

JUSQU'AU 27 DÉCEMBRE 2025

CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES



MENU
PLAISIR

19€
,95

LE MENU

Vendu en page 6 et 7.



COMPOSEZ
VOS MENUS
DE RÉVEILLONS
À PRIX E.LECLERC

LE GOÛT DU FRAIS, ÇA SE DÉFEND TOUS LES JOURS

Sommaire

| | |
|--|------------------|
| LES MENUS | P.3 À 12 |
| LES BONS DE COMMANDE | P.13 À 17 |
| LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER | P.18 À 19 |
| LES APÉRITIFS | P.20 À 24 |
| LES ENTRÉES | |
| FROIDES : P.25 À 26 | |
| CHAUDES : P.27 À 28 | |



LES POISSONS ET VIANDES

POISSONS : P.29

VIANDES : P.30 À 31

LES ACCOMPAGNEMENTS

P.32 À 33

LES PAINS ET

LES PLATEAUX DE FROMAGES

P.34 À 35

LES DESSERTS

P.36 À 39



1

DÉCOUVREZ LA SÉLECTION POUR VOTRE 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 SAVEURS



1



2

3



4

ENTRÉE

1 - Pâté en croûte de canard et figue⁽²⁾ (100 g).

PLAT

2 - Chevreuil sauce grand veneur⁽¹⁾ (200 g).

ACCOMPAGNEMENT

3 - Galette de pomme de terre⁽¹⁾ (120 g).

DESSERT

4 - Assortiment de macarons⁽¹⁾ 3 x 10 g (30 g).

9€
,95

LE MENU

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

⁽²⁾ ORIGINE



FRANCE 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.

TOUTES NOS PHOTOS SONT
DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc L

MENU DÉCOUVERTE

MISE EN BOUCHE

- 1 - Délice de Saint-Jacques⁽¹⁾
(80 g).

ENTRÉE

- 2 - Bouchée de volaille et morilles⁽¹⁾
(130 g).

PLAT

- 3 - Médailon de veau jus corsé au Porto⁽¹⁾ (200 g).

ACCOMPAGNEMENT

- 4 - Galette de pomme de terre⁽¹⁾
(120 g).

DESSERT

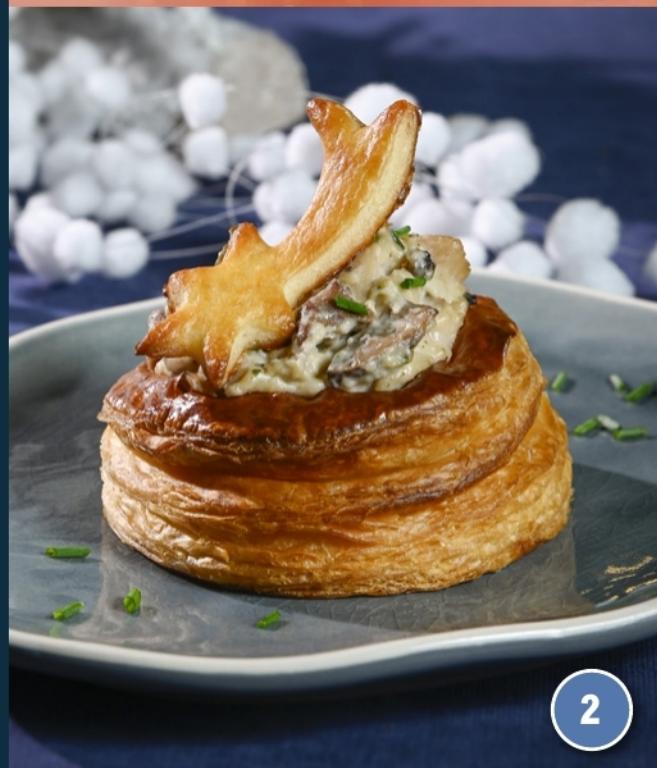
- 5 - Assortiment de macarons⁽¹⁾
3 x 10 g (30 g).

15€
,95

LE MENU



1



2

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

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



3



4



5

TOUTES NOS PHOTOS SONT
DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

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

E.Leclerc

MENU PLAISIR

MISE EN BOUCHE

1 - Verrine Saint-Jacques*, Carottes & Pommes fondantes⁽¹⁾ (40 g).

ENTRÉE

2 - Oeuf mollet et crumble de parmesan et champignons⁽¹⁾ (130 g).

PLAT

3 - Sauté de cerf sauce grand veneur⁽¹⁾ (250 g).

OU

4 - Chapon braisé sauce foie gras⁽¹⁾ (250 g).

ACCOMPAGNEMENT

5 - Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny⁽¹⁾ (110 g).

ET

6 - Gratin de légumes oubliés⁽¹⁾ (110 g).

DESSERT

7 - Assortiment de macarons⁽¹⁾ 3 x 10 g (30 g).

19€
,95

LE MENU



1



2

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Amusium pleuronectes*, *Argopecten purpuratus*, *Chlamys albidus*, *Chlamys circularis*, *Chlamys islandica*, *Chlamys opercularis*, *Pecten maximus*, *Placopecten magellanicus*, *Zygochlamys Patagonica*. Origine : Pérou, Mexique, Russie, Grande Bretagne, Ecosse, France, îles Féroé, îles de Man, USA, Argentine, Uruguay.

TOUTES NOS PHOTOS SONT
DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.



OU

3



4



ET

5



6



5



7



POUR 4 MENUS PLAISIR ACHETÉS 1 BOUTEILLE
DE SAINT-EMILION “CHANTET BLANET” OFFERTE

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

E.Leclerc

MENU OCÉAN

MISE EN BOUCHE

1 - Verrine Saint-Jacques*, Carottes & Pommes fondantes⁽¹⁾ (40 g).

ENTRÉE

2 - Trilogie de la mer au Monbazillac⁽¹⁾ (180 g).

PLAT

3 - Pavé de saumon sauce beurre blanc au sel de Guérande⁽¹⁾ (240 g).

OU

4 - Filet de lotte à l'Américaine⁽¹⁾ (240 g).

ACCOMPAGNEMENT

5 - Risotto aux pleurotes⁽¹⁾ (90 g).

ET

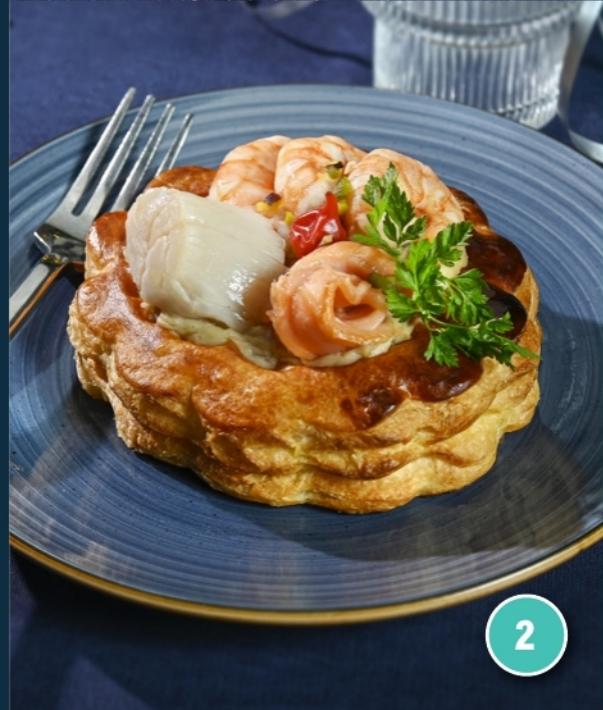
6 - Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny⁽¹⁾ (110 g).

DESSERT

7 - Assortiment de macarons⁽¹⁾
3 x 10 g (30 g).

21 €
,50

LE MENU



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Amusium pleuronectes*, *Argopecten purpuratus*, *Chlamys albida*, *Chlamys circularis*, *Chlamys islandica*, *Chlamys opercularis*, *Pecten maximus*, *Placopeten magellanicus*, *Zygochlamys Patagonica*.
Origine : Pérou, Mexique, Russie, Grande Bretagne, Ecosse, France, îles Féroé, îles de Man, USA, Argentine, Uruguay.



OU

3

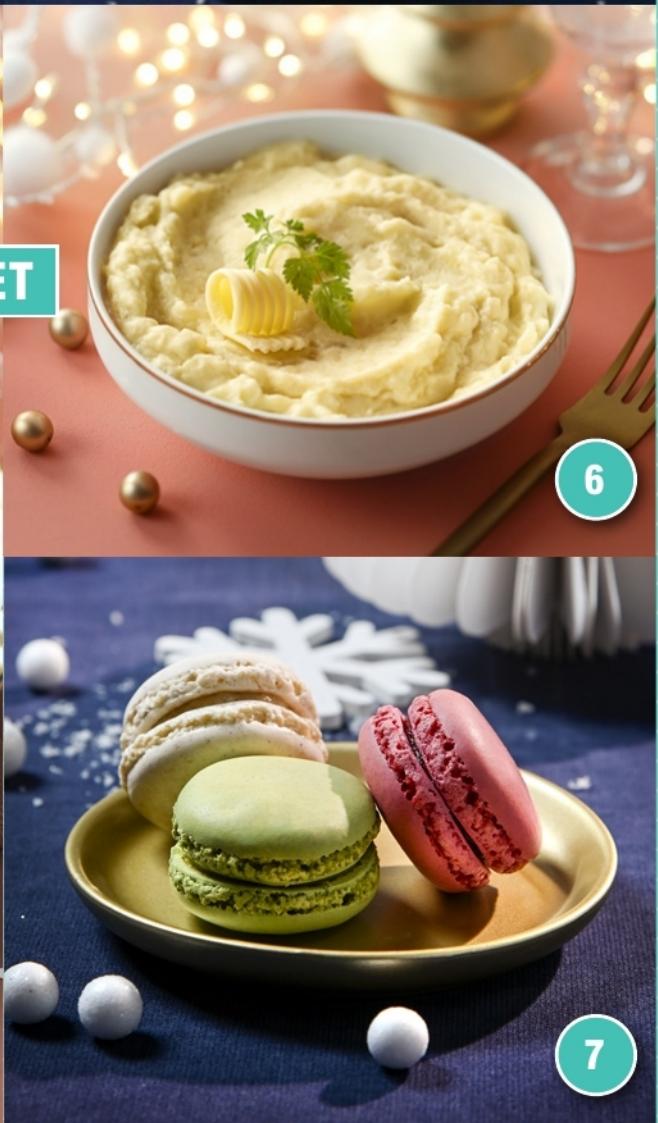


4



ET

5



6



7

TOUTES NOS PHOTOS SONT
DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

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

E.Leclerc

MENU SIGNATURE

MISE EN BOUCHE

1 - Foie gras de canard entier⁽¹⁾ (40 g).

ENTRÉE FROIDE

2 - Demi-langouste Bellevue⁽¹⁾⁽²⁾
(200 g).

ENTRÉE CHAude

3 - Tourbillon de Saint-Jacques* à la truffe** noire (1,1 %)⁽¹⁾ (125 g).

PLAT

4 - Sauté de cerf sauce grand veneur⁽¹⁾
(250 g).

OU

5 - Chapon braisé sauce foie gras
(1%)⁽¹⁾ (250 g).

ACCOMPAGNEMENT

6 - Écrasé de pommes de terre
au beurre d'Isigny⁽¹⁾ (110 g).

ET

7 - Gratin de légumes oubliés⁽¹⁾ (110 g).

DESSERT

8 - Assortiment de macarons⁽¹⁾
3 x 10 g (30 g).

32€
,95

LE MENU



1



2

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

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

** Espèce truffe : Tuber Mélanosporum.

* Espèce et origine des Saint-Jacques : *Amusium pleuronectes*, *Argopecten purpuratus*, *Chlamys albida*, *Chlamys circularis*, *Chlamys islandica*, *Chlamys opercularis*, *Pecten maximus*, *Placopecten magellanicus*, *Zygochlamys Patagonica*.
Origine : Pérou, Mexique, Russie, Grande Bretagne, Ecosse, France, îles Féroé, îles de Man, USA, Argentine, Uruguay.



3



4

OU



6

ET



5



7



8

POUR 6 MENUS SIGNATURE ACHETÉS 1 BOUTEILLE
DE CHAMPAGNE "POL CARSON" OFFERTE



TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

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

E.Leclerc

MENU ENFANT

ENTRÉE

1 - Bonhomme de neige feuilleté jambon fromage⁽¹⁾ (70 g).

PLAT

2 - Pâtes aux formes de Noël, émincé de poulet sauce crémée⁽¹⁾ (220 g).

DESSERT

3 - Jus de pomme et Oeuf surprise.

6€
,95

LE MENU



2



1



3

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

COMMANDÉZ
VOTRE REPAS
DE FÊTES

DANS VOTRE MAGASIN
OU SUR
WWW.TRAITEUR.LECLERC



Quand commander ?

DERNIERS JOURS
DE COMMANDE :
NOËL 21 DÉCEMBRE
NOUVEL AN 28 DÉCEMBRE

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



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

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.

21 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.

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⁽²⁾

Commande du

Commande à préparer pour le

Heure

Quand commander ?

DERNIERS JOURS

DE COMMANDE :

NOËL 21 DÉCEMBRE

NOUVEL AN 28 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.
- ⁽²⁾ J'accepte de recevoir les offres exclusives de E.Leclerc.
- ⁽²⁾ J'accepte de recevoir les offres exclusives des partenaires E.Leclerc.



MENU SAVEURS

Pâté en croûte de canard et figue⁽³⁾ (100 g)

Chevreuil sauce grand veneur⁽¹⁾ (200 g)

Galette de pomme de terre⁽¹⁾ (120 g)

Assortiment de macarons⁽¹⁾ 3 x 10 g (30 g)

**9€
,95**
PAR PERSONNE

X =



MENU DÉCOUVERTE

Délice de Saint-Jacques⁽¹⁾ (80 g)

Bouchée de volaille et morilles⁽¹⁾ (130 g)

Médaillon de veau jus corsé au Porto⁽¹⁾ (200 g)

Galette de pomme de terre⁽¹⁾ (120 g)

Assortiment de macarons⁽¹⁾ 3 x 10 g (30 g)

**15€
,95**
PAR PERSONNE

X =

MENU PLAISIR

Verrine Saint-Jacques*, Carottes & Pommes fondantes⁽¹⁾ (40 g)

Oeuf mollet et crumble de parmesan et champignons⁽¹⁾ (130 g)

Sauté de cerf sauce grand veneur⁽¹⁾ (250 g) x

OU

Chapon braisé sauce foie gras⁽¹⁾ (250 g) x

Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny⁽¹⁾ (110 g)

ET

Gratin de légumes oubliés⁽¹⁾ (110 g)

Assortiment de macarons⁽¹⁾ 3 x 10 g (30 g)

**19€
,95**
PAR PERSONNE

X =



MENU OCÉAN

Verrine Saint-Jacques*, Carottes & Pommes fondantes⁽¹⁾ (40 g)

Trilogie de la mer au Monbazillac⁽¹⁾ (180 g)

Pavé de saumon sauce beurre blanc
au sel de Guérande⁽¹⁾ (240 g) x

OU

Filet de lotte à l'Américaine⁽¹⁾ (240 g) x

Risotto aux pleurotes⁽¹⁾ (90 g)
ET

Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny⁽¹⁾ (110 g)

Assortiment de macarons⁽¹⁾ 3 x 10 g (30 g)

**21€
,50**
PAR PERSONNE

X =



MENU SIGNATURE

Foie gras de canard entier⁽¹⁾ (40 g)

Demi-langouste Bellevue⁽¹⁾⁽²⁾ (200 g)

Tourbillon de Saint-Jacques* à la truffe* noire (1,1 %)
(125 g)

Sauté de cerf sauce grand veneur⁽¹⁾ (250 g)

OU

Chapon braisé sauce foie gras⁽¹⁾⁽²⁾ (250 g) x

Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny⁽¹⁾ (110 g)

ET

Gratin de légumes oubliés⁽¹⁾ (110 g)

Assortiment de macarons⁽¹⁾ 3 x 10 g (30 g)

**32€
,95**
PAR PERSONNE

X =



MENU ENFANT

Bonhomme de neige feuilleté
jambon fromage⁽¹⁾ (70 g)

Pâtes aux formes de Noël,
émincé de poulet sauce crémée⁽¹⁾
(220 g)

Jus de pomme et Oeuf surprise.

**6€
,95**
PAR ENFANT

X =

| | DESCRIPTIF VOIR PAGE | PRIX TTC UNITAIRE | QUANTITÉ DEMANDEÉ | TOTAL TTC |
|--|-------------------------|----------------------|----------------------|--------------|
| PLATEAU LE CLASSIQUE 1/2 tourteau ⁽⁴⁾ (250 g), Crevettes roses cuites 30/50 ⁽⁷⁾ (8 pièces)(220 g), Crevettes grises cuites ⁽⁴⁾ (50 g), Bulots cuits ⁽⁴⁾ (200 g), Huîtres Fines de Bretagne n°3 ⁽⁸⁾ (6 pièces)(440 g), Pinces de tourteaux 12/20 ⁽⁴⁾ (4 pièces)(200 g), Langoustines cuites 20/30 ⁽⁴⁾ (4 pièces)(200 g), 1/2 homard United States cuit ⁽⁵⁾ (250 g). | 18 | 12€ ₉₀ | | |
| PLATEAU LE PRESTIGE Crevettes roses cuites 25/35 ⁽⁷⁾ (6 pièces)(200 g), Crevettes grises cuites ⁽⁴⁾ (50 g), Bulots cuits ⁽⁴⁾ (200 g), Huîtres Fines de Bretagne n°3 ⁽⁸⁾ (6 pièces)(440 g), Pinces de tourteaux 12/20 ⁽⁴⁾ (4 pièces)(200 g), Langoustines cuites 20/30 ⁽⁴⁾ (4 pièces)(200 g), 1/2 homard United States cuit ⁽⁵⁾ (250 g). | 19 | 25€ ₉₀ | | |
| 16 canapés traiteur ⁽¹⁾⁽²⁾ (115 g) | 20 | 8€ ₉₀ | | |
| 16 canapés de la mer ⁽¹⁾⁽²⁾ (105 g) | 20 | 8€ ₉₀ | | |
| 32 canapés de la mer ⁽¹⁾⁽²⁾ (215 g) | 20 | 16€ ₉₀ | | |
| 32 canapés traiteur ⁽¹⁾⁽²⁾ (220 g) | 20 | 16€ ₉₀ | | |
| 36 canapés de Noël ⁽¹⁾⁽²⁾ (250 g) | 21 | 16€ ₉₀ | | |
| 48 mini canapés régions de France ⁽¹⁾⁽²⁾ (240 g) | 21 | 16€ ₉₀ | | |
| Pain surprise charcutier ⁽¹⁾⁽²⁾ (950 g) | 22 | 22€ ₉₀ | | |
| Pain surprise marin ⁽¹⁾⁽²⁾ (580 g) | 22 | 14€ ₉₀ | | |
| 4 verrines Saint-Jacques*, carottes et pommes fondantes ⁽¹⁾ (160 g) | 23 | 3€ ₉₀ | | |
| Plateau grandissimo ⁽⁸⁾ (340 g) | 24 | 9€ ₉₅ | | |
| Plateau giganta ⁽⁸⁾ (280 g) | 24 | 9€ ₉₅ | | |
| Délice de Saint-Jacques* ⁽¹⁾ (80 g) | 25 | 3€ ₈₀ | | |
| Tranche foie gras de canard entier ⁽¹⁾ (40 g) | 25 | 3€ ₈₅ | | |
| Pâté en croûte de canard et figue ⁽³⁾ (100 g) | 26 | 1€ ₈₅ | | |
| Tranche pâté en croûte de jambon aux épices de Noël et sa mousse au délice de canard ⁽³⁾ (100 g) | 26 | 1€ ₇₀ | | |

- LES ENTRÉES CHAUDES -

- LES POISSONS
ET VIANDES -

- LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES PAINS -

| | DESCRIPTIF VOIR PAGE | PRIX TTC UNITAIRE | QUANTITÉ DEMANDEÉ | TOTAL TTC |
|---|-------------------------|------------------------------|----------------------|--------------|
| Tourbillon de Saint-Jacques* crème à la truffe* noire (1,1%) ⁽¹⁾ (125 g) | 27 | 4 [€] ₉₀ | | |
| Trilogie de la mer au Monbazillac ⁽¹⁾ (180 g) | 27 | 4 [€] ₉₀ | | |
| Bouchée volaille et morilles ⁽⁷⁾ (130 g) | 28 | 3 [€] ₂₅ | | |
| Bonhomme de neige feuilleté jambon fromage ⁽¹⁾ (70 g) | 28 | 1 [€] ₀₀ | | |
| Pavé de saumon sauce beurre blanc sel de Guérande ⁽¹⁾ (240 g) | 29 | 8 [€] ₉₀ | | |
| Filet de lotte à l'Américaine ⁽¹⁾ (240 g) | 29 | 8 [€] ₉₀ | | |
| Médaillon de veau jus corsé au Porto ⁽⁴⁾ (200 g) | 30 | 5 [€] ₇₀ | | |
| Chapon braisé sauce foie gras (1%) ⁽¹⁾ (250 g) | 31 | 7 [€] ₁₅ | | |
| Pâtes aux formes de Noël, émincé de poulet sauce crémée ⁽⁴⁾ (220 g) | 31 | 4 [€] ₁₅ | | |
| Risotto aux pleurotes ⁽¹⁾ (90 g) | 32 | 2 [€] | | |
| Écrasé de pomme de terre au beurre d'Isigny ⁽¹⁾ (110 g) | 32 | 2 [€] | | |
| Galette de pomme de terre ⁽¹⁾ (120 g) | 33 | 2 [€] | | |
| Gratin de légumes oubliés ⁽⁷⁾ (110 g) | 33 | 2 [€] ₆₅ | | |
| 20 mini navettes lunch ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽⁹⁾ (300 g) | 34 | 4 [€] ₉₀ | | |
| 20 mini pains burgers sésame ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽⁹⁾ (300 g) | 34 | 4 [€] ₉₀ | | |
| Pain mini nature ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽¹⁰⁾ (70 g) | 34 | 0 [€] ₅₀ | | |

- LES DESSERTS -

- LES FROMAGES -

| | DESCRIPTIF VOIR PAGE | PRIX TTC UNITAIRE | QUANTITÉ DEMANDEÉ | TOTAL TTC |
|---|-------------------------|-------------------------------|----------------------|--------------|
| PLATEAU 6/8 PERSONNES⁽⁴⁾ | | | | |
| - Rond du Périgord dans une coupelle en bois 21% Mat.Gr. ⁽⁵⁾ (100 g). Au lait pasteurisé de chèvre. - Fourme d'Ambert pont de la pierre 41% Mat.Gr. ⁽⁵⁾ (200 g). Au lait pasteurisé de vache. - St nectaire AOP ⁽³⁾ laitier 25% Mat.Gr. ⁽⁵⁾ (250 g). Au lait pasteurisé de vache. - Cantal AOP ⁽³⁾ entre deux 30% Mat.Gr. ⁽⁵⁾ (250 g). Au lait cru de vache. | 35 | 16 [€] ₉₀ | | |
| PLATEAU 10/12 PERSONNES⁽⁴⁾ | | | | |
| - Saint Mont 34% Mat.Gr. ⁽⁵⁾ (300 g). Au lait cru de vache. - AOP ⁽³⁾ Sainte maure de touraine 22% Mat.Gr. ⁽⁵⁾ (250 g). Au lait cru de chèvre. - Ossau iraty 37,4% Mat.Gr. ⁽⁵⁾ (200 g). Au lait cru de brebis. - Brie de meaux AOP ⁽³⁾ 1/2 affine 22,8% Mat.Gr. ⁽⁵⁾ (250 g). Au lait cru de vache. - Cave des Templiers Roquefort AOP ⁽³⁾ 31,7% Mat.Gr. ⁽⁵⁾ (250 g). Au lait cru de brebis. | 35 | 26 [€] ₉₀ | | |
| Bûche cacahuète chocolat ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ (640 g) | 36 | 12 [€] ₄₉ | | |
| Bûche chocolat blanc fruits rouges manteau du père Noël ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ (381 g) | 36 | 11 [€] ₉₅ | | |
| Bûche chalet vanille chocolat ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ (359 g) | 36 | 13 [€] ₅₀ | | |
| 2 bûchettes cacahuète chocolat ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ 2 x 70 g (140 g) | 37 | 4 [€] ₉₅ | | |
| 2 Bûchettes nougat fruits rouges ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ 2 x 116 g (232 g) | 37 | 4 [€] ₉₅ | | |
| Bûchettes mangue passion ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ 2 x 101 g (202 g) | 37 | 4 [€] ₉₅ | | |
| Entremets trio de chocolats "Joyeuses fêtes" ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ (595 g) | 37 | 11 [€] ₂₀ | | |
| 16 petits fours "Joyeuses fêtes" ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ (203 g) | 38 | 6 [€] ₇₀ | | |
| 16 petits fours chocolat ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ (215 g) | 38 | 6 [€] ₇₀ | | |
| 16 petits fours fruits ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ (225 g) | 38 | 6 [€] ₇₀ | | |
| Assortiment gourmand ⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ (370 g) | 38 | 4 [€] ₉₅ | | |
| Brioche sapin aux pépites de chocolat ⁽⁶⁾⁽⁹⁾ (700 g) | 39 | 6 [€] ₅₀ | | |
| Brioche sapin pur beurre ⁽⁶⁾⁽⁹⁾ (700 g) | 39 | 6 [€] ₅₀ | | |
| Tuiles pâtissières aux amandes ⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ (140 g) | 39 | 3 [€] ₄₀ | | |

⁽¹⁾ Transformé en France. ⁽²⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler. ⁽³⁾ AOP : Appellation d'Origine Protégée. ⁽⁴⁾ Origine France. ⁽⁵⁾ % de Mat. Gr. sur produit fini. ⁽⁶⁾ Transformé en France sauf fabrication magasin (Voir sur place). ⁽⁷⁾ Fabriqué en France. ⁽⁸⁾ Élaboré en France.

⁽⁹⁾ Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon viennoiserie. ⁽¹⁰⁾ Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pain. ⁽¹¹⁾ Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.

* Espèces et origines des Noix de St-Jacques / Truffes / Escargots . Voir détails dans le catalogue.

** 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 ALIS 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.mca-mediation.fr>

TOTAL

** Montant de l'acompte

Reste à payer

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



LE CLASSIQUE

**12€
,90**

LE PLATEAU

- 1/2 tourteau⁽¹⁾ (250 g).
- Crevettes roses cuites 30/50⁽⁴⁾ (8 pièces)(220 g).
- Crevettes grises cuites⁽¹⁾ (50 g).
- Bulots cuits⁽¹⁾ (200 g).
- Huîtres Fines de Bretagne n°3⁽³⁾ (4 pièces)(360 g).

⁽¹⁾ PÊCHÉ EN

ATLANTIQUE NORD EST

⁽²⁾ PÊCHÉ EN

ATLANTIQUE NORD OUEST

⁽³⁾ ÉLEVÉ EN

FRANCE

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



LE PRESTIGE

**25€
,90**
LE PLATEAU

- Crevettes roses cuites 25/35⁽⁴⁾ (6 pièces)(200 g).
- Crevettes grises cuites⁽¹⁾ (50 g).
- Bulots cuits⁽¹⁾ (200 g).
- Huîtres Fines de Bretagne n°3⁽³⁾ (6 pièces)(440 g).
- Pinces de tourteaux 12/20⁽¹⁾ (4 pièces)(200 g).
- Langoustines cuites 20/30⁽¹⁾ (4 pièces)(200 g).
- 1/2 homard United States cuit⁽²⁾ (250 g).

⁽⁴⁾ ÉLEVÉ EN

ÉQUATEUR

TOUTES NOS PHOTOS SONT
DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc

LES APÉRITIFS

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.
Également disponible au même prix : 16 Canapés de la Mer (105 g)(Le kg : 84,76 €).



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.
Également disponible au même prix : 32 Canapés Traiteur (220 g)(Le kg : 76,82 €).

(1) TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

(3) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

LES APÉRITIFS

PRÊT À
DÉGUSTER

**16€
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€
LE PLATEAU**

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

240 g. Le kg : 70,42 €. 8 variétés : Comté AOP⁽³⁾ 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⁽³⁾. Délice de poivrons rouges sur pain de mie. Fourme d'Ambert et poire. Olivade et pistou.



TOUTES NOS PHOTOS SONT
DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

LES APÉRITIFS

PRÊT À
DÉGUSTER

22€ ,90

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE CHARCUTIER⁽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.



PRÊT À
DÉGUSTER

14€ ,90

L'UNITÉ

PAIN SURPRISE MARIN⁽¹⁾⁽²⁾

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

Crevettes citron gingembre.

Duo de saumons au citron confit.

Sardines et tomates mi-séchées.

Saumon fumé fromage blanc aneth.



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(2) Produit décongelé,
à ne pas recongeler.

LES APÉRITIFS

PRÊT À
DÉGUSTER

3€
,50

LA BARQUETTE

**4 VERRINES SAINT-JACQUES*,
CAROTTES ET POMMES FONDANTES⁽¹⁾**

160 g. Le kg : 21,88 €.

* Espèces et origines des Saint-Jacques : Amusium pleuronectes, Argopecten purpuratus, Chlamys albida, Chlamys circularis, Chlamys islandica, Chlamys opercularis, Pecten maximus, Placopecten magellanicus, Zygochlamys Patagonica : Pérou, Mexique, Russie, Grande Bretagne, Ecosse, France, îles Féroé, île de Man, USA, Argentine, Uruguay.



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.).
Limitier 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..).

TOUTES NOS PHOTOS SONT
DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc

LES APÉRITIFS

PRÊT À
DÉGUSTER



**9€
,95**
LE PLATEAU

PLATEAU GRANDISSIMO⁽²⁾
Jambon cru, Coppa, Speck, Saucisson,
Olives et tomates séchées.
340 g.
Le kg : 29,26 €.



PRÊT À
DÉGUSTER



**9€
,95**
LE PLATEAU

PLATEAU GIGANTA⁽²⁾
Jambon Serrano, Chorizo, Saucisson
Espagnol, Lomo, Fromage Queso de la Mesa.
280 g.
Le kg : 35,54 €.



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽²⁾ ORIGINE

UNION EUROPÉENNE

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

LES ENTRÉES FROIDES

PRÊT À DÉGUSTER

**3€
,50**
L'UNITÉ

DÉLICE DE SAINT-JACQUES⁽¹⁾
80 g.
Le kg : 43,75 €.
*Espèce et origine des Saint-Jacques :
Zygochlamys patagonica : Argentine.



PRÊT À DÉGUSTER

**3€
,85**
L'UNITÉ

TRANCHE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER⁽¹⁾
40 g.
Le kg : 96,25 €.



TOUTES NOS PHOTOS SONT
DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

LES ENTRÉES FROIDES

PRÊT À
DÉGUSTER

1 €
,85
L'UNITÉ

PÂTÉ EN CROÛTE DE
CANARD ET FIGUE⁽²⁾
100 g.
Le kg : 18,50 €.



PRÊT À
DÉGUSTER

1 €
,70
L'UNITÉ

TRANCHE PÂTÉ EN CROÛTE
DE JAMBON AUX ÉPICES
DE NOËL ET SA MOUSSE AU
DELICE DE CANARD⁽²⁾
100 g.
Le kg : 17 €.



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽²⁾ ORIGINE



FRANCE

LES ENTRÉES CHAUDES

12/15 mn
• 
180 °C



4,90
L'UNITÉ

**TOURBILLON DE SAINT-JACQUES*,
CRÈME À LA TRUFFE** NOIRE (1,1%)⁽¹⁾**
125 g. Le kg : 39,20 €.
*Espèce et origine de la Saint-Jacques : Zygochlamys patagonica Argentine.
** Tuber Melanosporum.

15/20 mn
• 
180 °C



4,90
L'UNITÉ

TRILOGIE DE LA MER AU MONBAZILLAC⁽¹⁾
180 g. Le kg : 27,22 €. Saint-Jacques*,
Crevettes & Saumon Fumé.
*Espèce et origine des Saint-Jacques : Pecten Maximus : France.

TOUTES NOS PHOTOS SONT
DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

LES ENTRÉES CHAUDES

15/20 mn

 180 °C

**3€
 ,25**

L'UNITÉ
**BOUCHÉE
 VOLAILLE ET
 MORILLES⁽²⁾**
 130 g.
 Le kg : 25 €.



POUR LES ENFANTS



10/12 mn

 180 °C

**1€
 ,40**

L'UNITÉ
**BONHOMME DE NEIGE
 FEUILLETÉ JAMBON
 FROMAGE⁽¹⁾**
 70 g.
 Le kg : 20 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽²⁾ FABRIQUÉ EN

FRANCE

LES POISSONS



**8€
,50**

PAVÉ DE SAUMON SAUCE
BEURRE BLANC SEL DE
GUÉRANDE⁽¹⁾

240 g.
Le kg : 35,42 €.

LA PORTION



**8€
,50**

FILET DE LOTTE À
L'AMÉRICAINE⁽¹⁾

240 g.
Le kg : 35,42 €.

LA PORTION

TOUTES NOS PHOTOS SONT
DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

LES VIANDES



**5€
,70**
LA PORTION

MÉDAILLON DE VEAU JUS
CORSE AU PORTO⁽²⁾
200 g.
Le kg : 28,50 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽²⁾ ORIGINE



LES VIANDES



**7€
,15**

CHAPON BRAISÉ
SAUCE FOIE GRAS (1%)⁽¹⁾
250 g.
Le kg : 28,60 €.

LA PORTION

POUR LES ENFANTS



**4€
,15**

LA PORTION
PÂTES AUX FORMES DE
NOËL, ÉMINCÉ DE POULET
SAUCE CRÉMÉE⁽²⁾
220 g.
Le kg : 18,86 €.

TOUTES NOS PHOTOS SONT
DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

LES ACCOMPAGNEMENTS

2/3 mn
Puiss. max.

2€

RISOTTO AUX PLEUROTES⁽¹⁾
90 g. Le kg : 22,22 €.

LA PORTION



2/3 mn
Puiss. max.

2€

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

LA PORTION



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽²⁾ FABRIQUÉ EN

FRANCE

LES ACCOMPAGNEMENTS



2€ GALETTE DE POMME
DE TERRE⁽¹⁾
120 g.
Le kg : 16,67 €.

LA PORTION



**2€
,65**
LA PORTION
GRATIN DE LÉGUMES
OUBLIÉS⁽²⁾
110 g.
Le kg : 24,09 €.

TOUTES NOS PHOTOS SONT
DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

LES PAINS



4,50
LE LOT DE 20

20 MINI NAVETTES LUNCH⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾
300 g.
Le kg : 15 €.



4,50
LE LOT DE 20

20 MINI PAINS
BURGERS SÉSAME⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾
300 g.
Le kg : 15 €.



0,50
L'UNITÉ

PAIN MINI NATURE⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾
70 g.
Le kg : 6,25 €.

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

⁽²⁾ Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pain.
⁽³⁾ Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon viennoiserie.
⁽⁴⁾ Produit décongelé, à ne pas recongeler.
⁽⁵⁾ AOP : Appellation d'Origine Protégée.
⁽⁶⁾ % de Mat.Gr. sur produit fini.

⁽⁷⁾ ORIGINE
FRANCE

LES PLATEAUX DE FROMAGES



**16€
LE PLATEAU**

PLATEAU 6/8 PERSONNES⁽⁷⁾

- Rond du Périgord dans une coupelle en bois 21% Mat.Gr.⁽⁶⁾ (100 g). Au lait pasteurisé de chèvre.
- Fourme d'Ambert pont de la pierre 41% Mat.Gr.⁽⁶⁾ (200 g). Au lait pasteurisé de vache.
- St nectaire AOP⁽⁵⁾ laitier 25% Mat.Gr.⁽⁶⁾ (250 g). Au lait pasteurisé de vache.
- Cantal AOP⁽⁵⁾ entre deux 30% Mat.Gr.⁽⁶⁾ (250 g). Au lait cru de vache.



**26€
LE PLATEAU**

PLATEAU 10/12 PERSONNES⁽⁷⁾

- Saint Mont 34% Mat.Gr.⁽⁶⁾ (300 g). Au lait cru de vache.
- AOP⁽⁵⁾ Sainte maure de touraine 22% Mat.Gr.⁽⁶⁾ (250 g). Au lait cru de chèvre.
- Ossau iraty 37,4% Mat.Gr.⁽⁶⁾ (200 g). Au lait cru de brebis.
- Brie de meaux AOP⁽⁵⁾ 1/2 affine 22,8% Mat.Gr.⁽⁶⁾ (250 g). Au lait cru de vache.
- Cave des Templiers Roquefort AOP⁽⁵⁾ 31,7% Mat.Gr.⁽⁶⁾ (250 g). Au lait cru de brebis.

TOUTES NOS PHOTOS SONT
DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

LES DESSERTS

PRÊT À
DÉGUSTER



12,49
L'UNITÉ

BÛCHE CACAHUÈTE
CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
640 g.
Le kg : 19,52 €.

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



13,50
L'UNITÉ

BÛCHE CHALET VANILLE CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
6/8 parts.
359 g.
Le kg : 37,60 €.

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

SAUF FABRICATION EN
MAGASIN (VOIR SUR
PLACE).

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

LES DESSERTS

PRÊT À
DÉGUSTER



**4€
,95**

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

2 x 70 g (140 g).
Le kg : 35,36 €.

LE LOT DE 2

PRÊT À
DÉGUSTER



**4€
,95**

2 BÛCHETTES NOUGAT
FRUITS ROUGES⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

2 x 116 g (232 g). Le kg : 21,34 €.
Également disponible au même prix :
Bûchettes Mangue Passion 2 x 101 g (202 g)
(Le kg : 24,50 €).

PRÊT À
DÉGUSTER

**11€
,20**

L'UNITÉ

ENTREMETS TRIO DE CHOCOLATS
"JOYEUSES FÊTES"⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

6/8 parts.
595 g. Le kg : 18,82 €.



TOUTES NOS PHOTOS SONT
DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

LES DESSERTS

PRÊT À
DÉGUSTER

**6€
,70**

LE BLISTER
**16 PETITS FOURS
"JOYEUSES FÉTÉS"**⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾
203 g. Le kg : 33 €.
Également disponible au
même prix : Au chocolat
(215 g) (Le kg : 31,16 €)
ou Aux Fruits (225 g)
(Le kg : 29,78 €).



PRÊT À
DÉGUSTER

**4€
,95**

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



⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

SAUF FABRICATION EN
MAGASIN (VOIR SUR
PLACE).

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

LES DESSERTS

PRÊT À
DÉGUSTER

**6€
,50**
L'UNITÉ

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



PRÊT À
DÉGUSTER

**3€
,40**
LA BARQUETTE

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

TOUTES NOS PHOTOS SONT
DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

PRÊT À
DÉGUSTER

POUR L'APÉRITIF



9,95
LE PLATEAU

PLATEAU GRANDISSIMO⁽¹⁾

Jambon cru, Coppa, Speck, Saucisson,
Olives et tomates séchées.
340 g.
Le kg : 29,26 €.



⁽¹⁾ ORIGINE

UNION EUROPÉENNE

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.



AVEC E.Leclerc, PROTÉGEONS L'ENVIRONNEMENT.

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

POUR TOUTE INFORMATION : ▷ www.e.leclerc

▷ ou en appelant **ALLO E.Leclerc**

N°Cristal 09 69 32 42 52

APPEL NON SURTAXÉ

Du lundi au samedi, de 9h à 19h.

SUIVEZ NOUS ÉGALEMENT SUR :



@Leclerc



facebook.com/e.leclerc



Application Mon E.Leclerc

