

CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



COMPOSEZ VOS MENUS DE RÉVEILLONS À PRIX E.LECLERC

12€
,90
LA PORTION

PLATEAU DE FRUITS DE MER
LE CLIPPER*

Vendu en page 36.



(2) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

12€
,49
L'UNITÉ

BÛCHE CACAHUÈTE
CHOCOLAT⁽²⁾

Vendue en page 67.

3€
,90
LA TRANCHE

FOIE GRAS DE CANARD⁽¹⁾
ENTIER NATURE IGP⁽³⁾
SUD-OUEST

Vendu en page 32.



(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 à 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

COMMENT FAIRE EN PRATIQUE ?

- 1 - CONSOMMER AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR,**
qu'ils soient crus, cuits, natures, 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 œufs 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

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

Prêt à déguster

COMMANDÉZ VOTRE REPAS DE FÊTES

DANS VOTRE MAGASIN
OU SUR
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 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€
,90

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

1 |

4 |



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€
,90

PAR PERSONNE

MISE EN BOUCHE

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

ENTRÉES

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

PLATS

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

ACCOMPAGNEMENT

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

(2) IGP : Indication Géographique Protégée.
* Espèce et origine des St-Jacques : Amusium pleuronectes, Argopecten purpuratus, Chlamys albidus, Chlamys circularis, Chlamys islandica, Chlamys opercularis, Pecten maximus, Placoplecten 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).

(1) ORIGINE

FRANCE



2 |



3 |



6 |



4 |



1

2 PRÊT À
DÉGUSTER

3 15/20 mn



4 20 mn



5 30 mn



6 2 mn



7 20 mn



8 1 mn 30 s



Menu PRESTIGE

34€
,90

PAR PERSONNE

MISES EN BOUCHE

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

ENTRÉES

- 3 | Foie gras de canard entier⁽¹⁾
au Sauternes IGP⁽²⁾ 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 pouarde
en demi-deuil à la truffe 2,7%**
250 g

ACCOMPAGNEMENT

- 7 | Embeurré de pommes de terre
aux truffes 1,3%** - 150 g

⁽¹⁾ ORIGINE

FRANCE

⁽²⁾ IGP : Indication Géographique Protégée.

⁽³⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler.

* Espèce et origine des St-Jacques :

Pecten maximus (France).

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



3 |



4 |



7 |



5 |



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⁽¹⁾ entier nature

1 tranche - 35 g

- 3 | Salade de gambas mandarine

150 g environ

VIANDES FROIDES

- 4 | Rôti de bœuf⁽²⁾ - 1 tranche

- 5 | Jambon sec Excellence - 1 tranche

- 6 | Grignottes de poulet x2

FROMAGE

- 7 | Camembert au lait pasteurisé de vache⁽¹⁾

20% de M.G.* 1 portion - 30 g

DESSERT

- 8 | Macarons⁽³⁾ x3

⁽¹⁾ ORIGINE

FRANCE U.E.

⁽²⁾ ORIGINE

*% de matière grasse sur produit fini.





Menu ENFANT

**5€
,50**
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

PRÊT À
DÉGUSTER

**8€
,90**
LE PLATEAU

POUR
4
PERSONNES

PRÊT À
DÉGUSTER

16 CANAPÉS TRAITEUR⁽¹⁾⁽²⁾

- 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.

**8€
,90**
LE PLATEAU

POUR
4
PERSONNES

16 CANAPÉS DE LA MER⁽¹⁾⁽²⁾

- 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

**16€
,90**
LE PLATEAU

POUR
6 à 8
PERSONNES

PRÊT À
DÉGUSTER

32 CANAPÉS TRAITEUR⁽¹⁾⁽²⁾

- 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.

**16€
,90**
LE PLATEAU

POUR
6 à 8
PERSONNES

32 CANAPÉS DE LA MER⁽¹⁾⁽²⁾

- 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.

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

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

(1) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

LES APÉRITIFS

PRÊT À
DÉGUSTER

POUR
6 à 8
PERSONNES

**16€
,90**

LE PLATEAU



36 CANAPÉS DE NOËL⁽¹⁾⁽²⁾

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.

POUR
10 à 12
PERSONNES

**16€
,90**

LE PLATEAU

48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE⁽¹⁾⁽²⁾

240 g. Le kg : 70,42 €.

8 variétés :

- À la Franc-comtoise - Comté AOP⁽³⁾ 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⁽³⁾
- À la Basque - Délice de poivrons rouges sur pain de mie noir
- À l'Auvergnate - Fourme d'Amberg et poire
- À la Provençale - Olivade et pistou sur pain de mie.

PRÊT À
DÉGUSTER

POUR
6 à 8
PERSONNES

**15€
,90**

LE PLATEAU

30 CANAPÉS VÉGÉTAIRES⁽¹⁾⁽²⁾

300 g. Le kg : 53 €.

7 variétés :

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



PRÊT À
DÉGUSTER

POUR
6 à 8
PERSONNES

**18€
,90**

LE PLATEAU

32 CANAPÉS SIGNATURE⁽¹⁾⁽²⁾

315 g. Le kg : 60 €.

7 variétés :

- 5 Traou mad au cacao, marmelade de fruits rouges et médaillasson 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.



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

18

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

LES APÉRITIFS

PRÊT À
DÉGUSTER

**17€
,90**

LE PLATEAU

**DUO DE 15 BOUCHÉES FOIE GRAS
SUR BISCUIT SABLÉ⁽¹⁾⁽²⁾**

200 g.

Le kg : 89,50 €.

2 variétés :

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



PRÊT À
DÉGUSTER



**7€
,90**

LA BARQUETTE

ASSORTIMENT 12 MINI BLINIS DE FÊTES⁽¹⁾

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).



POUR
6 à 8
PERSONNES

**15€
,90**

LE PLATEAU

ASSORTIMENT 28 MINI-BLINIS⁽¹⁾⁽²⁾

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).

LES APÉRITIFS

PRÊT À
DÉGUSTER

**9€
,90**

LE PLATEAU

6 MINIS BURGERS DE HOMARD⁽¹⁾

138 g.

Le kg : 71,74 €.



**10€
,90**

LA BOÎTE

12 MACARONS

“APÉRITIF EN FÊTE”⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

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).



PRÊT À
DÉGUSTER

⁽¹⁾ 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€
,50**

POUR
12 à 14
PERSONNES

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE GOURMAND

60 SANDWICHES⁽¹⁾⁽²⁾

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.



**13€
,90**

POUR
6 à 8
PERSONNES

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE MÉDITERRANÉEN

32 SANDWICHES⁽¹⁾⁽²⁾

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.



PRÊT À
DÉGUSTER

**18€
,90**

POUR
12 à 14
PERSONNES

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE COFFRE

60 SANDWICHES⁽¹⁾⁽²⁾

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.

**22€
,90**

POUR
10 à 12
PERSONNES

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE CHARCUTIER

50 SANDWICHES⁽¹⁾⁽²⁾

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.

**14€
,45**

POUR
6 à 8
PERSONNES

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE MARIN

40 SANDWICHES⁽¹⁾⁽²⁾

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.

LES APÉRITIFS

PRÊT À
DÉGUSTER

**9€
,90**

LE PLATEAU

**ASSORTIMENT
DE CHARCUTERIE
ET DE FROMAGE
“APERITIVO GIGANTA”⁽³⁾**

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



**8€
,90**

LE PLATEAU

**ASSORTIMENT
DE CHARCUTERIE
“TRIO IBERIQUE”⁽²⁾**

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



**6€
,90**

LE PLATEAU

**TRIO DE
CHIFFONNADES
À LA TRUFFE* 2%⁽³⁾**

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



**8€
,90**

LE PLATEAU

**ASSORTIMENT
DE CHARCUTERIE
“APERITIVO
GRANDISSIMO”⁽³⁾**

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



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

⁽²⁾ ORIGINE

⁽³⁾ ORIGINE

LES APÉRITIFS

**5€
,50**

LE PLATEAU

9 MINI COQUILLES ST-JACQUES
À LA BRETONNE⁽¹⁾**

135 g.

Le kg : 40,74 €.

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



5 à 10 mn
160°C

**4€
,50**

20 GOUGÈRES AU FROMAGE⁽¹⁾⁽⁴⁾

220 g.

Le kg : 20,45 €.



8 mn
180°C

**3€
,90**

PRÉFOU BRIE ET TRUFFES*1,3%⁽¹⁾**

200 g.

Le kg : 19,50 €.

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



8 mn
180°C

(4) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES APÉRITIFS

**7€
,50**

ASSORTIMENT 18 PIÈCES⁽¹⁾

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.

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



**4€
,90**

TARTINE AU SAUMON FUMÉ ET CRÈME CITRONNÉE⁽¹⁾

200 g.
Le kg : 24,50 €.



LE PLATEAU

**13€
,90**

24 BRIOCHETTES DE NOS RÉGIONS⁽¹⁾⁽²⁾

360 g.
Le kg : 38,61 €.

4 variétés :

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

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



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽²⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES APÉRITIFS



**9€
90**

LE PLATEAU

24 PETITS FOUPS SÉLECTION⁽¹⁾⁽²⁾

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€
90**

LE PLATEAU

DUO DE 24 SAUCISSES COSTUMÉES⁽¹⁾⁽²⁾

340 g.
Le kg : 32,06 €.

2 variétés :

- Saucisses costumées nature
- Saucisses costumées moutarde pavot.

5/8 mn
180°C



**POUR
8 à 10
PERSONNES**

**9€
90**

L'UNITÉ

**SAPIN FESTIF BRIOCHE
COEUR FONDANT LARDONS
FROMAGE⁽¹⁾⁽²⁾**

430 g.
Le kg : 23,02 €.

6/8 mn
180°C

LES APÉRITIFS

**19€
,90**

LE PLATEAU

24 MINIS BURGERS ASSORTIS⁽¹⁾⁽²⁾

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.



**11€
,90**

LE PLATEAU

28 BURGERS COCKTAIL⁽¹⁾⁽²⁾

490 g.

Le kg : 24,29 €.



**11€
,90**

LE PLATEAU

DUO 10 MINI BURGERS FOIE GRAS ET SAUMON⁽¹⁾⁽²⁾

330 g.

Le kg : 36,06 €.



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES APÉRITIFS

**5€
,90**

LE PLATEAU

**16 MINI FEUILLETÉS
AUX ESCARGOTS⁽¹⁾⁽²⁾**

170 g.

Le kg : 34,71 €.

*Espèce des escargots :
Hélix Pomatia, Hélix Lucorum,
Hélix Asemnis, Hélix Aspersa.
Origine : Europe, Turquie,
Pays du bassin méditerranéen.



12/15 mn
200°C

**19€
,90**

LE PLATEAU

48 PETITS FOURS⁽¹⁾⁽²⁾

670 g.

Le kg : 29,70 €.

4 variétés :

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



LE PORC
FRANÇAIS

5/8 mn
180°C

LES MISES EN BOUCHE

**3€
,90**

LE LOT DE 4

**4 VERRINES VÉGÉTARIENNES
CHÂTAIGNE, CAROTTES CONFITES
ET PANAIS⁽¹⁾**

160 g.

Le kg : 24,38 €.



**PRÊT À
DÉGUSTER**

**3€
,90**

LE LOT DE 4

**4 VERRINES CHÈVRE CAROTTES
CONFITES BUTTERNUT NOISETTE⁽¹⁾**

160 g.

Le kg : 24,38 €.



**PRÊT À
DÉGUSTER**

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

LES MISES EN BOUCHE



**3€
,90**
LE LOT DE 4

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

PRÊT À
DÉGUSTER



**3€
,90**
LE LOT DE 4

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

PRÊT À
DÉGUSTER



**3€
,90**
LE LOT DE 4

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

PRÊT À
DÉGUSTER



**5€
,90**
LE LOT DE 4

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

PRÊT À
DÉGUSTER

LES MISES EN BOUCHE



6€,50
LE LOT DE 6

ASSORTIMENT DE 6 VERRINES⁽¹⁾

240 g.

Le kg : 27,08 €.

- 3 Foie gras pomme spéculoos
- 3 Châtaignes carottes confites panais.

PRÊT À
DÉGUSTER



6€,50
LE LOT DE 6

6 VERRINES AVOCAT ET COCKTAIL DE CREVETTES⁽¹⁾

270 g.

Le kg : 24,07 €.

PRÊT À
DÉGUSTER



6€,50
LE LOT DE 6

6 VERRINES ST JACQUES*, CAROTTES ET POMMES FONDANTES⁽¹⁾

240 g.

Le kg : 27,08 €.

*Spécies et origines des noix de St-Jacques : *Amusium pleuronectes*, *Argopecten purpuratus*, *Chlamys albidus*, *Chlamys circularis*, *Chlamys islandica*, *Chlamys opercularis*, *Pecten maximus*, *Placoplecten magellanicus*, *Zygochlamys Patagonica*, (Pérou, Mexique, Russie, Grande Bretagne, Ecosse, France, îles Féroé, île de Man, USA, Argentine, Uruguay).

PRÊT À
DÉGUSTER



6€,50
LE LOT DE 6

6 VERRINES SAUMON, FROMAGE ET CONCOMBRE⁽¹⁾

240 g.

Le kg : 27,08 €.

PRÊT À
DÉGUSTER

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

30 **FRANCE**

LES ENTRÉES FROIDES



**3€
,50**

L'UNITÉ
DÉLICE DE SAUMON⁽¹⁾
80 g.
Le kg : 43,75 €.

PRÊT À
DÉGUSTER

LES ENTRÉES FROIDES



**17€
,90**
LA PIÈCE

DEMI-LANGOUSTE⁽¹⁾
À LA PARISIENNE
320 g.
Le kg : 55,94 €.

PRÊT À
DÉGUSTER



**5€
,50**
L'UNITÉ

VERRINE DE FOIE GRAS
DE CANARD⁽²⁾ NATURE
50 g.
Le kg : 110 €.

PRÊT À
DÉGUSTER



**3€
,90**
LA TRANCHE

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



PRÊT À
DÉGUSTER

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

⁽²⁾ 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⁽¹⁾
(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⁽¹⁾
(élevées en Normandie ou Bretagne ou Vendée)

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

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

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€
,90**

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⁽¹⁾
(Élevées en Normandie ou Bretagne ou Vendée)

(1) Afin de préserver les qualités gustatives et sanitaires des huîtres, elles vous seront remise 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

⁽¹⁾ J'accepte de recevoir les offres exclusives de E.Leclerc.
 ⁽¹⁾ J'accepte de recevoir les offres exclusives des partenaires E.Leclerc.

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDEÉ	TOTAL TTC
-------------------------	----------------------	----------------------	--------------

Menu Saveur (par personne)

- Coquille St-Jacques à la Bretonne (130 g)
- Cuisse de canard sauce aux morilles et Armagnac (285 g)
- Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny (110 g)

6-7

9[€]₉₀

par pers.

Menu Gourmet (par personne)

- Verrine foie gras, crème de marrons et pommes crumble façon pain d'épices (40 g)
- 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)

8-9

15[€]₉₀

par pers.

Menu Fête (par personne)

- Verrine St-Jacques, Carottes et Pommes fondantes (40 g)
- Foie gras de canard entier nature IGP⁽²⁾ 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)

10-11

24[€]₉₀

par pers.

Menu Prestige (par personne)

- Charlottine aux 2 saumons (90 g)
- Verrine tartare de homard (45 g)
- Foie gras de canard entier au Sauternes IGP⁽²⁾ 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)

12-13

34[€]₉₀

par pers.

- MENU ENFANT & BUFFET -

- LES APÉRITIFS -

Buffet Froid (par personne)

- Verrine avocat et cocktail de crevettes (45 g)
- 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. sur produit fini - 1 portion (30 g)
- Macarons x 3

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDEÉ	TOTAL TTC
14-15	9 [€] ₅₀ par pers.		

Menu Enfant (par enfant)

- Aiguillettes de poulet à la normande (200 g)
- Pommes dauphines x 4 (80 g)
- Œuf Kinder chocolat (20 g)
- Jus d'orange "Jafaden" (20 cl)

16	5 [€] ₅₀ par enfant		
16	8 [€] ₉₀		
16	8 [€] ₉₀		
32	16 [€] ₉₀		
32	16 [€] ₉₀		
36	16 [€] ₉₀		
48	16 [€] ₉₀		
30	15 [€] ₉₀		
32	18 [€] ₉₀		
Duo de 15 bouchées foie gras sur biscuit sablé Le plateau de 200 g	17 [€] ₉₀		
Assortiment 12 mini blinis de fêtes La barquette de 144 g	7 [€] ₉₀		

*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 ou à la demander à notre chef traiteur lors du passage de votre commande en magasin.

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

CARTE TRAITEUR

SPECIAL FÊTES



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

- LES MISES EN BOUCHE -
- LES ENTRÉES -
- LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER -

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

(1) IGP : Indication Géographique Protégée.

QUAND COMMANDER ?

- LES ENTRÉES CHAUDES -

À PARTAGER

- LES POISSONS CUISINÉS -

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDEÉE	TOTAL TTC
Cassolette de St-Jacques et homard L'unité (130 g)	42	5 [€] 90		
Coquille aux noix de St-Jacques sauce Sancerre blanc L'unité (140 g)	43	3 [€] 45		
Cassolette aux noix de St-Jacques et gambas sauce chorizo L'unité (140 g)	43	4 [€] 90		
Cassolette de St-Jacques et julienne de légumes L'unité (100 g)	43	3 [€] 90		
Poêlon de St-Jacques sauce Monbazillac L'unité (130 g)	43	5 [€] 50		
Cassolette de gambas, écrasé de patate douce et sauce sabayon au vin Coteaux du Layon. L'unité (120 g)	44	4 [€] 90		
Trilogie de la mer au Monbazillac. L'unité (180 g)	44	4 [€] 90		
Rose feuilletée au saumon. L'unité (90 g)	44	3 [€] 50		
Cassolette de parmentier d'effiloché de canard au vin de Sauternes et à la truffe 1,1% L'unité (120 g)	45	4 [€] 20		
Coquille St-Jacques à la Normande Excellence L'unité (180 g)	45	4 [€] 90		
Trilogie de la terre. L'unité (180 g)	45	5 [€] 90		
Feuilleté au boudin blanc cuisiné avec son confit d'échalotes et ses pommes. L'unité (100 g)	46	2 [€] 50		
Bouchée aux ris de veau. L'unité (130 g)	46	3 [€] 50		
Croustade d'escargots. L'unité (100 g)	46	3 [€] 50		
Assiette 12 escargots de Bourgogne à la bourguignonne L'assiette (89 g)	46	6 [€] 90		
Fondant de veau en croûte. La pièce (1 kg)	47	23 [€] 00		
Saumon en croûte. La pièce (650 g)	47	14 [€] 90		
Filet de bœuf en croûte. La pièce (1,2 kg)	47	27 [€] 90		
Homard sauce au beurre blanc. La pièce (300 g)	48	9 [€] 90		
Filet de bar au beurre blanc. La portion (300 g)	49	5 [€] 50		
Filet de sandre au beurre blanc. La portion (240 g)	49	5 [€] 90		
Fricassée de lotte à l'américaine. La portion (300 g)	49	7 [€] 50		
Fricassée de gambas et St-Jacques au yuzu La portion (250 g)	50	5 [€] 90		
Gratin de lotte et St-Jacques. La portion (150 g)	50	5 [€] 90		
Saint Pierre sauce beurre blanc et queues de gambas décorées. La portion (220 g)	50	6 [€] 90		
Pavé de saumon au beurre blanc. La portion (285 g)	50	6 [€] 90		

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

Nous vous invitons à consulter la liste des allergènes sur le site www.traiteur.leclerc ou à la demander à notre chef traiteur lors du passage de votre commande en magasin. 39

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*.

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDEÉE	TOTAL TTC
Sauté de poularde demi deuil à la truffe 2,7% La portion (250 g)	51	6 [€] 50		
Cuisse de poulet farcie aux raisins et jus au porto La portion (240 g)	52	5 [€] 90		
Suprême de pintade aux épices, pommes et sauce au cidre La portion (300 g)	52	6 [€] 50		
Filet de caille accompagné de châtaignes, sauce champagne crème fraîche. La portion (215 g)	52	5 [€] 90		
Caille farcie aux raisins marinés au Cognac et sa sauce Sauternes et miel. La portion (235 g)	52	5 [€] 90		
Chapon sauce au foie gras. La portion (270 g)	53	4 [€] 90		
Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac La portion (285 g)	53	4 [€] 50		
Filet de canard sauce au poivre. La portion (300 g)	53	6 [€] 50		
Ballotin de veau aux marrons sauce aux cèpes La portion (215 g)	54	6 [€] 50		
Médaillon de veau au Porto. La portion (200 g)	54	5 [€] 90		
Pavé de bœuf sauce à l'Armagnac et au poivre La portion (160 g)	54	5 [€] 90		
Filet mignon de porc et sa sauce figue et miel La portion (200 g)	54	5 [€] 90		
Selle d'agneau farcie. La portion (300 g)	55	6 [€] 90		
Braisé d'autruche sauce rossini. La portion (215 g)	55	4 [€] 90		
Sauté de kangourou crème de cèpes et trompettes La portion (250 g)	55	4 [€] 50		
Civet de sanglier. La portion (200 g)	56	4 [€] 50		
Chevreuil sauce grand veneur. La portion (200 g)	56	4 [€] 50		
Sauté de cerf à la bière et aux épices de Noël La portion (200 g)	56	6 [€] 90		
Crumble de petits légumes verts au parmesan La portion (110 g)	57	2 [€] 50		
Duo de courgettes rissolées et purée de pommes de terre La portion (150 g)	58	1 [€] 90		
Ecrasé de pommes de terre au Comté La portion (100 g)	58	1 [€] 90		
Embeurré de pommes de terre aux truffes 1,3% La portion (150 g)	58	2 [€] 50		
Gratin Dauphinois La portion (90 g)	58	1 [€] 90		
Gratiné de courgettes à la crème et au parmesan La portion (90 g)	59	2 [€] 50		
Gratiné de pommes de terre aux girolles La portion (90 g)	59	2 [€] 50		
Poêlée de légumes festive La portion (150 g)	59	1 [€] 90		
Mousseline de patates douces et amandes La portion (100 g)	59	1 [€] 90		

- LES PAINS ET BRIOCHES -

- LES DESSERTS -

LES FROMAGES

LES ACCOMPAGNEMENTS

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDEÉ	TOTAL TTC
Risotto aux cèpes La portion (100 g)	60	2 [€] ₅₀		
Gourmandise de châtaignes et ses champignons à la crème La portion (120 g)	60	1 [€] ₉₀		
Marrons confits La portion (150 g)	60	2 [€] ₅₀		
Risotto mascarpone et à la truffe (1,07%) La portion (100 g)	60	2 [€] ₅₀		
Le plateau Découverte Pour 4/5 personnes (600 g environ)	61	9 [€] ₉₀		
Le plateau Terroir Pour 6/8 personnes (750 g environ)	62	14 [€] ₉₀		
Le plateau Coup de cœur Pour 10/12 personnes (1,050 kg environ)	63	19 [€] ₉₀		
Pain multicéréales L'unité (350 g)	64-65	1 [€] ₃₀		
Pain Germanik L'unité (350 g)	64-65	1 [€] ₄₀		
Pain d'épices L'unité (300 g)	64-65	4 [€] ₉₅		
Pain médiéval L'unité (600 g)	64-65	2 [€] ₅₀		
20 mini navettes lunch Le lot (300 g)	64-65	4 [€] ₅₀		
20 mini burgers sésame Le lot (300 g)	64-65	3 [€] ₉₅		
Boule aux fruits secs L'unité (775 g)	64-65	3 [€] ₉₅		
Pain complet L'unité (450 g)	64-65	1 [€] ₂₀		
Pavé noir L'unité (400 g)	64-65	1 [€] ₃₀		
Brioche festive - L'unité (1 kg) <input type="checkbox"/> tressée, sucre perlé <input type="checkbox"/> aux pépites de chocolat	66	9 [€] ₅₀		
Brioche sapin. L'unité (700 g) <input type="checkbox"/> pur beurre <input type="checkbox"/> aux pépites de chocolat	66	6 [€] ₅₀		
Panettone aux éclats de praline L'unité (500 g)	66	7 [€] ₅₀		
Brioche étoile de Noël aux perles de sucre L'unité (750 g)	66	6 [€] ₉₅		
Brioche étoile de Noël aux fruits L'unité (750 g)	66	7 [€] ₅₀		
Panettone classique traditionnel L'unité (750 g)	66	14 [€] ₉₀		
Bûche cacahuète chocolat L'unité (640 g)	67	12 [€] ₄₉		
Bûche praliné vanille L'unité (500 g)	67	12 [€] ₄₉		
Bûche exotique L'unité (460 g)	68	12 [€] ₄₉		
Bûche crème au beurre - L'unité (500 g) <input type="checkbox"/> chocolat <input type="checkbox"/> café <input type="checkbox"/> praliné	68	7 [€] ₉₀		
Bûche chalet vanille chocolat L'unité (478 g)	68	13 [€] ₅₀		

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.mccia-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.

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDEÉ	TOTAL TTC
Bûche framboise et citron vert L'unité (530 g)	68	12 [€] ₄₉		
2 bûchettes royal chocolat Le lot de 2 (210 g)	69	4 [€] ₉₅		
2 bûchettes - Le lot de 2 (140 g) <input type="checkbox"/> cacahuète chocolat <input type="checkbox"/> praliné vanille	69	4 [€] ₉₅		
2 bûchettes crème au beurre - Le lot de 2 (160 g) <input type="checkbox"/> chocolat <input type="checkbox"/> café <input type="checkbox"/> vanille <input type="checkbox"/> praliné	69	3 [€] ₆₀		
2 bûchettes framboise et citron vert Le lot de 2 (180 g)	69	4 [€] ₉₅		
Entremets tout chocolat L'unité (600 g)	70-71	10 [€] ₉₀		
Entremets étoile fruits rouges Le lot de 2 (106 g)	70-71	2 [€] ₉₀		
Entremets passion chocolat Le lot de 2 (160 g)	70-71	4 [€] ₉₀		
Entremets exotique L'unité (385 g)	70-71	10 [€] ₉₀		
Finger cheesecakes citron Le lot de 2 (170 g)	70-71	4 [€] ₉₀		
Entremets sapin aux 2 chocolats Le lot de 2 (88 g)	70-71	2 [€] ₉₀		
Boule de Noël noisette caramel Le lot de 2 (164 g)	70-71	5 [€] ₉₀		
12 mini cheesecakes Le lot de 12 (250 g)	72-73	8 [€] ₉₀		
36 macarons + présentoir sapin Le lot de 36 (435 g)	72-73	10 [€] ₅₀		
12 verrines sucrées Le lot de 12 (360 g)	72-73	12 [€] ₉₀		
24 mini pâtisserie - Le lot de 24 <input type="checkbox"/> classique (410 g) <input type="checkbox"/> classique (400 g)	72-73	13 [€] ₉₀		
24 mini gâteaux lunch - Le plateau <input type="checkbox"/> classique (610 g) <input type="checkbox"/> chocolat (500 g) <input type="checkbox"/> fruits (540 g)	72-73	11 [€] ₉₅		
16 mini éclairs - Le lot de 16 (224 g) <input type="checkbox"/> café/chocolat <input type="checkbox"/> vanille/chocolat	72-73	4 [€] ₉₅		
16 petits fours - Le lot de 16 <input type="checkbox"/> Joyeuses fêtes (208 g) <input type="checkbox"/> chocolat (215 g) <input type="checkbox"/> fruits (225 g)	72-73	6 [€] ₇₀		
48 petits fours Montmartre Le lot de 48 (540 g)	72-73	29 [€] ₉₀		
Tuiles pâtisseries aux amandes La barquette (140 g)	74	3 [€] ₄₀		
Assortiment gourmand Le plateau (370 g)	74	4 [€] ₉₅		
2 moelleux au chocolat sapin de Noël Le lot de 2 (100 g)	75	2 [€] ₅₀		
9 fondants au chocolat Le lot de 9 (324 g)	75	6 [€] ₉₉		
20 cannelés Le lot de 20 (340 g)	75	8 [€] ₉₀		

TOTAL

* Montant de l'acompte
 Reste à payer

Nous vous invitons à consulter la liste des allergènes sur le site www.traiteur.leclerc.com ou à la demander à notre chef traiteur lors du passage de votre commande en magasin.

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



*Le Royal**

19,45

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⁽¹⁾
(Élevées en Normandie
ou Bretagne ou Vendée)

(1) Afin de préserver les qualités gustatives et sanitaires des huîtres, elles vous seront remise 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⁽¹⁾

130 g.

Le kg : 45,38 €.

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



LES ENTRÉES CHAUDES



**3€
,45**
L'UNITÉ

COQUILLE AUX NOIX DE ST-JACQUES*
SAUCE SANCERRE BLANC⁽¹⁾

140 g.
Le kg : 24,64 €.

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

15 mn
160 °C



**4€
,90**
L'UNITÉ

CASSOLETTE AUX NOIX DE ST-JACQUES
ET GAMBAZ SAUCE CHORIZO⁽¹⁾**

140 g.
Le kg : 35 €.

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

15/20 mn
160 °C



**3€
,90**
L'UNITÉ

CASSOLETTE DE ST-JACQUES*
ET JULIENNE DE LÉGUMES⁽¹⁾⁽²⁾

100 g.
Le kg : 39 €.

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

10/12 mn
180 °C



**5€
,50**
L'UNITÉ

POÉLON DE ST-JACQUES*
SAUCE MONBAZILLAC⁽¹⁾**

130 g.
Le kg : 42,31 €.

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

15 mn
160 °C

(1) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

(2) 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⁽¹⁾
120 g.
Le kg : 40,83 €.

10 mn
180 °C

1 mn 10 s
700 W



**4€
,90**
L'UNITÉ

TRILOGIE DE LA MER AU MONBAZILLAC⁽¹⁾
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).

15 mn
180°C



**3€
,50**
L'UNITÉ

ROSE FEUILLETÉE
AU SAUMON⁽¹⁾
90 g.
Le kg : 38,89 €.

10 mn
180°C

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

LES ENTRÉES CHAUDES

**4€
,20**

L'UNITÉ

**CASSOLETTE DE PARMENTIER
D'EFFILOCHÉ DE CANARD
AU VIN DE SAUTERNES
ET À LA TRUFFE** 1,1%⁽¹⁾**
120 g.

Le kg : 35 €.

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



**4€
,90**

L'UNITÉ

**COQUILLE ST-JACQUES* À LA NORMANDE
EXCELLENCE⁽¹⁾**

180 g.

Le kg : 27,22 €.

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



**5€
,90**

L'UNITÉ

TRILOGIE DE LA TERRE⁽¹⁾

Foie gras, caille marinée
& champignons cuisinés.

180 g.

Le kg : 32,78 €.



LES ENTRÉES CHAUDES



**2€
,50**
L'UNITÉ

FEUILLETÉ AU BOUDIN BLANC,
CUISINÉ AVEC SON CONFIT D'ÉCHALOTES
ET SES POMMES⁽¹⁾
100 g.
Le kg : 25 €.

15 mn
180°C

BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU⁽¹⁾
130 g.
Le kg : 26,92 €.

15 mn
180°C



**3€
,50**
L'UNITÉ

CROUSTADE D'ESCARGOTS⁽¹⁾
100 g.
Le kg : 35 €.
*Espèce et origine des escargots :
Hélix lucorum (Union Européenne).

15 mn
180 °C

ASSIETTE DE 12 ESCARGOTS⁽²⁾ DE BOURGOGNE
À LA BOURGUIGNONNE⁽¹⁾⁽²⁾
89 g.
Le kg : 77,53 €.
**Espèce et origine des escargots :
Helix pomatia (Europe).

12 mn
180°C

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

LES PRODUITS À PARTAGER

**23€
,90**

LA PIÈCE
1 FONDANT DE VEAU
EN CROÛTE⁽¹⁾
1 kg.

40 mn
160°C

1



**14€
,90**

LA PIÈCE
2 SAUMON
EN CROÛTE⁽¹⁾
650 g.
Le kg : 22,92 €.

30 mn
160°C

2



40/45 mn
160°C

3



**27€
,90**

LA PIÈCE
3 FILET DE BOEUF
EN CROÛTE⁽¹⁾
1,2 kg.
Le kg : 23,25 €.

LES POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS



**9€
,90**

L'UNITÉ

HOMARD SAUCE AU BEURRE BLANC⁽¹⁾

300 g.

Le kg : 33 €.



LES POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS

5€,50

LA PORTION

**FILET DE BAR
AU BEURRE BLANC⁽¹⁾**
300 g.
Le kg : 18,33 €.



25 mn
150°C

2 mn
850 W

5€,90

LA PORTION

**FILET DE SANDRE
AU BEURRE BLANC⁽¹⁾**
240 g.
Le kg : 24,58 €.

25 mn
150°C

2 mn
850 W



7€,50

LA PORTION

**FRICASSÉE DE LOTTE
À L'AMÉRICAINE⁽¹⁾**
300 g.
Le kg : 25 €.

25 mn
150°C

2 mn
850 W



(¹) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

LES POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS



**5€
,90**
LA PORTION

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



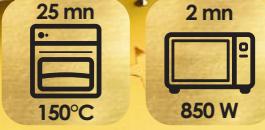
**5€
,90**
LA PORTION

GRATIN DE LOTTE ET ST-JACQUES⁽¹⁾**
150 g.
Le kg : 39,33 €.
**Espèce et origine des noix de St-Jacques :
Zygochlamys Patagonica (Argentine).



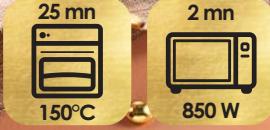
**6€
,90**
LA PORTION

**SAINT PIERRE SAUCE BEURRE
BLANC ET QUEUES DE GAMBAS
DECORTIQUÉES⁽¹⁾**
220 g.
Le kg : 31,36 €.



**6€
,90**
LA PORTION

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



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

LES VIANDES CUISINÉES



**6€
,50**

LA PORTION

**SAUTÉ DE POULARDE DEMI DEUIL
À LA TRUFFE***⁽¹⁾ 2,7%**

250 g.

Le kg : 26 €.

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



LES VIANDES CUISINÉES



5€,90
LA PORTION

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

30 mn
160°C

2 mn
850 W



6€,50
LA PORTION

SUPRÈME DE PINTADE
AUX ÉPICES, POMMES
ET SAUCE AU CIDRE⁽¹⁾
300 g.
Le kg : 21,67 €.

30 mn
160°C

2 mn
850 W



5€,90
LA PORTION

FILET DE CAILLE
ACCOMPAGNÉ DE CHÂTAIGNE,
SAUCE CHAMPAGNE
CRÈME FRAÎCHE⁽¹⁾
215 g.
Le kg : 27,44 €.

30 mn
160°C

2 mn
850 W



5€,90
LA PORTION

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

30 mn
160°C

2 mn
850 W

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

52 **FRANCE**

LES VIANDES CUISINÉES



4,90
LA PORTION

CHAPON
SAUCE AU FOIE GRAS⁽¹⁾
270 g.
Le kg : 18,15 €.

30 mn
160°C

2 mn
850 W



4,50
LA PORTION

CUISSE DE CANARD
SAUCE AUX MORILLES
ET À L'ARMAGNAC⁽¹⁾
285 g.
Le kg : 15,79 €.

30 mn
160°C

2 mn
850 W



LES VIANDES CUISINÉES



6€,50
LA PORTION

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

12/15 mn
180 °C

2 mn
850 W



5€,90
LA PORTION

MÉDAILLON DE VEAU
AU PORTO⁽¹⁾
200 g.
Le kg : 29,50 €.

30 mn
160°C

2 mn
850 W



5€,90
LA PORTION

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

30 mn
160 °C

2 mn
850 W



5€,90
LA PORTION

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

30 mn
160°C

2 mn
850 W

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

54 **FRANCE**

LES VIANDES CUISINÉES



**6€
,90**
LA PORTION

SELLÉ D'AGNEAU FARCI⁽¹⁾
300 g.
Le kg : 23 €.



**4€
,90**
LA PORTION

**BRAISÉ D'AUTRUCHE
SAUCE ROSSINI⁽¹⁾**
215 g.
Le kg : 22,79 €.



**4€
,50**
LA PORTION

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



LES VIANDES CUISINÉES



4,50
LA PORTION

CIVET DE SANGLIER⁽¹⁾
200 g.
Le kg : 22,50 €.

30 mn
160°C

2 mn
850 W



4,50
LA PORTION

**CHEVREUIL
SAUCE GRAND VENEUR⁽¹⁾**
200 g.
Le kg : 22,50 €.

30 mn
160°C

2 mn
850 W



6,90
LA PORTION

**SAUTÉ DE CERF À LA BIÈRE
ET AUX ÉPICES DE NOËL⁽¹⁾**
200 g.
Le kg : 34,50 €.

30 mn
160°C

2 mn
850 W

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

LES ACCOMPAGNEMENTS



**2€
,50**

L'UNITÉ

**CRUMBLE DE PETITS LÉGUMES VERTS
AU PARMESAN⁽¹⁾**

110 g.

Le kg : 22,73 €.



LES ACCOMPAGNEMENTS



1,90
LA PORTION

**DUO DE COURGETTES
RISSOLÉES ET PURÉE
DE POMMES DE TERRE⁽¹⁾**
150 g.
Le kg : 12,67 €.



1,90
LA PORTION

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AU COMté⁽¹⁾
100 g.
Le kg : 19 €.



2,50
LA PORTION

**EMBEURRÉ DE POMMES
DE TERRE AUX TRUFFES* 1,3%⁽¹⁾**
150 g.
Le kg : 16,67 €.
* Espèce et origine de la truffe :
Tuber aestivum (Espagne).



1,90
LA PORTION

GRATIN DAUPHINOIS⁽¹⁾⁽²⁾
90 g.
Le kg : 21,11 €.



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

LES ACCOMPAGNEMENTS



2€,50
LA PORTION

**GRATINÉ DE COURGETTES
À LA CRÈME ET AU PARMESAN⁽¹⁾**
90 g.
Le kg : 27,78 €.
Vendu dans son contenant en grès.

20 mn
160°C

1 mn 30 s
850 W



2€,50
LA PORTION

**GRATINÉ DE POMMES DE TERRE
AUX GIROLLES⁽¹⁾**
90 g.
Le kg : 27,78 €.
Vendu dans son contenant en grès.

20 mn
160°C

1 mn 30 s
850 W



1€,90
LA PORTION

POËLÉE DE LÉGUMES FESTIVE⁽¹⁾
150 g.
Le kg : 12,67 €.

15 mn
180°C



1€,90
LA PORTION

**MOUSSELINE DE PATATES
DOUCES ET AMANDES⁽¹⁾**
100 g.
Le kg : 19 €.

1 mn
800 W

LES ACCOMPAGNEMENTS



**2€
,50**
LA PORTION

RISOTTO AUX CÈPES⁽¹⁾
100 g.
Le kg : 25 €.



**1€
,90**
LA PORTION

GOURMANDISE DE CHATAÎGNES
ET SES CHAMPIGNONS
À LA CRÈME⁽¹⁾
120 g.
Le kg : 15,83 €.



**2€
,50**
LA PORTION

MARRONS CONFITS⁽¹⁾
150 g.
Le kg : 16,67 €.



**2€
,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).



⁽¹⁾ 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'Amber 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



14 €
,90

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€
,90**

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 €
,30

Élaboré
par votre
BOULANGER

L'UNITÉ

PAIN MULTICÉRÉALES⁽⁵⁾⁽⁶⁾

350 g.

Le kg : 3,71 €.

1 €
,40

Élaboré
par votre
BOULANGER

L'UNITÉ

PAIN GERMANIK⁽⁵⁾⁽⁶⁾

350 g.

Le kg : 4 €.

4 €
,95

L'UNITÉ

PAIN D'ÉPICES⁽¹⁾⁽²⁾

300 g.

Le kg : 16,50 €.

2 €
,50

Élaboré
par votre
BOULANGER

L'UNITÉ

PAIN MÉDIÉVAL⁽⁵⁾⁽⁶⁾

600 g.

Le kg : 4,17 €.

4 €
,50

LE LOT DE 20

20 MINI NAVETTES LUNCH⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾

300 g.

Le kg : 15 €.

Également disponible :

20 mini burgers sésame

au prix de 3,95 €

(le kg : 13,16 €).

3 €
,95

L'UNITÉ

BOULE AUX FRUITS SECS⁽¹⁾⁽²⁾

775 g.

Le kg : 5,10 €.

1 €
,20

L'UNITÉ

PAIN COMPLET⁽⁵⁾⁽⁶⁾

450 g.

Le kg : 2,67 €.

1 €
,30

L'UNITÉ

PAVÉ NOIR⁽⁵⁾⁽⁶⁾

400 g.

Le kg : 3,25 €.

LES PAINS



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE SAUF FABRICATION
EN MAGASIN
(VOIR SUR PLACE).

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

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

⁽⁴⁾ Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon viennoiserie.

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

LES PAINS



Photo non contractuelle.

(6) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

LES BRIOCHES



**9€
,50**
LA PIÈCE

1 **BRIOCHE FESTIVE TRESSÉE,
SUCRE PERLÉ⁽¹⁾⁽³⁾**
1 kg.
Également
disponible au même prix :
Brioche festive aux pépites
de chocolat.

**6€
,50**
LA PIÈCE

2 **BRIOCHE SAPIN
PUR BEURRE⁽¹⁾⁽³⁾**
700 g.
Le kg : 9,29 €.
Également
disponible au même prix :
Pépites de chocolat.

**7€
,50**
LA PIÈCE

3 **PANETTONE
AUX ÉCLATS DE PRALINE⁽¹⁾⁽³⁾**
500 g.
Le kg : 15 €.

**6€
,95**
LA PIÈCE

4 **BRIOCHE ÉTOILE DE NOËL
AUX PERLES DE SUCRE⁽¹⁾⁽³⁾**
750 g.
Le kg : 9,27 €.
Également disponible :
brioche de Noël aux fruits
au prix de 7,50 € la pièce
(Le kg : 10 €).

**14€
,90**
LA PIÈCE

5 **PANETTONE CLASSIQUE
TRADITIONNEL⁽²⁾⁽³⁾**
750 g.
Le kg : 19,87 €.

(1) TRANSFORMÉ EN

(2) ORIGINE

FRANCE ITALIE

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

LES BÛCHES



EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**12€
,49**

L'UNITÉ

BÛCHE CACAHUÈTE CHOCOLAT⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾

640 g.

Le kg : 19,52 €.



PRÊT À
DÉGUSTER



EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**12€
,49**

L'UNITÉ

BÛCHE PRALINÉ VANILLE⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾

500 g.

Le kg : 24,98 €.

PRÊT À
DÉGUSTER

⁽⁶⁾ 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.

LES BÛCHES

PRÊT À
DÉGUSTER



EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**12€
,49**
L'UNITÉ

BÛCHE EXOTIQUE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

460 g.
Le kg : 27,15 €.



**7€
,90**
L'UNITÉ

BÛCHE CRÈME AU BEURRE AU CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

6/8 parts.
500 g.
Le kg : 15,80 €.
Egalement disponible au même prix :
Praliné ou Café.

PRÊT À
DÉGUSTER



**13€
,50**
L'UNITÉ

BÛCHE CHALET VANILLE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

6/8 parts.
478 g.
Le kg : 28,24 €.

PRÊT À
DÉGUSTER



**12€
,49**
L'UNITÉ

BÛCHE FRAMBOISE ET CITRON VERT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

6/8 parts.
530 g.
Le kg : 23,57 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE
SAUF FABRICATION
EN MAGASIN
(VOIR SUR PLACE).

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

⁽³⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin. Voir en point de vente.

LES BÛCHETTES

PRÊT À
DÉGUSTER



**4€
,95**

2 BÛCHETTES ROYAL CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

210 g.
Le kg : 23,57 €.

LE LOT DE 2

PRÊT À
DÉGUSTER



**4€
,95**

2 BÛCHETTES CACAHUÈTE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

140 g.
Le kg : 35,36 €.
Également disponible au même prix :
2 bûchettes praliné vanille.

LE LOT DE 2



**3€
,60**

2 BÛCHETTES CRÈME AU BEURRE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

160 g.
Le kg : 22,50 €.
Également disponible au même prix :
Café, Vanille ou Praliné.

LE LOT DE 2

PRÊT À
DÉGUSTER



**4€
,95**

2 BÛCHETTES FRAMBOISE ET CITRON VERT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

180 g.
Le kg : 27,50 €.

LE LOT DE 2

LES ENTREMETS

**10€
,90**

L'UNITÉ

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

**2€
,90**

LE LOT DE 2
2 ENTREMETS ÉTOILE
FRUITS ROUGES⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
106 g.
Le kg : 27,36 €.

**4€
,90**

LE LOT DE 2
3 ENTREMETS
PASSION CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
160 g.
Le kg : 30,63 €.

**10€
,90**

L'UNITÉ
4 ENTREMETS EXOTIQUE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
385 g.
Le kg : 28,31 €.

**4€
,90**

LE LOT DE 2
5 FINGER CHEESECAKES
CITRON⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
170 g.
Le kg : 28,82 €.

**2€
,90**

LE LOT DE 2
6 ENTREMETS SAPIN
AUX DEUX CHOCOLATS⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
88 g.
Le kg : 32,95 €.

**5€
,90**

LE LOT DE 2
7 BOULE DE NOËL
NOISSETTE CARAMEL⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
164 g.
Le kg : 35,98 €.



PRÊT À
DÉGUSTER

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

70 **FRANCE** SAUF FABRICATION
EN MAGASIN
(VOIR SUR PLACE).

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

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

LES ENTREMETS

4



5



6



7



PRÊT À
DÉGUSTER

**8€
,90**

LE LOT DE 12

1 12 MINI CHEESECAKES⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

250 g.

Le kg : 35,60 €.

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

**10€
,50**

LE LOT DE 36

2 36 MACARONS

+ PRÉSENTOIR SAPIN⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

435 g.

Le kg : 24,14 €.

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

**12€
,90**

LE LOT DE 12

3 12 VERRINES SUCRÉES⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

360 g.

Le kg : 35,83 €.

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

**13€
,90**

LE LOT DE 24

4 24 MINI PÂTISSERIE CLASSIQUE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

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 €).

LES MIGNARDISES



⁽¹⁾ 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

PRÉTÀ
DÉGUSTER

5



6



7



8



11,95

LE LOT DE 24

5 24 MINI GÂTEAUX LUNCH CLASSIQUE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

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).

4,95

LE LOT DE 16

**6 16 MINI ÉCLAIRS
CAFÉ/CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾**

224 g.

Le kg : 22,10 €.

Également disponible au même prix : Vanille/chocolat.

6,70

LE LOT DE 16

**7 16 PETITS FOURS
«JOYEUSES FÊTES»⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾**

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).

29,90

LE LOT DE 48

8 48 PETITS FOURS MONTMARTRE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

540 g.

Le kg : 55,37 €.

Assortiment composé de :

- Crumble, crèmeux citron, zestes de citron et d'orange
- Moelleux à la noisette, crèmeux praliné, amandes
- Financier au citron vert, panacotta à la noix de coco, gelée de framboise
- Financier au caramel, crèmeux chocolat au lait caramel, noix de pécan caramélisées
- Chou, crèmeux 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.

**3€
,40**

LA BARQUETTE
**TUILLES PÂTISSIÈRES
AUX AMANDES⁽¹⁾⁽⁴⁾**
140 g.
Le kg : 24,29 €.



**PRÊT À
DÉGUSTER**

**4€
,95**

LE PLATEAU
ASSORTIMENT GOURMAND⁽²⁾⁽⁴⁾
370 g.
Le kg : 13,38 €.



**PRÊT À
DÉGUSTER**

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE SAUF FABRICATION
EN MAGASIN
(VOIR SUR PLACE).

⁽²⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

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

⁽⁴⁾ Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.

LES DESSERTS



2€,50
LE LOT DE 2

2 MOELLEUX AU CHOCOLAT SAPIN DE NOËL⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾
100 g.
Le kg : 25 €.

PRÊT À DÉGUSTER

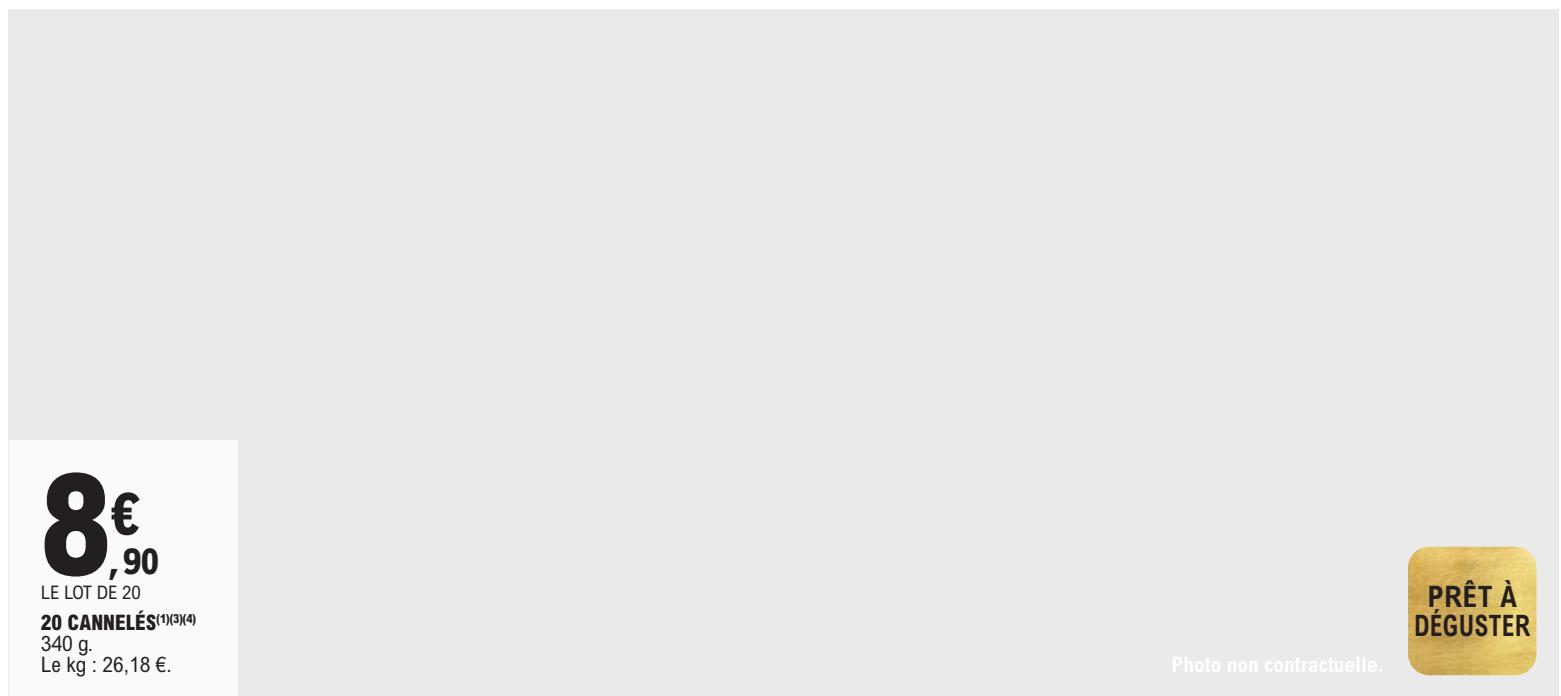


6€,99
LE LOT DE 9

9 FONDANTS AU CHOCOLAT⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾
324 g.
Le kg : 21,57 €.

PRÊT À DÉGUSTER

Photo non contractuelle.



8€,90
LE LOT DE 20

20 CANNELÉS⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾
340 g.
Le kg : 26,18 €.

PRÊT À DÉGUSTER

Photo non contractuelle.

COMMANDÉZ

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

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

ou en appelant

ALLO E.Leclerc

N°Cristal 09 69 32 42 52

APPEL NON SURTAXÉ

Du lundi au samedi, de 9h à 19h.

SUIVEZ NOUS ÉGALEMENT SUR :



@Leclerc



facebook.com/e.leclerc



Application Mon E.Leclerc

22 - DINAN PAYS DE RANCE ET SA GALERIE COMMERCIALE 02 97 67 67 - RCS 027 250 323 SAINT-MALO 15 - BAIN-DE-BRETAGNE CENTRE COMMERCIAL "LES ESTUARIES" 02 99 43 78 79 - RCS 495 405 029 RENNES FOUGERES 02 99 94 80 00 - RCS 399 268 002 RENNES SAINT-GRÉGOIRE 02 99 84 86 86 - RCS 320 292 204 RENNES SAINT-MALO 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 02 40 96 12 44 - RCS 328 400 023 NANTES BASSE GOULaine 02 51 79 54 54 - RCS 330 981 416 NANTES BLAIN 02 40 51 74 03 - RCS 751 323 494 SAINT-NAZAIRE CHATEAUBRIAN 02 40 81 81 81 - RCS 324 345 933 NANTES GRISON 02 40 36 17 90 - RCS 872 801 089 NANTES

GUÉRANDEAC VILLEJAMES 02 40 62 48 48 - RCS 329 764 302 SAINT-NAZAIRE HERBIGNAC 02 51 76 99 99 - RCS 484 938 691 SAINT-NAZAIRE NANTES "PARIDI" 02 40 18 65 65 - RCS 871 800 769 NANTES

ORVAULT "GRAND VAL" 02 40 40 40 90 - RCS 310 083 589 NANTES PONTCHATEAU 02 40 45 09 45 - RCS 352 050 405 SAINT-NAZAIRE PORNIC CENTRE COMMERCIAL DE L'EUROPE 02 51 74 00 20 - RCS 332 908 854 NANTES

REZÉ "ATOUT SUDROUTE DE PORNIC" 02 51 70 70 - RCS 788 213 882 NANTES REZÉ "OCÉANE" PORTE DE REZÉ N°49 PÉRIPHÉRIQUE 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" 02 40 92 09 10 - RCS 869 800 508 NANTES SAINT-NAZAIRE 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 ANGERS 02 41 73 28 88 - RCS 482 895 224 ANGERS

BRISSAC-QUINCÉ C D'ACTIVITÉS DES FONTENELLES 02 51 50 50 - RCS 490 172 376 ANGERS CHEMILLÉ-ORTIE A87 02 41 55 11 11 - RCS 479 548 158 ANGERS

CHOLET SUD-VENUE DES SABLES 02 41 75 34 00 - RCS 849 902 457 ANGERS CHOLET RIBOU 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 SÉGRÉ 02 41 92 25 54 - RCS 070 201 132 ANGERS

53 - CHÂTEAU GONTIER ROUGETTE 02 43 09 17 20 - RCS 326 577 772 LAVAU 56 - AURAY 02 97 24 20 93 - RCS 387 761 927 LORIENT OSSELIN 02 97 73 96 00 - RCS 381 054 618 VANNES

PLÖRMEI 02 97 74 23 10 - RCS 389 036 237 VANNES PARC LANNO 02 97 46 60 40 - RCS 438 911 927 VANNES 52 - SABLE-SUR-SARTHE 02 43 95 06 40 - RCS 577 250 533 LE MANS

79 - BRESSUIRE 05 49 74 24 44 - RCS 327 775 524 BRESSUIRE THOUARS 02 49 68 11 33 - RCS 626 920 342 BRESSUIRE 55 - CHALLANS 02 51 49 79 80 - RCS 385 254 008 LA ROCHE-SUR-YON

CHANTONNAY 02 51 34 41 60 - RCS 501 499 LA ROCHE-SUR-YON LA ROCHE-SUR-YON 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 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 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.



E.Leclerc