €.



7€_{,90}
LA PORTION

**CAILLE FARCIE⁽¹⁾ AU FOIE GRAS
SAUCE AUX MORILLES**
La portion de 250 g.
Le kg : 31,60 €.

LES VIANDES en sauce

5€_{,90}
LA PORTION

**SAUTÉ DE VEAU⁽²⁾
SAUCE AUX GIROLLES**
La portion de 250 g.
Le kg : 23,60 €.

6€_{,10}
LA PORTION

**FILET MIGNON DE PORC⁽²⁾
SAUCE AUX GIROLLES**
La portion de 250 g.
Le kg : 24,40 €.



7€_{,90}
LA PORTION

**RIS DE VEAU⁽²⁾
SAUCE FINANCIÈRE**
La portion de 200 g.
Le kg : 39,50 €.

5€_{,90}
LA PORTION



**CIVET
DE SANGLIER⁽¹⁾
SAUCE
SAINT-HUBERT**
La portion
de 250 g.
Le kg : 23,60 €.



LES POISSONS en sauce

6€_{,90}
LA PORTION



**FILET
DE ST-PIERRE⁽¹³⁾
SAUCE
AUX AGRUMES**
La portion de 250 g.
Le kg : 27,60 €.



6€_{,60}
LA PORTION

**PAVÉ DE LOUP DE MER⁽⁷⁾
SAUCE BEURRE BLANC**
La portion de 250 g.
Le kg : 26,40 €.

6€_{,90}
LA PORTION

**PAVÉ DE SAUMON⁽³⁾
SAUCE À L'OSEILLE**
La portion de 250 g.
Le kg : 27,60 €.



6€_{,90}
LA PORTION

**FILET DE SOLE⁽⁴⁾
À LA NORMANDE**
La portion de 250 g.
Le kg : 27,60 €.

LES ACCOMPAGNEMENTS

1€_{,90}
LA PORTION

**DUO DE RIZ SAUVAGE
NOIR ET BLANC**
La portion de 150 g.
Le kg : 12,67 €.

1€_{,90}
LA PORTION

**DUO FAGOT DE HARICOTS VERTS
ET TOMATE PROVENÇALE⁽⁵⁾⁽⁶⁾**
La portion de 150 g.
Le kg : 12,67 €.

1€_{,90}
LA PORTION

POMMES DE TERRE SARLADAISES
Pommes de terre, lardons,
ail et champignons.
La portion de 150 g.
Le kg : 12,67 €.

2€_{,90}
LA PORTION

**ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
TRUFFÉ⁽⁶⁾**
La portion de 90 g.
Le kg : 32,22 €.



1€_{,90}
LA PORTION



**GRATIN
DAUPHINOIS⁽⁵⁾**
La portion de 120 g.
Le kg : 15,83 €.



On s'occupe de tout !

Les plateaux sont élaborés sur place par nos poissonniers avec des produits frais. Ils se déclinent aussi en assiette individuelle.

LES FRUITS de mer



9€₉₉

LE PLATEAU 2 PERS.

SOIT **5€** PAR PERS.

PLATEAU NÉMO

Composé de : 12 crevettes roses cuites cal. 30/50⁽⁶⁾, crevettes grises⁽⁹⁾ cuites (50 g), 2 pinces de tourteaux⁽⁹⁾ cuites cal. 12/20, 10 bulots⁽⁹⁾ cuits naturels (200 g).
Servi avec mayonnaise. Lingettes rince-doigts fournies.



15€₉₉

LE PLATEAU 2 PERS.

SOIT **8€** PAR PERS.

PLATEAU ÉCAILLE

Composé de : 16 crevettes roses⁽⁶⁾ cuites cal. 30/50, crevettes grises⁽⁹⁾ cuites (50 g), 4 crevettes roses⁽⁶⁾ cuites cal. 25/35, 2 pinces de tourteaux⁽⁹⁾ cuites cal. 12/20, 12 bulots⁽⁹⁾ cuits naturels, 6 crevettes roses⁽¹⁰⁾ cuites de Madagascar Label Rouge cal. 40/60.
Servi avec mayonnaise.
Lingettes rince-doigts fournies.



26€₉₉

LE PLATEAU 2 PERS.

SOIT **13€₅₀** PAR PERS.

PLATEAU OCÉAN

Composé de : 16 crevettes roses⁽⁶⁾ cuites cal. 30/50, crevettes grises⁽⁹⁾ cuites (50 g), 4 crevettes roses⁽⁶⁾ cuites cal. 25/35, 4 pinces de tourteaux⁽⁹⁾ cuites cal. 12/20, 12 bulots⁽⁹⁾ cuits naturels, 6 crevettes roses⁽¹⁰⁾ cuites de Madagascar Label Rouge cal. 40/60, 2 demi-tourteaux⁽⁹⁾ cuits.
Servi avec mayonnaise et aioli. Lingettes rince-doigts fournies.



34€₉₉

LE PLATEAU 2 PERS.

SOIT **17€₅₀** PAR PERS.

PLATEAU MARIN

Composé de : 16 crevettes roses⁽⁶⁾ cuites cal. 30/50, crevettes grises⁽⁹⁾ cuites (50 g), 4 crevettes roses⁽⁶⁾ cuites cal. 25/35, 4 pinces de tourteaux⁽⁹⁾ cuites cal. 12/20, 12 bulots⁽⁹⁾ cuits naturels, 6 crevettes roses⁽¹⁰⁾ cuites de Madagascar Label Rouge cal. 40/60, 2 demi-homards⁽¹¹⁾ cuits.
Servi avec mayonnaise et aioli.
Lingettes rince-doigts fournies.



39€₉₉

LE PLATEAU 2 PERS.

SOIT **20€** PAR PERS.

PLATEAU ROYAL

Composé de : 16 crevettes roses⁽⁶⁾ cuites cal. 30/50, crevettes grises⁽⁹⁾ cuites (50 g), 4 crevettes roses⁽⁶⁾ cuites cal. 25/35, 4 pinces de tourteaux⁽⁹⁾ cuites cal. 12/20, 12 bulots⁽⁹⁾ cuits naturels, 6 crevettes roses⁽¹⁰⁾ cuites de Madagascar Label Rouge cal. 40/60, 2 demi-langoustes⁽¹²⁾ cuites.
Servi avec mayonnaise et aioli.
Lingettes rince-doigts fournies.

VOTRE POISSONNIER À PAU
05 59 80 80 83

VOTRE POISSONNIER À MAZÈRES
05 59 06 99 80



SIMPLIFIEZ-VOUS LES FÊTES !
Passez commande en ligne sur www.traiteur.leclerc

(1) Origine France. (2) Origine U.E. (3) Origine Chili. (4) Origine Atlantique Centre-Est. (5) Produit décongelé. Ne pas recongeler. (6) Transformé en France. (7) Origine Islande. (8) Elevé en Equateur. (9) Pêché en Atlantique Nord-Est. (10) Elevé à Madagascar. (11) Pêché en Atlantique Nord-Ouest. (12) Pêché en Atlantique Centre-Ouest. (13) Origine Chine.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

CARTE FESTIVE

LA BOUCHERIE

Commande sur place uniquement



18€
LE KG

VIANDE BOVINE : PIÈCE À FONDUE⁽¹⁾
Race à viande.
Vendu au rayon boucherie traditionnelle.



19€
LE KG

VIANDE BOVINE : FAUX-FILET⁽¹⁾
Race à viande. Né, élevé, abattu en France.
Vendu au rayon boucherie traditionnelle.



25€
LE KG

RÔTI DE CHAPON FARCI⁽¹⁾ "DANDIEU"
Plusieurs variétés de farce aux choix :
aux figues, aux marrons, au foie gras
ou forestière.
Vendu au rayon boucherie traditionnelle.



LA CAVE de Mûrissement



Faites-vous plaisir avec nos viandes mûrées
de 41 à 61 jours !

Des viandes de bœufs issues de races
d'exception reconnues pour leur goût persillé
ainsi que leurs saveurs spécifiques à chaque terroir :
Limousine, Black Angus, Salers, Charolaise.

Passez commande dès à présent,
pour vous garantir le morceau de votre choix
à maturité souhaitée.

N'hésitez pas à demander conseils
à nos bouchers.



19€
LE KG

**MAGRET DE CANARD⁽¹⁾ IGP⁽²⁾ DU SUD-OUEST
"LES THOMASINES"
OU "TERRES PAYSANNES"**
Vendu à l'unité.

LA VOLAILLE



3€
LA PIÈCE

**CUISSE DE CANARD CONFITE⁽¹⁾
"L'ARTIGUE"**
La pièce de 200 g.
Le kg : 17,50 €.



13€
LE BOCAL

**FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER⁽¹⁾ DU SUD-OUEST
"LES THOMASINES"**
Le bocal de 180 g.
Le kg : 75 €.



VOTRE BOUCHER/VOLAILLER À PAU
05 59 80 80 82

VOTRE BOUCHER/VOLAILLER À MAZÈRES
05 59 06 99 80



SIMPLIFIEZ-VOUS LES FÊTES !
Passez commande en ligne
sur www.traiteur.leclerc

On s'occupe de tout!

Vos plateaux CHARCUTIERS ou FROMAGERS peuvent également être réalisés selon vos envies et vos goûts !

LA CHARCUTERIE

Pâté en croûte Richelieu



11€_{,95}
LE KG

BOUDIN BLANC AU SAUTERNES⁽¹⁾
"PÉRIGORDINE DE SALAISONS"
Fabriqué à Boulazac (24).

11€_{,95}
LE KG

PÂTE EN CROÛTE RICHELIEU⁽¹⁾
"BOLARD"

17€_{,95}
LE KG

GALANTINE DE CANARD
ROULEAU DE MOUSSE DE CANARD
AU MONBAZILLAC⁽¹⁾
"PÉRIGORDINE DE SALAISONS"
Fabriqué à Boulazac (24).



19€_{,95}
LE PLATEAU
POUR 8 PERSONNES

PLATEAU PRESTIGE

ROQUEFORT⁽¹⁾ AOP⁽³⁾
150 g. 32% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait cru de brebis.

BÛCHE DE CHÈVRE⁽¹⁾
150 g. 24% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait cru de chèvre.

SAINT-MARCELIN⁽¹⁾ AOP⁽³⁾
150 g. 23% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait thermisé de vache.

PUR BREBIS OSSAU-IRATY⁽¹⁾ AOP⁽³⁾
"ARAMITS"
150 g. 34% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait cru de brebis.

SAINT-NECTAIRE⁽¹⁾ AOP⁽³⁾
150 g. 25% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait pasteurisé de vache.

PRÉPARATION À BASE
DE CERISE NOIRE 65%
35 g.

Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

LA FROMAGERIE



9€_{,95}
LE PLATEAU
POUR 6 PERSONNES

PLATEAU TRADITION

PUR BREBIS OSSAU-IRATY⁽¹⁾ AOP⁽³⁾
"MATOCQ"
150 g. 36% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait pasteurisé de brebis.

FOURME D'AMBERT⁽¹⁾ AOP⁽³⁾
150 g. 28% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait pasteurisé de vache.

SAINT-MONT DES ALPES⁽¹⁾
150 g. 34% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait cru de vache.

BRIE⁽¹⁾ "LE ROITELET"
150 g. 32% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait pasteurisé de vache.



14€_{,95}
LE PLATEAU
POUR 8 PERSONNES

PLATEAU TERROIR

BRIE DE MEAUX⁽¹⁾ AOP⁽³⁾
150 g. 22% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait cru de vache.

SAINT-MARCELIN⁽¹⁾ AOP⁽³⁾
80 g. 23% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait thermisé de vache.

PUR BREBIS OSSAU-IRATY⁽¹⁾ AOP⁽³⁾
GRAND ÂGE "MATOCQ"
150 g. 38,5% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait pasteurisé de brebis.

ROQUEFORT⁽¹⁾ AOP⁽³⁾
150 g. 32% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait cru de brebis.

SAINT-MONT DES ALPES⁽¹⁾
150 g. 34% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait cru de vache.



VOTRE CHARCUTIER OU FROMAGER À PAU

05 59 80 80 33

VOTRE CHARCUTIER OU FROMAGER À MAZÈRES

05 59 06 99 80



SIMPLIFIEZ-VOUS LES FÊTES !

Passez commande en ligne
sur www.traiteur.leclerc

CARTE FESTIVE

LES PAINS

1 €
LA PIÈCE

1 PAIN DE MIE
La pièce de 380 g.
Le kg : 4,21 €.

1 €
LA PIÈCE

2 PAVÉ AUX CÉRÉALES
La pièce de 350 g.
Le kg : 4,71 €.

1 €
LA PIÈCE

3 PAIN TOAST AUX FIGES
La pièce de 280 g.
Le kg : 6,25 €.

1 €
LA PIÈCE

4 PAIN NORDIQUE
La pièce de 300 g.
Le kg : 5,83 €.

3 €
LA PIÈCE

PAIN D'ÉPICES
La pièce de 300 g.
Le kg : 12,33 €.



LA PÂTISSERIE



Les bûches Gourmandes

15 € 4-6 PERSONNES
22 € 8 PERSONNES
27 € 10-12 PERSONNES

BÛCHE ROYALE

Biscuit chocolat noir, mousse au chocolat noir, mousse au chocolat blanc, mousse au chocolat au lait.

BÛCHE NUAGE FRUITS ROUGES

Craquant fruits rouges, mousse fromage blanc, compotée de fruits rouges.

BÛCHE PALOISE

Dacquoise au chocolat noir, craquant chocolat lait, mousse au chocolat noir intense, biscuit craquant chocolat noir et amandes.

1 BÛCHE MOKA TENTATION **NOUVEAUTÉ**

Dacquoise, croquant chocolat au lait, caramel infusé au café, mousse capuccino, chantilly chocolat blond.

2 BÛCHE MYRTILLE VANILLE **NOUVEAUTÉ**

Génoise nature, craquant chocolat blanc, mousse vanille citron vert, compotée de myrtille.

3 BÛCHE PRALINÉ CITRON **NOUVEAUTÉ**

Génoise nature, mousse au praliné, crémeux citron, glaçage citron craquant.

VOTRE BOULANGER À PAU
05 59 80 80 81

VOTRE BOULANGER À MAZÈRES
05 59 06 99 80



SIMPLIFIEZ-VOUS LES FÊTES !
Passez commande en ligne
sur www.traiteur.leclerc

Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

On s'occupe de tout !

LA PÂTISSERIE

Les bûches Tradition

14€ 4-6 PERSONNES
16€_{,80} 8 PERSONNES
21€_{,50} 10-12 PERSONNES

BISCUIT ROULÉ TRADITION

Parfum au choix : chocolat, café, Grand Marnier, praliné, vanille, poire, ganache.



Biscuit roulé tradition chocolat



Les bûches Prestiges

25€
6-8 PERSONNES



BÛCHE CRÉOLE

Génoise nature, mousse mangue, insert passion, ananas, mangue, mousse vanille.

1 BÛCHE RÊVE D'ÉTÉ

Biscuit façon cake, craquant citron de Sicile, mousse pêche/passion, crémeux mandarine.

2 BÛCHE DUBAÏ NOUVEAUTÉ

Dacquoise cacao, craquant pistache, mousse pistache, crémeux chocolat au lait, mousse chocolat au lait, glaçage rocher.

Les douceurs sucrées

11€_{,70} 18 PIÈCES
15€_{,60} 24 PIÈCES
23€_{,40} 36 PIÈCES

PETITS FOURS SUCRÉS

Composés de : mini tarte aux fraises, mini tarte aux fruits, mini tarte citron meringuée, mini russe, mini Paris-Brest, mousse (chocolat et fruits), gaufrettes bueno.

18 pièces (360 g) : le kg : 32,50 €.

24 pièces (480 g) : le kg : 32,50 €.

36 pièces (720 g) : le kg : 32,50 €.

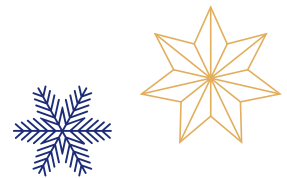
0€_{,75}
LA PIÈCE

DUNE
Chouquette fourrée à la crème légère vanille.

La pièce de 35 g.
Le kg : 21,43 €.



Dunes



3€_{,40}
LA TASSE

PAUSE CAFÉ

Tasse en chocolat avec mousse au Baileys, chocolat au lait, insert au caramel suprême, mousse au café.
La tasse de 130 g. Le kg : 26,15 €.

VOTRE PÂTISSIER À PAU
05 59 80 80 72

VOTRE PÂTISSIER À MAZÈRES
05 59 06 99 80



SIMPLIFIEZ-VOUS LES FÊTES !

Passez commande en ligne
sur www.traiteur.leclerc

Le Primeur

VOTRE PRIMEUR À PAU
05 59 80 80 79

VOTRE PRIMEUR À MAZÈRES
05 59 06 99 80



19€_{,50}
LE PLATEAU

PLATEAU APÉRO⁽¹⁾
Composé de légumes tranchés : carotte, chou-fleur, concombre, radis, tomate cerise, champignon.
Le plateau de 1,5 kg env.
Le kg : 13 €.



39€
LE PLATEAU

PLATEAU DÉLICE FRUITÉ⁽¹⁾
Composé de fruits tranchés : framboise, orange, raisin, kiwi, ananas, pomelos, mangue, fraise.
Le plateau de 1,5 kg env.
Le kg : 26 €.



33€_{,80}
LE SALADIER

SALADIER PREMIUM⁽¹⁾
Salade de fruits composée de : ananas, fraise, kiwi, raisin, framboise, pomelo, orange, menthe, gousse de vanille.
Le saladier de 2 kg env.
Le kg : 16,90 €.



33€_{,80}
LE PLATEAU

PLATEAU FRUITÉ⁽¹⁾
Composé de fruits tranchés : ananas, kiwi, orange, raisin, fraise, framboise, menthe.
Le plateau de 1,5 kg env. Le kg : 22,53 €.

29€_{,90}
LA CORBEILLE

CORBEILLE DE FRUITS⁽¹⁾
Composée de : ananas, mangue, poire, clémentine, pomme, orange, banane.
La corbeille de 6 kg env.
Le kg : 4,98 €.



COMMANDES À PASSER AVANT :
- le 21 décembre pour Noël
- le 28 décembre pour le jour de l'An

E. Leclerc

**MAZÈRES
PAU SUD**

**PAU
TEMPO**

TÉL. 05 59 06 99 80

TÉL. 05 59 80 80 80

RCS 348 865 353

RCS 342 802 196



POUR PASSER VOS COMMANDES

Sur internet :
www.traiteur.leclerc

OU

sur le bon de commande à retirer à l'accueil ou au service traiteur de votre magasin

POUR RETIRER VOS COMMANDES

Au Centre E. Leclerc **PAU TEMPO**
au point TRAITEUR situé au Drive à l'arrière de l'hypermarché

OU

Au Centre E. Leclerc **MAZÈRES**
au rayon TRAITEUR de votre Supermarché