

DU 2 DÉCEMBRE  
AU 31 DÉCEMBRE 2025

# Invitation aux Fêtes



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.

Passez vos commandes en magasin ou d'un simple clic sur

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



POUR VOS REPAS DE FÊTES, PASSEZ COMMANDE  
AUPRÈS DE VOTRE TRAITEUR

*E. Leclerc*

# 1 Découvrez

JE DÉCOUVRE LA SÉLECTION  
COMPLETE DE FIN D'ANNÉE SUR  
**WWW.TRAITEUR.LECLERC**  
ET EN MAGASIN

# 2 Composer

JE CHOISIS MON MENU QUE  
JE COMMANDE EN MAGASIN OU EN LIGNE  
À PARTIR DU **2 DÉCEMBRE** ET  
**AVANT LE 19 DÉCEMBRE POUR NOËL**  
**ET AVANT LE 25 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN**

# 3 Retirez

VOTRE COMMANDE  
**EN MAGASIN OU AU DRIVE**

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



Four



Micro-ondes



Casserole



Bain-marie



Poêle



Prêt à déguster





# Sommaire

4 - 11

LES MENUS

12 - 22

LES APÉRITIFS

23 - 25

LES ENTRÉES FROIDES

26 - 28

LES ENTRÉES CHAUDES

29

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

30 - 31

LES VOLAILLES

32

LES GIBIERS

33 - 34

LES VIANDES & POISSONS

35

LES FEUILLETÉS À PARTAGER

36 - 37

LES ACCOMPAGNEMENTS

38

LES PLATEAUX DE FROMAGES

39

LES PAINS

40 - 45

LES DESSERTS



# MENU Gourmet



ÉCRASÉ DE POMMES  
DE TERRE AU BEURRE  
D'ISIGNY AOP<sup>(3)</sup>



## LA 1<sup>ÈRE</sup> ENTRÉE AU CHOIX

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

AU VIN DE RIESLING 90 G

\*Espèces et origines des noix de Saint-Jacques : Argopecten purpuratus (Pérou, Chili, Mexique)

OU

PÂTE EN CROÛTE PYRAMIDE<sup>(1)</sup> 100 G

## LA 2<sup>ÈME</sup> ENTRÉE AU CHOIX

COQUILLE SAINT-JACQUES\* À LA NORMANDE<sup>(2)</sup> 180 G

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

OU

BOUCHÉE DE CHAPON ET CÈPES<sup>(2)</sup> 130 G

## LE PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

POULARDE RÔTIE AU VIN DE MONBAZILLAC<sup>(2)</sup> 200 G

OU

PAVÉ DE SAUMON SAUCE AU BEURRE BLANC<sup>(2)</sup> 180 G

## L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

LES GARNITURES ACCOMPAGNENT LE PLAT PRINCIPAL

DUO DE RIZ BLANC ET NOIR<sup>(2)</sup> 100 G

OU

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU BEURRE D'ISIGNY<sup>(2)</sup> AOP<sup>(3)</sup> 110 G

## LES CONSEILS DU SOMMELIER



AOP<sup>(3)</sup> RIESLING GRAND CRU EICHBERG  
WOLFBERGER

AOP<sup>(3)</sup> BOURGOGNE PINOT NOIR LA BURGONDIE  
VIGNERONS ENGAGÉS

AOP<sup>(3)</sup> BOURGUEIL DOMAINE DE FONTENYS

AOP<sup>(3)</sup> CHEVERNY BLANC CUVÉE RENAISSANCE

**13€**  
PAR PERSONNE  
**,90\*\***



BOUCHÉE  
DE CHAPON  
ET CÈPES



DUO DE RIZ  
BLANC ET NOIR

(1) ORIGINE

(2) TRANSFORMÉ EN

FRANCE FRANCE

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation

(3) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

\*\*Le prix indiqué ne tient pas compte des vins conseillés.

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.



COMMANDEZ AVANT LE 19 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 25 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN

5

WWW.TRAITEUR.LECLERC OU EN MAGASIN

PRÊT À  
DÉGUSTER

**PÂTÉ EN CROÛTE  
PYRAMIDE**

1 MIN 30  
850 W

6 MIN

**PAVÉ DE SAUMON  
SAUCE AU BEURRE  
BLANC**

PRÊT À  
DÉGUSTER

**ÉCRIN DE HOMARD  
ET SAINT-JACQUES  
AU VIN DE RIESLING**

2 MIN  
800 W

15 MIN

**POULARDE  
RÔTIE AU VIN DE  
MONBAZILLAC**

15 MIN  
180 °C

**COQUILLE  
SAINT-JACQUES  
À LA NORMANDE**

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.

**E.Leclerc** 



# MENU Prestige

PRÊT À DÉGUSTER

VERRINE DE  
FOIE GRAS  
ET CHUTNEY  
MANGUE



PRÊT À DÉGUSTER

VERRINE D'ÉMIETTÉ DE  
NOIX SAINT-JACQUES  
AU VIN DE CHABLIS  
ET AU SAFRAN



## LA MISE EN BOUCHE AU CHOIX

VERRINE DE FOIE GRAS ET CHUTNEY MANGUE<sup>(1)</sup> 40 G

OU

VERRINE D'ÉMIETTÉ DE NOIX DE SAINT-JACQUES\* AU VIN DE CHABLIS ET AU SAFRAN<sup>(1)</sup>

40 G \*Espèce et origines des noix de Saint-Jacques : Zygochlamys patagonica (Argentine)

## LA 1<sup>ÈRE</sup> ENTRÉE AU CHOIX

CHARLOTTINE AUX DEUX SAUMONS<sup>(1)(2)</sup> 90 G

OU

CHARLOTTINE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES\*<sup>(1)(2)</sup> 90 G

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

## LA 2<sup>ÈME</sup> ENTRÉE AU CHOIX

BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU<sup>(1)</sup> 130 G

OU

DÉLICATESSE DE SAINT-JACQUES\* EN CROÛTE<sup>(1)</sup> 150 G

\*Espèce et origines des noix de Saint-Jacques : Chlamys opercularis (Ecosse, Irlande, Îles Féroé)

## LE PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

NAVARIN DE SAINT-JACQUES\* À LA CRÈME D'ISIGNY AOP<sup>(3)</sup>, PETITS LÉGUMES & GIROLLES<sup>(1)</sup> 150 G

\*Espèces et origines des noix de Saint-Jacques : Zygochlamys patagonica (USA, Argentine) ou Chlamys opercularis (Royaume-Uni)

OU

CHAPON SAUCE FOIE GRAS<sup>(1)</sup> 180 G

OU

SAUTÉ D'AUTRUCHE SAUCE AUX MORILLES<sup>(1)</sup> 230 G

## L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

LES GARNITURES ACCOMPAGNENT LE PLAT PRINCIPAL

GRATIN DE BUTTERNUT, PATATE DOUCE ET MARRONS<sup>(1)</sup> 90 G

OU

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU COMTÉ<sup>(1)</sup> AOP<sup>(3)</sup> 100 G

## LES CONSEILS DU SOMMELIER



AOP<sup>(3)</sup> CHABLIS LE FINAGE

AOP<sup>(3)</sup> RIESLING GRAND CRU EICHBERG  
WOLFBERGER

AOP<sup>(3)</sup> BOURGOGNE CHARDONNAY ÉMOTIONS  
MINÉRALES

AOP<sup>(3)</sup> CHEVERNY BLANC CUVÉE RENAISSANCE

AOP<sup>(3)</sup> MACON LUGUY LA BURGONDIE VIGNERONS  
ENGAGÉS

AOP<sup>(3)</sup> ST ÉMILION GRAND CRU CÔTES ROCHEUSES

AOP<sup>(3)</sup> BEAUMES DE VENISE

CHARLOTTINE AUX  
DEUX SAUMONS



16€  
PAR PERSONNE ,90\*\*



BOUCHÉE  
AUX RIS  
DE VEAU



(1) TRANSFORMÉ EN

# FRANCE

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation

(2) Produit décongelé, ne pas recongeler.

(3) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

\*\*Le prix indiqué ne tient pas compte des vins conseillés.

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.



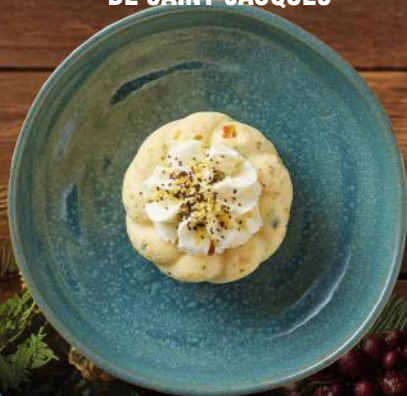
COMMANDEZ AVANT LE 19 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 25 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN

7

WWW.TRAITEUR.LECLERC OU EN MAGASIN

PRÊT À  
DÉGUSTER

**CHARLOTTINE AUX NOIX  
DE SAINT-JACQUES**



1 MIN 30  
800 W

**NAVARIN DE SAINT-JACQUES  
À LA CRÈME D'ISIGNY AOP,  
PETITS LÉGUMES & GIROLLES**



15 MIN  
180 °C

**GRATIN  
DE BUTTERNUT,  
PATATE DOUCE ET MARRONS**



PRÊT À  
DÉGUSTER

1 MIN 30  
850 W

7 MIN

**CHAPON  
SAUCE FOIE GRAS**



10 MIN  
150 °C

**DÉLICATESSE DE  
SAINT-JACQUES  
EN CROÛTE**

15 MIN

3 MIN  
850 W

**SAUTÉ D'AUTRUCHE  
SAUCE AUX MORILLES**



15 MIN

1 MIN 10  
850 W

**ÉCRASÉ DE POMMES  
DE TERRE AU COMTÉ AOP**



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.

**E.Leclerc**



# MENU Gastronomique

## LA MISE EN BOUCHE

1 MINI CUILLÈRE DE TARTARE DE LANGOUSTINE<sup>(1)</sup> 20 G

ET 1 MINI CUILLÈRE DE TARTARE DE SAINT-JACQUES\* AUX ALGUES<sup>(1)</sup> 20 G

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

## LA 1<sup>ÈRE</sup> ENTRÉE AU CHOIX

COQUILLE COCKTAIL DE HOMARD<sup>(1)</sup> 170 G

OU

12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE\* TRÈS GROS RECETTE À LA BOURGUIGNONNE<sup>(1)(2)</sup>

117,5 G ENVIRON \*Espèce des escargots : *Helix Pomatia*

OU

CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES\* ET HOMARD<sup>(1)</sup> 130 G

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

## LA 2<sup>ÈME</sup> ENTRÉE AU CHOIX

POËLON DE SAINT-JACQUES\* SAUCE AU VIN MONBAZILLAC<sup>(1)</sup> 130 G

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

OU

POËLON DE CAILLE ET FOIE GRAS<sup>(1)</sup> 130 G

OU

TRILOGIE DE LA TERRE (FOIE GRAS, CAILLE MARINÉE ET CHAMPIGNONS CUISINÉS)<sup>(1)</sup> 180 G

## LE PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

PAVÉ DE BŒUF SAUCE À L'ARMAGNAC ET AU POIVRE<sup>(1)</sup> 150 G

OU

MÉDAILLON DE VEAU JUS CORSÉ AU PORTO<sup>(1)</sup> 200 G

OU

TRUITE SAUCE AU VIN DE RIESLING<sup>(1)</sup> 150 G

## L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

LES GARNITURES ACCOMPAGNENT LE PLAT PRINCIPAL

GRATINÉ DE COURGETTES À LA CRÈME ET AU PARMESAN<sup>(1)</sup> 90 G

OU

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE<sup>\*(1)</sup> 100 G

\*Espèce de la truffe : *Tuber melanosporum* 1%

OU

GRATIN DE LÉGUMES OUBLIÉS<sup>(1)</sup> 110 G

## LES CONSEILS DU SOMMELIER



AOP<sup>(3)</sup> CHABLIS LE FINAGE

AOP<sup>(3)</sup> BOURGOGNE CHARDONNAY ÉMOTIONS MINÉRALES

AOP<sup>(3)</sup> RIESLING GRAND CRU EICHBERG WOLBERGER

AOP<sup>(3)</sup> CHABLIS LE FINAGE

AOP<sup>(3)</sup> CHINON VINS ET TERROIRS DE LOIRE

AOP<sup>(3)</sup> CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE TERROIR DARONTON

AOP<sup>(3)</sup> ST ESTÈPHE LILIAN LADOUYS

AOP<sup>(3)</sup> MOULIN À VENT PATRICK TRANCHARD

AOP<sup>(3)</sup> PINOT GRIS GRAND CRU PFERSIBERG WOLBERGER

**22€**  
90\*\*  
PAR PERSONNE

10/12 MIN  
180°C

MINI CUILLÈRE DE TARTARE  
DE LANGOUSTINE

PRÊT À  
DÉGUSTER

MINI CUILLÈRE DE  
TARTARE DE SAINT-  
JACQUES AUX ALGUES

PRÊT À  
DÉGUSTER

PRÊT À  
DÉGUSTER

COQUILLE COCKTAIL  
DE HOMARD

12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE TRÈS  
GROS RECETTE À LA BOURGUIGNONNE

(1) TRANSFORMÉ EN

FRANCE

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation

(2) Produit décongelé, ne pas recongeler.

(3) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

\*\*Le prix indiqué ne tient pas compte des vins conseillés.

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.



**POÊLON DE CAILLE  
ET FOIE GRAS**



**TRUITE  
SAUCE AU VIN  
DE RIESLING**



**MÉDAILLON  
DE VEAU  
JUS CORSÉ  
AU PORTO**



**PAVÉ DE BŒUF  
SAUCE À L'ARMAGNAC  
ET AU POIVRE**



**ÉCRASÉ DE POMMES  
DE TERRE À LA TRUFFE**



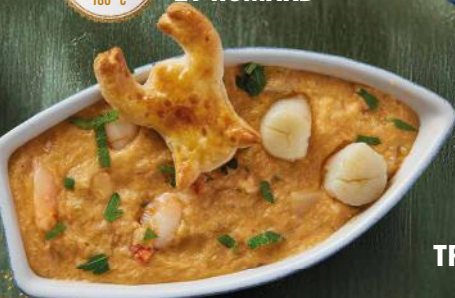
**POÊLON DE  
SAINT-JACQUES SAUCE  
AU VIN MONBAZILLAC**



**GRATINÉ DE  
COURGETTES À  
LA CRÈME ET  
AU PARMESAN**



**CASSOLETTE DE  
SAINT-JACQUES  
ET HOMARD**



**TRILOGIE DE LA TERRE**



**GRATIN DE  
LÉGUMES  
OUBLIÉS**



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.





2 MINIS BURGERS GARNIS DE MÉDAILLON  
DE BOEUF ET DE CHEDDAR + BOULETTES  
DE POMMES DE TERRE FRITES



# MENU Loupriot

## L'ENTRÉE

BONHOMME DE NEIGE FEUILLETÉ  
AU JAMBON ET AU FROMAGE<sup>(1)(3)</sup> 70 G

## LE PLAT

2 MINIS BURGERS GARNIS DE MÉDAILLON DE  
BOEUF ET DE CHEDDAR + BOULETTES DE POMMES  
DE TERRE FRITES<sup>(1)(3)</sup> 200 G

## LE DESSERT

DONUT CHOCOLAT<sup>(1)(3)</sup> 55 G

## LA SURPRISE

**7€**  
95  
PAR PERSONNE



BONHOMME DE NEIGE  
FEUILLETÉ AU JAMBON  
ET AU FROMAGE



DONUT  
CHOCOLAT



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

<sup>(2)</sup> FABRIQUÉ EN

FRANCE FRANCE

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation  
(3) Produit décongelé, ne pas recongeler.



# MENU Bambin

## L'ENTRÉE

ÉTOILE JAMBON FROMAGE<sup>(1)</sup> 100 G

## LE PLAT

PÂTES AUX FORMES DE NOËL,  
ÉMINCÉ DE POULET, SAUCE CRÉMÉE<sup>(1)</sup> 220 G

## LE DESSERT

SAPIN AUX 2 CHOCOLATS<sup>(1)(3)</sup> 43 G

OU  
PÈRE NOËL FRUITS ROUGES<sup>(1)(3)</sup> 50 G

## LA SURPRISE

**8€**  
95  
PAR PERSONNE

SAPIN AUX  
2 CHOCOLATS

PRÊT À  
DÉGUSTER

PRÊT À  
DÉGUSTER

PÈRE NOËL  
FRUITS ROUGES

PÂTES AUX FORMES DE NOËL,  
ÉMINCÉ DE POULET,  
SAUCE CRÉMÉE

2 MIN  
850 W

15 MIN  
160/180°C

ÉTOILE JAMBON  
FROMAGE



# LES Apéritifs

RÉF 3450350032362

## 16€<sub>,90</sub>

LE PLATEAU DE 32

PRÊT À  
DÉGUSTER

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

215 g. Le kg : 78,60 €. 4 variétés :

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

Également disponible : 16 canapés de la mer, 4 variétés, au prix de **8,90 €** le plateau de 16 (105 g. Le kg : 84,76 €) (Transformé en France)

PRÊT À  
DÉGUSTER

RÉF 3450350032331

## 16€<sub>,90</sub>

LE PLATEAU DE 32

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

220 g. Le kg : 76,82 €. 8 variétés :

- 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 courgettes, basilic et fève de soja
- 4 canapés Noix de jambon salée séchée et beurre moutardé
- 4 canapés Crème ciboulette et saumon fumé

Également disponible : 16 canapés traiteur<sup>(1)(2)</sup>, 4 variétés au prix de **8,50 €** le plateau de 16 (115 g. Le kg : 73,91 €) (Transformé en France)

RÉF 3450350032393

## 16€<sub>,90</sub>

LE PLATEAU DE 36

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

250 g. Le kg : 67,60 €. 5 variétés :

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

PRÊT À  
DÉGUSTERPRÊT À  
DÉGUSTER

RÉF 3450350032423

## 16€<sub>,90</sub>

LE PLATEAU DE 48

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

240 g. Le kg : 70,42 €. 8 variétés :

- 6 canapés à la Franc-comtoise, Comté AOP<sup>(3)</sup> et noix sur pain de mie aux noix
- 6 canapés à la Lyonnaise, saucisse sèche et moutarde de Dijon sur pain de mie
- 6 canapés à la Bretonne, saumon fumé, fromage frais, fleur de sel de Guérande sur mini galettes au sarrasin
- 6 canapés à la Périgourdine, canard confit et piment d'Espelette sur pain de mie noir
- 6 canapés à la Normande, pomme poêlée et camembert de Normandie AOP<sup>(3)</sup> sur pain de mie aux noix
- 6 canapés à la Basque, délice de poivrons rouges sur pain de mie
- 6 canapés à l'Auvergnate, fourme d'Ambert et poire sur pain de mie noir
- 6 canapés à la Provençale, olivade et pistou

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

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation

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



REF 3450350036674

**22€<sub>,95</sub>**

PRÊT À DÉGUSTER

LA PIÈCE

**PAIN SURPRISE CHARCUTIER 50 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>**

950 g. Le kg : 24,16 €. 5 variétés :

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



REF 3450350036681

**21€<sub>,90</sub>**

PRÊT À DÉGUSTER

LA PIÈCE

**PAIN SURPRISE GOURMAND 60 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>**

950 g. Le kg : 23,05 €. 5 variétés :

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

REF 3450350036612

**15€<sub>,99</sub>**

PRÊT À DÉGUSTER

LA PIÈCE

**PAIN SURPRISE MARIN 40 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>**

580 g. Le kg : 27,57 €. 4 variétés :

- 10 sandwichs Crevettes, citron et gingembre
- 10 sandwichs Duo de saumons au citron confit
- 10 sandwichs Sardines et tomates séchées
- 10 sandwichs Saumon fumé, fromage blanc et aneth



PRÊT À DÉGUSTER

REF 3450350036704

**13€<sub>,90</sub>**

LA PIÈCE

**PAIN SURPRISE MÉDITERRANÉEN 32 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>**

510 g. Le kg : 27,25 €.

4 variétés :

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



PRÊT À DÉGUSTER

REF 3450350036711

**15€<sub>,90</sub>**

LA PIÈCE

**PAIN SURPRISE DE NOËL 32 SANDWICHES<sup>(1)(2)</sup>**

510 g. Le kg : 31,18 €.

4 variétés :

- 8 sandwichs Saumon fumé, fromage frais, fèves et aneth
- 8 sandwichs Canard et zeste d'orange
- 8 sandwichs Délice de butternut et cranberries
- 8 sandwichs Brie et noisettes



# LES Apéritifs

PRÊT À  
DÉGUSTER

RÉF 3273230371135

**6€  
95**

LE PLATEAU DE 8

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

160 g. Le kg : 43,44 €.

- 4 cups Crabe et rillette océane saumon fumé
- 4 cups Saumon norvégien

RÉF 3276770253404

**6€  
90**

LE LOT DE 6

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

240 g. Le kg : 28,75 €.

- 3 verrines Foie gras et confit d'oignons
- 3 verrines Châtaignes, carottes confites et panais

PRÊT À  
DÉGUSTER

RÉF 3276770247786

**3€  
90**

LE LOT DE 4

## 4 VERRINES THON, CHORIZO, POIVRONS ROUGES ET FROMAGE FRAIS<sup>(1)</sup>

160 g. Le kg : 24,38 €.

Egalement disponible  
au prix de **3,50 €** : Saumon,  
fromage et concombre  
(160 g. Le kg : 21,88 €)  
(Transformé en France).

PRÊT À  
DÉGUSTER

RÉF 3276770247755

**3€  
90**

LE LOT DE 4

## 4 VERRINES SAINT-JACQUES\*, CAROTTES ET POMMES FONDANTES<sup>(1)</sup>

160 g. Le kg : 24,38 €.

Egalement disponible au prix de **3,50 €** :

Volaille rôtie, châtaignes et cèpes  
(160 g. Le kg : 21,88 €)

(Transformé en France).

\*Espèces et origines des Saint-Jacques :  
Chlamys opercularis (France, Royaume Uni,  
Islande, Îles Féroé), Zygochlamys patagonica  
(Argentine)

PRÊT À  
DÉGUSTER

RÉF 3276770253411

**5€  
45**

LE LOT DE 4

## 4 VERRINES FOIE GRAS & CONFIT D'OIGNONS<sup>(1)</sup>

160 g. Le kg : 34,06 €.

PRÊT À  
DÉGUSTER

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

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation



RÉF 3700009241837

**6€**  
95

LE LOT DE 6

**6 VERRINES  
AVOCAT, COCKTAIL  
DE CREVETTES, SURIMI  
ET ANANAS<sup>(1)</sup>**

270 g. Le kg : 25,74 €

PRÊT À  
DÉGUSTER

RÉF 3700009277652

**3€**  
90

LE LOT DE 4

**4 VERRINES TARTARE DE TOMATE ET  
NOIX ET SAINT-JACQUES<sup>\*(1)</sup>**

140 g. Le kg : 27,86 €.

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

PRÊT À  
DÉGUSTER

RÉF 3700009277515

**6€**  
50

LE LOT DE 4

**4 VERRINES SAUMON ET NOIX  
DE SAINT-JACQUES\*  
PETITS LÉGUMES<sup>(1)</sup>**

160 g. Le kg : 40,63 €.

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

PRÊT À  
DÉGUSTER

PRÊT À  
DÉGUSTER

RÉF 3700009260289

**7€**  
90

LE LOT DE 6

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

270 g. Le kg : 29,26 €.

PRÊT À  
DÉGUSTER



# LES Apéritifs

RÉF 3276770241777

**4€  
,95**

L'UNITÉ

## CAKE AUX SAINT-JACQUES\* À LA BRETONNE<sup>(1)</sup>

260 g. Le kg : 19,04 €.

\*Espèces et origines des noix de Saint-Jacques : Chlamys opercularis (France, Royaume Uni, Islande, Îles Féroé) ou Zygochlamys patagonica (Argentine)

Également disponible au prix de **5,90 €** (260 g. Le kg : 22,69 €) - Cake au Foie gras de canard, à la figue et au vin de Monbazillac (Transformé en France).



**4€  
,95**

LE LOT DE 8

## 8 MINIS MOELLEUX SAUMON<sup>(1)(2)</sup>

100 g. Le kg : 49,50 €.

Également disponible au même prix :

8 Mini moelleux Saint-Jacques\*<sup>(2)</sup> (100 g) (Transformé en France).

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

RÉF 3287390084200

RÉF 3287360769038

**4€  
,50**

LE PLATEAU

## PLATEAU DE PETITS PÂTÉS EN CRÔUTE COCKTAIL 4 RECETTES<sup>(1)(2)</sup>

16 Tranches, 256 g. Le kg : 17,58 €.

4 variétés :

- Jambon pistaches
- Deux olives
- Poulet moutarde à l'ancienne
- Morilles et champignons noirs

PRÊT À  
DÉGUSTER

RÉF 32732303736

PRÊT À  
DÉGUSTER

**3€  
,99**

LE LOT DE 4

## ASSORTIMENT DE MINI CUILLÈRES<sup>(1)</sup>

80 g. Le kg : 49,88 €. 2 variétés :

- 2 cuillères Tartare de Saint-Jacques\* aux algues
- 2 cuillères Tartare de langoustines.

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

Également disponible au prix de **6,45 €** (180 g. Le kg : 35,83 €) :

Assortiment de 6 mini corolles 2 variétés :

- 3 Tartares de langoustines et coulis de mangue
- 3 Tartares de Saint-Jacques\* et crème de tomate.

(Transformé en France) \*Espèce et origine des noix de Saint-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine)

**5€  
,90**

L'UNITÉ

## CAKE SAUMON, PETITS LÉGUMES ET JUS DE CITRON<sup>(1)</sup>

230 g. Le kg : 25,65 €.

Également disponible au même prix : Cake Noix de Saint-Jacques\*, brunoise de légumes, tomates mi-séchées et pointe d'oseille (230 g) ou Cake Chapon, marrons & cèpes relevés d'une pointe de moutarde à l'ancienne (230 g) (Transformé en France).

\*Espèce et origines des Saint-Jacques : Chlamys opercularis (Ecosse, Irlande, Îles Féroé)

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

FRANCE : FRANCE

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation (2) Produit décongelé, ne pas recongeler.



RÉF 3033124712204

**4€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU DE 20

**PLATEAU DE 20 GOUGÈRES AU FROMAGE<sup>(1)(2)</sup>**

220 g. Le kg : 22,27 €.

RÉF 3033124712204

**5€<sub>,45</sub>**

LE PLATEAU DE 20

**PLATEAU DE 20 GOUGÈRES AU SAUMON<sup>(1)(2)</sup>**

220 g. Le kg : 24,77 €.



WWW.TRAITEUR.LECLERC OU EN MAGASIN



RÉF 3700009275412

**7€<sub>,45</sub>**

LE PLATEAU DE 16

**16 GOUGÈRES TRUFFÉES<sup>(1)(2)</sup>**

175 g. Le kg : 42,57 €.

\* Espèce des truffes : Tuber melanosporum 1%

RÉF 3576280390508

**5€<sub>,95</sub>**

LE PLATEAU DE 16

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

Recette à la bourguignonne. 170 g. Le kg : 35 €.

\* Espèce des escargots : Helix SSP



RÉF 3450350037411

**11€<sub>,50</sub>**

LE PLATEAU DE 16

**16 CHOUX GOURMANDS SAINT-JACQUES<sup>(1)(2)</sup>**

180 g. Le kg : 63,89 €.

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



RÉF 3252831307033

**3€<sub>,50</sub>**

L'UNITÉ

**BOUDINS COCKTAIL<sup>(1)</sup>**

Au choix : Blancs, Nature, Créoles ou Mixte.

300 g. Le kg : 11,67 €.





# LES Apéritifs



RÉF 3700009264898

**19€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU DE 48

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

670 g. Le kg : 29,70 €.

4 variétés :

- 12 Quiches lorraine,
- 12 Cakes jambon olives,
- 12 Saucisses costumées,
- 12 Gougères fromage

RÉF 3700009270387

**13€<sub>,95</sub>**

LE PLATEAU DE 24

**24 PETITS FOURS**

**TRAITEUR**

**SIGNATURE** <sup>(2)(3)</sup>

365 g. Le kg : 38,22 €.

6 variétés :

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

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

RÉF 3700009259054

**7€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU DE 16

**16 MINI PANIERS FEUILLETÉS** <sup>(2)(3)</sup>

200 g. Le kg : 39,50 €. 4 variétés :

- 4 Mini paniers Jambon, ail et ciboulette
- 4 Mini paniers Chèvre et épinards
- 4 Mini paniers Saumon fumé et petits légumes
- 4 Mini paniers Chorizo et oignons

RÉF 3700009264454

**9€<sub>,81</sub>**

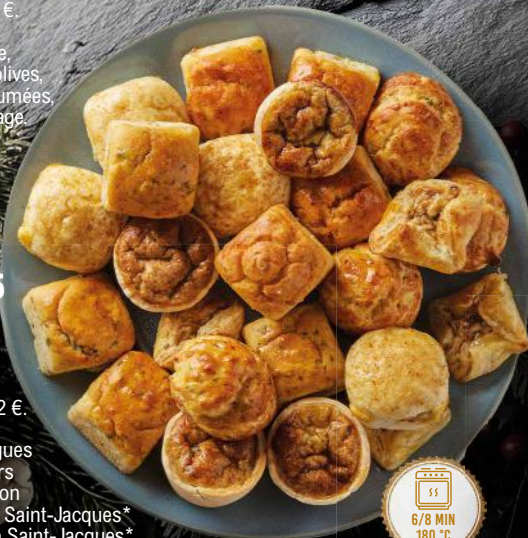
LE PLATEAU DE 24

**24 PETITS FOURS SÉLECTION** <sup>(2)(3)</sup>

365 g. Le kg : 26,88 €.

6 variétés :

- 4 Quiches lorraine
- 4 Gougères au fromage
- 4 Cakes jambon olives
- 4 Minis préfous ail et persil,
- 4 Paniers saumon fumé et légumes
- 4 Saucisses costumées moutarde.



RÉF 3033124679705

**8€<sub>,95</sub>**

LE PLATEAU DE 24

**24 FEUILLETÉS SAUCISSES** <sup>(1)(3)</sup>

390 g. Le kg : 22,95 €.

Également disponible au prix de

**7,50 €** : Plateau apéritif de 24 petits

fours panachés <sup>(2)</sup>. 4 recettes :

- 6 Feuilletés à la knack en pâte pur beurre et viande française
- 6 Moelleux au poivron accompagnés d'emmental et de fromage de chèvre
- 6 Feuilletés emmental romarin en pâte pur beurre
- 6 Moelleux jambon olives (290 g. Le kg : 25,86 €) (Origine France)



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

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation  
(3) Produit décongelé, ne pas recongeler.



RÉF 3287390084217

**4€  
50**

LE LOT DE 6

**6 BONHOMMES  
DE NOËL FROMAGE<sup>(2)</sup>**  
90 g. Le kg : 50 €.  
Également disponible  
au même prix en  
6 bonhommes  
de Noël ketchup (90 g)  
(Transformé en France).

RÉF 3287390082176

**7€  
90**

LE LOT DE 4

**SENSATION DE GAMBAS AU CURRY X4<sup>(2)(3)</sup>**

120 g. Le kg : 65,83 €.

Également disponible au même prix : Sensation de  
Saint-Jacques\* aux morilles (120 g) ou Sensation  
de Butternut et patate douce (120 g)

(Transformé en France).

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



RÉF 3276770252995

**4€  
50**

LE PLATEAU DE 8

**8 MINIS MUFFINS SAINT-JACQUES\*  
PERSILLADE<sup>(2)(3)</sup>**

100 g. Le kg : 45 €.

\* Espèces et origines des Saint-Jacques :  
Chlamys opercularis  
(France, Royaume Uni, Islande,  
Îles Féroé) ou Zygochlamys patagonica  
(Argentine)

Également disponible au même prix :  
8 Minis muffins Saumon,  
fromage frais & citron pavois (100 g)  
(Transformé en France).



RÉF 3450350038111

**6€  
90**

LE PLATEAU DE 16

**16 MINI PAINS CŒUR  
FONDANT BRIE<sup>(2)(3)</sup>**  
210 g. Le kg : 32,86 €.



RÉF 3760210774982

**4€  
50**

LE PLATEAU DE 10

**10 MINI BRIOCHES APÉRO<sup>(2)(3)</sup>**

150 g. Le kg : 30 €.

2 variétés :

- 5 mini pains briochés fromage de  
chèvre, figue et miel  
- 5 mini pains briochés aux graines  
de pavot fromage de vache et saumon  
fumé



RÉF 3276770253527

**3€  
95**

LE PLATEAU DE 9

**9 MINI CAKES JAMBON  
FROMAGE<sup>(2)(3)</sup>**  
90 g. Le kg : 43,89 €.





# LES Apéritifs



RÉF 3700009270516

## 11€ ,90

L'UNITÉ

**SAPIN BRIOCHE  
CŒUR FONDANT  
LARDONS EMMENTAL<sup>(1)(2)</sup>**

430 g. Le kg : 27,67 €.

Également disponible au prix de **12,90 €** (430 g. Le kg : 30 €) : Sapin briochenoix de Saint-Jacques<sup>(1)(2)</sup> (Transformé en France).\*Espèces et origines des Noix de Saint-Jacques : *Argopecten purpuratus* (Pérou et Argentine) ou *Zygochlamys patagonica* (Argentine)

RÉF 3700009275481

## 12€ ,90

L'UNITÉ

**ÉTOILE BRIOCHÉE  
CŒUR FONDANT NOIX  
DE SAINT-JACQUES<sup>(1)(2)</sup>**

430 g. Le kg : 30 €.

\*Espèces et origines des Noix de Saint-Jacques : *Argopecten purpuratus* (Pérou, Argentine et Îles Féroé) ou *Zygochlamys patagonica* (Argentine)

PRÊT À DÉGUSTER

RÉF 3450350036643

## 12€ ,50

LE PLATEAU DE 24

**24 MINI SANDWICHES  
POLAIRES<sup>(1)(2)</sup>**

270 g. Le kg : 46,30 €.

3 variétés :

- 8 Saumon fumé crème ciboulette,
- 8 Fromage de chèvre et tomates mi-séchées,
- 8 Jambon cuit supérieur et beurre à la fleur de sel.



PRÊT À DÉGUSTER

RÉF 3450350032140

## 12€ ,50

LE PLATEAU DE 24

**24 MINI SANDWICHES À L'ITALIENNE<sup>(1)(2)</sup>**

215 g. Le kg : 58,14 €.

3 variétés :

- 8 Pesto-noisettes
- 8 Fromage frais-parmesan-basilic
- 8 Tomates-olives-câpres

RÉF 3700009259016

## 7€ ,90

LE LOT DE 3

**3 MINI PAINS PRÉFOUS  
À L'HUILE D'OLIVE<sup>(1)(2)</sup>**

375 g. Le kg : 21,07 €.

3 variétés :

- Chorizo herbes de Provence
- Tomate basilic
- Ail et persil

Également disponible au même prix : 3 mini pains préfous

Réception<sup>(2)</sup>, 3 variétés : Lardons Fromage, Ail Persil et Crème Oignon (375 g) (Transformé en France).

(1) TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation  
(2) Produit décongelé, ne pas recongeler.





RÉF 3700009270417

**6€<sub>,50</sub>**

L'UNITÉ

**PRÉFOU NOIX DE SAINT-JACQUES<sup>\*(1)(2)</sup>**  
Chapelure dorée.

275 g. Le kg : 23,64 €.

\*Espèces et origines des Noix de Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine), *Argopecten purpuratus* (Pérou).  
Également disponible au même prix : Préfou Saumon, aneth et graines de pavot (Transformé en France).



RÉF 3700009271155

**6€<sub>,95</sub>**

L'UNITÉ

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

275 g. Le kg : 25,27 €.



RÉF 3760298512803

**5€<sub>,20</sub>**

L'UNITÉ

**PRÉFOU EFFILOCHÉ DE CANARD CÈPES<sup>(1)(2)</sup>**

300 g. Le kg : 17,33 €.

Également disponible au même prix : Camembert à la truffe d'été<sup>(1)(2)</sup> (1%)\*

\*Espèce de la truffe : *Tuber aestivum*



RÉF 3760114570499

**3€<sub>,99</sub>**

L'UNITÉ

**PRÉFOU BEURRE AIL<sup>(1)(2)</sup>**

300 g.

Le kg : 13,30 €.





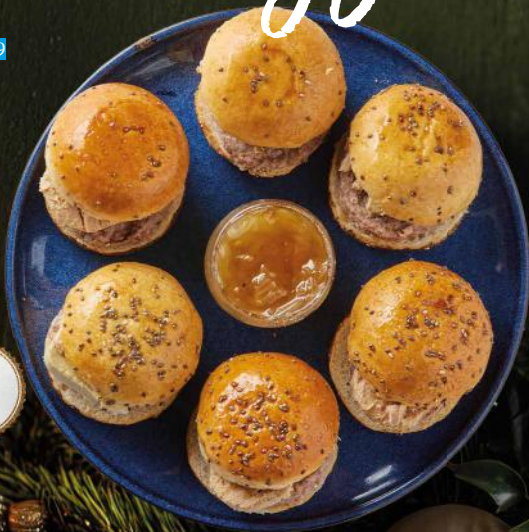
# LES Apéritifs

RÉF 3700009273609

**9€  
,95**

LE PLATEAU DE 6

**6 MINIS BURGERS  
BŒUF CHAROLAIS  
ROSSINI<sup>(1)(2)</sup>**  
240 g.  
Le kg : 41,46 €.



RÉF 3760298512841

**15€  
,95**

LE PLATEAU DE 28

**PLATEAU DE 28 MINI BURGERS<sup>(1)(2)</sup>**  
480 g. Le kg : 33,23 €.  
- 14 Cheeseburgers  
- 14 Burgers bloc  
de foie gras



(1) TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation  
(2) Produit décongelé, ne pas recongeler.

RÉF 3700009276204

**21€  
,95**

LE PLATEAU DE 18

**ASSORTIMENT DE  
18 MINI BURGERS<sup>(1)(2)</sup>**  
720 g. Le kg : 30,49 €. 3 variétés :  
- Cheese sauce ketchup  
- Montagnard sauce oignon  
- Poulet sauce barbecue



RÉF 3700009275443

**12€  
,90**

LE PLATEAU DE 9

**ASSORTIMENT DE 9 MINI  
BURGERS BŒUF FESTIFS<sup>(1)(2)</sup>**  
360 g. Le kg : 35,83 €.  
3 variétés : Bœuf cheese,  
Champignons, truffe noire\* et  
Rossini raclette.  
\*Tuber Melanosporum  
Également disponible :  
9 minis burgers Sélection<sup>(1)(2)</sup>  
au prix de **9,95 €** (360 g. Le kg  
: 27,64 €) (Transformé en France).



RÉF 3760298512810

**6€  
,95**

LE PLATEAU DE 12

**PLATEAU DE  
12 BURGERS APÉRO  
CHEESE<sup>(1)(2)</sup>**  
205 g. Le kg : 33,90 €.



RÉF 3760298511882

**9€  
,90**

LE PLATEAU DE 10

**DUO DE 10 MINI BURGERS CHEESE & FOIE GRAS<sup>(1)(2)</sup>**  
380 g. Le kg : 26,05 €.

Également disponible au même prix : Duo de 10 minis burgers  
Foie gras & saumon<sup>(1)(2)</sup> (330 g) ou Duo de 10 minis burgers Brie  
truffé 1%\*, cèpes et bacon<sup>(2)(1)</sup> (380 g) (Transformé en France).  
Voir prix au kg en magasin. \*Tuber aestivum





# LES Entrées froides

PRÊT À DÉGUSTER

RÉF 3366760051346

**3€**  
L'UNITÉ

**VERRINE D'ÉMIETTÉ DE NOIX DE SAINT JACQUES\* AU VIN DE CHABLIS ET AU SAFRAN<sup>(1)</sup>**

40 g. Le kg : 87,50€.

\*Espèce et origine des noix de Saint Jacques :

Zygochlamys patagonica (Argentine)

Également disponible : Verrine d'émietté de bar au citron au prix de 3,90 € (40 g. Le kg : 97,50 €)

(Transformé en France).

RÉF 3366760053883

**3€**  
L'UNITÉ

**VERRINE AU FOIE GRAS ET CHUTNEY MANGUE<sup>(1)</sup>**

40 g. Le kg : 97,50 €.

PRÊT À DÉGUSTER

RÉF 3181580284893

**2€**  
L'UNITÉ

**ÉCRIN DE HOMARD ET SAINT-JACQUES\* AU VIN DE RIESLING<sup>(1)</sup>**

90 g. Le kg : 32,78 €.

\*Espèce et origines des noix de Saint-Jacques : Argopecten purpuratus (Pérou, Chili, Mexique)

PRÊT À DÉGUSTER

RÉF 3273230244323

**17€**  
L'UNITÉ

**1/2 LANGOUSTE**

**À LA PARISIENNE<sup>(1)</sup>**

320 g. Le kg : 56,09 €.

Également disponible au

même prix :

1/2 homard garni

(270 g. Le kg : 66,48 €)

(Transformé en France).

PRÊT À DÉGUSTER

RÉF 3273230248680

**5€**  
L'UNITÉ

**COQUILLE COCKTAIL DE HOMARD ET FRUITS DE MER<sup>(1)</sup>**

170 g. Le kg : 32,35 €.

PRÊT À DÉGUSTER



# LES Entrées froides



PRÊT À DÉGUSTER

RÉF 3273230377670

**2€  
,90**

L'UNITÉ

**COQUILLE À L'ŒUF<sup>(1)(2)</sup>**

170 g. Le kg : 17,06 €.

Également disponible au même prix : Coquille à l'émietté de thon (170 g) (Transformé en France).

RÉF 3287390081827

**2€  
,95**

L'UNITÉ

**COQUILLE DE SAUMON<sup>(1)</sup>**

140 g. Le kg : 21,07 €.

Également disponible : Coquille de surimi au prix de **2,90 €**

(140 g. Le kg : 20,71 €) (Transformé en France).

RÉF 3273230377861

**2€  
,99**

L'UNITÉ

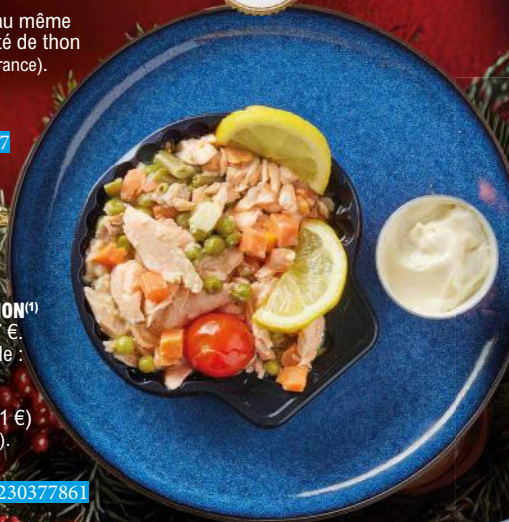
**DÉLICE DE SAUMON FUMÉ<sup>(1)</sup>**

80 g. Le kg : 37,38 €.

Également disponible au même prix : Délice de Saint-Jacques\* (80 g) (Transformé en France).

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

PRÊT À DÉGUSTER



PRÊT À DÉGUSTER

RÉF 3287390083876

**3€  
,90**

L'UNITÉ

**CHARLOTTINE<sup>(1)(2)</sup>**

Au choix : Aux deux saumons ou Aux noix de Saint-Jacques\*.

90 g. Le kg : 43,33 €.

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

RÉF 3366760053593

**3€  
,90**

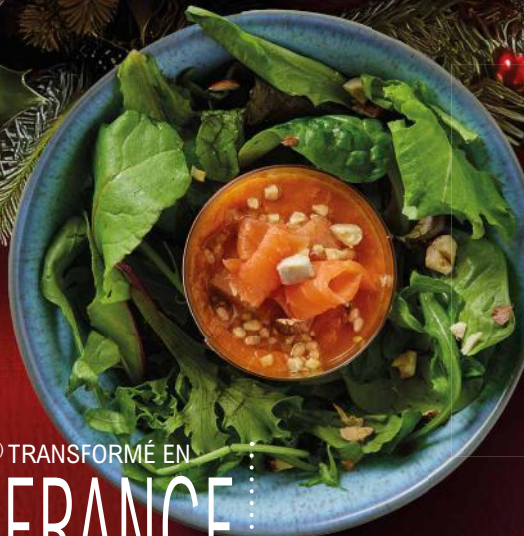
LA PART DE 100 G

**TERRINE AU SAUMON ET NOIX DE SAINT-JACQUES\* À L'ANETH<sup>(1)</sup>**

Le kg : 39 €.

\*Espèces et origines 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). Également disponible au même prix : Terrine aux gambas et bar au citron et piment d'Espelette (la part de 100 g) (Transformé en France).

PRÊT À DÉGUSTER



(1) TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation  
(2) Produit décongelé, ne pas recongeler.



PRÊT À DÉGUSTER



# 2€ 80

LA PART DE 100 G

**FILET DE SAUMON FARCI À LA  
MOUSSELINE DE CREVETTE<sup>(1)</sup>**

Le kg : 28 €.

RÉF 3278971111729

COMMANDEZ AVANT LE 19 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 25 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN

WWW.TRAITEUR.LECLERC OU EN MAGASIN

25

PRÊT À  
DÉGUSTER

RÉF 3700212550214

# 2€ 50

LA PART DE 100 G

**TRUITE DE  
BRETAGNE FARCIE À  
LA MOUSSELINE DE  
HOMARD<sup>(1)</sup>**

Le kg : 25 €.

PRÊT À  
DÉGUSTER

## 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 oeufs 1 à 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine.

### 3 - LIMITER LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS

(sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, crèmes desserts, pâtisseries, etc.). Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé.

### 4 - BOIRE DE L'EAU À VOLONTÉ

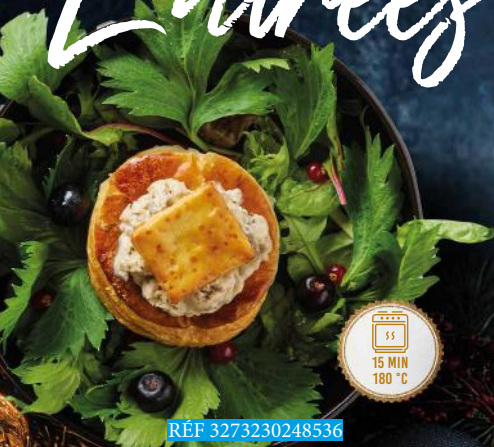
au cours et en dehors des repas. Ne pas dépasser, par jour, 2 verres de boisson alcoolisée pour les femmes et 3 verres pour les hommes (1 verre de vin de 10 cl est équivalent à 1 demi de bière ou à 1 verre de 6 cl d'une boisson titrant 20 degrés, de type porto, ou de 3 cl d'une boisson titrant 40 à 45 degrés d'alcool, de type whisky ou pastis).

### 5 - PRATIQUER QUOTIDIENNEMENT UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE

pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible..).



# LES Entrées chaudes

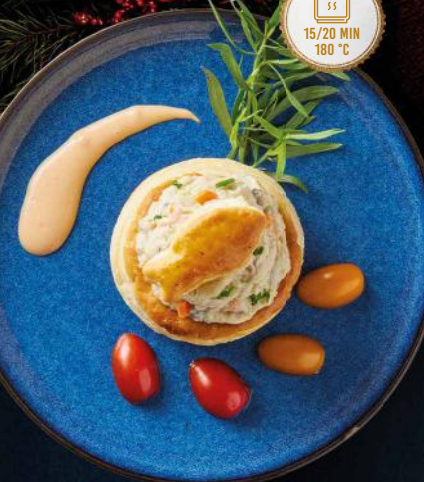


RÉF 3273230248536

**3€<sub>,95</sub>**  
L'UNITÉ

## BOUCHÉE DE RIS DE VEAU<sup>(1)</sup>

130 g. Le kg : 30,38 €. Également disponible au même prix : Bouchée de chapon et cèpes (130 g) (Transformé en France).



RÉF 3287390079534

**3€<sub>,50</sub>**  
L'UNITÉ

## BOUCHÉE DE LOTTE ET SAINT-JACQUES<sup>\*(1)</sup>

150 g. Le kg : 23,33 €. \*Espèces et origines des Saint-Jacques : zygochlamys patagonica (Argentine)



RÉF 3366760052886

**5€<sub>,50</sub>**  
L'UNITÉ

## CASSOLETTE AUX RIS DE VEAU SAUCE AU VIN RIESLING ET GIROLLES<sup>(1)</sup>

120 g. Le kg : 45,83 €. Également disponible Cassolette de parmentier d'effiloché de canard au vin de Sauternes et à la truffe\* au prix de **4,50 €** (120 g. Le kg : 37,50 €) (Transformé en France). \* Espèce de la truffe : Tuber melanosporum Vitt 1,1 %



RÉF 3366760053579

**4€<sub>,50</sub>**  
L'UNITÉ

## CASSOLETTE DE CABILLAUD À LA BISQUE DE HOMARD ET ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE<sup>(1)</sup>

120 g. Le kg : 37,50 €. Également disponible au même prix : Cassolette de gambas, écrasé de patate douce sauce Sabayon Vin Côteaux du Layon (Transformé en France).



RÉF 3287390082671

**4€<sub>,95</sub>**  
L'UNITÉ

## TRESOR DE CREVETTES ET SAINT-JACQUES<sup>\*(1)</sup>

110 g. Le kg : 45 €

\* Espèce et origine des noix de Saint-Jacques : Zygochlamys patagonica (Argentine). Également disponible au même prix : Trésor d'escargots et cèpes (110 g) espèce des escargots : Hélix Pomatia Linné (Transformé en France).



RÉF 3273230249298

**5€<sub>,90</sub>**  
L'UNITÉ

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

130 g. Le kg : 45,38 €.

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



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

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation  
(2) Produit décongelé, ne pas recongeler.

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.





RÉF 3273230249557

**4€**  
99

L'UNITÉ

**COQUILLE SAINT-JACQUES\***

**À LA NORMANDE<sup>(1)</sup>**

180 g. Le kg : 27,72 €.

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



RÉF 3181580225612

**4€**  
95

L'UNITÉ

**DÉLICATESSE DE SAINT-JACQUES\***

**EN CROÛTE<sup>(1)</sup>**

150 g. Le kg : 33 €.

Espèce et origines des noix de Saint-Jacques : Chilmays opercularis (Écosse, Irlande, Îles Féroé)



RÉF 3273230377625

**4€**  
99

L'UNITÉ

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

180 g. Le kg : 27,72 €

(Saint-Jacques\*, Crevettes et Saumon fumé 5 baies)

\*Espèce et origine des noix de Saint-Jacques : Pecten maximus (France)

RÉF 3287390083494

**4€**  
95

L'UNITÉ

**TOURBILLON DE SAINT-JACQUES\***

**CRÈME À LA TRUFFE\*\* NOIRE 1,1%<sup>(1)(2)</sup>**

125 g. Le kg : 39,60 €.

Également disponible Tourbillon de foie gras de canard au chutney d'oignons au prix de 5,45 € (125 g. Le kg : 43,60 €) (Transformé en France)

\*Espèce et origine des noix de Saint-Jacques :

Zygochlamys patagonica (Argentine).

\*\*Espèce de la truffe : Tuber Melanosporum 1,1%



RÉF 3273230248505

**5€**  
90

L'UNITÉ

**POËLON DE SAINT-JACQUES\* SAUCE**

**AU VIN DE MONTBAZILLAC<sup>(1)</sup>**

130 g. Le kg : 45,38 €.

Également disponible au même prix :

Poëlon Caille et foie gras (130 g).

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



RÉF 3287390084293

**3€**  
50

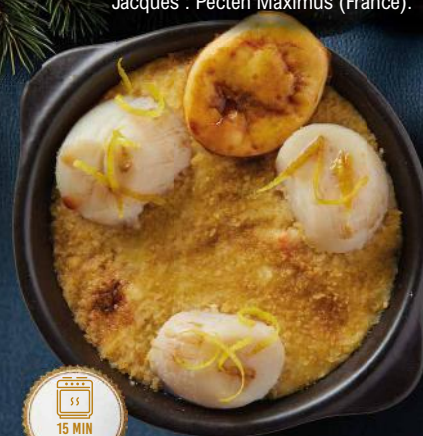
L'UNITÉ

**ROSE FEUILLETÉE SAUMON**

**ET AMANDES<sup>(1)</sup>**

90 g. Le kg : 38,89 €.

Également disponible au même prix : Volaille, cèpes et marrons (Transformé en France).





# LES Entrées chaudes



RÉF 3576280309173

**6€<sub>,95</sub>**

LA DOUZAINE

**12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE  
TRÈS GROS RECETTE  
À LA BOURGUIGNONNE<sup>(1)(2)</sup>**

Espèce des escargots :  
Helix Pomatia. 117,5 g environ.  
Voir prix au kg en magasin.



RÉF 3273230377892

**4€<sub>,50</sub>**

L'UNITÉ

**CASSOLETTE  
DE RIS DE VEAU  
ET MORILLES<sup>(1)</sup>**  
100 g. Le kg : 45 €.



RÉF 3273230377755

**4€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ

**ŒUF POCHÉ  
ET CRUMBLE DE  
PARMESAN<sup>(1)</sup>**  
130 g. Le kg : 37,69 €.



RÉF 3273230377946

**3€<sub>,50</sub>**

L'UNITÉ

**CROUSTADE  
D'ESCARGOTS<sup>(1)</sup>**  
100 g. Le kg : 35 €.  
spèce des escargots :  
Helix lucorum.



RÉF 3273230377939

**6€<sub>,50</sub>**

L'UNITÉ

**TRILOGIE DE LA TERRE<sup>(1)</sup>**  
180 g. Le kg : 36,11 €.  
Foie gras, caille marinée  
et champignons cuisinés



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

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation  
(2) Produit décongelé, ne pas recongeler.



# LES PLATEAUX DE Fruits de mer

RÉF 9123456789121

**16€<sub>,90</sub>**

LA PART

## PLATEAU DU PÊCHEUR

BULOTS CUIITS<sup>(3)</sup>, 150 g  
BIGORNEAUX GROS CUIITS<sup>(3)</sup>, 80 g  
1/2 TOURTEAU CUIT<sup>(3)</sup>  
CREVETTES ROSES CUITES 60/80<sup>(6)</sup>, 8 pièces  
LANGOUSTINES CUITES 20/30<sup>(3)</sup>, 4 pièces  
HUITRESCREUSES DE BRETAGNE N°3 FAO<sup>(8)(5)</sup>, 4 pièces  
CREVETTES GRISES CUITES<sup>(3)</sup>, 50 g



**20€<sub>,90</sub>**

LA PART

## PLATEAU ROYAL

CREVETTES GRISES  
CUITES GROSSES<sup>(3)</sup>, 50 g  
LANGOUSTINES CUITES  
20/30<sup>(3)</sup>, 4 pièces  
CREVETTES ROSES CUITES 60/80<sup>(6)</sup>, 6 pièces  
BIGORNEAUX GROS CUIITS<sup>(3)</sup>, 80 g  
BULOTS CUIITS<sup>(3)</sup>, 150 g  
1/2 HOMARD CUIT AMÉRICAIN<sup>(3)</sup>, 150 g  
HUITRES CREUSES DE BRETAGNE N°3 FAO<sup>(8)(5)</sup>, 4 pièces



**25€<sub>,90</sub>**

LA PART

## PLATEAU IMPÉRIAL

CREVETTES GRISES CUITES<sup>(3)</sup>,  
50 g  
LANGOUSTINES CUITES 20/30<sup>(3)</sup>,  
4 pièces  
CREVETTES ROSES CUITES 60/80<sup>(6)</sup>,  
6 pièces  
BIGORNEAUX GROS CUIITS<sup>(3)</sup>, 80 g  
1/2 TOURTEAU CUIT<sup>(3)</sup>  
BULOTS CUIITS<sup>(3)</sup>, 150 g  
1/2 HOMARD CUIT AMÉRICAIN<sup>(3)</sup>  
HUITRES CREUSES DE BRETAGNE N°3 FAO<sup>(8)(5)</sup>, 4 pièces



**9€<sub>,90</sub>**

LA PART

## PLATEAU MATELOT

LANGOUSTINES CUITES 20/20<sup>(3)</sup>, 5 pièces  
CREVETTES ROSES CUITES 60/80<sup>(6)</sup>, 6 pièces  
BULOTS CUIITS<sup>(3)</sup>, 100 g  
HUITRES CREUSES DE BRETAGNE N°3 FAO<sup>(8)(5)</sup>, 4 pièces



(3) PÊCHÉ EN

ATLANTIQUE

NORD-EST

(4) PÊCHÉ EN

ATLANTIQUE

NORD-OUEST

(5) ÉLEVÉ EN

FRANCE

(6) ÉLEVÉ EN

EQUATEUR

ET AUTRES PAYS

(8) Facile à ouvrir  
(7) Indication géographique  
protégée

E.Leclerc





# LES Volailles

RÉF 3366760053685

## 6€ ,90

LA PORTION

**BALLOTINE DE PINTADE  
FARCIE AUX CÈPES ET  
AUX BOLETIS,  
SAUCE AU MADÈRE<sup>(1)</sup>**  
220 g. Le kg : 31,36 €.



7 MIN



RÉF 3366760031508

## 4€ ,95

LA PORTION

**CHAPON SAUCE AU FOIE  
GRAS<sup>(1)</sup>**

180 g. Le kg : 27,50 €.



7 MIN



7 MIN



1 MIN 30

850 W

RÉF 3366760053685

## 5€ ,95

LA PORTION

**CUISSE DE POULET  
FARCIE AUX MARRONS  
ET AUX RAISINS, JUS AU  
PORTO<sup>(1)</sup>**

240 g. Le kg : 24,79 €.

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

# FRANCE

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation

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.



COMMANDEZ AVANT LE 19 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 25 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN

31

WWW.TRAITEUR.LECLERC OU EN MAGASIN



**4€  
,90**

LA PORTION

**POULARDE RÔTIE  
AU VIN DE MONBAZILLAC<sup>(1)</sup>**  
200 g. Le kg : 24,50 €.

RÉF 3701222804458

RÉF 3181580274559

**4€  
,50**

LA PORTION

**SAUTÉ D'AUTRUCHE SAUCE AUX MORILLES<sup>(1)</sup>**  
230 g. Le kg : 19,57 €.



RÉF 3366760053678

**4€  
,95**

LA PORTION

**AIGUILLETES DE CANARD  
SAUCE AU VIN CÔTEAUX  
DU LAYON ET GIROLLES<sup>(1)</sup>**  
190 g. Le kg : 26,05 €.



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.

**E.Leclerc**



# LES Gibiers

**4€  
,95**

LA PORTION

**CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR<sup>(1)</sup>**  
200 g. Le kg : 24,75 €.

RÉF 3701222804472



RÉF 3181580269555

**4€  
,99**

LA PORTION

**SAUTÉ DE KANGOUROU,  
CRÈME DE CÈPES ET  
TROMPETTES<sup>(1)</sup>**  
250 g. Le kg : 19,96 €.



RÉF 3181580235536

**5€  
,77**

LA PORTION

**CIVET DE CHEVREUIL  
SAUCE CRÉMÉE AUX  
CINQ POIVRES<sup>(1)</sup>**  
290 g. Le kg : 19,90 €.



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

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation  
(2) 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.



# LES Viandes et poissons

RÉF 3366760052688

**5€  
90**  
LA PORTION

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



7 MIN



1 MIN 30  
850 W



1 MIN 30  
800 W

RÉF 3701222806438

**3€**

LA PORTION

**NAVARIN DE SAINT-JACQUES\*,  
CRÈME D'ISIGNY AOP<sup>(2)</sup>,  
PETITS LÉGUMES ET GIROLLES<sup>(1)</sup>**  
150 g. Le kg : 19,99 €

\*Espèces et origines des noix  
de Saint-Jacques : Zygochlamys  
patagonica (USA, Argentine) ou  
Chlamys opercularis (Royaume-Uni).



RÉF 9123456789125

**7€  
90**  
LA PORTION

**RIS DE VEAU SAUCE  
AU PORTO, BLOC DE  
FOIE GRAS DE CANARD  
& MORILLES<sup>(1)</sup>**  
180 g. Le kg : 43,89 €.



2 MIN  
800 W



RÉF 3760094445909

**9€  
40**  
LA PORTION

**SOURIS D'AGNEAU  
ET JUS AUX GIROLLES<sup>(1)</sup>**  
470 g.  
Le kg : 19,99 €.



20 MIN





# LES Poissons

**6€  
,90**

LA PORTION

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

180 g. Le kg : 38,33 €.



6 MIN



1 MIN 10  
850 W

**5€  
,50**

LA PORTION

**FILET DE SOLE TROPICALE  
FARCI AUX GAMBAS,  
SAUCE BISQUE DE HOMARD<sup>(1)</sup>**

180 g. Le kg : 30,56 €.



2 MIN 30  
850 W

**5€  
,90**

LA PORTION

**TRUITE SAUCE AU VIN  
DE RIESLING<sup>(1)</sup>**

150 g. Le kg : 39,33 €.



1 MIN 30  
850 W



6 MIN

**5€  
,80**

LA PORTION

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

180 g. Le kg : 32,22 €.

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

## FRANCE

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation

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.



# LES FEUILLETÉS À partager

**16€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ  
**SAUMON EN CROÛTE** <sup>(1)</sup>  
650 g. Le kg : 26 €



**23€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ  
**VOLAILE EN CROÛTE** <sup>(1)</sup>  
1 kg



**24€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ  
**FONDANT DE VEAU EN CROÛTE** <sup>(1)</sup>  
1 kg



**28€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ  
**FILET DE BŒUF  
WELLINGTON** <sup>(1)</sup>  
1,2 kg. Le kg : 24,08 €





# LES Accompagnements



**2€**

LA PORTION

**ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  
AU BEURRE D'ISIGNY AOP<sup>(2)</sup>**  
110 g. Le kg : 18,18 €.

RÉF 3497610227779



RÉF 3701222806377

**2€  
,50**

LA PORTION

**ÉCRASÉ DE POMMES DE  
TERRE À LA  
TRUFFE NOIRE\* (1%)<sup>(1)</sup>**

100 g. Le kg : 25 €.

\*Espèce de la truffe : Tuber  
melanosporum

RÉF 3366760029116

**1€  
,90**

LA PORTION

**ÉCRASÉ DE POMMES  
DE TERRE AU COMTE  
AOP<sup>(2)</sup>**

100 g. Le kg : 19 €.



RÉF 3181580264284

**2€  
,50**

LA PORTION

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



RÉF 3287390082565

**2€  
,20**

LA PORTION

**GRATIN DE BUTTERNUT,  
PATATE DOUCE ET  
MARRONS<sup>(1)</sup>**  
90 g. Le kg : 24,44 €.



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

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation  
(2) AOP : Appellation d'Origine Protégée.





RÉF 3181580264291

**2€  
50**

LA PORTION

**GRATINÉ DE COURGETTES  
À LA CRÈME ET AU  
PARMESAN<sup>(1)</sup>**

90 g. Le kg : 27,78 €.



RÉF 3273230376673

**2€  
20**

LA PORTION

**GRATIN DE LÉGUMES  
OUBLIÉS<sup>(1)</sup>**

110 g. Le kg : 20 €.



RÉF 3701222800436

**2€**

LA PORTION

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

100 g. Le kg : 20 €.



RÉF 3701222806360

**2€  
50**

LA PORTION

**RISOTTO À LA TRUFFE\* (1,4%)<sup>(1)</sup>**

100 g. Le kg : 25 €.

\* Espèce de la truffe : Tuber melanosporum



RÉF 3701222804007

**1€  
90**

LA PORTION

**MOUSSE DE POTIMARRON<sup>(1)</sup>**

100 g. Le kg : 19 €.





# LES PLATEAUX DE Fromage

RÉF 9123456789126

**MIMOLETTE 1/2 VIEILLE**  
28% MAT.GR<sup>(4)(2)</sup>  
Au lait de vache pasteurisé.  
La part de 200 g environ

**1/4 MAROILLES**  
26% MAT.GR<sup>(4)(1)</sup>  
Au lait de vache pasteurisé.  
La part de 200 g environ

## PLATEAU DU NORD

**PAVÉ DU NORD**  
27% MAT.GR<sup>(2)(3)</sup>  
Au lait de vache pasteurisé.  
La part de 200 g environ



**9€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

RÉF 9123456789128

**12€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

## PLATEAU 4 FROMAGES

**COMTÉ AOP<sup>(5)</sup>**  
34% MAT.GR<sup>(4)(1)</sup>  
Au lait cru de vache.  
La part de 180 g environ

**ROQUEFORT 31,7% MAT.GR<sup>(4)(1)</sup>**  
Au lait cru de brebis.  
La part de 180 g environ

**CAMEMBERT 20% MAT.GR<sup>(4)(1)</sup>**  
Au lait cru de vache.  
La part de 250 g environ

**MORBIER 28% MAT.GR<sup>(4)(1)</sup>**  
Au lait cru de vache.  
La part de 180 g environ



**BRIE DE MEAUX AOP<sup>(5)</sup>**  
20% MAT.GR<sup>(4)(1)</sup>  
Au lait cru de vache.  
La part de 200 g environ

**FOURME D'AMBERT**  
28% MAT.GR<sup>(4)(1)</sup>  
Au lait de vache pasteurisé.  
La part de 200 g environ

**MORBIER 28% MAT.GR<sup>(4)(1)</sup>**  
Au lait cru de vache.  
La part de 200 g environ

**BÛCHE DE CHÈVRE**  
23% MAT.GR<sup>(4)(1)</sup>  
Au lait de chèvre pasteurisé.  
La part de 200 g environ

**MIMOLETTE 1/2 VIEILLE**  
28% MAT.GR<sup>(4)(2)</sup>  
Au lait de vache pasteurisé.  
La part de 200 g environ

RÉF 9123456789127

**14€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU

## PLATEAU 5 FROMAGES



(1) ORIGINE : FRANCE  
(2) TRANSFORMÉ EN : FRANCE  
(3) TRANSFORMÉ EN : FRANCE

SAUF FABRICATION  
MAGASIN (VOIR  
SUR PLACE)

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation  
(4) % de Mat. Gr. sur produit fini  
(5) AOP : Appellation d'origine protégée



# LES Pains

RÉF 9123456789130

**4€**  
50  
LE LOT DE 20

**20 MINI NAVETTES LUNCH**<sup>(6)(7)</sup>  
300 g environ. Voir prix au kg en magasin.  
Également disponible au même prix : 20 mini burgers sésame.



RÉF 9123456789129

**3€**  
95  
L'UNITÉ

**BOULE AUX FRUITS SECS**<sup>(3)(8)(6)</sup>  
775 g environ.  
Voir prix au kg en magasin.



RÉF 3461181208086

**0€**  
25  
L'UNITÉ

**BOULE BLANCHE INDIVIDUELLE**<sup>(1)(6)</sup>  
55 g environ.  
Voir prix au kg en magasin.



RÉF 5413476925527

**0€**  
35  
L'UNITÉ

**MINI PÉRÈNE**<sup>(2)(6)</sup>  
Campagne ou Céréales.  
60 g environ.  
Voir prix au kg en magasin.



(6) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pain.  
(7) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon viennoiserie.  
(8) Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin



## Desserts

RÉF 3585681126319

13€  
50

L'UNITÉ

**BÛCHE CHALET VANILLE  
CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**6/8 parts. 359 g environ.  
Voir prix au kg en magasin.PRÊT À  
DÉGUSTERPRÊT À  
DÉGUSTER

RÉF 3585681125596

11€  
95

L'UNITÉ

**BÛCHE CHOCOLAT BLANC  
FRUITS ROUGES  
MANTEAU DU PÈRE NOËL<sup>(1)(2)(3)</sup>**6 parts. 381 g environ.  
Voir prix au kg en magasin.

RÉF 3325770965029

7€  
90

L'UNITÉ

**BÛCHE CRÈME AU BEURRE AU CHOCOLAT<sup>(1)</sup>**  
(2)(3)6/8 parts. 500 g environ.  
Voir prix au kg en magasin.  
Également disponible au même prix :  
Praliné ou Café.

EXCLUSIVITÉ E. LECLERC

RÉF 3325771007919

12€  
49

L'UNITÉ

**BÛCHE PRALINÉ VANILLE<sup>(1)(2)(3)</sup>**6/8 parts. 500 g environ.  
Voir prix au kg  
en magasin.PRÊT À  
DÉGUSTER

RÉF 3325771006493

14€  
90

L'UNITÉ

**BÛCHE TRAÎNEAU  
FRAMBOISIER<sup>(1)(2)(3)</sup>**8 parts. 400 g environ.  
Voir prix au kg en  
magasin.PRÊT À  
DÉGUSTER<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN-

FRANCE

SAUF FABRICATION  
MAGASIN (VOIR  
SUR PLACE)

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation

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

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



**12€**  
49

L'UNITÉ

**BÛCHE FRUITS  
EXOTIQUES<sup>(1)(2)(3)</sup>**

6/8 parts.  
460 g environ.  
Voir prix au kg  
en magasin.

RÉF 3428420065466

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

PRÊT À  
DÉGUSTER

PRÊT À  
DÉGUSTER

RÉF 3567741003075

**11€**  
95

L'UNITÉ

**BÛCHE À LA CRÈME  
DE MARRONS<sup>(1)(2)(3)</sup>**

6 parts. 340 g environ.  
Voir prix au kg en magasin.

RÉF 3325771007902

**12€**  
49

L'UNITÉ

**BÛCHE CROUSTILLANTE  
EXOTIQUE<sup>(1)(2)(3)</sup>**

8 parts. 460 g environ.  
Voir prix au kg  
en magasin.

PRÊT À  
DÉGUSTER

PRÊT À  
DÉGUSTER

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**12€**  
49

L'UNITÉ

**BÛCHE AUX CACAHUÈTES  
ET CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>**

8 parts. 640 g environ.  
Voir prix au kg en magasin.

RÉF 3325771007841



## Desserts



PRÊT À DÉGUSTER

4€  
,95

LE LOT DE 2

2 BÛCHETTES AUX CACAHUËTES  
ET CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>

140 g environ.

Voir prix au kg en magasin.

Également disponible au même  
prix : 2 Bûchettes Praliné Vanille,  
140 g environ.

Voir prix au kg en magasin.

RÉF 3325771007872

EXCLUSIVITÉ E. LECLERC

PRÊT À DÉGUSTER



RÉF 3760122887329

3€  
,60

LE LOT DE 2

2 BÛCHETTES CRÈME AU BEURRE  
CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>

160 g environ. Voir prix au kg en magasin.

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

RÉF 3585681125558

4€  
,95

LE LOT DE 2

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

232 g environ.

Voir prix au kg en magasin.

Également disponible au même  
prix : 2 Bûchettes Mangue  
Passion, 202 g environ. Voir  
prix au kg en magasin.

PRÊT À DÉGUSTER



RÉF 3325771006516

4€  
,95

LE LOT DE 2

2 BÛCHETTES ROYALES  
CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>

210 g environ. Voir prix au kg en magasin.

PRÊT À DÉGUSTER





**11€**,20

L'UNITÉ

**ENTREMET TRIO DE CHOCOLATS "JOYEUSES FÊTES"**<sup>(1)(2)(3)</sup>  
6/8 parts. 595 g environ.  
Voir prix au kg en magasin.

RÉF 3187670998763

PRÊT À DÉGUSTER

RÉF 9123456789132

PRÊT À DÉGUSTER

**2€**,90

LE LOT DE 2

**2 ENTREMETS SAPIN AUX DEUX CHOCOLATS**<sup>(1)(2)(3)</sup>  
88 g environ.  
Voir prix au kg en magasin.

**2€**,90

LE LOT DE 2

**2 ENTREMETS ÉTOILE FRUITS ROUGES**<sup>(1)(2)(3)</sup>  
106 g environ.  
Voir prix au kg en magasin.

RÉF 9123456789133

PRÊT À DÉGUSTER

RÉF 3498842049030

**2€**,50

LE LOT DE 2

**2 MOELLEUX AU CHOCOLAT SAPIN DE NOËL**<sup>(1)(2)(3)</sup>  
100 g environ.  
Voir prix au kg en magasin.

PRÊT À DÉGUSTER

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

**FRANCE**

SAUF FABRICATION  
MAGASIN (VOIR  
SUR PLACE)

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation  
(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin.  
(3) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.

**E.Leclerc**



## Desserts



PRÊT À DÉGUSTER

RÉF 3700417302816

10€  
,50

LE LOT DE 36

36 MACARONS

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

435 g. Le kg : 24,14 €.

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

RÉF 3498842016001

8€  
,90

L'UNITÉ

SAPIN DE NOËL  
MOELLEUX AU  
CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>

6/8 parts. 600 g.

Le kg : 14,83 €.

PRÊT À DÉGUSTER



RÉF 3279840006238

6€  
,50

L'UNITÉ

BRIOCHE SAPIN AUX  
PÉPITES DE CHOCOLAT<sup>(1)(4)</sup>

700 g. Le kg : 9,29 €.

Également disponible  
au même prix :

Pur beurre (700 g)

PRÊT À DÉGUSTER



RÉF 3498844190853

6€  
,99

LE LOT DE 9

9 FONDANTS

AU CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>

324 g.

Le kg : 21,57 €.

PRÊT À DÉGUSTER

<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

SAUF FABRICATION  
MAGASIN (VOIR  
SUR PLACE)

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation

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



PRÊT À DÉGUSTER

RÉF 3187670997766

6€  
70

LE LOT DE 16

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€.)

PRÊT À DÉGUSTER

RÉF 3286790100077

4€  
95

LA BARQUETTE

ASSORTIMENT GOURMAND<sup>(1)(3)</sup>

370 g. Le kg : 13,38 €.

PRÊT À DÉGUSTER

RÉF 3286790100114

3€  
40

LA BARQUETTE

TUILES PÂTISSIÈRES AUX AMANDES<sup>(1)(3)</sup>

140 g. Le kg : 24,29 €.

PRÊT À DÉGUSTER

RÉF 3187670615943

4€  
95

LE LOT DE 16

16 MINI ÉCLAIRS

VANILLE/CHOCOLAT<sup>(1)(2)(3)</sup>

224 g. Le kg : 22,10 €.

Également disponible au même prix : Café/Chocolat.

RÉF 3660133005814

11€  
95

LE PLATEAU DE 24

24 MINI GÂTEAUX LUNCH CLASSIQUES<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



## CARTE FESTIVE

## Bon de commande

## Détachez ce BON DE COMMANDE

et présentez-le au "Point Commande" de votre magasin ou rendez-vous sur le site [www.traiteur.leclerc](http://www.traiteur.leclerc)

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

Monsieur, Madame .....

Adresse .....

Adresse mail <sup>(A)</sup> .....

Téléphone .....

Commande du .....

Commande à préparer pour le .....

Heure .....

## QUAND COMMANDER ?

À partir du 2 décembre

Derniers jours de commande :

Noël : 19 décembre

Nouvel An : 25 décembre

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







BON DE COMMANDE À DÉCOUPER

LES MENUS

LES MENUS ENFANT

MENU GOURMET

- Écrin de homard et Saint-Jacques<sup>(6)(2)</sup> au vin de Riesling (90 g)  
ou Pâté en croûte pyramide<sup>(1)</sup> (100 g)
- Coquille St-Jacques<sup>(2)</sup> à la Normande<sup>(2)</sup> (180 g)  
ou Bouchée de chapon et cèpes<sup>(2)</sup> (130 g)
- Poularde rôtie au vin de Monbazillac<sup>(2)</sup> (200 g)  
ou Pavé de saumon sauce beurre blanc<sup>(2)</sup> (180 g)
- Duo de riz blanc et noir<sup>(2)</sup> (100 g)  
ou Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny AOP<sup>(4)(2)</sup> (110 g)

MENU PRESTIGE

- Verrine de foie gras et chutney mangue<sup>(2)</sup> (40 g)  
ou Verrine d'émietté de noix de St-Jacques<sup>(8)(2)(9)</sup> au vin de Chablis et au safran<sup>(2)</sup> (40 g)
- Charlotte aux deux saumons<sup>(2)(9)</sup> (90 g)  
ou Charlotte aux noix de Saint-Jacques<sup>(8)(2)(9)</sup> (90 g)
- Bouchée aux ris de veau<sup>(2)</sup> (130 g)  
ou Délicatesse de Saint-Jacques<sup>(9)</sup> en croûte<sup>(2)</sup> (150 g)
- Navarin de St-Jacques<sup>(3)</sup> à la crème d'Isigny AOP<sup>(4)</sup>,  
petits légumes & girolles<sup>(2)</sup> (150 g)  
ou Chapon sauce foie gras<sup>(2)</sup> (180 g)
- Sauté d'aiguilles sauce aux morilles<sup>(2)</sup> (230 g)
- Gratin de butternut, patate douce et marrons<sup>(2)</sup> (90 g)  
ou Écrasé de pommes de terre au Comté AOP<sup>(4)(2)</sup> (100 g)

MENU GASTRONOMIQUE

- 1 mini cuillère de tartare de langoustine<sup>(2)</sup> (20 g)  
et 1 mini cuillère de tartare de Saint-Jacques<sup>(8)</sup> aux algues<sup>(2)</sup> (20 g)
- Coquille cocktail de homard<sup>(2)</sup> (170 g)  
ou 12 escargots de Bourgogne<sup>(10)</sup> très gros recette à la Bourguignonne<sup>(2)(5)</sup> (117,5 g environ)  
ou Cassolette de Saint-Jacques<sup>(8)</sup> et homard<sup>(2)</sup> (130 g)
- Poêlon de St-Jacques<sup>(7)</sup> sauce au vin de Monbazillac<sup>(2)</sup> (130 g)  
ou Poêlon de caille et foie gras<sup>(2)</sup> (130 g)  
ou Trilogie de la terre  
foie gras, caille marinée et champignons cuisinés<sup>(2)</sup> (180 g)
- Pavé de bœuf sauce à l'Armagnac et au poivre<sup>(2)</sup> (150 g)  
ou Médaillon de veau jus corsé au Porto<sup>(2)</sup> (200 g)  
ou Truite sauce au vin de Riesling<sup>(2)</sup> (150 g)
- Gratiné de courgettes à la crème et au parmesan<sup>(2)</sup> (90 g)  
ou Écrasé de pommes de terre à la truffe<sup>(11)(2)</sup> (100 g)  
ou Gratin de légumes oubliés<sup>(2)</sup> (110 g)

MENU LOUPIOT

- Bonhomme de neige feuilleté au jambon et au fromage<sup>(2)(5)</sup> (70 g)
- 2 minis burgers garnis de médaillon de bœuf et de cheddar + boulettes de pommes de terre frites<sup>(2)(5)</sup> (200 g)
- Donut chocolat<sup>(2)(5)</sup> (55 g)
- La surprise

MENU BAMBIN

- Étoile jambon fromage<sup>(2)</sup> (100 g)
- Pâtes aux formes de Noël, émincé de poulet sauce crème<sup>(2)</sup> (220 g)
- Sapin aux 2 chocolats<sup>(2)(5)</sup> (43 g)  
ou Père Noël fruits rouges<sup>(2)(5)</sup> (50 g)
- La surprise

LES APÉRITIFS

32 canapés de la mer<sup>(2)(5)</sup>. Le plateau de 32 (215 g)

16 canapés de la mer<sup>(2)(5)</sup>. Le plateau de 16 (105 g)

32 canapés traiteur<sup>(2)(5)</sup>. Le plateau de 32 (220 g)

16 canapés traiteur<sup>(2)(5)</sup>. Le plateau de 16 (115 g)

36 canapés de Noël<sup>(2)(5)</sup>. Le plateau de 36 (250 g)

48 mini canapés Régions de France<sup>(2)(5)</sup>. Le plateau de 48 (240 g)

Pain surprise gourmand 60 sandwiches<sup>(2)(5)</sup>. La pièce (950 g)

Pain surprise charcutier 50 sandwiches<sup>(2)(5)</sup>. La pièce (950 g)

Pain surprise marin 40 sandwiches<sup>(2)(5)</sup>. La pièce (580 g)

Pain surprise de Noël 32 sandwiches<sup>(2)(5)</sup>. La pièce (510 g)

Pain surprise méditerranéen 32 sandwiches<sup>(2)(5)</sup>. La pièce (510 g)

8 mini cups apéritives<sup>(2)</sup>. Le plateau de 8 (160 g)

4 verrines thon, chorizo, poivrons rouges et fromage frais<sup>(2)</sup>. Le lot de 4 (160 g)

4 verrines saumon, fromage et concombre<sup>(2)</sup>. Le lot de 4 (160 g)

4 verrines Saint-Jacques<sup>(12)</sup>, carottes et pommes fondantes<sup>(2)</sup>. Le lot de 4 (160 g)

4 verrines volaille rôtie, châtaignes et cèpes<sup>(2)</sup>. Le lot de 4 (160 g)

Assortiment de 6 verrines<sup>(2)</sup>. Le lot de 6 (240 g)

4 verrines foie gras & confit d'oignons<sup>(2)</sup>. Le lot de 4 (160 g)

6 verrines avocat, cocktail de crevettes, surimi et ananas<sup>(2)</sup>. Le lot de 6 (270 g)

4 verrines tartare de tomate et noix de Saint-Jacques<sup>(8)(2)</sup>. Le lot de 4 (140 g)

4 verrines saumon, noix de Saint-Jacques<sup>(8)(2)</sup> et petits légumes. Le lot de 4 (160 g)

6 verrines duo de saumons citron, pâtes perles et aneth<sup>(2)</sup>. Le lot de 6 (270 g)

Cake aux Saint-Jacques<sup>(12)</sup> à la Bretonne<sup>(2)</sup>. L'unité (260 g)

Cake au foie gras de canard, à la figue et au vin de Monbazillac<sup>(2)</sup>. L'unité (260 g)

DESCRITIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
12	16€ <sub>90</sub>		
12	8€ <sub>90</sub>		
12	16€ <sub>90</sub>		
12	8€ <sub>50</sub>		
12	16€ <sub>90</sub>		
12	16€ <sub>90</sub>		
12	16€ <sub>90</sub>		
13	21€ <sub>90</sub>		
13	22€ <sub>95</sub>		
13	15€ <sub>99</sub>		
13	15€ <sub>90</sub>		
13	13€ <sub>90</sub>		
14	6€ <sub>95</sub>		
14	3€ <sub>90</sub>		
14	3€ <sub>50</sub>		
14	3€ <sub>90</sub>		
14	3€ <sub>50</sub>		
14	6€ <sub>90</sub>		
14	5€ <sub>45</sub>		
15	6€ <sub>95</sub>		
15	3€ <sub>90</sub>		
15	6€ <sub>50</sub>		
15	7€ <sub>90</sub>		
16	4€ <sub>95</sub>		
16	5€ <sub>90</sub>		

TOTAL 1 €

(1) Origine France. (2) Transformé en France. (3) Espèces et origines des noix de Saint-Jacques : Zygochlamys patagonica (USA, Argentine) ou Chlamys opercularis (Royaume-Uni). (4) AOP : Appellation d'Origine Protégée. (5) Produit décongelé, à ne pas recongeler. (6) Espèce et origines de Saint Jacques : Argopecten purpuratus (Pérou, Chili, Mexique). (7) Espèce et origine des noix de Saint Jacques : Pecten Maximus (France). (8) Espèce et origines des noix de Saint Jacques : Zygochlamys patagonica (Argentine). (9) Espèce et origines des noix de Saint-Jacques : Chlamys opercularis (Écosse, Irlande, Îles Féroé) (10) Espèce des escargots : Helix Pomatia. (11) Espèce de truffe : Tuber melanosporum 1%. (12) Espèces et origines des Saint-Jacques : Chlamys opercularis (France, Royaume Uni, Islande, Îles Féroé), Zygochlamys patagonica (Argentine).

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.





48

BON DE COMMANDE

CARTE FESTIVE

LES APÉRITIFS

	DESSCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Assortiment de mini cuillères <sup>(2)</sup> . Le lot de 4 (80 g)	16	3€ <sub>99</sub>		
Assortiment de 6 mini corolles <sup>(2)</sup> . Le lot de 6 (180 g)	16	6€ <sub>45</sub>		
8 mini moelleux saumon <sup>(2)(11)</sup> . Le lot de 8 (100 g)	16	4€ <sub>95</sub>		
8 mini moelleux Saint-Jacques <sup>(15)(2)</sup> . Le lot de 8 (100 g)	16	4€ <sub>95</sub>		
Cake saumon, petits légumes et citron <sup>(2)</sup> . L'unité (230 g)	16	5€ <sub>90</sub>		
Cake noix de Saint-Jacques <sup>(16)</sup> brunoise de légumes, tomates mi-séchées et pointe d'oseille <sup>(2)</sup> . L'unité (230 g)	16	5€ <sub>90</sub>		
Cake chapon, marrons & cèpes relevés d'une pointe de moutarde à l'ancienne <sup>(2)</sup> . L'unité (230 g)	16	5€ <sub>90</sub>		
Plateau de petits pâtés en croûte cocktail 4 recettes <sup>(11)(2)</sup> . Le plateau de 16 tranches (256 g)	16	4€ <sub>50</sub>		
Plateau de 20 gougères au fromage <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 20 (220 g)	17	4€ <sub>90</sub>		
Plateau de 20 gougères au saumon <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 20 (220 g)	17	5€ <sub>45</sub>		
16 gougères truffées <sup>(18)(2)(11)</sup> . Le plateau de 16 (175 g)	17	7€ <sub>45</sub>		
16 mini feuilletés escargots <sup>(25)(2)(11)</sup> . Le plateau de 16 (170 g)	17	5€ <sub>95</sub>		
16 choux gourmandes Saint-Jacques <sup>(15)(2)(11)</sup> . Le plateau de 16 (180 g)	17	11€ <sub>50</sub>		
Boudins cocktail <sup>(2)</sup> . L'unité (300 g)	17	3€ <sub>50</sub>		
48 petits fours <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 48 (670 g)	18	19€ <sub>90</sub>		
24 petits fours Sélection <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 24 (365 g)	18	9€ <sub>81</sub>		
24 petits fours Traiteur Signature <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 24 (365 g)	18	13€ <sub>95</sub>		
24 feuilletés saucisses <sup>(11)(11)</sup> . Le plateau de 24 (390 g)	18	8€ <sub>95</sub>		
Plateau apéritif de petits fours panachés <sup>(11)(11)</sup> . Le plateau de 24 (290 g)	18	7€ <sub>50</sub>		
16 mini paniers feuilletés <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 16 (200 g)	18	7€ <sub>90</sub>		
Sensation de gambas au curry x 4 <sup>(2)(11)</sup> . Le lot de 4 (120 g)	19	7€ <sub>90</sub>		
Sensation de Saint-Jacques <sup>(15)</sup> aux morilles x 4 <sup>(2)(11)</sup> . Le lot de 4 (120 g)	19	7€ <sub>90</sub>		
Sensation de butternut et patate douce x 4 <sup>(2)(11)</sup> . Le lot de 4 (120 g)	19	7€ <sub>90</sub>		
6 bonhommes de Noël fromage <sup>(2)</sup> . Le lot de 6 (90 g)	19	4€ <sub>50</sub>		
6 bonhommes de Noël au ketchup <sup>(2)</sup> . Le lot de 6 (90 g)	19	4€ <sub>50</sub>		
8 mini muffins Saint-Jacques <sup>(18)</sup> persillade <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 8 (100 g)	19	4€ <sub>50</sub>		

LES APÉRITIFS

	DESSCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
8 mini muffins saumon, fromage frais & citron pavot <sup>(2)</sup> . Le plateau de 8 (100 g)	19	4€ <sub>50</sub>		
16 mini pains cœur fondant brie <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 16 (210 g)	19	6€ <sub>90</sub>		
9 mini cakes jambon fromage <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 9 (90 g)	19	3€ <sub>95</sub>		
10 mini brioches apéro <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 10 (150 g)	19	4€ <sub>50</sub>		
Sapin brioche cœur fondant lardons emmental <sup>(2)(11)</sup> . L'unité (430 g)	20	11€ <sub>90</sub>		
Sapin brioche noix de Saint-Jacques <sup>(21)(2)(11)</sup> . L'unité (430 g)	20	12€ <sub>90</sub>		
Étoile briochée cœur fondant noix de Saint-Jacques <sup>(23)(2)(11)</sup> . L'unité (430 g)	20	12€ <sub>90</sub>		
24 mini sandwiches polaires <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 24 (270 g)	20	12€ <sub>50</sub>		
3 mini pains préfous à l'huile d'olive <sup>(2)(11)</sup> . Le lot de 3 (375 g)	20	7€ <sub>90</sub>		
3 mini pains préfous Réception <sup>(2)(11)</sup> . Le lot de 3 (375 g)	20	7€ <sub>90</sub>		
24 mini sandwiches à l'italienne <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 24 (215 g)	20	12€ <sub>50</sub>		
Préfou noix de Saint-Jacques <sup>(20)(2)(11)</sup> . L'unité (275 g)	21	6€ <sub>50</sub>		
Préfou foie gras et figues <sup>(2)(11)</sup> . L'unité (275 g)	21	6€ <sub>95</sub>		
Préfou saumon, aneth et graines de pavot <sup>(2)(11)</sup> . L'unité (275 g)	21	6€ <sub>50</sub>		
Préfou beurre ail <sup>(2)(11)</sup> . L'unité (300 g)	21	3€ <sub>99</sub>		
Préfou éfiloché de canard cèpes <sup>(2)(11)</sup> . L'unité (300 g)	21	5€ <sub>20</sub>		
Préfou camembert à la truffe d'été (1%) <sup>(22)(2)(11)</sup> . L'unité (300 g)	21	5€ <sub>20</sub>		
6 minis burgers bœuf charolais rossini <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 6 (240 g)	22	9€ <sub>95</sub>		
Assortiment de 18 minis burgers <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 18 (720 g)	22	21€ <sub>95</sub>		
Assortiment de 9 minis burgers Sélection <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 9 (360 g)	22	9€ <sub>95</sub>		
Assortiment de 9 minis burgers bœuf Festifs <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 9 (360 g)	22	12€ <sub>90</sub>		
Plateau de 12 burgers apéro cheese <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 12 (205 g)	22	6€ <sub>95</sub>		
Duo de 10 minis burgers cheese & foie gras <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 10 (380 g)	22	9€ <sub>90</sub>		
Duo de 10 minis burgers foie gras & saumon <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 10 (330 g)	22	9€ <sub>90</sub>		
Duo de 10 minis burgers brie truffé (1%) <sup>(26)</sup> , cèpes et bacon <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 10 (380 g)	22	9€ <sub>90</sub>		
Plateau de 28 minis burgers <sup>(2)(11)</sup> . Le plateau de 28 (480 g)	22	15€ <sub>95</sub>		

TOTAL 2

€

(1) Origine France. (2) Transformé en France. (3) Espèce de truffe : Tuber melanosporum vitt 1,1% (4) Pêché en Atlantique Nord-Est. (5) Pêché en Atlantique Nord-Ouest. (6) Élevé en Équateur et autres pays. (7) Élevé en France. (8) IGP : Indication géographique Protégée. (9) FAO : Facile à ouvrir. (10) Espèce des escargots : Hélix lucorum. (11) Produit décongelé, à ne pas recongeler. (12) Espèces et origines 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) (13) Espèce et origines de Saint Jacques : Argopecten purpuratus (Pérou, Chili, Mexique). (14) Espèce et origine des noix de Saint Jacques : Pecten Maximus (France). (15) Espèce et origines des noix de Saint Jacques : Zygochlamys patagonica (Argentine). (16) Espèce et origines des noix de Saint-Jacques : Chlamys opercularis (Écosse, Irlande, Îles Féroé) (17) Espèce des escargots : Hélix Pomatia. (18) Espèce de truffe : Tuber melanosporum 1,1%.

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.

BON DE COMMANDE À DÉCOUPER





BON DE COMMANDE CARTE FESTIVE

49



BON DE COMMANDE À DÉCUPER

LES ENTRÉES FROIDES

LES ENTRÉES CHAUDES

DESSCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Verrine d'émietté de bar au citron <sup>(2)</sup> . L'unité (40 g)	23	3€ <sub>90</sub>	
Verrine d'émietté de noix de Saint-Jacques <sup>(19)</sup> au vin de Chablis et au safran <sup>(2)</sup> . L'unité (40 g)	23	3€ <sub>50</sub>	
Verrine au foie gras & chutney mangue <sup>(2)</sup> . L'unité (40 g)	23	3€ <sub>90</sub>	
Écrin de homard et Saint-Jacques <sup>(13)</sup> au vin de Riesling <sup>(2)</sup> . L'unité (90 g)	23	2€ <sub>95</sub>	
Coquille cocktail de homard et fruits de mer <sup>(2)</sup> . L'unité (170 g)	23	5€ <sub>50</sub>	
1/2 langouste à la Parisienne <sup>(2)</sup> . L'unité (320 g)	23	17€ <sub>95</sub>	
1/2 homard garni <sup>(2)</sup> . L'unité (270 g)	23	17€ <sub>95</sub>	
Coquille à l'œuf <sup>(2)(11)</sup> . L'unité (170 g)	24	2€ <sub>90</sub>	
Coquille à l'émietté de thon <sup>(2)(11)</sup> . L'unité (170 g)	24	2€ <sub>90</sub>	
Terrine au saumon et noix de Saint-Jacques <sup>(12)</sup> à l'aneth <sup>(2)</sup> . La part de 100 g	24	3€ <sub>90</sub>	
Terrine aux gambas et bar au citron et piment d'Espelette <sup>(2)</sup> . La part de 100 g	24	3€ <sub>90</sub>	
Coquille de saumon <sup>(2)</sup> . L'unité (140 g)	24	2€ <sub>95</sub>	
Coquille de surimi <sup>(2)</sup> . L'unité (140 g)	24	2€ <sub>90</sub>	
Déllice de saumon fumé <sup>(2)</sup> . L'unité (80 g)	24	2€ <sub>99</sub>	
Déllice de Saint-Jacques <sup>(15)(2)</sup> . L'unité (80 g)	24	2€ <sub>99</sub>	
Charlotte aux deux saumons <sup>(2)(11)</sup> . L'unité (90 g)	24	3€ <sub>90</sub>	
Charlotte aux noix de Saint-Jacques <sup>(15)(2)(11)</sup> . L'unité (90 g)	24	3€ <sub>90</sub>	
Filet de saumon farci à la mousseline de crevettes <sup>(2)</sup> . La part de 100 g	25	2€ <sub>80</sub>	
Truite de Bretagne farcie à la mousseline de homard. La part de 100 g	25	2€ <sub>50</sub>	
Oeuf mollet et tartare de homard <sup>(2)</sup> . L'unité (130 g)	52	4€ <sub>45</sub>	
Oeuf poché langoustines crème aux truffes <sup>(27)(2)</sup> . L'unité (130 g)	52	4€ <sub>50</sub>	
Bouchée de ris de veau <sup>(2)</sup> . L'unité (130 g)	26	3€ <sub>95</sub>	
Bouchée de chapon et cèpes <sup>(2)</sup> . L'unité (130 g)	26	3€ <sub>95</sub>	
Cassolette de cabillaud à la bisque de homard et écrasé de pomme de terre <sup>(2)</sup> . L'unité (120 g)	26	4€ <sub>50</sub>	
Cassolette de gambas, écrasé de patate douce sauce Sabayon vin Côteaux du Layon <sup>(2)</sup> . L'unité (120 g)	26	4€ <sub>50</sub>	
Trésor de crevettes et Saint-Jacques <sup>(15)(2)</sup> . L'unité (110g)	26	4€ <sub>95</sub>	
Trésor d'escargots et cèpes <sup>(24)(2)</sup> . L'unité (110 g)	26	4€ <sub>95</sub>	
Cassolette aux ris de veau sauce au vin de Riesling et giroldes <sup>(2)</sup> . L'unité (120 g)	26	5€ <sub>50</sub>	
Cassolette de parmentier d'effiloché de canard au vin de Sauternes et à la truffe <sup>(2)(2)</sup> . L'unité (120 g)	26	4€ <sub>50</sub>	
Bouchée de lotte et Saint-Jacques <sup>(15)(2)</sup> . L'unité (150 g)	26	3€ <sub>50</sub>	
Cassolette de Saint-Jacques <sup>(15)</sup> et homard <sup>(2)</sup> . L'unité (130 g)	26	5€ <sub>90</sub>	
Coquille Saint-Jacques <sup>(14)</sup> à la Normande <sup>(2)</sup> . L'unité (180 g)	27	4€ <sub>99</sub>	

LES ENTRÉES CHAUDES

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

DESSCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Délicatesse de Saint-Jacques <sup>(18)</sup> en croûte <sup>(2)</sup> . L'unité (150 g)	27	4€ <sub>95</sub>	
Trilogie de la mer au vin de Montbazillac <sup>(2)</sup> . L'unité (180 g)	27	4€ <sub>99</sub>	
Tourbillon de Saint-Jacques <sup>(15)</sup> crème à la truffe noire 1,1% <sup>(18)(2)(11)</sup> . L'unité (125 g)	27	4€ <sub>95</sub>	
Tourbillon de foie gras de canard au chutney d'oignons <sup>(2)</sup> . L'unité (125 g)	27	5€ <sub>45</sub>	
Rose feuilletée saumon et amandes <sup>(2)</sup> . L'unité (90 g)	27	3€ <sub>50</sub>	
Rose feuilletée volaille, cèpes et marrons <sup>(2)</sup> . L'unité (90 g)	27	3€ <sub>50</sub>	
Poêlon de Saint-Jacques <sup>(14)</sup> sauce au vin de Montbazillac <sup>(2)</sup> . L'unité (130 g)	27	5€ <sub>90</sub>	
Poêlon de caille et foie gras <sup>(2)</sup> . L'unité (130 g)	27	5€ <sub>90</sub>	
12 escargots de Bourgogne <sup>(17)</sup> très gros recette bourguignonne <sup>(2)</sup> . (117,5 g environ)	28	6€ <sub>95</sub>	
Œuf poché et crumble de parmesan <sup>(2)</sup> . L'unité (130 g)	28	4€ <sub>90</sub>	
Cassolette de ris de veau et morilles <sup>(2)</sup> . L'unité (100 g)	28	4€ <sub>50</sub>	
Trilogie de la terre <sup>(2)</sup> . L'unité (180 g)	28	6€ <sub>50</sub>	
Croustade d'escargots <sup>(10)(2)</sup> . L'unité (100 g)	28	3€ <sub>50</sub>	
<b>PLATEAU DU PÊCHEUR</b> - Bulots cuits <sup>(4)</sup> (150 g) - Bigorneaux gros cuits <sup>(4)</sup> (80 g) - 1/2 tourteau cuit <sup>(4)</sup> - 8 Crevettes roses cuites 60/80 <sup>(6)</sup> - 4 Langoustines cuites 20/30 <sup>(4)</sup> - 4 huîtres creuses de Bretagne n°3 FAO <sup>(9)(7)</sup> - Crevettes grises cuites <sup>(4)</sup> (50 g)	29	16€ <sub>90</sub> La part	
<b>PLATEAU ROYAL</b> - Crevettes grises cuites grosses <sup>(4)</sup> (50 g) - 4 Langoustines cuites 20/30 <sup>(4)</sup> - 6 Crevettes roses cuites 80/100 <sup>(6)</sup> - Bigorneaux gros cuits <sup>(4)</sup> (80 g) - Bulots cuits <sup>(4)</sup> (150 g) - 1/2 homard cuit Américain (150 g) <sup>(5)</sup> - 4 huîtres creuses de Bretagne n°3 FAO <sup>(9)(7)</sup>	29	20€ <sub>90</sub> La part	
<b>PLATEAU IMPÉRIAL</b> - Crevettes grises cuites grosses <sup>(4)</sup> (50 g) - 4 Langoustines cuites 20/30 <sup>(4)</sup> - 6 Crevettes roses cuites 60/80 <sup>(6)</sup> - Bigorneaux gros cuits <sup>(4)</sup> (80 g) - 1/2 tourteau cuit <sup>(3)</sup> - Bulots cuits <sup>(4)</sup> (150 g) - 1/2 homard cuit américain (150 g) <sup>(5)</sup> - 4 huîtres creuses de Bretagne n°3 FAO <sup>(9)(7)</sup>	29	25€ <sub>90</sub> La part	
<b>PLATEAU MATELOT</b> - 5 Langoustines cuites 20/20 <sup>(4)</sup> - 6 Crevettes roses cuites 30/50 <sup>(6)</sup> - Bulots cuits <sup>(4)</sup> (100 g) - 4 huîtres creuses de Bretagne n°3 FAO <sup>(9)(7)</sup>	29	9€ <sub>90</sub> La part	

TOTAL 3 €

(19) Espèces et origines des Saint-Jacques : Chlamys opercularis (France, Royaume Uni, Islande, Îles Féroé), Zygochlamys patagonica (Argentine). (20) Espèces et origines des noix de Saint-Jacques : Zygochlamys patagonica (Argentine), Argopecten purpuratus (Pérou). (21) Espèces et origines des noix de Saint-Jacques : Zygochlamys patagonica (Argentine), Argopecten purpuratus (Argentine et Pérou). (22) Espèce de truffe : Tuber aestivum 1%. (23) Espèces et origines des Noix de Saint-Jacques : Argopecten purpuratus (Pérou, Argentine et Îles Féroé) ou Zygochlamys patagonica (Argentine). (24) Espèces des escargots : Helix Pomatia Linné. (25) Espèces des escargots : Helix SSP. (26) Espèce de truffe : Tuber aestivum. (27) Espèce de truffe : Tuber melanosporum 0.2%.

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.





BON DE COMMANDE

CARTE FESTIVE

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
- LES VOLAILLES -	Chapon sauce au foie gras <sup>(2)</sup> . La portion (180 g)	30	4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
	Ballotine de pintade farçie aux cèpes et aux bolets, sauce Madère <sup>(2)</sup> . La portion (220 g)	30	6 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
	Cuisse de poulet farçie aux marrons et aux raisins, jus au Porto <sup>(2)</sup> . La portion (240 g)	30	5 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
	Poularde rôtie au vin de Montbazillac. La portion (200 g)	31	4 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
	Sauté d'autruche jus aux morilles <sup>(2)</sup> . La portion (230 g)	31	4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
- LES GIBIERS -	Aiguillettes de canard sauce au vin Côteaux du Layon et girolles <sup>(2)</sup> . La portion (190 g)	31	4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
	Chevreuil sauce grand veneur <sup>(2)</sup> . La portion (200 g)	32	4 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
	Sauté de kangourou crème de cèpes et trompettes <sup>(2)</sup> . La portion (250 g)	32	4 <sup>€</sup> <sub>99</sub>	
- LES VIANDES -	Civet de chevreuil sauce crème aux cinq poivres <sup>(2)</sup> . La portion (290 g)	32	5 <sup>€</sup> <sub>77</sub>	
	Médailon de veau jus corsé au Porto <sup>(2)</sup> . La portion (200 g)	33	5 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
	Ris de veau sauce au Porto, bloc de foie gras de canard & morilles <sup>(2)</sup> . La portion (180 g)	33	7 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
- LES POISSONS -	Souris d'agneau et jus aux girolles <sup>(2)</sup> . La portion (470 g)	33	9 <sup>€</sup> <sub>40</sub>	
	Navarin de Saint-Jacques <sup>(6)</sup> , crème d'Isigny AOP <sup>(10)</sup> , petits légumes et girolles <sup>(2)</sup> . La portion (150 g)	33	3 <sup>€</sup>	
	Filet de lotte à l'Américaine <sup>(2)</sup> . La portion (180 g)	34	6 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
	Filet de sole tropicale farçi aux gambas, sauce bisque de homard <sup>(2)</sup> . La portion (180 g)	34	5 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
	Pavé de saumon sauce au beurre blanc <sup>(2)</sup> . La portion (180 g)	34	5 <sup>€</sup> <sub>80</sub>	
- LES FEUILLETÉS À PARTAGER -	Truite sauce au vin de Riesling <sup>(2)</sup> . La portion (150 g)	34	5 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
	Saumon en croûte <sup>(2)</sup> . L'unité (650 g)	35	16 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
	Volaille en croûte <sup>(2)</sup> . L'unité (1 kg)	35	23 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
	Fondant de veau en croûte <sup>(2)</sup> . L'unité (1 kg)	35	24 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
	Filet de bœuf Wellington <sup>(2)</sup> . L'unité (1,2 kg)	35	28 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
- LES ACCOMPAGNEMENTS -	Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny AOP <sup>(10)(2)</sup> . La portion (110 g)	36	2 <sup>€</sup>	
	Écrasé de pommes de terre à la truffe noire (1%) <sup>(7)(2)</sup> . La portion (100 g)	36	2 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
	Écrasé de pommes de terre au comté AOP <sup>(10)(2)</sup> . La portion (100 g)	36	1 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
	Gratin de butternut, patate douce et marrons <sup>(2)</sup> . La portion (90 g)	36	2 <sup>€</sup> <sub>20</sub>	
	Gratiné de pommes de terre aux girolles <sup>(2)</sup> . La portion (90 g)	36	2 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
	Gratiné de courgettes à la crème et au parmesan <sup>(2)</sup> . La portion (90 g)	37	2 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
	Gratin de légumes oubliés <sup>(2)</sup> . La portion (110 g)	37	2 <sup>€</sup> <sub>20</sub>	
	Duo de riz blanc et noir <sup>(2)</sup> . La portion (100 g)	37	2 <sup>€</sup>	
	Mousse de potimarron <sup>(2)</sup> . La portion (100 g)	37	1 <sup>€</sup> <sub>90</sub>	
	Risotto à la truffe <sup>(7)</sup> (1,4%) <sup>(2)</sup> . La portion (100 g)	37	2 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
- LES PLATEAUX DE FROMAGE -	PLATEAU DU NORD : - Mimolette 1/2 vieille 28% mat.gr <sup>(8)(2)</sup> - 1/4 Maroilles 26% mat.gr <sup>(8)(1)</sup> - Pavé du Nord 27% mat.gr <sup>(8)(2)</sup>	38	9 <sup>€</sup> <sub>90</sub> le plateau	
	PLATEAU 4 FROMAGES : - Comté AOP <sup>(10)</sup> 34% mat.gr <sup>(8)(1)</sup> - Roquefort 31,7% mat.gr <sup>(8)(1)</sup> - Camembert 20% mat.gr <sup>(8)(1)</sup> - Morbier 28% mat.gr <sup>(8)(1)</sup>	38	12 <sup>€</sup> <sub>90</sub> le plateau	
	PLATEAU 5 FROMAGES : - Brie de Meaux AOP <sup>(10)(2)</sup> 20% mat.gr <sup>(8)(1)</sup> - Morbier 28% mat.gr <sup>(8)(1)</sup> - Mimolette 1/2 vieille 28% mat.gr <sup>(8)(1)</sup> - Fourme d'Ambert 28% mat.gr <sup>(8)(1)</sup> - Bûche de chèvre 23% mat.gr <sup>(8)(1)</sup>	38	14 <sup>€</sup> <sub>90</sub> le plateau	
- LES PAINS -	20 mini navettes lunch <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 20 (300 g environ)	39	4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
	20 mini burgers sésame <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 20 (300 g environ)	39	4 <sup>€</sup> <sub>50</sub>	
	Boule aux fruits secs <sup>(3)(12)(4)</sup> . L'unité (775 g environ)	39	3 <sup>€</sup> <sub>95</sub>	
	Mini pérène campagne <sup>(2)(4)</sup> . L'unité (60 g environ)	39	0 <sup>€</sup> <sub>35</sub>	
	Mini pérène céréales <sup>(3)(4)</sup> . L'unité (60 g environ)	39	0 <sup>€</sup> <sub>35</sub>	
	Boule blanche individuelle <sup>(1)(4)</sup> . L'unité (55 g environ)	39	0 <sup>€</sup> <sub>25</sub>	

TOTAL 4

€

(1) Origine France. (2) Transformé en France. (3) Transformé en France sauf fabrication en magasin (voir sur place). (4) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pain. (5) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon viennoiserie. (6) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie. (7) Espèce de truffe : Tuber melanosporum (8) % de matière grasse sur produit fini. (9) Espèces et origines des noix de Saint-Jacques : Zygochlamys patagonica (USA, Argentine) ou Chlamys opercularis (Royaume-Uni). (10) AOP : Appellation d'Origine Protégée. (11) Produit décongelé, à ne pas recongeler. (12) Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin.

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.





BON DE COMMANDE À DÉCOUPER

LES DESSERTS

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Bûche crème au beurre au chocolat <sup>(3)(12)(6)</sup> . L'unité (500 g environ)	40	7€ <sub>90</sub>	
Bûche crème au beurre praliné <sup>(3)(12)(6)</sup> . L'unité (500 g environ)	40	7€ <sub>90</sub>	
Bûche crème au beurre café <sup>(3)(12)(6)</sup> . L'unité (500 g environ)	40	7€ <sub>90</sub>	
Bûche chalet vanille chocolat <sup>(3)(12)(6)</sup> . L'unité (359 g environ)	40	13€ <sub>50</sub>	
Bûche chocolat blanc fruits rouges manteau du père Noël <sup>(3)(12)(6)</sup> . L'unité (381 g environ)	40	11€ <sub>95</sub>	
Bûche traineau framboisier <sup>(3)(12)(6)</sup> . L'unité (400 g environ)	40	14€ <sub>90</sub>	
Bûche praliné vanille <sup>(3)(12)(6)</sup> . L'unité (500 g environ)	40	12€ <sub>49</sub>	
Bûche fruits exotiques <sup>(3)(12)(6)</sup> . L'unité (460 g environ)	41	12€ <sub>49</sub>	
Bûche à la crème de marrons <sup>(3)(12)(6)</sup> . L'unité (340 g environ)	41	11€ <sub>95</sub>	
Bûche croustillante exotique <sup>(3)(12)(6)</sup> . L'unité (460 g environ)	41	12€ <sub>49</sub>	
Bûche cacahuètes et chocolat <sup>(3)(12)(6)</sup> . L'unité (640 g environ)	41	12€ <sub>49</sub>	
2 bûchettes aux cacahuètes et chocolat <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 2 (140 g environ)	42	4€ <sub>95</sub>	
2 bûchettes praliné vanille <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 2 (140 g environ)	42	4€ <sub>95</sub>	
2 bûchettes crème au beurre chocolat <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 2 (160 g environ)	42	3€ <sub>60</sub>	
2 bûchettes crème au beurre café <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 2 (160 g environ)	42	3€ <sub>60</sub>	
2 bûchettes crème au beurre vanille <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 2 (160 g environ)	42	3€ <sub>60</sub>	
2 bûchettes crème au beurre praliné <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 2 (160 g environ)	42	3€ <sub>60</sub>	
2 bûchettes nougat fruits rouges <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 2 (232 g environ)	42	4€ <sub>95</sub>	
2 bûchettes royales chocolat <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 2 (210 g environ)	42	4€ <sub>95</sub>	
Entremets trio de chocolats « Joyeuses fêtes » <sup>(3)(12)(6)</sup> . L'unité (595 g environ)	43	11€ <sub>20</sub>	

LES DESSERTS

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
2 entremets sapin aux deux chocolats <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 2 (88 g environ)	43	2€ <sub>90</sub>	
2 entremets étoile fruits rouges <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 2 (106 g environ)	43	2€ <sub>90</sub>	
2 moelleux au chocolat sapin de Noël <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 2 (100 g environ)	43	2€ <sub>50</sub>	
Sapin de Noël moelleux au chocolat <sup>(3)(12)(6)</sup> . L'unité (600g)	44	8€ <sub>90</sub>	
36 macarons + présentoir sapin <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 36 (435 g)	44	10€ <sub>50</sub>	
Brioche sapin aux pépites de chocolat <sup>(3)(6)</sup> . L'unité (700 g)	44	6€ <sub>50</sub>	
Brioche sapin pur beurre <sup>(3)(6)</sup> . L'unité (700 g)	44	6€ <sub>50</sub>	
9 fondants au chocolat <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 9 (324 g)	44	6€ <sub>99</sub>	
16 petits fours « Joyeuses Fêtes » <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 16 (208 g)	45	6€ <sub>70</sub>	
16 petits fours au chocolat <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 16 (215 g)	45	6€ <sub>70</sub>	
Tuiles pâtisseries aux amandes <sup>(3)(6)</sup> . La barquette (140 g)	45	3€ <sub>40</sub>	
24 mini gâteaux lunch classiques <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le plateau de 24 (610 g)	45	11€ <sub>95</sub>	
24 mini gâteaux lunch au chocolat <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le plateau de 24 (500 g)	45	11€ <sub>95</sub>	
24 mini gâteaux lunch aux fruits <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le plateau de 24 (540 g)	45	11€ <sub>95</sub>	
16 mini éclairs vanille/chocolat <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 16 (224 g)	45	4€ <sub>95</sub>	
16 mini éclairs café/chocolat <sup>(3)(12)(6)</sup> . Le lot de 16 (224 g)	45	4€ <sub>95</sub>	
Assortiment gourmand <sup>(3)(6)</sup> . L'unité (370 g)	45	4€ <sub>95</sub>	

TOTAL 5

€

TOTAL FINAL

€

Montant  
acompte\*

€

Reste à payer

€

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



*Entrée froide*

PRÊT À DÉGUSTER

3273230377755

**4€<sub>,45</sub>**  
L'UNITÉ

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

**ŒUF MOLLET ET TARTARE DE HOMARD<sup>(1)</sup>**  
130 g. Le kg : 34,23 €.  
Également disponible : Œuf poché  
langoustines, crème aux truffes\*  
au prix de 4,50€ (130 g. Le kg : 34,62€)  
(Transformé en France).  
\*Espèces truffes Tuber melanosporum 0.2%

TÉLÉCHARGEZ L'APPLI  
**MON E.LECLERC**

PRÊT À DÉGUSTER

**Votre carte de fidélité**  
E.Leclerc  
CARTE ADHÉRENT  
POUR BÉNÉFICIER DES  
FIDÉLITÉS ALPHABET  
RESPONSABLE

**Des jeux**  
E.Leclerc

**Vos tickets de caisse dématérialisés**  
E.Leclerc

**Votre liste de courses**  
E.Leclerc

**Les informations de votre magasin**  
E.Leclerc

**Vos catalogues**  
E.Leclerc

**FLASHEZ-MOI :**

QR code



**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**

> **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

**59 : AULNOYE AYMERIES / Tél. : 03.27.56.53.50 - RCS 529 403 354 VALENCIENNES - BAILLEUL / Tél. : 03.28.42.63.63 - RCS 403 521 909 HAZEBROUCK**

**BUGNICOURT / Tél. : 03.27.08.86.65 - RCS 843 726 191 DOUAI - CAUDRY - Boulevard du 8 Mai 1945 / Tél. : 03.27.75.80.80 - RCS 491 878 880 CAMBRAI**

**DOUAI / Tél. : 03.27.87.18.06 - RCS 520 323 668 DOUAI - HAZEBROUCK / Tél. : 03.28.49.50.00 - RCS 442 308 920 DUNKERQUE**

**ORCHIES / Tél. : 03.20.71.91.57 - RCS 440 829 968 DOUAI - ST AMAND LES EAUX / Tél. : 03.27.21.67.30 - RCS 387 580 541 VALENCIENNES - VALENCIENNES / Tél. : 03.27.28.47.30 - RCS 509 102 877 VALENCIENNES**

**WATTRELOS Centre-ville / Tél. : 03.20.20.99.99 - RCS 347 940 488 ROUBAIX**

**60 : BRETEUIL / Tél. : 03.44.04.50.50 - RCS 529 372 674 BEAUVAIS - LASSIGNY / Tél. : 03.44.83.11.60 - RCS 529 469 777 COMPIÈGNE**

**62 : AIRE SUR LA LYS / Tél. : 03.21.38.21.73 - RCS 821 602 166 BOULOGNE SUR MER - ARRAS / Tél. : 03.21.21.33.33 - RCS 324 356 625 ARRAS - BAPAUME / Tél. : 03.21.48.24.24 - RCS 792 036 048 ARRAS**

**ETAPLES SUR MER - LE TOUQUET / Tél. : 03.21.94.20.14 - RCS 804 911 592 BOULOGNE SUR MER - HERLIN-LE-SEC / Tél. : 03.21.47.53.70 - RCS 819 731 589 ARRAS - LOISON SOUS LENS / Tél. : 03.21.13.05.13 - RCS 421 835**

**505 ARRAS - LUMBRES / Tél. : 03.21.12.29.29 - RCS 492 361 480 BOULOGNE-SUR-MER - OUTREAU / Tél. : 03.21.10.28.28 - RCS 400 149 092 BOULOGNE SUR MER - SAMER<sup>(1)</sup> / Tél. : 03.21.10.95.00 - RCS 829 087 493**

**BOULOGNE SUR MER VERMELLES / Tél. : 03.21.26.28.66 - RCS 309 868 818 ARRAS - VIOLAINES / Tél. : 03.62.26.35.40 - RCS 529 112 237 ARRAS**

**76 : DIEPPE Tél. : 02.35.82.56.95 - 492 578 661 RCS DIEPPE - ETALONDES/EU Tél. : 02.35.50.06.82 - 398 366 047 RCS DIEPPE - NEUFCHATEL EN BRAY Tél. : 02.32.97.53.60 - RCS 435 274 279 NEUFCHATEL EN BRAY**

**80 : HAM - MUILLE-VILLETTE / Tél. : 03.23.36.44.44 - RCS 324 166 941 AMIENS - PERONNE / Tél. : 03.22.73.36.00 - RCS 807 567 698 AMIENS - RIVERY / Tél. : 03.22.70.28.28 - RCS 482 265 451 AMIENS**

**SALOUEL / Tél. : 03.22.33.64.90 - RCS 378 436 067 AMIENS**

(1) Ne participe pas aux opérations vignettage.



Création et Réalisation : **EXI PUBLICITE** [www.exipublicite.com](http://www.exipublicite.com) +33(0)6 56 29 89 90

RCS B 522 326 644 - 26091G - HM - Imprimeur : Walstead. 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.

**E.Leclerc**