

# CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



COMPOSEZ  
VOS MENUS  
DE RÉVEILLONS  
À PRIX E.LECLERC



WWW.TRAITEUR.LECLERC

LE GOÛT DU FRAIS, ÇA SE DÉFEND TOUS LES JOURS

Nom : ..... Prénom : ..... Date de la commande : .....  
 Adresse : ..... Tél. : .....  
 À préparer pour le : ..... Heure : .....

## - LA CARTE -

### LES DÉNATOIRES

	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
Verrine foie gras et confit d'oignons	1,50 €		=	€
Verrine volaille rotie châtaignes et cèpes	1,50 €		=	€
Verrine avocat cocktail de crevettes	1,50 €		=	€
Verrine noix de Saint-Jacques tartare de tomate crème de basilic	1,50 €		=	€
Verrine tartare de homard chutney d'oignons à l'orange et butternut	2,00 €		=	€
Verrine Saint-Jacques crème de tomates et crème aux fines herbes	2,00 €		=	€
Crème brûlée de foie gras de canard	2,70 €		=	€

### LES APÉRITIFS À LA CARTE

	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
8 Mini Muffins saumon frais citron pavot	4,90 €		=	€
12 Feuilletés aux escargots	4,90 €		=	€
16 Gougères* au fromage	5,30 €		=	€
16 mini paniers Saint-Jacques champignons ail et persil*	7,90 €		=	€
Duo de 24 saucisses costumées*	11,50 €		=	€
24 petits fours fromagers*	11,50 €		=	€
Pain surprise méditerranéen 32 sandwiches	12,90 €		=	€
28 cheese burgers cocktail*	14,90 €		=	€
48 mini canapés Régions de France*	16,85 €		=	€
32 canapés traiteur*	16,90 €		=	€
Pain surprise coffee 60 sandwiches*	16,90 €		=	€
Pain surprise gourmand 60 sandwiches	21,90 €		=	€
Pain surprise charcutier 50 sandwiches	22,90 €		=	€

### LES APÉRITIFS À PARTAGER

	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
8 mini moelleux Saint-Jacques	6,90 €		=	€
8 mini moelleux saumon	6,90 €		=	€
9 Mini coquilles Saint-Jacques à la bretonne	6,90 €		=	€
12 Burgers apéritif cheese et bloc de foie gras de canard	6,90 €		=	€
16 Mini pains cœur fondant brie*	6,90 €		=	€
16 Mini pains ail et persil*	6,90 €		=	€
12 Croquilles garnies aux escargots	6,90 €		=	€

### LES ENTRÉES FROIDES

	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
Coquille au crabe	2,95 €		=	€
Coquille au saumon	2,95 €		=	€
Foie gras de canard entier	3,50 €		=	€
Charlotte aux deux saumons*	3,50 €		=	€
Œuf poché et tartare de homard	3,60 €		=	€
Œuf poché langoustines, crème aux truffes	3,60 €		=	€
Gambas marinées en assiette	4,95 €		=	€
1/2 Homard garni	18,90 €		=	€
1/2 Langouste *	19,90 €		=	€

### LES ENTRÉES CHAUDES

	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
Feuilleté étoile écrevisses	3,50 €		=	€
Feuilleté d'escargots à la crème	3,50 €		=	€
Bouchée ris de veau	3,50 €		=	€
Bouchée de lotte et Saint-Jacques	3,50 €		=	€
Bouchée de chapon aux cèpes	3,90 €		=	€
Rose feuilletée saumon/amande	3,90 €		=	€
Rose feuilletée volaille cèpes marrons	3,90 €		=	€
Coquille aux noix de Saint-Jacques, sauce Sancerre blanc	3,95 €		=	€
Cassolette de ris de veau et morilles	4,50 €		=	€
Tourbillon bloc de foie gras de canard au chutney d'oignons	4,95 €		=	€
Cassolette Saint-Jacques et homard	5,90 €		=	€
Poêlon de Saint-Jacques, sauce Monbazillac	5,90 €		=	€
12 escargots belle grosseur	5,95 €		=	€

### LES POISSONS

	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
Timbale de Saint-Jacques, sauce beurre blanc	3,95 €		=	€
Gratin de lotte et Saint-Jacques	6,90 €		=	€
Mijoté de noix de Saint-Jacques et gambas sauce Monbazillac	6,95 €		=	€
Pavé de sandre sauce crème au bouillon de coquillage	6,90 €		=	€
Filet de sole tropicale farcie et gambas sauce champagne	6,95 €		=	€
Pavé de saumon atlantique sauce au Monbazillac				
et son émincé de poireaux	6,95 €		=	€
Filet de lotte à l'américaine	8,90 €		=	€
Langouste sauce à l'américaine	17,90 €		=	€

### LES VIANDES CUISINÉES

	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
Sauté d'autruche sauce Saint-Hubert	3,90 €		=	€
Civet de cerf sauce Saint-Emilion	3,90 €		=	€
Filet mignon de porc sauce aux cèpes	4,90 €		=	€
Chapon, sauce crème de morilles	5,50 €		=	€
et bloc de foie gras de canard	5,50 €		=	€
Poularde sauce au jus de truffes noires	5,50 €		=	€
Filet de caille sauce Champagne	5,50 €		=	€
Chevreuil grand-veneur	5,50 €		=	€
Sanglier Saint-Hubert	5,50 €		=	€
Volaille farcie sauce Sauternes	5,50 €		=	€
Veau sauce morilles et Chablis	5,50 €		=	€
Ris de veau sauce au porto bloc de foie gras de canard et morilles	6,90 €		=	€

### LES GARNITURES

	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
Timbale camarguaise au riz sauvage*	1,00 €		=	€
Râpé de pommes de terre *	1,00 €		=	€
Pommes dauphines	1,00 €		=	€
Tatin arlésienne à la tomate confite cuite*	1,50 €		=	€
Gourmandises de châtaignes et ses champignons à la crème	2,00 €		=	€
Risotto aux légumes et zeste de citron	2,00 €		=	€
Écrasé de pomme de terre au comté	2,00 €		=	€
Gratin dauphinois*	2,00 €		=	€
Pomme aux arielles et son coulis de fruits rouges	2,30 €		=	€
Timbale de marrons et girolles	2,30 €		=	€

## - LES MENUS -

### MENU ENFANT

6,90 € X ..... PERS. = ..... €

Filet de poulet à la normande
Pommes paillassons
Pik et croq
Sapin aux deux chocolats*
Œuf surprise

### MENU DÉNATOIRE

59,95 € POUR 10 PERSONNES

10 verrines volaille rotie châtaignes et cèpes
12 croquilles garnies aux escargots
24 mini quiches assorties*
36 canapés de Noël*
12 burgers apéritif cheese et bloc de foie gras de canard
Plateau assortiment cake tranché Saint-Jacques citron pavot et saumon fumé aux agrumes

### MENU TRADITION À 13,95 € X ..... PERS. = ..... €

Coffret volaille et champignons à la crème
Timbale de St-Jacques, sauce beurre blanc
Timbale camarguaise au riz sauvage*
Volaille farcie sauce Sauternes
<b>OU</b>
Chevreuil grand veneur
Râpé de pommes de terre*

### MENU DÉLICE À 17,95 € X ..... PERS. = ..... €

Foie gras de canard entier
Bouchée ris de veau
Mijoté de noix de Saint-Jacques et gambas sauce au Monbazillac
Timbale camarguaise au riz sauvage*
Chapon, sauce crème de morilles et bloc de foie gras de canard
<b>OU</b>
Sanglier st hubert
Tatin arlésienne à la tomate confite cuite*

### MENU DU CHEF À 21,90 € X ..... PERS. = ..... €

Verrine avocat cocktail de crevettes
Foie gras de canard entier
Coquille aux noix de Saint-Jacques sauce Sancerre blanc
Filet de sole tropicale farcie et gambas sauce champagne
Risotto aux légumes et zeste de citron
Veau sauce morilles et Chablis
<b>OU</b>
Sauté d'autruche sauce Saint-Hubert
Gratin dauphinois*

### MENU À PARTAGER 85 € POUR 6 PERSONNES

6 Verrines foie gras et confit d'oignons
6 Cassolettes Saint-Jacques et homard
2 saumons en croûte
Filet de bœuf en croûte
Volaille en croûte aux marrons et bloc de foie gras
Fondant de veau en croûte
Pommes grenailles

### Total Menus

.....

### Total Carte

.....

### Total Général

.....

### Montant des arrhes

.....

### Reste à payer

.....



# Sommaire

## *Les Menus*

P. 4 À 8

## *Les Plateaux de fruits de mer*

P. 9

## *Les Dinatoires*

P. 10 À 11

## *Les Apéritifs à la Carte*

P. 12 À 13

## *Les Apéritifs à Partager*

P. 14 À 15

## *Les Entrées froides*

P. 16 À 17

## *Les Entrées chaudes*

P. 18 À 19

## *Les Poissons*

P. 20 À 21

## *Les Viandes*

P. 22 À 23

## *Les Garnitures*

P. 24 À 25

## *Les Desserts*

P. 26 À 27

# Le Menu Enfant



6€  
90  
par enfant

FILET DE POULET À LA NORMANDE<sup>(1)</sup>

200 G

POMMES "PAILLASSONS"<sup>(2)</sup>

80 G

PIK ET CROQ<sup>(2)</sup>

35 G

SAPIN AUX DEUX CHOCOLATS<sup>(2)(5)</sup>

43 G

ŒUF SURPRISE

20 G

# Le Menu Dinatoire



5€  
99  
par personne  
SOIT POUR 10 PERSONNES  
59,95€



10 VERRINES VOLAILLE ROTIE CHÂTAIGNE ET CÈPES<sup>(2)</sup>

10 x 40 G

12 CROQUILLES GARNIES AUX ESCARGOTS<sup>(2)</sup>

100 G

24 MINI QUICHES ASSORTIES<sup>(2)(5)</sup>

331 G

36 CANAPÉS DE NOËL<sup>(2)(5)</sup>

250 G

12 BURGERS APÉRITIF CHEESE  
ET BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD<sup>(1)</sup>

205 G

PLATEAU ASSORTIMENT CAKE TRANCHE  
ST JACQUES\* CITRON PAVOT  
ET SAUMON FUMÉ AUX AGRUMES<sup>(2)</sup>

175 G



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

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

(1) ORIGINE

FRANCE

(5) Produit décongelé, ne pas recongeler.

(2) TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(3) ORIGINE

U.E

(4) ORIGINE

ALLEMAGNE

# Le Menu Tradition

**13<sup>€</sup>  
95**  
*par personne*



**COFFRET VOLAILLE ET CHAMPIGNONS  
À LA CRÈME<sup>(2)</sup>**

100 G

**TIMBALE DE SAINT-JACQUES<sup>\*\*</sup> ET<sup>\*</sup>  
SAUCE BEURRE BLANC<sup>(2)</sup>**

250 G

**TIMBALE CAMARGUAISE AU RIZ SAUVAGE<sup>(1)(5)</sup>**

100 G

**VOLAILLE FARCI SAUCE SAUTERNES<sup>(2)</sup>**

250 G

**OU**

**CHEVREUIL GRAND VENEUR<sup>(2)</sup>**

200 G

**RÂPÉ DE POMME DE TERRE<sup>(4)(5)</sup>**

100 G



\* Transformé en France à partir de Noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Origine Argentine). \*\* Argopecten purpuratus (Origine Pérou, Chili), Chlamys nobilis (Origine Vietnam, Philippines), Argopecten circularis (Origine USA), Chlamys opercularis (Origines Écosse, Irlande, Europe, Canada, Grande-Bretagne), Chlamys islandica (Origine Islande), Chlamys albidus (Origine Russie), Placopecten magellanicus (Origine Canada, USA), Pecten maximus (Origine Grande Bretagne, Écosse).

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

# Le Menu Délice

**17<sup>€</sup>  
95**  
*par personne*



- FOIE GRAS DE CANARD<sup>(1)</sup> ENTIER**  
40 G
- BOUCHÉE RIS DE VEAU<sup>(2)</sup>**  
150 G
- MIJOTÉ DE NOIX DE ST JACQUES<sup>®</sup>  
ET GAMBAS SAUCE AU MONBAZILLAC<sup>(2)</sup>**  
200 G
- TIMBALE CAMARGUAISE AU RIZ SAUVAGE<sup>(1)(4)</sup>**  
100 G
- CHAPON, SAUCE CRÈME DE MORILLES  
ET BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD<sup>(2)</sup>**  
250 G
- OU**
- SANGLIER ST HUBERT<sup>(2)</sup>**  
200 G
- TATIN ARLÉSIENNE À LA TOMATE CONFITE<sup>(1)(4)</sup>**  
100 G



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

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

<sup>(1)</sup> ORIGINE

FRANCE

<sup>(2)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

<sup>(3)</sup> ORIGINE

U.E

(4) Produit décongelé,  
ne pas recongeler.

# Le Menu Du Chef

**21** €  
**90**  
par personne



**VERRINE AVOCAT COCKTAIL DE CREVETTES<sup>(2)</sup>**  
45 G

**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER<sup>(1)</sup>**  
40 G

**COQUILLE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES<sup>(2)</sup>  
SAUCE SANCERRE BLANC**  
140 G

**FILET DE SOLE<sup>(2)</sup> TROPICALE FARCI  
ET GAMBAS SAUCE CHAMPAGNE<sup>(2)</sup>**  
250 G

**RISOTTO AUX LÉGUMES ET ZESTE DE CITRON<sup>(2)</sup>**  
100 G

**VEAU SAUCE MORILLES ET CHABLIS<sup>(2)(3)</sup>**  
200 G

OU

**SAUTÉ D'AUTRUCHE SAUCE SAINT-HUBERT<sup>(2)</sup>**  
200 G

**GRATIN DAUPHINOIS<sup>(2)(4)</sup>**  
90 G



\* Transformé en France à partir de noix de St-Jacques Chlamys opercularis (Origine Ecosse et Grande Bretagne), ou Zygochlamys patagonica (Origines USA, Uruguay, Argentine) ou Argopecten purpuratus (Origine Pérou) ou Chlamys Islandica (Origine Islande).

\*\* Transformé en France à partir de noix de St-Jacques Zygochlamys patagonica (Origine Argentine)

# Le Menu à Partager

**14€  
17**  
*par personne*

SOIT POUR 6 PERSONNES 85 €

**VERRINES FOIE GRAS ET CONFIT D'OIGNONS<sup>(2)</sup>**

6 X 40 G

**CASSOLETTES SAINT-JACQUES<sup>\*</sup> ET HOMARD<sup>(2)</sup>**

6 PARTS DE 130 G

**2 SAUMONS EN CROÛTE<sup>(2)</sup>**

ENVIRON 1,3 KG

OU



**FILET DE BŒUF EN CROÛTE<sup>(1)</sup>**

ENVIRON 1,2 KG

OU



**VOLAILLE EN CROÛTE AUX MARRONS  
ET BLOC DE FOIE GRAS<sup>(1)</sup>**

ENVIRON 1 KG

OU

**FONDANT DE VEAU EN CROÛTE<sup>(2)</sup>**  
ENVIRON 1 KG

**POMMES GRENAILLES<sup>(2)</sup>**

600 G



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

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

<sup>(1)</sup> ORIGINE

FRANCE

(5) Produit décongelé, ne pas recongeler.

<sup>(2)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

<sup>(3)</sup> ORIGINE

U.E

<sup>(4)</sup> ORIGINE

ALLEMAGNE

# Les Plateaux de Fruits de mer



## Le Pêcheur

**13<sup>€</sup><sub>90</sub>**  
pour 1 personne

- 1/2 demi-tourteau cuit<sup>(6)</sup> (250 g)
- 6 crevettes cuites<sup>(4)</sup> 30/50
- 4 langoustines cuites<sup>(6)</sup> 20/30
- Crevettes grises cuites<sup>(6)</sup> (50 g)
- Bulots cuits<sup>(6)</sup> (150 g)

## Le Gourmet

**16<sup>€</sup><sub>50</sub>**  
pour 1 personne

- 1/2 demi-tourteau cuit<sup>(6)</sup> (250 g)
- 6 crevettes cuites<sup>(4)</sup> 30/50
- 4 langoustines cuites<sup>(6)</sup> 20/30
- Crevettes grises cuites<sup>(6)</sup> (50 g)
- Bulots cuits<sup>(6)</sup> (150 g)
- 6 huîtres fines de Bretagne<sup>(5)</sup> n°3

## L'impérial

**20<sup>€</sup><sub>95</sub>**  
pour 1 personne

- 1/2 homard cuit<sup>(7)</sup> (250 g)
- 6 crevettes cuites<sup>(4)</sup> 30/50
- 4 langoustines cuites<sup>(6)</sup> 20/30
- Crevettes grises cuites<sup>(6)</sup> (50 g)
- Bulots cuits<sup>(6)</sup> (150 g)
- 6 huîtres fines de Bretagne<sup>(5)</sup> n°3

\* Transformé en France à partir de Noix de St-Jacques : Zygochlamys patagonica (Origine Argentine) et Chlamys Opercularis (Origine Royaume-Uni).

<sup>(4)</sup> PÊCHÉ EN

EQUATEUR  
ET AUTRES PAYS

<sup>(5)</sup> ÉLEVÉ EN

FRANCE

<sup>(6)</sup> PÊCHÉ EN

ATLANTIQUE  
NORD-EST

<sup>(7)</sup> PÊCHÉ EN

ATLANTIQUE  
NORD-OUEST

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SALÉ, TROP SUCRÉ. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



**1€  
50**

*La verrine*

**VERRINE FOIE GRAS  
ET CONFIT D'OIGNONS<sup>(1)</sup>**

La verrine de 40 g.  
Le kg : 37,50 €.



**1€  
50**

*La verrine*

**VERRINE VOLAILLE RÔTIE  
CHÂTAIGNES ET CÈPES<sup>(1)</sup>**

La verrine de 40 g.  
Le kg : 37,50 €.

**2€**

*La verrine*

**VERRINE TARTARE  
DE HOMARD CHUTNEY  
D'OIGNONS À L'ORANGE  
ET BUTTERNUT<sup>(1)</sup>**

La verrine de 45 g.  
Le kg : 44,44 €.



**1€  
50**

*La verrine*

**VERRINE AVOCAT  
COCKTAIL  
DE CREVETTES<sup>(1)</sup>**

La verrine de 45 g.  
Le kg : 33,33 €..

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

\* Transformé en France à partir de Noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Origine Argentine).

\*\* Transformé en France à partir de canard de l'Union Européenne.

1€ 50  
*La verrine*

**VERRINE NOIX DE SAINT-JACQUES<sup>®</sup>  
TARTARE DE TOMATE CRÈME DE BASILIC<sup>(1)</sup>**

La verrine de 40 g.  
Le kg : 37,50 €.



2€

*La verrine*

**VERRINE ST JACQUES<sup>®</sup>  
CRÈME DE TOMATES  
ET CRÈME AUX FINES HERBES<sup>(1)</sup>**

La verrine de 45 g.  
Le kg : 44,44 €.

2€ 70

*La verrine*

**CRÈME BRULÉE  
DE FOIE GRAS DE CANARD<sup>®(1)</sup>**

La verrine de 20 g.  
Le kg : 135 €.





# Les Apéritifs à la Carte

E.Leclerc



**12<sup>€</sup>  
90**

La pièce

## PAIN SURPRISE MÉDITERRANÉEN 32 SANDWICHES<sup>(2)</sup>

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

510 g.  
Le kg : 25,29 €.



**16<sup>€</sup>  
90**

La pièce

## PAIN SURPRISE COFFRE 60 SANDWICHES<sup>(1)(4)</sup>

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

975 g.  
Le kg : 17,33 €.



**21<sup>€</sup>  
90**

La pièce

## PAIN SURPRISE GOURMAND 60 TOASTS<sup>(2)</sup>

- 12 Sandwiches au saumon fumé et crème citron/ciboulette.
- 12 Sandwiches à la mousse de canard, figues et chutney oignons.
- 12 Sandwiches aux tomates mi séchées et roquette.
- 12 Sandwiches jambon supérieur et fromage frais au basilic.
- 12 Sandwiches fromage de chèvre, noix et miel.

950 g.  
Le kg : 23,05 €.



**22<sup>€</sup>  
90**

La pièce

## PAIN SURPRISE CHARCUTIER 50 TOASTS<sup>(2)</sup>

- 10 Jambon et fromage frais aux fruits secs.
- 10 Rillettes de canard.
- 10 Rosette de Lyon moutarde à l'ancienne.
- 10 Mousse de canard.
- 10 Terrine de lapin et noisettes croquantes.

950 g.  
Le kg : 24,10 €.



**16<sup>€</sup>  
85**

Le plateau

## 48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE<sup>(2)(4)</sup>

- 6 Canapés délice de poivron rouge.
- 6 Canapés olivade et pistou.
- 6 Canapés fourme d'Ambert et poire.
- 6 Canapés saucisse sèche et moutarde de Dijon.
- 6 Canapés canard confit et piment Espelette.
- 6 Canapés pommes poêlées et camembert de Normandie AOP<sup>(3)</sup>.
- 6 Canapés comté AOP<sup>(3)</sup> et noix.
- 6 Canapés saumon fumé, fromage frais, fleur de sel de Guérande.

Le plateau de 240 g.

Le kg : 70,21 €.



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

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

<sup>(1)</sup> ORIGINE

<sup>(2)</sup> TRANSFORMÉ EN  
FRANCE

- 4 Canapés fromage frais et fruits secs.
- 4 Canapés tomate, fromage de brebis et chorizo.
- 4 Canapés fromage de chèvre tomate et roquette.
- 4 Canapés bacon fumé, fromage frais et cornichon.
- 4 Canapés baby poivron et délice de poivrons.
- 4 Canapés délice de courgette, basilic et fève de soja.
- 4 Canapés noix de jambon salée séchée beurre moutarde.
- 4 Canapés crème ciboulette et saumon fumé.

Le plateau de 220 g.

Le kg : 76,82 €.

(3) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

(4) Produit décongelé, ne pas recongeler.

\* Transformé et assemblé en France

à partir de Noix de Saint Jacques :

Argopecten purpuratus (Origine Pérou et Argentine) et Zygochlamys patagonica

(Origine Argentine).



**4€  
90**  
*Le plateau*

**12 FEUILLETÉS  
AUX ESCARGOTS<sup>(2)</sup>**  
Le plateau de 160 g.  
Le kg : 30,62 €.



**7€  
90**  
*Le plateau*

**16 MINI PANIERS  
SAINT-JACQUES<sup>®</sup>  
CHAMPIGNONS  
AIL ET PERSIL<sup>(2)(4)</sup>**  
Le plateau de 200 g.  
Le kg : 39,50 €.



**11€  
50**  
*Le plateau*

**24 PETITS FOUPS  
FROMAGERS<sup>(2)(4)</sup>**  
Le plateau de 330 g.  
Le kg : 34,85 €.



**14€  
90**  
*Le plateau*

**28 CHEESE  
BURGERS  
COCKTAIL<sup>(1)(4)</sup>**  
Le plateau de 490 g.  
Le kg : 30,41 €.



**11€  
50**  
*Le plateau*

**DUO DE 24  
SAUCISSES  
COSTUMÉES<sup>(1)(4)</sup>**  
Le plateau de 340 g.  
Le kg : 33,82 €.



**4€  
90**  
*Le plateau*

**8 MINI MUFFINS  
SAUMON FRAIS  
CITRON PAVOT<sup>(2)</sup>**  
Le plateau de 100 g.  
Le kg : 49 €.



**5€  
30**  
*Le plateau*

**16 GOUGÈRES  
AU FROMAGE<sup>(2)(4)</sup>**  
Le plateau de 175 g.  
Le kg : 30,29 €.



6€  
90

*Le plateau*

**16 MINI PAINS CŒUR FONDANT BRIE<sup>(2)(3)</sup>**

Le plateau de 210 g.

Le kg : 32,86 €.



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

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

(1) ORIGINE  
FRANCE  
• TRANSFORMÉ EN  
FRANCE

(3) Produit décongelé,  
ne pas recongeler.  
\* Transformé et assemblé en France  
à partir de Noix de Saint-Jacques :  
Zygochlamys patagonica  
(Origine Argentine).



**6€  
90**  
*Le plateau*

**12 CROQUILLES  
GARNIES  
AUX ESCARGOTS<sup>(2)</sup>**  
Le plateau de 100 g.  
Le kg : 69 €.



**6€  
90**  
*Le plateau*

**8 MINI MOELLEUX  
SAINT-JACQUES<sup>(2)</sup>**  
Le plateau de 100 g.  
Le kg : 69 €.  
Existe aussi en mini moelleux saumon.



**6€  
90**  
*Le plateau*

**16 MINI PAINS AIL ET PERSIL<sup>(2)(3)</sup>**  
Le plateau de 250 g.  
Le kg : 27,60 €.



**6€  
90**  
*Le plateau*

**12 BURGERS APÉRITIF CHEESE  
ET BLOC DE FOIE GRAS  
DE CANARD<sup>(1)</sup>**  
Le plateau de 205 g.  
Le kg : 33,66 €.



**6€  
90**  
*Le plateau*

**9 MINI COQUILLES  
SAINT-JACQUES<sup>(2)</sup>  
À LA BRETONNE<sup>(2)</sup>**  
Le plateau de 135 g.  
Le kg : 51,11 €.



# Les Entrées froides

E.Leclerc



**3€  
60**  
*La part*

## ŒUF POCHÉ LANGoustines, CRÈME AUX TRUFFES<sup>(2)</sup>

La part de 130 g.  
Le kg : 27,69 €.  
Existe aussi en œuf poché  
et tartare de homard.



**4€  
95**  
*La part*

## GAMBAS MARINÉES EN ASSIETTE<sup>(2)</sup>

La part de 110 g.  
Le kg : 45 €.



**2€  
95**  
*La part*

## COQUILLE CRABE<sup>(2)</sup>

La part de 170 g.  
Le kg : 17,35 €.  
Existe aussi en saumon.



**3€  
50**  
*La part*

## CHARLOTTINE AUX DEUX SAUMONS<sup>(2)(3)</sup>

La part de 90 g.  
Le kg : 38,89 €.  
Existe aussi  
au St-Jacques.



**3€  
50**  
*La part*

## FOIE GRAS DE CANARD ENTIER<sup>(1)</sup>

La part de 40 g.  
Le kg : 87,50 €.



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

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

<sup>(1)</sup> ORIGINE  
**FRANCE** <sup>(2)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

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

\* Transformé en France à partir  
de Noix de St-Jacques : Zygochlamys  
patagonica (Origine Argentine).



**19<sup>€</sup>  
90**  
*La part*

**1/2 LANGOUSTE<sup>(2)(3)</sup>**  
La part de 250 g.  
Le kg : 79,60 €



**18<sup>€</sup>  
90**  
*La part*

**1/2 HOMARD GARNI<sup>(2)</sup>**  
La part de 270 g.  
Le kg : 70 €

\*\* Zygochlamys patagonica (Origine Argentine) et Chlamys opercularis (Origine Royaume-Uni).



**3€  
50**  
*La pièce*

**FEUILLETÉ ÉTOILE ÉCREVISSES<sup>(1)</sup>**  
La part de 120 g.  
Le kg : 29,17 €.



**3€  
50**  
*La pièce*

**BOUCHÉE DE LOTTE  
ET SAINT-JACQUES<sup>(2)</sup><sup>(3)</sup>**  
La part de 150 g.  
Le kg : 23,33 €.



**3€  
50**  
*La pièce*

**FEUILLETÉ D'ESCARGOTS  
À LA CRÈME<sup>(1)</sup>**  
La part de 110 g.  
Le kg : 31,82 €.



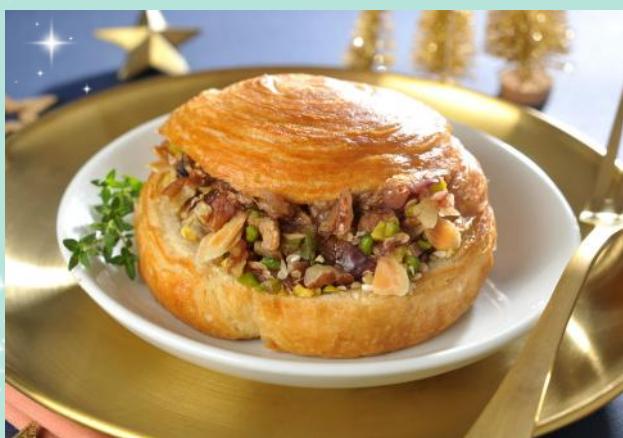
**3€  
50**  
*La pièce*

**BOUCHÉE RIS DE VEAU<sup>(1)</sup>**  
La part de 150 g.  
Le kg : 23,33 €.



**3€  
50**  
*La pièce*

**BOUCHÉE DE CHAPON AUX CÈPES<sup>(1)</sup>**  
La part de 150 g.  
Le kg : 23,33 €.



**4€  
95**  
*La pièce*

**TOURBILLON BLOC DE FOIE GRAS  
DE CANARD AU CHUTNEY D'OIGNONS<sup>(1)</sup>**  
La part de 125 g.  
Le kg : 39,60 €.

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN <sup>(2)</sup> FABRIQUÉ EN  
**FRANCE** **FRANCE**

(3) Produit décongelé, ne pas recongeler.

\* Transformé en France à partir de Noix de St-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Origine Argentine).

\*\* *Pecten maximus* (Origine France).



**5€  
95**

**12 ESCARGOTS BELLE GROSSEUR<sup>(1)</sup>**

La part de 89 g.  
Le kg : 66,85 €.

*La part*



**3€  
95**

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

La part de 140 g.  
Le kg : 28,21 €.



**5€  
90**

**POËLON DE SAINT-JACQUES<sup>®</sup>  
SAUCE MONBAZILLAC<sup>(2)</sup>**

La part de 130 g.  
Le kg : 45,38 €.

*La pièce*



**5€  
90**

**CASSOLETTE SAINT-JACQUES<sup>®</sup>  
ET HOMARD<sup>(2)</sup>**

La part de 130 g.  
Le kg : 45,38 €.

*La pièce*



**4€  
50**

**CASSOLETTE DE RIS DE VEAU  
ET MORILLES<sup>(1)</sup>**

La part de 100 g.  
Le kg : 45 €.

*La pièce*



**3€  
90**

**ROSE FEUILLETÉE  
SAUMON/AMANDE<sup>(2)</sup>**

La part de 90 g.  
Le kg : 43,33 €.  
Existe aussi en volaille cèpes marrons.



**6<sup>€</sup>  
95**  
*La part*

**MIROTÉ DE NOIX DE SAINT-JACQUES<sup>\*\*</sup>  
ET GAMBAS SAUCE AU MONBAZILLAC<sup>(1)</sup>**

La part de 200 g.

Le kg : 34,75 €.



**3<sup>€</sup>  
95**  
*La part*

**TIMBALE DE SAINT-JACQUES<sup>\*\*</sup>  
SAUCE BEURRE BLANC<sup>(1)</sup>**

La part de 250 g.

Le kg : 15,80 €.



**17<sup>€</sup>  
90**  
*La part*

**LANGOUSTE  
SAUCE À L'AMÉRICAINE<sup>(1)</sup>**

La part de 550 g.

Le kg : 32,55 €.

**(1) TRANSFORMÉ EN  
FRANCE**

\* Transformé en France à partir de Noix de St-Jacques : Zygochlamys patagonica (Origine Argentine).

\*\* Zygochlamys Patagonica (Origine Argentine), Argopecten purpuratus (Origine Pérou, Chili), Chlamys nobilis (Origine Vietnam, Philippines), Argopecten circularis, Chlamys operculis (Origine Écosse, Irlande, Europe, Canada), Chlamys islandica (Origine Islande), Chlamys albida (Origine Russie), Placopecten magellanicus (Origine Canada, USA), Pecten Maximus (Origine Grande-Bretagne, Écosse).

\*\*\* Chlamys opercularis (Origine Écosse, Grande-Bretagne), Zygochlamys patagonica (Origine USA, Uruguay, Argentine), Argopecten purpuratus (Origine Pérou) ou Chlamys Islandica (Origine Islande).



6€  
95  
*La part*

FILET DE SOLE TROPICALE FARCIE  
ET GAMBAS SAUCE CHAMPAGNE<sup>(1)</sup>

La part de 250 g.  
Le kg : 27,80 €.



6€  
90  
*La part*

GRATIN DE LOTTE  
ET SAINT-JACQUES<sup>(1)</sup>  
La part de 150 g.  
Le kg : 46 €.



6€  
90  
*La part*

PAVÉ DE SANDRE SAUCE CRÉMÉE  
AU BOUILLON DE COUILLAGE<sup>(1)</sup>  
La part de 180 g.  
Le kg : 38,33 €.



6€  
95  
*La part*

PAVÉ DE SAUMON ATLANTIQUE  
SAUCE AU MONBAZILLAC  
ET SON ÉMINCÉ DE POIREAUX<sup>(1)</sup>  
La part de 285 g.  
Le kg : 24,38 €.



8€  
90  
*La part*

FILET DE LOTTE  
À L'AMÉRICAINE<sup>(1)</sup>  
La part de 240 g.  
Le kg : 37,08 €.





# Les Viandes cuisinées

E.Leclerc



**5€  
50** **POULARDE SAUCE  
AU JUS DE TRUFFES NOIRES<sup>(2)</sup>**  
La part de 215 g.  
Le kg : 25,58 €.  
*La part*



**5€  
50** **CHAPON, SAUCE CRÈME DE MORILLES  
ET BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD<sup>(2)</sup>**  
La part de 250 g.  
Le kg : 22 €.  
*La part*



**5€  
50** **FILET DE CAILLE SAUCE CHAMPAGNE<sup>(2)</sup>**  
La part de 215 g.  
Le kg : 25,58 €.  
*La part*



**5€  
50** **VOLAILLE FARCI  
SAUCE SAUTERNES<sup>(2)</sup>**  
La part de 250 g.  
Le kg : 22 €.  
*La part*



**3€  
90** **SAUTÉ D'AUTRUCHE  
SAUCE SAINT-HUBERT<sup>(2)</sup>**  
La part de 200 g.  
Le kg : 19,50 €.  
*La part*



**5€  
50** **CHEVREUIL GRAND VENEUR<sup>(2)</sup>**  
La part de 200 g.  
Le kg : 27,50 €.  
*La part*



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

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

<sup>(1)</sup> ORIGINE

FRANCE

<sup>(2)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE



**3€  
90**  
*La part*

**GIVET DE CERF SAUCE  
SAINT-ÉMILION<sup>(2)</sup>**  
La part de 200 g.  
Le kg : 19,50 €.



**5€  
50**  
**SANGLIER SAINT-HUBERT<sup>(2)</sup>**  
La part de 200 g.  
Le kg : 27,50 €.  
*La part*



**4€  
90**  
**FILET MIGNON DE PORC  
SAUCE AUX CÈPES<sup>(2)</sup>**  
La part de 300 g.  
Le kg : 16,33 €.  
*La part*



**5€  
50**  
**VEAU SAUCE MORILLES  
ET CHABLIS<sup>(2)</sup>**  
La part de 200 g.  
Le kg : 27,50 €.  
*La part*



**6€  
90**  
**RIS DE VEAU  
SAUCE AU PORTO  
BLOC DE FOIE GRAS  
DE CANARD ET MORILLES<sup>(3)</sup>**  
La part de 180 g.  
Le kg : 38,33 €.  
*La part*

<sup>(3)</sup> ORIGINE

**UNION-EUROPEENNE**

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SALÉ, TROP SUCRÉ. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR) 23



1 €

La part

**2 POMMES DAUPHINES<sup>(2)</sup>**

La part de 100 g.

Le kg : 10 €



1 €

**RÂPÉ DE POMME DE TERRE<sup>(3)(4)</sup>**

La part de 100 g.

Le kg : 10 €.

La part

2 €

**ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE  
AU COMté<sup>(2)</sup>**

La part de 100 g.

Le kg : 20 €.

La part



2 €

**GRATIN DAUPHINOIS<sup>(2)(4)</sup>**

La part de 90 g.

Le kg : 22,22 €.

La part

1,50 €

**TATIN ARLÉSIENNE  
À LA TOMATE CONFITE CUITE<sup>(1)(4)</sup>**

La part de 100 g.

Le kg : 15 €.

La part



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

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

<sup>(1)</sup> ORIGINE

FRANCE

<sup>(2)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

<sup>(3)</sup> ORIGINE

ALLEMAGNE

2€

*La part*

**GOURMANDISES  
DE CHÂTAIGNES  
ET SES CHAMPIGNONS  
À LA CRÈME<sup>(2)</sup>**  
La part de 120 g.  
Le kg : 16,67 €.



2€  
30

*La part*

**POMME AUX AIRELLES  
ET SON COULIS DE FRUITS  
ROUGES<sup>(2)</sup>**  
La part de 125 g.  
Le kg : 18,40 €.



2€  
30

*La part*

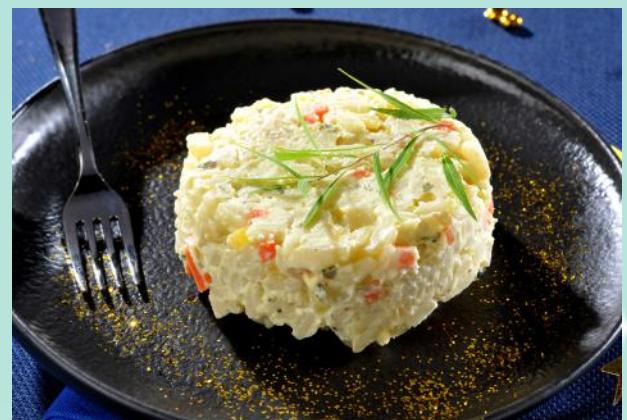
**TIMBALE DE MARRONS  
ET GIROLLES<sup>(2)</sup>**  
La part de 100 g.  
Le kg : 23 €.



1€

*La part*

**TIMBALE CAMARGUAISE  
AU RIZ SAUVAGE<sup>(1)(4)</sup>**  
La part de 100 g.  
Le kg : 10 €.



2€

*La part*

**RISOTTO AUX LÉGUMES  
ET ZESTE DE CITRON<sup>(2)</sup>**  
La part de 100 g.  
Le kg : 20 €.

(4) Produit décongelé, ne pas recongeler.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SALÉ, TROP SUCRÉ. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR) 25



**12€  
90**

*La pièce*

**BÛCHE POIRE AMANDE<sup>(2)(3)</sup>**  
**6/8 PARTS**

La pièce de 570 g.  
Le kg : 22,63 €.



**10€  
90**

*La pièce*

**BÛCHE FRAMBOISE  
CITRON VERT<sup>(2)(3)</sup>**  
**6/8 PARTS**

La pièce de 530 g.  
Le kg : 20,57 €.



**10€  
90**

*La pièce*

**BÛCHE RENNE CHOCOLAT  
VANILLE 6/8 PARTS<sup>(2)(3)</sup>**

La pièce de 373 g.  
Le kg : 29,22 €.



**10€  
90**

*La pièce*

**BÛCHE CROUSTILLANTE  
CHOCOLAT ET PRALINE  
AUX CRÊPES DENTELLES  
GAVOTTES 6/8 PARTS<sup>(2)(3)</sup>**

La pièce de 417 g.  
Le kg : 26,14 €.



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

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

<sup>(1)</sup> ORIGINE

FRANCE

<sup>(2)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

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



**6€  
50**  
*Le plateau*

**16 PETITS FOURS  
JOYEUSES FÊTES<sup>(2)(3)</sup>**  
Le plateau de 203 g.  
Le kg : 32,02 €.

**6€  
50**

*la pièce*

**ASSORTIMENT  
DE MIGNARDISES<sup>(1)</sup>**  
La pièce de 250 g.  
Le kg : 26 €.



# Carte traiteur MENUS DE RÉVEILLON

PASSEZ VOS COMMANDES PAR INTERNET AVEC NOTRE **QR CODE** :

ou en utilisant le bon de commande du catalogue en page 2.

Effectuez votre commande directement dans votre magasin, auprès des équipes (poissonnerie, boulangerie/pâtisserie, traiteur) de votre centre E.Leclerc.

Toutes composées de professionnels des produits frais traditionnels, elles restent à votre disposition pour vous conseiller dans le choix des alliances des mets et de la meilleure formule...

Nous vous demandons de bien vouloir commander le plus rapidement possible, la prise de commande étant limitée par nos capacités de production et par nos stocks.

Les centres E.Leclerc vous souhaitent de passer de très bonnes fêtes et une Excellente Année

**2026**



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 **ALLO E.Leclerc** ▶

Du lundi au samedi, de 9h à 19h.

**N°Cristal** 09 69 32 42 52

APPEL NON SURTAXÉ

SUIVEZ NOUS ÉGALEMENT SUR :



@Leclerc



[facebook.com/e.leclerc](http://facebook.com/e.leclerc)



[Application Mon E.Leclerc](#)

03. AVERMES MOULINS, ZAC Les Portes de l'Allier - 04 70 46 22 46 - RCS 525 215 745 Cusset  
BELLERIVE SUR ALLIER, Rue Rhin et Danube - 04 70 59 80 20 - RCS 330 240 714 Cusset  
CHATEAUGAY DOMERAT, rue de la Chevèche - 04 70 02 51 00 - RCS 319 292 710 Montluçon  
MONTLUÇON, rue Pierre Villon - 04 70 08 11 70 - RCS 339 178 436 Montluçon
18. SAINT-AMAND MONTROND, route de Charenton - 02 48 60 08 94 - RCS 483 348 314 Bourges
58. COULANGES LES NEVERS, Boulevard Beauregard - 03 86 71 84 10 - RCS 327 098 364 Nevers
63. CLERMONT-FERRAND, le Brézet - 04 73 98 04 20 - RCS 320 826 159 Clermont-Ferrand  
CLERMONT-FERRAND, la Pardieu - 04 73 44 29 09 - RCS 339 812 059 Clermont-Ferrand
- THIERS, AVENUE LÉO LAGRANGE - 04 73 80 02 22 - RCS 480 903 954 Clermont-Ferrand
71. AUTUN, C.Cial porte St-André, rue de la Croix Blanche - 03 85 86 52 80 - RCS 448 848 507 Chalon-sur-Saône  
DIGOIN, rue de la faïencerie - 03 85 53 75 00 - RCS 352 158 851 Charolles
- LE BREUIL, avenue de Chambreuil - 03 85 73 03 30 - RCS 410 509 806 Chalon-sur-Saône
- MONTCEAU-LES-MINES, avenue du Maréchal Leclerc - 03 85 67 70 70 - RCS 348 298 662 Le Creusot
- PARAY-LE MONDIAL, ZA du Champ Bossu - 03 85 81 92 92 - RCS 337 515 936 Mâcon



**E.Leclerc** 