

# CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



COMPOSEZ VOS MENUS DE RÉVEILLONS À PRIX E.LECLERC

**12€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

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



<sup>(2)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

**12€<sub>,49</sub>**  
L'UNITÉ

**BÛCHE CACAHUËTE  
CHOCOLAT<sup>(2)</sup>**  
Vendue en page 67.

**3€<sub>,90</sub>**  
LA TRANCHE

**FOIE GRAS DE CANARD<sup>(1)</sup>  
ENTIER NATURE IGP<sup>(3)</sup>  
SUD-OUEST**  
Vendu en page 32.



<sup>(1)</sup> ORIGINE   
**FRANCE**



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

**LE GOÛT DU FRAIS, ÇA SE DÉFEND TOUS LES JOURS**

# ÉDITO

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

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

Joyeuses fêtes gourmandes à tous !

## MANGER ET BOUGER

font partie des plaisirs de la vie et peuvent vous aider, vous et vos proches, à rester en bonne santé.

Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies.

Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments a sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement.

Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains doit être limitée tandis que celle d'autres est à privilégier.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

## COMMENT FAIRE EN PRATIQUE ?

- 1 - CONSOMMER AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR,**  
qu'ils soient crus, cuits, naturels, préparés, frais, surgelés ou en conserve.  
Manger du pain et des produits céréaliers, des pommes de terre et des légumes secs à chaque repas et selon l'appétit (en privilégiant les aliments céréaliers complets).
- 2 - CONSOMMER 3 PRODUITS LAITIERS PAR JOUR**  
(lait, yaourt, fromage) en privilégiant la variété. Manger de la viande, du poisson (et d'autres produits de la pêche) ou des oeufs 1 à 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine.
- 3 - LIMITER LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS**  
(sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, crèmes desserts, pâtisseries, etc.).  
Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé.
- 4 - BOIRE DE L'EAU À VOLONTÉ**  
au cours et en dehors des repas. Ne pas dépasser, par jour, 2 verres de boisson alcoolisée pour les femmes et 3 verres pour les hommes (1 verre de vin de 10 cl est équivalent à 1 demi de bière ou à 1 verre de 6 cl d'une boisson titrant 20 degrés, de type porto, ou de 3 cl d'une boisson titrant 40 à 45 degrés d'alcool, de type whisky ou pastis).
- 5 - PRATIQUER QUOTIDIENNEMENT UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE**  
pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible..).



# CARTE TRAITEUR

## SPÉCIAL FÊTES



## Bon de commande

Page 37 à 40

# SOMMAIRE

## Les menus & buffet

Page 6 à 16

## Les apéritifs

Page 17 à 27

## Les mises en bouche

Page 28 à 30

## Les entrées froides

Page 31 à 32

## Les plateaux de fruits de mer

Page 33 à 36 et 41

## Les entrées chaudes

Page 42 à 47

## Les poissons & crustacés cuisinés

Page 48 à 50

## Les viandes cuisinées

Page 51 à 56

## Les accompagnements

Page 57 à 60

## Les plateaux de fromages

Page 61 à 63

## Les pains & brioches

Page 64 à 66

## Les desserts

Page 67 à 75

# VOTRE SERVICE TRAITEUR

## 1

DÉCOUVREZ LA SÉLECTION POUR UN DÉJEUNER FESTIF  
EN MAGASIN OU SUR [WWW.TRAITEUR.LECLERC](http://WWW.TRAITEUR.LECLERC)

## 2

COMPOSEZ VOTRE MENU EN LIGNE OU EN MAGASIN

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

## 3

RETIREZ VOTRE COMMANDE  
EN MAGASIN OU AU DRIVE

RETROUVEZ TOUS LES CONSEILS DU CHEF AINSI QUE NOS  
CONSEILS DE PRÉPARATION TOUT AU LONG DE VOTRE CATALOGUE.



Four



Micro-onde



Casserole



Bain-marie



Prêt à déguster



# COMMANDEZ VOTRE REPAS DE FÊTES

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



## QUAND COMMANDER ?

DERNIERS JOURS  
DE COMMANDE :

**NOËL** 19 DÉCEMBRE

**NOUVEL AN** 26 DÉCEMBRE

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

### 1

#### DÉTACHEZ LE BON DE COMMANDE

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

### 2

#### REPORTEZ-Y

#### VOTRE COMMANDE

### 3

#### DÉPOSEZ-LE

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

### 4

#### DÉLAI DE PRÉPARATION : 5 JOURS

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

### 5

#### VENEZ RETIRER VOTRE COMMANDE

Au point de retrait prévu.

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

# Menu **SAVEUR**

**9€  
,90**

PAR PERSONNE

## **ENTRÉE**

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

## **PLAT**

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

## **ACCOMPAGNEMENT**

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

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







2 |

3 |





# Menu GOURMET

15<sup>€</sup><sub>,90</sub>

PAR PERSONNE

## MISE EN BOUCHE

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

## ENTRÉE

2 | Trilogie de la mer au Monbazillac  
180 g

## PLAT

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

## ACCOMPAGNEMENT

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



2 |



3 |



1 PRÊT À DÉGUSTER

2 15 mn  
180°C

3 30 mn  
160°C

2 mn  
850 W

4 20 mn  
160°C

1 mn 30 s  
850 W



# Menu FÊTE

24<sup>€</sup><sub>,90</sub>

PAR PERSONNE

## MISE EN BOUCHE

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

## ENTRÉES

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



## PLATS

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

## ACCOMPAGNEMENT

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

<sup>(1)</sup> ORIGINE

FRANCE

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





2 |



3 |



6 |



4 |



1  
2 PRÊT À DÉGUSTER

3 15/20 mn  
180°C

4 20 mn  
150°C

2 mn  
850 W

5 30 mn  
160°C

2 mn  
850 W

6 20 mn  
160°C

1 mn 30 s  
850 W

# Menu PRESTIGE

34<sup>€</sup><sub>,90</sub>

PAR PERSONNE

## MISES EN BOUCHE

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

## ENTRÉES

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



## PLATS

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

## ACCOMPAGNEMENT

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

<sup>(1)</sup> ORIGINE

FRANCE

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

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

\* Espèce et origine des St-Jacques :

Pecten maximus (France).

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





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

**4** | **15 mn**  
160/180°C

**5** | **25 mn**  
150°C

**2 mn**  
850 W

**6** | **30 mn**  
160°C

**2 mn**  
850 W

**7** | **20 mn**  
160°C

**1 mn 30 s**  
850 W



# Buffet FROID

9€  
,50

PAR PERSONNE

## MISE EN BOUCHE

1 | Verrine avocat et cocktail de crevettes - 45 g

## ENTRÉES

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

3 | Salade de gambas mandarine  
150 g environ

## VIANDES FROIDES

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

5 | Jambon sec Excellence - 1 tranche

6 | Grignottes de poulet x2

## FROMAGE

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

## DESSERT

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

<sup>(1)</sup> ORIGINE

FRANCE

<sup>(2)</sup> ORIGINE

U.E.

\*% de matière grasse sur produit fini.









# Menu ENFANT

5<sup>€</sup>,<sub>50</sub>

PAR ENFANT

1 | Aiguillettes de poulet à la normande - 200 g

2 | Pommes dauphines\* x 4 - 80 g

3 | Œuf Kinder chocolat - 20 g

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





## LES APÉRITIFS

**8€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

### 16 CANAPÉS TRAITEUR<sup>(1)(2)</sup>

115 g.

Le kg : 77,39 €.

4 variétés :

- 4 Tomate, fromage de brebis et chorizo
- 4 Fromage de chèvre tomate et roquette
- 4 Bacon fumé, fromage frais et cornichon
- 4 Saumon fumé et crème ciboulette.

POUR  
4  
PERSONNES

PRÊT À  
DÉGUSTER



PRÊT À  
DÉGUSTER

**8€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

### 16 CANAPÉS DE LA MER<sup>(1)(2)</sup>

105 g.

Le kg : 84,76 €.

4 variétés :

- 4 Thon tomates et câpres et fève de soja,
- 4 Chiffonnade de saumon fumé et fromage frais au basilic
- 4 Crevettes et fromage frais
- 4 Saumon fumé fromage frais et graines de pavot

POUR  
4  
PERSONNES



PRÊT À  
DÉGUSTER

**16€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

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

220 g.

Le kg : 76,82 €.

8 variétés :

- 4 Fromage de chèvre, tomate et roquette
- 4 Fromage frais et fruits secs
- 4 Tomate, chorizo et fromage de brebis
- 4 Saumon fumé et crème ciboulette
- 4 Noix de jambon salée séchée, beurre moutarde
- 4 Baby poivron et délice de poivrons
- 4 Délice de courgettes basilic et fève de soja
- 4 Bacon fumé, fromage frais et cornichon.

POUR  
6 à 8  
PERSONNES



PRÊT À  
DÉGUSTER

**16€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

### 32 CANAPÉS DE LA MER<sup>(1)(2)</sup>

215 g.

Le kg : 78,60 €.

4 variétés :

- 8 Chiffonnade saumon fumé et basilic
- 8 Saumon fumé, fromage frais et graines de pavot
- 8 Crevette et fromage frais citronné
- 8 Thon, tomates et câpres, fève de soja.

POUR  
6 à 8  
PERSONNES

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

[www.traiteur.leclerc](http://www.traiteur.leclerc) | TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**



PRÊT À  
DÉGUSTER

POUR  
6 à 8  
PERSONNES

16€  
90

LE PLATEAU

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

250 g.

Le kg : 67,60 €.

5 variétés :

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

## LES APÉRITIFS

PRÊT À  
DÉGUSTER

POUR  
10 à 12  
PERSONNES

16€  
90

LE PLATEAU

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

240 g. Le kg : 70,42 €.

8 variétés :

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

PRÊT À  
DÉGUSTER

POUR  
6 à 8  
PERSONNES

15€  
90

LE PLATEAU

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

300 g. Le kg : 53 €.

7 variétés :

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

PRÊT À  
DÉGUSTER

POUR  
6 à 8  
PERSONNES

18€  
90

LE PLATEAU

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

315 g. Le kg : 60 €.

7 variétés :

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

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

18 FRANCE

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



## LES APÉRITIFS

PRÊT À DÉGUSTER

**17€  
,90**

LE PLATEAU

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

200 g.

Le kg : 89,50 €.

2 variétés :

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



PRÊT À  
DÉGUSTER



**7€  
,90**

LA BARQUETTE

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

144 g. Le kg : 54,86 €.

3 variétés :

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

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

PRÊT À  
DÉGUSTER



POUR  
6 à 8  
PERSONNES

**15€  
,90**

LE PLATEAU

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

255 g. Le kg : 62,35€.

4 variétés :

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

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



## LES APÉRITIFS

PRÊT À  
DÉGUSTER

**9€  
,90**

LE PLATEAU

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

138 g.

Le kg : 71,74 €.



**10€  
,90**

LA BOÎTE

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

La boîte de 12.

168 g.

Le kg : 64,88 €.

4 variétés :

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

Également disponible au même prix :

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



PRÊT À  
DÉGUSTER

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

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

<sup>(3)</sup> Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.



## LES PAINS SURPRISES

**21€<sub>,50</sub>**

POUR  
12 à 14  
PERSONNES

L'UNITÉ

### PAIN SURPRISE GOURMAND

60 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>

950 g.

Le kg : 22,63 €.

60 Mini Sandwichs.

5 variétés :

- Saumon fumé et crème citron / ciboulette
- Mousse de canard, figues et chutney oignons
- Tomates mi séchées et roquette
- Jambon supérieur et fromage frais au basilic
- Fromage de chèvre noix et miel.



**13€<sub>,90</sub>**

POUR  
6 à 8  
PERSONNES

L'UNITÉ

### PAIN SURPRISE MÉDITERRANÉEN

32 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>

510 g.

Le kg : 27,25 €.

32 Mini Sandwichs.

4 variétés :

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



PRÊT À  
DÉGUSTER

**18€<sub>,90</sub>**

POUR  
12 à 14  
PERSONNES

L'UNITÉ

### PAIN SURPRISE COFFRE

60 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>

975 g.

Le kg : 19,38 €.

60 Mini Sandwichs

5 variétés :

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

**22€<sub>,90</sub>**

POUR  
10 à 12  
PERSONNES

L'UNITÉ

### PAIN SURPRISE CHARCUTIER

50 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>

950 g.

Le kg : 24,11 €.

50 Mini Sandwichs.

5 variétés :

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

**14€<sub>,45</sub>**

POUR  
6 à 8  
PERSONNES

L'UNITÉ

### PAIN SURPRISE MARIN

40 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>

580 g.

Le kg : 24,91 €.

40 Mini Sandwichs.

4 variétés :

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



# LES APÉRITIFS

PRÊT À DÉGUSTER

9€  
90

LE PLATEAU

**ASSORTIMENT  
DE CHARCUTERIE  
ET DE FROMAGE  
"APERITIVO GIGANTA"<sup>(1)</sup>(3)**

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



6€  
90

LE PLATEAU

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

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



8€  
90

LE PLATEAU

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

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



8€  
90

LE PLATEAU

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

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



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

<sup>(2)</sup> ORIGINE

<sup>(3)</sup> ORIGINE



## LES APÉRITIFS

**5€  
,50**

LE PLATEAU

**9 MINI COQUILLES ST-JACQUES\*\*  
À LA BRETONNE<sup>(1)</sup>**

135 g.

Le kg : 40,74 €.

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

5 à 10 mn



160°C



**4€  
,50**

LE PLATEAU

**20 GOUGÈRES AU FROMAGE<sup>(1)(4)</sup>**

220 g.

Le kg : 20,45 €.

8 mn



180°C



**3€  
,90**

L'UNITÉ

**PRÉFOU BRIE ET TRUFFES\*\*\*1,3%<sup>(1)</sup>**

200 g.

Le kg : 19,50 €.

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

8 mn



180°C

(4) Produit décongelé, à ne pas recongeler.



## LES APÉRITIFS

**7€  
50**

LE PLATEAU

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

240 g.

Le kg : 31,25 €.

3 variétés :

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

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

10 mn



150°C

60 s



900 W

**4€  
90**

L'UNITÉ

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

200 g.

Le kg : 24,50 €.

4 mn



180°C



**13€  
90**

LE PLATEAU

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

360 g.

Le kg : 38,61 €.

4 variétés :

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

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

8 mn



150°C

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

24 **FRANCE**

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



## LES APÉRITIFS



**9€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

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

365 g.

Le kg : 27,12 €

6 variétés :

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

5/8 mn



180°C



**10€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

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

340 g.

Le kg : 32,06 €.

2 variétés :

- Saucisses costumées nature
- Saucisses costumées moutarde pavot.

5/8 mn



180 °C



POUR  
8 à 10  
PERSONNES

**9€<sub>,90</sub>**  
L'UNITÉ

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

430 g.

Le kg : 23,02 €.

6/8 mn



180°C



## LES APÉRITIFS

**19€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

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

375 g.

Le kg : 53,07 €.

4 variétés :

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

10 mn



170°C



**11€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

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

490 g.

Le kg : 24,29 €.

11 mn



170°C



**11€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**DUO 10 MINI BURGERS**

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

330 g.

Le kg : 36,06 €.

10 mn



170°C

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

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



## LES APÉRITIFS

**5€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

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

170 g.

Le kg : 34,71 €.

\*Espèce des escargots :

Hélix Pomatia, Hélix Lucorum,

Hélix Asemnis, Hélix Aspersa.

Origine : Europe, Turquie,

Pays du bassin méditerranéen.



12/15 mn



200°C

**19€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

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

670 g.

Le kg : 29,70 €.

4 variétés :

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



5/8 mn



180 °C



## LES MISES EN BOUCHE

**3€  
90**

LE LOT DE 4

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

160 g.

Le kg : 24,38 €.



**PRÊT À  
DÉGUSTER**

**3€  
90**

LE LOT DE 4

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

160 g.

Le kg : 24,38 €.



**PRÊT À  
DÉGUSTER**

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

28 **FRANCE**



## LES MISES EN BOUCHE



**3€<sub>,90</sub>**  
LE LOT DE 4

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

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**3€<sub>,90</sub>**  
LE LOT DE 4

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

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**3€<sub>,90</sub>**  
LE LOT DE 4

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

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**5€<sub>,90</sub>**  
LE LOT DE 4

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

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



## LES MISES EN BOUCHE



**6€  
50**

LE LOT DE 6

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

240 g.

Le kg : 27,08 €.

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

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**6€  
50**

LE LOT DE 6

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

270 g.

Le kg : 24,07€.

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**6€  
50**

LE LOT DE 6

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

240 g.

Le kg : 27,08 €.

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

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**6€  
50**

LE LOT DE 6

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

240 g.

Le kg : 27,08 €.

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE



## LES ENTRÉES FROIDES



**3€  
,50**

L'UNITÉ

**DÉLICE DE SAUMON<sup>(1)</sup>**

80 g.

Le kg : 43,75 €.

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



## LES ENTRÉES FROIDES



**17€<sub>,90</sub>**  
LA PIÈCE

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

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**5€<sub>,50</sub>**  
L'UNITÉ

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

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**3€<sub>,90</sub>**  
LA TRANCHE

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



**PRÊT À  
DÉGUSTER**

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

<sup>(2)</sup> ORIGINE





## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



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

**5<sup>€</sup><sub>,90</sub>**

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<sup>€</sup><sub>,90</sub>**

LA PORTION

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

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

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

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



## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



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

**7€  
,50**

#### LA PORTION

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

★

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

★

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

★

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



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

**7€  
,50**

#### LA PORTION

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

★

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

★

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

★

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



## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



**10€  
50**  
LA PORTION

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

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

★

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

★

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

★

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

★

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



**10€  
50**  
LA PORTION

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

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

★

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

★

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

★

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

★

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



# LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



Le Clipper\*

12€,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<sup>(1)</sup>  
(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](http://www.traiteur.leclerc)

☐ <sup>(1)</sup> J'accepte de recevoir les offres exclusives de E.Leclerc.  
☐ <sup>(1)</sup> J'accepte de recevoir les offres exclusives des partenaires E.Leclerc.

### LES MENUS

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

### - MENU ENFANT & BUFFET -

### - LES APÉRITIFS -

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

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

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





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

# CARTE TRAITEUR

SPECIAL FÊTES



## LES APÉRITIFS

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

## LES MISES EN BOUCHE

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

## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

(1) IGP : Indication Géographique Protégée.

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



# QUAND COMMANDER ?

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

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

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

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

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

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

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

Votre satisfaction est notre priorité. En cas de désaccord après avoir sollicité notre service clients, E.Leclerc vous propose de consulter le Médiateur du Commerce Coopératif et Associé. Avant de saisir le Médiateur, contactez au préalable votre magasin ou le service client Allô E.Leclerc pour obtenir des réponses à vos questions. Assurez-vous que votre demande soit recevable, (preuve d'une réclamation écrite, attendre un délai de trois semaines après cette réclamation, preuve d'achat...). Retrouvez toutes les informations sur la Médiation du Commerce Coopératif et Associé sur le site officiel : <http://www.mcca-mediation.fr>. Les informations recueillies sur ce formulaire ne peuvent donner lieu à la constitution d'un fichier informatique et sont destinées au centre E.Leclerc qui traite cette commande. Les informations collectées sont uniquement utilisées par le magasin afin de traiter la commande client et elles sont conservées pendant 1 an à compter du paiement de la commande. Conformément aux droits et réglementations en vigueur, vous disposez des droits d'accès et de suppression des données vous concernant en vous présentant à l'accueil du magasin ayant validé la commande.

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

TOTAL

\* Montant de l'acompte

Reste à payer

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

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



## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



*Le Royal\**

**19€<sub>,45</sub>**

LA PORTION

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



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



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



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



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



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

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

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

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



## LES ENTRÉES CHAUDES



**5€  
,90**

L'UNITÉ

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

130 g.

Le kg : 45,38 €.

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





## LES ENTRÉES CHAUDES



**3€  
,45**  
L'UNITÉ

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

140 g.

Le kg : 24,64 €.

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

15 mn



160 °C



**4€  
,90**  
L'UNITÉ

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

140 g.

Le kg : 35 €.

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

15/20 mn



160 °C



**3€  
,90**  
L'UNITÉ

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

100 g.

Le kg : 39 €.

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

10/12 mn



180 °C



**5€  
,50**  
L'UNITÉ

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

130 g.

Le kg : 42,31 €.

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

15 mn



160 °C

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

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



## LES ENTRÉES CHAUDES



**4€  
90**

L'UNITÉ

**CASSOLETTE DE GAMBAS,  
ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE  
ET SAUCE SABAYON AU VIN  
COTEAUX DU LAYON<sup>(1)</sup>**

120 g.

Le kg : 40,83 €.



**4€  
90**

L'UNITÉ

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

180 g.

Le kg : 27,22 €.

St Jacques, crevettes et saumon fumé 5 baies

\*Espèce et origine des noix de

St-Jacques : Pecten Maximus (France).

Crevettes : Penaeus vannamei (Pérou).



**3€  
50**

L'UNITÉ

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

90 g.

Le kg : 38,89 €.



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

44 **FRANCE**



## LES ENTRÉES CHAUDES

**4€  
20**

L'UNITÉ

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

120 g.

Le kg : 35 €.

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



**4€  
90**

L'UNITÉ

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

180 g.

Le kg : 27,22 €.

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



**5€  
90**

L'UNITÉ

**TRILOGIE DE LA TERRE<sup>(1)</sup>**

Foie gras, caille marinée  
& champignons cuisinés.

180 g.

Le kg : 32,78 €.





## LES ENTRÉES CHAUDES



**2€<sub>,50</sub>**  
L'UNITÉ

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

15 mn



180°C



**3€<sub>,50</sub>**  
L'UNITÉ

**BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU<sup>(1)</sup>**  
130 g.  
Le kg : 26,92 €.

15 mn



180°C



**3€<sub>,50</sub>**  
L'UNITÉ

**CROUSTADE D'ESCARGOTS<sup>\*(1)</sup>**  
100 g.  
Le kg : 35 €.  
\*Espèce et origine des escargots :  
Helix lucorum (Union Européenne).

15 mn



180°C



**6€<sub>,90</sub>**  
L'ASSIETTE

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

12 mn



180°C

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

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



# LES PRODUITS À PARTAGER

**23€<sub>,90</sub>**  
LA PIÈCE  
**1 FONDANT DE VEAU EN CROÛTE<sup>(1)</sup>**  
1 kg.

40 mn  
  
160°C

1



**14€<sub>,90</sub>**  
LA PIÈCE  
**2 SAUMON EN CROÛTE<sup>(1)</sup>**  
650 g.  
Le kg : 22,92 €.

30 mn  
  
160°C

2



40/45 mn  
  
160°C

3

**27€<sub>,90</sub>**  
LA PIÈCE  
**3 FILET DE BŒUF EN CROÛTE<sup>(1)</sup>**  
1,2 kg.  
Le kg : 23,25 €.



# LES POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS



**9€  
,90**

L'UNITÉ

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

300 g.

Le kg : 33 €.





## LES POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS

**5€  
,50**

LA PORTION

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

300 g.  
Le kg : 18,33 €.



25 mn



150°C

2 mn



850 W



**5€  
,90**

LA PORTION

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

240 g.  
Le kg : 24,58 €.

25 mn



150°C

2 mn



850 W



**7€  
,50**

LA PORTION

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

300 g.  
Le kg : 25 €.

25 mn



150°C

2 mn



850 W

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**



# LES POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

## FRICASSÉE DE GAMBAS ET ST-JACQUES\* AU YUZU<sup>(1)</sup>

250 g.

Le kg : 23,60 €.

\*Espèce et origine des noix de St-Jacques : Argopecten Purpuratus (Océan Pacifique).



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

## GRATIN DE LOTTE ET ST-JACQUES\*\*<sup>(1)</sup>

150 g.

Le kg : 39,33 €.

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



**6€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

## SAINT PIERRE SAUCE BEURRE BLANC ET QUEUES DE GAMBAS DÉCORTIQUÉES<sup>(1)</sup>

220 g.

Le kg : 31,36 €.



**6€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

## PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC<sup>(1)</sup>

285 g.

Le kg : 24,21 €.



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE



# LES VIANDES CUISINÉES



**6€  
50**

LA PORTION

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

250 g.

Le kg : 26 €.

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





# LES VIANDES CUISINÉES



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

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



**6€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

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



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

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



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

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



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN



## LES VIANDES CUISINÉES



**4€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**CHAPON  
SAUCE AU FOIE GRAS<sup>(1)</sup>**  
270 g.  
Le kg : 18,15 €.

30 mn  
160°C

2 mn  
850 W



**4€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

**CUISE DE CANARD  
SAUCE AUX MORILLES  
ET A L'ARMAGNAC<sup>(1)</sup>**  
285 g.  
Le kg : 15,79 €.

30 mn  
160°C

2 mn  
850 W



**6€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

**FILET DE CANARD  
SAUCE AU POIVRE<sup>(1)</sup>**  
300 g.  
Le kg : 21,67 €.

30 mn  
160°C

2 mn  
850 W

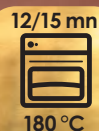


## LES VIANDES CUISINÉES



**6€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

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



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

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



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

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



**5€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

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



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

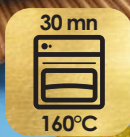


## LES VIANDES CUISINÉES



**6€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

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



**4€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

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



**4€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

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





## LES VIANDES CUISINÉES



**4€  
50**

LA PORTION

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

200 g.  
Le kg : 22,50 €.



**4€  
50**

LA PORTION

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

200 g.  
Le kg : 22,50 €.



**6€  
90**

LA PORTION

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

200 g.  
Le kg : 34,50 €.



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE



# LES ACCOMPAGNEMENTS



**2€**  
L'UNITÉ

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

110 g.  
Le kg : 22,73 €.





## LES ACCOMPAGNEMENTS



**1€  
90**  
LA PORTION

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



**1€  
90**  
LA PORTION

**ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AU COMTÉ<sup>(1)</sup>**  
100 g.  
Le kg : 19 €.



**2€  
50**  
LA PORTION

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



**1€  
90**  
LA PORTION

**GRATIN DAUPHINOIS<sup>(1)(2)</sup>**  
90 g.  
Le kg : 21,11 €.



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**



## LES ACCOMPAGNEMENTS



**2€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

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



**2€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

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



**1€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

**POÊLÉE DE LÉGUMES FESTIVE<sup>(1)</sup>**  
150 g.  
Le kg : 12,67 €.



**1€<sub>,90</sub>**  
LA PORTION

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





## LES ACCOMPAGNEMENTS



**2€  
7,50**  
LA PORTION

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



**1€  
90**  
LA PORTION

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



**2€  
7,50**  
LA PORTION

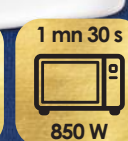
**MARRONS CONFITS<sup>(1)</sup>**  
150 g.  
Le kg : 16,67 €.



**2€  
7,50**  
LA PORTION

**RISOTTO MASCARPONE  
ET À LA TRUFFE\* (1,07%)**  
100 g.

Le kg : 25 €.  
\*Espèce et origine de la truffe :  
Tuber brumale et/ou Melanosporum  
(France).



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

60 **FRANCE**



# LES PLATEAUX DE FROMAGES

TOUS NOS FROMAGES  
SONT  
ORIGINE   
**FRANCE**

1 |

2 |


3 |

4 |


## Plateau Découverte

**9€  
,90**

LE PLATEAU  
POUR 4/5 PERSONNES  
600 g environ

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

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

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

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

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

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



# LES PLATEAUX DE FROMAGES


TOUS NOS FROMAGES  
SONT  
ORIGINE   
**FRANCE**





## Plateau Terroir

**14€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU  
POUR 6/8 PERSONNES  
750 g environ

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

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

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

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

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



# LES PLATEAUX DE FROMAGES


TOUS NOS FROMAGES  
SONT  
ORIGINE   
FRANCE





## Plateau Coup de Coeur


**19€<sub>,90</sub>**


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


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


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

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

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

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

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

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



# LES PAINS

**1€<sub>,30</sub>**

Elaboré  
par votre  
BOULANGER

L'UNITÉ

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

350 g.  
Le kg : 3,71 €.

1

**1€<sub>,40</sub>**

Elaboré  
par votre  
BOULANGER

L'UNITÉ

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

350 g.  
Le kg : 4 €.

2

**4€<sub>,95</sub>**

L'UNITÉ

**PAIN D'ÉPICES<sup>(1)(2)</sup>**

300 g.  
Le kg : 16,50 €.

3

**2€<sub>,50</sub>**

Elaboré  
par votre  
BOULANGER

L'UNITÉ

**PAIN MÉDIÉVAL<sup>(5)(6)</sup>**

600 g.  
Le kg : 4,17 €.

4

**4€<sub>,50</sub>**

LE LOT DE 20

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

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

5

**3€<sub>,95</sub>**

L'UNITÉ

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

775 g.  
Le kg : 5,10 €.

6

**1€<sub>,20</sub>**

Elaboré  
par votre  
BOULANGER

L'UNITÉ

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

450 g.  
Le kg : 2,67 €.

7

**1€<sub>,30</sub>**

Elaboré  
par votre  
BOULANGER

L'UNITÉ

**PAVÉ NOIR<sup>(5)(6)</sup>**

400 g.  
Le kg : 3,25 €.

8

1

2

3

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

SAUF FABRICATION  
EN MAGASIN  
(VOIR SUR PLACE).

<sup>(2)</sup> Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pain.

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

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

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



# LES PAINS



Photo non contractuelle.

<sup>(6)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**



# LES BRIOCHES

**9€  
,50**  
LA PIÈCE

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

**6€  
,50**  
LA PIÈCE

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

**7€  
,50**  
LA PIÈCE

- 3 PANETTONE  
AUX ÉCLATS DE PRALINE<sup>(1)(3)</sup>**  
500 g.  
Le kg : 15 €.

**6€  
,95**  
LA PIÈCE

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

**14€  
,90**  
LA PIÈCE

- 5 PANETTONE CLASSIQUE  
TRADITIONNEL<sup>(2)(3)</sup>**  
750 g.  
Le kg : 19,87 €.

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

<sup>(2)</sup> ORIGINE

FRANCE

ITALIE

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



## LES BÎCHES

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**12€  
,49**

L'UNITÉ

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

640 g.

Le kg : 19,52 €.

PRÊT À  
DÉGUSTER

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**12€  
,49**

L'UNITÉ

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

500 g.

Le kg : 24,98 €.

PRÊT À  
DÉGUSTER

<sup>(6)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

SAUF FABRICATION  
EN MAGASIN  
(VOIR SUR PLACE).

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



PRÊT À  
DÉGUSTER

## LES BÛCHES

PRÊT À  
DÉGUSTER

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**12€  
,49**

L'UNITÉ

**BÛCHE EXOTIQUE<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
460 g.  
Le kg : 27,15 €.

**7€  
,90**

L'UNITÉ

**BÛCHE CRÈME AU BEURRE AU CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
6/8 parts.  
500 g.  
Le kg : 15,80 €.  
Egalement disponible au même prix :  
Praliné ou Café.

PRÊT À  
DÉGUSTER

PRÊT À  
DÉGUSTER

**13€  
,50**

L'UNITÉ

**BÛCHE CHALET VANILLE CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
6/8 parts.  
478 g.  
Le kg : 28,24 €.

**12€  
,49**

L'UNITÉ

**BÛCHE FRAMBOISE ET CITRON VERT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
6/8 parts.  
530 g.  
Le kg : 23,57 €.

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

SAUF FABRICATION  
EN MAGASIN  
(VOIR SUR PLACE).

<sup>(2)</sup> Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.

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



## LES BÛCHETTES

PRÊT À  
DÉGUSTER



**4€**  
**,95**

LE LOT DE 2

**2 BÛCHETTES ROYAL CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
210 g.  
Le kg : 23,57 €.

PRÊT À  
DÉGUSTER



EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**4€**  
**,95**

LE LOT DE 2

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

PRÊT À  
DÉGUSTER



**3€**  
**,60**

LE LOT DE 2

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

PRÊT À  
DÉGUSTER



**4€**  
**,95**

LE LOT DE 2

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



# LES ENTREMETS

**10€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ

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

**2€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 2

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

**4€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 2

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

**10€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ

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

**4€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 2

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

**2€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 2

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

**5€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 2

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



**PRÊT À  
DÉGUSTER**

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

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

<sup>(2)</sup> Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.

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



# LES ENTREMETS

4



5



6



7



PRÊT À  
DÉGUSTER



## LES MIGNARDISES

**8€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 12

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

250 g.

Le kg : 35,60 €.

3 mini cheesecake citron,

3 mini cheesecake framboise,

3 mini cheesecake caramel

3 mini cheesecake chocolat.

**10€<sub>,50</sub>**

LE LOT DE 36

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

435 g.

Le kg : 24,14 €.

Assortiment composé de :

Framboise, Chocolat, Citron,

Pistache, Café et Vanille.

**12€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 12

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

360 g.

Le kg : 35,83 €.

3 verrines chocolat,

3 verrines citron meringué,

3 verrines façon tiramisu,

3 verrines framboise vanille.

**13€<sub>,90</sub>**

LE LOT DE 24

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

410 g.

Le kg : 33,90 €.

- 6 moelleux chocolat

- 6 tartelettes cacao & noisette

- 6 choux vanille

- 6 financiers framboise

Également disponible au même prix :

24 mini pâtisserie (6 financiers amandes,

6 financiers pistache, 6 tartelettes caramel,

6 choux chocolat) (400 g) (Le kg : 34,75 €).



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

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

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



# LES MIGNARDISES

PRÊT À DÉGUSER

**11,95** €

LE LOT DE 24

**5 24 MINI GÂTEAUX LUNCH CLASSIQUE<sup>(1)(2)(3)</sup>**

610 g.

Le kg : 19,59 €.

Également disponible au même prix :

au chocolat (500 g) (23,90 € le kg)

Ou aux fruits (540 g) (22,13 € le kg).

**4,95** €

LE LOT DE 16

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

224 g.

Le kg : 22,10 €.

Également disponible au même prix : Vanille/chocolat.

**6,70** €

LE LOT DE 16

**7 16 PETITS FOURS «JOYEUSES FÊTES»<sup>(1)(2)(3)</sup>**

208 g.

Le kg : 32,21 €.

Également disponible au même

prix : Au chocolat (215 g)

( 31,16 € le kg) ou Aux Fruits

(225 g) ( 29,78 € le kg).

**29,90** €

LE LOT DE 48

**8 48 PETITS FOURS MONTMARTRE<sup>(1)(2)(3)</sup>**

540 g.

Le kg : 55,37 €.

Assortiment composé de :

- Crumble, crémeux citron, zestes de citron et d'orange

- Moelleux à la noisette, crémeux praliné, amandes

- Financier au citron vert, panacotta à la noix de coco, gelée de framboise

- Financier au caramel, crémeux chocolat

au lait caramel, noix de pécan caramélisées

- Chou, crémeux à la vanille, sucre glace

- Crème d'amande, poire, amandes grillées

- Financier au cacao, mousse chocolat,

crumble au cacao

- Biscuit, mousse à la vanille, gelée de mangue.





**3€  
,40**

LA BARQUETTE  
**TUILES PÂTISSIÈRES  
AUX AMANDES<sup>(1)(4)</sup>**  
140 g.  
Le kg : 24,29 €.

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**4€  
,95**

LE PLATEAU  
**ASSORTIMENT GOURMAND<sup>(2)(4)</sup>**  
370 g.  
Le kg : 13,38 €.

**PRÊT À  
DÉGUSTER**

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

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

<sup>(2)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

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

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



## LES DESSERTS



**PRÊT À  
DÉGUSTER**

Photo non contractuelle.



# COMMANDEZ

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

www.traiteur.leclerc



AVEC E.Leclerc, PROTÉGEONS L'ENVIRONNEMENT.

Ce prospectus est imprimé sur du papier recyclé ou issu de forêts gérées durablement, et dont la production est certifiée selon un Système de Management Environnemental (certification ISO14001 ou Emas).

POUR TOUTE INFORMATION : [www.e.leclerc](http://www.e.leclerc)

ou en appelant



APPEL NON SURTAXE

Du lundi au samedi, de 9h à 19h.

SUIVEZ NOUS ÉGALEMENT SUR :



@Leclerc



facebook.com/e.leclerc



Application Mon E.Leclerc

22 - DINAN PAYS DE RANCE ET SA GALERIE COMMERCIALE 02 99 87 67 67 - RCS 027 250 323 SAINT-MALO 02 99 84 86 86 - RCS 320 292 204 RENNES 02 99 19 97 97 - RCS 340 982 149 SAINT-MALO  
FOUGÈRES 02 99 94 80 00 - RCS 399 268 002 RENNES 02 99 84 86 86 - RCS 320 292 204 RENNES 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 02 99 84 86 86 - RCS 320 292 204 RENNES 02 99 19 97 97 - RCS 340 982 149 SAINT-MALO  
BLAIN 02 40 51 74 03 - RCS 751 323 494 SAINT-NAZAIRE 02 40 81 81 81 - RCS 324 345 933 NANTES 02 40 36 17 90 - RCS 872 801 089 NANTES  
GUÉRANDE 02 40 62 48 48 - RCS 329 764 302 SAINT-NAZAIRE 02 40 81 81 81 - RCS 324 345 933 NANTES 02 40 36 17 90 - RCS 872 801 089 NANTES  
ORVAULT "GRAND VAL" 02 40 40 40 90 - RCS 310 083 589 NANTES 02 40 45 09 45 - RCS 352 050 405 SAINT-NAZAIRE 02 40 81 81 81 - RCS 324 345 933 NANTES 02 40 36 17 90 - RCS 872 801 089 NANTES  
REZÉ "ATOUT SUD" ROUTE DE PORNIC 02 51 70 70 70 - RCS 788 213 882 NANTES 02 51 76 99 99 - RCS 484 938 691 SAINT-NAZAIRE 02 40 81 81 81 - RCS 324 345 933 NANTES 02 40 36 17 90 - RCS 872 801 089 NANTES  
SAINT-BREVIN-LES-PINS 02 40 39 17 40 - RCS 868 800 483 NANTES 02 51 70 70 70 - RCS 788 213 882 NANTES 02 51 76 99 99 - RCS 484 938 691 SAINT-NAZAIRE 02 40 81 81 81 - RCS 324 345 933 NANTES 02 40 36 17 90 - RCS 872 801 089 NANTES  
SAINT-NICOLAS-DE-REDON 02 99 71 38 22 - RCS 316 514 546 SAINT-NAZAIRE 02 40 81 81 81 - RCS 324 345 933 NANTES 02 40 36 17 90 - RCS 872 801 089 NANTES  
BRISSAC-QUINCÉ 02 41 54 50 50 - RCS 490 172 376 ANGERS 02 41 55 11 11 - RCS 479 548 158 ANGERS  
CHOLET SUD AVENUE DES SABLES 02 41 75 34 00 - RCS 849 902 457 ANGERS 02 41 75 27 77 - RCS 400 461 497 ANGERS  
SAINT-JEAN-DE-LINIÈRES 02 41 81 10 00 - RCS 482 895 224 ANGERS 02 41 83 54 54 - RCS 667 080 071 SAUMUR 02 41 92 25 54 - RCS 070 201 132 ANGERS  
53 - CHÂTEAU GONTIER ROUGETTERIE 02 43 09 17 20 - RCS 326 577 772 LAY 02 97 24 20 93 - RCS 387 761 927 LORIENT 02 97 73 96 00 - RCS 381 054 618 VANNES  
PLOËRMEL 02 97 74 23 10 - RCS 389 036 237 VANNES 02 97 46 60 40 - RCS 438 911 927 VANNES 02 97 73 96 00 - RCS 381 054 618 VANNES  
79 - BRESSUIRE 05 49 74 24 44 - RCS 327 775 524 BRESSUIRE 05 49 68 11 33 - RCS 626 920 342 BRESSUIRE 05 49 79 79 80 - RCS 385 254 008 LA ROCHE-SUR-YON  
CHANTONNAY 02 51 34 41 60 - RCS 501 499 677 LA ROCHE-SUR-YON 02 51 47 81 00 - RCS 307 132 001 LA ROCHE-SUR-YON  
LA ROCHE-SUR-YON LA ROCHE-SUR-YON OUDAIRIES 02 51 24 18 00 - RCS 350 056 339 LA ROCHE-SUR-YON  
LE POIRÉ-SUR-VIE 02 51 31 42 48 - RCS 512 556 051 LA ROCHE-SUR-YON 02 51 92 93 13 - RCS 330 598 202 LA ROCHE-SUR-YON  
LES SABLES D'OLONNE 02 51 23 84 84 - RCS 350 665 022 LA ROCHE-SUR-YON 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 certi é BIO.



LE TRI  
+ FACILE



PROSPECTUS



E.Leclerc

Sjm - Tél. 04 72 69 89 40 - 25G091G - Ces offres sont valables pendant toute la durée de l'opération sauf mentions contraires en pages intérieures du catalogue et sous réserve d'erreurs typographiques. Les articles proposés ont été commandés en quantité suffisante pour répondre à la demande. Si l'un d'eux venait à manquer, vous pouvez le commander pendant l'opération à l'accueil de votre magasin, le produit ou un produit similaire vous sera fourni dans les meilleurs délais. Les photos de ce catalogue sont des suggestions de présentation, les accessoires ne sont pas obligatoirement vendus en magasin ni inclus dans le prix de vente sauf mention. Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique. Prix catalogue conseillés.