

# CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



O Réf. 2269 Lec 1 SM

# 12€<sub>,49</sub>

L'UNITÉ

**BÛCHE PRALINÉ  
VANILLE**

Vendue en page 38.



COMPOSEZ  
VOS MENUS  
DE RÉVEILLONS  
À PRIX E.LECLERC



Toutes nos photos sont des suggestions de présentation.

LE GOÛT DU FRAIS, ÇA SE DÉFEND TOUS LES JOURS

# CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



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

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.







# SOMMAIRE

## LES MENUS

P. 4 à 13

## LES APÉRITIFS

P. 14 à 20

## LES ENTRÉES FROIDES

P. 21 à 22

## LES ENTRÉES CHAUDES

P. 23 à 25

## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

P. 26 à 27

## LES POISSONS

P. 28

## LES VIANDES

P. 29 à 31

## LES ACCOMPAGNEMENTS

P. 32 à 33

## LES FROMAGES

P. 34 à 35

## LES PAINS

P. 36

## LES DESSERTS

P. 37 à 42



# Menu Plaisir

**9€<sub>,99</sub>**  
PAR PERSONNE

## Entrées

**1 | Une Verrine avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas<sup>(1)</sup>**  
45 g.

**2 | Bouchée de chapon aux cèpes<sup>(1)</sup>**  
150 g.

## Plats

**3 | Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac<sup>(1)</sup>**  
180 g.

**4 | Écrasé de pommes de terre au comté<sup>(1)</sup>**  
100 g.

**NOS  
SUGGESTIONS  
DE VINS :**



**RÉGION 1**

**AOP<sup>(2)</sup> RIESLING  
BLANC SEC  
"REBMANN"**  
75 cl.



**RÉGION 2**

**AOP<sup>(2)</sup> CÔTES DU RHÔNE  
CUVÉE PRESTIGE  
"GRÉGOIRE XI"**  
75 cl.



**RÉGION 3**

**AOP<sup>(2)</sup> CAHORS  
"TERRASSES D'AUTAN"**  
75 cl.



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

<sup>(2)</sup> AOP : Appellation d'Origine Protégée.





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

# Menu Délice

**15€<sub>,99</sub>**  
PAR PERSONNE

## Entrées

**1 | Tranche de foie gras de canard entier<sup>(1)</sup>**  
40 g.

**2 | Coquille Saint-Jacques\* sauce au Sancerre blanc<sup>(2)</sup>**  
140 g.

## Plats

**3 | Filet mignon de porc sauce girolles<sup>(2)</sup>**  
250 g.

**4 | Écrasé de pommes de terre au comté<sup>(2)</sup>**  
100 g.

**5 | Fondue de poireaux au Sauternes<sup>(2)</sup>**  
100 g.

\* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys Patagonica* (Argentine).

**NOS  
SUGGESTIONS  
DE VINS :**



**RÉGION 4**

**AOP<sup>(3)</sup> CÔTES DE  
BERGERAC  
BLANC MOELLEUX  
"TERRASSES D'AUTAN"**  
75 cl.



**RÉGION 5**

**AOP<sup>(3)</sup> BOURGOGNE  
ALIGOTÉ  
"ANTOINE BARRIER"**  
75 cl.



**RÉGION 6**

**AOP<sup>(3)</sup> BORDEAUX  
SUPÉRIEUR  
"CHANTET BLANET"**  
75 cl.



E.Leclerc partenaire de la  
Charte de Valorisation des  
produits frais agricoles,  
aquitiques et locaux

Plus d'informations sur  
[www.e.leclerc](http://www.e.leclerc)

(1) ORIGINE (2) TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE FRANCE**

(3) AOP : Appellation d'Origine Protégée.



1

RÉGION 43

PRÊT À  
DÉGUSTER

2

O Réf. 2223 Lec 1 SM /XP

15 mn



3

RÉGION 46



20 mn

Feu doux



10 mn



4

O Réf. 2150 Lec 1 SM /XP

1 mn 10 s



700 W



5

RÉGION 61

1 mn 10 s



850 W



15 mn



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

# Menu Prestige

**19<sup>€</sup><sub>,99</sub>**  
PAR PERSONNE

## Entrées

**1 | Tranche de bûche de saumon et fèves croquantes, cœur de saumon persillé<sup>(1)</sup>**  
100 g.

**2 | Cassolette de parmentier de canard au vin Sauternes et à la truffe\* 1,1%<sup>(1)</sup>**  
120 g.

## Plats

**3 | Filets de sole tropicale farcis aux gambas sauce bisque de homard<sup>(1)</sup>**  
180 g.

**4 | Pavé de bœuf sauce à l'Armagnac et au poivre<sup>(1)</sup>**  
150 g.

**5 | Duo de riz noir et blanc<sup>(1)</sup>**  
100 g.

**6 | Timbale de marrons et giroles<sup>(1)</sup>**  
100 g.

\* Tuber Melanosporum Vitt.

**NOS SUGGESTIONS DE VINS :**



**RÉGION 7**

**AOP<sup>(2)</sup> BOURGOGNE CHARDONNAY**  
"ANTOINE BARRIER"  
75 cl.



**RÉGION 8**

**AOP<sup>(2)</sup> GAILLAC "TERRASSES D'AUTAN"**  
75 cl.



**RÉGION 9**

**AOP<sup>(2)</sup> PINOT NOIR "REBMAN"**  
75 cl.



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

<sup>(2)</sup> AOP : Appellation d'Origine Protégée.





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.



# Menu Gourmet

**23€<sub>,99</sub>**  
PAR PERSONNE

**NOS  
SUGGESTIONS  
DE VINS :**



## Entrées

**1 | Tranche de foie gras de canard entier<sup>(1)</sup>**  
40 g.

**2 | Tourbillon de Saint-Jacques\*,  
crème à la truffe\*\* noire<sup>(2)</sup>**  
125 g

## Plats

**3 | Lotte à l'américaine<sup>(2)</sup>**  
180 g.

**4 | Médaillon de veau au jus corsé au Porto<sup>(2)</sup>**  
200 g.

**5 | Gratin dauphinois<sup>(2)</sup>**  
120 g.

**6 | Duo de riz noir et blanc<sup>(2)</sup>**  
100 g.

\* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine).  
\*\* Tuber *Melanosporum*.



**RÉGION 12**

**AOP<sup>(3)</sup> CHABLIS  
"ANTOINE BARRIER"**  
75 cl.



**RÉGION 13**

**AOP<sup>(3)</sup> BOURGOGNE  
PINOT NOIR  
"ANTOINE BARRIER"**  
75 cl.



**RÉGION 11**

**AOP<sup>(3)</sup> PINOT GRIS  
DEMI-SEC  
"REBMAN"**  
75 cl.



**RÉGION 14**

**AOP<sup>(3)</sup> CRÉMANT  
D'ALSACE BRUT  
"REBMAN"**  
75 cl.



E.Leclerc partenaire de la  
Charte de Valorisation des  
produits frais agricoles,  
aquitiques et locaux

Plus d'informations sur  
[www.e.leclerc](http://www.e.leclerc)

(1) ORIGINE



(2) TRANSFORMÉ EN

**FRANCE FRANCE**

(3) AOP : Appellation d'Origine Protégée.





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

# Menu Enfant

**6€  
,95**  
PAR PERSONNE

## Entrée

**1 | Bonhomme de neige feuilleté au jambon et fromage<sup>(1)</sup>**  
70 g.

## Plat

**2 | Pâtes aux formes de Noël, émincé de poulet sauce crémée<sup>(1)</sup>**  
220 g.

## Dessert

**3 | Sapin de Noël<sup>(1)(2)(3)</sup>**  
43 g.

**4 | Surprise.**

NOTRE  
SUGGESTION  
DE BOISSON :



**SANS ALCOOL**

**RÉGION 15**

**JUS DE POMME PÉTILLANT  
SANS ALCOOL  
"GIBUS"**  
75 cl.



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

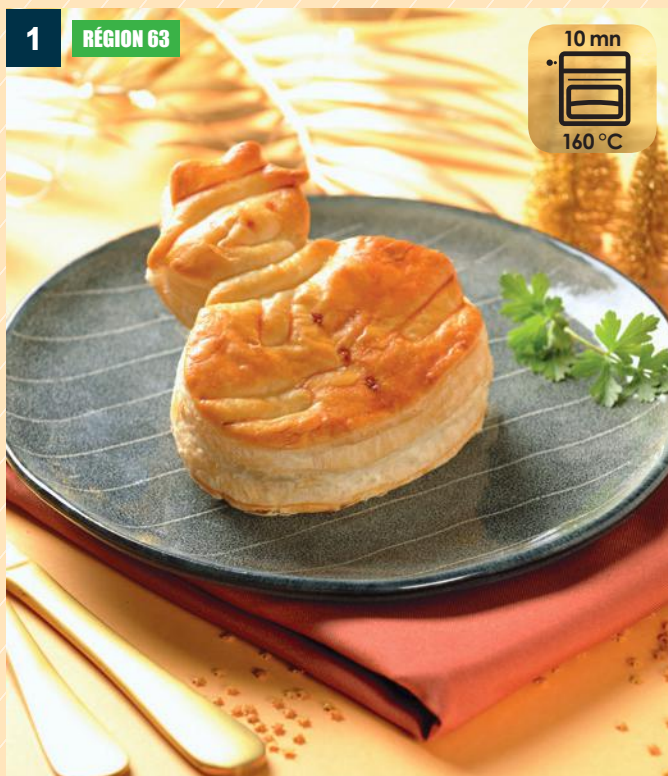
**FRANCE**

<sup>(2)</sup> Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin.  
<sup>(3)</sup> Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.



1

RÉGION 63



2

1 mn 30 s



3

O Réf. 2290 Lec 1 SM

PRÊT À  
DÉGUSTER

4





# LES APÉRITIFS

PRÊT À  
DÉGUSTER

O Réf. 2179 Lec 1 SM /XP

**6€  
95**

LA BARQUETTE

**8 MINI CUPS APÉRITIVES<sup>(1)</sup>**

2 variétés :

- Crabe et rillette océane saumon fumé.
- Saumon et crème au thé vert matcha.

160 g. Le kg : 43,44 €.



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

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



O Réf. 2214 Lec 1 SM /XP



PRÊT À DÉGUSTER

**6€  
90**
**6 VERRINES DUO DE SAUMONS  
ET CITRON PÂTES PERLES ET ANETH<sup>(1)</sup>**

270 g. Le kg : 25,56 €.

Également disponible au même prix :  
6 verrines avocat et cocktail de crevettes  
surimi et ananas.

LA BARQUETTE

O Réf. 2211 Lec 1 SM /XP



PRÊT À DÉGUSTER

**6€  
45**
**4 VERRINES DUO DE SAUMONS SAINT-JACQUES<sup>\*(1)</sup>**

160 g. Le kg : 40,31 €.

\*Espèce et origine des Saint-Jacques :  
Zygochlamys patagonica (Argentine),  
Argopecten purpuratus (Pérou et Argentine).

LA BARQUETTE

O Réf. 2226 Lec 1 SM /XP


4/6 mn  
180 °C

**8€  
90**
**4 SENSATION DE GAMBAS AU CURRY<sup>(1)</sup>**

120 g. Le kg : 74,17 €.

Également disponible au même prix :  
4 Sensation de butternut et patate douce ou  
4 Sensation de Saint-Jacques\* aux morilles.

LA BARQUETTE

\*Espèce et origine des Saint-Jacques :  
Zygochlamys patagonica (Argentine).

RÉGION 21


8/10 mn  
180 °C

**11€  
95**

LE PLATEAU

**MINI CHOUX ESCARGOTS<sup>(1)(2)</sup>**  
x 20 (215 g). Le kg : 55,58 €.



O Réf. 2209 Lec 1 SM /XP


**13€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**24 PETITS FOURS SIGNATURE<sup>(1)</sup>**

6 variétés :

- Cakes chèvre figues.
- Paniers forestiers.
- Gougères saumon.
- Préfous noix de Saint-Jacques.\*
- Quiches noix de Saint-Jacques.\*
- Cakes saumon.

365 g. Le kg : 38,08 €.

\* Espèces et origines des Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine), *Chlamys nobilis* (Vietnam), *Argopecten purpuratus* (Pérou, Argentine).

RÉGION 19



PRÊT À DÉGUSTER

**15€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**32 CANAPÉS TENTATION<sup>(1)(2)</sup>**

Composition :

- 4 canapés au fromage frais, abricots secs et pavot sur biscuit aux noix
- 4 canapés à la préparation à base de bloc de foie gras de canard et figues sur pain de mie aux céréales
- 4 canapés au saumon fumé et fromage frais à la ciboulette sur toast bretzel au sésame
- 4 canapés à la tomate cerise, courgette & parmesan sur pain de mie tomate
- 4 canapés au saumon fumé et fromage frais à la ciboulette et oignons rouges sur pain de mie aux épinards
- 4 canapés au chèvre, pommes et fromage frais sur pain de mie aux épinards
- 4 canapés crevette et chutney de mangue sur pain de mie tomate
- 4 canapés au jambon sec, chèvre, fromage au miel et noix sur pain de mie nature.

250 g. Le kg : 63,60 €.

O Réf. 2220 Lec 1 SM /XP


**10€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

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

2 variétés :

- Saucisses costumées nature.
- Saucisses costumées moutarde pavot.

340 g. Le kg : 32,06 €.

RÉGION 20



PRÊT À DÉGUSTER

**18€<sub>,20</sub>**

LE PLATEAU

**32 CANAPÉS GRAINS DE FOLIE<sup>(1)(2)</sup>**

Composition :

- 8 canapés à base de crevette assaisonnée cuite et de fromage frais sur pain bretzel
- 8 canapés à base de bloc de foie gras, de mangue et de pistaches sur pain de mie au cacao et au malt
- 8 canapés à base de spécialité fromagère à la noix de coco et au gingembre, saumon fumé sur biscuit à l'aneth
- 8 canapés à base de fromage frais saveur truffe, de comté et de ciboulette sur blini.

260 g. Le kg : 70 €.

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

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



O Réf. 2215 Lec 1 SM /XP



**12€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**9 MINI BURGERS FESTIFS<sup>(1)</sup>**

3 variétés :

- Bœuf cheese.
- Champignons, truffe noire.
- Rossini confit d'oignons.

360 g. Le kg : 35,83 €.

O Réf. 2217 Lec 1 SM /XP



**21€<sub>,50</sub>**

LE PLATEAU

**18 MINI BURGERS<sup>(1)</sup>**

3 variétés :

- Cheese sauce ketchup.
- Poulet sauce barbecue.
- Montagnard sauce oignon.

720 g. Le kg : 29,86 €.

O Réf. 2216 Lec 1 SM /XP



**9€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU

**9 MINI BURGERS SÉLECTION<sup>(1)</sup>**

3 variétés :

- Cheese sauce ketchup.
- Emmental sauce poivre.
- Poulet sauce barbecue.

360 g. Le kg : 27,50 €.



RÉGION 22

PRÊT À  
DÉGUSTER
**14€**  
 ,20

LE PLATEAU

**BOUCHÉES BRETZEL GARNIES<sup>(1)(2)</sup>**

Composition :

- 7 bouchées brezel sésame au poulet et parmesan
- 7 bouchées brezel pavot au jambon cuit et basilic
- 7 bouchées brezel céréales concassées au saumon fumé et à l'aneth
- 7 bouchées brezel au sésame comté et tomates.

x 28 (360 g). Le kg : 39,44 €.

RÉGION 25

PRÊT À  
DÉGUSTER
**18€**  
 ,90

LE PLATEAU

**PLATEAU DE MICRO MORICETTES® GARNIES<sup>(1)(2)</sup>**

Composition :

- Crème de concombre et jambon sec
- Saumon fumé et fromage frais citronné
- Tartinable tomate basilic
- Thon épices
- Tzatziki

x 30 (610 g). Le kg : 30,98 €.

RÉGION 23

PRÊT À  
DÉGUSTER
**6€**  
 ,95

LE PLATEAU

**MINICETTES FAÇON TARTE FLAMBÉE<sup>(1)(2)</sup>**

x 9 (275 g). Le kg : 25,27 €.

RÉGION 26

PRÊT À  
DÉGUSTER
**11€**  
 ,95

LE PLATEAU

**MINI-MORICETTES® GARNIES<sup>(1)(2)</sup>**

Composition :

- Jambon cuit
- Bacon
- Jambon cru de la Forêt Noire
- Emmental
- Saumon fumé

x 10 (400 g). Le kg : 29,88 €.

 (1) TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.



## RÉGION 16



PRÊT À DÉGUSTER

**23€<sub>,20</sub>**

L'UNITÉ

**SAPIN GARNI<sup>(1)(2)</sup>**

Composition :

- 10 toasts saumon et fromage au raifort
- 10 toasts jambon sec et beurre aromatisé aux noix
- 10 toasts fromage frais au concombre et oignon
- 10 toasts thon au beurre d'anchois.

x 40 toasts (1 kg).

## RÉGION 18



PRÊT À DÉGUSTER

**15€<sub>,20</sub>**

L'UNITÉ

**PAIN DE CAMPAGNE GARNI<sup>(1)(2)</sup>**

Composition :

- 8 toasts rillettes d'oie
- 8 toasts jambon sec beurre
- 4 toasts saumon fumé beurre
- 4 toasts jambon beurre
- 4 toasts fromage nature.

x 28 toasts (550 g). Le kg : 27,64 €.

## RÉGION 17



PRÊT À DÉGUSTER

**23€<sub>,20</sub>**

L'UNITÉ

**CADEAU GARNI<sup>(1)(2)</sup>**

Composition :

- 10 toasts saumon et fromage au raifort
- 10 toasts jambon sec et beurre aromatisé aux noix
- 10 toasts fromage frais au concombre et oignon
- 10 toasts thon au beurre d'anchois.

x 40 toasts (900 g). Le kg : 25,78 €.

## RÉGION 24



PRÊT À DÉGUSTER

**15€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ

**KOUGELHOPF GARNI AUX 3 JAMBONS<sup>(1)(2)</sup>**

Composition :

- Jambon cuit supérieur
- Jambon sec
- Jambon cru fumé de la Forêt noire.

x 36 toasts (600 g). Le kg : 26,50 €.





**PRÊT À DÉGUSTER**

**12€<sub>,90</sub>**  
L'UNITÉ

**PAIN CAMPAGNARD GARNI<sup>(1)(2)</sup>**  
Composition :  
- Bacon  
- Jambon cuit  
- Emmental  
- Jambon cru de la Forêt Noire.  
x 16 toasts (420 g). Le kg : 30,71 €.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**19€<sub>,90</sub>**  
L'UNITÉ

**MICHE GARNIE<sup>(1)(2)</sup>**  
Composition :  
- Saumon fumé  
- Jambon cuit  
- Bacon  
- Emmental  
- Jambon cru de la Forêt noire  
x 48 toasts (1 kg).



**PRÊT À DÉGUSTER**

**18€<sub>,90</sub>**  
L'UNITÉ

**PAIN BRETZEL GARNI<sup>(1)(2)</sup>**  
Composition :  
- Saumon fumé  
- Jambon cuit  
- Bacon  
- Emmental  
- Jambon cru Forêt noire.  
x 40 toasts (600 g). Le kg : 31,50 €.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**25€<sub>,99</sub>**  
L'UNITÉ

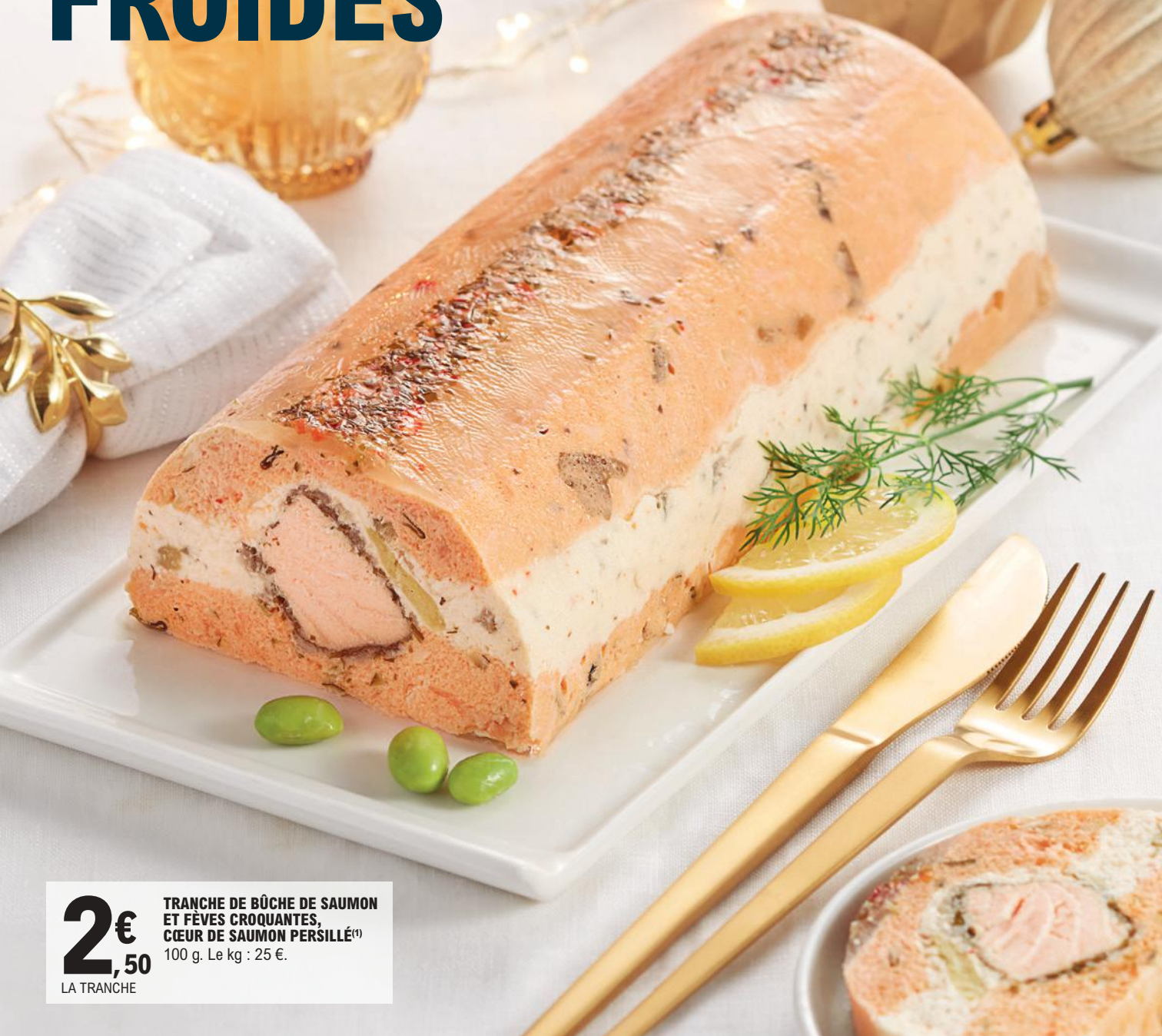
**ÉTOILE GARNIE<sup>(1)(2)</sup>**  
Composition :  
- Saumon fumé  
- Jambon cru Forêt noire  
- Jambon cuit  
- Emmental  
- Bacon  
x 40 toasts (1 kg).

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

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



# LES ENTRÉES FROIDES



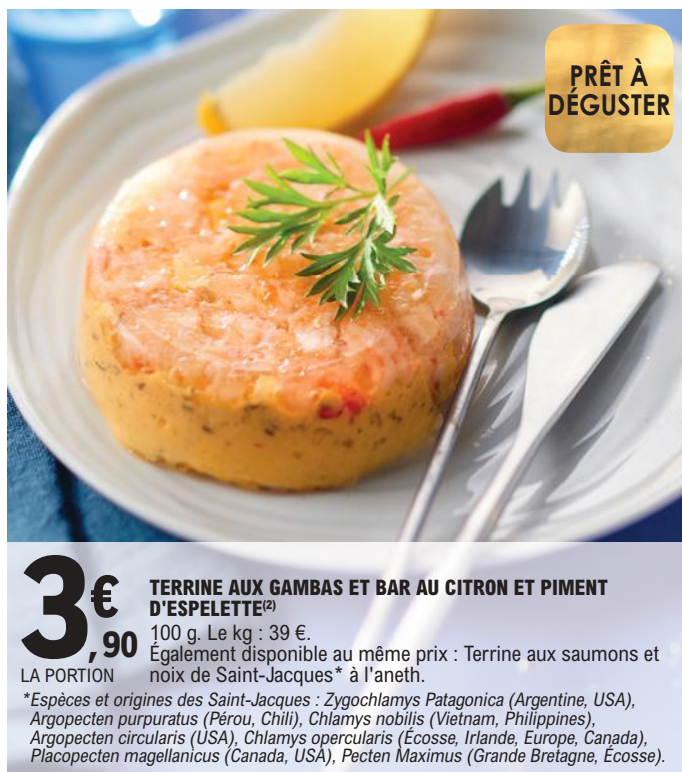
**2€  
50**

**TRANCHE DE BÛCHE DE SAUMON  
ET FÈVES CROQUANTES,  
CŒUR DE SAUMON PERSILLÉ<sup>(1)</sup>**

100 g. Le kg : 25 €.

LA TRANCHE







# LES ENTRÉES CHAUDES



## 4€ ,90

L'UNITÉ


### TRIOLOGIE DE LA MER AU MONBAZILLAC<sup>(2)</sup>

Composé de Saint-Jacques\*, crevettes & saumon fumé.  
180 g. Le kg : 27,22 €.

Également disponible au même prix : Trilogie de la terre  
composé de foie gras, caille marinée et champignons  
cuisinés (180 g).

\* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Pecten Maximus* (France).





10 mn  
180 °C

**4€<sub>,19</sub>**  
L'UNITÉ

**CASSOLETTE DE PARMENTIER DE CANARD AU VIN SAUTERNES ET À LA TRUFFE\* 1,1 %<sup>(1)</sup>**  
120 g. Le kg : 34,92 €.  
\* *Tuber Melanosporum Vitt.*



15 mn  
180 °C

**4€<sub>,50</sub>**  
L'UNITÉ


**CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES\* ET CRÉMEUX DE POIREAUX<sup>(1)</sup>**  
100 g. Le kg : 45 €.  
Également disponible au même prix : Cassiolette de ris de veau et morilles.  
\* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine).



10 mn  
150 °C

**2€<sub>,99</sub>**  
L'UNITÉ

**BOUCHÉE DE CHAPON AUX CÉPES<sup>(1)</sup>**  
150 g. Le kg : 19,93 €.



10 mn  
180 °C  
1 mn 10 s  
700 W

**4€<sub>,90</sub>**  
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 €.

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





**3€  
,45**  
L'UNITÉ

**COQUILLE SAINT-JACQUES\* SAUCE AU SANCERRE BLANC<sup>(1)</sup>**  
140 g. Le kg : 24,64 €.

\* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys Patagonica* (Argentine).



**4€  
,90**  
L'UNITÉ

**TRÉSOR ESCARGOT ET CÈPES<sup>(1)</sup>**

110 g. Le kg : 44,55 €.

Également disponible au même prix : Trésor de Crevettes et Saint-Jacques\* ou Saint-Jacques\* et morilles.

\* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys Patagonica* (Argentine).



**5€  
,90**  
L'UNITÉ

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

130 g. Le kg : 45,38 €.

\* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Pecten Maximus* (France).



**4€  
,90**  
L'UNITÉ

**TOURBILLON DE SAINT-JACQUES\*, CRÈME À LA TRUFFE\*\* NOIRE<sup>(1)</sup>**

125 g. Le kg : 39,20 €.

Également disponible au même prix : Tourbillon bloc de foie gras de canard au chutney d'oignons (125 g) ou Tourbillon de gambas au noilly prat (135 g. Le kg : 36,30 €).

\* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine).

\*\* *Tuber Melanosporum*.



# LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



**22€**  
**,95**

LE PLATEAU

## LE PLATEAU PRESTIGE

Comprend :

- 6 pièces de langoustines cuites 20/30 (Pêchées en Atlantique Nord-Est)
- 6 pièces de crevettes roses 30/50 (Élevées en Équateur et autres pays)
- 50 g de crevettes grises (Pêchées en Atlantique Nord-Est)
- 6 pièces huîtres Fines de Bretagne n°3 (Élevées en France)
- 100 g de bulots cuits (Pêchés en Atlantique Nord-Est)
- 3 pièces de palourdes moyennes (Pêchées en Atlantique Nord-Est ou Élevées en France)
- 1 demi-homard cuit (Pêché en Atlantique Nord-Ouest).



## 14€ ,99

LE PLATEAU

### LE PLATEAU ROYAL

Comprend :

- 1 demi-tourteau cuit  
(Pêché en Atlantique Nord-Est)
- 6 pièces de langoustines cuites 20/30  
(Pêchées en Atlantique Nord-Est)
- 6 pièces de crevettes roses 30/50  
(Élevées en Équateur et autres pays)
- 100 g de bulots cuits  
(Pêchés en Atlantique Nord-Est)
- 6 pièces huîtres Fines de Bretagne n°3  
(Élevées en France).



## 5€ ,59

LE PLATEAU

### ASSIETTE DÉGUSTATION

Comprend :

- 4 pièces de langoustines cuites 20/30  
(Pêchées en Atlantique Nord-Est)
- 6 pièces de crevettes roses 30/50  
(Élevées en Équateur et autres pays)
- 50 g de crevettes grises  
(Pêchées en Atlantique Nord-Est).





# LES POISSONS



6 mn

## 6€<sub>,90</sub>

LA PORTION

**LOTTE À L'AMÉRICAIN<sup>(1)</sup>**

180 g. Le kg : 38,33 €.



2 mn 30 s



850 W

## 5€<sub>,09</sub>

LA PORTION

**FILETS DE SOLE TROPICALE FARCIS AUX GAMBAS SAUCE BISQUE DE HOMARD<sup>(1)</sup>**

180 g. Le kg : 28,28 €.



6 mn



5 mn



850 W



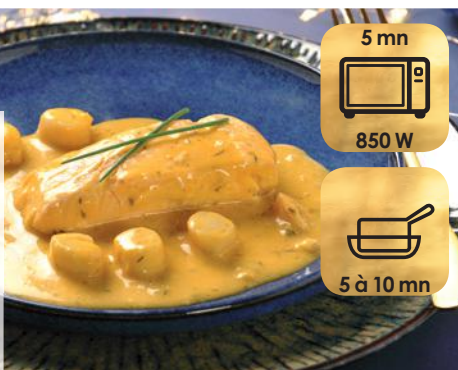
5 à 10 mn

## 6€<sub>,69</sub>

LA PORTION

**DUO DE SAUMON ET NOIX DE SAINT-JACQUES\* SAUCE CRÉMÉE AU BOUILLON DE COQUILLAGE<sup>(1)</sup>**

160 g. Le kg : 41,81 €.



## 6€<sub>,50</sub>

LA PORTION

**FILET DE BAR SAUCE BISQUE DE HOMARD<sup>(1)</sup>**

150 g. Le kg : 43,33 €.

\* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys Patagonica* (Argentine, USA), *Argopecten purpuratus* (Pérou, Chili), *Chlamys nobilis* (Vietnam, Philippines), *Argopecten circularis* (USA), *Chlamys opercularis* (Écosse, Irlande, Europe, Canada), *Placopecten magellanicus* (Canada, USA), *Pecten Maximus* (Grande Bretagne, Écosse).

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



# LES VIANDES

29

2 mn



850 W



7 mn

**5€  
,29**

LA PORTION

**PAVÉ DE BŒUF  
SAUCE À L'ARMAGNAC  
ET AU POIVRE<sup>(1)</sup>**

150 g. Le kg : 35,27 €.



1 mn 30 s



850 W



7 mn

**5€  
,79**

LA PORTION

**MÉDAILLON DE VEAU AU JUS  
CORSE AU PORTO<sup>(1)</sup>**

200 g. Le kg : 28,95 €.



1 mn



800 W

**4€  
,55**

LA PORTION

**RIS DE VEAU  
SAUCE FORESTIÈRE<sup>(1)</sup>**

100 g. Le kg : 45,50 €.

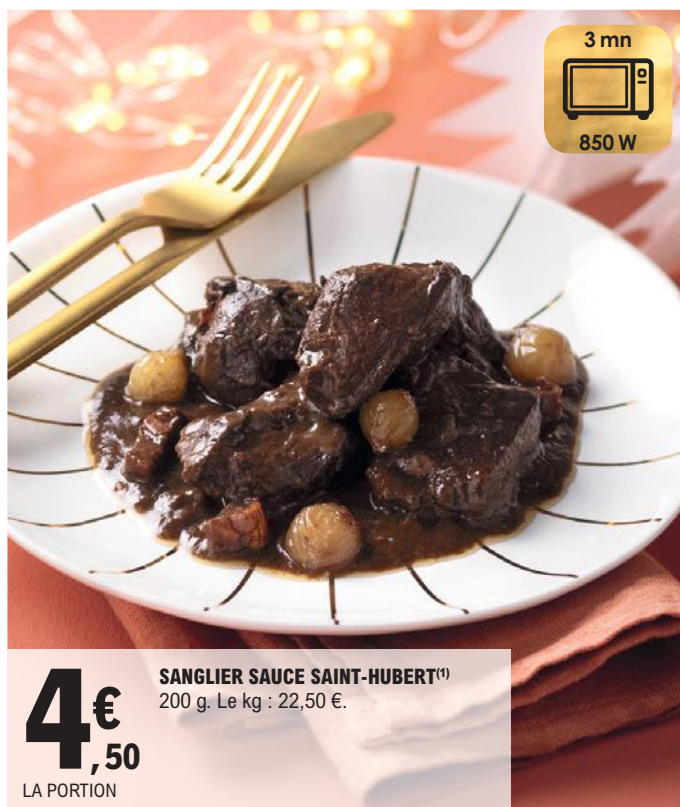




2/3 mn  
850 W  
15 mn

**5€<sub>,19</sub>**  
LA PORTION

**SAUTÉ DE KANGOUROU  
À LA CRÈME DE CÈPES  
ET AUX TROMPETTES<sup>(1)</sup>**  
250 g. Le kg : 20,76 €.



3 mn  
850 W

**4€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

**SANGLIER SAUCE SAINT-HUBERT<sup>(1)</sup>**  
200 g. Le kg : 22,50 €.



1 mn 30 s  
850 W  
6 mn

**4€<sub>,99</sub>**  
LA PORTION

**CIVET DE CERF AU VIN  
DE SAINT-ÉMILION<sup>(1)</sup>**  
200 g. Le kg : 24,95 €.



3 mn  
850 W

**4€<sub>,50</sub>**  
LA PORTION

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



1 mn 30 s  
850 W  
6 mn

**5€<sub>,29</sub>**  
LA PORTION

**FILET MIGNON DE PORC  
SAUCE GIROLLES<sup>(1)</sup>**  
250 g. Le kg : 21,16 €.

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





1 mn 30 s  
850 W  
7 mn

**4€<sub>,69</sub>**  
LA PORTION

**CUISSE DE CANARD SAUCE AUX MORILLES ET À L'ARMAGNAC<sup>(1)</sup>**  
180 g. Le kg : 26,06 €.



1 mn 30 s  
850 W  
7 mn

**5€<sub>,19</sub>**  
LA PORTION

**CHAPON JUS AU VIN SAUTERNES, AUX CHAMPIGNONS ET AUX CHÂTAIGNES<sup>(1)</sup>**  
200 g. Le kg : 25,95 €.



1 mn 30 s  
850 W  
7 mn

**5€<sub>,49</sub>**  
LA PORTION

**PINTADE SAUCE CRÉMÉE AUX RIESLING ET AUX PLEUROTÉS<sup>(1)</sup>**  
160 g. Le kg : 34,31 €.



1 mn 30 s  
850 W  
7 mn

**4€<sub>,79</sub>**  
LA PORTION

**DINDE JUS AU PORTO ET AUX MORILLES<sup>(1)</sup>**  
160 g. Le kg : 29,94 €.



# LES ACCOMPAGNEMENTS

1 mn 10 s



850 W

## 2€

LA PORTION

**DUO DE RIZ NOIR ET BLANC<sup>(1)</sup>**

100 g. Le kg : 20 €.



2/3 mn



Puiss. max.

## 2€

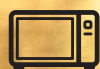
LA PORTION

**RISOTTO AUX PLEUROTES<sup>(1)</sup>**

90 g. Le kg : 22,22 €.



1 mn 10 s



850 W



15 mn

## 2€,29

LA PORTION

**FONDUE DE POIREAUX****AU SAUTERNES<sup>(1)</sup>**

100 g. Le kg : 22,90 €.

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







# LES PLATEAUX DE FROMAGES



**9€  
95**

POUR 6/8 PERSONNES

## PLATEAU DU FROMAGER

Comprend :

- FOURME D'AMBERT<sup>(1)</sup> AOP<sup>(2)</sup> 28% Mat.Gr.\*. Au lait de vache pasteurisé. 200 g.
- LANGRES<sup>(1)</sup> AOP<sup>(2)</sup> 23% Mat.Gr.\*. Au lait de vache pasteurisé. 180 g.
- EMMENTAL DE SAVOIE<sup>(1)</sup> AOP<sup>(2)</sup> 31% Mat.Gr.\*. Au lait de vache cru. 200 g.
- BRIE<sup>(1)</sup> 30% Mat.Gr.\*. Au lait de vache pasteurisé. 250 g.



E. Leclerc partenaire de la  
Charte de Valorisation des  
produits frais agricoles,  
aquitiques et locaux

Plus d'informations sur  
[www.e.leclerc](http://www.e.leclerc)

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

<sup>(2)</sup> AOP : Appellation d'Origine Protégée.  
\* % de Mat.Gr. sur produit fini.



## 18€<sub>,95</sub>

POUR 8/10 PERSONNES

### PLATEAU EXCELLENCE

Comprend :

- MUNSTER<sup>(1)</sup> AOP<sup>(2)</sup> 27% Mat.Gr.\*  
Au lait de vache pasteurisé. 220 g.
- ROCAMADOUR<sup>(1)</sup> AOP<sup>(2)</sup> 24% Mat.Gr.\*  
Au lait de chèvre cru. x 2 (70 g).
- COMTÉ<sup>(1)</sup> AOP<sup>(2)</sup> 35% Mat.Gr.\*  
Affinage 12 mois minimum.  
Au lait de vache cru. 250 g.
- CHAOURCE<sup>(1)</sup> AOP<sup>(2)</sup> 22% Mat.Gr.\*  
Au lait de vache thermisé. 250 g.
- SAINT NECTAIRE FERMIER<sup>(1)</sup>  
AOP<sup>(2)</sup> 30% Mat.Gr.\*  
Au lait de vache cru. 200 g.



## 26€<sub>,95</sub>

POUR 10/12 PERSONNES

### PLATEAU DU FIN CONNAISSEUR

Comprend :

- TOME DES BAUGES<sup>(1)</sup> AOP<sup>(2)</sup>  
31% Mat.Gr.\*  
Au lait de vache cru. 200 g.
- SAINTE MAURE DE TOURAINE<sup>(1)</sup> AOP<sup>(2)</sup>  
22% Mat.Gr.\*  
Au lait de chèvre cru. 250 g.
- QUART DUO ROYAL<sup>(1)</sup> Ail des ours  
26% Mat.Gr.\*  
Au lait de vache thermisé. 250 g.
- MORBIER<sup>(1)</sup> AOP<sup>(2)</sup> EXCELLENCE  
29% Mat.Gr.\*  
Affinage 100 jours minimum.  
Au lait de vache cru. 250 g.
- COMTÉ<sup>(1)</sup> AOP<sup>(2)</sup> EXPRESSION  
35% Mat.Gr.\*  
Affinage 24 mois minimum.  
Au lait de vache cru. 250 g.
- ROQUEFORT<sup>(1)</sup> 32% Mat.Gr.\*  
Au lait de brebis cru. 200 g.





36

# LES PAINS

**3€  
,95**

L'UNITÉ

**BOULE AUX FRUITS SECS<sup>(1)(2)</sup>**  
775 g. Le kg : 5,10 €.



**2€  
,90**

LE LOT DE 4

**4 BASTONCINO OLIVES<sup>(1)(2)</sup>**  
360 g. Le kg : 8,06 €.



**4€  
,50**

LE LOT DE 20

**20 MINI NAVETTES LUNCH<sup>(1)(3)(4)</sup>**  
300 g. Le kg : 15 €.  
Également disponible au même  
prix : 20 mini burgers sésame.

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

SAUF FABRICATION  
EN MAGASIN  
(VOIR SUR PLACE)

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



# LES DESSERTS

PRÊT À  
DÉGUSTER



**3€  
,60**

LE LOT DE 2

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

160 g. Le kg : 22,50 €.

Également disponible au même prix :  
Au café, À la vanille ou Praliné.



EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

PRÊT À DÉGUSTER



**12€<sub>49</sub>**  
L'UNITÉ

**BÛCHE CACAHUÈTE CHOCOLAT**<sup>(1)(2)(3)</sup>  
640 g. Le kg : 19,52 €.

PRÊT À DÉGUSTER



**11€<sub>95</sub>**  
L'UNITÉ

**BÛCHE DE NOËL AUX MARRONS**<sup>(1)(2)(3)</sup>  
6 parts.  
340 g. Le kg : 35,15 €.

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

PRÊT À DÉGUSTER



**12€<sub>49</sub>**  
L'UNITÉ

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

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

PRÊT À DÉGUSTER



**12€<sub>49</sub>**  
L'UNITÉ

**BÛCHE PRALINÉ VANILLE**<sup>(1)(2)(3)</sup>  
500 g. Le kg : 24,98 €.

<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.







EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

PRÊT À  
DÉGUSTER4€  
95

LE LOT DE 2

2 Bûchettes  
CACAHUËTE  
CHOCOLAT<sup>(1)(3)(4)</sup>

140 g. Le kg : 35,36 €.

PRÊT À  
DÉGUSTER4€  
95

LE LOT DE 2

2 Bûchettes NOUGAT  
FRUITS ROUGES<sup>(1)(3)(4)</sup>

232 g. Le kg : 21,34 €.

Également disponible au même  
prix : Bûchettes mangue passion  
(202 g. Le kg : 24,50 €).PRÊT À  
DÉGUSTER2€  
50

LE LOT DE 2

2 MOELLEUX AU CHOCOLAT  
SAPIN DE NOËL<sup>(1)(3)(4)</sup>100 g.  
Le kg : 25 €.PRÊT À  
DÉGUSTER6€  
50

L'UNITÉ

BRIOCHE SAPIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT<sup>(1)(2)</sup>

700 g. Le kg : 9,29 €.

Également disponible au même prix :  
Pur beurre.PRÊT À  
DÉGUSTER8€  
90

L'UNITÉ

SAPIN DE NOËL  
MOELLEUX AU CHOCOLAT<sup>(1)(3)(4)</sup>6/8 parts.  
600 g. Le kg : 14,83 €.<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 viennoiserie.<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.





**PRÊT À DÉGUSTER**

**2€<sub>,90</sub>**  
LE LOT DE 2  
**2 ENTREMETS SAPIN AUX DEUX CHOCOLATS**<sup>(1)(3)(4)</sup>  
88 g. Le kg : 32,95 €.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**10€<sub>,50</sub>**  
LE LOT DE 36  
**36 MACARONS + PRÉSENTOIR SAPIN**<sup>(1)(3)(4)</sup>  
435 g. Le kg : 24,14 €.  
Assortiment composé de : Framboise, Chocolat, Citron, Pistache, Café et Vanille.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**2€<sub>,90</sub>**  
LE LOT DE 2  
**2 ENTREMETS ÉTOILE FRUITS ROUGES**<sup>(1)(3)(4)</sup>  
106 g. Le kg : 27,36 €.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**6€<sub>,99</sub>**  
LE LOT DE 9  
**9 FONDANTS AU CHOCOLAT**<sup>(1)(3)(4)</sup>  
324 g. Le kg : 21,57 €.



**PRÊT À DÉGUSTER**

**11€<sub>,20</sub>**  
L'UNITÉ  
**ENTREMETS TRIO DE CHOCOLATS "JOYEUSES FÊTES"**<sup>(1)(3)(4)</sup>  
6/8 parts.  
595 g. Le kg : 18,82 €.



**4€  
,95**

LE PLATEAU

**ASSORTIMENT  
GOURMAND<sup>(1)(2)</sup>**

370 g. Le kg : 13,38 €.

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**11€  
,95**

LE PLATEAU

**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. Le kg : 23,90 €)  
ou Aux fruits  
(540 g. Le kg : 22,13 €).

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**4€  
,95**

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

224 g. Le kg : 22,10 €.

Également disponible au  
même prix : Café/Chocolat.

LE LOT DE 16

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**6€  
,70**

**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. Le kg : 31,16 €)  
ou Aux fruits (225 g. Le kg : 29,78 €).

LE BLISTER

**PRÊT À  
DÉGUSTER**



**3€  
,40**

LA BARQUETTE

**TUILES PÂTISSIÈRES  
AUX AMANDES<sup>(1)(2)</sup>**

140 g. Le kg : 24,29 €.

<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.



# CARTE TRAITEUR

## SPECIAL FÊTES



# NOËL

## 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 LUNDI 15  
DÉCEMBRE À MINUIT**

**NOUVEL AN SAMEDI 20  
DÉCEMBRE À MINUIT**

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)

- ☐ J'accepte de recevoir les offres exclusives de E.Leclerc.  
☐ J'accepte de recevoir les offres exclusives des partenaires E.Leclerc.

### LES MENUS

#### MENU PLAISIR (par personne)

- Une Verrine avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas (45 g).
- Bouchée de chapon aux cépes (150 g).
- Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac (180 g).
- Écrasé de pommes de terre au comté (100 g).

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
4	9 <sup>€</sup> <sub>99</sub>		
6	15 <sup>€</sup> <sub>99</sub>		
8	19 <sup>€</sup> <sub>99</sub>		
10	23 <sup>€</sup> <sub>99</sub>		
12	6 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		

#### MENU DÉLICE (par personne)

- Tranche de foie gras de canard entier (40 g).
- Coquille Saint-Jacques sauce au Sancerre blanc (140 g).
- Filet mignon de porc sauce girolles (250 g).
- Écrasé de pomme de terre au comté (100 g).
- Fondue de poireaux au Sauternes (100 g).

#### MENU PRESTIGE (par personne)

- Tranche de bûche de saumon et fèves croquantes, cœur de saumon persillé. La tranche (100 g).
- Cassolette de parmentier de canard au vin Sauternes et à la truffe 1,1% (120 g).
- Filets de sole tropicale farcis aux gambas sauce bisque de homard (180 g).
- Pavé de bœuf sauce à l'Armagnac et au poivre (150 g).
- Duo de riz noir et blanc (100 g).
- Timbale de marrons et girolles (100 g).

#### MENU GOURMET (par personne)

- Tranche de foie gras de canard entier (40 g).
- Tourbillon de Saint-Jacques, crème à la truffe noire (125 g).
- Lotte à l'américaine (180 g).
- Médaillon de veau au jus corsé au Porto (200 g).
- Gratin dauphinois (120 g).
- Duo de riz noir et blanc (100 g).

#### MENU ENFANT (par personne)

- Bonhomme de neige feuilleté au jambon et fromage (70 g).
- Pâtes aux formes de Noël, émincé de poulet sauce crème (220 g).
- Sapin de Noël (43 g).
- Surprise.

### LES APÉRITIFS

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
8 Mini cups apéritives. La barquette (160 g).	14	6 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
Mini choux escargots. Le plateau (215 g).*	15	11 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
6 Verrines duo de saumons et citron pâtes perles et aneth. La barquette (270 g).	15	6 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
6 Verrines avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas. La barquette (270 g).	15	6 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
4 Verrines duo de saumons Saint-Jacques. La barquette (160 g).	15	6 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
4 Sensation de gambas au curry. La barquette (120 g).	15	8 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
4 Sensation de butternut et patate douce. La barquette (120 g).	15	8 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
4 Sensation de Saint-Jacques aux morilles. La barquette (120 g).	15	8 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Duo de 24 saucisses costumées. Le plateau (340 g).	16	10 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
24 Petits fours signature. Le plateau (365 g).	16	13 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
32 Canapés Tentation. Le plateau (250 g).*	16	15 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
32 Canapés Grains de foie. Le plateau (260 g).*	16	18 <sup>€</sup> <sub>20</sub>	
9 Mini burgers Sélection. Le plateau (360 g).	17	9 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
9 Mini burgers Festif. Le plateau (360 g).	17	12 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
18 Mini burgers. Le plateau (720 g).	17	21 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
Plateau de micro moricettes garnies. x 30 (610 g).*	18	18 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Bouchées brezel garnies. Le plateau x 28 (360 g).*	18	14 <sup>€</sup> <sub>20</sub>	
Mini-moricettes® garnies. Le plateau x 10 (400 g).*	18	11 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
Minicettes façon tarte flambée. Le plateau x 9 (275 g).*	18	6 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
Sapin garni. x 40 (1 kg).*	19	23 <sup>€</sup> <sub>20</sub>	
Cadeau garni. x 40 (900 g).*	19	23 <sup>€</sup> <sub>20</sub>	
Pain de campagne garni. x 28 (550 g).*	19	15 <sup>€</sup> <sub>20</sub>	
Kougelloph garni aux 3 jambons. x 36 (600 g).*	19	15 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Pain campagnard garni. x 16 (420 g).*	20	12 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Pain brezel garni. x 40 (600 g).*	20	18 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Miche garnie. x 48 (1 kg).*	20	19 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Étoile garnie. x 40 (1 kg).*	20	25 <sup>€</sup> <sub>99</sub>	
Tranche de bûche de saumon et fèves croquantes, cœur de saumon persillé. La tranche (100 g).	21	2 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
Filet de saumon farci à la mousseline de crevettes. La tranche (100 g).	22	2 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Charlotte aux deux saumons (90 g).	22	3 <sup>€</sup> <sub>69</sub>	
Charlotte aux Saint-Jacques (90 g).	22	3 <sup>€</sup> <sub>69</sub>	
Tranche de foie gras de canard entier. La portion (40 g).	22	3 <sup>€</sup> <sub>89</sub>	
Assiette de gambas marinées (110 g).	22	4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
Terrine aux gambas et bar au citron et piment d'Espelette (100 g).	22	3 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Terrine aux saumons et noix de Saint-Jacques à l'aneth (100 g).	22	3 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	

### ENTRÉES FROIDES





# CARTE TRAITEUR

## SPÉCIAL FÊTES



### NOËL



#### - ENTRÉES CHAUDES -

#### FRUITS DE MER

#### - POISSONS -

#### - VIANDES -

#### - ACCOMPAGNEMENTS -

#### - FROMAGES -

		PRIX TTC UNITAIRE	TOTAL TTC
Trilogie de la mer au Monbazillac (180 g).	23	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Trilogie de la terre (180 g).	23	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Bouchée de chapon aux cépes (150 g).	24	2 <sup>€</sup> <sub>99</sub>	
Cassolette de parmentier de canard au vin Sauternes et à la truffe (120 g).	24	4 <sup>€</sup> <sub>19</sub>	
Cassolette de gambas, écrasé de patate douce et sauce Sabayon au vin Coteaux du Layon (120 g).	24	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Cassolette de Saint-Jacques et crémeux de poireaux (100 g).	24	4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
Cassolette de ris de veau et morilles (100 g).	24	4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
Trésor escargot et cépes (110 g).	25	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Trésor de crevettes et Saint-Jacques (110 g).	25	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Trésor Saint-Jacques et morilles (110 g).	25	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Tourbillon de Saint-Jacques crème à la truffe noire (125 g).	25	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Tourbillon bloc de foie gras de canard au chutney d'oignons (125 g).	25	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Tourbillon de gambas au Noilly prat (135 g).	25	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Coquille Saint-Jacques sauce au Sancerre blanc (140 g).	25	3 <sup>€</sup> <sub>45</sub>	
Poêlon de Saint-Jacques sauce Monbazillac (130 g).	25	5 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Le plateau Prestige. Le plateau.	26	22 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
Le plateau Royal. Le plateau.	27	14 <sup>€</sup> <sub>99</sub>	
Assiette Dégustation. Le plateau.	27	5 <sup>€</sup> <sub>59</sub>	
Duo de saumon et noix de Saint-Jacques sauce crémée au bouillon de coquillage (160 g).	28	6 <sup>€</sup> <sub>69</sub>	
Lotte à l'américaine (180 g).	28	6 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Filets de sole tropicale farcis aux gambas sauce bisque de homard (180 g).	28	5 <sup>€</sup> <sub>09</sub>	
Filet de bar sauce bisque de homard (150 g).	28	6 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
Pavé de bœuf sauce à l'Armagnac et au poivre (150 g).	29	5 <sup>€</sup> <sub>29</sub>	
Ris de veau sauce forestière (100 g).	29	4 <sup>€</sup> <sub>55</sub>	
Médailon de veau au jus corsé au porto (200 g).	29	5 <sup>€</sup> <sub>79</sub>	
Sanglier sauce Saint-Hubert (200 g).	30	4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
Sauté de kangourou à la crème de cépes et aux trompettes (250 g).	30	5 <sup>€</sup> <sub>19</sub>	
Civet de cerf au vin de Saint-Émilion (200 g).	30	4 <sup>€</sup> <sub>99</sub>	
Chevreuil sauce Grand veneur (200 g).	30	4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
Filet mignon de porc sauce giroles (250 g).	30	5 <sup>€</sup> <sub>29</sub>	
Chapon jus au vin Sauternes, aux champignons et aux châtaignes (200 g).	31	5 <sup>€</sup> <sub>19</sub>	
Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac (180 g).	31	4 <sup>€</sup> <sub>69</sub>	
Pintade sauce crémée au Riesling et aux pleurottes (160 g).	31	5 <sup>€</sup> <sub>49</sub>	
Dinde jus au Porto et aux morilles (160 g).	31	4 <sup>€</sup> <sub>79</sub>	
Risotto aux pleurotes (90 g).	32	2 <sup>€</sup>	
Duo de riz noir et blanc (100 g).	32	2 <sup>€</sup>	
Fondue de poireaux au Sauternes (100 g).	32	2 <sup>€</sup> <sub>29</sub>	
Timbale de patate douce à la truffe 1,04% (100 g).	33	2 <sup>€</sup> <sub>89</sub>	
Timbale de marrons et giroles (100 g).	33	2 <sup>€</sup> <sub>99</sub>	
Gratiné de courgettes à la crème et au parmesan (90 g).	33	2 <sup>€</sup> <sub>59</sub>	
Gratin dauphinois (120 g).	33	2 <sup>€</sup> <sub>10</sub>	
Écrasé de pommes de terre au comté (100 g).	33	2 <sup>€</sup>	
Plateau du Fromager (Pour 6/8 personnes).	34	9 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
Plateau Excellence (Pour 8/10 personnes).	35	18 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
Plateau du Fin connaisseur (Pour 10/12 personnes).	35	26 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	

#### - PAINS -

#### - DESSERTS -

	DESSCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Boule aux fruits secs (775 g).	36	3 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
4 Bastoncino olives (360 g).	36	2 <sup>€</sup> <sub>90</sub>		
20 Mini navettes lunch (300 g).	36	4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>		
20 Mini burgers sésame (300 g).	36	4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>		
2 bûchettes crème au beurre au chocolat (160 g).*	37	3 <sup>€</sup> <sub>60</sub>		
2 bûchettes crème au beurre au café (160 g).*	37	3 <sup>€</sup> <sub>60</sub>		
2 bûchettes crème au beurre à la vanille (160 g).*	37	3 <sup>€</sup> <sub>60</sub>		
2 bûchettes crème au beurre au praliné (160 g).*	37	3 <sup>€</sup> <sub>60</sub>		
Bûche de Noël aux marrons. 6 parts (340 g).*	38	11 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
Bûche cacahuète chocolat (640 g).*	38	12 <sup>€</sup> <sub>49</sub>		
Bûche exotique (460 g).*	38	12 <sup>€</sup> <sub>49</sub>		
Bûche praliné vanille (500 g).*	38	12 <sup>€</sup> <sub>49</sub>		
Bûche chalet vanille chocolat. 6/8 parts (359 g).*	39	13 <sup>€</sup> <sub>50</sub>		
Bûche crème au beurre au chocolat. 6/8 parts (500 g).*	39	7 <sup>€</sup> <sub>90</sub>		
Bûche crème au beurre au praliné. 6/8 parts (500 g).*	39	7 <sup>€</sup> <sub>90</sub>		
Bûche crème au beurre au café. 6/8 parts (500 g).*	39	7 <sup>€</sup> <sub>90</sub>		
Bûche chocolat blanc fruits rouges manteau du père Noël (381 g).*	39	11 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
2 bûchettes praliné vanille (140 g).*	39	4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
2 bûchettes royale chocolat (210 g).*	39	4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
Sapin de Noël moelleux au chocolat. 6/8 parts (600 g).*	40	8 <sup>€</sup> <sub>90</sub>		
2 bûchettes cacahuète chocolat (140 g).*	40	4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
2 bûchettes nougat fruits rouges (232 g).*	40	4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
2 bûchettes mangue passion (202 g).*	40	4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
2 moelleux au chocolat sapin de Noël (100 g).*	40	2 <sup>€</sup> <sub>50</sub>		
Brioche sapin aux pépites de chocolat (700 g).	40	6 <sup>€</sup> <sub>50</sub>		
Brioche sapin pur beurre (700 g).	40	6 <sup>€</sup> <sub>50</sub>		
2 entremets étoile fruits rouges (106 g).*	41	2 <sup>€</sup> <sub>90</sub>		
2 entremets sapin aux deux chocolats (88 g).*	41	2 <sup>€</sup> <sub>90</sub>		
Entremets trio de chocolats. 6/8 parts (595 g).*	41	11 <sup>€</sup> <sub>20</sub>		
Fondants au chocolat. x 9 (324 g).*	41	6 <sup>€</sup> <sub>99</sub>		
36 macarons + présentoir sapin. x 36 (435 g).*	41	10 <sup>€</sup> <sub>50</sub>		
Assortiment gourmand. Le plateau (370 g).	42	4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
Tuiles pâtisseries aux amandes. La barquette (140 g).	42	3 <sup>€</sup> <sub>40</sub>		
24 mini gâteaux lunch classique. Le plateau (610 g).*	42	11 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
24 mini gâteaux lunch au chocolat. Le plateau (500 g).*	42	11 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
24 mini gâteaux lunch aux fruits. Le plateau (540 g).*	42	11 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
16 mini éclairs vanille/chocolat (224 g).*	42	4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
16 mini éclairs café/chocolat (224 g).*	42	4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
16 petits fours joyeux fêtes (208 g).*	42	6 <sup>€</sup> <sub>70</sub>		
16 petits fours au chocolat (215 g).*	42	6 <sup>€</sup> <sub>70</sub>		
16 petits fours aux fruits (225 g).*	42	6 <sup>€</sup> <sub>70</sub>		

\* Produit décongelé, ne pas recongeler sauf fabrication magasin, à voir sur place.  
\*\* 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

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>



# CARTE TRAITEUR

SPECIAL FÊTES



NOUVEL AN

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 LUNDI 15 DÉCEMBRE À MINUIT**

**NOUVEL AN SAMEDI 20 DÉCEMBRE À MINUIT**

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)

- ☐ J'accepte de recevoir les offres exclusives de E.Leclerc.  
☐ J'accepte de recevoir les offres exclusives des partenaires E.Leclerc.

### LES MENUS

#### MENU PLAISIR (par personne)

- Une Verrine avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas (45 g).
- Bouchée de chapon aux cépes (150 g).
- Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac (180 g).
- Écrasé de pommes de terre au comté (100 g).

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
4	9 <sup>€</sup> <sub>99</sub>		
6	15 <sup>€</sup> <sub>99</sub>		
8	19 <sup>€</sup> <sub>99</sub>		
10	23 <sup>€</sup> <sub>99</sub>		
12	6 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		

#### MENU DÉLICE (par personne)

- Tranche de foie gras de canard entier (40 g).
- Coquille Saint-Jacques sauce au Sancerre blanc (140 g).
- Filet mignon de porc sauce girolles (250 g).
- Écrasé de pomme de terre au comté (100 g).
- Fondue de poireaux au Sauternes (100 g).

#### MENU PRESTIGE (par personne)

- Tranche de bûche de saumon et fèves croquantes, cœur de saumon persillé. La tranche (100 g).
- Cassolette de parmentier de canard au vin Sauternes et à la truffe 1,1% (120 g).
- Filets de sole tropicale farcis aux gambas sauce bisque de homard (180 g).
- Pavé de bœuf sauce à l'Armagnac et au poivre (150 g).
- Duo de riz noir et blanc (100 g).
- Timbale de marrons et girolles (100 g).

#### MENU GOURMET (par personne)

- Tranche de foie gras de canard entier (40 g).
- Tourbillon de Saint-Jacques, crème à la truffe noire (125 g).
- Lotte à l'américaine (180 g).
- Médailillon de veau au jus corsé au Porto (200 g).
- Gratin dauphinois (120 g).
- Duo de riz noir et blanc (100 g).

#### MENU ENFANT (par personne)

- Bonhomme de neige feuilleté au jambon et fromage (70 g).
- Pâtes aux formes de Noël, émincé de poulet sauce crème (220 g).
- Sapin de Noël (43 g).
- Surprise.

### LES APÉRITIFS

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
8 Mini cups apéritives. La barquette (160 g).	14	6 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
Mini choux escargots. Le plateau (215 g).*	15	11 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
6 Verrines duo de saumons et citron pâtes perles et aneth. La barquette (270 g).	15	6 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
6 Verrines avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas. La barquette (270 g).	15	6 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
4 Verrines duo de saumons Saint-Jacques. La barquette (160 g).	15	6 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
4 Sensation de gambas au curry. La barquette (120 g).	15	8 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
4 Sensation de butternut et patate douce. La barquette (120 g).	15	8 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
4 Sensation de Saint-Jacques aux morilles. La barquette (120 g).	15	8 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Duo de 24 saucisses costumées. Le plateau (340 g).	16	10 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
24 Petits fours signature. Le plateau (365 g).	16	13 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
32 Canapés Tentation. Le plateau (250 g).*	16	15 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
32 Canapés Grains de foie. Le plateau (260 g).*	16	18 <sup>€</sup> <sub>20</sub>	
9 Mini burgers Sélection. Le plateau (360 g).	17	9 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
9 Mini burgers Festif. Le plateau (360 g).	17	12 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
18 Mini burgers. Le plateau (720 g).	17	21 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
Plateau de micro moricettes garnies. x 30 (610 g).*	18	18 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Bouchées brezel garnies. Le plateau x 28 (360 g).*	18	14 <sup>€</sup> <sub>20</sub>	
Mini-moricettes® garnies. Le plateau x 10 (400 g).*	18	11 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
Minicettes façon tarte flambée. Le plateau x 9 (275 g).*	18	6 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
Sapin garni. x 40 (1 kg).*	19	23 <sup>€</sup> <sub>20</sub>	
Cadeau garni. x 40 (900 g).*	19	23 <sup>€</sup> <sub>20</sub>	
Pain de campagne garni. x 28 (550 g).*	19	15 <sup>€</sup> <sub>20</sub>	
Kougellhopf garni aux 3 jambons. x 36 (600 g).*	19	15 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Pain campagnard garni. x 16 (420 g).*	20	12 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Pain brezel garni. x 40 (600 g).*	20	18 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Miche garnie. x 48 (1 kg).*	20	19 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Étoile garnie. x 40 (1 kg).*	20	25 <sup>€</sup> <sub>99</sub>	
Tranche de bûche de saumon et fèves croquantes, cœur de saumon persillé. La tranche (100 g).	21	2 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
Filet de saumon farci à la mousseline de crevettes. La tranche (100 g).	22	2 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Charlotte aux deux saumons (90 g).	22	3 <sup>€</sup> <sub>69</sub>	
Charlotte aux Saint-Jacques (90 g).	22	3 <sup>€</sup> <sub>69</sub>	
Tranche de foie gras de canard entier. La portion (40 g).	22	3 <sup>€</sup> <sub>89</sub>	
Assiette de gambas marinées (110 g).	22	4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
Terrine aux gambas et bar au citron et piment d'Espelette (100 g).	22	3 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Terrine aux saumons et noix de Saint-Jacques à l'aneth (100 g).	22	3 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	

### ENTRÉES FROIDES

\* Produit décongelé, ne pas recongeler sauf fabrication magasin, à voir sur place.

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

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc





# CARTE TRAITEUR

## SPÉCIAL FÊTES

10

### NOUVEL AN



#### - ENTRÉES CHAUDES -

#### FRUITS DE MER

#### - POISSONS -

#### - VIANDES -

#### - ACCOMPAGNEMENTS -

#### - FROMAGES -

		PRIX TTC UNITAIRE	TOTAL TTC
Trilogie de la mer au Monbazillac (180 g).	23	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Trilogie de la terre (180 g).	23	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Bouchée de chapon aux cépes (150 g).	24	2 <sup>€</sup> <sub>99</sub>	
Cassolette de parmentier de canard au vin Sauternes et à la truffe (120 g).	24	4 <sup>€</sup> <sub>19</sub>	
Cassolette de gambas, écrasé de patate douce et sauce Sabayon au vin Coteaux du Layon (120 g).	24	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Cassolette de Saint-Jacques et crémeux de poireaux (100 g).	24	4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
Cassolette de ris de veau et morilles (100 g).	24	4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
Trésor escargot et cépes (110 g).	25	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Trésor de crevettes et Saint-Jacques (110 g).	25	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Trésor Saint-Jacques et morilles (110 g).	25	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Tourbillon de Saint-Jacques crème à la truffe noire (125 g).	25	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Tourbillon bloc de foie gras de canard au chutney d'oignons (125 g).	25	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Tourbillon de gambas au Noilly prat (135 g).	25	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Coquille Saint-Jacques sauce au Sancerre blanc (140 g).	25	3 <sup>€</sup> <sub>45</sub>	
Poêlon de Saint-Jacques sauce Monbazillac (130 g).	25	5 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Le plateau Prestige. Le plateau.	26	22 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
Le plateau Royal. Le plateau.	27	14 <sup>€</sup> <sub>99</sub>	
Assiette Dégustation. Le plateau.	27	5 <sup>€</sup> <sub>59</sub>	
Duo de saumon et noix de Saint-Jacques sauce crémée au bouillon de coquillage (160 g).	28	6 <sup>€</sup> <sub>69</sub>	
Lotte à l'américaine (180 g).	28	6 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
Filets de sole tropicale farcis aux gambas sauce bisque de homard (180 g).	28	5 <sup>€</sup> <sub>09</sub>	
Filet de bar sauce bisque de homard (150 g).	28	6 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
Pavé de bœuf sauce à l'Armagnac et au poivre (150 g).	29	5 <sup>€</sup> <sub>29</sub>	
Ris de veau sauce forestière (100 g).	29	4 <sup>€</sup> <sub>55</sub>	
Médailon de veau au jus corsé au porto (200 g).	29	5 <sup>€</sup> <sub>79</sub>	
Sanglier sauce Saint-Hubert (200 g).	30	4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
Sauté de kangourou à la crème de cépes et aux trompettes (250 g).	30	5 <sup>€</sup> <sub>19</sub>	
Civet de cerf au vin de Saint-Émilion (200 g).	30	4 <sup>€</sup> <sub>99</sub>	
Chevreuil sauce Grand veneur (200 g).	30	4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
Filet mignon de porc sauce giroles (250 g).	30	5 <sup>€</sup> <sub>29</sub>	
Chapon jus au vin Sauternes, aux champignons et aux châtaignes (200 g).	31	5 <sup>€</sup> <sub>19</sub>	
Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac (180 g).	31	4 <sup>€</sup> <sub>69</sub>	
Pintade sauce crémée au Riesling et aux pleurottes (160 g).	31	5 <sup>€</sup> <sub>49</sub>	
Dinde jus au Porto et aux morilles (160 g).	31	4 <sup>€</sup> <sub>79</sub>	
Risotto aux pleurotes (90 g).	32	2 <sup>€</sup>	
Duo de riz noir et blanc (100 g).	32	2 <sup>€</sup>	
Fondue de poireaux au Sauternes (100 g).	32	2 <sup>€</sup> <sub>29</sub>	
Timbale de patate douce à la truffe 1,04% (100 g).	33	2 <sup>€</sup> <sub>89</sub>	
Timbale de marrons et giroles (100 g).	33	2 <sup>€</sup> <sub>99</sub>	
Gratiné de courgettes à la crème et au parmesan (90 g).	33	2 <sup>€</sup> <sub>59</sub>	
Gratin dauphinois (120 g).	33	2 <sup>€</sup> <sub>10</sub>	
Écrasé de pommes de terre au comté (100 g).	33	2 <sup>€</sup>	
Plateau du Fromager (Pour 6/8 personnes).	34	9 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
Plateau Excellence (Pour 8/10 personnes).	35	18 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
Plateau du Fin connaisseur (Pour 10/12 personnes).	35	26 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	

#### - PAINS -

#### - DESSERTS -

	DESSCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Boule aux fruits secs (775 g).	36	3 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
4 Bastoncino olives (360 g).	36	2 <sup>€</sup> <sub>90</sub>		
20 Mini navettes lunch (300 g).	36	4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>		
20 Mini burgers sésame (300 g).	36	4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>		
2 bûchettes crème au beurre au chocolat (160 g).*	37	3 <sup>€</sup> <sub>60</sub>		
2 bûchettes crème au beurre au café (160 g).*	37	3 <sup>€</sup> <sub>60</sub>		
2 bûchettes crème au beurre à la vanille (160 g).*	37	3 <sup>€</sup> <sub>60</sub>		
2 bûchettes crème au beurre au praliné (160 g).*	37	3 <sup>€</sup> <sub>60</sub>		
Bûche de Noël aux marrons. 6 parts (340 g).*	38	11 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
Bûche cacahuète chocolat (640 g).*	38	12 <sup>€</sup> <sub>49</sub>		
Bûche exotique (460 g).*	38	12 <sup>€</sup> <sub>49</sub>		
Bûche praliné vanille (500 g).*	38	12 <sup>€</sup> <sub>49</sub>		
Bûche chalet vanille chocolat. 6/8 parts (359 g).*	39	13 <sup>€</sup> <sub>50</sub>		
Bûche crème au beurre au chocolat. 6/8 parts (500 g).*	39	7 <sup>€</sup> <sub>90</sub>		
Bûche crème au beurre au praliné. 6/8 parts (500 g).*	39	7 <sup>€</sup> <sub>90</sub>		
Bûche crème au beurre au café. 6/8 parts (500 g).*	39	7 <sup>€</sup> <sub>90</sub>		
Bûche chocolat blanc fruits rouges manteau du père Noël (381 g).*	39	11 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
2 bûchettes praliné vanille (140 g).*	39	4 <sup>€</sup> <sub>85</sub>		
2 bûchettes royale chocolat (210 g).*	39	4 <sup>€</sup> <sub>85</sub>		
Sapin de Noël moelleux au chocolat. 6/8 parts (600 g).*	40	8 <sup>€</sup> <sub>90</sub>		
2 bûchettes cacahuète chocolat (140 g).*	40	4 <sup>€</sup> <sub>85</sub>		
2 bûchettes nougat fruits rouges (232 g).*	40	4 <sup>€</sup> <sub>85</sub>		
2 bûchettes mangue passion (202 g).*	40	4 <sup>€</sup> <sub>85</sub>		
2 moelleux au chocolat sapin de Noël (100 g).*	40	2 <sup>€</sup> <sub>50</sub>		
Brioche sapin aux pépites de chocolat (700 g).	40	6 <sup>€</sup> <sub>50</sub>		
Brioche sapin pur beurre (700 g).	40	6 <sup>€</sup> <sub>50</sub>		
2 entremets étoile fruits rouges (106 g).*	41	2 <sup>€</sup> <sub>90</sub>		
2 entremets sapin aux deux chocolats (88 g).*	41	2 <sup>€</sup> <sub>90</sub>		
Entremets trio de chocolats. 6/8 parts (595 g).*	41	11 <sup>€</sup> <sub>20</sub>		
Fondants au chocolat. x 9 (324 g).*	41	6 <sup>€</sup> <sub>99</sub>		
36 macarons + présentoir sapin. x 36 (435 g).*	41	10 <sup>€</sup> <sub>50</sub>		
Assortiment gourmand. Le plateau (370 g).	42	4 <sup>€</sup> <sub>85</sub>		
Tuiles pâtisseries aux amandes. La barquette (140 g).	42	3 <sup>€</sup> <sub>40</sub>		
24 mini gâteaux lunch classique. Le plateau (610 g).*	42	11 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
24 mini gâteaux lunch au chocolat. Le plateau (500 g).*	42	11 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
24 mini gâteaux lunch aux fruits. Le plateau (540 g).*	42	11 <sup>€</sup> <sub>95</sub>		
16 mini éclairs vanille/chocolat (224 g).*	42	4 <sup>€</sup> <sub>85</sub>		
16 mini éclairs café/chocolat (224 g).*	42	4 <sup>€</sup> <sub>85</sub>		
16 petits fours joyeux fêtes (208 g).*	42	6 <sup>€</sup> <sub>70</sub>		
16 petits fours au chocolat (215 g).*	42	6 <sup>€</sup> <sub>70</sub>		
16 petits fours aux fruits (225 g).*	42	6 <sup>€</sup> <sub>70</sub>		

\* Produit décongelé, ne pas recongeler sauf fabrication magasin, à voir sur place.

\*\* 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

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>



**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 LUNDI 15**

DÉCEMBRE 2025 À MINUIT

**NOUVEL AN SAMEDI 20**

DÉCEMBRE 2025 À MINUIT

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

# Les Corbeilles de Fruits

## CARTE FESTIVE

**De nombreuses compositions  
DISPONIBLES**

**Renseignez-vous en magasin !**



# 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](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 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.).  
Limitier 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..).



# 6€,45

LA BARQUETTE

**4 VERRINES DUO  
DE SAUMONS**

**SAINT-JACQUES\*(1)**

160 g. Le kg : 40,31 €.

*\*Espèce et origine  
des Saint-Jacques :  
Zygochlamys patagonica  
(Argentine),  
Argopecten purpuratus  
(Pérou et Argentine).*

**(1) TRANSFORMÉ EN  
FRANCE**



**PRÊT À  
DÉGUSTER**

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

À titre indicatif, prévoyez de commander au moins 5 jours à l'avance avant votre retrait en magasin ou en drive. Plus d'informations sur [www.traiteur.leclerc](http://www.traiteur.leclerc)

Offre réservée à une consommation personnelle. Le magasin se réserve le droit de refuser toute demande d'une quantité supérieure aux besoins habituels généralement constatés pour une consommation personnelle. Offre interdite à la revente.

Les produits bénéficiant d'un avantage immédiat sont limités à 5 produits par foyer pour cette opération. Les produits bénéficiant d'une offre « 2ème produit à -50%, -60%, -68%, -70% et -80% » sont limités à 10 produits par foyer pour cette opération. Les produits bénéficiant d'une offre « 2+1 offert » sont limités à 15 produits par foyer pour cette opération, produits offerts inclus. Les produits bénéficiant d'une offre « 1 acheté = 1 offert » sont limités à 10 produits par foyer pour cette opération, produits offerts inclus. Les offres bénéficiant d'un Ticket E.Leclerc seront limitées à 15 produits par foyer par opération. La Carte E.Leclerc fonctionne dans tous les magasins participants et vous permet de cumuler des bons d'achats en Tickets E.Leclerc sur présentation de la Carte E.Leclerc en caisse. Les Tickets E.Leclerc sont valables dès le lendemain de leur obtention, cumulables sur la Carte E.Leclerc, et utilisables sur tous les produits de l'ensemble des centres E.Leclerc participant au programme de fidélité. Si une carte E.Leclerc n'est pas utilisée durant 14 mois, les Tickets E.Leclerc seront automatiquement supprimés de la carte. Le montant de vos achats doit être supérieur ou égal à celui de vos Tickets E.Leclerc. Dans le cas contraire, il n'y aura pas de rendu de monnaie. Pour tout renseignement complémentaire sur les Tickets E.Leclerc, adressez-vous en magasin. Les avantages consommateurs immédiats en caisse et Tickets E.Leclerc attribués par le fournisseur sont délivrés pour son compte aux consommateurs par les centres E.Leclerc. Offres réservées à une consommation personnelle. Le magasin se réserve le droit de refuser toute demande d'une quantité supérieure aux besoins habituels généralement constatés pour une consommation personnelle. Offres interdites à la revente.



**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** **N°Cristal 09 69 32 42 52**

APPEL NON SURTAXE

Du lundi au samedi, de 9h à 19h.

**SUIVEZ-NOUS ÉGALEMENT SUR :**



@Leclerc



facebook.com/e.leclerc



Application Mon E.Leclerc

**21 AUXONNE** TÉL.03.80.10.01.30 - RCS : 419 610 183 DIJON • **DIJON ST-APOLLINAIRE** TÉL.03.80.78.94.94 - RCS : 331 291 518 DIJON

**MARSANNAY-LA-CÔTE** TÉL.03.80.58.71.00 - RCS : 319 764 148 DIJON

**39 DOLE** TÉL.03.84.79.74.00 - RCS : 851 388 140 DOLE

**57 CREUTZWALD** TÉL.03.87.29.23.33 - RCS : 493 767 198 METZ • **FREYMING MERLEBACH** TÉL.03.87.29.77.90 - RCS : 831 677 661 SARREGUEMINES

**67 ERSTEIN** TÉL.03.88.98.18.20 - RCS : 349 201 392 STRASBOURG • **MARMOUTIER** TÉL.03.88.71.64.00 - RCS : 800 261 323 SAVERNE

**SÉLÉSTAT ZI NORD** TÉL.03.88.58.83.43 - RCS : 500 430 152 COLMAR

**SÉLÉSTAT Quartier Ouest - Allée de la Lohmühle** TÉL.03.88.85.07.17 - RCS : 514 491 380 COLMAR

**SOUFFLENHEIM** TÉL.03.88.05.78.78 - RCS : 800 266 579 STRASBOURG • **SOULTZ-SOUS-FORÊTS** TÉL.03.88.05.67.00 - RCS : 800 251 654 STRASBOURG

**WASSELONNE** TÉL.03.88.04.80.60 - RCS : 450 331 301 SAVERNE

**68 ALTKIRCH** TÉL.03.89.40.14.14 - RCS : 342 520 632 MULHOUSE • **CERNAY** TÉL.03.89.75.40.20 - RCS : 326 258 670 MULHOUSE

**COLMAR L'ORANGERIE** TÉL.03.89.20.00.00 - RCS : 348 463 316 COLMAR • **HIRSINGUE** TÉL.03.89.40.58.33 - RCS : 488 624 180 MULHOUSE

**RIBEAUVILLÉ** TÉL.03.89.73.27.40 - RCS : 348 463 621 COLMAR

**70 LURE Centre Commercial des Cloyes** TÉL.03.84.62.88.22 - RCS : 389 284 662 VESOUL • **PUSEY** TÉL.03.84.97.30.30 - RCS : 324 418 904 VESOUL

**88 BRUYÈRES** TÉL.03.29.50.58.14 - RCS : 324 192 988 EPINAL • **RAON L'ÉTAPE** TÉL.03.29.42.90.00 - RCS : 350 152 781 ST DIE

**ST DIE DES VOSGES** TÉL.03.29.56.87.00 - RCS : 411 173 313 EPINAL • **ST ETIENNE LES REMIREMONT** TÉL.03.29.23.14.14 - RCS : 383 888 054 EPINAL

**90 BELFORT** Av du Général De Gaulle TÉL.03.84.90.36.50 - RCS : 324 106 764 BELFORT



**E.Leclerc**

**ARISTID** © 2025 - ARISTID Services - RCS 410 835 987 - 25G091G - Réalisation/Impression : LATITUDE Nantes - [www.agence-latitude.fr](http://www.agence-latitude.fr) - 0563/24. Crédits photos : Adobestock®. 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.