E.Leclerc

DU 17 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2026



CARTE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES

LE MENU PLAISIR

19,95 €

LE MENU

Vendu en page 6 et 7.







COMPOSEZ VOS REPAS DE RÉVEILLONS À PRIX E.LECLERC

LE GOÛT DU FRAIS, ÇA SE DÉFEND TOUS LES JOURS



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 27

LES ENTRÉES
CHAUDES : P.28 À 29
FROIDES : P.30



LES POISSONS ET VIANDES
POISSONS : P.31
VIANDES : P.32 À 33

LES ACCOMPAGNEMENTS
P.34

LES FORMATS FAMILIAUX
P.35

LES PAINS ET LES PLATEAUX FROMAGES
P.36 À 37

LES DESSERTS
P.38 À 40



**POUR VOUS RÉGALER ET ÉPATER VOS CONVIVES,
RENDEZ-VOUS EN MAGASIN
OU SUR WWW.TRAITEUR.LECLERC :**

- **COMPOSEZ VOTRE REPAS** DE RÉVEILLON
EN LIGNE OU AU RAYON TRAITEUR

- **RETIREZ VOTRE COMMANDE**
EN MAGASIN OU AU DRIVE

IL NE VOUS RESTE PLUS QU'À DRESSER VOTRE TABLE !

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

PRÊT À DÉGUSTER

LE MENU SAVEURS



ENTRÉE

1 - Pâté en croûte Bressan(2) (100 g).

PLAT

2 - Cuisse de canard sauce aux morilles et Armagnac(1) (180 g).

ACCOMPAGNEMENT

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

DESSERT

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

9€,95
LE MENU







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

(3) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc

LE MENU DÉCOUVERTE

MISE EN BOUCHE
1 - Délice Saint-Jacques*(1) (80 g).

ENTRÉE
2 - Écrin de duo de saumon(1) (100 g).

PLAT
3 - Veau sauce aux morilles et Chablis(1) (180 g).

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

DESSERT
5 - Assortiment de macarons(1)(2) (3 x 10 g).

15,95 €
LE MENU





(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE

*Espèce et origine des Saint-Jacques : Zygochlamys patagonica : Argentine.
(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.







TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc

LE MENU PLAISIR

MISE EN BOUCHE

1 - Verrine volaille rôtie, châtaignes et cèpes[1] (40 g).

ENTRÉE

2 - Croissant rolls Saint-Jacques*[1] (120 g).

PLAT

3 - Chapon braisé sauce foie gras (1%)[1] (250 g).

OU

4 - Pavé de saumon sauce beurre blanc et sel de Guérande[1] (240 g).

ACCOMPAGNEMENT

5 - Galette de pomme de terre[1] (120 g).

ET

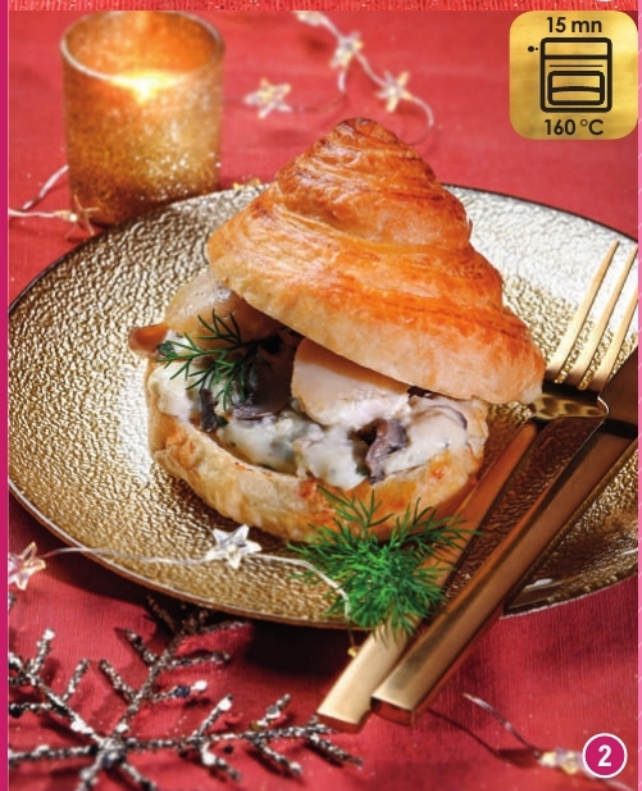
6 - Flan de courgettes à la crème et parmesan[1] (80 g).

DESSERT

7 - Assortiment de macarons[1][2] (3 x 10 g).

19,95 €
LE MENU





[1] TRANSFORMÉ EN FRANCE

*Espèce et origine des Saint-Jacques : Pecten maximus - France pêché en océan Atlantique Nord.
(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.
(3) AOP : Appellation d'Origine Protégée.



OU





ET







POUR 4 MENUS ACHETÉS, 1 BOUTEILLE DE VIN AOP(3) SAINT-ÉMILION PUISSEGUIN "CHANTET BLANET" 75 CL 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

LE 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 et sel de Guérande(1) (240 g).

OU

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

ACCOMPAGNEMENT
5 - Fondue de poireaux(1) (100 g).

ET

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

DESSERT
7 - Assortiment de macarons(1)(2) (3 x 10 g).

22,95 €
LE MENU





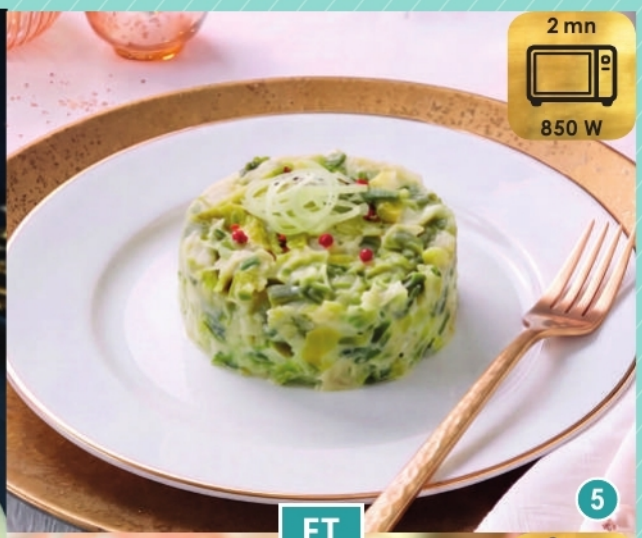
(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE

*Espèces et origines 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, Iles Feroe, Ile de Man, USA, Argentine, Uruguay.
(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.



OU





ET





TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc

LE MENU SIGNATURE

ENTRÉE FROIDE

1 - Foie gras de canard entier[3] (40 g).

ET

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

ENTRÉE CHAUDE

3 - Coquille Saint-Jacques* à la normande[1] (150 g).

PLAT

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

OU

5 - Sauté de cerf sauce Grand Veneur[1] (250 g).

ACCOMPAGNEMENT

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

ET

7 - Flan de courgettes à la crème et parmesan[1] (80 g).

DESSERT

8 - Assortiment de macarons[1][2] (3 x 10 g).

32€,95
LE MENU



ET



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

*Espèces et origines des Saint-Jacques : Pecten Maximus (France).
(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

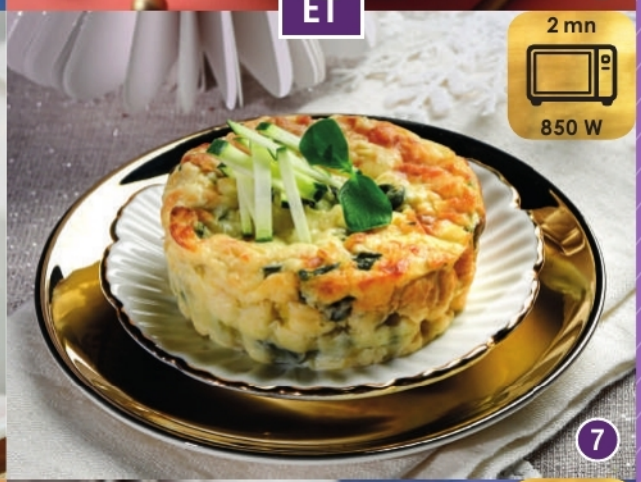




ET



OU









POUR 6 MENUS ACHETÉS, 1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE BRUT “POL CARSON” 75 CL 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

LE MENU ENFANT

ENTRÉE

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

PLAT

2 - Burger et pommes noisettes[1] (200 g).

DESSERT

3 - Jus de pomme et Oeuf surprise.

6,95 €
LE MENU







[1] TRANSFORMÉ EN FRANCE

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

COMMANDEZ VOTRE REPAS DE RÉVEILLONS

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



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.

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.

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.

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.

Monsieur, Madame .....

Adresse .....

Adresse mail[13] .....

Téléphone .....

Commande du .....

Commande à préparer pour le .....

Heure .....

Détachez ce BON DE COMMANDE et présentez-le au "Point Commande" de votre magasin ou rendez-vous sur le site www.traiteur.leclerc

☐ [13] J'accepte de recevoir les offres exclusives de E.Leclerc.
☐ [13] J'accepte de recevoir les offres exclusives des partenaires E.Leclerc.

LE MENU SAVEURS

Pâté en croûte Bressan[2] (100 g).

Cuisse de canard sauce aux morilles et Armagnac[1] (180 g).

Galette de pomme de terre[1] (120 g).

Assortiment de macarons[1][11] (3 x 10 g).

9€,95 PAR PERSONNE X ..... = ...

LE MENU DÉCOUVERTE

Délice Saint-Jacques[3][1] (80 g).

Écrin de duo de saumon[1] (100 g).

Veau sauce aux morilles et Chablis[1] (180 g).

Galette de pomme de terre[1] (120 g).

Assortiment de macarons[1][11] (3 x 10 g).

15€,95 PAR PERSONNE X ..... = ...

LE MENU PLAISIR

Verrine volaille rôtie, châtaignes et cèpes[1] (40 g).

Croissant rolls Saint-Jacques[4][1] (120 g).

Chapon braisé sauce foie gras (1%)[1] (250 g). X ☐

OU

Pavé de saumon sauce beurre blanc et sel de Guérande[1] (240 g). X ☐

Galette de pomme de terre[1] (120 g).
ET
Flan de courgettes à la crème et parmesan[1] (80 g).

Assortiment de macarons[1][11] (3 x 10 g).

19€,95 PAR PERSONNE X ..... = ...

LE MENU OCÉAN

Verrine Saint-Jacques[5], carottes & pommes fondantes[1] (40 g).

Trilogie de la mer au Monbazillac[1] (180 g).

Pavé de saumon sauce beurre blanc et sel de Guérande[1] (240 g). X ☐

OU

Filet de lotte à l'américaine[1] (240 g). X ☐

Fondue de poireaux[1] (100 g).
ET
Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny[1] (110 g).

Assortiment de macarons[1][11] (3 x 10 g).

22€,95 PAR PERSONNE X ..... = ...

LE MENU SIGNATURE

Foie gras de canard entier[2] (40 g).
ET
Demi-langouste Bellevue[1][11] (200 g).

Coquille Saint-Jacques[6] à la normande[1] (150 g).

Chapon braisé sauce foie gras (1%)[1] (250 g). X ☐

OU

Sauté de cerf sauce Grand Veneur[1] (250 g). X ☐

Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny[1] (110 g).
ET
Flan de courgettes à la crème et parmesan[1] (80 g).

Assortiment de macarons[1][11] (3 x 10 g).

32€,95 PAR PERSONNE X ..... = ...

LE MENU ENFANT

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

Burger et pommes noisettes[1] (200 g)

Jus de pomme et Oeuf surprise

6€,95 PAR ENFANT X ..... = ...

(1) Transformé en France. (2) Origine France. (3) Espèce et origine des Saint-Jacques : Zygochlamys patagonica : Argentine. (4) Espèce et origine des Saint-Jacques : Pecten Maximus - France pêché en Océan Atlantique Nord. (5) Espèces et origines 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, Iles Feroe, Ile de Man, USA, Argentine, Uruguay. (6) Espèces et origines des Saint-Jacques : Pecten Maximus (France). (7) Pêché en Atlantique nord est. (8) Pêché en Atlantique nord ouest. (9) Élevé en France. (10) Élevé en Équateur. (11) Produit décongelé, à ne pas recongeler. (12) Espèce et origine de la truffe : Tuber Melanosporum.

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

- LES APÉRITIFS -

	DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
PLATEAU LE CLASSIQUE 1/2 tourteau[7] (250 g), Crevettes roses cuites 30/50[10] (6 pièces)(220 g), Crevettes grises cuites[7] (50 g), Bulots cuits[7] (100 g), Huîtres Creuses de Bretagne n°3[9] (4 pièces)(340 g).	18	9€,90		
PLATEAU LE PRESTIGE Crevettes roses cuites 25/35[10] (4 pièces)(2150 g), Crevettes grises cuites[7] (50 g), Bulots cuits[7] (100 g), Huîtres Creuses de Bretagne n°3[9] (4 pièces)(340 g), Pinces de tourteaux 12/20[7] (4 pièces)(250 g), Langoustines cuites 20/30[7] (4 pièces)(320 g), 1/2 homard United States cuit[8] (250 g), Bigorneaux gros cuits (50 g)[7].	19	24€,90		
24 petits fours signature[1] (365 g)	20	13€,90		
48 petits fours[1] (670 g)	20	19€,90		
16 canapés traiteur[1][11] (115 g)	20	8€,90		
16 canapés de la mer[1][11] (105 g)	20	8€,90		
32 canapés de la mer[1][11] (215 g)	20	16€,90		
32 canapés Traiteur[1][11] (220 g)	20	16€,90		
16 mini paniers feuilletés[1] (200 g)	21	6€,90		
36 canapés de Noël[1][11] (250 g)	21	18€,90		
48 mini canapés régions de France[1][11] (240 g)	21	19€,90		
54 canapés apéritifs[1][11] (385 g)	21	26€,90		
Plateau de petits pâtés en croûte cocktail 4 recettes[1] (256 g)	22	4€,90		
Duo de 24 saucisses costumées[1] (340 g)	22	10€,90		
24 mini sandwichs polaires[1][11] (270 g)	22	12€,90		
18 mini burgers[1] (720 g)	23	21€,50		
5 mini burgers bloc de foie gras de canard (11,8%) et 5 saumon[1] (330 g)	23	10€,90		
5 mini cheeseburgers et 5 mini burger foie gras de canard[1] (11,8%) (380 g)	23	10€,90		
28 burgers apéritifs cheese et bloc de foie gras de canard[1] (11,8%) (480 g)	23	14€,95		
Pain surprise gourmand[1][11] (950 g)	24	21€,90		
Pain surprise charcutier[1][11] (950 g)	24	22€,90		
Pain surprise de Noël[1] (510 g)	24	16€,50		
Pain surprise marin[1][11] (580 g)	24	15€,90		
Préfou foie gras[1] (9,6%) (275 g)	24	6€,50		
Préfou effiloché de canard et cèpes[1] (300 g)	24	5€,15		
Préfou camembert et truffe[1][12] (1,5%) (300 g)	24	5€,15		
Préfou savoyard[1](300 g)	24	4€,99		
4 verrines Saint-Jacques[5], carottes et pommes fondantes[1] (160 g)	25	3€,99		
4 verrines Volaille rôtie, Châtaignes & cèpes[1] (160 g)	25	3€,99		
6 verrines avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas[1] (270 g)	25	6€,90		
6 verrines duo de saumons et citron pâtes perles et aneth[1] (270 g)	25	6€,90		
6 verrines pesto vert et tomates parmesan[1] (270 g)	25	6€,47		
6 verrines chèvre et gaspacho de légumes basilic ciboulette[1] (270 g)	25	6€,47		
4 verrines foie gras & confit d'oignons[1] (160 g)	25	5€,50		

		DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
- LES APÉRITIFS -	Pizza jambon emmental[1] (900 g)	26	13€,99		
	Quiche lorraine[1] (1,20 kg)	26	16€,99		
	Cake cheesy fromage raclette tranché[1] (180 g)	26	4€,50		
	Cake tranché au foie gras de canard[1] (13,3%) (180 g)	26	4€,90		
	Cake tranché chapon, marrons et cèpes relevé d'une pointe de moutarde à l'ancienne[1] (230 g)	26	5€,50		
	Cake saumon et ses petits légumes[1] (230 g)	26	5€,50		
	Plateau maxi apéri-truffe[2] (420 g)	27	19€,99		
	Plateau giganta[2] (280 g)	27	9€,95		
	Plateau tapas[3] (320 g)	27	10€,95		
	Maxi plateau chiffonnades[2] (320 g)	27	10€,90		
- LES ENTRÉES - CHAUDES	Coquille Saint-Jacques[5] à la normande[1] (150 g)	28	3€,75		
	Reblochon gourmand pommes de terre et champignons cuisinés[1] (150 g)	28	3€,90		
	Bouchée poulet, champignons de Paris, cèpes, morilles[1] (150 g)	28	2€,90		
	Trilogie de la mer au Monbazillac[1] (180 g)	29	4€,90		
	Écrin de duo de saumon[1] (100 g)	29	2€,55		
	Croissant rolls Saint-Jacques[6][1] (120 g)	29	4€,45		
	Bonhomme de neige feuilleté jambon fromage[1] (70 g)	29	1€,40		
LES ENTRÉES FROIDES	Demi-langouste[1][9] (la pièce 200 g)	30	12€,95		
	Oeuf mollet et tartare de homard[1] (130 g)	30	4€,50		
	Gambas façon tartare à la mangue[1] (90 g)	30	4€,50		
	Délice de Saint-Jacques[4][1] (80 g)	30	3€,90		
	Foie gras de canard entier[6] (40 g)	30	3€,95		
	Tranche de pâté en croûte bressan[6] (100 g)	30	1€,85		
LES POISSONS	Filet de St Pierre à la sauce beurre blanc et aux queues de gambas décortiquées[1] (220 g)	31	7€,90		
	Filet de lotte à l'américaine[1] (240 g)	31	7€,90		
	Pavé de saumon beurre blanc et sel de Guérande[1] (240 g)	31	6€,95		
- LES VIANDES -	Chapon braisé sauce foie gras[1](1%) (250 g)	32	7€,15		
	Cuisse de canard sauce morilles et armagnac[1] (180 g)	32	4€,99		
	Veau sauce morilles et chablis[1] (180 g)	32	5€,50		
	Sauté de cerf sauce grand veneur[1] (250 g)	33	6€,50		
	Burger et pomme noisette[1] (200 g)	33	4€,65		
LES ACCOMP.	Gratin dauphinois[1] (90 g)	34	2€		
	Flan de courgettes à la crème et parmesan[1] (80 g)	34	2€		
	Fondue de poireaux[1] (100 g)	34	2€,50		
	Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny[1] (110 g)	34	2€		
LES FORMATS FAMILIAUX	Pintade en croûte[1] (1 kg)	35	24€,95		
	Tourte canard et foie gras (4%) au monbazillac[1] (1 kg)	35	24€,95		
	Filet de boeuf en croûte[1] (1,20 kg)	35	32€,95		

(1) Transformé en France. (2) Origine Union Européenne. (3) Origine Espagne. (4) Espèce et origine des Saint-Jacques : Zygochlamys patagonica : Argentine. (5) Espèce et origine de la Saint-Jacques : Pecten Maximus (France). (6) Origine France. (7) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie. (8) Espèce et origine de la Saint-Jacques : Pecten maximus - France pêché en océan Atlantique Nord. (9) Produit décongelé, à ne pas recongeler. (10) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon viennoiserie. (11) Transformé en France, sauf fabrication en magasin (voir sur place). (12) Offre disponible dans les magasins disposant d'un rayon pain. (13) Si la commande venait à ne pas être récupéreé, le magasin se réserve le droit d'encaisser l'acompte remis lors de la commande. (14) Produit décongelé, à ne pas recongeler, sauf fabrication en magasin.

		DESCRIPTIF VOIR PAGE	PRIX TTC UNITAIRE	QUANTITÉ DEMANDÉE	TOTAL TTC
- LES PAINS - & LES PLATEAUX FROMAGES	Pain aux céréales[11][12] (300 g)	36	1€,35		
	Boule aux fruits[11][12] (775 g)	36	3€,95		
	Pain complet[11][12] (350 g)	36	1€,20		
	Pain mini nature[11][14][12] (70 g)	36	0€,50		
	20 mini navettes lunch[11][14][10] (300 g)	36	4€,50		
	20 mini pains burgers sésame[11][14][10] (300 g)	36	4€,50		
	Plateau 6/8 personnes[1] (Voir composition en p.37)	37	16€,90		
	Plateau 10/12 personnes[1] (Voir composition en p.37)	37	26€,90		
- LES DESSERTS -	Bûche chocolat noisette[7][14][11] (410 g)	38	13€,49		
	Bûche exotique[7][14][11] (570 g)	38	13€,49		
	Bûche tatin[7][14][11] (560 g)	38	13€,49		
	Bûche brookies chocolat[7][14][11] (620 g)	38	13€,99		
	Entremets trio de chocolats « Joyeuses fêtes »[7][14][11] (595 g)	39	11€,20		
	Bûche chalet[7][14][11] (452 g)	39	13€,50		
	Tuiles pâtissières aux amandes[11][7] (140 g)	39	3€,40		
	Assortiment gourmand[11][7] (370 g)	39	4€,95		
	Bûche chocolat blanc fruits rouges manteau du père Noël[7][14][11] (380 g)	40	11€,95		

TOTAL

[13] Montant de l'acompte

Reste à payer

Votre satisfaction est notre priorité. En cas de désaccord après avoir sollicité notre service clients, E.Leclerc vous propose de consulter le Médiateur du Commerce Coopératif et Associé. Avant de saisir le Médiateur, contactez au préalable votre magasin ou le service client Allô E.Leclerc pour obtenir des réponses à vos questions. Assurez-vous que votre demande soit recevable, (preuve d'une réclamation écrite, attendre un délai de trois semaines après cette réclamation, preuve d'achat…). Retrouvez toutes les informations sur la Médiation du Commerce Coopératif et Associé sur le site officiel : http://www.mcca-mediation.fr









LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



LE CLASSIQUE

9€,90
LE PLATEAU

- 1/2 tourteau(1) (250 g).
- Crevettes roses cuites 30/50(4) (6 pièces)(220 g).
- Crevettes grises cuites(1) (50 g).
- Bulots cuits(1) (100 g).
- Huîtres Creuses de Bretagne n°3(3) (4 pièces)(340 g).

(1) PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD EST

(2) PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD OUEST

(3) ÉLEVÉ EN FRANCE

(4) ÉLEVÉ EN ÉQUATEUR



LE PRESTIGE

- Crevettes roses cuites 25/35[4] (4 pièces)(150 g).
- Crevettes grises cuites[1] (50 g).
- Bulots cuits[1] (100 g).
- Huîtres Creuses de Bretagne n°3[3] (4 pièces)(340 g).
- Pinces de tourteaux 12/20[1] (4 pièces)(250 g).
- Langoustines cuites 20/30[1] (4 pièces)(320 g).
- 1/2 homard United States cuit[2] (250 g).
- Bigorneaux gros cuits[1] (50 g).

24,90 €
LE PLATEAU

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc

LES APÉRITIFS



24 PETITS FOURS SIGNATURE(1)
365 g. Le kg : 38,08 €. 6 variétés :
Cakes chèvre figues
Paniers forestiers
Gougères saumon
Préfous noix de Saint-Jacques*
Quiches noix de Saint-Jacques*
Cakes saumon.
*Espèces et origines des Noix de Saint-Jacques : Argopecten purpuratus (Pérou), Zygochlamys patagonica (Argentine), Chlamys opercularis (Iles Feroe), Chlamys islandica (Norvège).

13,90 € LA BARQUETTE



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

19,90 € LA BARQUETTE



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) (84,76 € le kg).

8,90 € LA BARQUETTE



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) (76,82 € le kg).

16,90 € LA BARQUETTE

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE

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



18,90 € LA BARQUETTE

36 CANAPÉS DE NOËL(1)(2)
250 g. Le kg : 75,60 €. 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.



19,90 € LA BARQUETTE

48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE(1)(2)
240 g. Le kg : 82,92 €.
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.



6,90 € LA BARQUETTE

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



26,90 € LA BARQUETTE

54 CANAPÉS APÉRITIF(1)(2)
385 g. Le kg : 69,87 €.
5 variétés :
Délice de courgette.
Fromage de chèvre.
Bacon fumé.
Fromage frais.
Saumon fumé.

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

LES APÉRITIFS



4,90 € LA BARQUETTE

PLATEAU DE PETIT PÂTÉ EN CROÛTE 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.



10,90 € LA BARQUETTE

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



12,90 € LE PLATEAU

24 MINI SANDWICHS 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.

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.



21,50 €
LA BARQUETTE

18 MINI BURGERS[1]
720 g. Le kg : 29,86 €.
3 variétés :
Cheese sauce ketchup
Poulet sauce barbecue
Montagnard sauce oignon.



10,90 €
LA BARQUETTE

5 MINI BURGERS BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD (11,8%) ET 5 SAUMON[1]
330 g. Le kg : 33,03 €.
Également disponible au même prix :
5 mini cheeseburger et 5 mini burger foie gras de canard (11,8%) (380 g) (28,68 € le kg).



14,95 €
LA BARQUETTE

28 BURGERS APÉRITIFS CHEESE ET BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD (11,8%)[1]
480 g. Le kg : 31,15 €.

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

LES APÉRITIFS

21,90 €
L'UNITÉ

PAIN SURPRISE GOURMAND[1][2]
950 g. Le kg : 23,05 €.
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.



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.



16,50 €
L'UNITÉ

PAIN SURPRISE DE NOËL[1]
510 g.
Le kg : 32,35 €.
40 sandwichs.
4 variétés :
Saumon, fumé, fromage frais, fèves et aneth
Canard et zestes d'orange
Butternut et cranberries
Brie et noisettes.



15,90 €
L'UNITÉ

PAIN SURPRISE MARIN[1][2]
580 g. Le kg : 27,41 €.
40 Mini Sandwichs.
4 variétés :
Crevettes citron gingembre.
Duo de saumons au citron confit.
Sardines et tomates mi-séchées.
Saumon fumé fromage blanc aneth.



5,15 €
L'UNITÉ

PRÉFOU EFFILOCHÉ DE CANARD ET CÈPES[1]
300 g. Le kg : 17,17 €.
Également disponible au même prix : Préfou camembert et truffe* (1,5%).
Également disponible **au prix de 4,99 €** : Préfou Savoyard (300 g. Le kg : 16,63 €).
*Espèce et origine de la truffe : Tuber melanosporum.



6,50 €
L'UNITÉ

PRÉFOU FOIE GRAS (9,6%)[1]
275 g. Le kg : 23,64 €.



(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE

(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.



4 VERRINES SAINT-JACQUES*, CAROTTES ET POMMES FONDANTES[1]
160 g. Le kg : 24,94 €.
Également disponible au même prix :
Verrines Volaille rôtie, Châtaignes & Cèpes.
*Espèces et origines 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, Iles Feroe , Ile de Man, USA, Argentine, Uruguay.

3,99 € LA BARQUETTE



6 VERRINES AVOCAT ET COCKTAIL DE CREVETTES SURIMI ET ANANAS[1]
270 g. Le kg : 25,56 €.
Également disponible au même prix :
6 Verrines duo de saumons et citron pâtes perles et aneth.

6,90 € LA BARQUETTE



6 VERRINES PESTO VERT ET TOMATES PARMESAN[1]
270 g. Le kg : 23,96 €.
Également disponible au même prix : 6 verrines chèvre et gaspacho de légumes basilic ciboulette.

6,47 € LA BARQUETTE



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

5,50 € LA BARQUETTE

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

LES APÉRITIFS



5,50 € L'UNITÉ

CAKE TRANCHÉ CHAPON, MARRONS ET CÈPES RELEVÉ D'UNE POINTE DE MOUTARDE À L'ANCIENNE(1)
230 g. Le kg : 23,91 €.
Également disponible au même prix : Cake Saumon et ses Petits Légumes.



4,90 € L'UNITÉ

CAKE TRANCHÉ AU FOIE GRAS DE CANARD (13,3%)(1)
180 g. Le kg : 27,22 €.



13,99 € L'UNITÉ

PIZZA JAMBON EMMENTAL(1)
66 toasts. 900 g.
Le kg : 15,54 €.



16,99 € L'UNITÉ

QUICHE LORRAINE(1)
66 toasts. 1,20 kg.
Le kg : 14,16 €.



4,50 € L'UNITÉ

CAKE CHEESY FROMAGE RACLETTE TRANCHÉ(1)
180 g. Le kg : 25 €.

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE | (2) ORIGINE UNION EUROPÉENNE | (3) ORIGINE ESPAGNE



19,99 € LE PLATEAU

PLATEAU MAXI APÉRI-TRUFFE(2)
420 g. Le kg : 47,60 €.



9,95 € LE PLATEAU

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



10,95 € LE PLATEAU

PLATEAU TAPAS(3)
320 g. Le kg : 34,22 €.
Jambon Serrano, Chorizo, Lomo et Saucisson Ibérique.



10,90 € LE PLATEAU

MAXI PLATEAU CHIFFONNADES(2)
320 g. Le kg : 34,06 €.
Jambon cru, Saucisson autentico, Coppa et Speck.

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc

LES ENTRÉES CHAUDES



3,75 € L'UNITÉ

COQUILLE SAINT-JACQUES* À LA NORMANDE(1)
150 g. Le kg : 25 €.
*Espèce et origine de la Saint-Jacques : Pecten Maximus (France).



3,90 € L'UNITÉ

REBLOCHON GOURMAND POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS CUISINÉS(1)
150 g. Le kg : 26 €.



2,90 € L'UNITÉ

BOUCHÉE POULET, CHAMPIGNONS DE PARIS, CÈPES, MORILLES(1)
150 g. Le kg : 19,33 €.

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE



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.



2,55 € LA PORTION

ÉCRIN DE DUO DE SAUMON(1)
100 g. Le kg : 25,50 €.



4,45 € L'UNITÉ

CROISSANT ROLLS SAINT-JACQUES*(1)
120 g. Le kg : 37,08 €.
*Espèce et origine de la Saint-Jacques : Pecten maximus - France pêché en océan Atlantique Nord.

POUR LES ENFANTS



1,40 € LA PORTION

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

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc

LES ENTRÉES FROIDES



12,95 €
LA PIÈCE
DEMI-LANGOUSTE[1][4]
200 g.
Le kg : 64,75 €.



3,90 €
L'UNITÉ
DÉLICE DE SAINT-JACQUES*[1]
80 g. Le kg : 48,75 €.
*Espèce et origine des Saint-Jacques : Zygochlamys patagonica : Argentine.



4,50 €
L'UNITÉ
GAMBAS FAÇON TARTARE À LA MANGUE[1]
90 g. Le kg : 50 €.



3,95 €
LA TRANCHE
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER[2]
40 g. Le kg : 98,75 €.



4,50 €
L'UNITÉ
ŒUF MOLLET ET TARTARE DE HOMARD[1]
130 g. Le kg : 34,62 €.



1,85 €
LA TRANCHE
TRANCHE DE PÂTÉ EN CROÛTE BRESSAN[2]
100 g. Le kg : 18,50 €.

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE
(2) ORIGINE FRANCE

(4) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

LES POISSONS



7,90 € LA PORTION
FILET DE ST PIERRE À LA SAUCE BEURRE BLANC ET AUX QUEUES DE GAMBAS DÉCORTIQUÉES[1]
220 g. Le kg : 35,91 €.



6,95 € LA PORTION
PAVÉ DE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ET SEL DE GUÉRANDE[1]
240 g. Le kg : 28,96 €.



7,90 € LA PORTION
FILET DE LOTTE À L'AMÉRICAINE[1]
240 g. Le kg : 32,92 €.

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc

LES VIANDES



7,15 € LA PORTION
CHAPON BRAISÉ SAUCE FOIE GRAS (1%)(1)
250 g.
Le kg : 28,60 €.



4,99 € LA PORTION
CUISSE DE CANARD SAUCE MORILLES ET ARMAGNAC(1)
180 g.
Le kg : 27,72 €.



5,50 € LA PORTION
VEAU SAUCE MORILLES ET CHABLIS(1)
180 g. Le kg : 30,56 €.

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE



6,50 € LA PORTION

SAUTÉ DE CERF SAUCE GRAND VENEUR(1)
250 g.
Le kg : 26 €.

POUR LES ENFANTS



4,65 € LA PORTION

BURGER ET POMME NOISETTE(1)
200 g.
Le kg : 23,25 €.

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc

LES ACCOMPAGNEMENTS



2€ LA PORTION
FLAN DE COURGETTES À LA CRÈME ET PARMESAN(1)
80 g. Le kg : 25 €.



2€ LA PORTION
GRATIN DAUPHINOIS(1)
90 g. Le kg : 22,22 €.



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



2,50€ LA PORTION
FONDUE DE POIREAUX(1)
100 g. Le kg : 25 €.

(1) TRANSFORMÉ EN FRANCE

LES FORMATS FAMILIAUX



24,95 € LA PIÈCE

PINTADE EN CROÛTE[1]
8 parts. 1 kg.
1 part = 125 g.
Le kg : 24,95 €.



24,95 € LA PIÈCE

TOURTE CANARD ET FOIE GRAS (4%) AU MONBAZILLAC[1]
8 parts. 1 kg.
1 part = 125 g.
Le kg : 24,95 €.



32,95 € LA PIÈCE

FILET DE BOEUF EN CROÛTE[1]
8 parts.1,20 kg.
1 part = 150 g.
Le kg : 27,46 €.

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc

LES PAINS



1,35 €
L'UNITÉ
PAIN AUX CÉRÉALES[1][3]
300 g.
Le kg : 4,50 €.



3,95 €
L'UNITÉ
BOULE AUX FRUITS[1][3]
775 g. Le kg : 5,10 €.



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



0,50 €
L'UNITÉ
PAIN MINI NATURE[1][2][3]
70 g. Le kg : 7,14 €.



4,50 €
LE LOT DE 20
20 MINI NAVETTES LUNCH[1][2][7]
300 g. Le kg : 15 €.



4,50 €
LE LOT DE 20
20 MINI PAINS BURGERS SÉSAME[1][2][7]
300 g. Le kg : 15 €.

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

(4) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

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

LES PLATEAUX FROMAGES



16,90 €
LE PLATEAU

PLATEAU 6/8 PERSONNES[4]
- 3 Cabécou du Périgord 22% Mat.Gr.[5] (3 x 35 g. 105 g). Au lait pasteurisé de chèvre.
- Lou pérac pérail 26% Mat.Gr.[5] (150 g). Au lait pasteurisé de brebis.
- Fourme d'Ambert 29% Mat.Gr.[5] (250 g). Au lait pasteurisé de vache.
- Graisse de Noël 28% Mat.Gr.[5] (300 g). Au lait pasteurisé de vache.



26,90 €
LE PLATEAU

PLATEAU 10/12 PERSONNES[4]
- Crémeux à la truffe d'été* 42% Mat.Gr.[5] (150 g). Au lait pasteurisé de vache.
- Ossau iraty AOP[6] (300 g). Au lait pasteurisé de brebis.
- Roquefort AOP[6] (250 g). Au lait cru de brebis.
- Selles-sur-cher AOP[6] (150 g). Au lait cru de chèvre.
- Laguiole AOP[6] (300 g). Au lait cru de vache.

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc

LES DESSERTS



13,49 € L'UNITÉ

BÛCHE CHOCOLAT NOISETTE[1][2][3]
6/8 parts. 410 g.
Le kg : 32,90 €.



13,49 € L'UNITÉ

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



13,49 € L'UNITÉ

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



13,99 € L'UNITÉ

BÛCHE BROOKIES CHOCOLAT[1][2][3]
6/8 parts. 620 g.
Le kg : 22,56 €.

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

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



11,20 € **ENTREMETS TRIO DE CHOCOLATS "JOYEUSES FÊTES"**[1][2][3]
6/8 parts, 595 g.
Le kg : 18,82 €.



13,50 € L'UNITÉ **BÛCHE CHALET**[1][2][3]
452 g.
Le kg : 29,87 €.

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



4,95 € LE PLATEAU
ASSORTIMENT GOURMAND[1][3]
370 g.
Le kg : 13,38 €.



MANGER ET BOUGER

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

Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies.
Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments à sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement.
Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains doit être limitée tandis que celle d'autres est à privilégier.

www.mangerbouger.fr

COMMENT FAIRE EN PRATIQUE ?

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

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

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

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

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

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc



11,95 €
L'UNITÉ

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

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

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

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

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

POUR TOUTE INFORMATION : ▷ www.e.leclerc
▷ **ou en appelant** ALLO E.Leclerc N°Cristal 09 69 32 42 52
APPEL NON SURTAXÉ
Du lundi au samedi, de 9h à 19h.

SUIVEZ NOUS ÉGALEMENT SUR :
@Leclerc facebook.com/e.leclerc Application Mon E.Leclerc

LE TRI + FACILE PROSPECTUS BAC DE

E.Leclerc

Dicton © 2026 - RSC 456 305 519 - 26G091G - V1 - Imprimeur : Hennéo Print. 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.