


E.Leclerc 

Du 3 au 31 décembre 2021

Carte Traiteur

Choisissez
Commandez
Dégustez

festive

*Pour des fêtes
de fin d'année
réussies !*



Toute notre offre sur www.traiteur.leclerc ou en magasin

Nom : Prénom : Date de la commande :
 Adresse : Tél :
 À préparer pour le : Heure :

LA CARTE

LES DINATOIRES	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
Verrine crevettes et surimi mandarine mangue.....	1,50 €		= €
Verrine saumon et noix de Saint-Jacques petits légumes aneth.....	1,50 €		= €
Verrine tartare de tomate noix de Saint-Jacques et légumes billes au vinaigre balsamique.....	1,50 €		= €
Verrine tartare de crevettes et crème de petits pois fèves.....	2,00 €		= €
Verrine tartare de homard chutney d'oignons à l'orange et butternut.....	2,00 €		= €
Verrine bloc de foie gras chutney mangue et ananas.....	2,00 €		= €
Verrine tartare de crabe chutney de poivron rouge et crème de panais.....	2,00 €		= €

LES APÉRITIFS	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
12 Feuilletés aux escargots.....	4,90 €		= €
9 mini croissants panachés.....	5,90 €		= €
6 mini bouchées à la reine*.....	5,90 €		= €
6 mini bouchées aux Saint-Jacques.....	5,90 €		= €
Mini coquilles aux noix de Saint-Jacques sauce champagne.....	6,50 €		= €
Mini coquilles aux noix de Saint-Jacques au beurre persillé.....	6,50 €		= €
24 mini sandwiches polaires*.....	8,90 €		= €
Sapin festif cœur lardons emmental.....	9,90 €		= €
Pain surprise charcutier.....	15,90 €		= €
48 mini canapés régions de France*.....	15,90 €		= €
36 Canapés de Noël*.....	15,90 €		= €
Pain surprise gourmand.....	17,90 €		= €

LES APÉRITIFS À PARTAGER	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
16 mini feuilletés saucisses.....	6,90 €		= €
16 Gougères gratinées comté et emmental*.....	6,90 €		= €
12 Croquilles.....	6,90 €		= €
16 mini paniers feuilletés Saint-Jacques.....	6,90 €		= €
16 mini croustillants fromagers assortis.....	6,90 €		= €
16 mini croustillants prestige.....	6,90 €		= €
Plateau de feuilletés au saumon.....	6,90 €		= €
Assortiment de bouchées apéritives.....	6,90 €		= €
6 mini cheese burgers*.....	6,90 €		= €
6 mini bacon burgers*.....	6,90 €		= €
12 mini blinis de fêtes.....	6,90 €		= €

LES ENTRÉES FROIDES	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
Coquille au crabe.....	2,50 €		= €
Coquille au saumon.....	2,50 €		= €
Foie gras de canard entier.....	2,60 €		= €
Timbale de gambas.....	3,50 €		= €
Œuf mollet langoustines, crème aux truffes.....	3,50 €		= €
Fantastique de gambas crémeux au lait d'amande et biscuit sarrasin.....	3,50 €		= €
Fantastique de Saint-Jacques crémeux au lait d'amande et biscuit sarrasin.....	3,50 €		= €
1/2 langouste*.....	19,90 €		= €

LES ENTRÉES CHAUDES	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
Bouchée ris de veau.....	2,95 €		= €
Feuilleté d'escargots à la crème.....	2,95 €		= €
Bouchée de lotte et Saint-Jacques.....	2,95 €		= €
Bouchée de chapon aux cèpes.....	3,50 €		= €
Cassolette aux gambas écrasé de patate douce et sauce sabayon au vin coteaux du layon.....	3,90 €		= €
Coquille Saint-Jacques.....	3,90 €		= €
Tourbillon de Saint-Jacques crème à la truffe noire.....	3,90 €		= €
Poêlon de Saint-Jacques sauce Monbazillac.....	4,90 €		= €
12 escargots belle grosseur.....	4,90 €		= €
Poêlon caille et foie gras.....	4,90 €		= €
Cassolette Saint-Jacques et homard format bateau.....	4,90 €		= €

LES POISSONS	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
Timbale de Saint-Jacques sauce beurre blanc.....	3,50 €		= €
Pavé de saumon sauce beurre et agrumes.....	4,90 €		= €
Lotte à l'américaine.....	4,90 €		= €
Navarin gambas et Saint-Jacques.....	4,90 €		= €
Filet de bar bisque de homard.....	4,90 €		= €
Cabillaud sauce beurre blanc.....	4,90 €		= €
Noix de Saint-Jacques et gambas, sa fondue de petits légumes cuisinés au beurre d'Isigny.....	4,90 €		= €
Turban de sole tropicale farcie sauce saveur langoustines.....	4,90 €		= €

LES VIANDES	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
Cerf sauce grand veneur.....	4,50 €		= €
Sanglier Saint-Hubert.....	4,50 €		= €
Chevreuril grand veneur.....	4,50 €		= €
Filet d'oise en civet.....	4,50 €		= €
Chapon, sauce forestière et ses cèpes.....	4,50 €		= €
Suprême de pintade roti sauce au bloc de foie gras de canard.....	4,50 €		= €
Poularde sauce au jus de truffes noires.....	4,50 €		= €
Braisé d'autruche et sa sauce Rossini.....	4,50 €		= €
Filet mignon de porc sauce morilles.....	4,50 €		= €
Ris de veau braisé sauce champagne.....	4,50 €		= €
Noix de veau sauce foie gras.....	4,50 €		= €

LES GARNITURES	PRIX	QUANTITÉ	=	TOTAL
Timbale camarguaise au riz sauvage*.....	1,00 €		= €
Râpé de pomme de terre*.....	1,00 €		= €
Tatin arlésienne à la tomate confite cuite*.....	1,50 €		= €
Pomme aux fruits rouges.....	1,50 €		= €
Gourmandises de châtaignes et ses champignons à la crème.....	1,50 €		= €
Écrasé de pomme de terre au comté.....	1,50 €		= €
Gratin dauphinois.....	1,95 €		= €
Risotto aux cèpes.....	1,95 €		= €
Timbale de marrons et giroles.....	1,95 €		= €

LES MENUS

MENU ENFANT	6 MENUS À PARTAGER 75 €
5,50 € X PERS. =€	75 € X =€
Filet de poulet à la normande ***	Cassolette Saint-Jacques et homard format bateau ***
Pommes dauphines ***	2 saumons en croûte <input type="checkbox"/> ou
Pic & Croq ***	Filet de bœuf en croûte <input type="checkbox"/> ou
Sapin de Noël* ***	Volaille en croûte <input type="checkbox"/> aux marrons et bloc de foie gras ***
Œuf surprise	Gourmandises de châtaignes et ses champignons à la crème

MENU TRADITION : 11,95 € X <input type="checkbox"/> PERS. = <input type="checkbox"/> €
Feuilleté d'escargots à la crème ***
Timbale de Saint-Jacques sauce beurre blanc / Timbale camarguaise au riz sauvage* ***
Filet d'oise en civet / Râpé de pomme de terre* <input type="checkbox"/> ou
Sanglier Saint-Hubert / Râpé de pomme de terre* <input type="checkbox"/> ***

MENU DÉLICE : 15,95 € X <input type="checkbox"/> PERS. = <input type="checkbox"/> €
Foie gras de canard entier ***
Coquille Saint-Jacques ***
Navarin gambas et Saint-Jacques / Timbale camarguaise au riz sauvage* ***
Chapon, sauce forestière et ses cèpes / Tatin arlésienne à la tomate confite cuite* <input type="checkbox"/> ou
Chevreuril grand veneur / Tatin arlésienne à la tomate confite cuite* <input type="checkbox"/> ***

MENU DU CHEF : 18,90 € X <input type="checkbox"/> PERS. = <input type="checkbox"/> €
Verrine crevettes et surimi mandarine mangue ***
Foie gras de canard entier ***
Bouchée de chapon aux cèpes ***
Pavé de saumon sauce beurre et agrumes / Timbale camarguaise au riz sauvage* ***
Noix de veau sauce foie gras / Écrasé de pomme de terre au comté <input type="checkbox"/> ou
Braisé d'autruche et sa sauce rossini / Écrasé de pomme de terre au comté <input type="checkbox"/> ***

COMMANDEZ VOS

Repas de Fêtes

1 DÉCOUVREZ

Je découvre la sélection complète de fin d'année sur www.traiteur.leclerc ou en magasin.

2 COMPOSEZ

Je choisis mon menu que je commande en magasin ou en ligne.

Clôture commandes de Noël : le 20 décembre

Clôture commandes du Nouvel an : le 27 décembre

3 RETIREZ

Je retire ma commande en magasin.

Plateaux de fruits de mer



p.9

Entrées



p.16 à 19

Menus



p.4 à 8

Apéritifs



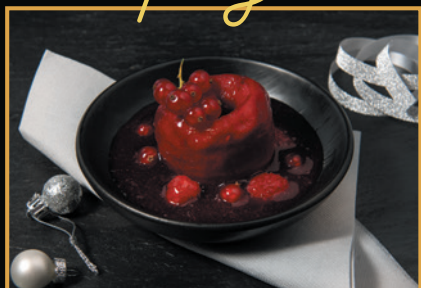
p.10 à 15

Plats

p.20 à 23



Accompagnements



p.24 - 25

Desserts



p.27

MENU

à Partager

12€ ,50

PAR PERSONNE
SOIT POUR 6 PERSONNES 75 €

ENTRÉE

- 1** Cassolette de Saint-Jacques*
et homard format bateau
6 parts de 130 g

★★★

PLAT

- 2** 2 saumons en croûte⁽²⁾
Environ 1,3 kg

ou

- 3** Filet de bœuf en croûte⁽¹⁾
Environ 1,2 kg



ou

- 4** Volaille en croûte
aux marrons et bloc de foie gras⁽¹⁾
Environ 1 kg

★★★

ACCOMPAGNEMENT

- 5** Gourmandises de châtaignes
et ses champignons à la crème⁽²⁾
6 parts de 120 g



1



2



3



4



5

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation.
*Transformé en France à partir de noix de Saint-Jacques
Zygochlamys patagonica - origine Argentine ou Chlamys
opercularis origine Royaume Uni.

**Produit décongelé, ne pas recongeler

MENU *Enfant*

5€ ,50

PAR PERSONNE

PLAT

- 1 Filet de poulet à la normande⁽¹⁾
La part de 200 g

★★★★

ACCOMPAGNEMENT

- 2 Pommes dauphines⁽²⁾
La part de 100 g

★★★★

FROMAGE

- 3 Pik & Croq⁽²⁾
35 g

★★★★

DESSERT

- 4 Sapin de Noël^{(2)**}
50 g

★★★★

ŒUF SURPRISE

20 g



1 2



3



4



Plus près de vous
et de vos goûts

E. Leclerc partenaire de la
Charte de Valorisation des
produits frais agricoles,
aquatiques et locaux

Plus d'informations sur
www.e.leclerc

(1) ORIGINE  (2) TRANSFORMÉ EN

FRANCE FRANCE

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ WWW.MANGERBOUGER.FR

MENU Tradition

11€ ,95

PAR PERSONNE

ENTRÉE

- 1** Feuilleté d'escargots à la crème⁽²⁾
La part de 110 g

★★★

PLAT

- 2** Timbale de Saint-Jacques* sauce beurre blanc
La part de 250 g
et
3 Timbale camarguaise au riz sauvage⁽¹⁾⁽⁴⁾
La part de 100 g

- 4** Sanglier Saint-Hubert⁽²⁾
La part de 230 g
ou

- 5** Filet d'oie en civet⁽²⁾
La part de 230 g
+

- 6** Râpé de pomme de terre⁽³⁾⁽⁴⁾
La part de 100 g
★★★



1



2 3



4 6



5 6



E. Leclerc partenaire de la
Charte de Valorisation des
produits frais agricoles,
aquitiques et locaux

Plus d'informations sur
www.e.leclerc

(1) ORIGINE 
FRANCE

(2) TRANSFORMÉ EN (3) ORIGINE
FRANCE : ALLEMAGNE

MENU *Délice*

15€ ,95

PAR PERSONNE

ENTRÉE

- ★ 1 Foie gras de canard entier⁽¹⁾
La tranche de 40 g

★★★

PLAT

- ★ 2 Coquille Saint-Jacques**
La part de 140 g

- ★ 3 Navarin gambas et Saint-Jacques***
La part de 200 g

+

- ★ 4 Timbale camarguaise au riz sauvage⁽¹⁾⁽⁴⁾
La part de 100 g

-

- ★ 5 Chapon, sauce forestière et ses cèpes⁽²⁾
La part de 250 g

ou

- ★ 6 Chevreuil grand veneur⁽²⁾
La part de 230 g

+

- ★ 7 Tatin arlésienne à la tomate confite cuite⁽²⁾⁽⁴⁾
La part de 100 g

★★★



(4) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

*Transformé en France à partir de Saint-Jacques Chlamys opercularis - origine Grande-Bretagne, Écosse

**Transformé en France à partir de noix de Saint-Jacques Zygochlamys Patagonica - Argentine.

***Transformé en France à partir de Saint-Jacques Zygochlamys patagonica origine USA, Argentine ou Chlamys opercularis - origine Royaume uni

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ WWW.MANGERBOUGER.FR

7



MENU *du Chef*

18€_{,90}

PAR PERSONNE

APÉRITIF

- 1** Verrine crevettes et surimi mandarine mangue⁽³⁾
La pièce de 35 g

★★★

ENTRÉE

- 2** Foie gras de canard entier⁽¹⁾
La tranche de 40 g

★★★

PLATS

- 3** Bouchée de chapon aux cèpes⁽²⁾ 150 g
La part de 150 g
- 4** Pavé de saumon sauce beurre et agrumes⁽²⁾
La part de 250 g
+
- 5** Timbale camarguaise au riz sauvage^{(1)*}
La part de 100 g
-
- 6** Noix de veau sauce foie gras⁽¹⁾
La part de 250 g
+
- 7** Écrasé de pomme de terre au comté⁽²⁾
La part de 100 g
- 8** Braisé d'autruche et sa sauce rossini⁽²⁾
La part de 215 g
+
- 9** Écrasé de pomme de terre au comté⁽²⁾
La part de 100 g

★★★



1



2



3



4

5



6

7



8

9



E. Leclerc partenaire de la
Charte de Valorisation des
produits frais agricoles,
aquatiques et locaux

Plus d'informations sur
www.e.leclerc

(1) ORIGINE 
FRANCE

(2) TRANSFORMÉ EN : (3) FABRIQUÉ EN
FRANCE : **FRANCE** :

LES PLATEAUX DE *Fruits de mer*



12€ ,90

LE GOURMET (pour 1 personne)

- 1/2 tourteau cuit
(Pêché en Atlantique Nord-Est)
- 6 huîtres fines de claire Marennes d'Oléron
N°3
(Élevées en France)
- 6 langoustines cuites calibre 20/30
(Pêchées en Atlantique Nord-Est)
- 4 crevettes roses cuites calibre 60/80
(Pêchées en Équateur et autres pays)
- 100 g de bulots cuits
(Pêchés en Atlantique Nord-Est)
- 50 g de bigorneaux cuits
(Pêchés en Atlantique Nord-Est)
- 50 g de crevettes grises grosses
(Pêchées en Atlantique Nord-Est)

9€ ,90

LE PÊCHEUR (pour 1 personne)

- 1/2 tourteau cuit
(Pêché en Atlantique Nord-Est)
- 4 langoustines cuites calibre 20/30
(Pêchées en Atlantique Nord-Est)
- 6 crevettes roses cuites calibre 60/80
(Pêchées en Équateur et autres pays)
- 200 g de bulots cuits
(Pêchés en Atlantique Nord-est)
- 50 g de crevettes grises grosses
(Pêchées en Atlantique Nord-Est)

22€

L'IMPÉRIAL (pour 1 personne)

- 1/2 homard cuit calibre 4/600
(Pêché en Atlantique Nord-Ouest)
- 6 huîtres fines de claire Marennes d'Oléron N°3
(Élevées en France)
- 6 langoustines cuites calibre 20/30
(Pêchées en Atlantique Nord-Est)
- 6 crevettes roses cuites calibre 60/80
(Pêchées en Équateur et autres pays)
- 200 g de bulots cuits
(Pêchés en Atlantique Nord-Est)
- 50 g de bigorneaux cuits
(Pêchés en Atlantique Nord-Est)
- 50 g de crevettes grises grosses
(Pêchées en Atlantique Nord-Est)

*Produit décongelé, à ne pas recongeler.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ WWW.MANGERBOUGER.FR

9





1,50 €
LA PIÈCE

**VERRINE CREVETTES ET SURIMI
MANDARINE MANGUE⁽¹⁾**

La pièce de 35 g (Le kg : 42,86 €)

*Fabriqué en France à partir de Noix de Saint-Jacques *Zygochlamys patagonica* - origine Argentine ; *Chlamys nobilis* - origine Vietnam.

**Fabriqué en France à partir de Noix de Saint-Jacques *Zygochlamys Patagonica* - origine Argentine, *Argopecten purpuratus* - origine Pérou et Argentine.

⁽¹⁾ FABRIQUÉ EN

⁽²⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE : FRANCE





1,50 €
LA PIÈCE

VERRINE SAUMON ET NOIX DE SAINT-JACQUES* PETITS LÉGUMES ANETH
La pièce de 35 g (Le kg : 42,86 €)



1,50 €
LA PIÈCE

VERRINE TARTARE DE TOMATE NOIX DE SAINT-JACQUES ET LÉGUMES BILLES AU VINAIGRE BALSAMIQUE**
La pièce de 35 g (Le kg : 42,86 €)



2 €
LA PIÈCE

VERRINE TARTARE DE CREVETTES ET CRÈME DE PETITS POIS FÈVES⁽¹⁾
La pièce de 35 g (Le kg : 57,14 €)



2 €
LA PIÈCE

VERRINE TARTARE DE HOMARD CHUTNEY D'OIGNONS À L'ORANGE ET BUTTERNUT⁽¹⁾
La pièce de 45 g (Le kg : 44,44 €)



2 €
LA PIÈCE

VERRINE TARTARE DE CRABE CHUTNEY DE POIVRON ROUGE ET CRÈME DE PANAIS⁽¹⁾
La pièce de 45 g (Le kg : 44,44 €)



2 €
LA PIÈCE

VERRINE BLOC DE FOIE GRAS CHUTNEY MANGUE ET ANANAS⁽²⁾
La pièce de 35 g (Le kg : 57,14 €)

LES Apéritifs À LA carte



17,90 € LA PIÈCE

PAIN SURPRISE GOURMAND⁽¹⁾

Composé de 60 sandwiches :

- 12 sandwiches au saumon fumé et crème citron/ciboulette,
- 12 sandwiches à la mousse de canard figues et chutney oignons,
- 12 sandwiches aux tomates mi-séchées et roquette,
- 12 sandwiches jambon supérieur et fromage frais au basilic,
- 12 sandwiches fromage de chèvre noix et miel.

La pièce de 1,050 kg (Le kg : 17,05 €)



15,90 € LA PIÈCE

PAIN SURPRISE CHARCUTIER⁽¹⁾

Composé de 50 sandwiches :

- 10 sandwiches rosette de Lyon sur beurre moutarde à l'ancienne,
- 10 sandwiches jambon et fromage frais aux fruits secs,
- 10 sandwiches mousse de canard,
- 10 sandwiches terrine de lapin et noisettes croquantes,
- 10 sandwiches rillettes de canard.

La pièce de 950 g (Le kg : 16,74 €)



15,90 €
LE PLATEAU

48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE^{(1)*}

- Le Breton : saumon fumé sur mini galette au sarrasin x 6
- Le Provençal : olivade et pistou x 6
- Le Basque : délice de poivrons rouges x 6
- L'Auvergnat : fourme d'Ambert et poire x 6
- Le Lyonnais : saucisse sèche sur beurre pistache x 6
- Le Normand : pommes poêlées et camembert x 6
- Le Dijonnais : tomate et moutarde à l'ancienne x 6
- Le Périgourdin : canard et noisettes grillées x 6
- Le plateau de 240 g (Le kg : 66,25 €)



15,90 €
LA PIÈCE

36 CANAPÉS DE NOËL⁽¹⁾

- 8 Saumon Fumé et crème ciboulette
- 8 Canard et vinaigre balsamique
- 4 Oeufs de Truite et fromage à la truite fumée
- 8 Jambon Serrano et fromage aux piquillos
- 8 Perle de Poivrons et délice de poivrons rouges
- Le plateau de 250 g (Le kg : 63,60 €)

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

*Produit décongelé, à ne pas recongeler.

**Transformé en France à partir de noix de Saint-Jacques *Zygochlamys patagonica* - origine Argentine.

***Transformé en France à partir de Noix de Saint Jacques *Argopecten purpuratus* - origine Pérou et Argentine, *Zygochlamys patagonica* origine Argentine.



12 Toutes nos photos sont des suggestions de présentation.



9 MINI CROISSANTS PANACHÉS⁽¹⁾
Le plateau de 315 g (Le kg : 18,73 €)

**5[€]
90**
LE PLATEAU



24 MINI SANDWICHES POLAIRES^{(1)*}
8 sandwiches jambon cuit supérieur sur beurre et fleur de sel de Guérande,
8 sandwiches délices de tomates mi séchées,
8 sandwiches saumon fumé et crème ciboulette.
Le plateau de 270 g (Le kg : 32,96 €)

**8[€]
90**
LE PLATEAU



12 FEUILLETÉS AUX ESCARGOTS⁽¹⁾
La barquette de 160 g (Le kg : 30,63 €)

**4[€]
90**
LA BARQUETTE



**1 MINI COQUILLES
AUX NOIX DE SAINT-JACQUES**
SAUCE CHAMPAGNE**
Existe aussi au beurre persillé** 2
La barquette de 120 g (Le kg : 54,17 €)

**6[€]
50**
LA BARQUETTE



3 6 MINI BOUCHÉES À LA REINE^{(1)*}
Existe aussi aux Saint-Jacques*** 4
La barquette de 180 g (Le kg : 32,78 €)

**5[€]
90**
LA BARQUETTE



**SAPIN FESTIF CŒUR LARDONS
EMMENTAL⁽¹⁾**
La pièce de 430 g (Le kg : 23,02 €)

**9[€]
90**
LE PLATEAU

LES

Apéritifs à partager

€
6,90

LA BARQUETTE

**16 MINI PANIERS
FEUILLETÉS
SAINT-JACQUES****

La barquette de 200 g
(Le kg : 34,50 €)



**16 MINI CROUSTILLANTS
FROMAGERS ASSORTIS⁽²⁾**

La barquette de 240 g (Le kg : 28,50 €)

€
6,90

LA BARQUETTE



**16 MINI CROUSTILLANTS
PRESTIGE⁽²⁾**

La barquette de 240 g (Le kg : 28,50 €)

€
6,90

LA BARQUETTE

*Transformé en France à partir de noix de Saint-Jacques *Zygochlamys patagonica* - origine Argentine, *Chlamys opercularis* - origine Royaume Uni

**Transformé en France à partir de Noix de Saint Jacques : *Argopecten purpuratus* - origine Pérou et Argentine, *Zygochlamys patagonica* - origine Argentine.



E.Leclerc partenaire de la
Charte de Valorisation des
produits frais agricoles,
aquitiques et locaux

Plus d'informations sur
www.e.leclerc

(1) ORIGINE  (2) TRANSFORMÉ EN

FRANCE : FRANCE

(3) Produit décongelé, à ne pas recongeler.



6[€]
6,90

PLATEAU DE FEUILLETÉS AU SAUMON⁽²⁾

La barquette de 300 g (Le kg : 23 €)

LA BARQUETTE



6[€]
6,90

16 MINI FEUILLETÉS SAUCISSES⁽²⁾

La barquette de 250 g (Le kg : 27,60 €)

LA BARQUETTE



6[€]
6,90

**16 GOUGÈRES GRATINÉES
COMTÉ ET EMMENTAL⁽²⁾⁽³⁾**

La barquette de 175 g (Le kg : 39,43 €)

LA BARQUETTE



6[€]
6,90

**ASSORTIMENT DE BOUCHÉES
APÉRITIVES⁽²⁾**

La barquette de 180 g (Le kg : 38,33 €)

LA BARQUETTE



6[€]
6,90

6 MINI CHEESE BURGERS⁽¹⁾⁽³⁾

La barquette de 250 g (Le kg : 27,60 €)

LA BARQUETTE



6[€]
6,90

12 CROQUILLES⁽²⁾

La barquette de 100 g (Le kg : 69 €)

LA BARQUETTE



6[€]
6,90

6 MINI BACON BURGERS⁽¹⁾⁽³⁾

La barquette de 250 g (Le kg : 27,60 €)

LA BARQUETTE



6[€]
6,90

12 MINI BLINIS DE FÊTE*

La barquette de 144 g (Le kg : 47,92 €)

LA BARQUETTE

LES *Entrées* FROIDES

19[€]
,90

LA PART

1/2 LANGOUSTE (2)**

La pièce de 250 g (Le kg : 79,60 €)



2[€]
,60
LA PART

**FOIE GRAS
DE CANARD ENTIER⁽¹⁾**

La tranche de 40 g
(Le kg : 65 €)



E.Leclerc partenaire de la
Charte de Valorisation des
produits frais agricoles,
aquitiques et locaux

Plus d'informations sur
www.e.leclerc

⁽¹⁾ ORIGINE  ⁽²⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE : FRANCE



FANTASTIQUE DE GAMBAS CRÉMEUX
AU LAIT D'AMANDE ET BISCUIT
SARRASIN⁽²⁾

90 g (Le kg : 38,89 €)

3,50 €
LA PART



FANTASTIQUE DE SAINT-JACQUES
CRÉMEUX AU LAIT D'AMANDE
ET BISCUIT SARRASIN^{(2)*}

90 g (Le kg : 38,89 €)

3,50 €
LA PART



COQUILLE CRABE⁽²⁾

La part de 170 g (Le kg : 14,71 €)

2,50 €
LA PART



COQUILLE AU SAUMON⁽²⁾

La part de 170 g (Le kg : 14,71 €)

2,50 €
LA PART



ŒUF MOLLET LANGOUSTINES,
CRÈME AUX TRUFFES⁽²⁾

La part de 130 g (Le kg : 26,92 €)

3,50 €
LA PART



TIMBALE DE GAMBAS⁽²⁾

La pièce de 100 g (Le kg : 35 €)

3,50 €
LA PART

*Transformé en France à partir de noix de Saint-Jacques *Zygochlamys Patagonica* - Argentine.

**Produit décongelé, ne pas recongeler.

LES Entrées CHAUDES

3[€]
90

LA PART

**CASSOLETTE AUX GAMBAS,
ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE
ET SAUCE SABAYON AU VIN
COTEAUX DU LAYON******

La part de 120 g
(Le kg : 32,50 €)





BOUCHÉE DE LOTTE ET SAINT-JACQUES**
La part de 150 g (Le kg : 19,67 €)

2,95 €
LA PART



TOURBILLON DE SAINT-JACQUES
CRÈME À LA TRUFFE NOIRE**
La part de 135 g (Le kg : 28,89 €)

3,90 €
LA PART



BOUCHÉE RIS DE VEAU⁽¹⁾
La part de 150 g (Le kg : 19,67 €)

2,95 €
LA PART



BOUCHÉE DE CHAPON AUX CÈPES⁽¹⁾
La part de 150 g (Le kg : 23,33 €)

3,50 €
LA PART



COQUILLE SAINT-JACQUES**
La part de 140 g (Le kg : 27,86 €)

3,90 €
LA PART



**FEUILLETÉ D'ESCARGOTS
À LA CRÈME⁽¹⁾**
La part de 110 g (Le kg : 26,82 €)

2,95 €
LA PART

(1) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

*Transformé en France à partir de noix de Saint-Jacques *Zygochlamys patagonica* - origine Argentine ou *Chlamys opercularis* - origine Royaume Uni.

**Transformé en France à partir de Noix de Saint-Jacques *Zygochlamys Patagonica* - Argentine.

***Transformé en France à partir de Saint-Jacques *Placopecten magellanicus* - origine Canada.

****Transformé en France à partir de noix de Saint-Jacques *Chlamys opercularis* - origine Ecosse et Grande Bretagne.

LES Poissons



3,50 €
LA PART

TIMBALE DE SAINT-JACQUES* SAUCE BEURRE BLANC

La part de 250 g (Le kg : 14 €)



4,90 €
LA PART

PAVÉ DE SAUMON SAUCE BEURRE ET AGRUMES⁽¹⁾

La part de 250 g
(Le kg : 19,60 €)

(1) TRANSFORMÉ EN

FRANCE

- *Transformé en France à partir de Saint-Jacques Chlamys opercularis - origine Grande Bretagne, Ecosse
- **Transformé en France à partir de Saint-Jacques Zygochlamys patagonica - origine USA, Argentine ou Chlamys opercularis - origine Royaume uni
- ***Transformé en France à partir de Saint-Jacques Argopecten purpuratus - Pérou
- ****Transformé en France à partir de Saint-Jacques Chlamys opercularis - origine Ecosse, Grande Bretagne ou Zygochlamys patagonica origine USA, Uruguay, Argentine ou Argopecten purpuratus - origine Pérou ou chlamys albidus - origine Russie ou chlamys islandica - origine Islande



**NAVARIN GAMBAS
ET SAINT-JACQUES****

La part de 200 g (Le kg : 24,50 €)

**4€
90**

LA PART



FILET DE BAR BISQUE DE HOMARD

La part de 150 g (Le kg : 32,67 €)

**4€
90**

LA PART



CABILLAUD SAUCE BEURRE BLANC⁽¹⁾

La part de 160 g (Le kg : 30,63 €)

**4€
90**

LA PART



**NOIX DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS,
SA FONDUE DE PETITS LÉGUMES
CUISINÉS AU BEURRE D'ISIGNY******

La part de 200 g (Le kg : 24,50 €)

**4€
90**

LA PART



**TURBAN DE SOLE TROPICALE FARCIE
SAUCE SAVEUR LANGOUSTINES⁽¹⁾**

La part de 245 g (Le kg : 20 €)

**4€
90**

LA PART



LOTTE À L'AMÉRICAIN⁽¹⁾

La part de 200 g (Le kg : 24,50 €)

**4€
90**

LA PART

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ WWW.MANGERBOUGER.FR 21



LES Viandes

4 €
4,50

LA PART

**BRAISÉ D'AUTRUCHE
ET SA SAUCE ROSSINI⁽²⁾**

La part de 215 g (Le kg : 20,93 €)



4 €
4,50

CHEVREUIL GRAND VENEUR⁽²⁾

La part de 230 g (Le kg : 19,57 €)



4 €
4,50

FILET D'OIE EN CIVET⁽²⁾

La part de 230 g (Le kg : 19,57 €)



4 €
4,50

CERF GRAND VENEUR⁽²⁾

La part de 230 g (Le kg : 19,57 €)



4 €
4,50

SANGLIER SAINT-HUBERT⁽²⁾

La part de 230 g (Le kg : 19,57 €)



NOIX DE VEAU SAUCE FOIE GRAS⁽¹⁾

La part de 250 g (Le kg : 18 €)

4 €
4,50

LA PART



POULARDE SAUCE AU JUS DE TRUFFES NOIRES⁽²⁾

La part de 250 g (Le kg : 18 €)

4 €
4,50

LA PART



CHAPON SAUCE FORESTIERE ET SES CEPES⁽²⁾

La part de 250 g (Le kg : 18 €)

4 €
4,50

LA PART



FILET MIGNON DE PORC SAUCE MORILLES⁽¹⁾

La part de 250 g (Le kg : 18 €)

4 €
4,50

LA PART



RIS DE VEAU BRAISE SAUCE CHAMPAGNE⁽¹⁾

La part de 250 g (Le kg : 18 €)

4 €
4,50

LA PART



SUPRÊME DE PINTADE ROTI SAUCE AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD⁽²⁾

La part de 290 g (Le kg : 15,52 €)

4 €
4,50

LA PART



E.Leclerc partenaire de la Chartre de Valorisation des produits frais agricoles, aquatiques et locaux

Plus d'informations sur www.e.leclerc

⁽¹⁾ ORIGINE  ⁽²⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE FRANCE

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

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ WWW.MANGERBOUGER.FR 23 

LES Accompagnements



1,50 € LA PIÈCE

POMME AUX FRUITS ROUGES⁽²⁾

La part de 133 g (Le kg : 11,28 €)



1,95 € L'UNITÉ

GRATIN DAUPHINOIS⁽²⁾

La part de 120 g (Le kg : 16,25 €)



1,95 € L'UNITÉ

RISOTTO AUX CÈPES⁽²⁾

La part de 110 g (Le kg : 17,73 €)



E.Leclerc partenaire de la Charte de Valorisation des produits frais agricoles, aquatiques et locaux

Plus d'informations sur www.e.leclerc

(1) ORIGINE ■ ■ (2) TRANSFORMÉ EN (3) ORIGINE
FRANCE : FRANCE : ALLEMAGNE



1 €
1,95

L'UNITÉ

**TIMBALE DE MARRONS
ET GIROLLES⁽²⁾**

La part de 100 g (Le kg : 19,50 €)



1 €
1,50

L'UNITÉ

**GOURMANDISES DE CHÂTAIGNES
ET SES CHAMPIGNONS À LA CRÈME⁽²⁾**

La part de 120 g (Le kg : 12,50 €)



1 €

L'UNITÉ

**TIMBALE CAMARGUAISE
AU RIZ SAUVAGE^{(1)*}**

La part de 100 g (Le kg : 10 €)



1 €

L'UNITÉ

RÂPÉ DE POMME DE TERRE^{(3)*}

La part de 100 g (Le kg : 10 €)



1 €
1,50

L'UNITÉ

**TATIN ARLÉSIENNE
À LA TOMATE CONFITE CUITE^{(2)*}**

La part de 100 g (Le kg : 15 €)



1 €
1,50

L'UNITÉ

**ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
AU COMTÉ⁽²⁾**

La part de 100 g (Le kg : 15 €)

*Produit décongelé, à ne pas recongeler.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ WWW.MANGERBOUGER.FR 25 

LES Pains

*Pour vos fêtes,
choisissez votre pain
avec encore plus de soin !*

*C'est le compagnon qui vous
suit tout au long de vos repas.*

*Du pain de seigle au pain
complet en passant par
nos pains fourrés aux noix,
aux raisins, au lard, aux noisettes...*

*nous vous offrons une variété
pour tous les mets,
toutes les occasions et...
pour tous les fromages.*

*Pour surprendre, et pour
le plaisir du palais,
pourquoi ne pas oser marier
du pain aux raisins avec
du camembert, ou un bleu avec
un pain au sarrasin...*

*Demandez conseil auprès
du rayon boulangerie
de votre magasin.*



LES Fromages

Pour vos commandes de plateaux de fromages,
merci de vous adresser directement au rayon Fromage



LE CONSEIL DU SOMMELIER...

PINOT NOIR D'ALSACE, ST-POURÇAIN
ROUGE, ANJOU VILLAGE, BOURGOGNE
OU HAUT-MÉDOC

DANS LE SOUCI DE VOUS GARANTIR UN MEILLEUR SERVICE, NOUS VOUS CONSEILLONS DE PASSER VOS COMMANDES
AVANT LE 20/12 POUR NOËL ET LE 27/12 POUR LE NOUVEL AN.

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

LES Desserts



BÛCHE GIANDUDJA CARAMEL^{(1)*}

596 g
Le kg : 16,61 €

**9[€]
,90**

LA PIÈCE



BÛCHE CHALET VANILLE CHOCOLAT^{(1)*}

339 g
Le kg : 29,20 €



BÛCHE VANILLE PASSION DU VERGER^{(1)*}

610 g
Le kg : 19,51 €

**11[€]
,90**

LA PIÈCE



ENTREMET 3 CHOCOLATS^{(1)*}

588 g
Le kg : 20,24 €



16 MINI GÂTEAUX LUNCH CLASSIQUE^{(1)*}

Le plateau de 420 g (Le kg : 16,43 €)

**6[€]
,90**

LE PLATEAU



9 MINI FONDANTS TOUT CHOCOLAT^{(1)*}

Le plateau de 324 g (Le kg : 15,12 €)

**4[€]
,90**

LE PLATEAU

⁽¹⁾ TRANSFORMÉ EN :

FRANCE

*Produit décongelé, à ne pas recongeler.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ WWW.MANGERBOUGER.FR 27



CARTE TRAITEUR

Menus DE RÉVEILLON



Pour passer vos commandes :
utilisez le bon de commande
du catalogue en page 2.

Effectuez votre commande directement dans votre magasin,
auprès des équipes
(poissonnerie, boulangerie/pâtisserie, traiteur)
de votre centre e.leclerc.

Toutes composées de professionnels des produits frais
traditionnels, elles restent à votre disposition
pour vous conseiller
dans le choix des alliances des mets
et de la meilleure formule...

Nous vous demandons de bien vouloir
commander le plus rapidement possible,
la prise de commande étant limitée par
nos capacités de production et par nos stocks.



Les centres E.Leclerc
vous souhaitent
de passer de
très bonnes fêtes
et une Excellente Année

2022



RAPPORTEZ CE PROSPECTUS EN MAGASIN : SON RECYCLAGE PERMET UN DON À LA FONDATION POUR LA RECHERCHE SUR ALZHEIMER.

Voir modalités sur le site www.prospectusutiles.leclerc

AVEC E.Leclerc, PROTÉGEONS L'ENVIRONNEMENT.

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

POUR TOUTE INFORMATION : **ALLO E.Leclerc** **N°Cristal 09 69 32 42 52**

▶ www.e.leclerc ▶ ou en appelant

Du lundi au samedi, de 8h30 à 19h sauf jours fériés et de 8h30 à 18h les veilles de jour férié.

SUIVEZ NOUS ÉGALEMENT SUR : @LeclercBonPlan facebook.com/e.leclerc

- 03 - CHÂTEAUGAY DOMERAT** Rue de la Chevêche
04 70 02 51 00 RCS : 319 292 710 MONTLUÇON
- 03 - BELLERIVE-SUR-ALLIER** Avenue du Général de Gaulle
04 70 59 80 20 RCS : 330 240 714 CUSSET
- 03 - MONTLUÇON** Rue Pierre Villon
04 70 08 11 70 RCS : 339 178 436 MONTLUÇON
- 03 - MOULINS ZAC « Les Portes de l'Allier »**
04 70 46 22 46 RCS : 525 215 745 CUSSET
- 15 - SAINT-GEORGES Leclerc SAINT-FLOUR ZAC du Crozatier**
RD 909 - 04 71 20 10 00 RCS : 538 672 601 AURILLAC
- 18 - SAINT AMAND MONTROND** Route de Charenton
02 48 60 08 94 RCS : 483 348 314 BOURGES
- 58 - COULANGES-LES-NEVERS** Bd Beauregard
03 86 71 84 10 RCS : 327 098 364 NEVERS

- 63 - CLERMONT-FERRAND** Le Brézet
04 73 98 04 20 RCS : 320 826 159 CLERMONT-FERRAND
- 63 - CLERMONT-FERRAND** La Pardieu
04 73 44 29 09 RCS : 339 812 059 CLERMONT-FERRAND
- 63 - THIERS** Avenue Léo Lagrange - Rte de Clermont-Ferrand
04 73 80 02 22 RCS : 480 903 954 CLERMONT-FERRAND
- 71 - AUTUN** Centre commercial PORTE SAINT ANDRÉ
03 85 86 52 80 RCS : 448 848 507 CHALON-SUR-SAÔNE
- 71 - LE BREUIL** Avenue de Chambreuil
03 85 73 03 30 RCS : 410 509 806 CHALON-SUR-SAÔNE
- 71 - MONTCEAU-LES-MINES** Avenue Maréchal Leclerc
03 85 67 70 70 RCS : 348 298 662 LE CREUSOT
- 71 - PARAY-LE-MONIAL** ZA du Champ Bossu
03 85 81 92 92 RCS : 337 515 936 MÂCON

REPRISE PROSPECTUS



20G091G - V2 - Création/Réalisation : LATITUDE Nantes - www.agence-latitude.fr - 0183/21 - Crédits Photos : AdobeStock® - Ces offres sont valables pendant toute la durée de l'opération sauf mentions contraires en pages intérieures du catalogue et sous réserve d'erreurs typographiques. Les articles proposés ont été commandés en quantité suffisante pour répondre à la demande. Si l'un d'eux venait à manquer, vous pouvez le commander pendant l'opération à l'accueil de votre magasin, le produit ou un produit similaire vous sera fourni dans les meilleurs délais. Les photos de ce catalogue sont des suggestions de présentation, les accessoires ne sont pas obligatoirement vendus en magasin ni inclus dans le prix de vente sauf mention. Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique. Prix catalogue conseillés.

E.Leclerc

