

CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



COMPOSEZ VOS MENUS DE RÉVEILLONS À PRIX E.LECLERC

**12€
,90**
LA PORTION

PLATEAU DE FRUITS DE MER
LE CLIPPER*

Vendu en page 36.



(2) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

**12€
,49**
L'UNITÉ

BÛCHE CACAHUÈTE
CHOCOLAT⁽²⁾
Vendue en page 67.
O Réf. 2269 Lec 1 SM

**3€
,90**
LA TRANCHE

FOIE GRAS DE CANARD⁽¹⁾
ENTIER NATURE IGP⁽³⁾
SUD-OUEST

Vendu en page 32.

48 sjm



⁽¹⁾ ORIGINE
FRANCE

(3) IGP : Indication Géographique Protégée. *Offre valable uniquement dans les magasins possédant un rayon poissonnerie. Voir origines en page 36.

LE GOÛT DU FRAIS, ÇA SE DÉFEND TOUS LES JOURS

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 œufs 1 à 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine.
- 3 - LIMITER LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS**
(sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, crèmes desserts, pâtisseries, etc.). 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



Bon de commande

Page 37 à 40

SOMMAIRE

Les menus & buffet

Page 6 à 16

Les apéritifs

Page 17 à 27

Les mises en bouche

Page 28 à 30

Les entrées froides

Page 31 à 32

Les plateaux de fruits de mer

Page 33 à 36 et 41

Les entrées chaudes

Page 42 à 47

Les poissons & crustacés cuisinés

Page 48 à 50

Les viandes cuisinées

Page 51 à 56

Les accompagnements

Page 57 à 60

Les plateaux de fromages

Page 61 à 63

Les pains & brioches

Page 64 à 66

Les desserts

Page 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.



Four



Micro-onde



Casserole



Bain-marie



Prêt à déguster

COMMANDÉZ VOTRE REPAS DE FÊTES

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



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 Saint Jacques* à la Bretonne
130 g

PLAT

2 | Cuisse de canard sauce aux morilles
et Armagnac
285 g

ACCOMPAGNEMENT

3 | Ecrasé de pommes de terre
au beurre d'Isigny
110 g

* Espèce et origine des St-Jacques : Pecten maximus (Origine France).



3 |



2 |



Menu GOURMET

15€
,90

PAR PERSONNE

MISE EN BOUCHE

1 | Verrine foie gras crème de marrons et pommes crumble façon pain d'épices
40 g

ENTRÉE

2 | Trilogie de la mer au Monbazillac
180 g

PLAT

3 | Chapon au vin Sauternes, champignons et châtaignes
200 g

ACCOMPAGNEMENT

4 | Écrasé de pommes de terre à l'échalote
100 g

1 |



4 |



2 |



3 |



1 PRÊT À
DÉGUSTER

2 15 mn
180°C

3 30 mn
160°C

2 mn
850 W

4 20 mn
160°C

1 mn 30 s
850 W

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 | Lotte à l'américaine - 250 g

5 | Médailon de veau jus aux morilles - 170 g

ACCOMPAGNEMENT

6 | Crumble de petits légumes verts
au parmesan
110 g

(2) IGP : Indication Géographique Protégée.
* Espèce et origine des St-Jacques : Amusium pleuronectes, Argopecten purpuratus, Chlamys albidus, Chlamys circularis, Chlamys islandica, Chlamys opercularis, Pecten maximus, Placoplecten magellanicus, Zygochlamys Patagonica, (Pérou, Mexique, Russie, Grande Bretagne, Ecosse, France, îles Féroé, île de Man, USA, Argentine, Uruguay).
** Espèce et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine).

(1) ORIGINE

FRANCE

1 |



5 |



2 |



3 |



6 |



4 |



1

2 PRÊT À
DÉGUSTER

3

15/20 mn
180 °C

4

20 mn
150°C

5

2 mn
850 W

6

30 mn
160°C

7

20 mn
160°C

8

1 mn 30 s
850 W

Menu PRESTIGE

34€
,90

PAR PERSONNE

MISES EN BOUCHE

1 | Charlottine aux 2 saumons⁽³⁾ - 90 g
2 | Verrine tartare de homard - 45 g

ENTRÉES

3 | Foie gras de canard entier⁽¹⁾
au Sauternes IGP⁽²⁾ Sud-Ouest
tranche de 35 g
4 | Coquille St-Jacques* champagne - 120 g

PLATS

5 | Filet de bar sauce beurre blanc
200 g
6 | Sauté de pouarde
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.

⁽³⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler.

* Espèce et origine des St-Jacques :

Pecten maximus (France).

** Espèce de la truffe : Tuber Aestivum (Espagne).



3 |



4 |



7 |



5 |



1
2
3 PRÊT À
DÉGUSTER

4 15 mn
160/180°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⁽¹⁾ entier nature

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 x2

FROMAGE

7 | Camembert au lait pasteurisé de vache⁽¹⁾

20% de M.G.* 1 portion - 30 g

DESSERT

8 | Macarons⁽³⁾ x3

⁽¹⁾ ORIGINE

FRANCE U.E.

⁽²⁾ ORIGINE

*% de matière grasse sur produit fini.

4 |



3 |



2 |





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



LES APÉRITIFS

PRÊT À
DÉGUSTER

**8€
,90**
LE PLATEAU

POUR
4
PERSONNES

PRÊT À
DÉGUSTER

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.

Réf. 2234

**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 et 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

Réf. 2234-B

**16€
,90**
LE PLATEAU

POUR
6 à 8
PERSONNES

PRÊT À
DÉGUSTER

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.

Réf. 2238

**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 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.

O Réf. 1056 Lec 1 SM /XP

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

www.traiteur.leclerc | TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

LES APÉRITIFS

PRÊT À
DÉGUSTER



POUR
6 à 8
PERSONNES

**16€
,90**

LE PLATEAU

36 CANAPÉS DE NOËL⁽¹⁾⁽²⁾

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 poivrons et délice de poivrons rouges.

O Réf. 1024 Lec 1 SM

PRÊT À
DÉGUSTER

POUR
6 à 8
PERSONNES

**15€
,90**

LE PLATEAU

30 CANAPÉS VÉGÉTARIENS⁽¹⁾⁽²⁾

300 g. Le kg : 53 €.

7 variétés :

- 4 Canapés carotte, garniture houmous à la coriandre et édamamé
- 4 Canapés crème de tomate et feta
- 5 Financiers au pesto rouge, garniture chèvre-olive
- 4 Tortillas au curry, garniture guacamole et perle de poivron rouge
- 5 Sablés maités, garniture carotte et brocolis
- 4 Tortillas au poivron rouge, garniture à l'édamamé et fève
- 4 Sablés aux noix, garniture champignon et oignon grelot.

14 sjm

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽²⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler. (3) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

PRÊT À
DÉGUSTER



POUR
10 à 12
PERSONNES

**16€
,90**

LE PLATEAU

48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE⁽¹⁾⁽²⁾

240 g. Le kg : 70,42 €.

8 variétés :

- À la Franc-comtoise - Comté AOP⁽³⁾ 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⁽³⁾
- 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.

O Réf. 1050 Lec 1 SM

PRÊT À
DÉGUSTER

POUR
6 à 8
PERSONNES

**18€
,90**

LE PLATEAU

32 CANAPÉS SIGNATURE⁽¹⁾⁽²⁾

315 g. Le kg : 60 €.

7 variétés :

- 5 Trao mad au cacao, marmelade de fruits rouges et médaillon de bloc de foie de canard
- 5 Moelleux tomate au piment de la Vera, crème au poivron, jambon sec
- 4 Choux mascarpone aux agrumes, écrevisse marinée aux herbes
- 5 Focaccia aux légumes du soleil et pignons de pin
- 4 Blinis crème de betterave, saumon fumé
- 5 Carrot cakes aux herbes, oeuf mimosa, mayonnaise au curry
- 4 Canapés au pesto, pois gourmand et édamamé.

25 sjm

LES APÉRITIFS

PRÊT À DÉGUSTER

**17€
,90**

LE PLATEAU

DUO DE 15 BOUCHÉES FOIE GRAS SUR BISCUIT SABLÉ⁽¹⁾⁽²⁾

200 g.

Le kg : 89,50 €.

2 variétés :

- Bouchée au foie gras mangue épicee,
- Bouchée framboise griotte.

24 sjm



PRÊT À DÉGUSTER

**7€
,90**

LA BARQUETTE

ASSORTIMENT 12 MINI BLINIS DE FÊTES⁽¹⁾

144 g. Le kg : 54,86 €.

3 variétés :

- 4 Fromage échalote/ciboulette et saumon fumé.
- 4 Fromage tomate/basilic/pavot et noix de St-Jacques*.
- 4 Fromage échalote /ciboulette et poivron.

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

O Réf. 2169 Lec 1 SM /XP



PRÊT À DÉGUSTER

**15€
,90**

LE PLATEAU

ASSORTIMENT 28 MINI-BLINIS⁽¹⁾⁽²⁾

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).

33 sjm

LES APÉRITIFS

PRÊT À
DÉGUSTER

**9€
,90**

LE PLATEAU

6 MINIS BURGERS DE HOMARD⁽¹⁾

138 g.

Le kg : 71,74 €.

15 sjm



**10€
,90**

LA BOÎTE

12 MACARONS

“APÉRITIF EN FÊTE”⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

La boîte de 12.

168 g.

Le kg : 64,88 €.

4 variétés :

- Saveur foie gras fleur de sel
- Saumon fumé crème d'aneth
- Cèpes
- Tomate parseman.

Également disponible au même prix :
12 macarons “Apéritif en fête” 4 variétés
(Saveur Saumon crème d'aneth, Foie
gras figue, Truffe, Roquefort noisette).

1-2 sjm

PRÊT À
DÉGUSTER



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

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

LES PAINS SURPRISES

**21€
,50**

POUR
12 à 14
PERSONNES

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE GOURMAND

60 SANDWICHES⁽¹⁾⁽²⁾

950 g.

Le kg : 22,63 €.

60 Mini Sandwichs.

5 variétés :

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

O Réf. 2242



POUR
12 à 14
PERSONNES

L'UNITÉ



POUR
12 à 14
PERSONNES

L'UNITÉ



POUR
6 à 8
PERSONNES

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE MÉDITERRANÉEN

32 SANDWICHES⁽¹⁾⁽²⁾

510 g.

Le kg : 27,25 €.

32 Mini Sandwichs.

4 variétés :

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

O Réf. 2244

POUR
6 à 8
PERSONNES

L'UNITÉ

PRÊT À
DÉGUSTER

**18€
,90**

POUR
12 à 14
PERSONNES

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE COFFRE

60 SANDWICHES⁽¹⁾⁽²⁾

975 g.

Le kg : 19,38 €.

60 Mini Sandwichs

5 variétés :

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

23 sjm



**22€
,90**

POUR
10 à 12
PERSONNES

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE CHARCUTIER

50 SANDWICHES⁽¹⁾⁽²⁾

950 g.

Le kg : 24,11 €.

50 Mini Sandwichs.

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.

O Réf. 2241



**14€
,45**

POUR
6 à 8
PERSONNES

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE MARIN

40 SANDWICHES⁽¹⁾⁽²⁾

580 g.

Le kg : 24,91 €.

40 Mini Sandwichs.

4 variétés :

- Crevettes citron gingembre
- Duo de saumons au citron confit
- Sardines et tomates mi-séchées
- Saumon fumé fromage blanc aneth.

O Réf. 2243



LES APÉRITIFS

**9€
,90**

LE PLATEAU

**ASSORTIMENT
DE CHARCUTERIE
ET DE FROMAGE
“APERITIVO GIGANTA”⁽³⁾**

280 g.

Le kg : 35,36 €.

- Jambon serrano
- Chorizo
- Saucisson
- Lomo
- Queso de la mesa.



26 sjm



PRÉT À
DÉGUSTER

**6€
,90**

LE PLATEAU

**TRIO DE
CHIFFONNADES
À LA TRUFFE* 2%⁽³⁾**

160 g.

Le kg : 43,13 €.

- Jambon cru italien à la truffe*
- Coppa à la truffe*
- Saucisson à la truffe*.
- * Espèce et origine de la truffe : tuber aestivum Vitt (Italie).

27 sjm

**8€
,90**

LE PLATEAU

**ASSORTIMENT
DE CHARCUTERIE
“TRIO IBERIQUE”⁽²⁾**

160 g.

Le kg : 55,63 €.

- Jambon ibérique
- Saucisson ibérique
- Chorizo ibérique.



28 sjm



**8€
,90**

LE PLATEAU

**ASSORTIMENT
DE CHARCUTERIE
“APERITIVO
GRANDISSIMO”⁽³⁾**

340 g.

Le kg : 26,18 €.

- Jambon cru
- Saucisson autentico
- Coppa
- Speck
- Olives/tomates séchées.



29 sjm



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

22

FRANCE

⁽²⁾ ORIGINE

ESPAGNE

⁽³⁾ ORIGINE

UNION EUROPÉENNE

LES APÉRITIFS

**5€
,50**
LE PLATEAU

9 MINI COQUILLES ST-JACQUES
À LA BRETONNE⁽¹⁾**

135 g.
Le kg : 40,74 €.

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

43 sjm

5 à 10 mn
160°C



**4€
,50**
LE PLATEAU

20 GOUGÈRES AU FROMAGE⁽¹⁾⁽⁴⁾

220 g.
Le kg : 20,45 €.

0 Réf. 2199 Lec 1 SM /XP

8 mn
180°C



**3€
,90**
L'UNITÉ

PRÉFOU BRIE ET TRUFFES**1,3%⁽¹⁾**

200 g.
Le kg : 19,50 €.

**** Espèce et origine de la truffe :
Tuber aestivum (Union Européenne).

41 sjm

8 mn
180°C



(4) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES APÉRITIFS



**7€
,50**
LE PLATEAU

ASSORTIMENT 18 PIÈCES⁽¹⁾

240 g.
Le kg : 31,25 €.

3 variétés :

- 6 Etoiles chèvre, figues, miel
- 6 Mini muffins saumon frais, citron, pavot
- 6 Mini cakes St Jacques* à la bretonne.

*Especes et origine des noix de St-Jacques :
Zygochlamys patagonica (Argentine)

10 mn
150°C

60 s
900 W

42 sjm



**4€
,90**
L'UNITÉ

TARTINE AU SAUMON FUMÉ ET CRÈME CITRONNÉE⁽¹⁾

200 g.
Le kg : 24,50 €.

44 sjm



4 mn
180°C



**13€
,90**

LE PLATEAU

24 BRIOCHETTES DE NOS RÉGIONS⁽¹⁾⁽²⁾

360 g.
Le kg : 38,61 €.

4 variétés :

- 6 Noix de St-Jacques** à la mérindionale
- 6 Fondue savoyarde
- 6 Poulet basquaise au piment d'Espelette
- 6 Crevette et pistou.

**Especes et origine des noix de St-Jacques :
Zygochlamys patagonica (Argentine)

8 mn
150°C

37 sjm

(1) TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES APÉRITIFS



**9€
90**

24 PETITS FOUPS SÉLECTION⁽¹⁾⁽²⁾

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.



**10€
90**

DUO DE 24 SAUCISSES COSTUMÉES⁽¹⁾⁽²⁾

340 g.
Le kg : 32,06 €.
2 variétés :
- Saucisses costumées nature
- Saucisses costumées moutarde pavot.
O Réf. 1019 Lec 1 SM



34 sjm

**POUR
8 à 10
PERSONNES**

**9€
90**

**SAPIN FESTIF BRIOCHE
COEUR FONDANT LARDONS
FROMAGE⁽¹⁾⁽²⁾**

430 g.
Le kg : 23,02 €.



35 sjm



LES APÉRITIFS

**19€
,90**

LE PLATEAU

24 MINIS BURGERS ASSORTIS⁽¹⁾⁽²⁾

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.

46 sjm



10 mn
170°C



**11€
,90**

LE PLATEAU

28 BURGERS COCKTAIL⁽¹⁾⁽²⁾

490 g.

Le kg : 24,29 €.

40 sjm

11 mn
170°C



**11€
,90**

LE PLATEAU

DUO 10 MINI BURGERS FOIE GRAS ET SAUMON⁽¹⁾⁽²⁾

330 g.

Le kg : 36,06 €.

39 sjm

10 mn
170°C

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES APÉRITIFS

**5€
,90**

LE PLATEAU

**16 MINI FEUILLETÉS
AUX ESCARGOTS⁽¹⁾⁽²⁾**

170 g.

Le kg : 34,71 €.

*Espèce des escargots :

Hélix Pomatia, Hélix Lucorum,
Hélix Asemnis, Hélix Aspersa.
Origine : Europe, Turquie,
Pays du bassin méditerranéen.



12/15 mn

200°C

29 sjm

**19€
,90**

LE PLATEAU

48 PETITS FOURS⁽¹⁾⁽²⁾

670 g.

Le kg : 29,70 €.

4 variétés :

- 12 Quiches Lorraine
- 12 Cakes jambon olives
- 12 Saucisses costumées
- 12 Gougères fromage.

0 Réf. 2212




**LE PORC
FRANÇAIS**

5/8 mn

180 °C

LES MISES EN BOUCHE

**3€
,90**

LE LOT DE 4

**4 VERRINES VÉGÉTARIENNES
CHÂTAIGNE, CAROTTES CONFITES
ET PANAIS⁽¹⁾**

160 g.
Le kg : 24,38 €.

8 sjm



**PRÊT À
DÉGUSTER**

**3€
,90**

LE LOT DE 4

**4 VERRINES CHÈVRE CAROTTES
CONFITES BUTTERNUT NOISETTE⁽¹⁾**

160 g.
Le kg : 24,38 €.

4 sjm



**PRÊT À
DÉGUSTER**

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

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 €.

PRÊT À
DÉGUSTER

6 sjm



**3€
,90**
LE LOT DE 4

4 VERRINES CREVETTES
AU CURRY, CAROTTES CONFITES
ET CRÈME PIMENTÉE⁽¹⁾
160 g.
Le kg : 24,38 €.

PRÊT À
DÉGUSTER

9 sjm



**3€
,90**
LE LOT DE 4

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

PRÊT À
DÉGUSTER

7 sjm



**5€
,90**
LE LOT DE 4

4 VERRINES FOIE GRAS DE CANARD
CRÈME DE MARRONS ET POMME
CRUMBLE FAÇON PAIN D'ÉPICES⁽¹⁾
160 g.
Le kg : 36,88 €.

PRÊT À
DÉGUSTER

5 sjm

LES MISES EN BOUCHE



6€,50
LE LOT DE 6

ASSORTIMENT DE 6 VERRINES⁽¹⁾

240 g.
Le kg : 27,08 €.
- 3 Foie gras pomme spéculoos
- 3 Châtaignes carottes confites panais.

12 sjm

PRÊT À
DÉGUSTER



6€,50
LE LOT DE 6

6 VERRINES AVOCAT ET COCKTAIL DE CREVETTES⁽¹⁾

270 g.
Le kg : 24,07 €.

3 sjm

PRÊT À
DÉGUSTER



6€,50
LE LOT DE 6

6 VERRINES ST JACQUES*, CAROTTES ET POMMES FONDANTES⁽¹⁾

240 g.
Le kg : 27,08 €.
*Spécies et origines des noix de St-Jacques : Amusium pleuronectes, Argoppecten purpuratus, Chlamys albidus, Chlamys circularis, Chlamys islandica, Chlamys opercularis, Pecten maximus, Placoplecten magellanicus, Zygochlamys Patagonica, (Pérou, Mexique, Russie, Grande Bretagne, Ecosse, France, îles Féroé, île de Man, USA, Argentine, Uruguay).

PRÊT À
DÉGUSTER



6€,50
LE LOT DE 6

6 VERRINES SAUMON, FROMAGE ET CONCOMBRE⁽¹⁾

240 g.
Le kg : 27,08 €.

11 sjm

PRÊT À
DÉGUSTER

(1) TRANSFORMÉ EN

10 sjm

LES ENTRÉES FROIDES



3€
,50
L'UNITÉ
DÉLICE DE SAUMON⁽¹⁾
80 g.
Le kg : 43,75 €.
0 Réf. 2176 Lec 1 SM /XP

PRÊT À
DÉGUSTER

LES ENTRÉES FROIDES



**17€
,90**
LA PIÈCE

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

50 sjm

PRÊT À
DÉGUSTER



**5€
,50**
L'UNITÉ

VERRINE DE FOIE GRAS
DE CANARD⁽²⁾ NATURE
50 g.
Le kg : 110 €.

49 sjm

PRÊT À
DÉGUSTER



**3€
,90**
LA TRANCHE

FOIE GRAS DE CANARD⁽²⁾ ENTIER
NATURE IGP⁽³⁾ SUD-OUEST
1 tranche
35 g.
Le kg : 111,43 €.



48 sjm

PRÊT À
DÉGUSTER

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

⁽²⁾ ORIGINE



LES PLATEAUX DE 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 Equateur 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 Equateur et autres pays)

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

*Offre valable uniquement dans les magasins possédant un rayon poissonnerie.

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



Le Petit Mousse AVEC HUÎTRES & BIGORNEAUX*

7€
,50

LA PORTION

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

6 crevettes roses cuites 30/50
(élevées en Equateur 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€
,50

LA PORTION

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

6 crevettes roses cuites 30/50
(élevées en Equateur 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)

(1) Afin de préserver les qualités gustatives et sanitaires des huîtres, elles vous seront remise non-ouvertes.

*Offre valable uniquement dans les magasins possédant un rayon poissonnerie.

LES PLATEAUX DE 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 PLATEAUX DE FRUITS DE MER



*Le Clipper**

**12€
,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 de tourteau cuites 12-24
(pêchée en Atlantique Nord-Est)

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

(1) Afin de préserver les qualités gustatives et sanitaires des huîtres, elles vous seront remise non-ouvertes.

*Offre valable uniquement dans les magasins possédant un rayon poissonnerie.

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

⁽¹⁾ J'accepte de recevoir les offres exclusives de E.Leclerc.
 ⁽¹⁾ J'accepte de recevoir les offres exclusives des partenaires E.Leclerc.

Menu Saveur (par personne)

- Coquille St-Jacques à la Bretonne (130 g)
- Cuisse de canard sauce aux morilles et Armagnac (285 g)
- Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny (110 g)

DESCRIPTIF
VOIR PAGE

PRIX TTC
UNITAIRE

QUANTITÉ
DEMANDEÉE

TOTAL
TTC

6-7

9[€]₉₀
par pers.

Menu Gourmet (par personne)

- Verrine Foie gras, crème de marrons et pommes crumble façon pain d'épices (40 g)
- Trilogie de la mer au Monbazillac (180 g)
- Chapon au vin Sauternes, champignons et châtaignes (200 g)
- Écrasé de pommes de terre à l'échalote (100 g)

8-9

15[€]₉₀
par pers.

Menu 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)
- Lotte à l'américaine (250 g)
- Médailon de veau jus aux morilles (170 g)
- Crumble de petits légumes verts au parmesan (110 g)

10-11

24[€]₉₀
par pers.

Menu Prestige (par personne)

- Charlottine aux 2 saumons (90 g)
- Verrine tartare de homard (45 g)
- Foie gras de canard entier au Sauternes IGP⁽²⁾ Sud-ouest, 1 tranche (35 g)
- Coquille St-Jacques Champagne (120 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 -

Buffet Froid (par personne)

- Verrine avocat et cocktail de crevettes (45 g)
- Foie gras de canard entier nature, 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

DESCRIPTIF
VOIR PAGE

PRIX TTC
UNITAIRE

QUANTITÉ
DEMANDEÉ

TOTAL
TTC

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

30 canapés signature. Le plateau de 315 g

18

18[€]₉₀

Duo de 15 bouchées foie gras sur biscuit sablé
Le plateau de 200 g

19

17[€]₉₀

Assortiment 12 mini blinis de fêtes

19

7[€]₉₀

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

CARTE TRAITEUR

SPECIAL FÊTES

LES APÉRITIFS

| | DESCRIPTIF VOIR PAGE | PRIX TTC UNITAIRE | QUANTITÉ DEMANDEE | TOTAL TTC |
|---|-------------------------|-------------------------------|----------------------|--------------|
| Assortiment 28 mini-blinis. Le plateau de 255 g | 19 | 15 [€] ₉₀ | | |
| 6 minis burgers de homard. Le plateau de 138 g | 20 | 9 [€] ₉₀ | | |
| 12 macarons "Apéritif en fête". La boîte de 12. Saveur foie gras fleur de sel - Saumon fumé crème d'aneth - Cépes - Tomate parmesan Saveur Saumon crème d'aneth - Foie gras figue - Truffe - Roquefort noisette | 20 | 10 [€] ₉₀ | | |
| Pain surprise - Gourmand La pièce de 60 sandwiches (950 g) | 21 | 21 [€] ₅₀ | | |
| Pain surprise - Coffre La pièce de 60 sandwiches (975 g) | 21 | 18 [€] ₉₀ | | |
| Pain surprise - Méditerranéen La pièce de 32 sandwiches (510 g) | 21 | 13 [€] ₉₀ | | |
| Pain surprise - Charcutier. La pièce de 50 sandwiches (950 g) | 21 | 22 [€] ₉₀ | | |
| Pain surprise - Marin. La pièce de 40 sandwiches (580 g) | 21 | 14 [€] ₄₅ | | |
| Assortiment de charcuterie et de fromage "Aperitivo Giganta". Le plateau de 280 g | 22 | 9 [€] ₉₀ | | |
| Assortiment de charcuterie "Trio ibérique" Le plateau de 160 g | 22 | 8 [€] ₉₀ | | |
| Trio de chifffonades à la truffe 2%. Le plateau de 160 g | 22 | 6 [€] ₉₀ | | |
| Assortiment de charcuterie "Aperitivo grandissimo" Le plateau de 340 g | 22 | 8 [€] ₉₀ | | |
| 9 mini coquilles St-Jacques à la Bretonne Le plateau de 135 g | 23 | 5 [€] ₅₀ | | |
| 20 gougeres au fromage. Le plateau de 220 g | 23 | 4 [€] ₅₀ | | |
| Préfou brie et truffes 1,3%. L'unité (200 g) | 23 | 3 [€] ₉₀ | | |
| Assortiment 18 pièces. Le plateau de 240 g | 24 | 7 [€] ₅₀ | | |
| Tartine au saumon fumé et crème citronnée. L'unité (200 g) | 24 | 4 [€] ₉₀ | | |
| 24 briochettes de nos régions. Le plateau de 360 g | 24 | 13 [€] ₉₀ | | |
| 24 petits fours sélection. Le plateau de 365 g | 25 | 9 [€] ₉₀ | | |
| Duo de 24 saucisses costumées. Le plateau de 340 g | 25 | 10 [€] ₉₀ | | |
| Sapin festif brioche cœur fondant lardons fromage L'unité (430 g) | 25 | 9 [€] ₉₀ | | |
| 24 minis burgers assortis. Le plateau de 375 g | 26 | 19 [€] ₉₀ | | |
| 28 burgers cocktail. Le plateau de 490 g | 26 | 11 [€] ₉₀ | | |
| Duo 10 mini burgers foie gras et saumon Le plateau de 330 g | 26 | 11 [€] ₉₀ | | |
| 16 mini feuilletés aux escargots. Le plateau de 170 g | 27 | 5 [€] ₉₀ | | |
| 48 petits fours. Le plateau de 670 g | 27 | 19 [€] ₉₀ | | |

LES MISES EN BOUCHE

LES ENTRÉES

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

| | DESCRIPTIF VOIR PAGE | PRIX TTC UNITAIRE | QUANTITÉ DEMANDEE | TOTAL TTC |
|---|-------------------------|-------------------------------|----------------------|--------------|
| 4 verrines végétarienne châtaigne, carottes confites et panais Le lot de 4 (160 g) | 28 | 3 [€] ₉₀ | | |
| 4 verrines chèvre, carottes confites, butternut et noisette Le lot de 4 (160 g) | 28 | 3 [€] ₉₀ | | |
| 4 verrines truite, légumes croquants et fromage frais au citron. Le lot de 4 (160 g) | 29 | 3 [€] ₉₀ | | |
| 4 verrines crevettes au curry, carottes confites et crème pimentée. Le lot de 4 (160 g) | 29 | 3 [€] ₉₀ | | |
| 4 verrines duo de saumon fumé tzatziki perles et aneth Le lot de 4 (140 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 | | |
| Assortiment de 6 verrines. Le lot de 6 (240 g) | 30 | 6 [€] ₅₀ | | |
| 6 verrines avocat et cocktail de crevettes Le lot de 6 (270 g) | 30 | 6 [€] ₅₀ | | |
| 6 verrines St-Jacques, carottes et pommes fondantes Le lot de 6 (240 g) | 30 | 6 [€] ₅₀ | | |
| 6 verrines saumon, fromage et concombre Le lot de 6 (240 g) | 30 | 6 [€] ₅₀ | | |
| Délice de saumon. La pièce (80 g) | 31 | 3 [€] ₅₀ | | |
| Demi-langouste à la Parisienne. La pièce (320 g) | 32 | 17 [€] ₉₀ | | |
| Verrine au foie gras de canard nature. La pièce (50 g) | 32 | 5 [€] ₉₀ | | |
| Foie gras de canard entier nature IGP ⁽¹⁾ Sud-Ouest La tranche (35 g) | 32 | 3 [€] ₉₀ | | |
| 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 [€] ₅₀ | | |
| Le Petit Mousse avec huîtres et bulots. La portion | 34 | 7 [€] ₅₀ | | |
| Le Matelot avec bigorneaux. La portion | 35 | 10 [€] ₅₀ | | |
| Le Matelot avec bulots. La portion | 35 | 10 [€] ₅₀ | | |
| Le Clipper. La portion | 36 | 12 [€] ₉₀ | | |
| Le Royal. La portion | 41 | 19 [€] ₄₅ | | |

(1) IGP : Indication Géographique Protégée.

QUAND COMMANDER ?

- LES ENTRÉES CHAUDES -

À PARTAGER

- LES POISSONS CUISINÉS -

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 DEMANDEÉE | TOTAL TTC |
|--|-------------------------|----------------------|-----------------------|--------------|
| Cassolette de St-Jacques et homard L'unité (130 g) | 42 | 5 [€] 90 | | |
| Coquille aux Noix de St-Jacques sauce Sancerre blanc L'unité (140 g) | 43 | 3 [€] 45 | | |
| 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 | | |
| Cassolette de gambas, écrasé de patate douce et sauce sabayon au vin Coteaux du Layon. L'unité (120 g) | 44 | 4 [€] 90 | | |
| Trilogie de la mer au Monbazillac. L'unité (180 g) | 44 | 4 [€] 90 | | |
| Rose feuilletée au saumon. L'unité (90 g) | 44 | 3 [€] 50 | | |
| Cassolette de parmentier d'effiloché de canard au vin de Sauternes et à la truffe 1,1% L'unité (120 g) | 45 | 4 [€] 20 | | |
| Coquille St-Jacques à la Normande Excellence L'unité (180 g) | 45 | 4 [€] 90 | | |
| Trilogie de la terre. L'unité (180 g) | 45 | 5 [€] 90 | | |
| Feuilleté au boudin blanc cuisiné avec son confit d'échalotes et ses pommes. L'unité (100 g) | 46 | 2 [€] 50 | | |
| Bouchée aux ris de veau. L'unité (130 g) | 46 | 3 [€] 50 | | |
| Croustade d'escargots. L'unité (100 g) | 46 | 3 [€] 50 | | |
| Assiette 12 escargots de bourgogne à la bourguignonne L'assiette (89 g) | 46 | 6 [€] 90 | | |
| Fondant de veau en croûte. La pièce (1 kg) | 47 | 23 [€] 90 | | |
| Saumon en croûte. La pièce (650 g) | 47 | 14 [€] 90 | | |
| Filet de bœuf en croûte. La pièce (1,2 kg) | 47 | 27 [€] 90 | | |
| Homard sauce au beurre blanc. La pièce (300 g) | 48 | 9 [€] 90 | | |
| Filet de bar au beurre blanc. La portion (300 g) | 49 | 5 [€] 50 | | |
| Filet de sandre au beurre blanc. La portion (240 g) | 49 | 5 [€] 90 | | |
| Fricassée de lotte à l'américaine. La portion (300 g) | 49 | 7 [€] 50 | | |
| Fricassée de gambas et St-Jacques au yuzu La portion (250 g) | 50 | 5 [€] 90 | | |
| Gratin de lotte et St-Jacques. La portion (150 g) | 50 | 5 [€] 90 | | |
| Saint Pierre sauce beurre blanc et queues de gambas décorées. La portion (220 g) | 50 | 6 [€] 90 | | |
| Pavé de saumon au beurre blanc. La portion (285 g) | 50 | 6 [€] 90 | | |

| | DESCRIPTIF VOIR PAGE | PRIX TTC UNITAIRE | QUANTITÉ DEMANDEÉE | TOTAL TTC |
|---|-------------------------|----------------------|-----------------------|--------------|
| Sauté de poularde demi deuil à la truffe 2,7% La portion (250 g) | 51 | 6 [€] 50 | | |
| Cuisse de poulet farcie aux raisins et jus au porto La portion (240 g) | 52 | 5 [€] 90 | | |
| Suprême de pintade aux épices, pommes et sauce au cidre La portion (300 g) | 52 | 6 [€] 50 | | |
| Filet de caille accompagné de châtaignes, sauce Champagne crème fraîche. La portion (215 g) | 52 | 5 [€] 90 | | |
| Caille farcie aux raisins marinés au Cognac et sa sauce Sauternes et miel. La portion (235 g) | 52 | 5 [€] 90 | | |
| Chapon sauce au foie gras. La portion (270 g) | 53 | 4 [€] 90 | | |
| Cuisse de canard sauce aux morilles et à l'Armagnac La portion (285 g) | 53 | 4 [€] 50 | | |
| Filet de canard sauce au poivre. La portion (300 g) | 53 | 6 [€] 50 | | |
| Ballotin de veau aux marrons sauce aux cèpes La portion (215 g) | 54 | 6 [€] 50 | | |
| Médaillon de veau au Porto. La portion (200 g) | 54 | 5 [€] 90 | | |
| Pavé de bœuf sauce à l'Armagnac et au poivre La portion (160 g) | 54 | 5 [€] 90 | | |
| Filet mignon de porc et sa sauce figue et miel La portion (200 g) | 54 | 5 [€] 90 | | |
| Selle d'agneau farcie. La portion (300 g) | 55 | 6 [€] 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 | | |
| Civet de sanglier. La portion (200 g) | 56 | 4 [€] 50 | | |
| Chevreuil sauce grand veneur. La portion (200 g) | 56 | 4 [€] 50 | | |
| Sauté de cerf à la bière et aux épices de Noël La portion (200 g) | 56 | 6 [€] 90 | | |
| Crumble de petits légumes verts au parmesan La portion (110 g) | 57 | 2 [€] 50 | | |
| Duo de courgettes rissolées et purée de pommes de terre La portion (150 g) | 58 | 1 [€] 90 | | |
| Ecrasé de pommes de terre au Comté La portion (100 g) | 58 | 1 [€] 90 | | |
| Embeurré de pommes de terre aux truffes La portion (150 g) | 58 | 2 [€] 50 | | |
| Gratin Dauphinois La portion (90 g) | 58 | 1 [€] 90 | | |
| Gratiné de courgettes à la crème et au parmesan La portion (90 g) | 59 | 2 [€] 50 | | |
| Gratiné de pommes de terre aux girolles La portion (90 g) | 59 | 2 [€] 50 | | |
| Poêlée de légumes festive La portion (150 g) | 59 | 1 [€] 90 | | |
| Mousseline de patates douces et amandes La portion (100 g) | 59 | 1 [€] 90 | | |

*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. 39

LES ACCOMPAGNEMENTS

- LES PAINS ET BRIOCHES -

LES DESSERTS -

| | DESCRIPTIF VOIR PAGE | PRIX TTC UNITAIRE | QUANTITÉ DEMANDEÉ | TOTAL TTC |
|---|-------------------------|-------------------------------|----------------------|--------------|
| Risotto aux cèpes La portion (100 g) | 60 | 2 [€] 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 | | |
| Le plateau Découverte Pour 4/5 personnes (600 g environ) | 61 | 9 [€] ₉₀ | | |
| Le plateau Terroir Pour 6/8 personnes (750 g environ) | 62 | 14 [€] ₉₀ | | |
| Le plateau Coup de cœur Pour 10/12 personnes (1,050 kg environ) | 63 | 19 [€] ₉₀ | | |
| Pain multicéréales L'unité (350 g) | 64-65 | 1 [€] ₃₀ | | |
| Pain Germanik L'unité (350 g) | 64-65 | 1 [€] ₄₀ | | |
| Pain d'épices L'unité (300 g) | 64-65 | 4 [€] ₉₅ | | |
| Pain médiéval L'unité (600 g) | 64-65 | 2 [€] ₅₀ | | |
| 20 mini navettes lunch Le lot (300 g) | 64-65 | 4 [€] ₅₀ | | |
| 20 mini burgers sésame Le lot (300 g) | 64-65 | 3 [€] ₉₅ | | |
| Boule aux fruits secs L'unité (775 g) | 64-65 | 3 [€] ₉₅ | | |
| Pain complet L'unité (450 g) | 64-65 | 1 [€] ₂₀ | | |
| Pavé noir L'unité (400 g) | 64-65 | 1 [€] ₃₀ | | |
| Brioche festive - L'unité (1 kg) <input type="checkbox"/> tressée, sucre perlé <input type="checkbox"/> aux pépites de chocolat | 66 | 9 [€] ₅₀ | | |
| Brioche sapin. L'unité (700 g) <input type="checkbox"/> pur beurre <input type="checkbox"/> aux pépites de chocolat | 66 | 6 [€] ₅₀ | | |
| Panettone aux éclats de praline L'unité (500 g) | 66 | 7 [€] 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 | | |
| Panettone classique traditionnel L'unité (750 g) | 66 | 14 [€] ₉₀ | | |
| Bûche cacahuète chocolat L'unité (640 g) | 67 | 12 [€] ₄₉ | | |
| Bûche praliné vanille L'unité (500 g) | 67 | 12 [€] ₄₉ | | |
| Bûche exotique L'unité (460 g) | 68 | 12 [€] ₄₉ | | |
| Bûche crème au beurre - L'unité (500 g) <input type="checkbox"/> chocolat <input type="checkbox"/> café <input type="checkbox"/> praliné | 68 | 7 [€] ₉₀ | | |
| Bûche chalet vanille chocolat L'unité (478 g) | 68 | 13 [€] 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.mccia-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.

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

| | DESCRIPTIF VOIR PAGE | PRIX TTC UNITAIRE | QUANTITÉ DEMANDEÉ | TOTAL TTC |
|--|-------------------------|-------------------------------|----------------------|--------------|
| Bûche framboise et citron vert L'unité (530 g) | 68 | 12 [€] ₄₉ | | |
| 2 bûchettes royale chocolat Le lot de 2 (210 g) | 69 | 4 [€] ₉₅ | | |
| 2 bûchettes - Le lot de 2 (140 g) <input type="checkbox"/> cacahuète chocolat <input type="checkbox"/> praliné vanille | 69 | 4 [€] ₉₅ | | |
| 2 Bûchettes crème au beurre - Le lot de 2 (160 g) <input type="checkbox"/> chocolat <input type="checkbox"/> café <input type="checkbox"/> vanille <input type="checkbox"/> praliné | 69 | 3 [€] ₆₀ | | |
| 2 bûchettes framboise et citron vert Le lot de 2 (180 g) | 69 | 4 [€] ₉₅ | | |
| Entremets tout chocolat L'unité (600 g) | 70-71 | 10 [€] ₉₀ | | |
| Entremets étoile fruits rouges Le lot de 2 (106 g) | 70-71 | 2 [€] ₉₀ | | |
| Entremets passion chocolat Le lot de 2 (160 g) | 70-71 | 4 [€] ₉₀ | | |
| Entremets exotique L'unité (385 g) | 70-71 | 10 [€] ₉₀ | | |
| Finger cheesecakes citron Le lot de 2 (170 g) | 70-71 | 4 [€] ₉₀ | | |
| Entremets sapin aux 2 chocolats Le lot de 2 (88 g) | 70-71 | 2 [€] ₉₀ | | |
| Boule de Noël noisette caramel Le lot de 2 (164 g) | 70-71 | 5 [€] ₉₀ | | |
| 12 mini cheesecakes Le lot de 12 (250 g) | 72-73 | 8 [€] ₉₀ | | |
| 36 macarons + présentoir sapin Le lot de 36 (435 g) | 72-73 | 10 [€] ₅₀ | | |
| 12 verrines sucrées Le lot de 12 (360 g) | 72-73 | 12 [€] ₉₀ | | |
| 24 mini pâtisserie - Le lot de 24 <input type="checkbox"/> classique (410 g) <input type="checkbox"/> classique (400 g) | 72-73 | 13 [€] ₉₀ | | |
| 24 mini gâteaux lunch - Le plateau <input type="checkbox"/> classique (610 g) <input type="checkbox"/> chocolat (500 g) <input type="checkbox"/> fruits (540 g) | 72-73 | 11 [€] ₉₅ | | |
| 16 mini éclairs - Le lot de 16 (224 g) <input type="checkbox"/> café/chocolat <input type="checkbox"/> vanille/chocolat | 72-73 | 4 [€] ₉₅ | | |
| 16 petits fours - Le lot de 16 <input type="checkbox"/> Joyeuses fêtes (208 g) <input type="checkbox"/> chocolat (215 g) <input type="checkbox"/> fruits (225 g) | 72-73 | 6 [€] ₇₀ | | |
| 48 petits fours Montmartre Le lot de 48 (540 g) | 72-73 | 29 [€] ₉₀ | | |
| Tuiles pâtisseries aux amandes La barquette (140 g) | 74 | 3 [€] ₄₀ | | |
| Assortiment gourmand Le plateau (370 g) | 74 | 4 [€] ₉₅ | | |
| 2 moelleux au chocolat sapin de Noël Le lot de 2 (100 g) | 75 | 2 [€] ₅₀ | | |
| 9 fondants au chocolat Le lot de 9 (324 g) | 75 | 6 [€] ₉₉ | | |
| 20 cannelés Le lot de 20 (340 g) | 75 | 8 [€] ₉₀ | | |

TOTAL

* Montant de l'acompte

Reste à payer

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 PLATEAUX DE FRUITS DE MER



*Le Royal**

19,45

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)

(1) Afin de préserver les qualités gustatives et sanitaires des huîtres, elles vous seront remise non-ouvertes.

*Offre valable uniquement dans les magasins possédant un rayon poissonnerie.

www.traiteur.leclerc | TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

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).

O Réf. 2173



LES ENTRÉES CHAUDES



**3€
,45**
L'UNITÉ

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

140 g.

Le kg : 24,64 €.
*Espèce et origine des noix de St-Jacques :
Zygochlamys Patagonica (Argentine).

0 Réf. 2223 Lec 1 SM /XP

15 mn
160 °C



**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)

63 sjm

15/20 mn
160 °C



**3€
,90**
L'UNITÉ

CASSOLETTE DE ST-JACQUES*
ET JULIENNE DE LÉGUMES⁽¹⁾⁽²⁾

100 g.

Le kg : 39 €.

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

10/12 mn
180 °C



**5€
,50**
L'UNITÉ

POÉLON DE ST-JACQUES*
SAUCE MONBAZILLAC⁽¹⁾**

130 g.

Le kg : 42,31 €.

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

0 Réf. 2184

15 mn
160 °C

(1) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

(2) Produit décongelé,
à ne pas recongeler.

LES ENTRÉES CHAUDES



**4€
,90**
L'UNITÉ

CASSOLETTE DE GAMBAS,
ÉCRASÉ DE PATADE DOUCE
ET SAUCE SABAYON AU VIN
COTEAUX DU LAYON⁽¹⁾

120 g.
Le kg : 40,83 €.

0 Réf. 2148 Lec 1 SM /XP



**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).
Crevettes : Penaeus vannamei (Pérou).

0 Réf. 1044 Lec 1 SM



**3€
,50**
L'UNITÉ

ROSE FEUILLETÉE
AU SAUMON⁽¹⁾

90 g.
Le kg : 38,89 €.

64 sjm



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

44 **FRANCE**

LES ENTRÉES CHAUDES

**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 €.

**Especie et origine de la truffe
noire : Tuber Brumale (France).

60 sjm



**4€
,90**

L'UNITÉ

**COQUILLE ST-JACQUES* À LA NORMANDE
EXCELLENCE⁽¹⁾**

180 g.

Le kg : 27,22 €.

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

O Réf. 2174 Lec 1 SM



**5€
,90**

L'UNITÉ

TRILOGIE DE LA TERRE⁽¹⁾
Foie gras, caille marinée
& champignons cuisinés.

180 g.

Le kg : 32,78 €.

O Réf. 2187 Lec 1 SM /XP



LES ENTRÉES CHAUDES



**2€
,50**
L'UNITÉ

FEUILLETÉ AU BOUDIN BLANC,
CUISINÉ AVEC SON CONFIT D'ÉCHALOTES
ET SES POMMES⁽¹⁾
100 g.
Le kg : 25 €.

53 sjm

15 mn
180°C

**3€
,50**
L'UNITÉ

BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU⁽¹⁾
130 g.
Le kg : 26,92 €.

62 sjm

15 mn
180°C



**3€
,50**
L'UNITÉ

CROUSTADE D'ESCARGOTS⁽¹⁾
100 g.
Le kg : 35 €.
*Espèce et origine des escargots :
Hélix lucorum (Union Européenne).
0 Réf. 2175 Lec 1 SM /XP

15 mn
180 °C

**6€
,90**
L'ASSIETTE

ASSIETTE DE 12 ESCARGOTS⁽²⁾ DE BOURGOGNE
À LA BOURGUIGNONNE⁽¹⁾⁽²⁾
89 g.
Le kg : 77,53 €.
**Espèce et origine des escargots :
Helix pomatia (Europe).

12 mn
180°C

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

LES PRODUITS À PARTAGER

**23€
,90**

LA PIÈCE

1 FONDANT DE VEAU
EN CROÛTE⁽¹⁾
1 kg.

41 sjm

40 mn
160°C

1



**14€
,90**

LA PIÈCE
2 SAUMON
EN CROÛTE⁽¹⁾
650 g.
Le kg : 22,92 €.

41 sjm

30 mn
160°C

2



**27€
,90**

LA PIÈCE
3 FILET DE BOEUF
EN CROÛTE⁽¹⁾
1,2 kg.
Le kg : 23,25 €.

41 sjm

40/45 mn
160°C

3



LES POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS



**9€
,90**

L'UNITÉ

HOMARD SAUCE AU BEURRE BLANC⁽¹⁾

300 g.

Le kg : 33 €.

77 sjm



LES POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS

5€,50

LA PORTION

**FILET DE BAR
AU BEURRE BLANC⁽¹⁾**
300 g.
Le kg : 18,33 €.

67 sjm



25 mn
150°C

2 mn
850 W

5€,90

LA PORTION

**FILET DE SANDRE
AU BEURRE BLANC⁽¹⁾**
240 g.
Le kg : 24,58 €.

73 sjm

25 mn
150°C

2 mn
850 W



7€,50

LA PORTION

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

78 sjm

25 mn
150°C

2 mn
850 W



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN
FRANCE

LES POISSONS & CRUSTACÉS CUISINÉS



**5€
,90**
LA PORTION

**FRICASSÉE DE GAMBAS
ET ST-JACQUES* AU YUZU⁽¹⁾**
250 g.
Le kg : 23,60 €.
*Espèce et origine des noix de St-Jacques : Argopecten
Pupuratus (Océan Pacifique).

68 sjm



**5€
,90**
LA PORTION

GRATIN DE LOTTE ET ST-JACQUES⁽¹⁾**
150 g.
Le kg : 39,33 €.
**Espèce et origine des noix de St-Jacques :
Zygochlamys Patagonica (Argentine).
O Ref. 2206 Lec 1 SM /XP



**6€
,90**
LA PORTION

**SAINT PIERRE SAUCE BEURRE
BLANC ET QUEUES DE GAMBAS
DÉCORTIQUÉES⁽¹⁾**
220 g.
Le kg : 31,36 €.

74 sjm



**6€
,90**
LA PORTION

**PAVÉ DE SAUMON
AU BEURRE BLANC⁽¹⁾**
285 g.
Le kg : 24,21 €.

69 sjm



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

50 **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).

84 sjm

www.traiteur.leclerc | TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION



LES VIANDES CUISINÉES



5€,90
LA PORTION

CUISSE DE POULET
FARCIE AUX RAISINS
ET JUS AU PORTO⁽¹⁾
240 g.
Le kg : 24,58 €.

88 sjm

30 mn
160°C

2 mn
850 W



6€,50
LA PORTION

SUPRÈME DE PINTADE
AUX ÉPICES, POMMES
ET SAUCE AU CIDRE⁽¹⁾
300 g.
Le kg : 21,67 €.

83 sjm

30 mn
160°C

2 mn
850 W



5€,90
LA PORTION

FILET DE CAILLE
ACCOMPAGNÉ DE CHÂTAIGNE,
SAUCE CHAMPAGNE
CRÈME FRAÎCHE⁽¹⁾
215 g.
Le kg : 27,44 €.
O Réf. 2162 Lec 1 SM

30 mn
160°C

2 mn
850 W



5€,90
LA PORTION

CAILLE FARCIE AUX RAISINS
MARINÉS AU COGNAC
ET SA SAUCE SAUTERNES
ET MIEL⁽¹⁾
235 g.
Le kg : 25,11 €.

91 sjm

30 mn
160°C

2 mn
850 W

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

52 **FRANCE**

LES VIANDES CUISINÉES



**4€
,90**
LA PORTION

CHAPON
SAUCE AU FOIE GRAS⁽¹⁾
270 g.
Le kg : 18,15 €.

75 sjm

30 mn
160°C

2 mn
850 W



**4€
,50**
LA PORTION

CUISSE DE CANARD
SAUCE AUX MORILLES
ET À L'ARMAGNAC⁽¹⁾
285 g.
Le kg : 15,79 €.

81 sjm

30 mn
160°C

2 mn
850 W



LES VIANDES CUISINÉES



6€,50
LA PORTION

BALLOTIN DE VEAU
AUX MARRONS
SAUCE AUX CÈPES⁽¹⁾

215 g.
Le kg : 30,23 €.

O Ref. 2159 Lec 1 SM /XP

12/15 mn
180 °C

2 mn
850 W



5€,90
LA PORTION

MÉDAILLON DE VEAU
AU PORTO⁽¹⁾

200 g.
Le kg : 29,50 €.

79 sjm

30 mn
160°C

2 mn
850 W



5€,90
LA PORTION

PAVÉ DE BŒUF
SAUCE À L'ARMAGNAC
ET AU POIVRE⁽¹⁾
160 g.
Le kg : 36,88 €.

77 sjm

30 mn
160 °C

2 mn
850 W



5€,90
LA PORTION

FILET MIGNON DE PORC
ET SA SAUCE FIGUE ET MIEL⁽¹⁾
200 g.
Le kg : 29,50 €.

91 BIS sjm

30 mn
160°C

2 mn
850 W

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

54 **FRANCE**

LES VIANDES CUISINÉES



**6€
,90**
LA PORTION

SELLÉ D'AGNEAU FARCI⁽¹⁾

300 g.
Le kg : 23 €.

85 sjm

30 mn
160°C

2 mn
850 W



**4€
,90**
LA PORTION

BRAISÉ D'AUTRUCHE
SAUCE ROSSINI⁽¹⁾

215 g.
Le kg : 22,79 €.
0 Réf. 2160

30 mn
160°C

2 mn
850 W



**4€
,50**
LA PORTION

SAUTÉ DE KANGOUROU
CRÈME DE CÈPES
ET TROMPETTES⁽¹⁾

250 g.
Le kg : 18 €.

90 sjm

30 mn
160°C

2 mn
850 W

LES VIANDES CUISINÉES



4,50
LA PORTION

CIVET DE SANGLIER⁽¹⁾
200 g.
Le kg : 22,50 €.

78 sjm

30 mn
160°C

2 mn
850 W



4,50
LA PORTION

CHEVREUIL
SAUCE GRAND VENEUR⁽¹⁾
200 g.
Le kg : 22,50 €.
0 Réf. 2196 Lec 1 SM

30 mn
160°C

2 mn
850 W



6,90
LA PORTION

SAUTÉ DE CERF À LA BIÈRE
ET AUX ÉPICES DE NOËL⁽¹⁾
200 g.
Le kg : 34,50 €.

76 sjm

30 mn
160°C

2 mn
850 W

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

56 **FRANCE**

LES ACCOMPAGNEMENTS



**2€
,50**

L'UNITÉ

**CRUMBLE DE PETITS LÉGUMES VERTS
AU PARMESAN⁽¹⁾**

110 g.

Le kg : 22,73 €.

107 sjm



LES ACCOMPAGNEMENTS



1,90
LA PORTION

**DUO DE COURGETTES
RISSOLÉES ET PURÉE
DE POMMES DE TERRE⁽¹⁾**
150 g.
Le kg : 12,67 €.

100 sjm



1,90
LA PORTION

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AU COMté⁽¹⁾
100 g.
Le kg : 19 €.

106 sjm



2,50
LA PORTION

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

99 sjm



1,90
LA PORTION

GRATIN DAUPHINOIS⁽¹⁾⁽²⁾
90 g.
Le kg : 21,11 €.

103 sjm



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽²⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES ACCOMPAGNEMENTS



2€,50
LA PORTION

**GRATINÉ DE COURGETTES
À LA CRÈME ET AU PARMESAN⁽¹⁾**
90 g.
Le kg : 27,78 €.
Vendu dans son contenant en grès.

104 sjm

20 mn
160°C

1 mn 30 s
850 W



2€,50
LA PORTION

**GRATINÉ DE POMMES DE TERRE
AUX GIROLLES⁽¹⁾**
90 g.
Le kg : 27,78 €.
Vendu dans son contenant en grès.

105 sjm

20 mn
160°C

1 mn 30 s
850 W



1€,90
LA PORTION

POËLÉE DE LÉGUMES FESTIVE⁽¹⁾
150 g.
Le kg : 12,67 €.

95 sjm

15 mn
180°C



1€,90
LA PORTION

**MOUSSELINÉE DE PATATES
DOUCES ET AMANDES⁽¹⁾**
100 g.
Le kg : 19 €.

96 sjm

1 mn
800 W

LES ACCOMPAGNEMENTS



2,50
LA PORTION

RISOTTO AUX CÈPES⁽¹⁾
100 g.
Le kg : 25 €.

102 sjm

20 mn
160°C

1 mn 30 s
850 W



1,90
LA PORTION

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

98 sjm

20 mn
160°C

1 mn 30 s
850 W



2,50
LA PORTION

MARRONS CONFITS⁽¹⁾
150 g.
Le kg : 16,67 €.
O Ref. 2165 Lec 1 SM /XP

3 mn
850 W



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).

97 sjm

20 mn
160°C

1 mn 30 s
850 W

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

60 FRANCE

LES PLATEAUX DE FROMAGES

TOUS NOS FROMAGES
SONT
ORIGINE
FRANCE

1 |

2 |

3 |

4 |

9€
,90

LE PLATEAU
POUR 4/5 PERSONNES
600 g environ

Plateau Découverte

1 | Morbier AOP*



Au lait cru de vache,
29% M.G. ** 150 g environ

2 | Saint Mont des Alpes

Au lait cru de vache,
34% M.G. ** 150 g environ

3 | Brie de Meaux AOP*



Au lait cru de vache,
23% M.G. ** 150 g environ

4 | Fourme d'Amber AOP*



Au lait pasteurisé de vache,
28% M.G. ** 150 g environ

*AOP : Appellation d'Origine Protégée. **% de matière grasse sur produit fini.

www.traiteur.leclerc | TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

LES PLATEAUX DE FROMAGES

TOUS NOS FROMAGES
SONT
ORIGINE
FRANCE



14 €
,90

LE PLATEAU
POUR 6/8 PERSONNES
750 g environ

1 | Brie de Meaux AOP*

Au lait cru de vache,
23% M.G.** 150 g environ

2 | Comté AOP* 18 mois

Au lait cru de vache,
35% M.G.** 150 g environ

3 | Morbier AOP*

Au lait cru de vache,
29% M.G.** 150 g environ

4 | Tomme du Châtelard

Au lait pasteurisé de vache,
30% M.G.** 150 g environ

5 | Fleur de Ré cendrée

Au lait thermisé de chèvre,
23% M.G.** 150 g

LES PLATEAUX DE FROMAGES

TOUS NOS FROMAGES
SONT
ORIGINE

FRANCE



Plateau Coup de Coeur

19€
,90

LE PLATEAU
POUR 10/12 PERSONNES
1,050 kg environ

1 | Brie de Meaux AOP*

Au lait cru de vache,
23% M.G. ** 150 g environ

2 | Ossau Iraty AOP*

Au lait cru de brebis,
37% M.G. ** 150 g environ

3 | Saint Nectaire AOP*

Au lait cru de vache,
28% M.G. ** 150 g environ

4 | Morbier AOP*

Au lait cru de vache,
29% M.G. ** 150 g environ

5 | Roquefort AOP*

Au lait cru de brebis,
32% M.G. ** 150 g environ



6 | Livarot AOP*
Au lait pasteurisé de vache,
22% M.G. ** 150 g environ



7 | Comté AOP* 18 mois
Au lait cru de vache,
35% M.G. ** 150 g environ

LES PAINS

1 €
,30

Élaboré
par votre
BOULANGER

L'UNITÉ

PAIN MULTICÉRÉALES⁽⁵⁾⁽⁶⁾

350 g.
Le kg : 3,71 €.

141

1 €
,40

Élaboré
par votre
BOULANGER

L'UNITÉ
PAIN GERMANIK⁽⁵⁾⁽⁶⁾
350 g.
Le kg : 4 €.

146 sjm

4 €
,95

L'UNITÉ
PAIN D'ÉPICES⁽¹⁾⁽²⁾
300 g.
Le kg : 16,50 €.

143 sjm

2 €
,50

Élaboré
par votre
BOULANGER

L'UNITÉ
PAIN MÉDIÉVAL⁽⁵⁾⁽⁶⁾
600 g.
Le kg : 4,17 €.

148 sjm

4 €
,50

LE LOT DE 20

20 MINI NAVETTES LUNCH⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾

300 g.
Le kg : 15 €.
Également disponible :
20 mini burgers sésame
au prix de 3,95 €
(le kg : 13,16 €).

O Réf. 2275 Lec 1 SM

3 €
,95

L'UNITÉ

BOULE AUX FRUITS SECS⁽¹⁾⁽²⁾

775 g.
Le kg : 5,10 €.

O Réf. 2266 Lec 1 SM

1 €
,20

L'UNITÉ

PAIN COMPLET⁽⁵⁾⁽⁶⁾

450 g.
Le kg : 2,67 €.
140

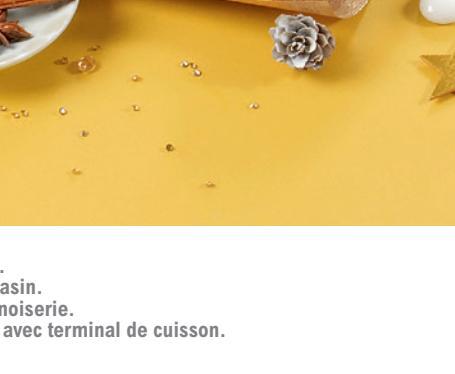
1 €
,30

L'UNITÉ

PAVÉ NOIR⁽⁵⁾⁽⁶⁾
400 g.
Le kg : 3,25 €.

147 sjm

LES PAINS



⁽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



Photo non contractuelle.

(6) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

LES BRIOCHES



**9€
,50**
LA PIÈCE

1 **BRIOCHE FESTIVE TRESSÉE,
SUCRE PERLÉ⁽¹⁾⁽³⁾**
1 kg.
Également
disponible au même prix :
Brioche festive aux pépites
de chocolat.

153/154 sjm

**6€
,50**
LA PIÈCE

2 **BRIOCHE SAPIN
PUR BEURRE⁽¹⁾⁽³⁾**
700 g.
Le kg : 9,29 €.
Également
disponible au même prix :
Pépites de chocolat.

153/156 sjm

**7€
,50**
LA PIÈCE

3 **PANETTONE
AUX ÉCLATS DE PRALINE⁽¹⁾⁽³⁾**
500 g.
Le kg : 15 €.

152 sjm

**6€
,95**
LA PIÈCE

4 **BRIOCHE ÉTOILE DE NOËL
AUX PERLES DE SUCRE⁽¹⁾⁽³⁾**
750 g.
Le kg : 9,27 €.
Également disponible :
brioche de Noël aux fruits
au prix de 7,50 € la pièce
(Le kg : 10 €).

149/150 sjm

**14€
,90**
LA PIÈCE

5 **PANETTONE CLASSIQUE
TRADITIONNEL⁽²⁾⁽³⁾**
750 g.
Le kg : 19,87 €.

151 sjm

(1) TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(2) ORIGINE

ITALIE

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

LES BÛCHES



EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**12€
,49**

L'UNITÉ

BÛCHE CACAHUÈTE CHOCOLAT⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾

640 g.

Le kg : 19,52 €.

O Ref. 2248 Lec 1 SM



PRÊT À
DÉGUSTER



EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

**12€
,49**

L'UNITÉ

BÛCHE PRALINÉ VANILLE⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾

500 g.

Le kg : 24,98 €.

O Ref. 2269 Lec 1 SM

PRÊT À
DÉGUSTER

⁽⁶⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE SAUF FABRICATION
EN MAGASIN
(VOIR SUR PLACE).

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

LES BÛCHES

PRÊT À
DÉGUSTER



EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

12,49
L'UNITÉ

BÛCHE EXOTIQUE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

460 g.
Le kg : 27,15 €.

0 Ref. 2283 Lec 1 SM



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.
0 Ref. 2273 Lec 1 SM

PRÊT À
DÉGUSTER



13,50
L'UNITÉ

BÛCHE CHALET VANILLE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

6/8 parts.
478 g.
Le kg : 28,24 €.

0 Ref. 2270 Lec 1 SM

PRÊT À
DÉGUSTER



12,49
L'UNITÉ

BÛCHE FRAMBOISE ET CITRON VERT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

6/8 parts.

530 g.

Le kg : 23,57 €.

168 sjm

⁽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. Voir en point de vente.

LES BÛCHETTES

PRÊT À
DÉGUSTER



**4€
,95**

2 BÛCHETTES ROYALE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

210 g.

Le kg : 23,57 €.

0 Réf. 2256 Lec 1 SM

LE LOT DE 2



**4€
,95**

2 BÛCHETTES CACAHUÈTE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

140 g.

Le kg : 35,36 €.

Également disponible au même prix :
2 bûchettes praliné vanille.
0 Réf. 2262 Lec 1 SM

PRÊT À
DÉGUSTER



**3€
,60**

2 BÛCHETTES CRÈME AU BEURRE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

160 g.

Le kg : 22,50 €.

Également disponible au même prix :
Café, Vanille ou Praliné.
0 Réf. 2252 Lec 1 SM

LE LOT DE 2



**4€
,95**

2 BÛCHETTES FRAMBOISE ET CITRON VERT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

180 g.

Le kg : 27,50 €.

169 sjm

LE LOT DE 2

LES ENTREMETS

**10€
,90**

L'UNITÉ

1 ENTREMETS
TOUT CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

6/8 parts.

600 g.

Le kg : 18,17 €.

189 sjm

**2€
,90**

LE LOT DE 2

2 ENTREMETS ÉTOILE
FRUITS ROUGES⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

106 g.

Le kg : 27,36 €.

186

**4€
,90**

LE LOT DE 2

3 ENTREMETS
PASSION CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

160 g.

Le kg : 30,63 €.

191 sjm

**10€
,90**

L'UNITÉ

4 ENTREMETS EXOTIQUE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

385 g.

Le kg : 28,31 €.

188 sjm

**4€
,90**

LE LOT DE 2

5 FINGER CHEESECAKES
CITRON⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

170 g.

Le kg : 28,82 €.

190 sjm

**2€
,90**

LE LOT DE 2

6 ENTREMETS SAPIN
AUX DEUX CHOCOLATS⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

88 g.

Le kg : 32,95 €.

187

**5€
,90**

LE LOT DE 2

7 BOULE DE NOËL
NOISETTE CARAMEL⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

164 g.

Le kg : 35,98 €.

192 sjm

1



2



3



PRÊT À
DÉGUSTER

⁽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.

LES ENTREMETS

4



5



6



7



PRÊT À
DÉGUSTER

**8€
,90**

LE LOT DE 12

1 12 MINI CHEESECAKES⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

250 g.

Le kg : 35,60 €.

3 mini cheesecake citron,
3 mini cheesecake framboise,
3 mini cheesecake caramel
3 mini cheesecake chocolat.

185 sjm

**10€
,50**

LE LOT DE 36

2 36 MACARONS

+ PRÉSENTOIR SAPIN⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

435 g.

Le kg : 24,14 €.

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

O Réf. 2287 Lec 1 SM

**12€
,90**

LE LOT DE 12

3 12 VERRINES SUCRÉES⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

360 g.

Le kg : 35,83 €.

3 verrines chocolat,
3 verrines citron meringué,
3 verrines façon tiramisu,
3 verrines framboise vanille.

184 sjm

**13€
,90**

LE LOT DE 24

4 24 MINI PÂTISSERIE CLASSIQUE⁽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 pâtisserie (6 financiers amandes,
6 financiers pistache, 6 tartelettes caramel,
6 choux chocolat) (400 g) (Le kg : 34,75 €).

196 sjm

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

LES MIGNARDISES



(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

5



6



7



8



11,95

LE LOT DE 24

5 24 MINI GÂTEAUX LUNCH CLASSIQUE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

610 g.

Le kg : 19,59 €.

Également disponible au même prix :
au chocolat (500 g) (23,90 € le kg)
Ou aux fruits (540 g) (22,13 € le kg).

O Ref. 2297 Lec 1 SM

4,95

LE LOT DE 16

6 16 MINI ÉCLAIRS
CAFÉ/CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

224 g.

Le kg : 22,10 €.

Également disponible au
même prix : Vanille/chocolat.

O Ref. 2253 Lec 1 SM

6,70

LE LOT DE 16

7 16 PETITS FOURS
«JOYEUSES FÊTES»⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

208 g.

Le kg : 32,21 €.

Également disponible au même
prix : Au chocolat (215 g)
(31,16 € le kg) ou Aux Fruits
(225 g) (29,78 € le kg).

O Ref. 2257 Lec 1 SM

29,90

LE LOT DE 48

8 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.

183 sjm

LES DESSERTS

**3€
,40**

LA BARQUETTE
TUILES PÂTISSIÈRES
AUX AMANDES⁽¹⁾⁽⁴⁾

140 g.
Le kg : 24,29 €.

0 Ref. 2246 Lec 1 SM

PRÊT À
DÉGUSTER



**4€
,95**

LE PLATEAU
ASSORTIMENT GOURMAND⁽²⁾⁽⁴⁾

370 g.
Le kg : 13,38 €.

0 Ref. 2285 Lec 1 SM

PRÊT À
DÉGUSTER



⁽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.

LES DESSERTS



**2€
,50**

2 MOELLEUX AU CHOCOLAT
SAPIN DE NOËL⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾
100 g.
Le kg : 25 €.
0 Ref. 2291 Lec 1 SM

PRÊT À
DÉGUSTER



**6€
,99**

9 FONDANTS AU CHOCOLAT⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾
324 g.
Le kg : 21,57 €.
0 Ref. 2277 Lec 1 SM

PRÊT À
DÉGUSTER

Photo non contractuelle.



**8€
,90**

LE LOT DE 20
20 CANNELÉS⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾
340 g.
Le kg : 26,18 €.

202 sjm

PRÊT À
DÉGUSTER

Photo non contractuelle.

COMMANDÉZ

dans votre Centre E.Leclerc
ou rendez-vous sur le site
internet de votre magasin !

www.traiteur.leclerc



AVEC E.Leclerc, PROTÉGEONS L'ENVIRONNEMENT.

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

POUR TOUTE INFORMATION : www.e.leclerc

ou en appelant **ALLO E.Leclerc** **N°Cristal** 09 69 32 42 52
Du lundi au samedi, de 9h à 19h.

APPEL NON SURTAXÉ

SUIVEZ NOUS ÉGALEMENT SUR :



facebook.com/e.leclerc



Application Mon E.Leclerc

22 - DINAN⁽¹⁾ PAYS DE RANCE ET SA GALERIE COMMERCIALE ☎ 02 96 87 67 67 - RCS 027 250 323 SAINT-MALO - 35 - BAIN-DE-BRETAGNE CENTRE COMMERCIAL "LES ESTUAIRES" ☎ 02 99 43 78 79 - RCS 495 405 029 RENNES FOUGÈRES⁽¹⁾ ☎ 02 99 94 80 00 - RCS 399 268 002 RENNES - SAINT-GRÉGOIRE RENNES-NORD⁽¹⁾ ☎ 02 99 84 86 86 - RCS 320 292 204 RENNES - SAINT-MALO⁽¹⁾ ☎ 02 99 19 97 97 - RCS 340 982 149 SAINT-MALO

VERN-VAL-D'ORSON ☎ 02 99 77 50 50 - RCS 418 691 465 RENNES - 44 - ANCENIS ST-GEREON⁽¹⁾ ☎ 02 40 96 12 44 - RCS 328 400 023 NANTES - BASSE GOULAINNE⁽¹⁾ PÔLE SUD ☎ 02 51 79 54 54 - RCS 330 981 416 NANTES BLAIN⁽²⁾ ☎ 02 40 51 74 03 - RCS 751 323 494 SAINT-NAZAIRE - CHÂTEAUBRIANT⁽¹⁾ ROUTE DE ST-NAZAIRE ☎ 02 40 81 81 81 - RCS 324 345 933 NANTES - CLISSON ☎ 02 40 36 17 90 - RCS 872 801 089 NANTES

GUÉRANDE ZAC VILLEJAMES ☎ 02 40 62 48 48 - RCS 329 764 302 SAINT-NAZAIRE - HERBIGNAC⁽¹⁾ ☎ 02 51 76 99 99 - RCS 484 938 691 SAINT-NAZAIRE - NANTES "PARIDIS"⁽¹⁾ ☎ 02 40 18 65 65 - RCS 871 800 769 NANTES ORVALIUT "GRAND VAL"⁽¹⁾ ☎ 02 40 40 40 90 - RCS 310 083 589 NANTES - PONTCHÂTEAU RIVE SUD ☎ 02 40 45 09 45 - RCS 352 050 405 SAINT-NAZAIRE - PORNIC⁽¹⁾ CENTRE COMMERCIAL DE L'EUROPE ☎ 02 51 74 00 20 - RCS 332 908 854 NANTES

REZÉ "ATOUT SUD"⁽¹⁾ ROUTE DE PORNIC ☎ 02 51 70 70 70 - RCS 788 213 882 NANTES - REZÉ "OCÉANE"⁽¹⁾ PORTE DE REZÉ N°49 PÉRIPHÉRIQUE SUD ☎ 02 51 11 51 11 - RCS 872 800 883 NANTES

SAINT-BRÉVIN-LES-PINS ☎ 02 40 39 17 40 - RCS 868 800 483 NANTES - SAINT-HERBLAIN "ATLANTIS"⁽¹⁾ ☎ 02 40 92 09 10 - RCS 869 800 500 NANTES - SAINT-NAZAIRE⁽¹⁾ ☎ 02 40 22 53 65 - RCS 310 497 482 SAINT-NAZAIRE

SAINT-NICOLAS-DE-REDON ☎ 02 99 71 38 22 - RCS 316 514 546 SAINT-NAZAIRE - 49 - ANGERS⁽¹⁾ ☎ 02 41 73 28 88 - RCS 482 895 224 ANGERS

BRISSAC-QUINCE PARC D'ACTIVITÉS DES FONTENELLES ☎ 02 41 54 50 50 - RCS 490 172 376 ANGERS - CHEMILLÉ SORTIE A87 ☎ 02 41 55 11 11 - RCS 479 548 158 ANGERS

CHOLET SUD AVENUE DES SABLES ☎ 02 41 75 34 00 - RCS 849 902 457 ANGERS - CHOLET RIBOU⁽²⁾ ☎ 02 41 75 27 77 - RCS 400 461 497 ANGERS

SAINT-JEAN-DE-LINIÈRES ☎ 02 41 81 10 00 - RCS 482 895 224 ANGERS - SAUMUR ☎ 02 41 83 54 54 - RCS 667 080 071 SAUMUR - SÉGRÉ ☎ 02 41 92 25 54 - RCS 070 201 132 ANGERS

53 - CHÂTEAU GONTIER LA FOUGETTERIE ☎ 02 43 09 17 20 - RCS 326 577 772 LAVAUL - 56 - AURAY ☎ 02 97 24 20 93 - RCS 387 761 927 LORIENT - JOSSELIN ☎ 02 97 73 96 00 - RCS 381 054 618 VANNES

PLÖERMEL ☎ 02 97 74 23 10 - RCS 388 036 237 VANNES - VANNES⁽¹⁾ PARC LANN ☎ 02 97 46 60 40 - RCS 438 911 927 VANNES - 72 - SABLE-SUR-SARTHE⁽¹⁾ ROUTE DU MANS ☎ 02 43 95 06 40 - RCS 577 250 533 LE MANS

79 - BRESSUIRE ☎ 05 49 74 24 44 - RCS 327 775 524 BRESSUIRE - THOUARS ROUTE DE SAUMUR ☎ 05 49 68 11 33 - RCS 626 920 342 BRESSUIRE - 85 - CHALLANS ☎ 02 51 49 79 80 - RCS 385 254 008 LA ROCHE-SUR-YON

CHANTONNAY ☎ 02 51 34 41 60 - RCS 501 499 677 LA ROCHE-SUR-YON - LA ROCHE-SUR-YON LES OUDAIRIES ☎ 02 51 24 18 00 - RCS 350 056 339 LA ROCHE-SUR-YON

LA ROCHE-SUR-YON⁽¹⁾ LA ROCHE SUD ☎ 02 51 47 81 00 - RCS 307 132 001 LA ROCHE-SUR-YON

LE POIRÉ-SUR-VIE ☎ 02 51 31 42 48 - RCS 512 556 051 LA ROCHE-SUR-YON - LES HERBIERS ☎ 02 51 92 93 13 - RCS 330 598 202 LA ROCHE-SUR-YON - MONTAIGU⁽¹⁾ ☎ 02 51 48 89 30 - RCS 302 517 917 LA ROCHE-SUR-YON
LES SABLES D'OLONNE ☎ 02 51 23 84 84 - RCS 350 665 022 LA ROCHE-SUR-YON - SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE⁽¹⁾ ☎ 02 51 54 21 04 - RCS 522 687 896 LA ROCHE-SUR-YON

(1) Parking couvert. (2) Magasin ne disposant pas d'un terminal de cuisson certifié BIO.



E.Leclerc