

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

POUR VOS Réveillons

BON DE COMMANDE À REMETTRE AU PLUS TARD LE 19/12/25 POUR LE RÉVEILLON DE NOËL, LE 26/12/25 POUR LE NOUVEL AN ET 6 JOURS À L'AVANCE POUR LES COMMANDES ANTÉRIEURES. POUR VOS COMMANDES DE FRUITS DE MER ET DESSERTS, VEUILLEZ VOUS ADRESSER DIRECTEMENT AUX RAYONS MAREE* ET PÂTISSERIE*. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT PASSER VOS COMMANDES PAR INTERNET SUR NOTRE SITE : WWW.TRAITEUR.LECLERC

Nom : Prénom : Date de la commande :

Adresse : Tél. :

À préparer pour le : Heure :

- LA CARTE -

LES DÎNATOIRES	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 coffre 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 Croquettes 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 €	= €
Charlottine aux deux saumons*	3,50 €	= €
Cœuf poché et tartare de homard	3,60 €	= €
Cœuf 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	3,50 €	= €
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	= €
Filet mignon de porc sauce aux cèpes	4,90 €	= €
Chapon, sauce crème de morilles 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 aïelles et son coulis de fruits rouges	2,30 €	= €
Timbale de marrons et girolles	2,30 €	= €

- LES MENUS -

MENU ENFANT 6,90 € X PERS. = €	MENU DÎNATOIRE 59,95 € POUR 10 PERSONNES
Filet de poulet à la normande Pommes paillassons Pik et croq Sapin aux deux chocolats* Cœuf surprise	10 verrines volaille rotie châtaignes et cèpes 12 croquettes 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
OU
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
OU
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
OU
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

Prix promotionnels maximum indicatifs. *Produits frais ou décongelés selon les points de vente, ne pas recongeler.
Toutes les origines sont indiquées dans le catalogue. Toutes nos photos sont des suggestions de présentation.



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⁽¹⁾

200 G

POMMES "PAILLASSONS"⁽²⁾

80 G

PIK ET CROQ⁽²⁾

35 G

SAPIN AUX DEUX CHOCOLATS⁽²⁾⁽⁵⁾

43 G

ŒUF SURPRISE

20 G



Le Menu Dînatoire



5€⁹⁹

par personne

SOIT POUR 10 PERSONNES

59,95 €



10 VERRINES VOLAILLE ROTIE CHÂTAIGNES ET CÈPES⁽²⁾

10 x 40 G

12 CROQUILLES GARNIES AUX ESCARGOTS⁽²⁾

100 G

24 MINI QUICHES ASSORTIES^{*(2)(5)}

331 G

36 CANAPÉS DE NOËL⁽²⁾⁽⁵⁾

250 G

12 BURGERS APÉRITIF CHEESE
ET BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD⁽¹⁾

205 G

PLATEAU ASSORTIMENT CAKE TRANCHÉ
ST JACQUES* CITRON PAVOT
ET SAUMON FUMÉ AUX AGRUMES⁽²⁾

175 G



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

Plus d'informations sur
www.e.leclerc

⁽¹⁾ ORIGINE

FRANCE

⁽²⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽³⁾ ORIGINE

U.E

⁽⁴⁾ ORIGINE

ALLEMAGNE

⁽⁵⁾ Produit décongelé, ne pas recongeler.

Le Menu Tradition



13[€]₉₅
par personne



**COFFRET VOLAILLE ET CHAMPIGNONS
À LA CRÈME⁽²⁾**

100 G

TIMBALE DE SAINT-JACQUES^{} ET ^{*}
SAUCE BEURRE BLANC⁽²⁾**

250 G

TIMBALE CAMARGUAISE AU RIZ SAUVAGE⁽¹⁾⁽⁵⁾

100 G

VOLAILLE FARCIE SAUCE SAUTERNES⁽²⁾

250 G

OU

CHEVREUIL GRAND VENEUR⁽²⁾

200 G

RÂPÉ DE POMME DE TERRE⁽⁴⁾⁽⁵⁾

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[€]
95
par personne



FOIE GRAS DE CANARD⁽¹⁾ ENTIER
40 G

BOUCHÉE RIS DE VEAU⁽²⁾
150 G

MIJOTÉ DE NOIX DE ST JACQUES*
ET GAMBAS SAUCE AU MONBAZILLAC⁽²⁾
200 G

TIMBALE CAMARGUAISE AU RIZ SAUVAGE⁽¹⁾⁽⁴⁾
100 G

CHAPON, SAUCE CRÈME DE MORILLES
ET BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD⁽²⁾
250 G

OU

SANGLIER ST HUBERT⁽²⁾
200 G

TATIN ARLÉSIENNE À LA TOMATE CONFITE CUITE⁽¹⁾⁽⁴⁾
100 G



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

Plus d'informations sur
www.e.leclerc

⁽¹⁾ ORIGINE

FRANCE

⁽²⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽³⁾ ORIGINE

U.E

⁽⁴⁾ Produit décongelé,
ne pas recongeler.

Le Menu Du Chef

21[€]
90
par personne



VERRINE AVOCAT COCKTAIL DE CREVETTES⁽²⁾
45 G

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER⁽¹⁾
40 G

COQUILLE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES**
SAUCE SANCERRE BLANC
140 G

FILET DE SOLE TROPICALE FARCIE**
ET GAMBAS SAUCE CHAMPAGNE⁽²⁾
250 G

RISOTTO AUX LÉGUMES ET ZESTE DE CITRON⁽²⁾
100 G

VEAU SAUCE MORILLES ET CHABLIS⁽²⁾⁽³⁾
200 G

OU

SAUTÉ D'AUTRUCHE SAUCE SAINT-HUBERT⁽²⁾
200 G

GRATIN DAUPHINOIS⁽²⁾⁽⁴⁾
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⁽²⁾
6 X 40 G

CASSOLETTES SAINT-JACQUES* ET HOMARD⁽²⁾
6 PARTS DE 130 G

2 SAUMONS EN CROÛTE⁽²⁾
ENVIRON 1,3 KG

OU

FILET DE BŒUF EN CROÛTE⁽¹⁾
ENVIRON 1,2 KG

OU

VOLAILLE EN CROÛTE AUX MARRONS
ET BLOC DE FOIE GRAS⁽¹⁾
ENVIRON 1 KG

OU

FONDANT DE VEAU EN CROÛTE⁽²⁾
ENVIRON 1 KG
POMMES GRENAILLES⁽²⁾
600 G



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

Plus d'informations sur
www.e.leclerc

⁽¹⁾ ORIGINE

FRANCE

⁽²⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽³⁾ ORIGINE

U.E

⁽⁴⁾ ORIGINE

ALLEMAGNE

⁽⁵⁾ Produit décongelé, ne pas recongeler.

Les Plateaux de Fruits de mer



Le Pêcheur

13[€]₉₀

pour 1 personne

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

Le Gourmet

16[€]₅₀

pour 1 personne

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

L'impérial

20[€]₉₅

pour 1 personne

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

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

⁽⁴⁾ PÊCHÉ EN

⁽⁵⁾ ÉLEVÉ EN

⁽⁶⁾ PÊCHÉ EN

⁽⁷⁾ PÊCHÉ EN

EQUATEUR
ET AUTRES PAYS

FRANCE

ATLANTIQUE
NORD-EST

ATLANTIQUE
NORD-OUEST

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



Les Dinatoires

E.Leclerc



1 €
50

**VERRINE FOIE GRAS
ET CONFIT D'OIGNONS⁽¹⁾**

La verrine de 40 g.
Le kg : 37,50 €.

La verrine

2 €

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

La verrine de 45 g.
Le kg : 44,44 €.

La verrine



1 €
50

**VERRINE VOLAILLE RÔTIE
CHÂTAIGNES ET CÈPES⁽¹⁾**

La verrine de 40 g.
Le kg : 37,50 €.

La verrine

1 €
50

**VERRINE AVOCAT
COCKTAIL
DE CREVETTES⁽¹⁾**

La verrine de 45 g.
Le kg : 33,33 €.

La verrine

⁽¹⁾ 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*
TARTARE DE TOMATE CRÈME DE BASILIC⁽¹⁾**

La verrine de 40 g.
Le kg : 37,50 €.



2[€]

**VERRINE ST JACQUES*
CRÈME DE TOMATES
ET CRÈME AUX FINES HERBES⁽¹⁾**

La verrine de 45 g.
Le kg : 44,44 €.

La verrine



2[€] 70

**CRÈME BRULÉE
DE FOIE GRAS DE CANARD*⁽¹⁾**

La verrine de 20 g.
Le kg : 135 €.

La verrine



Les Apéritifs à la Carte

E.Leclerc



12€
90

La pièce

PAIN SURPRISE MÉDITERRANÉEN 32 SANDWICHES⁽²⁾

- 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€
90

La pièce

PAIN SURPRISE COFFRE 60 SANDWICHES⁽¹⁾⁽⁴⁾

- 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€
90

La pièce

PAIN SURPRISE GOURMAND 60 TOASTS⁽²⁾

- 12 Sandwiches au saumon fumé et crème citron/ciboulette.
- 12 Sandwiches à la mousse de canard, figes 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€
90

La pièce

PAIN SURPRISE CHARCUTIER 50 TOASTS⁽²⁾

- 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€
90

Le plateau

32 CANAPÉS TRAITEUR⁽²⁾⁽⁴⁾

- 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 €.



16€
85

Le plateau

48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE⁽²⁾⁽⁴⁾

- 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⁽³⁾.
- 6 Canapés comté AOP⁽³⁾ 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,
aquitiques et locaux

Plus d'informations sur
www.e.leclerc

(1) ORIGINE

FRANCE

(2) TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(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⁽²⁾**
Le plateau de 160 g.
Le kg : 30,62 €.



7[€] 90

Le plateau

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



11[€] 50

Le plateau

**24 PETITS FOURS
FROMAGERS⁽²⁾⁽⁴⁾**
Le plateau de 330 g.
Le kg : 34,85 €.



14[€] 90

Le plateau

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



11[€] 50

Le plateau

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



4[€] 90

Le plateau

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



5[€] 30

Le plateau

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



6€
90
Le plateau

16 MINI PAINS CŒUR FONDANT BRIE⁽²⁾⁽³⁾
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

⁽¹⁾ ORIGINE

FRANCE

⁽²⁾ 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 ⁽²⁾**
Le plateau de 100 g.
Le kg : 69 €.



6€⁹⁰

Le plateau

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



6€⁹⁰

Le plateau

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



6€⁹⁰

Le plateau

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



6€⁹⁰

Le plateau

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



Les Entrées froides

E.Leclerc



3€
60

La part

ŒUF POCHÉ LANGOUSTINES, CRÈME AUX TRUFFES⁽²⁾

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⁽²⁾

La part de 110 g.
Le kg : 45 €.



2€
95

La part

COQUILLE CRABE⁽²⁾

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



3€
50

La part

CHARLOTTINE AUX DEUX SAUMONS⁽²⁾⁽³⁾

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



3€
50

La part

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER⁽¹⁾

La part de 40 g.
Le kg : 87,50 €.



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

Plus d'informations sur
www.e.leclerc

(1) ORIGINE

FRANCE

(2) TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(3) Produit décongelé,
ne pas recongeler.

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



19[€]90

La part

1/2 LANGOUSTE⁽²⁾⁽³⁾

La part de 250 g.
Le kg : 79,60 €.



18[€]90

La part

1/2 HOMARD GARNI⁽²⁾

La part de 270 g.
Le kg : 70 €.

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

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SALÉ, TROP SUCRÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR 17

Les Entrées chaudes

E.Leclerc 



**3€
50**

FEUILLETÉ ÉTOILE ÉCREVISSES⁽¹⁾

La part de 120 g.
Le kg : 29,17 €.

La pièce



**3€
50**

**BOUCHÉE DE LOTTE
ET SAINT-JACQUES⁽¹⁾**

La part de 150 g.
Le kg : 23,33 €.

La pièce



**3€
50**

**FEUILLETÉ D'ESCARGOTS
À LA CRÈME⁽¹⁾**

La part de 110 g.
Le kg : 31,82 €.

La pièce



**3€
50**

BOUCHÉE RIS DE VEAU⁽¹⁾

La part de 150 g.
Le kg : 23,33 €.

La pièce



**3€
50**

BOUCHÉE DE CHAPON AUX CÈPES⁽¹⁾

La part de 150 g.
Le kg : 23,33 €.

La pièce



**4€
95**

**TOURBILLON BLOC DE FOIE GRAS
DE CANARD AU CHUTNEY D'OIGNONS⁽¹⁾**

La part de 125 g.
Le kg : 39,60 €.

La pièce

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽²⁾ FABRIQUÉ EN

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⁽¹⁾

La part de 89 g.
Le kg : 66,85 €.

La part



**3€
95**

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

La part de 140 g.
Le kg : 28,21 €.

La pièce



**5€
90**

POÊLON DE SAINT-JACQUES
SAUCE MONBAZILLAC⁽²⁾**

La part de 130 g.
Le kg : 45,38 €.

La pièce



**5€
90**

**CASSOLETTE SAINT-JACQUES*
ET HOMARD⁽²⁾**

La part de 130 g.
Le kg : 45,38 €.

La pièce



**4€
50**

**CASSOLETTE DE RIS DE VEAU
ET MORILLES⁽¹⁾**

La part de 100 g.
Le kg : 45 €.

La pièce



**3€
90**

**ROSE FEUILLETÉE
SAUMON/AMANDE⁽²⁾**

La part de 90 g.
Le kg : 43,33 €.

La pièce

Existe aussi en volaille cèpes marrons.

Les Poissons

E.Leclerc



6€
95
La part

MIJOTÉ DE NOIX DE SAINT-JACQUES*
ET GAMBAS SAUCE AU MONBAZILLAC⁽¹⁾**
La part de 200 g.
Le kg : 34,75 €.



3€
95
La part

TIMBALE DE SAINT-JACQUES
SAUCE BEURRE BLANC⁽¹⁾**
La part de 250 g.
Le kg : 15,80 €.



17€
90
La part

**LANGOUSTE
SAUCE À L'AMÉRICAIN⁽¹⁾**
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 albidus* (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⁽¹⁾**

La part de 250 g.
Le kg : 27,80 €.



**6€
90**

La part

**GRATIN DE LOTTE
ET SAINT-JACQUES*⁽¹⁾**

La part de 150 g.
Le kg : 46 €.



**6€
90**

La part

**PAVÉ DE SANDRE SAUCE CRÉMÉE
AU BOUILLON DE COQUILLAGE⁽¹⁾**

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⁽¹⁾**

La part de 285 g.
Le kg : 24,38 €.



**8€
90**

La part

**FILET DE LOTTE
À L'AMÉRICAIN⁽¹⁾**

La part de 240 g.
Le kg : 37,08 €.



Les Viandes cuisinées

E.Leclerc



5€
50

**POULARDE SAUCE
AU JUS DE TRUFFES NOIRES⁽²⁾**

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⁽²⁾**

La part de 250 g.
Le kg : 22 €

La part



5€
50

FILET DE CAILLE SAUCE CHAMPAGNE⁽²⁾

La part de 215 g.
Le kg : 25,58 €.

La part



5€
50

**VOLAILE FARCIE
SAUCE SAUTERNES⁽²⁾**

La part de 250 g.
Le kg : 22 €.

La part



3€
90

**SAUTÉ D'AUTRUCHE
SAUCE SAINT-HUBERT⁽²⁾**

La part de 200 g.
Le kg : 19,50 €.

La part



5€
50

CHEVREUIL GRAND VENEUR⁽²⁾

La part de 200 g.
Le kg : 27,50 €.

La part



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

Plus d'informations sur
www.e.leclerc

(1) ORIGINE

FRANCE

(2) TRANSFORMÉ EN

FRANCE



**3€
90**

La part

**CIVET DE CERF SAUCE
SAINT-ÉMILION⁽²⁾**

La part de 200 g.
Le kg : 19,50 €.



**5€
50**

SANGLIER SAINT-HUBERT⁽²⁾

La part de 200 g.
Le kg : 27,50 €.

La part



**4€
90**

**FILET MIGNON DE PORC
SAUCE AUX CÈPES⁽²⁾**

La part de 300 g.
Le kg : 16,33 €.

La part



**5€
50**

**VEAU SAUCE MORILLES
ET CHABLIS⁽²⁾**

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⁽³⁾**

La part de 180 g.
Le kg : 38,33 €.

La part

⁽³⁾ ORIGINE

UNION-EUROPÉENNE

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SALÉ, TROP SUCRÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR **23**



1 €

La part

2 POMMES DAUPHINES⁽²⁾

La part de 100 g.

Le kg : 10 €



1 €

RÂPÉ DE POMME DE TERRE⁽³⁾⁽⁴⁾

La part de 100 g.

Le kg : 10 €.

La part



2 €

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
AU COMTÉ⁽²⁾

La part de 100 g.

Le kg : 20 €.

La part



2 €

GRATIN DAUPHINOIS⁽²⁾⁽⁴⁾

La part de 90 g.

Le kg : 22,22 €.

La part



1 € 50

TATIN ARLÉSIE NNE
À LA TOMATE CONFITE CUI TE⁽¹⁾⁽⁴⁾

La part de 100 g.

Le kg : 15 €.

La part



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

Plus d'informations sur
www.e.leclerc

(1) ORIGINE

FRANCE

(2) TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(3) ORIGINE

ALLEMAGNE



2€

La part

**GOURMANDISES
DE CHÂTAIGNES
ET SES CHAMPIGNONS
À LA CRÈME⁽²⁾**

La part de 120 g.
Le kg : 16,67 €.



2€ 30

**POMME AUX AIRELLES
ET SON COULIS DE FRUITS
ROUGES⁽²⁾**

La part de 125 g.
Le kg : 18,40 €.

La part



2€ 30

**TIMBALE DE MARRONS
ET GIROLLES⁽²⁾**

La part de 100 g.
Le kg : 23 €.

La part



1€

**TIMBALE CAMARGUAISE
AU RIZ SAUVAGE⁽¹⁾⁽⁴⁾**

La part de 100 g.
Le kg : 10 €.

La part



2€

**RISOTTO AUX LÉGUMES
ET ZESTE DE CITRON⁽²⁾**

La part de 100 g.
Le kg : 20 €.

La part

(4) Produit décongelé, ne pas recongeler.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SALÉ, TROP SUCRÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR 25



12€₉₀

La pièce

BÛCHE POIRE AMANDE⁽²⁾⁽³⁾
6/8 PARTS
La pièce de 570 g.
Le kg : 22,63 €.



10€₉₀

La pièce

**BÛCHE FRAMBOISE
CITRON VERT⁽²⁾⁽³⁾**
6/8 PARTS
La pièce de 530 g.
Le kg : 20,57 €.



10€₉₀

La pièce

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

⁽¹⁾ ORIGINE

FRANCE

⁽²⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽³⁾ Produit décongelé, ne pas recongeler.



**6€
50**

Le plateau

**16 PETITS FOURS
JOYEUSES FÊTES⁽²⁾⁽³⁾**

Le plateau de 203 g.
Le kg : 32,02 €.



**6€
50**

La pièce

**ASSORTIMENT
DE MIGNARDISES⁽¹⁾**

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

> ou en appelant ALLO E.Leclerc

N°Cristal 09 69 32 42 52

Du lundi au samedi, de 9h à 19h.

SUIVEZ NOUS ÉGALEMENT SUR :



@Leclerc



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 Chevêche - 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 Brézat - 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.Gial 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