

DU 24 NOVEMBRE 2026
AU 3 JANVIER 2027

E.Leclerc

CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES











COMPOSEZ VOS REPAS DE RÉVEILLONS À PRIX E.LECLERC

ÉDITO

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

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

Joyeuses fêtes gourmandes à tous !

MANGER ET BOUGER

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

Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies.
Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments 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

COMMENT FAIRE EN PRATIQUE ?

1 - **CONSOMMER AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR,**
qu'ils soient crus, cuits, natures, préparés, frais, surgelés ou en conserve.
Manger du pain et des produits céréaliers, des pommes de terre et des légumes secs à chaque repas et selon l'appétit (en privilégiant les aliments céréaliers complets).

2 - **CONSOMMER 3 PRODUITS LAITIERS PAR JOUR**
(lait, yaourt, fromage) en privilégiant la variété. Manger de la viande, du poisson (et d'autres produits de la pêche) ou des oeufs 1 à 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine.

3 - **LIMITER LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS**
(sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, crèmes desserts, pâtisseries, etc.).
Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé.

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

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

CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



LES APÉRITIFS
P.17 À 30



LES ENTRÉES
P.31 À 46



LES PLATS
P.47 À 60



LES FROMAGES
P.61 À 63



LES DESSERTS
P.67 À 75

VOTRE SERVICE
TRAITEUR

1
DÉCOUVREZ LA SÉLECTION POUR UN DÉJEUNER FESTIF
EN MAGASIN OU SUR WWW.TRAITEUR.LECLERC

2
COMPOSEZ VOTRE MENU EN LIGNE OU EN MAGASIN

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

3
RETIREZ VOTRE COMMANDE
EN MAGASIN OU AU DRIVE

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



COMMANDEZ VOTRE REPAS DE FÊTES

DANS VOTRE MAGASIN
OU SUR
WWW.TRAITEUR.LECLERC.COM



BON DE COMMANDE

PAGES 37 À 40

QUAND COMMANDER ?

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

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

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

2 REPORTEZ-Y VOTRE COMMANDE

3 DÉPOSEZ-LE
À l'accueil ou au point commande du rayon traiteur de votre magasin.

4 DÉLAI DE PRÉPARATION : 5 JOURS
Ce délai est indicatif. Merci de bien confirmer avec votre magasin le temps de préparation nécessaire à votre commande.

5 VENEZ RETIRER VOTRE COMMANDE
Au point de retrait prévu.

Connectez-vous sur www.traiteur.leclerc pour savoir si votre magasin vous offre la possibilité de commander en ligne.

Menu SAVEUR

9€,90

PAR PERSONNE

ENTRÉE

1 | Coquille St-Jacques* à la Bretonne
130 g

PLAT

2 | Filet d'oie en civet(1)
200 g

ACCOMPAGNEMENT

3 | Gratin dauphinois
90 g

(1) ORIGINE FRANCE

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



Tous nos produits sont transformés en France, sauf mention contraire.


3 |
2 |
1
15 mn
180°C
2
30 mn
160 °C
3 mn
800 W
3
20 mn
160°C
1 mn 30 s
850 W

Menu GOURMET

15,90 €

PAR PERSONNE

MISE EN BOUCHE

1 | Verrine Délice de saumon
80 g

ENTRÉE

2 | Trilogie de la mer au Monbazillac
180 g

PLAT

3 | Chapon sauce foie gras
250 g

ACCOMPAGNEMENT

4 | 3 Pommes dauphines authentiques(1)
150 g environ

(1) ORIGINE FRANCE



Tous nos produits sont transformés en France, sauf mention contraire.


4 |
3 |
1 SERVIR FRAIS
2 15 mn 180°C
3 30 mn 160°C
2 mn 850 W
4 15 mn 185 °C

Menu FÊTE

24,90 €

PAR PERSONNE

MISE EN BOUCHE

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

ENTRÉES

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

PLATS

4 | Pavé de saumon sauce Monbazillac aux poireaux
260 g
5 | Médaillon de veau corsé au Porto - 170 g

ACCOMPAGNEMENT

6 | Crumble de petits légumes verts au parmesan
110 g

(2) IGP : Indication Géographique Protégée.
**Espèce et origine des noix de St-Jacques : Amusium Pleuronectes, Argopecten Purpuratus, Chlamys Albidus, Chlamys Circularis, Chlamys islandica, Chlamys Opercularis, Pecten Maximus, Placopecten Magellanicus, Zygochlamys Patagonica (Pérou, Mexique, Russie, Grande Bretagne, Écosse, France, Îles Féroé, Île de Man, USA, Argentine, Uruguay).*
***Espèce et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine).*

(1) ORIGINE FRANCE



 Tous nos produits sont transformés en France, sauf mention contraire.


3 |
4 |
6 |
5 |
1
2 SERVIR FRAIS
3 15/20 mn 180 °C
4 15 mn 150 °C
2 mn 850 W
5 30 mn 160°C
2 mn 850 W
6 20 mn 160°C
1 mn 30 s 850 W

Menu PRESTIGE

34,90 €

PAR PERSONNE

MISES EN BOUCHE

1 | Verrines duo de saumon fumé tzatziki perles et aneth - 35 g
2 | Gambas façon tartare à la mangue - 90 g

ENTRÉES

3 | Foie gras de canard entier[1] au Sauternes IGP[2] Sud-Ouest tranche de 35 g
4 | Poêlon de St-Jacques* sauce Monbazillac - 130 g

PLATS

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

ACCOMPAGNEMENT

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

(1) ORIGINE FRANCE

(2) IGP : Indication Géographique Protégée.
**Espèce et origine des noix de St-Jacques : Pecten Maximus (France).*
***Espèce et origine de la truffe : Tuber Aestivum (Espagne).*



 Tous nos produits sont transformés en France, sauf mention contraire.


4 |
5 |
7 |
6 |
1
2
3
SERVIR FRAIS
4
15 mn
160 °C
5
25 mn
150°C
2 mn
850 W
6
30 mn
160°C
2 mn
850 W
7
20 mn
160°C
1 mn 30 s
850 W

Buffet FROID

9,50 €

PAR PERSONNE

MISE EN BOUCHE

1 | Verrine avocat et cocktail de crevettes - 45 g

ENTRÉES

2 | Foie gras de canard entier nature[1] IGP[5] Sud-Ouest 1 tranche - 35 g

3 | Salade de gambas mandarine 150 g environ

VIANDES FROIDES

4 | Rôti de bœuf[2] - 1 tranche

5 | Jambon sec Excellence - 1 tranche

6 | Grignottes de poulet x 2

FROMAGE

7 | Camembert au lait pasteurisé de vache[1] 20% de Mat.Gr.[3] 1 portion - 30 g

DESSERT

8 | Macarons[4] x 3

[1] ORIGINE FRANCE | [2] ORIGINE U.E.

(3) % de matière grasse sur produit fini.
(4) Selon les magasins, produits frais ou décongelés, ne pas recongeler.
(5) IGP : Indication Géographique Protégée.




7
6
5
1
8

Menu ENFANT

5,50 €
PAR ENFANT

1 | Aiguillettes de poulet à la Normande - 200 g
2 | Pommes dauphines* x 4 - 80 g
3 | Œuf “Kinder” chocolat - 20 g
4 | Jus d’orange “Jafaden” - 20 cl



*Selon les magasins, produits frais ou décongelés, ne pas recongeler.

LES APÉRITIFS



POUR 4 PERSONNES

16 CANAPÉS TRAITEUR[1][2]
115 g.
Le kg : 77,39 €.
4 variétés :
- 4 Tomate, fromage de brebis et chorizo
- 4 Fromage de chèvre, tomate et roquette
- 4 Bacon fumé, fromage frais et cornichon
- 4 Saumon fumé et crème ciboulette.

8,90 € LE PLATEAU



POUR 4 PERSONNES

16 CANAPÉS DE LA MER[1][2]
105 g.
Le kg : 84,76 €.
4 variétés :
- 4 Thon, tomates et câpres, fève de soja
- 4 Chiffonnade de saumon fumé et fromage frais au basilic
- 4 Crevettes et fromage frais
- 4 Saumon fumé, fromage frais et graines de pavot.

8,90 € LE PLATEAU



POUR 6 à 8 PERSONNES

32 CANAPÉS TRAITEUR[1][2]
220 g.
Le kg : 76,82 €.
8 variétés :
- 4 Fromage de chèvre, tomate et roquette
- 4 Fromage frais et fruits secs
- 4 Tomate, chorizo et fromage de brebis
- 4 Saumon fumé et crème ciboulette
- 4 Noix de jambon salée séchée, beurre moutarde
- 4 Baby poivron et délice de poivrons
- 4 Délice de courgettes basilic et fève de soja
- 4 Bacon fumé, fromage frais et cornichon.

16,90 € LE PLATEAU



POUR 6 à 8 PERSONNES

32 CANAPÉS DE LA MER[1][2]
215 g.
Le kg : 78,60 €.
4 variétés :
- 8 Chiffonnade de saumon fumé et basilic
- 8 Saumon fumé, fromage frais et graines de pavot
- 8 Crevette et fromage frais citronné
- 8 Thon, tomates et câpres, fève de soja.

16,90 € LE PLATEAU

CONSEIL : Pour un cocktail apéritif, prévoir 8 pièces par personne.
Pour un cocktail dînatoire, prévoir 18 pièces par personne (12 salées + 6 sucrées).

(1) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

(2) TRANSFORMÉ EN FRANCE

LES APÉRITIFS



POUR 6 à 8 PERSONNES

36 CANAPÉS DE NOËL[2][3]
250 g.
Le kg : 67,60 €.
5 variétés :
- Saumon fumé et crème ciboulette
- Canard et vinaigre balsamique
- Œufs de truite et fromage à la truite fumée
- Jambon Serrano et fromage aux piquillos
- Perle de poivron et délice de poivrons rouges.

16,90 €
LE PLATEAU



POUR 10 à 12 PERSONNES

48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE[2][3]
240 g.
Le kg : 70,42 €.
8 variétés :
- À la Franc-comtoise - Comté AOP[5] et noix sur pain de mie
- À la Lyonnaise - Saucisse sèche et moutarde de Dijon
- À la Bretonne - Saumon fumé, fromage frais, fleur de sel de Guérande sur mini galette de sarrasin
- À la Périgourdine - Canard confit et piment d'Espelette sur pain de mie aux noix
- À la Normande - Pomme poêlée et camembert de Normandie AOP[5]
- À la Basque - Délice de poivrons rouges sur pain de mie noir
- À l'Auvergnate - Fourme d'Ambert et poire
- À la Provençale - Olivade et pistou sur pain de mie.

16,90 €
LE PLATEAU



POUR 6 à 8 PERSONNES

30 CANAPÉS VÉGÉTARIENS[2][3]
300 g. Le kg : 53 €.
7 variétés :
- 4 Canapés carotte, garniture houmous à la coriandre et édamamé
- 4 Canapés crème de tomate et féta
- 5 Financiers au pesto rouge, garniture chèvre-olive
- 4 Tortillas au curry, garniture guacamole et perle de poivron rouge
- 5 Sablés maltés, garniture carotte et brocolis
- 4 Tortillas au poivron rouge, garniture à l'édamamé et fève
- 4 Sablés aux noix, garniture champignon et oignon grelot.

15,90 €
LE PLATEAU



64 CANAPÉS ÉLÉGANCE[1][3]
695 g.
Le kg : 54,53 €.
9 variétés :
- 8 Croquants au bloc de foie gras de canard sur confit d'oignon
- 7 Cheesecakes chèvre et poivron
- 7 Canapés aux perles de poivron
- 7 Choux à la noix de St-Jacques et curry vert thaï
- 7 Biscuits noirs au parmesan et pavot
- 7 Canapés au pesto, édamamé, pois gourmand et 5 baies
- 7 Clubs mangue et saumon fumé
- 7 Larmes de fromage ail et fines herbes et tomate cerise
- 7 Canapés poulet, curry et coco.

37,90 €
LE PLATEAU

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

(3) Produit décongelé, à ne pas recongeler.
(4) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.
(5) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

LES APÉRITIFS



17,90 €
LE PLATEAU

DUO DE 15 BOUCHÉES FOIE GRAS SUR BISCUIT SABLÉ[2][3]
200 g.
Le kg : 89,50 €.
2 variétés :
- Bouchée au foie gras mangue épicée
- Bouchée framboise griotte.



15,90 €
LE PLATEAU

ASSORTIMENT 28 MINI-BLINIS[2][3]
255 g.
Le kg : 62,35€.
4 variétés :
- 7 Blinis curry, crevette thaï, coco
- 7 Blinis aneth, citron, truite fumée
- 7 Blinis nature St-Jacques*, poireaux, truffes
- 7 Blinis nature cabillaud et ciboulette.

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



10,90 €
LA BOÎTE

12 MACARONS SALÉS "LE COMPTOIR D'HIVER"[2][3][4]
La boîte de 12.
168 g.
Le kg : 64,88 €.
4 variétés :
- Saveur foie gras fleur de sel
- Saumon et baies roses
- Cèpes
- Tomate comté AOP[5].

Également disponible au même prix :
12 macarons "L'Atelier Festif" (4 variétés : Saveur Saumon, Foie gras, Truffe, Roquefort noisette).

LES PAINS SURPRISES

18,90 € L'UNITÉ — POUR 12 à 14 PERSONNES

1 **PAIN SURPRISE COFFRE**
60 MINI SANDWICHS[2][4]
975 g.
Le kg : 19,38 €.
5 variétés :
- Rosette aux cornichons
- Mix de légumes grillés
- Truite fumée au citron
- Terrine de lapin
- Roquefort et noix.

22,90 € L'UNITÉ — POUR 10 à 12 PERSONNES

2 **PAIN SURPRISE CHARCUTIER**
50 MINI SANDWICHS[2][4]
950 g.
Le kg : 24,11 €.
5 variétés :
- Jambon Serrano, fromage et poivre
- Rillettes de canard et cornichons
- Chorizo, piquillos et basilic
- Mousse de canard et figues
- Jambon cuit supérieur et moutarde à l'ancienne.

14,50 € L'UNITÉ — POUR 8 à 10 PERSONNES

3 **MICHE PANETTONE GARNIE**
40 MINI SANDWICHS[1][4]
850 g.
Le kg : 17,06 €.
5 variétés :
- Basilic et mozzarella
- Tomates et basilic
- Coppa et poivrons
- Fromage frais et jambon sec
- Légumes mi-séchés et grillés et fromage frais.

20,90 € L'UNITÉ — POUR 12 à 14 PERSONNES

4 **PAIN SURPRISE GOURMAND**
60 MINI SANDWICHS[2][4]
950 g.
Le kg : 22,63 €.
5 variétés :
- Saumon fumé et crème citron / ciboulette
- Mousse de canard, figues et chutney d'oignons
- Tomates mi séchées et roquette
- Jambon supérieur et fromage frais au basilic
- Fromage de chèvre, noix et miel.

14,90 € L'UNITÉ — POUR 4 à 6 PERSONNES

5 **PAIN SURPRISE DE NOËL**
32 MINI SANDWICHS[1][4]
510 g.
Le kg : 29,22 €.
4 variétés :
- Saumon fumé, fromage frais, fève et aneth
- Canard et zestes d'orange
- Délice de butternut et cranberries
- Brie et noisettes.

9,70 € L'UNITÉ — POUR 6 à 8 PERSONNES

6 **PAIN SURPRISE CAMPAGNARD**
32 SANDWICHS[1][4]
450 g.
Le kg : 21,56 €.
4 variétés :
- Mousse au saumon fumé et aneth
- Mousse de canard au porto
- Fromage ail et fines herbes
- Tomate et olive.



18,90 € L'UNITÉ — POUR 4 à 6 PERSONNES — Coup DE ♥

7 **MAISON GARNIE**
21 MINI SANDWICHS[3][4]
610 g.
Le kg : 30,98 €.
4 variétés :
- Saumon fumé
- Bacon et emmental
- Jambon cuit
- Jambon cru forêt noire.

(1) ORIGINE FRANCE | (2) TRANSFORMÉ EN FRANCE | (3) FABRIQUÉ EN FRANCE

(4) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES PAINS SURPRISES

SERVIR FRAIS



LES APÉRITIFS

SERVIR FRAIS



9,90 €
LE PLATEAU

1 ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGE “APÉRITIV’O GIGANTA”(3)
280 g.
Le kg : 35,36 €.
- Jambon Serrano
- Chorizo
- Saucisson
- Lomo
- Queso de la mesa.

8,90 €
LE PLATEAU

2 ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE “APÉRITIV’O GRANDISSIMO”(3)
340 g.
Le kg : 26,18 €.
- Jambon cru
- Saucisson autentico
- Coppa
- Speck
- Olives/tomates séchées.

4,50 €
LE PLATEAU

3 ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE “APÉRITIV’O GUSTI”(5)
140 g.
Le kg : 32,14 €.
- Coppa
- Saucisson milano
- Scamorza fumée
- Fromage au piment.

8,90 €
LE PLATEAU

4 ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE “TRIO IBÉRIQUE”(4)
160 g.
Le kg : 55,63 €.
- Jambon ibérique
- Saucisson ibérique
- Chorizo ibérique.

(1) ORIGINE FRANCE | (2) TRANSFORMÉ EN FRANCE | (3) ORIGINE U.E. | (4) ORIGINE ESPAGNE | (5) ORIGINE ITALIE

CONSEIL : Pensez à commander en magasin vos plateaux de charcuterie à composer vous-même.

LES APÉRITIFS



5,70 €
LE PLATEAU

9 MINI COQUILLES ST-JACQUES À LA BRETONNE[2]**
135 g.
Le kg : 40,74 €.
**Espèces et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine).*



4,90 €
LA BARQUETTE

CROUSTILLANTS DE CREVETTES À LA TRUFFE* NOIRE 1%[1]
120 g.
Le kg : 40,83 €.
**Espèce et origine de la truffe : Tuber melanosporum Vitt. (France ou Espagne).*



4,90 €
L'UNITÉ

TARTINE AU SAUMON FUMÉ ET CRÈME CITRONNÉE[2]
200 g.
Le kg : 24,50 €.

LES APÉRITIFS



4,20 €
L'UNITÉ

CAKE AU FOIE GRAS DE CANARD ET AUX FIGUES[2]
180 g.
Le kg : 23,33 €.



8,50 €
LE LOT DE 4

4 MINI CHALETS AUX MARRONS[1][3]
120 g.
Le kg : 70,83 €.



8,50 €
LE LOT DE 4

4 MINI CHALETS AUX ST-JACQUES*[1][3]
120 g.
Le kg : 70,83 €.
**Espèce et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine).*

[1] TRANSFORMÉ EN FRANCE
[2] FABRIQUÉ EN FRANCE

(3) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES APÉRITIFS



4,50 €
LE PLATEAU

20 GOUGÈRES AU FROMAGE[1][3]
220 g.
Le kg : 20,45 €.



13,90 €
LE PLATEAU

24 BRIOCHETTES DE NOS RÉGIONS[1][3]
360 g.
Le kg : 38,61 €.
4 variétés :
- 6 Noix de St-Jacques** à la méridionale
- 6 Fondue savoyarde
- 6 Poulet basquaise au piment d'Espelette
- 6 Crevette et pistou.

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



9,90 €
L'UNITÉ

SAPIN FESTIF BRIOCHE CŒUR FONDANT LARDONS FROMAGE[1][3]
430 g.
Le kg : 23,02 €.

POUR 8 à 10 PERSONNES



9,90 €
LE PLATEAU

24 MINI QUICHES[1][3]
335 g.
Le kg : 29,55 €.
2 variétés :
- Quiche Lorraine
- Quiche saumon.

LES APÉRITIFS



16 MINI FEUILLETÉS AUX ESCARGOTS*[2][3]
170 g.
Le kg : 34,71 €.
**Espèce et origine des escargots : Hélix Pomatia, Hélix Lucorum, Hélix Asemnis, Hélix Aspersa.(Europe, Turquie, Pays du bassin méditerranéen).*

5,90 €
LE PLATEAU



24 PETITS FOURS SÉLECTION[2][3]
365 g.
Le kg : 27,12 €
6 variétés :
- 4 Quiches Lorraine
- 4 Gougères fromage
- 4 Cakes jambon et olive
- 4 Préfous ail et persil
- 4 Paniers duo de saumon
- 4 Saucisses costumées.

9,90 €
LE PLATEAU



24 PETITS FOURS DE LA MER[2]
350 g.
Le kg : 31,14 €.
4 variétés :
- 6 Quiches thon et tomates
- 6 Gougères cœur fondant saumon
- 6 Mini préfous saumon et citron
- 6 Paniers noix de St-Jacques*.

**Espèce et origine des noix de St-Jacques : Argopecten Purpuratus (Pérou), Zygochlamys Patagonica (Argentine), Chlamys Islandica (Norvège) et Chlamys Opercularis (Îles Féroé).*

10,90 €
LE PLATEAU



48 PETITS FOURS[2][3]
670 g.
Le kg : 29,70 €.
4 variétés :
- 12 Quiches Lorraine
- 12 Cakes jambon olives
- 12 Saucisses costumées
- 12 Gougères fromage.

19,90 €
LE PLATEAU

(1) ORIGINE FRANCE (2) TRANSFORMÉ EN FRANCE

(3) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES APÉRITIFS



9,50 € LE PLATEAU

6 MINI BURGERS ROSSINI AU FOIE GRAS ET CONFIT D'OIGNONS (1)
240 g.
Le kg : 39,58 €.



11,90 € LE PLATEAU

28 MINI BURGERS COCKTAIL(2)(3)
490 g.
Le kg : 24,29 €.



19,90 € LE PLATEAU

24 MINI BURGERS ASSORTIS(2)(3)
375 g.
Le kg : 53,07 €.
4 variétés :
- 6 Mini burgers façon rossini : oignon, bœuf et bloc de foie gras de canard
- 6 Mini burgers curcuma et chorizo
- 6 Mini burgers à l'encre de seiche et truite fumée
- 6 Mini burgers au pesto vert à la courgette.



19,90 € LE PLATEAU

18 MINI BURGERS ASSORTIS(1)
720 g.
Le kg : 27,64 €.
3 variétés :
- 6 Mini burgers cheese sauce ketchup
- 6 Mini burgers montagnards sauce oignon
- 6 Mini burgers poulet sauce barbecue.

LES MISES EN BOUCHE

SERVIR FRAIS



19,90 €
LE PLATEAU

20 VERRINES SPHÈRE MAJESTIC[1][3]
375 g.
Le kg : 53,07 €.
5 variétés :
- 4 Dos de cabillaud et aïoli
- 4 Filets de canard et tomate
- 4 Courgettes et ricotta
- 4 Carottes, poulet et fève
- 4 Tomates et marinade persillée.



3,90 €
LE LOT DE 4

4 VERRINES VÉGÉTARIENNES CHÂTAIGNE, CAROTTES CONFITES ET PANAIS[2]
160 g.
Le kg : 24,38 €.



6,50 €
LE LOT DE 6

ASSORTIMENT DE 6 VERRINES[2]
240 g.
Le kg : 27,08 €.
- 3 Foie gras, pomme et spéculoos
- 3 Châtaignes, carottes confites et panais.

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

(3) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES MISES EN BOUCHE

SERVIR FRAIS



6,50 €
LE LOT DE 6

6 VERRINES AVOCAT ET COCKTAIL DE CREVETTES[2]
270 g.
Le kg : 24,07€.

SERVIR FRAIS



3,90 €
LE LOT DE 4

4 VERRINES CREVETTES AU CURRY, CAROTTES CONFITES ET CRÈME PIMENTÉE[2]
160 g.
Le kg : 24,38 €.



5,90 €
LE LOT DE 4

4 VERRINES FOIE GRAS DE CANARD CRÈME DE MARRONS ET POMME CRUMBLE FAÇON PAIN D'ÉPICES[2]
160 g.
Le kg : 36,88 €.

LES MISES EN BOUCHE



3,90 €
LE LOT DE 4

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



3,90 €
LE LOT DE 4

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



6,50 €
LE LOT DE 6

6 VERRINES SAUMON, FROMAGE ET CONCOMBRE(1)
240 g.
Le kg : 27,08 €.



6,50 €
LE LOT DE 6

6 VERRINES ST-JACQUES*, CAROTTES ET POMMES FONDANTES(1)
240 g.
Le kg : 27,08 €.
**Espèces et origines des noix de St-Jacques : Amusium Pleuronectes, Argopecten Purpuratus, Chlamys Albidus, Chlamys Circularis, Chlamys Islandica, Chlamys Opercularis, Pecten Maximus, Placopecten Magellanicus, Zygochlamys Patagonica (Pérou, Mexique, Russie, Grande Bretagne, Écosse, France, Îles Féroé, Île de Man, USA, Argentine, Uruguay).*

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE | (2) FABRIQUÉ EN FRANCE

LES ENTRÉES FROIDES



4,20 €
L'UNITÉ

GAMBAS FAÇON TARTARE À LA MANGUE(1)
90 g.
Le kg : 46,67 €.



4,20 €
L'UNITÉ

ST-JACQUES* FAÇON TARTARE À LA MANDARINE(1)
90 g.
Le kg : 46,67 €.
**Espèce et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine).*



4,50 €
L'UNITÉ

COQUILLE DUO DE LA MER AU SAUMON ET AUX CREVETTES(2)
170 g.
Le kg : 26,47 €.

LES ENTRÉES FROIDES

SERVIR FRAIS



17,90 €
LA PIÈCE

DEMI-LANGOUSTE[1] À LA PARISIENNE
320 g.
Le kg : 55,94 €.

SERVIR FRAIS



5,50 €
L'UNITÉ

VERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD[1] NATURE
50 g.
Le kg : 110 €.

SERVIR FRAIS



3,90 €
LA TRANCHE

FOIE GRAS DE CANARD[1] ENTIER NATURE IGP[2] SUD-OUEST
1 tranche (35 g).
Le kg : 111,43 €.
Également disponible : Foie gras de canard entier IGP[2] Sud-Ouest au Sauternes.

[1] TRANSFORMÉ EN FRANCE

(2) IGP : Indication Géographique Protégée.
*Offre valable uniquement dans les magasins possédant un rayon poissonnerie.

LES FRUITS DE MER



Le Petit Mousse AVEC BIGORNEAUX*

5,90 €

LA PORTION

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

★

6 Crevettes roses 30/50
(élevées en Équateur et autres pays)

★

50 g Bigorneaux cuits
(pêchés en Atlantique Nord-Est)



Le Petit Mousse AVEC BULOTS*

5,90 €

LA PORTION

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

★

6 Crevettes roses 30/50
(élevées en Équateur et autres pays)

★

100 g Bulots cuits
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

LES FRUITS DE MER



Le Petit Mousse
AVEC HUÎTRES & BIGORNEAUX*

7€,80

LA PORTION

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

★

6 Crevettes roses cuites 30/50
(élevées en Équateur et autres pays)

★

50 g Bigorneaux cuits
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

★

4 Huîtres creuses n°3(1)
(élevées en Normandie ou Bretagne ou Vendée)



Le Petit Mousse
AVEC HUÎTRES & BULOTS*

7€,80

LA PORTION

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

★

6 Crevettes roses cuites 30/50
(élevées en Équateur et autres pays)

★

100 g Bulots cuits
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

★

4 Huîtres creuses n°3(1)
(élevées en Normandie ou Bretagne ou Vendée)

*Offre valable uniquement dans les magasins possédant un rayon poissonnerie.
(1) Afin de préserver les qualités gustatives et sanitaires des huîtres, elles vous seront remise non-ouvertes.

LES FRUITS DE MER



10€,50 LA PORTION

Le Matelot AVEC BIGORNEAUX*

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

★

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

★

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

★

50 g Bigorneaux cuits
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

★

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



10€,50 LA PORTION

Le Matelot AVEC BULOTS*

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

★

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

★

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

★

100 g Bulots cuits
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

★

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

LES FRUITS DE MER



*Le Clipper**

13€,90

LA PORTION

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

★

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

★

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

★

50 g Bigorneaux cuits
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

★

100 g Bulots cuits
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

★

2 Pinces d'araignée cuites 4-8
(pêchée en Atlantique Nord-Est)

★

4 Huîtres creuses n°3(1)
(Élevées en Normandie ou Bretagne ou Vendée)

*Offre valable uniquement dans les magasins possédant un rayon poissonnerie. **Si la commande venait à ne pas être récupérée, le magasin se réserve le droit à encaisser l'acompte remis lors de la commande. (1) Afin de préserver les qualités gustatives et sanitaires des huîtres, elles vous seront remise non-ouvertes.

CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES

INVITEZ !

E.LECLERC S'OCCUPE DU RESTE !

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

Monsieur, Madame .....

Adresse .....

Adresse mail .....

Téléphone .....

Commande du .....

Commande à préparer pour le .....

Heure .....

QUAND COMMANDER ?

DERNIERS JOURS DE COMMANDE :

NOËL 19 DÉCEMBRE

NOUVEL AN 26 DÉCEMBRE

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

Détachez ce BON DE COMMANDE

et présentez-le au "**Point Commande**" de votre magasin ou rendez-vous sur le site www.traiteur.leclerc

☐ (3) J'accepte de recevoir les offres exclusives de E.Leclerc.
☐ (3) J'accepte de recevoir les offres exclusives des partenaires E.Leclerc.

- LES MENUS -

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Menu Saveur (par personne) - Coquille St-Jacques à la Bretonne (130 g) - Filet d'oie en civet (200 g) - Gratin dauphinois (90 g)	6-7	9€90 par pers.		
Menu Gourmet (par personne) - Verrine Délice de saumon (80 g) - Trilogie de la mer au Monbazillac (180 g) - Chapon sauce foie gras (250 g) - 3 Pommes dauphines authentiques (150 g environ)	8-9	15€90 par pers.		
Menu de Fête (par personne) - Verrine St-Jacques carottes et pommes fondantes (40 g) - Foie gras de canard entier nature IGP(2) Sud-Ouest, 1 tranche (35 g) - Cassolette de St-Jacques et homard (130 g) - Pavé de saumon Monbazillac aux poireaux (260 g) - Médaillon de veau corsé au Porto (170 g) - Crumble de petits légumes verts au parmesan (110 g)	10-11	24€90 par pers.		
Menu Prestige (par personne) - Verrines duo de saumon fumé tzatziki perles et aneth (35 g) - Gambas façon tartare à la mangue (90 g) - Foie gras de canard entier au Sauternes IGP(2) Sud-Ouest, 1 tranche (35 g) - Poêlon de St-Jacques sauce Monbazillac (130 g) - Filet de bar sauce beurre blanc (200 g) - Sauté de poularde en demi-deuil à la truffe 2,7% (250 g) - Embeurré de pommes de terre aux truffes 1,3% (150 g)	12-13	34€90 par pers.		

- MENU ENFANT & BUFFET -

- LES APÉRITIFS -

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Buffet Froid (par personne) - Verrine avocat et cocktail de crevettes (45 g) - Foie gras de canard entier nature IGP(2) Sud-Ouest, 1 tranche (35 g) - Salade de gambas mandarine (150 g environ) - Rôti de bœuf, 1 tranche - Jambon sec Excellence,1 tranche - Grignottes de poulet x 2 - Camembert au lait pasteurisé de vache 20% Mat.Gr. sur produit fini - 1 portion (30 g) - Macarons x 3	14-15	9€50 par pers.		
Menu Enfant (par enfant) - Aiguillettes de poulet à la Normande (200 g) - Pommes dauphines x 4 (80 g) - Œuf "Kinder" chocolat (20 g) - Jus d'orange "Jafaden" (20 cl)	16	5€50 par enfant		
16 canapés traiteur. Le plateau de 115 g	17	8€90		
16 canapés de la mer. Le plateau de 105 g	17	8€90		
32 canapés traiteur. Le plateau de 220 g	17	16€90		
32 canapés de la mer. Le plateau de 215 g	17	16€90		
36 canapés de Noël. Le plateau de 250 g	18	16€90		
48 mini canapés régions de France. Le plateau de 240 g	18	16€90		
30 canapés végétariens. Le plateau de 300 g	18	15€90		
64 canapés élégance. Le plateau de 695 g	18	37€90		
Duo de 15 bouchées foie gras sur biscuit sablé Le plateau de 200 g	19	17€90		
Assortiment 28 mini-blinis. Le plateau de 255 g	19	15€90		
12 macarons salés "Le Comptoir d'Hiver". La boîte de 12. ❑ Saveur Foie gras fleur de sel - Saumon et baies roses - Cèpes - Tomate comté AOP(4) 12 macarons salés "L'Atelier Festif". La boîte de 12. ❑ Saveur Saumon - Foie gras - Truffe - Roquefort noisette	19	10€90		

(2) IGP : Indication Géographique Protégée. (3) Conformément à la réglementation relative à la protection des données personnelles et à la vie privée, notamment la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés dite loi « Informatique et Libertés » et au Règlement (UE) 2016/679 du 25 mai 2018 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et de suppression de vos données personnelles. Vous pouvez exercer ces droits à tout moment en contactant votre magasin. (4) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

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



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

CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



- LES APÉRITIFS -

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Pain surprise - Campagnard La pièce de 32 sandwichs (450 g)	20-21	9€70		
Pain surprise - Noël La pièce de 32 sandwichs (510 g)	20-21	14€90		
Pain surprise - Coffre La pièce de 60 sandwichs (975 g)	20-21	18€90		
Pain surprise - Gourmand La pièce de 60 sandwichs (950 g)	20-21	20€90		
Pain surprise - Charcutier La pièce de 50 sandwichs (950 g)	20-21	22€90		
Maison garnie La pièce de 21 sandwichs (610 g)	20-21	18€90		
Miche panettone garnie La pièce de 40 sandwichs (850 g)	20-21	14€50		
Assortiment de charcuterie et de fromage "Apéritiv'o Giganta" Le plateau de 280 g	22	9€90		
Assortiment de charcuterie "Apéritiv'o grandissimo" Le plateau de 340 g	22	8€90		
Assortiment de charcuterie "Apéritiv'o gusti" Le plateau de 140 g	22	4€50		
Assortiment de charcuterie "Trio ibérique" Le plateau de 160 g	22	8€90		
9 mini coquilles St-Jacques à la Bretonne Le plateau de 135 g	23	5€70		
Croustillants de crevettes à la truffe noire 1% Le barquette (120 g)	23	4€90		
Tartine au saumon fumé et crème citronnée L'unité (200 g)	23	4€90		
Cake au foie gras de canard et aux figues L'unité (180 g)	24	4€20		
4 mini chalets aux marrons Le lot de 4 (120 g)	24	8€50		
4 mini chalets aux St-Jacques Le lot de 4 (120 g)	24	8€50		
24 mini quiches Lorraine et saumon Le plateau de 335 g	25	9€90		
20 gougères au fromage Le plateau de 220 g	25	4€50		
24 briochettes de nos régions Le plateau de 360 g	25	13€90		
Sapin festif brioche cœur fondant lardons fromage L'unité (430 g)	25	9€90		
16 mini feuilletés aux escargots Le plateau de 176 g	26	5€90		
24 petits fours sélection Le plateau de 365 g	26	9€90		
24 petits fours de la mer Le plateau de 350 g	26	10€90		
48 petits fours Le plateau de 670 g	26	19€90		
6 mini burgers rossini au foie gras et confit d'oignons Le plateau de 240 g	27	9€50		
28 mini burgers cocktail Le plateau de 490 g	27	11€90		
24 mini burgers assortis Le plateau de 375 g	27	19€90		
18 mini burgers assortis Le plateau de 720 g	27	19€90		

- LES MISES EN BOUCHE -

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
4 verrines sphère Majestic Le plateau (375 g)	28	19€90		
4 verrines végétariennes châtaigne, carottes confites et panais Le lot de 4 (160 g)	28	3€90		
Assortiment de 6 verrines foie gras et châtaignes Le lot de 6 (240 g)	28	6€50		
6 verrines avocat et cocktail de crevettes Le lot de 6 (270 g)	29	6€50		
4 verrines crevettes au curry, carottes confites et crème pimentée Le lot de 4 (160 g)	29	3€90		
4 verrines foie gras de canard, crème de marrons et pomme crumble façon pain d'épices Le lot de 4 (160 g)	29	5€90		
4 verrines truite, légumes croquants et fromage frais au citron Le lot de 4 (160 g)	30	3€90		
4 verrines duo de saumon fumé tzatziki perles et aneth Le lot de 4 (140 g)	30	3€90		
6 verrines saumon, fromage et concombre Le lot de 6 (240 g)	30	6€50		
6 verrines St-Jacques, carottes et pommes fondantes Le lot de 6 (240 g)	30	6€50		

- LES ENTRÉES -

Gambas façon tartare à la mangue L'unité (90 g)	31	4€20		
St-Jacques façon tartare à la mandarine L'unité (90 g)	31	4€20		
Coquille duo de la mer au saumon et aux crevettes L'unité (170 g)	31	4€50		
Demi-langouste à la parisienne La pièce (320 g)	32	17€90		
Verrine de foie gras de canard nature La pièce (50 g)	32	5€50		
Foie gras de canard entier nature ou au Sauterne IGP(1) Sud-Ouest La tranche (35 g)	32	3€90		

- LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER -

Le Petit Mousse avec bigorneaux La portion	33	5€90		
Le Petit Mousse avec bulots La portion	33	5€90		
Le Petit Mousse avec huîtres et bigorneaux La portion	34	7€80		
Le Petit Mousse avec huîtres et bulots La portion	34	7€80		
Le Matelot avec bigorneaux La portion	35	10€50		
Le Matelot avec bulots La portion	35	10€50		
Le Clipper La portion	36	13€90		
Le Royal La portion	41	19€90		

(1) IGP : Indication Géographique Protégée.

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

QUAND COMMANDER ?

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

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

		DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
- LES ENTRÉES CHAUDES -	Coquille St-Jacques à la normande Excellence L'unité (180 g)	42	4€90		
	Coquille St-Jacques à la bretonne L'unité (130 g)	42	2€90		
	Coquille St-Jacques risotto au chorizo L'unité (100 g)	42	3€70		
	Cassolette de St-Jacques et homard L'unité (130 g)	43	5€90		
	Cassolette aux noix de St-Jacques et gambas sauce chorizo L'unité (140 g)	43	4€90		
	Cassolette de St-Jacques et julienne de légumes L'unité (100 g)	43	3€90		
	Poêlon de St-Jacques sauce Monbazillac L'unité (130 g)	43	5€50		
	Tarte fine de St-Jacques et crème citronnée L'unité (100 g)	44	2€50		
	Bouchée au ris de veau L'unité (150 g)	44	3€70		
	Croque feuilleté de poulet aux truffes L'unité (120 g)	44	3€90		
	Croque feuilleté de St-Jacques L'unité (120 g)	44	4€50		
	Trilogie de la mer au Monbazillac L'unité (180 g)	45	4€90		
	Assiette de 12 escargots de Bourgogne à la bourguignonne L'assiette (89 g)	45	6€90		
	Cassolette de parmentier d'effiloché de canard au vin de Sauternes et à la truffe 1,1% L'unité (120 g)	45	4€20		
	Tarte fine au saumon et cuisiné de poireaux L'unité (100 g)	45	2€50		
À PARTAGER	Tourte au canard et foie gras au Monbazillac La pièce (1 kg)	46	24€90		
	Saumon en croûte La pièce (650 g)	46	14€90		
	Filet de bœuf en croûte La pièce (1,2 kg)	46	27€90		
- LES POISSONS CUISINÉS -	Filet de bar au beurre blanc La portion (300 g)	47	5€90		
	Filet de merlu aux agrumes La portion (300 g)	48	5€90		
	Pavé de saumon sauce Monbazillac et son émincé de poireaux La portion (280 g)	48	6€50		
	Pavé de sandre sauce crémée au bouillon de coquillage La portion (180 g)	48	6€50		
	Saint-Pierre sauce beurre blanc et queues de gambas décortiquées La portion (220 g)	48	6€90		
	Écrin de St-Jacques à la normande et au Noilly La portion (150 g)	49	4€90		
	Fricassée de lotte à l'américaine La portion (300 g)	49	7€50		
	Gratin de lotte et de St-Jacques La portion (150 g)	49	5€90		

		DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
- LES VIANDES CUISINÉES -	Médaillon de veau corsé au Porto La portion (200 g)	50	5€90		
	Sauté de poularde demi-deuil à la truffe 2,7% La portion (250 g)	51	6€50		
	Chapon sauce au foie gras La portion (250 g)	51	5€50		
	Filet de caille accompagné de châtaignes, sauce Champagne crème fraîche La portion (215 g)	51	5€90		
	Filet de canard au poivre La portion (300 g)	52	6€50		
	Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac La portion (285 g)	52	4€50		
	Filet d'oie en civet La portion (200 g)	52	5€50		
	Pavé de bœuf sauce à l'Armagnac et au poivre La portion (160 g)	53	5€90		
	Souris d'agneau aux girolles La portion (450 g)	53	9€90		
	Porcelet aux épices douces de Noël et à l'orange La portion (215 g)	53	4€90		
	Sauté de cerf jus au miel et vinaigre balsamique La portion (200 g)	54	3€90		
	Civet de sanglier La portion (200 g)	54	4€50		
	Chevreuil sauce grand veneur La portion (200 g)	54	4€50		
	Pavé de biche sauce aux airelles La portion (300 g)	55	7€90		
	Braisé d'autruche sauce rossini La portion (215 g)	55	4€90		
	Sauté de kangourou crème de cèpes et trompettes La portion (250 g)	55	4€50		
- LES ACCOMPAGNEMENTS -	Embeurré de pommes de terre aux truffes 1,3% La portion (150 g)	56	2€50		
	Crumble de petits légumes verts au parmesan La portion (110 g)	57	2€50		
	Fagot de haricots verts La portion (50 g)	57	0€80		
	Écrasé de carottes au cumin La portion (110 g)	57	1€50		
	Duo de courgettes rissolées et purée de pommes de terre La portion (150 g)	58	2€10		
	Timbale de patate douce à la truffe 1,03% La portion (100 g)	58	2€70		
	Écrasé de pommes de terre au comté La portion (100 g)	58	1€90		
	Gratiné de pommes de terre aux girolles La portion (90 g)	59	2€50		
	Gratin Dauphinois La portion (90 g)	59	1€90		
	3 pommes dauphines authentiques La portion (150 g)	59	1€50		
	Gourmandise de châtaignes et ses champignons à la crème La portion (120 g)	60	1€90		
	Marrons confits La portion (150 g)	60	2€50		
	Risotto mascarpone et à la truffe 1,07% La portion (100 g)	60	2€50		
	Duo de riz La portion (100 g)	60	1€80		

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

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

- LES FROMAGES

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Le plateau Découverte Pour 4/5 personnes (530 g environ)	61	8€90		
Le plateau Terroir Pour 6/8 personnes (750 g environ)	62	12€90		
Le plateau Coup de cœur Pour 10/12 personnes (1,1 kg environ)	63	17€90		

- LES PAINS ET LES BRIOCHES -

Pain médiéval L'unité (600 g)	64-65	2€50		
Pain Germanik L'unité (350 g)	64-65	1€60		
Pain bâtard multicéréales L'unité (300 g)	64-65	1€35		
Pain d'épices L'unité (300 g)	64-65	4€90		
20 mini navettes lunch Le lot (300 g)	64-65	4€50		
20 mini burgers sésame Le lot (300 g)	64-65	4€50		
Pain sportif L'unité (350 g)	64-65	1€80		
Pain courge L'unité (250 g)	64-65	1€80		
Pain bâtard complet L'unité (350 g)	64-65	1€20		
Brioche sapin - L'unité (700 g) ❑ pur beurre ❑ aux pépites de chocolat	66	6€50		
Brioche étoile de Noël aux perles de sucre L'unité (750 g)	66	6€95		
Brioche étoile de Noël aux fruits L'unité (750 g)	66	7€50		
Brioche festive - L'unité (1 kg) ❑ tressée, sucre perlé ❑ aux pépites de chocolat	66	9€50		
Panettone aux éclats de praline L'unité (500 g)	66	7€50		
Panettone classique traditionnel L'unité (750 g)	66	14€90		

- LES DESSERTS -

2 bûchettes royal chocolat Le lot de 2 (210 g)	67	4€95		
2 bûchettes crème au beurre - Le lot de 2 (160 g) ❑ chocolat ❑ café ❑ vanille ❑ praliné	67	3€60		
2 bûchettes tatin Le lot de 2 (170 g)	67	5€49		
2 bûchettes fruits rouges Le lot de 2 (218 g)	67	5€49		
2 bûchettes exotique Le lot de 2 (170 g)	67	5€49		

- LES DESSERTS -

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Bûche nocciola L'unité (410 g)	68	13€49		
Bûche chalet vanille chocolat L'unité (478 g)	68	13€49		
Bûche crème au beurre - L'unité (500 g) ❑ chocolat ❑ café ❑ praliné	68	7€90		
Bûche exotique L'unité (570 g)	69	13€49		
Bûche tatin L'unité (560 g)	69	13€49		
Bûche amande griotte L'unité (580 g)	69	13€49		
Entremets tout chocolat L'unité (600 g)	70	10€90		
Entremets du pâtissier "L'éclat de poire lactée" L'unité (900 g)	70	13€49		
Boule de Noël noisette caramel L'unité (82 g)	71	3€20		
Entremets sapin aux deux chocolats L'unité (41 g)	71	1€30		
Boule de Noël fruits rouges L'unité (55 g)	71	1€30		
Entremets poire Williams caramel beurre salé L'unité (100 g)	71	3€20		
Entremets mandarine spéculoos L'unité (90 g)	71	3€20		
16 mini éclairs - Le lot de 16 (224 g) ❑ café/chocolat ❑ vanille/chocolat	72-73	4€95		
48 petits fours Montmartre Le lot de 48 (540 g)	72-73	29€90		
16 macarons Délices festifs Le lot de 16 (200 g)	72-73	12€50		
12 choux Le lot de 12 (216 g)	72-73	12€		
36 macarons + présentoir sapin Le lot de 36 (435 g)	72-73	10€50		
16 petits fours - Le lot de 16 ❑ Joyeuses fêtes (208 g) ❑ chocolat (215 g) ❑ fruits (225 g)	72-73	6€70		
24 mini pâtisseries - Le lot de 24 ❑ gourmandes (410 g) ❑ classiques (400 g)	72-73	13€90		
24 mini gâteaux lunch - Le plateau 550 g	72-73	12€49		
Assortiment gourmand Le plateau (370 g)	74	4€95		
Tuiles pâtissières aux amandes La barquette (140 g)	74	3€40		
Lunettes de Noël La barquette (350 g)	74	4€99		
2 sapins de Noël moelleux au chocolat Le lot de 2 (100 g)	75	2€50		
9 fondants au chocolat Le lot de 9 (324 g)	75	6€99		
24 cestini - Le lot de 24 (374 g) ❑ spéculoos, pistache, bueno ❑ pâte à tartiner, pistache, praliné	75	9€50		

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

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

TOTAL

* Montant de l'acompte

Reste à payer

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

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

LES FRUITS DE MER



*Le Royal***

19€,90

LA PORTION

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

★

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

★

50 g Bigorneaux cuits
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

★

100 g Bulots cuits
(pêchés en Atlantique Nord-Est)

★

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

★

6 Huîtres creuses n°3(1)
(Élevées en Normandie ou Bretagne ou Vendée)

**Offre valable uniquement dans les magasins possédant un rayon poissonnerie.
(1) Afin de préserver les qualités gustatives et sanitaires des huîtres, elles vous seront remise non-ouvertes.

LES ENTRÉES CHAUDES

15 mn
180 °C



4,90 €
L'UNITÉ

COQUILLE ST-JACQUES* À LA NORMANDE EXCELLENCE(1)
180 g.
Le kg : 27,22 €.
**Espèce et origine des noix de St-Jacques : Pecten Maximus (France).*

15 mn
180 °C



2,90 €
L'UNITÉ

COQUILLE ST-JACQUES* À LA BRETONNE(2)
130 g.
Le kg : 22,31 €.
**Espèce et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine) et Argopecten Purpuratus (Pérou).*

12 mn
180 °C



3,70 €
L'UNITÉ

COQUILLE ST-JACQUES* RISOTTO AU CHORIZO(1)
100 g.
Le kg : 37 €.
**Espèce et origine des noix de St-Jacques : Pecten Maximus (France).*

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE
(2) FABRIQUÉ EN FRANCE

(3) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES ENTRÉES CHAUDES



5,90 € L'UNITÉ

CASSOLETTE DE ST-JACQUES* ET HOMARD[1]
130 g.
Le kg : 45,38 €.
**Espèce et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine).*



4,90 € L'UNITÉ

CASSOLETTE AUX NOIX DE ST-JACQUES* ET GAMBAS SAUCE CHORIZO[1]
140 g.
Le kg : 35 €.
**Espèce et origine des noix de St-Jacques : Chlamys Islandica (Islande).*



3,90 € L'UNITÉ

CASSOLETTE DE ST-JACQUES* ET JULIENNE DE LÉGUMES[1][3]
100 g.
Le kg : 39 €.
**Espèce et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine).*



5,50 € L'UNITÉ

POÊLON DE ST-JACQUES* SAUCE MONBAZILLAC[1]
130 g.
Le kg : 42,31 €.
**Espèce et origine des noix de St-Jacques : Pecten Maximus (France).*

LES ENTRÉES CHAUDES



2,50 € L'UNITÉ

TARTE FINE DE ST-JACQUES* ET CRÈME CITRONNÉE(2)
100 g.
Le kg : 25 €.
**Espèce et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine).*



3,70 € L'UNITÉ

BOUCHÉE AU RIS DE VEAU(2)
150 g.
Le kg : 24,67 €.



3,90 € L'UNITÉ

CROQUE FEUILLETÉ DE POULET AUX TRUFFES*(1)
120 g.
Le kg : 32,50 €.
**Espèce et origine des truffes : Tuber Melanosporum (U.E.).*



4,50 € L'UNITÉ

CROQUE FEUILLETÉ DE ST-JACQUES*(1)
120 g.
Le kg : 37,50 €.
**Espèce et origine des noix de St-Jacques : Argopecten Purpuratus (Pérou),Chlamys Opercularis (Îles Féroé), Chlamys Islandica (Norvège) et Zygochlamys Patagonica (Argentine).*

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE (2) FABRIQUÉ EN FRANCE

(3) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES ENTRÉES CHAUDES



4,90 € L'UNITÉ

TRILOGIE DE LA MER AU MONBAZILLAC(1)
180 g.
Le kg : 27,22 €.
St-Jacques, crevettes
et saumon fumé 5 baies
**Espèce et origine des noix de St-Jacques : Pecten Maximus (France), des crevettes : Penaeus Vannamei (Pérou).*



6,90 € L'ASSIETTE

ASSIETTE DE 12 ESCARGOTS* DE BOURGOGNE À LA BOURGUIGNONNE(1)(3)
89 g.
Le kg : 77,53 €.
**Espèce et origine des escargots : Helix Pomatia (Europe).*



4,20 € L'UNITÉ

CASSOLETTE DE PARMENTIER D'EFFILOCHÉ DE CANARD AU VIN DE SAUTERNES ET À LA TRUFFE* 1,1%(1)
120 g.
Le kg : 35 €.
**Espèce et origine de la truffe noire : Tuber Brumale (France).*



2,50 € L'UNITÉ

TARTE FINE AU SAUMON ET CUISINÉ DE POIREAUX(2)
100 g.
Le kg : 25 €.

LES PRODUITS À PARTAGER



24,90 €
LA PIÈCE

1 **TOURTE AU CANARD ET FOIE GRAS AU MONBAZILLAC**[1]
1 kg.

27,90 €
LA PIÈCE

2 **FILET DE BŒUF EN CROÛTE**[2]
1,2 kg.
Le kg : 23,25 €.

14,90 €
LA PIÈCE

3 **SAUMON EN CROÛTE**[2]
650 g.
Le kg : 22,92 €.

(1) ORIGINE FRANCE (2) TRANSFORMÉ EN FRANCE

LES POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS



5,90 €
LA PORTION
FILET DE BAR AU BEURRE BLANC(2)
300 g.
Le kg : 19,67 €.

LES POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS



5,90 € LA PORTION

FILET DE MERLU AUX AGRUMES[2]
300 g.
Le kg : 19,67 €.



6,50 € LA PORTION

PAVÉ DE SAUMON SAUCE MONBAZILLAC ET SON ÉMINCÉ DE POIREAUX[2]
280 g.
Le kg : 23,21 €.



6,50 € LA PORTION

PAVÉ DE SANDRE SAUCE CRÉMÉE AU BOUILLON DE COQUILLAGE[1]
180 g.
Le kg : 36,11 €.



6,90 € LA PORTION

SAINT-PIERRE SAUCE BEURRE BLANC ET QUEUES DE GAMBAS DÉCORTIQUÉES[2]
220 g.
Le kg : 31,36 €.

[1] ORIGINE FRANCE [2] TRANSFORMÉ EN FRANCE

LES POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS



4,90 €
LA PORTION

ÉCRIN DE ST-JACQUES* À LA NORMANDE ET AU NOILLY(2)
150 g.
Le kg : 32,67 €.
***Espèce et origine des noix de St-Jacques : Argopecten Purpuratus (Chili ou Pérou).*



7,50 €
LA PORTION

FRICASSÉE DE LOTTE À L'AMÉRICAINE(1)
300 g.
Le kg : 25 €.



5,90 €
LA PORTION

GRATIN DE LOTTE ET DE ST-JACQUES(2)**
150 g.
Le kg : 39,33 €.
***Espèce et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine).*

LES VIANDES CUISINÉES

Coup DE

30 mn
160°C

2 mn
850 W

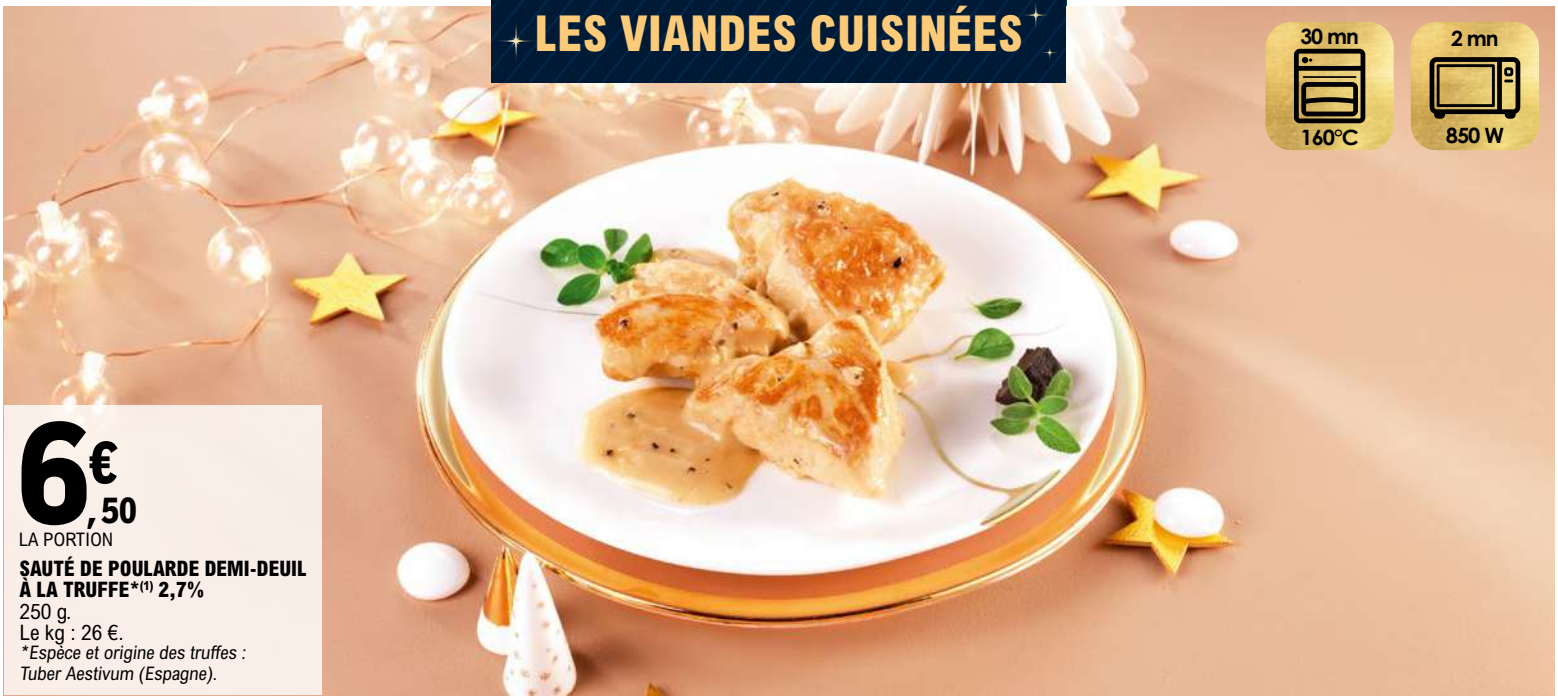


5,90 €
LA PORTION

MÉDAILLON DE VEAU CORSÉ AU PORTO(1)
200 g.
Le kg : 29,50 €.

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE

LES VIANDES CUISINÉES



6,50 €
LA PORTION

SAUTÉ DE POULARDE DEMI-DEUIL À LA TRUFFE*(1) 2,7%
250 g.
Le kg : 26 €.
**Espèce et origine des truffes : Tuber Aestivum (Espagne).*



5,50 €
LA PORTION

CHAPON SAUCE AU FOIE GRAS(1)
250 g.
Le kg : 22 €.



5,90 €
LA PORTION

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

LES VIANDES CUISINÉES



6,50 € LA PORTION

FILET DE CANARD AU POIVRE(1)
300 g.
Le kg : 21,67 €.



4,50 € LA PORTION

CUISSE DE CANARD SAUCE AUX MORILLES ET À L'ARMAGNAC(2)
285 g.
Le kg : 15,79 €.



5,50 € LA PORTION

FILET D'OIE EN CIVET(1)
200 g.
Le kg : 27,50 €.

(1) ORIGINE FRANCE | (2) TRANSFORMÉ EN FRANCE | (3) ORIGINE ROYAUME-UNI OU NOUVELLE-ZÉLANDE

LES VIANDES CUISINÉES



5,90 €
LA PORTION

PAVÉ DE BŒUF SAUCE À L'ARMAGNAC ET AU POIVRE[2]
160 g.
Le kg : 36,88 €.



9,90 €
LA PORTION

SOURIS D'AGNEAU AUX GIROLLES[3]
450 g.
Le kg : 22 €.



4,90 €
LA PORTION

PORCELET AUX ÉPICES DOUCES DE NOËL ET À L'ORANGE[2]
215 g.
Le kg : 22,79 €.

LES VIANDES CUISINÉES



3,90 €
LA PORTION
SAUTÉ DE CERF JUS AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE(1)
200 g.
Le kg : 19,50 €.



4,50 €
LA PORTION
CIVET DE SANGLIER(2)
200 g.
Le kg : 22,50 €.



4,50 €
LA PORTION
CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR(2)
200 g.
Le kg : 22,50 €.

(1) ORIGINE FRANCE (2) TRANSFORMÉ EN FRANCE

LES VIANDES CUISINÉES



7,90 €
LA PORTION

PAVÉ DE BICHE SAUCE AUX AIRELLES[2]
300 g.
Le kg : 26,33 €.



4,90 €
LA PORTION

BRAISÉ D'AUTRUCHE SAUCE ROSSINI[2]
215 g.
Le kg : 22,79 €.



4,50 €
LA PORTION

SAUTÉ DE KANGOUROU CRÈME DE CÈPES ET TROMPETTES[2]
250 g.
Le kg : 18 €.

LES ACCOMPAGNEMENTS

20 mn
160°C

1 mn 30 s
850 W



2€,50
LA PORTION

EMBEURRÉ DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES* 1,3%(2)
150 g.
Le kg : 16,67 €.
**Espèce et origine de la truffe : Tuber Aestivum (Espagne).*

(1) ORIGINE FRANCE (2) TRANSFORMÉ EN FRANCE

LES ACCOMPAGNEMENTS



2€,50
L'UNITÉ
CRUMBLE DE PETITS LÉGUMES VERTS AU PARMESAN(2)
110 g.
Le kg : 22,73 €.



0€,80
LA PORTION
FAGOT DE HARICOTS VERTS(2)
50 g.
Le kg : 16 €.



1€,50
LA PORTION
ÉCRASÉ DE CAROTTES AU CUMIN(1)
110 g.
Le kg : 13,64 €.

LES ACCOMPAGNEMENTS



2€,10
LA PORTION

DUO DE COURGETTES RISSOLÉES ET PURÉE DE POMMES DE TERRE[2]
150 g.
Le kg : 14 €.



2€,70
LA PORTION

TIMBALE DE PATATE DOUCE À LA TRUFFE* 1,03%[3]
100 g.
Le kg : 27 €.
**Espèce et origine de la truffe : Tuber Brumale Vitt. (France).*



1€,90
LA PORTION

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU COMTÉ[2]
100 g.
Le kg : 19 €.

[1] ORIGINE FRANCE | [2] TRANSFORMÉ EN FRANCE | [3] FABRIQUÉ EN FRANCE

(4) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES ACCOMPAGNEMENTS



2,50 € LA PORTION

GRATINÉ DE POMMES DE TERRE AUX GIROLLES[2]
90 g.
Le kg : 27,78 €.
Vendu dans son contenant en grès.



1,90 € LA PORTION

GRATIN DAUPHINOIS[2][4]
90 g.
Le kg : 21,11 €.



1,50 € LA PORTION

3 POMMES DAUPHINES AUTHENTIQUES[1]
150 g environ.

LES ACCOMPAGNEMENTS



1,90 € LA PORTION

GOURMANDISE DE CHÂTAIGNES ET SES CHAMPIGNONS À LA CRÈME(1)
120 g.
Le kg : 15,83 €.



2,50 € LA PORTION

MARRONS CONFITS(1)
150 g.
Le kg : 16,67 €.



2,50 € LA PORTION

RISOTTO MASCARPONE ET À LA TRUFFE* 1,07%
100 g.
Le kg : 25 €.
**Espèce et origine de la truffe : Tuber Brumale et/ou Melanosporum (France).*



1,80 € LA PORTION

DUO DE RIZ(1)
100 g.
Le kg : 18 €.

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE

(2) AOP : Appellation d'Origine Protégée. (3) % de matière grasse sur produit fini.

LES PLATEAUX DE FROMAGES

TOUS NOS FROMAGES SONT ORIGINE FRANCE



Plateau Découverte

8,90 €

LE PLATEAU
POUR 4/5 PERSONNES
530 g environ

1 | Brie de Meaux AOP(2)
Au lait cru de vache,
23% Mat.Gr.(3) 150 g environ

2 | Morbier AOP(2)
Au lait cru de vache,
29% Mat.Gr.(3) 150 g environ

3 | Saint Mont des Alpes
Au lait cru de vache,
34% Mat.Gr.(3) 150 g environ

4 | Chèvre enrobé exotique
Au lait pasteurisé de chèvre,
15,7% Mat.Gr.(3) 80 g

Pour un moment convivial, venez découvrir en magasin notre sélection de fromages à raclette ou fondue.





LES PLATEAUX DE FROMAGES

TOUS NOS FROMAGES SONT ORIGINE FRANCE



Plateau Terroir

12,90 €

LE PLATEAU
POUR 6/8 PERSONNES
750 g environ

1 | Ossau Iraty AOP(2)
Au lait cru de brebis,
37% Mat.Gr.(1) 150 g environ

2 | Morbier AOP(2)
Au lait cru de vache,
29% Mat.Gr.(1) 150 g environ

3 | Comté AOP(2) 14/22 mois
Au lait cru de vache,
35% Mat.Gr.(1) 150 g environ

4 | Brie de Meaux AOP(2)
Au lait cru de vache,
23% Mat.Gr.(1) 150 g environ

5 | Fourme d'Ambert AOP(2)
Au lait pasteurisé de vache,
28% Mat.Gr.(1) 150 g environ

(1) % de matière grasse sur produit fini. (2) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

LES PLATEAUX DE FROMAGES

TOUS NOS FROMAGES SONT ORIGINE FRANCE



Plateau Coup de Coeur

17€,90

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

1 | Saint Nectaire AOP(2)
Au lait cru de vache,
28% Mat.Gr.(1) 150 g environ

2 | Morbier AOP(2)
Au lait cru de vache,
29% Mat.Gr.(1) 150 g environ

3 | Neufchâtel AOP(2)
Au lait cru de vache,
24% Mat.Gr.(1) 200 g

4 | Comté AOP(2) 14/22 mois
Au lait cru de vache,
35% Mat.Gr.(1) 150 g environ

5 | Fourme d'Ambert AOP(2)
Au lait pasteurisé de vache,
28% Mat.Gr.(1) 150 g environ

6 | Fine fleur cendré
Au lait thermisé de chèvre,
25% Mat.Gr.(1) 150 g

7 | Livarot AOP(2)
Au lait pasteurisé de vache,
22% Mat.Gr.(1) 150 g environ

LES PAINS



1 **2,50 €** L'UNITÉ
Élaboré par votre BOULANGER
PAIN MÉDIÉVAL[1][5]
600 g.
Le kg : 4,17 €.

2 **1,35 €** L'UNITÉ
PAIN BÂTARD MULTICÉRÉALES[1][5]
300 g.
Le kg : 4,50 €.

3 **1,60 €** L'UNITÉ
Élaboré par votre BOULANGER
PAIN GERMANIK[1][5]
350 g.
Le kg : 4,57 €.

4 **4,90 €** L'UNITÉ
PAIN D'ÉPICES[1][2]
300 g.
Le kg : 16,33 €.

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE SAUF FABRICATION EN MAGASIN (VOIR SUR PLACE).

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

LES PAINS



4,50 €
LE LOT DE 20
5 20 MINI NAVETTES LUNCH[1][3][4]
300 g.
Le kg : 15 €.
Également disponible au même prix :
20 mini burgers sésame.

1,80 €
Élaboré par votre BOULANGER
L'UNITÉ
6 PAIN À LA COURGE[1][5]
250 g.
Le kg : 7,20 €.

1,20 €
L'UNITÉ
7 PAIN BÂTARD COMPLET[1][5]
350 g.
Le kg : 3,43 €.

1,80 €
Élaboré par votre BOULANGER
L'UNITÉ
8 PAIN SPORTIF[1][5]
350 g.
Le kg : 5,14 €.

LES BRIOCHES



6,50 €
LA PIÈCE

1 BRIOCHE SAPIN PUR BEURRE[1][4]
700 g.
Le kg : 9,29 €.
Également disponible au même prix : aux Pépites de chocolat.

6,95 €
LA PIÈCE

2 BRIOCHE ÉTOILE DE NOËL AUX PERLES DE SUCRE[1][4]
750 g.
Le kg : 9,27 €.
Également disponible : Brioche de Noël aux fruits **au prix de 7,50 €** la pièce (Le kg : 10 €).

9,50 €
LA PIÈCE

3 BRIOCHE FESTIVE TRESSÉE, SUCRE PERLÉ[1][4]
1 kg.
Également disponible au même prix : Brioche festive aux pépites de chocolat.

7,50 €
LA PIÈCE

4 PANETTONE AUX ÉCLATS DE PRALINE[1][4]
500 g.
Le kg : 15 €.

14,90 €
LA PIÈCE

5 PANETTONE CLASSIQUE TRADITIONNEL[2][4]
750 g.
Le kg : 19,87 €.

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE | (2) ORIGINE ITALIE | (3) TRANSFORMÉ EN FRANCE

SAUF FABRICATION EN MAGASIN (VOIR SUR PLACE).

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

LES BÛCHETTES



4,95 € LE LOT DE 2

2 BÛCHETTES ROYAL CHOCOLAT(3)(5)(6)
210 g.
Le kg : 23,57 €.



5,49 € LE LOT DE 2

2 BÛCHETTES TATIN(3)(5)(6)
170 g.
Le kg : 32,29 €.



3,60 € LE LOT DE 2

2 BÛCHETTES CRÈME AU BEURRE CHOCOLAT(3)(5)(6)
160 g.
Le kg : 22,50 €.
Également disponible au même prix : Café, Vanille ou Praliné.



5,49 € LE LOT DE 2

2 BÛCHETTES FRUITS ROUGES(3)(5)(6)
218 g.
Le kg : 25,18 €.



5,49 € LE LOT DE 2

2 BÛCHETTES EXOTIQUE(3)(5)(6)
170 g.
Le kg : 32,29 €.

LES BÛCHES

PRÊT À DÉGUSTER

Exclu E.Leclerc



13,49 €
L'UNITÉ

BÛCHE NOCCIOLA(1)(2)(3)
6/8 parts.
410 g.
Le kg : 32,90 €.

PRÊT À DÉGUSTER



13,49 €
L'UNITÉ

BÛCHE CHALET VANILLE CHOCOLAT(1)(2)(3)
6/8 parts.
478 g.
Le kg : 28,22 €.



PRÊT À DÉGUSTER

7,90 €
L'UNITÉ

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

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE SAUF FABRICATION EN MAGASIN (VOIR SUR PLACE).

(2) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.
(3) Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin.
(4) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie avec laboratoire de fabrication.
(5) Produit susceptible d'être décongelé ne pas recongeler (voir sur place).

LES BÛCHES



13€,49
L'UNITÉ

BÛCHE EXOTIQUE(1)(2)(3)
6/8 parts.
570 g.
Le kg : 23,67 €.



13€,49
L'UNITÉ

BÛCHE TATIN(1)(2)(3)
6/8 parts.
560 g.
Le kg : 24,09 €.



13€,49
L'UNITÉ

BÛCHE AMANDE GRIOTTE(1)(4)(5)
6/8 parts.
580 g.
Le kg : 23,26 €.

PRÊT À DÉGUSTER

LES ENTREMETS



10,90 €
L'UNITÉ

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

13,49 €
L'UNITÉ

2 ENTREMETS DU PÂTISSIER "L'ÉCLAT DE POIRE LACTÉE"(1)(4)(5)
6/8 parts.
900 g.
Le kg : 14,99 €.

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE SAUF FABRICATION EN MAGASIN (VOIR SUR PLACE).

(2) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.
(3) Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin.
(4) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie avec laboratoire de fabrication.
(5) Produit susceptible d'être décongelé ne pas recongeler (voir sur place).

LES ENTREMETS



3,20 € L'UNITÉ

BOULE DE NOËL NOISETTE CARAMEL(1)(2)(3)
82 g.
Le kg : 39,02 €.



1,30 € L'UNITÉ

ENTREMETS SAPIN AUX DEUX CHOCOLATS(1)(2)(3)
41 g.
Le kg : 31,71 €.



1,30 € L'UNITÉ

BOULE DE NOËL FRUITS ROUGES(1)(2)(3)
55 g.
Le kg : 23,64 €.



3,20 € L'UNITÉ

ENTREMETS POIRE WILLIAMS CARAMEL BEURRE SALÉ(1)(2)(3)
100 g.
Le kg : 32 €.



3,20 € L'UNITÉ

ENTREMETS MANDARINE SPÉCULOOS(1)(2)(3)
90 g.
Le kg : 35,56 €.

LES MIGNARDISES



4,95 €
LE LOT DE 16

1 16 MINI ÉCLAIRS CAFÉ/CHOCOLAT(1)(2)(3)
224 g.
Le kg : 22,10 €.
Également disponible au même prix : Vanille/chocolat.

29,90 €
LE LOT DE 48

2 48 PETITS FOURS MONTMARTRE(1)(2)(3)
540 g.
Le kg : 55,37 €.
Assortiment composé de :
- Crumble, crémeux citron, zestes de citron et d'orange
- Moelleux à la noisette, crémeux praliné, amandes
- Financier au citron vert, panacotta à la noix de coco, gelée de framboise
- Financier au caramel, crémeux chocolat au lait caramel, noix de pécan caramélisées
- Chou, crémeux à la vanille, sucre glace
- Crème d'amande, poire, amandes grillées
- Financier au cacao, mousse chocolat, crumble au cacao
- Biscuit, mousse à la vanille, gelée de mangue.

12,50 €
LE LOT DE 16

3 16 MACARONS DÉLICES FESTIFS(1)(2)(3)
200 g.
Le kg : 62,50 €.
Assortiment composé de :
Marro/cassis,
Chocolat/clémentines de Corse,
Noisette du Piémont
et Mangue/ vanille.

12 €
LE LOT DE 12

4 12 CHOUX(1)(2)(3)
216 g.
Le kg : 55,56 €.
Assortiment composé de :
Chocolat, Caramel,
Vanille, Framboise, Citron
et Pistache.

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE

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

LES MIGNARDISES

PRÊT À DÉGUSTER



10,50 €
LE LOT DE 36

5 36 MACARONS + PRÉSENTOIR SAPIN[1][2][3]
435 g.
Le kg : 24,14 €.
Assortiment composé de : Framboise, Chocolat, Citron, Pistache, Café et Vanille.

6,70 €
LE LOT DE 16

6 16 PETITS FOURS "JOYEUSES FÊTES"[1][2][3]
208 g.
Le kg : 32,21 €.
Également disponible au même prix : Au chocolat (215 g. Le kg : 32,21 €) ou Aux fruits (225 g. Le kg : 29,78 €).

13,90 €
LE LOT DE 24

7 24 MINI PÂTISSERIES GOURMANDES[1][2][3]
410 g.
Le kg : 33,90 €.
- 6 Moelleux chocolat
- 6 Tartelettes cacao & noisette
- 6 Choux vanille
- 6 Financiers framboise.

Également disponible au même prix : 24 Mini pâtisseries classiques (6 Financiers amande, 6 Financiers pistache, 6 Tartelettes caramel, 6 Choux chocolat) (400 g. Le kg : 34,75 €).

12,49 €
LE LOT DE 24

8 24 MINI GÂTEAUX LUNCH[1][2][3]
550 g.
Le kg : 22,71 €.
Assortiment composé :
- 3 Mini éclairs chocolat
- 3 Mini éclairs café
- 3 Mini choux craquelin caramel
- 3 Mini choux craquelin vanille
- 2 Mini tartelettes framboise
- 2 Mini tartelettes citron
- 2 Mini tartelettes chocolat
- 2 Mini tartelettes pomme
- 2 Moelleux bueno
- 2 Moelleux abricot.

LES DESSERTS

PRÊT À DÉGUSTER



4,95 €
LE PLATEAU
ASSORTIMENT GOURMAND[2][4]
370 g.
Le kg : 13,38 €.

PRÊT À DÉGUSTER



3,40 €
LA BARQUETTE
TUILES PÂTISSIÈRES AUX AMANDES[1][4]
140 g.
Le kg : 24,29 €.

PRÊT À DÉGUSTER



4,99 €
LA BARQUETTE
LUNETTES DE NOËL[2][4]
350 g.
Le kg :14,26 €.

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE SAUF FABRICATION EN MAGASIN (VOIR SUR PLACE).

(2) TRANSFORMÉ EN FRANCE

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

PRÊT À DÉGUSTER



2,50 €
LE LOT DE 2

2 SAPINS DE NOËL MOELLEUX AU CHOCOLAT[1][3][4]
100 g.
Le kg : 25 €.

PRÊT À DÉGUSTER



6,99 €
LE LOT DE 9

9 FONDANTS AU CHOCOLAT[1][3][4]
324 g.
Le kg : 21,57 €.

PRÊT À DÉGUSTER



9,50 €
LE LOT DE 24

24 CESTINI SPÉCULOOS, PISTACHE, BUENO[2][4]
374 g.
Le kg : 25,40 €.
Également disponible : 24 Cestini pâte à tartiner, pistache, praliné.

NOS ÉQUIPES SONT À VOTRE DISPOSITION POUR CONFECTIONNER

VOS PLUS BELLES CORBEILLES DE FRUITS



RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE MAGASIN AFIN DE CONNAÎTRE LES DATES LIMITES DE COMMANDE

Visuel généré par l'I.A.

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation.

AVEC E.Leclerc, PROTÉGEONS L'ENVIRONNEMENT.

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

POUR TOUTE INFORMATION : ▶ **www.e.leclerc**

▶ **ou en appelant** ALLO E.Leclerc N°Cristal 09 69 32 42 52 APPEL NON SURTAXE

Du lundi au samedi, de 9h à 19h.

SUIVEZ NOUS ÉGALEMENT SUR :

@Leclerc facebook.com/e.leclerc Application Mon E.Leclerc

LE TRI + FACILE PROSPECTUS BAC DE TRI

E.Leclerc

sjm - Tél. 04 72 69 89 40 - 26G091G - Réalisation/Impression : LATITUDE Nantes - www.agence-latitude.fr - 0287/26. Crédits photos : Adobestock®. Ces offres sont valables pendant toute la durée de l'opération sauf mentions contraires en pages intérieures du catalogue et sous réserve d'erreurs typographiques. Les articles proposés ont été commandés en quantité suffisante pour répondre à la demande. Si l'un d'eux venait à manquer, vous pouvez le commander pendant l'opération à l'accueil de votre magasin, le produit ou un produit similaire vous sera fourni dans les meilleurs délais. Les photos de ce catalogue sont des suggestions de présentation, les accessoires ne sont pas obligatoirement vendus en magasin ni inclus dans le prix de vente sauf mention. Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique. Prix catalogue conseillés.