

CARTE TRAITEUR

SPECIAL FÊTES



12€_{,49}

L'UNITÉ

BÛCHE PRALINÉ VANILLE ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
500 g. Le kg : 24,98 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

SAUF FABRICATION EN
MAGASIN (VOIR SUR
PLACE).



COMPOSEZ
VOS MENUS
DE RÉVEILLONS
À PRIX E.LECLERC

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

LE GOÛT DU FRAIS, ÇA SE DÉFEND TOUS LES JOURS

CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



Sommaire

LES APÉRITIFS

P.8 À 14

LES ENTRÉES

P.15 À 19

LES PLATS

P.20 À 22

LES ACCOMPAGNEMENTS

P.23 À 24

LES PAINS

P.25

LES DESSERTS

P.26 À 31

1

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

2

COMPOSEZ
VOTRE MENU
EN LIGNE OU
EN MAGASIN

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.





MENU TERRE

9€_{,90}
PAR PERSONNE

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

CHAPON SAUCE FOIE GRAS⁽¹⁾

**ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
AU COMTÉ⁽¹⁾**

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

MENU MER

9€_{,90}
PAR PERSONNE

ECRIN AU DUO DE SAUMONS⁽¹⁾

**FILET DE DAURADE ROYALE
SAUCE HOLLANDAISE⁽¹⁾**

DUO DE RIZ NOIR ET BLANC⁽¹⁾





MENU PRESTIGE

23€_{,90}
PAR PERSONNE

DÉLICE DE SAINT-JACQUES⁽¹⁾⁽²⁾

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

LOTTE À L'AMÉRICAIN⁽¹⁾

DUO DE RIZ NOIR ET BLANC⁽¹⁾

**CHEVREUIL
SAUCE GRAND VENEUR⁽¹⁾**

POLENTA AUX CÈPES⁽¹⁾

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.**

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

MENU APÉRO

49€_{,90}
POUR 4 PERSONNES

**CAKE AU FOIE GRAS DE CANARD,
À LA FIGUE ET MONBAZILLAC⁽¹⁾**

20 GOUGÈRES AU FROMAGE⁽¹⁾

8 MINI CUPS APÉRITIVES⁽¹⁾

24 PETITS FOURS SIGNATURE⁽¹⁾

4 MINI CUILLÈRES⁽¹⁾

**MINI-MUFFINS
SAINT-JACQUES⁽⁶⁾ PERSILLADE⁽¹⁾**

**16 MINI PAINS
CŒUR FONDANT BRIE ⁽¹⁾(5)**

PETITS FOURS JOYEUSES FETES⁽²⁾(3)(4)



(3) Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin. (4) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.
(5) Produit décongelé, à ne pas recongeler. (6) Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine).

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.**



MENU ENFANT

3€_{,90}
PAR PERSONNE

**2 MINI BURGERS
ET POMMES DAUPHINES⁽⁷⁾**
200 g
Le kg : 19,50 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽²⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

SAUF
FABRICATION EN
MAGASIN (VOIR
SUR PLACE)

⁽⁷⁾ ORIGINE

FRANCE

E.Leclerc 



PRÊT À DÉGUSTER

8€,90

LE PLATEAU

16 CANAPÉS TRAITEUR⁽¹⁾⁽²⁾

115 g. Le kg : 77,39 €. 4 Variétés :

Tomate, fromage de brebis et chorizo.

Fromage de chèvre tomate et roquette.

Bacon fumé, fromage frais et cornichon.

Crème ciboulette et saumon fumé.

Egalement disponible au même prix :

16 Canapés de la Mer (105 g) (84,76 € le kg)

12€,90

LE PLATEAU

16 CHOUX GOURMANDS SAINT-JACQUES⁽¹⁾⁽³⁾

180 g. Le kg : 71,67 €.



PRÊT À DÉGUSTER

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.



PRÊT À DÉGUSTER

16€,90

LE PLATEAU

32 CANAPÉS DE LA MER⁽¹⁾⁽²⁾

215 g. Le kg : 78,60 €. 4 variétés : Chiffonnade saumon fumé et basilic.

Saumon fumé, fromage frais et graines de pavot. Crevette et fromage frais citronné.

Thon, tomates et câpres, fève de soja.

Egalement disponible au même prix : **32 Canapés Traiteur** (220 g)

(76,82 € le kg).



PRÊT À DÉGUSTER

16€,90

LE PLATEAU

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

240 g. Le kg : 70,42 €. 8 variétés :

Comté AOP⁽⁴⁾ et noix sur pain de mie aux noix.

Saucisse sèche et moutarde de Dijon.

Saumon fumé, fromage frais, fleur de sel de Guérande.

Canard confit et piment d'Espelette sur pain de mie noir.

Pomme poêlée et camembert de Normandie AOP⁽⁴⁾.

Délice de poivrons rouges sur pain de mie.

Fourme d'Ambert et poire.

Olivade et pistou.



7€,90

LA BARQUETTE

ASSORTIMENT 12 MINI BLINIS DE FÊTES⁽¹⁾

144 g. Le kg : 54,86 €.

Fromage échalote/ciboulette et saumon fumé.

Fromage tomate/basilic/pavot et noix de Saint-Jacques⁽³⁾.

Fromage échalote /ciboulette et poivron.

PRÊT À DÉGUSTER

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽²⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler. ⁽³⁾ Espèce et origine de la Saint Jacques : Zygochlamys patagonica : Argentine. ⁽⁴⁾ AOP : Appellation d'Origine Protégée



PRÊT À
DÉGUSTER

22€_{,90}

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE CHARCUTIER⁽¹⁾⁽²⁾

950 g. Le kg : 24,11 €. 50 Mini Sandwiches
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.



PRÊT À
DÉGUSTER

21€_{,50}

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE GOURMAND⁽¹⁾⁽²⁾

950 g. Le kg : 22,63 €. 60 Mini Sandwiches.
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.



PRÊT À
DÉGUSTER

13€_{,90}

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE MEDITERRANEEN⁽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.



PRÊT À
DÉGUSTER

14€_{,90}

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE MARIN⁽¹⁾⁽²⁾

580 g. Le kg : 25,69 €. 40 Mini Sandwiches. 4 variétés :

Crevettes citron gingembre.

Duo de saumons au citron confit.

Sardines et tomates mi-séchées.

Saumon fumé fromage blanc aneth.



PRÊT À
DÉGUSTER

12€_{,90}

LE PLATEAU

**24 MINI SANDWICHES
POLAIRES⁽¹⁾⁽²⁾**

270 g. Le kg : 47,78 €.

3 variétés :

Saumon fumé crème ciboulette.

Fromage de chèvre et tomates

mi-séchées.

Jambon cuit supérieur et beurre à la fleur de sel.



10 mn
180 °C

7€_{,90}

LE PLATEAU

**16 MINI PAINS
CŒUR FONDANT BRIE⁽¹⁾⁽²⁾**

210 g. Le kg : 37,62 €.



PRÊT À DÉGUSTER

6€_{,90}
LA BARQUETTE

6 VERRINES DUO DE SAUMONS ET CITRON PÂTES PERLES ET ANETH⁽¹⁾
270 g. Le kg : 25,56 €. Egalement disponible au même prix : 6 verrines Avocat et Cocktail de Crevettes Surimi et Ananas.



2€_{,20}
L'UNITÉ

VERRINE TARTARE DE HOMARD, CHUTNEY D'OIGNON À L'ORANGE ET BUTTERNUT⁽¹⁾
45 g. Le kg : 48,89 €. Egalement disponible au même prix : Verrine Saint-Jacques⁽²⁾, crème de tomate et crème aux fines herbes.

PRÊT À DÉGUSTER



PRÊT À DÉGUSTER

5€_{,50}
LA BARQUETTE

4 VERRINES FOIE GRAS & CONFIT D'OIGNONS⁽¹⁾
160 g. Le kg : 34,38 €.



PRÊT À DÉGUSTER

3€_{,50}
LA BARQUETTE

4 VERRINES SAINT-JACQUES⁽⁴⁾, CAROTTES ET POMMES FONDANTES⁽¹⁾
160 g. Le kg : 21,88 €. Egalement disponible au même prix : Verrines Volaille rôtie, Châtaignes & Cèpes.



PRÊT À DÉGUSTER

6€_{,45}
LA BARQUETTE

4 VERRINES DUO DE SAUMONS SAINT-JACQUES⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾
160 g. Le kg : 40,31 €.



PRÊT À DÉGUSTER

3€_{,95}
LA BARQUETTE

4 MINI CUILLÈRES⁽¹⁾
80 g. Le kg : 49,38 €. 2 variétés : Tartare de Saint-Jacques⁽³⁾ aux algues / Tartare de langoustines.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

... (2) Produit décongelé, à ne pas recongeler. (3) Espèce et origine de la Saint Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine). (4) Espèces et origines des Saint-Jacques : *Amusium pleuronectes*, *Argopecten purpuratus*, *Chlamys albidus*, *Chlamys circularis*, *Chlamys islandica*, *Chlamys opercularis*, *Pecten maximus*, *Placopecten magellanicus*, *Zygochlamys Patagonica* : Pérou, Mexique, Russie, Grande Bretagne, Ecosse, France, Iles Féroé, Ile de Man, USA, Argentine, Uruguay (5) Espèces et origines des Noix de Saint Jacques : *Zygochlamys patagonica* - Argentine / *Argopecten purpuratus* - Pérou et Argentine.



15 mn
160 °C

5€_{,90}
L'UNITÉ

**CAKE AUX SAINT-JACQUES⁽⁶⁾
À LA BRETONNE⁽⁷⁾**
260 g. Le kg : 22,69 €. Egalement
disponible au même prix : **Cake au
Foie Gras de Canard, à la Figue et
Monbazillac.**



15 mn
160 °C

4€_{,50}
L'UNITÉ

**CAKE TRANCHÉ
FROMAGE RACLETTE⁽⁸⁾**
180 g. Le kg : 25 €.



5€_{,95}
LA BARQUETTE

**6 MINI
COROLLES⁽¹⁾**
180 g.
Le kg : 33,06 €.
2 variétés :
Tartare de
langoustines et
coulis de mangue
Tartare de Saint-
Jacques⁽⁶⁾ et crème
de tomate.

**PRÊT À
DÉGUSTER**



10 mn
180 °C

5€_{,90}
L'UNITÉ

**CAKE TRANCHÉ CHAPON, MARRONS ET CÈPES
RELEVÉ D'UNE POINTE DE MOUTARDE À
L'ANCIENNE⁽¹⁾**
230 g. Le kg : 25,65 €. Egalement disponible
au même prix : **Cake au Saumon et Petits
Légumes ou Cake aux Noix Saint-
Jacques⁽⁷⁾, Brunoise de Légumes et
Tomates Mi-Séchées.**



**PRÊT À
DÉGUSTER**

6€_{,95}
LA BARQUETTE

8 MINI CUPS APÉRITIVES⁽¹⁾
160 g. Le kg : 43,44 €.
2 variétés :
Crabe et rillette océane
saumon fumé
Saumon et crème
au thé vert matcha



8 mn
180 °C

4€_{,50}
LE PLATEAU

20 GOUGÈRES AU FROMAGE⁽¹⁾
220 g. Le kg : 20,45 €.
Existe aussi au même prix kg
au rayon traiteur traditionnel.

(6) Espèces et origines des Saint-Jacques : Amusium pleuronectes, Argopecten purpuratus, Chlamys albidus, Chlamys islandica, Chlamys opercularis, Pecten maximus, Placopecten magellanicus, Zygochlamys Patagonica (Pérou, Chili, Russie, Ecosse, France, Îles Féroé, USA, Argentine, Islande, Canada, Irlande). (7) Espèces et origines des Saint-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Amérique du Sud, USA) ou Argopecten Purpuratus (Pérou, Chili, Mexique) ou Chlamys Opercularis (Ecosse, Irlande, Îles Féroé) ou Argopecten Irradians (Indonésie, Philippines) ou Argopecten Circularis (USA, Mexique). (8) Espèces et origines des St Jacques : Pecten maximus (origine France).



**4€
50**

LA BARQUETTE

MINI-MUFFINS SAINT-JACQUES⁽²⁾ PERSILLADE⁽¹⁾
8 unités. 100 g. Le kg : 45 €.
Egalement disponible au même prix : Mini
Muffins Saumon Fromage Frais & Citron Pavot.



PRÊT À
DÉGUSTER

**4€
90**

LE PLATEAU
**PLATEAU DE PETIT PÂTÉ
EN CROUTE COCKTAIL**
4 RECETTES⁽¹⁾
256 g. Le kg : 19,14 €.
16 tranches.
4 variétés : Jambon
pistaches, Deux olives,
Poulet moutarde à
l'ancienne, Morilles et
champignons noirs.



**8€
90**

LA BARQUETTE

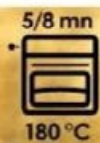
**4 SENSATION DE
GAMBAS AU CURRY⁽¹⁾**
120 g. Le kg : 74,17 €.
Egalement disponible
au même prix :
Sensation de Butternut
et Patate Douce ou
Sensation de Saint
Jacques⁽²⁾ aux morilles.



PRÊT À
DÉGUSTER

**9€
90**

L'UNITÉ
**PETIT PÂTÉ EN CROUTE
AU FOIE DE CANARD
ET AUX RAISINS SECS⁽¹⁾**
400 g. Le kg : 24,75 €.



**10€
90**

LE PLATEAU

**DUO DE 24 SAUCISSES
COSTUMÉES⁽¹⁾**
340 g. Le kg : 32,06 €.
2 variétés :
Saucisses costumées nature
Saucisses costumées
moutarde pavot.



**5€
90**

LA BARQUETTE

MINI-CAKES AUX SAINT-JACQUES⁽⁴⁾ À LA BRETONNE⁽¹⁾
12 unités. 180 g. Le kg : 32,78 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler. (3) Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine). (4) Espèces et origines des Saint-Jacques : *Amusium pleuronectes*, *Argopecten purpuratus*, *Chlamys albidus*, *Chlamys islandica*, *Chlamys opercularis*, *Pecten maximus*, *Placopecten magellanicus*, *Zygochlamys Patagonica* (Pérou, Chili, USA, Russie, Islande, Ecosse, Irlande, France, Iles Féroé, Canada, Argentine).



8 mn
180 °C

6€_{,50}
L'UNITÉ

PRÊFOU FOIE GRAS⁽¹⁾
275 g. Le kg : 23,64 €.



5/8 mn
180 °C

19€_{,90}
LE PLATEAU

48 PETITS FOURS⁽¹⁾
670 g. Le kg : 29,70 €.
4 variétés :
Quiches Lorraine
Cakes jambon olives
Saucisses costumées
Gougères fromage.



8 mn
180 °C

7€_{,90}
LE PLATEAU

L'ASSORTIMENT DE 3 MINI PRÊFOUS À L'HUILE D'OLIVE⁽¹⁾
375 g. Le kg : 21,07 €. 3 variétés :
Chorizo herbes de Provinces
Tomate basilic
Ail et persil



5/8 mn
180 °C

13€_{,90}
LE PLATEAU

24 PETITS FOURS SIGNATURE⁽¹⁾
365 g. Le kg : 38,08 €. 6 variétés :
Cakes chèvre figues
Paniers forestiers
Gougères saumon
Prêfous noix de Saint-Jacques⁽⁵⁾
Quiches noix de Saint-Jacques⁽⁵⁾
Cakes saumon.



8 mn
180 °C

6€_{,90}
LE PLATEAU

16 MINI PANIERS FEUILLETÉS⁽¹⁾
200 g. Le kg : 34,50 €. 4 variétés :
Jambon Ail & Ciboulette.
Chèvre Epinard.
Saumon fumé Petits Légumes.
Chorizo Oignons.

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



**5€
50**

LA BARQUETTE

8 MINI MOELLEUX AUX

SAINT-JACQUES⁽¹⁾

100 g. Le kg : 55 €.

Egalement disponible au même prix : **Mini Moelleux au Saumon.**



**21€
50**

LE PLATEAU

18 MINI BURGERS⁽¹⁾

720 g. Le kg : 29,86 €. 3 variétés :

Cheese sauce ketchup

Poulet sauce barbecue

Montagnard sauce oignon.



**12€
90**

LE PLATEAU

9 MINI BURGERS FESTIFS⁽¹⁾

360 g. Le kg : 35,83 €. 3 variétés :

Bœuf cheese

Champignons, truffe noire⁽⁷⁾

Rossini confit d'oignons.



**9€
90**

LE PLATEAU

9 MINI-BURGERS

SÉLECTION⁽¹⁾

360 g. Le kg : 27,50 €.

3 variétés :

Cheese sauce ketchup

Emmental sauce poivre

Poulet sauce barbecue.



**9€
90**

LE PLATEAU

6 MINI BURGERS BŒUF CHAROLAIS,

CONFIT D'OIGNONS, FOIE GRAS DE CANARD⁽¹⁾

240 g. Le kg : 41,25 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler. (3) Espèce et origine de la Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine). (4) Brisures de Truffles *Tuber Melanosporum*. (5) Espèce et origine de la Saint-Jacques : *Argopecten Purpuratus* (Pérou, Chili, Mexique).


PRÊT À
DÉGUSTER

3€
90

LA PORTION

**TERRINE AUX GAMBAS ET BAR AU CITRON
ET PIMENT D'ESPELETTE⁽¹⁾**

100 g. Le kg : 39 €. Egalement disponible au même prix :
Terrine aux Saumons et Noix de Saint-Jacques⁽⁶⁾ à l'aneth

PRÊT À
DÉGUSTER

4€
95
L'UNITÉ

**ASSIETTE DE GAMBAS
MARINÉES⁽¹⁾**

110 g. Le kg : 45 €.


PRÊT À
DÉGUSTER

3€
50
L'UNITÉ

DÉLICE DE SAUMON⁽¹⁾

80 g. Le kg : 43,75 €. Egalement disponible
au même prix : Délice de Saint-Jacques⁽³⁾

PRÊT À
DÉGUSTER

3€
95
L'UNITÉ

ŒUF MOLLET LANGOUSTINES, CRÈME AUX TRUFFES⁽⁴⁾⁽⁷⁾

130 g. Le kg : 30,38 €.

Egalement disponible au même prix : Œuf mollet et
tartare de homard.

PRÊT À
DÉGUSTER

2€
90
L'UNITÉ

**ÉCRIN DE HOMARD ET SAINT-JACQUES⁽⁵⁾
AU RIESLING⁽¹⁾**

90 g. Le kg : 32,22 €.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.**

(6) Espèces et origines des Saint-Jacques : *Zygochlamys Patagonica* (Argentine, USA) *Argopecten purpuratus* (Pérou, Chili) *Chlamys nobilis* (Vietnam, Philippines) *Argopecten circularis* (USA) *Chlamys opercularis* (Ecosse, Irlande, Europe, Canada) *Placopecten magellanicus* (Canada, USA) *Pecten Maximus* (Grande Bretagne, Ecosse). (7) *Tuber Melanosporum*.



10 mn
180 °C

1 mn 10 s
700 W

4€_{,90}
L'UNITÉ

CASSOLETTE DE GAMBAS, ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE ET SAUCE SABAYON AU VIN COTEAUX DU LAYON⁽¹⁾
120 g. Le kg : 40,83 €.



15 mn
180 °C

4€_{,90}
L'UNITÉ

COQUILLE SAINT-JACQUES⁽²⁾ À LA NORMANDE⁽¹⁾ L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE
180 g. Le kg : 27,22 €.



15/20 mn
180 °C

5€_{,90}
L'UNITÉ

CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES⁽²⁾ ET HOMARD⁽¹⁾
130 g. Le kg : 45,38 €.



15 mn
160 °C

4€_{,90}
L'UNITÉ

COQUILLE SAINT-JACQUES⁽²⁾ RISOTTO BEURRE CHORIZO⁽¹⁾
100 g. Le kg : 49 €.
Egalement disponible au même prix : Coquille Saint-Jacques⁽²⁾ Panais Céleri Beurre Homard ou Coquille Saint-Jacques⁽²⁾ Risotto Beurre Truffe.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.



**4€
90**
L'UNITÉ

**ŒUF MOLLET
ET CRUMBLE DE
PARMESAN⁽¹⁾**
130 g. Le kg : 37,69 €.



**5€
90**
L'UNITÉ

**NOIX DE SAINT-JACQUES⁽²⁾
SAUCE CHAMPAGNE⁽¹⁾**
120 g. Le kg : 49,17 €.



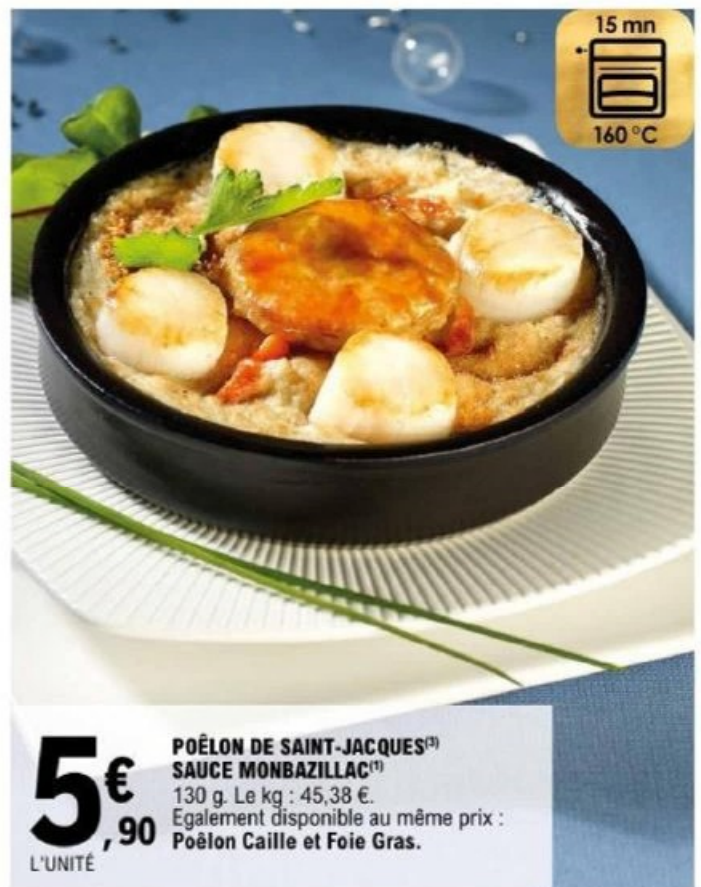
2€
L'UNITÉ

**ECRIN GARNI D'ÉMINCÉ DE CHAPON
ET DE CHAMPIGNONS⁽¹⁾**
100 g. Le kg : 20 €.
Egalement disponible au même prix :
Écrin au duo de saumons.



**4€
50**
L'UNITÉ

**CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES⁽⁴⁾
ET CRÉMEUX DE POIREAUX⁽¹⁾**
100 g. Le kg : 45 €.
Egalement disponible au même prix :
Cassolette de Gambas sauce crustacés
ou Cassolette de Ris de Veau et Morilles.



**5€
90**
L'UNITÉ

**POËLON DE SAINT-JACQUES⁽⁵⁾
SAUCE MONBAZILLAC⁽¹⁾**
130 g. Le kg : 45,38 €.
Egalement disponible au même prix :
Poëlon Caille et Foie Gras.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.**

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler. (3) Espèce et origine de la Saint-Jacques : Pecten Maximus (France). (4) Espèce et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine). (5) Espèce et origine de la Saint-Jacques : Pecten maximus (France Pêché en Océan Atlantique Nord).



15/20 mn
180 °C

6€_{,90}
L'UNITÉ

TRILOGIE DE LA TERRE⁽¹⁾
180 g. Le kg : 38,33 €.
Foie gras, Caille marinée &
Champignons cuisinés.



15/20 mn
180 °C

4€_{,90}
L'UNITÉ

**TRILOGIE DE LA MER
AU MONBAZILLAC⁽¹⁾**
180 g. Le kg : 27,22 €.
Saint-Jacques⁽³⁾, Crevettes
& Saumon Fumé.



15 mn
180 °C

3€_{,50}
L'UNITÉ

CROUSTADE D'ESCARGOTS⁽¹⁾⁽⁷⁾
100 g. Le kg : 35 €.



15 mn
180 °C

3€_{,50}
L'UNITÉ

**MINI TOURTE DE SAINT-
JACQUES⁽⁴⁾ À LA BRETONNE⁽¹⁾**
100 g. Le kg : 35 €.



15 mn
160 °C

4€_{,90}
L'UNITÉ

**CASSOLETTE ÉCREVISSE ET
JULIENNE DE LÉGUMES⁽¹⁾**
130 g. Le kg : 37,69 €.
Egalement disponible au même prix : Cassolette
de Volaille Morilles et vin du Jura.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.



15 mn
160 °C

3€_{,45}
L'UNITÉ

**COQUILLE NOIX DE SAINT-JACQUES⁽⁴⁾
SAUCE SANCERRE BLANC⁽¹⁾**
140 g. Le kg : 24,64 €.



10/12 mn
180 °C

3€_{,90}
L'UNITÉ

CASSOLETTE D'ESCARGOT⁽⁷⁾⁽⁶⁾
100 g. Le kg : 39 €.



12/15 mn
180 °C

3€_{,90}
L'UNITÉ

**TOURTE PINTADE & BLOC DE
FOIE GRAS DE CANARD⁽¹⁾**
120 g. Le kg : 32,50 €.
Egalement disponible au même prix : Tourte aux
2 saumons Ou Saint-Jacques⁽⁴⁾ et Lotte.



12/15 mn
180 °C

4€_{,90}
L'UNITÉ

**TOURBILLON DE SAINT-JACQUES⁽⁴⁾,
CRÈME À LA TRUFFE⁽⁵⁾ NOIRE⁽¹⁾**
125 g. Le kg : 39,20 €.
Egalement disponible au même prix : Tourbillon Bloc de
Foie Gras de Canard au chutney d'oignons (125 g) ou
Tourbillon de Gambas au Noilly Prat (135 g)
(36,30 € le kg).



15 mn
Th. 6/7

4€_{,90}
L'UNITÉ

TRÉSOR ESCARGOTS⁽⁶⁾ ET CÈPES⁽¹⁾
110 g. Le kg : 44,55 €.
Egalement disponible au même prix :
Trésor de Crevettes et Saint-Jacques⁽⁴⁾
ou Saint-Jacques⁽⁴⁾ et morilles.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.**

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler. (3) Espèce et origine de la Saint-Jacques : Pecten Maximus (France).
(4) Espèce et origine des Noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Argentine). (5) Tuber Melanosporum.
(6) Variété escargot : Helix Pomatia Linné. (7) Variété escargot : Hélix lucorum (origine hors UE)



3 mn
850 W

4€_{,50}
LA PORTION

SANGLIER SAUCE SAINT-HUBERT⁽¹⁾
200 g. Le kg : 22,50 €.
Disponible au rayon traiteur traditionnel.



3 mn
850 W

4€_{,90}
LA PORTION

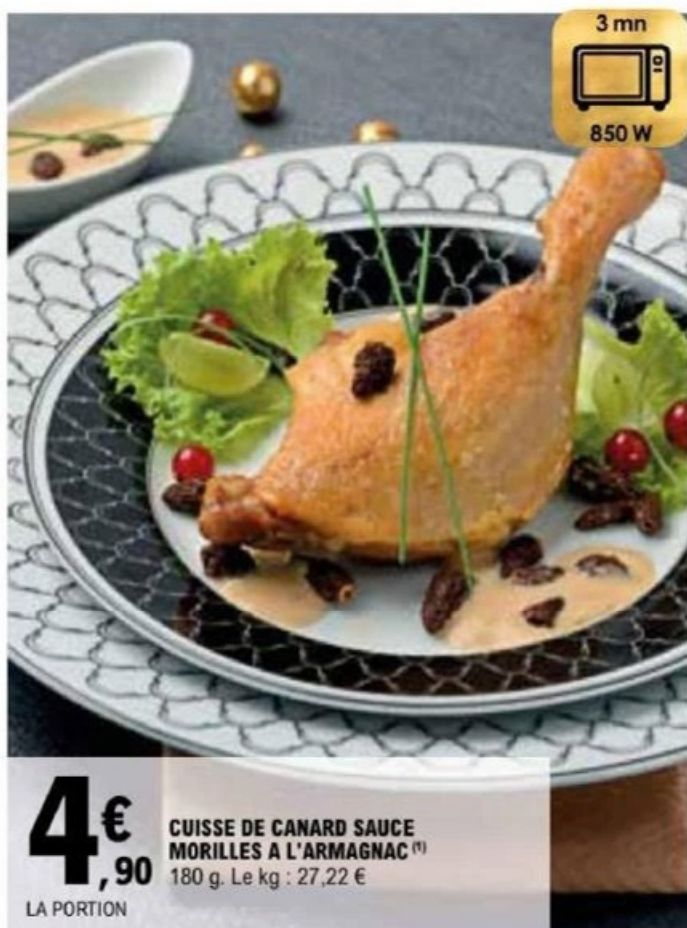
CHAPON SAUCE FOIE GRAS⁽¹⁾
180 g. Le kg : 27,22 €.



3 mn
850 W

5€_{,70}
LA PORTION

MEDAILLON DE VEAU JUS AUX MORILLES⁽¹⁾
170 g. Le kg : 33,53 €



3 mn
850 W

4€_{,90}
LA PORTION

CUISSE DE CANARD SAUCE MORILLES A L'ARMAGNAC⁽¹⁾
180 g. Le kg : 27,22 €



3 mn
850 W

4€_{,50}
LA PORTION

CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR⁽¹⁾
200 g. Le kg : 22,50 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.



6 mn

**6€
50**

**FILET DE DAURADE ROYALE
SAUCE HOLLANDAISE⁽¹⁾**
160 g. Le kg : 40,63 €.

LA PORTION



6 mn

**6€
90**

LOTTE À L'AMÉRICAIN⁽¹⁾
180 g. Le kg : 38,33 €.

LA PORTION



6 mn

**6€
50**

**FILET DE BAR SAUCE
BISQUE DE HOMARD⁽¹⁾**
150 g. Le kg : 43,33 €.

LA PORTION



6 mn

**6€
90**

**PAVÉ DE SANDRE SAUCE CRÉMÉE
AU BOUILLON DE COQUILLAGE⁽¹⁾**
180 g. Le kg : 38,33 €.

LA PORTION

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.**

1 mn 10 s



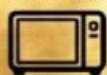
850 W


5€
,90

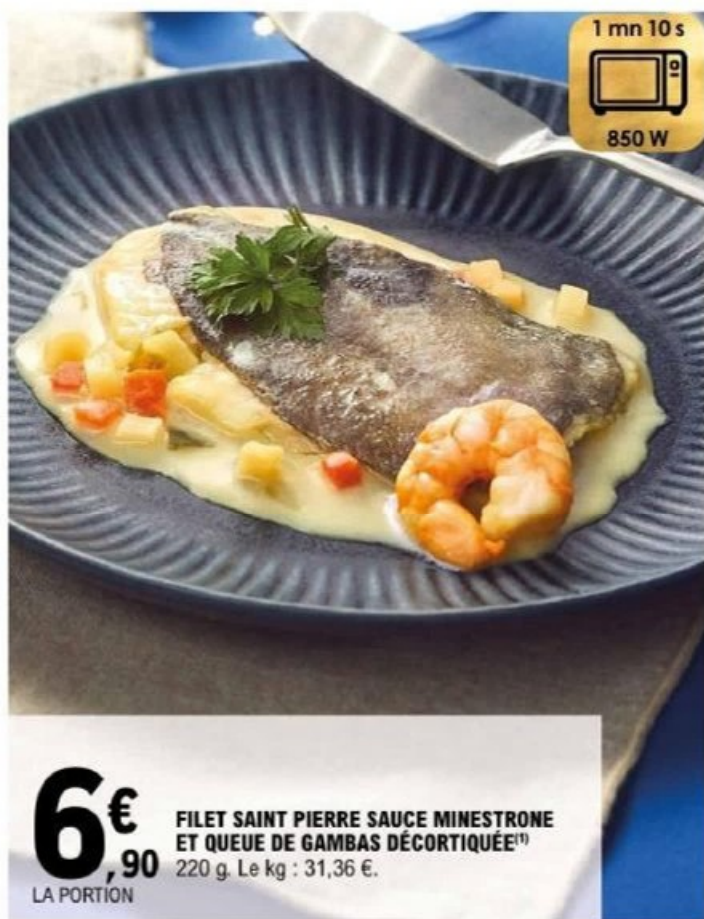
LA PORTION

**PAVÉ DE SAUMON SAUCE AU
BEURRE BLANC⁽¹⁾**
 180 g. Le kg : 32,78 €.

1 mn 10 s



850 W


6€
,90

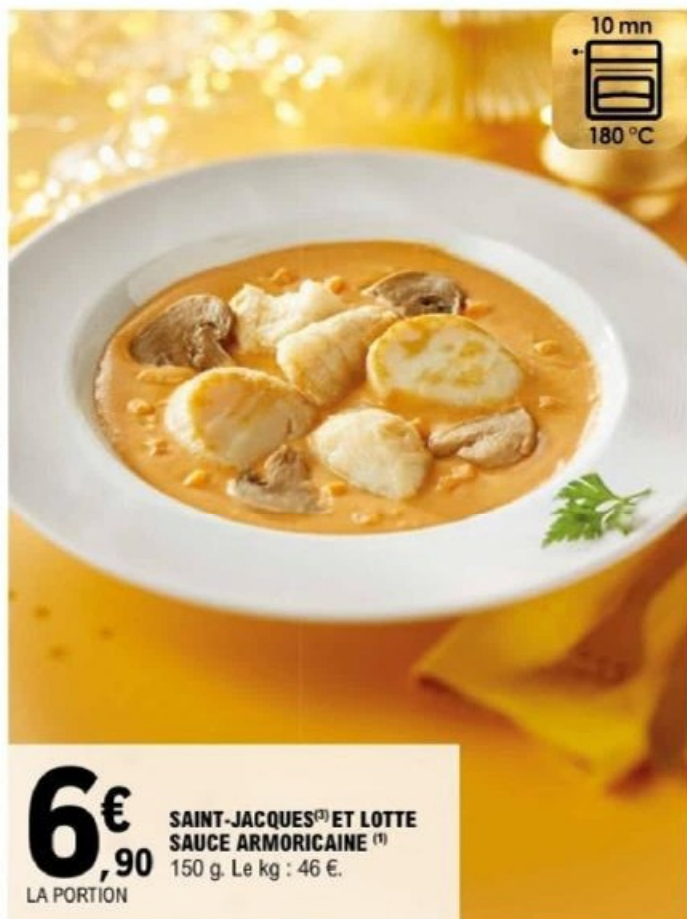
LA PORTION

**FILET SAINT PIERRE SAUCE MINISTRONE
ET QUEUE DE GAMBAS DÉCORTIQUÉE⁽¹⁾**
 220 g. Le kg : 31,36 €.

10 mn



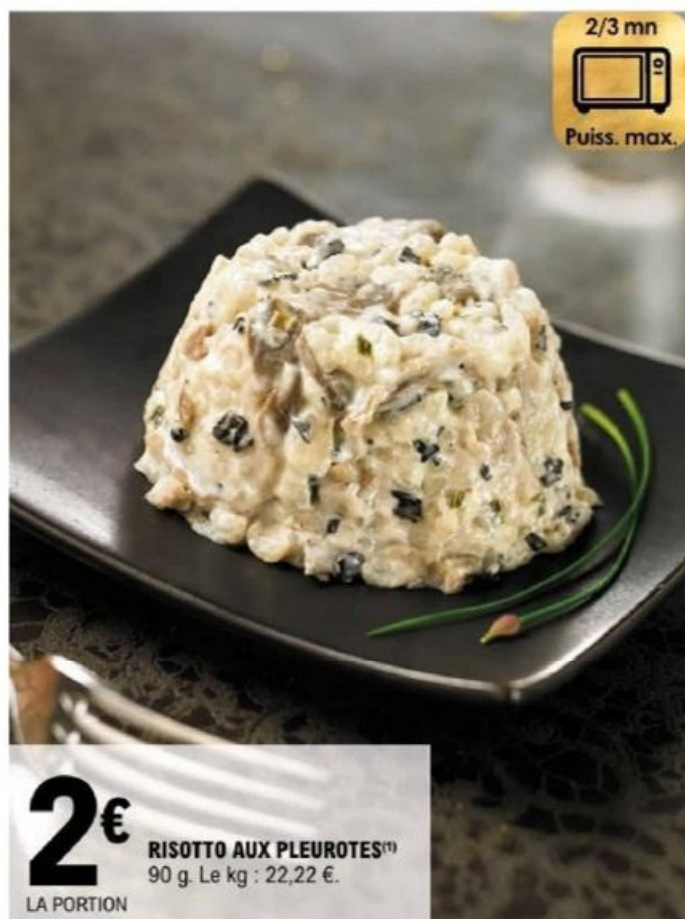
180 °C


6€
,90

LA PORTION

**SAINT-JACQUES⁽¹⁾ ET LOTTE
SAUCE ARMORICAINE ⁽¹⁾**
 150 g. Le kg : 46 €.
⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

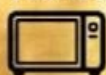
FRANCE



(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler. (3) Espèce et origine de la Saint-Jacques : Pecten Maximus (France). (4) Tuber Aestivum.



1 mn 10 s



850 W

**3€
90**
RAVIOLES AUX CÈPES ET TRUFFES D'ÉTÉ⁽¹⁾
SAUCE CRÉMÉE AUX CÈPES⁽¹⁾
 120 g. Le kg : 32,50 €.

LA PORTION



1 mn 10 s



700 W

**2€
80**
**TIMBALE MARRONS ET
GIROLLES⁽¹⁾**
 100 g. Le kg : 28 €.

LA PORTION



2/3 mn



Puiss. max.

2€
**ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
AU BEURRE D'ISIGNY⁽¹⁾**
 110 g. Le kg : 18,18 €.

LA PORTION



1 mn 10 s



700 W

**2€
50**
POLENTA AUX CÈPES⁽¹⁾
 100 g. Le kg : 25 €.

LA PORTION

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler. (3) Tuber Aestivum



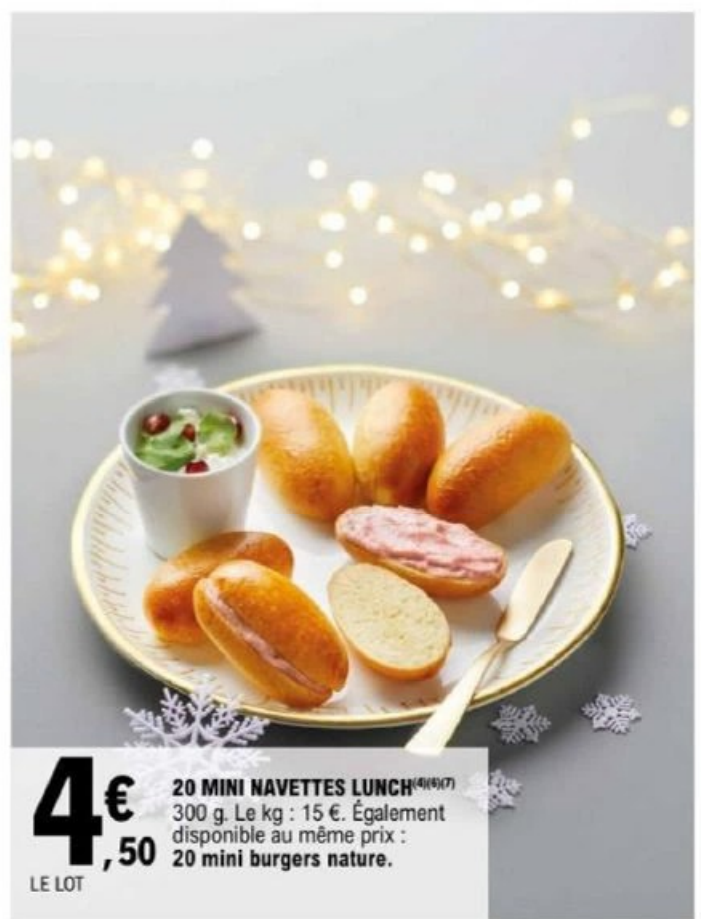
**3€
95**
L'UNITÉ

BOULE AUX FRUITS SECS⁽⁴⁾⁽⁵⁾
775 g.
Le kg : 5,10 €.



**2€
90**
LE LOT

4 BASTONCINO OLIVES⁽⁴⁾⁽⁵⁾
360 g.
Le kg : 8,06 €.



**4€
50**
LE LOT

20 MINI NAVETTES LUNCH⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁷⁾
300 g. Le kg : 15 €. Également
disponible au même prix :
20 mini burgers nature.

⁽⁴⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

SAUF FABRICATION
EN MAGASIN (VOIR
SUR PLACE).

⁽⁵⁾ Offre disponible dans les magasins disposant
d'un rayon pain. ⁽⁶⁾ Offre disponible dans les
magasins disposant d'un rayon viennoiserie.
⁽⁷⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf
fabrication magasin

E.Leclerc

PRÊT À
DÉGUSTER**11€**
L'UNITÉENTREMETS TRIO DE
CHOCOLATS
"JOYEUSES FÊTES"⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
6/8 parts. 595 g.
Le kg : 18,82 €.

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

PRÊT À
DÉGUSTER**12€**
L'UNITÉBÛCHE EXOTIQUE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
460 g. Le kg : 27,15 €.

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

PRÊT À
DÉGUSTER**12€**
L'UNITÉBÛCHE CACAHUÈTE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
640 g.
Le kg : 19,52 €.PRÊT À
DÉGUSTER**11€**
L'UNITÉBÛCHE DE NOËL AUX MARRONS⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
340 g.
Le kg : 35,15 €.⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

SAUF FABRICATION
EN MAGASIN (VOIR
SUR PLACE).

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

PRÊT À DÉGUSTER



12€_{,49}
L'UNITÉ

BÛCHE PRALINÉ VANILLE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
500 g. Le kg : 24,98 €.

PRÊT À DÉGUSTER



13€_{,50}
L'UNITÉ

BÛCHE CHALET VANILLE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
6/8 parts.
478 g.
Le kg : 28,24 €.

PRÊT À DÉGUSTER



11€_{,95}
L'UNITÉ

BÛCHE CHOCOLAT BLANC FRUITS ROUGES MANTEAU DU PÈRE NOËL⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
381 g. Le kg : 31,36 €.

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.

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

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

PRÊT À DÉGUSTER



4€_{,95} 2 BÛCHETTES PRALINÉ VANILLE⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
140 g. Le kg : 35,36 €.

LE LOT

PRÊT À DÉGUSTER



4€_{,95} 2 BÛCHETTES ROYALE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
210 g. Le kg : 23,57 €.

LE LOT

EXCLUSIVITÉ E.LECLERC

PRÊT À DÉGUSTER



4€_{,95} 2 BÛCHETTES CACAHUËTE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
140 g. Le kg : 35,36 €.

LE LOT

PRÊT À DÉGUSTER



4€_{,95} 2 BÛCHETTES NOUGAT FRUITS ROUGES⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
232 g. Le kg : 21,34 €.
Egalement disponible au même prix : Bûchettes Mangue Passion (202 g) (24,50 € le kg).

LE LOT

(1) TRANSFORMÉ EN

FRANCE

SAUF FABRICATION
EN MAGASIN (VOIR
SUR PLACE).

© 2019 E.Leclerc



PRÊT À DÉGUSTER

6€_{,50}
L'UNITÉ

BRIOCHE SAPIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽⁴⁾
700 g. Le kg : 9,29 €. Également disponible au même prix : **Pur beurre.**



PRÊT À DÉGUSTER

2€_{,50}
LE LOT

2 MOELLEUX AU CHOCOLAT SAPIN DE NOËL⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
100 g. Le kg : 25 €.



PRÊT À DÉGUSTER

8€_{,90}
L'UNITÉ

SAPIN DE NOËL MOELLEUX AU CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
6/8 parts. 600 g. Le kg : 14,83 €.



PRÊT À DÉGUSTER

6€_{,99}
LE LOT

9 FONDANTS AU CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
324 g. Le kg : 21,57 €.

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

PRÊT À
DÉGUSTERPRÊT À
DÉGUSTERPRÊT À
DÉGUSTERPRÊT À
DÉGUSTER⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

SAUF FABRICATION
EN MAGASIN (VOIR
SUR PLACE).

PRÊT À DÉGUSTER

11€_{,95}

LE BLISTER

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).



PRÊT À DÉGUSTER

4€_{,95}

LE BLISTER

16 MINI ÉCLAIRS VANILLE/CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
224 g. Le kg : 22,10 €. Également disponible au même prix : **Café/Chocolat**.



PRÊT À DÉGUSTER

3€_{,40}

LE BLISTER

TUILES PÂTISSIÈRES AUX AMANDES⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
140 g. Le kg : 24,29 €.



PRÊT À DÉGUSTER

4€_{,95}

LE BLISTER

ASSORTIMENT GOURMAND⁽¹⁾⁽³⁾
370 g. Le kg : 13,38 €.



PRÊT À DÉGUSTER

6€_{,70}

LE BLISTER

16 PETITS FOURS "JOYEUSES FÊTES"⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
203 g. Le kg : 33 €.
Également disponible au même prix : **Au chocolat** (208 g) (32,21 € le kg) **Ou aux Fruits** (225 g) (29,78 € le kg).



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

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⁽¹⁾
Téléphone
Commande du
Commande à préparer pour le
Heure

QUAND COMMANDER ?

RENSEIGNEZ-VOUS
AUPRÈS DE VOTRE MAGASIN
POUR CONNAÎTRE LES

DATES LIMITES

DE COMMANDES

AINSI QUE 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.

LES MENUS

Menu Terre (par personne)

- Cassolette de riz de veau et morilles⁽¹⁾ (100 g)
- Chapon sauce foie gras⁽¹⁾ (180 g)
- Écrasé de pommes de terre au comté⁽²⁾ (100 g)

3

9[€]₉₀
par pers.

Menu Mer (par personne)

- Écrin au duo de saumons⁽¹⁾ (100 g)
- Filet de daurade royale sauce hollandaise⁽¹⁾ (160 g)
- Duo de riz noir et blanc⁽¹⁾ (100 g)

4

9[€]₉₀
par pers.

Menu Prestige (par personne)

- Délice de Saint-Jacques⁽¹⁾⁽²⁾ (130 g)
- Tourbillon bloc de foie gras de canard au chutney d'oignons⁽¹⁾ (125 g)
- Lotte à l'Américaine⁽¹⁾ (180 g)
- Duo de riz noir et blanc⁽¹⁾ (100 g)
- Chevreuil sauce Grand Veneur⁽¹⁾ (200 g)
- Polenta aux cépes⁽¹⁾ (100 g)

5

23[€]₉₀
par pers.

Menu Apéro (4 personnes)

- Cake au foie gras de canard, à la figue & Monbazillac⁽¹⁾ (260 g)
- 20 gougères au fromage⁽¹⁾ (220 g)
- 8 mini cups apéritives⁽¹⁾ (160 g)
- 24 petits fours signature⁽¹⁾ (365 g)
- 4 mini cuillères⁽¹⁾ (80 g)
- 9 mini muffins Saint-Jacques⁽²⁾ persillade⁽¹⁾ (100 g)
- 16 mini pains cœur fondant Brie⁽¹⁾⁽³⁾ (210 g)
- Petits fours Joyeuses Fêtes⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ (208 g)

6

49[€]₉₀

Menu Enfant (par personne)

- 2 mini burgers et pommes dauphines⁽¹⁾⁽⁶⁾ (200 g)

7

3[€]₉₀
par pers.

LES APÉRITIFS

16 canapés Traiteur⁽¹⁾⁽⁶⁾
Le plateau (115 g)

8

8[€]₉₀

16 canapés de la Mer⁽¹⁾⁽⁶⁾
Le plateau (105 g)

8

8[€]₉₀

16 choux gourmands Saint-Jacques⁽¹⁾⁽²⁾
Le plateau (180 g)

8

12[€]₉₀

36 canapés de Noël⁽¹⁾⁽⁶⁾
Le plateau (250 g)

8

16[€]₉₀

32 canapés de la Mer⁽¹⁾⁽⁶⁾
Le plateau (215 g)

8

16[€]₉₀

32 canapés Traiteur⁽¹⁾⁽⁶⁾
Le plateau (220 g)

8

16[€]₉₀

Assortiment 12 mini blinis de Fête⁽¹⁾
La barquette (144 g)

8

7[€]₉₀

48 mini canapés Région de France⁽¹⁾⁽²⁾
Le plateau (240 g)

8

16[€]₉₀

Pain surprise Charcutier⁽¹⁾⁽³⁾
L'unité (950 g)

9

22[€]₉₀

Pain surprise Gourmand⁽¹⁾⁽³⁾
L'unité (950 g)

9

21[€]₉₀

Pain surprise Méditerranéen⁽¹⁾⁽³⁾
L'unité (510 g)

9

13[€]₉₀

Pain surprise Marin⁽¹⁾⁽³⁾
L'unité (580 g)

9

14[€]₉₀

24 mini sandwiches polaires⁽¹⁾⁽³⁾
Le plateau (270 g)

9

12[€]₉₀

16 mini pains cœur fondant Brie⁽¹⁾⁽³⁾
Le plateau (210 g)

9

7[€]₉₀

6 verrines duo de saumons et citron pâtes perles et aneth⁽¹⁾
La barquette (270 g)

10

6[€]₉₀

6 verrines avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas⁽¹⁾
La barquette (270 g)

10

6[€]₉₀

Verrine tartare de homard, chutney d'oignon à l'orange et butternut⁽¹⁾
L'unité (45 g)

10

2[€]₉₀

(1) Transformé en France. (2) Espèce et origine des Saint-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine). (3) Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin. (4) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie. (5) Produit décongelé, à ne pas recongeler. (6) Espèces et origines des Saint-Jacques : *Amusium pleuronectes*, *Argopecten purpuratus*, *Chlamys albidus*, *Chlamys islandica*, *Chlamys opercularis*, *Pecten maximus*, *Placopecten magellanicus*, *Zygochlamys Patagonica* (Pérou, Mexique, Russie, Grande Bretagne, Écosse, France, Îles Féroé, USA, Argentine, Uruguay). (7) Espèces et origines des Noix de Saint Jacques : *Zygochlamys patagonica* (Argentine), *Argopecten purpuratus* (Pérou et Argentine). (8) Espèces et origines des Noix de Saint Jacques : *Amusium pleuronectes*, *Argopecten purpuratus*, *Chlamys albidus*, *Chlamys islandica*, *Chlamys opercularis*, *Pecten maximus*, *Placopecten magellanicus*, *Zygochlamys Patagonica* (Pérou, Chili, Russie, Écosse, France, Îles Féroé, USA, Argentine, Islande, Canada, Irlande). (9) Espèces et origines des Saint-Jacques : *Amusium pleuronectes*, *Argopecten purpuratus*, *Chlamys albidus*, *Chlamys islandica*, *Chlamys opercularis*, *Pecten maximus*, *Placopecten magellanicus*, *Zygochlamys Patagonica* (Pérou, Chili, USA, Russie, Islande, Écosse, Irlande, France, Îles Féroé, Canada, Argentine). (10) Brisures de Truffes *Tuber Melanosporum*. (11) Espèce et origine de la Saint-Jacques : *Argopecten Purpuratus* (Pérou, Chili, Mexique). (12) Espèce et origine des Saint-Jacques : *Pecten maximus* (France pêché en Océan Atlantique Nord). (13) Variété escargot : *Helix lucorum* (origine hors UE). (14) Transformé en France (sauf fabrication magasin, voir sur place).

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.**

CARTE TRAITEUR SPÉCIAL FÊTES



LES APÉRITIFS

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Verrine Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ , crème de tomate et crème aux fines herbes ⁽¹⁾ L'unité (45 g)	2 [€] ₂₀		
4 verrines foie gras & confit d'oignons ⁽¹⁾ La barquette (160 g)	5 [€] ₃₀		
4 verrines Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ , carottes et pommes fondantes ⁽¹⁾ La barquette (160 g)	3 [€] ₅₀		
4 verrines Volaille rôtie, châtaignes et cèpes ⁽¹⁾ La barquette (160 g)	3 [€] ₅₀		
4 verrines duo de saumons et Saint- Jacques ^(15/1) La barquette (160 g)	6 [€] ₄₅		
4 mini cuillères ⁽¹⁾ La barquette (80 g)	3 [€] ₃₆		
Cake aux Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ à la Bretonne ⁽¹⁾ L'unité (260 g)	5 [€] ₉₀		
Cake au foie gras de canard, à la figue et Monbazillac ⁽¹⁾ L'unité (260 g)	5 [€] ₉₀		
Cake tranché fromage raclette ⁽¹⁾ L'unité (180 g)	4 [€] ₅₀		
6 mini corolles ⁽¹⁾ La barquette (180 g)	5 [€] ₃₆		
Cake tranché chapon, marrons et cèpes relevé d'une pointe de moutarde à l'ancienne ⁽¹⁾ L'unité (230 g)	5 [€] ₉₀		
Cake au saumon et petits légumes ⁽¹⁾ L'unité (230 g)	5 [€] ₉₀		
Cake aux noix de Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ , brunoise de légumes et tomates séchées ⁽¹⁾ L'unité (230 g)	5 [€] ₉₀		
8 mini cups apéritives ⁽¹⁾ La barquette (160 g)	6 [€] ₃₆		
20 gougères au fromage ⁽¹⁾ Le plateau (220 g)	4 [€] ₅₀		
Mini muffins Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ persillade ⁽¹⁾ La barquette de 8 unités (100 g)	4 [€] ₅₀		
Mini muffins saumon, fromage frais & citron pavot ⁽¹⁾ La barquette de 8 unités (100 g)	4 [€] ₅₀		
Plateau de petit pâté en croûte cocktail 4 recettes ⁽¹⁾ . Le plateau (256 g)	4 [€] ₉₀		
4 Sensation de gambas au curry ⁽¹⁾ . La barquette (120 g)	8 [€] ₉₀		
4 Sensation de butternut et patate douce ⁽¹⁾ . La barquette (120 g)	8 [€] ₉₀		
4 Sensation de Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ aux morilles ⁽¹⁾ . La barquette (120 g)	8 [€] ₉₀		
Petit pâté en croûte au foie gras de canard et aux raisins secs ⁽¹⁾ . L'unité (400 g)	9 [€] ₉₀		
Duo de 24 saucisses costumées ⁽¹⁾ Le plateau (340 g)	10 [€] ₉₀		
Mini cakes aux Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ à la Bretonne ⁽¹⁾ La barquette de 12 unités (180 g)	5 [€] ₉₀		
Préfoi foie gras ⁽¹⁾ L'unité (275 g)	6 [€] ₅₀		
L'assortiment de 3 mini préfois à l'huile d'olive ⁽¹⁾ Le plateau (375 g)	7 [€] ₉₀		
16 mini paniers feuilletés ⁽¹⁾ Le plateau (200 g)	6 [€] ₉₀		
48 petits fours ⁽¹⁾ Le plateau (670 g)	19 [€] ₉₀		

LES APÉRITIFS

LES ENTRÉES FROIDES

LES ENTRÉES CHAUDES

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
24 petits fours Signature ⁽¹⁾ Le plateau (365 g)	13 [€] ₉₀		
8 mini moelleux Saint-Jacques ^(15/1) La barquette (100 g)	5 [€] ₅₀		
8 mini moelleux saumon ⁽¹⁾ La barquette (100 g)	5 [€] ₅₀		
18 mini burgers ⁽¹⁾ Le plateau (720 g)	21 [€] ₅₀		
9 mini burgers Festifs ⁽¹⁾ Le plateau (360 g)	12 [€] ₉₀		
9 mini burgers Sélection ⁽¹⁾ Le plateau (360 g)	9 [€] ₉₀		
6 mini burgers bœuf charolais, confit d'oignons, foie gras de canard ⁽¹⁾ Le plateau (240 g)	9 [€] ₉₀		
Terrine aux gambas et bar au citron et piment d'Espelette ⁽¹⁾ La portion (100 g)	3 [€] ₉₀		
Terrine aux saumons et noix de Saint- Jacques ⁽¹⁵⁾ à l'aneth ⁽¹⁾ La portion (100 g)	3 [€] ₉₀		
Assiette de gambas marinées ⁽¹⁾ L'unité (110 g)	4 [€] ₉₅		
Délice de saumon ⁽¹⁾ L'unité (80 g)	3 [€] ₉₀		
Délice de Saint-Jacques ^(15/1) L'unité (80 g)	3 [€] ₉₀		
Œuf mollet langoustines, crème aux truffes ^(1/15) L'unité (130 g)	3 [€] ₉₅		
Œuf mollet et tartare de homard ⁽¹⁾ L'unité (130 g)	3 [€] ₉₅		
Écrin de homard et Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ au Riesling ⁽¹⁾ L'unité (90 g)	2 [€] ₉₀		
Cassiolette de gambas, écrasé de patate douce et sauce sabayon au vin Coteaux du Layon ⁽¹⁾ . L'unité (120 g)	4 [€] ₉₀		
Cassiolette de Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ et homard ⁽¹⁾ . L'unité (130 g)	5 [€] ₉₀		
Coquille Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ à la Normande ⁽¹⁾ l'Excellence à la Française. L'unité (180 g)	4 [€] ₉₀		
Coquille Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ risotto beurre chorizo ⁽¹⁾ . L'unité (100 g)	4 [€] ₉₀		
Coquille Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ panais céleri beurre homard ⁽¹⁾ . L'unité (100 g)	4 [€] ₉₀		
Coquille Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ risotto beurre truffe ⁽¹⁾ . L'unité (100 g)	4 [€] ₉₀		
Œuf mollet et crumble de parmesan ⁽¹⁾ L'unité (130 g)	4 [€] ₉₀		
Écrin garni d'émincé de chapon et de champignons ⁽¹⁾ L'unité (100 g)	2 [€]		
Écrin au duo de saumons ⁽¹⁾ L'unité (100 g)	2 [€]		
Cassiolette de Saint-Jacques ⁽¹⁵⁾ et crémeux de poireaux ⁽¹⁾ L'unité (100 g)	4 [€] ₅₀		
Cassiolette de gambas sauce crustacés ⁽¹⁾ L'unité (100 g)	4 [€] ₅₀		
Cassiolette de ris de veau et morilles ⁽¹⁾ L'unité (100 g)	4 [€] ₅₀		

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.**

(15) Espèces et origines des Saint-Jacques : *Zygochlamys Patagonica* (Amérique du Sud, USA) ou *Argopecten Purpuratus* (Pérou, Chili, Mexique) ou *Chlamys Opercularis* (Ecosse, Irlande, Îles Féroé) ou *Argopecten Irradians* (Indonésie, Philippines) ou *Argopecten Circularis* (USA, Mexique). (16) Espèces et origines des Saint-Jacques : *Zygochlamys Patagonica* (Argentine, USA) *Argopecten purpuratus* (Pérou, Chili) *Chlamys nobilis* (Vietnam, Philippines) *Argopecten circularis* (USA) *Chlamys opercularis* (Ecosse, Irlande, Europe, Canada) *Piscolaptes magellanicus* (Canada, USA) *Pecten Maximus* (Grande Bretagne, Ecosse). (17) Espèce et origine de la St Jacques : *Pecten maximus* (France). (18) Origine France. (19) Variété escargot : *Helix Pomatia* Linné.

CARTE TRAITEUR SPÉCIAL FÊTES



LES ENTRÉES CHAUDES

LES VIANDES

LES POISSONS

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Noix de Saint-Jacques ^(1,2) sauce champagne ⁽¹⁾ . L'unité (120 g)	5 [€] ₉₀		
Poëlon de Saint-Jacques ^(1,2) sauce Monbazillac ⁽¹⁾ . L'unité (130 g)	5 [€] ₉₀		
Poëlon de caille et foie gras ⁽¹⁾ . L'unité (130 g)	5 [€] ₉₀		
Trilogie de la terre ⁽¹⁾ . L'unité (180 g)	6 [€] ₉₀		
Trilogie de la mer au Monbazillac ⁽¹⁾ . L'unité (180 g)	4 [€] ₉₀		
Croustade d'escargots ^(1,13) . L'unité (100 g)	3 [€] ₅₀		
Mini tourte de Saint-Jacques ^(1,14) à la Bretonne ⁽¹⁾ . L'unité (100 g)	3 [€] ₅₀		
Cassolette écrevisse et julienne de légumes ⁽¹⁾ . L'unité (130 g)	4 [€] ₉₀		
Cassolette de volaille, morilles et vin du Jura ⁽¹⁾ . L'unité (130 g)	4 [€] ₉₀		
Coquille noix de Saint-Jacques ^(1,14) sauce Sancerre blanc ⁽¹⁾ . L'unité (140 g)	3 [€] ₄₅		
Tourbillon de Saint-Jacques ^(1,14) , crème à la truffe noire ^(1,15) . L'unité (125 g)	4 [€] ₉₀		
Tourbillon de bloc de foie gras de canard au chutney d'oignons ⁽¹⁾ . L'unité (125 g)	4 [€] ₉₀		
Tourbillon de gambas au Noilly Prat ⁽¹⁾ . L'unité (135 g)	4 [€] ₉₀		
Cassolette d'escargots ^(1,14) . L'unité (100 g)	3 [€] ₅₀		
Tourte pintade & bloc de foie gras de canard ⁽¹⁾ . L'unité (120 g)	3 [€] ₉₀		
Tourte aux deux saumons ⁽¹⁾ . L'unité (120 g)	3 [€] ₉₀		
Tourte aux Saint-Jacques ^(1,14) et lotte ⁽¹⁾ . L'unité (120 g)	3 [€] ₉₀		
Trésor escargots ^(1,14) et cépes ⁽¹⁾ . L'unité (110 g)	4 [€] ₉₀		
Trésor de crevettes et Saint-Jacques ^(1,15) . L'unité (110 g)	4 [€] ₉₀		
Trésor de Saint-Jacques ^(1,14) et morilles ⁽¹⁾ . L'unité (110 g)	4 [€] ₉₀		
Sanglier sauce Saint-Hubert ⁽¹⁾ . La portion (200 g)	4 [€] ₉₀		
Cuisse de canard sauce morilles à l'Armagnac ⁽¹⁾ . La portion (180 g)	4 [€] ₉₀		
Chapon sauce foie gras ⁽¹⁾ . La portion (180 g)	4 [€] ₉₀		
Médaille de veau jus aux morilles ⁽¹⁾ . La portion (170 g)	5 [€] ₇₀		
Chevreuil sauce Grand Veneur ⁽¹⁾ . La portion (200 g)	4 [€] ₉₀		
Filet de daurade royale sauce hollandaise ⁽¹⁾ . La portion (160 g)	6 [€] ₉₀		
Lotte à l'Américaine ⁽¹⁾ . La portion (180 g)	6 [€] ₉₀		
Filet de bar sauce bisque de homard ⁽¹⁾ . La portion (150 g)	6 [€] ₉₀		

LES POISSONS

LES ACCOMPAGNEMENTS

LES PAINS

LES DESSERTS

DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
Pavé de sandre sauce crème au bouillon de coquillage ⁽¹⁾ . La portion (180 g)	6 [€] ₉₀		
Pavé de saumon sauce au beurre blanc ⁽¹⁾ . La portion (180 g)	5 [€] ₉₀		
Filet Saint Pierre sauce minestrone et queue de gambas décorative ⁽¹⁾ . La portion (220 g)	6 [€] ₉₀		
Saint-Jacques ⁽¹⁾ et lotte sauce Américaine ⁽¹⁾ . La portion (150 g)	6 [€] ₉₀		
Risotto aux pleurottes ⁽¹⁾ . La portion (90 g)	2 [€]		
Duo de riz noir et blanc ⁽¹⁾ . La portion (100 g)	2 [€]		
Écrasé de pommes de terre au Comté ⁽¹⁾ . La portion (100 g)	2 [€]		
Écrasé de pommes de terre à la truffe blanche ⁽¹⁾ d'été ⁽¹⁾ . Pour 2 personnes (350 g)	4 [€] ₉₀		
Risotto aux champignons et parmesan ⁽¹⁾ . La portion (150 g)	5 [€] ₉₀		
Ravioles aux cépes et truffes d'été ⁽¹⁾ sauce crème aux cépes ⁽¹⁾ . La portion (120 g)	3 [€] ₉₀		
Timbale marrons et girolier ⁽¹⁾ . La portion (100 g)	2 [€] ₆₀		
Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny ⁽¹⁾ . La portion (110 g)	2 [€]		
Polenta aux cépes ⁽¹⁾ . La portion (100 g)	2 [€] ₉₀		
Boule aux fruits secs ^(1,16) . L'unité (775 g)	3 [€] ₉₅		
4 Bastoncini olives ^(1,16) . Le lot (360 g)	2 [€] ₉₀		
20 mini navettes lunch ^(1,17) . Le lot (300 g)	4 [€] ₉₀		
20 mini burgers nature ^(1,17) . Le lot (300 g)	4 [€] ₉₀		
Entremets trio chocolats "Joyeuses Fêtes" ^(1,18) . L'unité. 6/8 parts (595 g)	11 [€] ₉₀		
Bûche exotique ^(1,19) . L'unité (460 g)	12 [€] ₄₉		
Bûche cacahuète chocolat ^(1,20) . L'unité (640 g)	12 [€] ₄₉		
Bûche de Noël aux marrons ^(1,21) . L'unité (340 g)	11 [€] ₉₅		
Bûche praliné vanille ^(1,22) . L'unité (500 g)	12 [€] ₄₉		
Bûche chalet vanille chocolat ^(1,23) . L'unité. 6/8 parts (478 g)	13 [€] ₉₀		
Bûche chocolat blanc fruits rouges manteau du Père Noël ^(1,24) . L'unité (381 g)	11 [€] ₉₅		
Bûche crème au beurre au chocolat ^(1,25) . L'unité. 6/8 parts (500 g)	7 [€] ₉₀		
Bûche crème au beurre au praliné ^(1,26) . L'unité. 6/8 parts (500 g)	7 [€] ₉₀		
Bûche crème au beurre au café ^(1,27) . L'unité. 6/8 parts (500 g)	7 [€] ₉₀		
2 bûchettes praliné vanille ^(1,28) . Le lot (140 g)	4 [€] ₉₅		

(1) Transformé en France. (2) Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication magasin. (3) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie. (4) Produit décongelé, à ne pas recongeler. (5) Espèce et origine de la Saint-Jacques : Pecten maximus (France). (6) Tuber Aestivum. (7) Transformé en France sauf fabrication magasin. (voir sur place). (8) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pain. (9) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon viennoiserie. (10) Espèce et origine des Saint-Jacques : Zygoclamys patagonica (Argentine). (11) Brisures de Truffles Tuber Melanosporum. (12) Espèce et origine des Saint-Jacques : Pecten maximus (France pêché en Océan Atlantique Nord). (13) Variété escargot : Helix lucorum (origine hors UE). (14) Variété escargot : Helix Pomatia Linné.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.**

QUAND COMMANDER ?

RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE MAGASIN POUR CONNAÎTRE LES **DATES LIMITES DE COMMANDES** AINSI QUE LES **MODALITÉS DE RETRAIT** DE VOTRE COMMANDE

	DESSCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
LES DESSERTS	2 bûchettes royale chocolat ^(23/17) Le lot (210 g)	28	4 [€] ₉₅	
	2 bûchettes cacahuète chocolat ^(23/17) Le lot (140 g)	28	4 [€] ₉₅	
	2 bûchettes nougat fruits rouges ^(23/17) Le lot (232 g)	28	4 [€] ₉₅	
	2 bûchettes mangue passion ^(23/17) Le lot (202 g)	28	4 [€] ₉₅	
	Brioche sapin aux pépites de chocolat ^(23/17) L'unité (700 g)	29	6 [€] ₅₀	
	Brioche sapin pur beurre ^(23/17) L'unité (700 g)	29	6 [€] ₅₀	
	2 moelleux aux chocolats sapin de Noël ^(23/17) Le lot (100 g)	29	2 [€] ₅₀	
	Sapin de Noël moelleux au chocolat ^(23/17) L'unité, 6/8 parts (600 g)	29	8 [€] ₅₀	
	9 fondants au chocolat ^(23/17) Le lot (324 g)	29	6 [€] ₉₉	
	2 entremets sapin aux deux chocolats ^(23/17) Le lot (86 g)	30	2 [€] ₅₀	
	2 entremets étoile fruits rouges ^(23/17) Le lot (106 g)	30	2 [€] ₅₀	
	2 bûchettes crème au beurre au chocolat ^(23/17) , Le lot (160 g)	30	3 [€] ₅₀	
	2 bûchettes crème au beurre au café ^(23/17) Le lot (160 g)	30	3 [€] ₅₀	

	DESSCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
LES DESSERTS	2 bûchettes crème au beurre à la vanille ^(23/17) , Le lot (160 g)	30	3 [€] ₅₀	
	2 bûchettes crème au beurre au praliné ^(23/17) Le lot (160 g)	30	3 [€] ₅₀	
	36 macarons ^(23/17) Le présentoir (435 g)	30	10 [€] ₅₀	
	24 mini gâteaux Lunch classique ^(23/17) Le blister (610 g)	31	11 [€] ₉₅	
	16 mini éclairs vanille/chocolat ^(23/17) Le blister (224 g)	31	4 [€] ₉₅	
	Assortiment gourmand ^(23/17) Le blister (370 g)	31	4 [€] ₉₅	
	Tuiles pâtisseries aux amandes ^(23/17) Le blister (140 g)	31	3 [€] ₅₀	
	16 petits fours "Joyeuses Fêtes" ^(23/17) Le blister (203 g)	31	6 [€] ₇₀	
	16 petits fours au chocolat ^(23/17) Le blister (208 g)	31	6 [€] ₇₀	
	16 petits fours aux fruits ^(23/17) Le blister (225 g)	31	6 [€] ₇₀	
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.

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>

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 a 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, naturels, préparés, frais, surgelés ou en conserve. Manger du pain et des produits céréaliers, des pommes de terre et des légumes secs à chaque repas et selon l'appétit (en privilégiant les aliments céréaliers complets).
- 2 - CONSOMMER 3 PRODUITS LAITIERS PAR JOUR** (lait, yaourt, fromage) en privilégiant la variété. Manger de la viande, du poisson (et d'autres produits de la pêche) ou des oeufs 1 à 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine.
- 3 - LIMITER LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS** (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, crèmes desserts, pâtisseries, etc.). Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé.
- 4 - BOIRE DE L'EAU À VOLONTÉ** au cours et en dehors des repas. Ne pas dépasser, par jour, 2 verres de boisson alcoolisée pour les femmes et 3 verres pour les hommes (1 verre de vin de 10 cl est équivalent à 1 demi de bière ou à 1 verre de 6 cl d'une boisson titrant 20 degrés, de type porto, ou de 3 cl d'une boisson titrant 40 à 45 degrés d'alcool, de type whisky ou pastis).
- 5 - PRATIQUER QUOTIDIENNEMENT UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE** pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible..).



12€_{,90}
LE PLATEAU

9 MINI BURGERS FESTIFS⁽¹⁾

360 g. Le kg : 35,83 €. 3 variétés :
Bœuf cheese
Champignons, truffe noire⁽²⁾
Rossini confit d'oignons.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽²⁾ Tuber Melanosporum.

 **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



 **N° Cristal 09 69 32 42 52**

APPEL NON SURTAXÉ

Du lundi au samedi, de 9h à 19h.

SUIVEZ NOUS ÉGALEMENT SUR :



@Leclerc



facebook.com/e.leclerc



Application Mon E.Leclerc

06 – GRASSE ☎ 04 97 05 27 27 – RCS 440 237 667 GRASSE

13 – ISTRES ☎ 04 42 11 15 00 – RCS 385 235 239 SALON DE PROVENCE

MARSEILLE (Sormiou) ☎ 04 96 14 07 30 – RCS 452 407 778 MARSEILLE – **MARIGNANE** ☎ 04 42 31 00 10 – RCS 339 491 078 AIX-EN-PROVENCE

SALON DE PROVENCE (Magasin ouvert le dimanche de 8h45 à 12h30) ☎ 04 90 17 21 00 – RCS 442 570 230 SALON DE PROVENCE

20 – GRAND BASTIA ☎ 04 95 30 14 50 – RCS 344 125 984 BASTIA

30 – ALÈS ☎ 04 66 56 80 00 – RCS 326 046 224 NÎMES

83 – BRIGNOLES (RN7 Quartier Saint-Jean) ☎ 04 94 72 63 64 – RCS 335 109 674 DRAGUIGNAN

COGOLIN ☎ 04 94 55 09 20 – RCS 519 937 908 FRÉJUS

LE LUC EN PROVENCE ☎ 04 94 50 07 30 – RCS 315 737 114 DRAGUIGNAN

84 – MORIÈRES-LÈS-AVIGNON ☎ 04 90 33 55 55 – RCS 325 158 756 AVIGNON

APT ☎ 04 90 74 05 04 – RCS 330 221 110 AVIGNON – **BOLLÈNE** ☎ 04 90 51 36 00 – RCS 391 219 987 CARPENTRAS



E.Leclerc 

Création et réalisation :  **DNCI** PROJETÉ 02 99 59 55 88 80 RCS 522 326 644 - 25G091G HM - Imprimeur : MERCATOR. 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.