

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



Filet mignon de porc sauce aux girolles

MENU Délices

**13€
,90**

PAR PERSONNE

2 VERRINES DE FOIE GRAS⁽³⁾
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

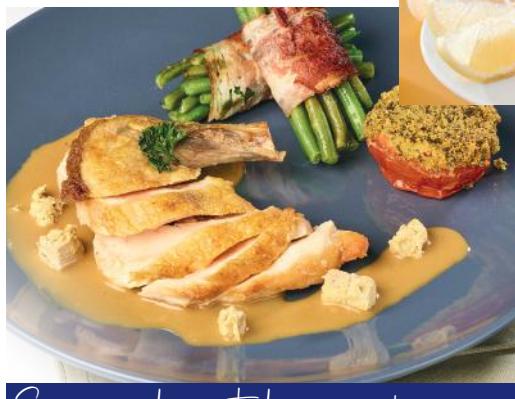
**2 VERRINES AVOCAT ET COCKTAIL
DE CREVETTES SURIMI ET ANANAS⁽⁴⁾**
2 x 45 g (90 g).



COQUILLE SAINT-JACQUES*
150 g.

**SUPRÈME DE PINTADE
SAUCE FOIE GRAS⁽²⁾**
250 g.

GRATIN DAUPHINOIS⁽¹⁾
120 g.



Suprême de pintade sauce foie gras



2 verrines avocat et cocktail
de crevettes surimi et ananas



MENU Enfant



Sapin de Noël au chocolat



Aiguillettes de poulet à la crème et pommes de terre étoiles

**7€
,20**

PAR ENFANT



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



AIGUILLETTES 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.

*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 !

E.Leclerc 

PAU TEMPO
MAZÈRES

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).

**FOCACIA 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€
,90**
LE PLATEAU

PLATEAU DE 32 CANAPÉS DE LA MER⁽¹⁾⁽²⁾
4 variétés : chifonnade/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€
,90**
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⁽³⁾, 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€
,00**
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€
,90**
LE PLATEAU

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

**12€
,90**
LE PLATEAU

24 MINI SANDWICHES 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€
,50**
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€
,00**
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€
,00**
L'UNITÉ

PAIN SURPRISE MIXTE

48 sandwichs.

4 variétés :

- mousse de canard
- saumon fumé
- fromage ail et fines herbes
- rosette

La pièce de 1,7 kg.

Le kg : 16,47 €.



Pain surprise mixte

**32€
,00**
L'UNITÉ

**PAIN SURPRISE
AU SAUMON FUMÉ**

48 sandwichs.

La pièce de 1,7 kg.

Le kg : 18,82 €.

⁽¹⁾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 !

E.Leclerc 

PAU TEMPO
MAZÈRES

LES ENTRÉES Froides

Bâche de saumon



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

2€,90
LA PART
FILET DE SAUMON
FARCI À LA MOUSSELINÉE
DE CREVETTES⁽²⁾
La part de 100 g.
Le kg : 29 €.



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

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

Demi langouste à la parisienne



18€,90
L'UNITÉ

**DEMIS LANGOUSTES
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

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



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

**5€
,75**
LA PORTION

**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 FARCI⁽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 €.



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

**6€
,60**
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 €.

**6€
,90**
LA PORTION



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

**ÉCRASÉ 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 !

E.Leclerc 

PAU TEMPO
MAZÈRES

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
SOIT **5€**
PAR PERS.
LE PLATEAU 2 PERS.



PLATEAU NÉMO

Composé de : 12 crevettes roses cuites cal.30/50⁽⁸⁾, 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⁽⁸⁾ cuites cal. 30/50, crevettes grises⁽⁹⁾ cuites (50 g), 4 crevettes roses⁽⁸⁾ 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⁽⁸⁾ cuites cal. 30/50, crevettes grises⁽⁹⁾ cuites (50 g), 4 crevettes roses⁽⁸⁾ 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⁽⁸⁾ cuites cal. 30/50, crevettes grises⁽⁹⁾ cuites (50 g), 4 crevettes roses⁽⁸⁾ 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⁽⁸⁾ cuites cal. 30/50, crevettes grises⁽⁹⁾ cuites (50 g), 4 crevettes roses⁽⁸⁾ 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 Marissement



Faites-vous plaisir avec nos viandes maturées
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.

LA VOLAILLE



**19€
LE KG**

MAGRET DE CANARD⁽¹⁾ IGP⁽²⁾ DU SUD-OUEST
"LES THOMASINES"
OU "TERRES PAYSANNES"

Vendu à l'unité.



**3€
LA PIÈCE**

**CUISSE DE CANARD CONFITE⁽¹⁾
"LARTIGUE"**
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 !

E.Leclerc L

PAU TEMPO
MAZÈRES

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

LA CHARCUTERIE

Pâté en croûte Richelieu



11 €
LE KG

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

11 €
LE KG

PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU⁽¹⁾
"BOLARD"



17 €
LE KG

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



19 €
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.

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.

SAINT-MONT DES ALPES⁽¹⁾

150 g. 34% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait cru de vache.

FOURME D'AMBERT⁽¹⁾ AOP⁽³⁾

150 g. 28% de Mat. Gr.⁽⁴⁾.
Au lait pasteurisé 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.

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

Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

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

CARTE FESTIVE

LES PAINS

1,60
LA PIÈCE

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

1,65
LA PIÈCE

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

1,75
LA PIÈCE

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

1,75
LA PIÈCE

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

3,70
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 cappuccino, 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

On s'occupe de tout !

E.Leclerc L

PAU TEMPO
MAZÈRES

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 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



Dunes

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, crèmeux mandarine.

2 BÛCHE DUBAI NOUVEAUTÉ

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



Pause café

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€
,00**

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 €.



**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 €.



(1) Origines selon arrivages. Voir en magasin.



**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 €.



COMMANDES À PASSER AVANT :

- le 21 décembre pour Noël
- le 28 décembre pour le jour de l'An

E.Leclerc

**MAZÈRES
PAU SUD**

TÉL. 05 59 06 99 80

RCS 348 865 353

**PAU
TEMPO**

TÉL. 05 59 80 80 80

RCS 342 802 196



POUR PASSER VOS COMMANDES

Sur internet :
www.traiteur.leclerc



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



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