



Carte
Traiteur

Noël et Nouvel An

DU 3 AU 31 DÉCEMBRE 2024

E.Leclerc 

www.traiteur.leclerc

E.Leclerc 

Menu
Exception

21 €
90

PAR PERSONNE

P. 4 et 5

Menu
Emotion

14 €
90

PAR PERSONNE

P. 6 et 7

Menu
Tradition

9 €
90

PAR PERSONNE

P. 8 et 9

Menu
Enfant

5 €
90

LA BOÎTE

P. 10

à la Carte

- Les Amuse-Bouches P. 11 à 15
- Les Plateaux de Fruits de Mer P. 16 et 17
- Les Entrées Froides P. 18 et 19
- Les Entrées Chaudes P. 20 et 21
- Les Plats Cuisinés de Poisson P. 22 et 23
- Les Plats Cuisinés de Viande P. 24 et 25
- Les Garnitures P. 26 et 27
- Les Plateaux de Fromages P. 28 et 29
- Les Desserts P. 30 et 31

COMMANDEZ VOTRE REPAS DE FÊTES

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

- 1** **PRENDRE UN BON DE COMMANDE**
à l'accueil ou au rayon traiteur de votre magasin.
Pour tout renseignement, rapprochez-vous du service traiteur ou de l'accueil.
- 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.

Quand commander ?

DERNIERS JOURS DE COMMANDE :

NOËL 19 DÉCEMBRE

NOUVEL AN 26 DÉCEMBRE

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

Manger et bouger

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

Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies.

Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments a sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement.

Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains doit être limitée tandis que celle d'autres est à privilégier.

www.mangerbouger.fr

COMMENT FAIRE EN PRATIQUE ?

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

Menu Exception

21 €
90
PAR PERSONNE

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT DU SUD-OUEST IGP⁽¹⁾

La tranche de 35 g.
Origine France

CASSOLETTE DE FOIE GRAS ET MORILLES

135 g.
Transformé en France

BOUCHÉE DE LOTTE ET ST-JACQUES*

130 g.
Fabriqué en France à partir de Lotte origine USA,
de noix de St-Jacques*
*Zygochlamys Patagonica origine Argentine

CHAPON FONDANT ET SA SAUCE FORESTIÈRE ET SES CÈPES

250 g.
Transformé en France

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU BEURRE D'ISIGNY AOP⁽²⁾

110 g.
Transformé en France

TIMBALE DE PATATE DOUCE À LA TRUFFE** BRUMALE

100 g
Transformé en France
**Truffe Origine France - Tuber Brumale 1,04%



(1) IGP : Indication Géographique Protégée.
(2) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

Menu *Emotion*

14 €
,90
PAR PERSONNE

**PÂTÉ EN CROÛTE
CHAPON ET PISTACHES**
La tranche de 100 g.
Transformé en France

COQUILLE ST-JACQUES* À LA NORMANDE
180 g.
Fabriqué en France à partir de noix de St-Jacques
**Pecten Maximus Origine France*

**FILET MIGNON DE PORC
ET SAUCE AUX MORILLES**
250 g.
Origine France

**ÉCRASÉE AU BUTTERNUT
ET AUX MARRONS**
100 g.
Transformé en France



Menu Tradition

9€
,90
PAR PERSONNE

BOUCHÉE À LA REINE
130 g.
Transformé en France

**POULARDE SAUCE
AU JUS DE TRUFFES* NOIRES**
200 g.
Transformé en France
*Truffe Origine UE Tuber Melanosporum 4,8%

GRATIN DAUPHINOIS
200 g.
Transformé en France



Menu Enfant

5€_{,90}
LA BOÎTE

**2 MINI-BURGERS
GARNIS DE STEAK HACHÉ
ET DE CHEDDAR***

(90 g)
Transformé en France

POMMES NOISETTE*

(110 g)
Transformé en France

**1 COOKIE MOELLEUX
AUX PÉPITES DE
CHOCOLAT NOIR***

(60 g)
Transformé en France



*Produit décongelé, à ne pas recongeler.

Les Amuse-Bouches



13€_{,90}

LA PIÈCE

PAIN SURPRISE MÉDITERRANÉEN

510 g. Le kg : 27,25 €.
32 Mini sandwichs.

4 variétés :

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

Transformé en France



22€_{,90}
LA PIÈCE

PAIN SURPRISE CHARCUTIER*
950 g. Le kg : 24,11 €.
50 mini sandwiches.
5 variétés :
- Jambon Serrano fromage et poivre
- Rilletes de canard et cornichons
- Chorizo piquillos et basilic
- Mousse de canard et figues
- Jambon cuit supérieur et moutarde à l'ancienne.
Transformé en France



17€_{,95}
LE PLATEAU

28 CHEESEBURGERS COCKTAIL
490 g. Le kg : 36,63 €.
Transformé en France



6€_{,50}
LE PLATEAU

PLATEAU APÉRITIV'O IBÉRIQUE
130 g.
Composé de :
- Jambon Ibérique 24 mois
- Saucisson Ibérique
- Chorizo Ibérique
- Crème de jambon Ibérique au paprika et biscottini.
Origine U.E.



4€_{,95}
LE PLATEAU

PLATEAU DE PETITS PÂTÉS EN CROÛTE COCKTAIL 4 RECETTES*
256 g. Le kg : 19,34 €.
16 tranches.
4 variétés :
- Jambon pistaches
- Deux olives
- Poulet moutarde à l'ancienne
- Morilles et champignons noirs.
Transformé en France



6€_{,50}
L'UNITÉ

PRÉFOU AU FOIE GRAS*
275 g. Le kg : 23,64 €.
Transformé en France



6€_{,50}
LE PLATEAU

PLATEAU APÉRITIV'O À LA TRUFFE
150 g.
Composé de :
- Jambon cru à la truffe (*truffe d'été Tuber Aestivum Vitt 2%*)
- Saucisson à la truffe (*truffe d'été Tuber Aestivum Vitt 3%*)
- Fromage caciotta à la truffe (*truffe noire 0,6%*)
- Crème à la truffe (*truffe d'été Tuber Aestivum Vitt 5%*)
- Gressins.
Origine U.E.



4€_{,25}
LE PLATEAU

12 MINIS FEUILLETÉS AUX ESCARGOTS RECETTE BEURRE AIL ET PERSIL
160 g. Le kg : 26,56 €.
Transformé en France à partir de chair d'escargots Hélix Lucorum, ou Hélix Pomatia, ou Hélix Aspersa en provenance de République Tchèque.

*Produit décongelé, à ne pas recongeler.



8€_{,95}
LE PLATEAU
16 CANAPÉS DE LA MER*
105 g. Le kg : 85,24 €.
4 variétés :
- Chiffonnade de saumon fumé
- Crevette
- Saumon fumé
- Thon.
Transformé en France



4€_{,95}
LE PLATEAU
20 GOUGÈRES AU FROMAGE*
220 g. Le kg : 22,50 €.
Transformé en France



5€_{,50}
LE PLATEAU
12 MINI ASPICS
120 g. Le kg : 45,83 €.
4 variétés :
- Chèvre tomate, Saumon chou-fleur curry, Tapenade olive noire et artichaut, Mousse jambon poivrons.
Transformé en France



6€_{,95}
LA BARQUETTE
8 MINI CUPS APÉRITIVES
160 g. Le kg : 43,44 €.
2 variétés :
- Crabe et rilette océane saumon fumé
- Saumon et crème au thé vert matcha.
Transformé en France



13€_{,95}
LE PLATEAU
24 PETITS FOURS SIGNATURE*
365 g. Le kg : 38,22 €.
6 variétés :
- Cakes chèvre figues
- Paniers forestiers
- Gougères saumon
- Préfous noix de St-Jacques**
- Quiches noix de St-Jacques**
- Cakes saumon.
Transformé en France
**Espèces et origines des Noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Origine : Argentine), Chlamys Nobilis (Origine : Vietnam), Argopecten Purpuratus (Origine : Pérou, Argentine).



16€_{,90}
LE PLATEAU
48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE*
240 g. Le kg : 70,42 €.
8 variétés :
- Comté AOP⁽¹⁾ 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⁽¹⁾
- Délice de poivrons rouges sur pain de mie
- Fourme d'Ambert et poire
- Olivade et pistou.
Transformé en France



6€_{,28}
LA BARQUETTE
6 VERRINES DUO DE SAUMONS ET CITRON, PÂTES PERLES ET ANETH
270 g. Le kg : 23,26 €.
Également disponible au même prix : 6 verrines Avocat et cocktail de crevettes surimi et ananas.
Transformé en France



2€_{,20}
L'UNITÉ
VERRINE SAINT-JACQUES*, CRÈME DE FÈVES & PETITS POIS ET DOUCEUR DE CAROTTE**
45 g. Le kg : 48,89 €.
Également disponible au même prix Verrine tartare de homard, chutney d'oignon à l'orange et butternut.
Transformé en France
***Espèce et origine des noix de St-Jacques : Zygochlamys Patagonica (Origine : Argentine).

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

Plateau *Le Mousaillon*

Composé de :
1/2 TOURTEAU CUIT
Pêché en Atlantique Nord-Est

12 CREVETTES ROSES CUITES
Calibre 25/35, élevées en Équateur

12 BULOTS
Pêchés en Atlantique Nord-Est

4 LANGOUSTINES CUITES
Pêchées en Atlantique Nord-est

6 HUÎTRES MARENNES D'OLÉRON N°3
Élevées en France

19€_{,90}
LE PLATEAU

Les plateaux de Fruits de Mer



Plateau *Le Pêcheur*

Composé de :
8 CREVETTES ROSES CUITES
Calibre 30/50, élevées en Équateur

8 BULOTS
Pêchés en Atlantique Nord-Est

2 LANGOUSTINES CUITES
Pêchées en Atlantique Nord-est

4 HUÎTRES MARENNES D'OLÉRON N°3
Élevées en France

9€_{,90}
LE PLATEAU

Les Entrées Froides



**4€
95**
L'UNITÉ

GAMBAS MARINÉES
110 g. Le kg : 45 €.
Élaboré en France à
partir de gambas
Origine Pérou



**1€
90**
LA TRANCHE

**PÂTE EN CROÛTE
PISTACHE**
100 g. Le kg : 19 €.
Transformé en France



**3€
95**
L'UNITÉ

**ŒUF MOLLET, LANGOUSTINES
ET CRÈME AUX TRUFFES***
130 g. Le kg : 30,38 €.
Transformé en France
*Brisure de truffes Melanosporum.



**3€
95**
LA BARQUETTE

4 MINI CUEILLÈRES
80 g. Le kg : 49,38 €.
2 variétés :
- Tartare de St-Jacques** aux algues
- Tartare de langoustines.
Transformé en France
**Espèce et origine des noix de St-Jacques :
Pecten Maximus (Origine : France).

Les Entrées Chaudes



4€_{,75}
L'UNITÉ

**TOURBILLON DE BLOC
DE FOIE GRAS DE CANARD
AU CHUTNEY D'OIGNONS**
125 g. Le kg : 38 €.
Transformé en France



4€_{,95}

L'UNITÉ
**COQUILLE ST-JACQUES*
À LA NORMANDE**
180 g. Le kg : 27,50 €.
Transformé en France
*Espèce et origine des noix
de St-Jacques : Pecten
Maximus (Origine : France).



4€_{,70}

LE PLATEAU
**12 ESCARGOTS DE
BOURGOGNE SAUVAGES
BEURRE AIL ET PERSIL**
89 g. Le kg : 52,81 €.
Transformé en France à partir
de chair d'escargots Hélix
Pomatia en provenance de
République Tchèque. Origine
U.E. et non U.E. (Serbie).



3€_{,90}

L'UNITÉ
**CASSOLETTE DE
RIS DE VEAU**
100 g. Le kg : 39 €.
Transformé en France



4€_{,90}

L'UNITÉ

**CASSOLETTE DE GAMBAS,
ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE
ET SAUCE SABAYON AU VIN
COTEAUX DU LAYON**
120 g. Le kg : 40,83 €.
Transformé en France



5€_{,90}

L'UNITÉ

CASSOLETTE DE ST-JACQUES
ET HOMARD**
130 g. Le kg : 45,38 €.
Transformé en France
**Espèce et origine des noix de St-Jacques :
Zygochlamys Patagonica (Origine : Argentine).

Les plats cuisinés de Poisson



6€_{,40}
LA PART

**FILET DE BAR
SAUCE BISQUE DE HOMARD**
150 g. Le kg : 42,67 €.
Transformé en France

(1) AOP : Appellation d'Origine Protégée.



3€_{,50}
LA PART

**NAVARIN DE ST-JACQUES*
À LA CRÈME D'ISIGNY AOP⁽¹⁾,
PETITS LÉGUMES
ET GIROLLES**
150 g. Le kg : 23,33 €.
Transformé en France
*Espèces et origines des noix
de Saint-Jacques : Zygochlamys
Patagonica (USA, Argentine)
Chlamys Opercularis (Royaume-Uni).



3€_{,50}
LA PART

**BLANQUETTE DE LOTTE & GAMBAS
AUX MORILLES**
150 g. Le kg : 23,33 €.
Transformé en France

Les plats cuisinés de Viande



**4€
,75**
LA PART

**SAUTÉ D'AUTRUCHE
SAUCE AUX MORILLES**
230 g. Le kg : 20,65 €.
Transformé en France



**5€
,50**
LA PART

**CHAPON
SAUCE FORESTIERE
ET CÈPES**
250 g. Le kg : 22 €.
Transformé en France



**6€
,50**
LA PART

**FILETS DE CAILLE
ACCOMPAGNÉS DE CHÂTAIGNES,
SAUCE CHAMPAGNE CRÈME FRAÎCHE**
215 g. Le kg : 30,23 €.
(Produit signé Christian Le Squer).
Transformé en France



**4€
,70**
LA PART

CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR
200 g. Le kg : 23,50 €.
Également disponible au même prix
kg au rayon traiteur traditionnel.
Transformé en France

Les Garnitures



2€ ÉCRASÉ DE POMMES
DE TERRE AU BEURRE
D'ISIGNY
110 g. Le kg : 18,18 €.
Transformé en France

LA PART



1€
1,10

GRATIN DAUPHINOIS
200 g. Le kg : 5,50 €.
Transformé en France

LA PART



2€

RISOTTO AUX PLEUROTÉS
90 g. Le kg : 22,22 €.
Transformé en France

LA PART



2€
2,50

**TIMBALE DE PATATE DOUCE
À LA TRUFFE***
100 g. Le kg : 25 €.
Transformé en France
*Truffe Origine France - Tuber Brumale 1,04%.

LA PIÈCE



2€
2,50

**TIMBALE DE MARRONS
ET GIROLLES**
100 g. Le kg : 25 €.
Transformé en France

LA PIÈCE

Plateau Délice

Composé de :
COMTÉ AOP**
12 mois d'affinage.
28% Mat.Gr.*

VIEUX PANÉ
25% Mat.Gr.*
Lait pasteurisé.

DÉLICE DE BOURGOGNE
40% Mat.Gr.*
Lait pasteurisé.

FROMAGE DE CHÈVRE
"FERME DES BOIS DE BUT"

SAINT-MARCELLIN
En coupelle. Au lait cru IGP***
Grand affinage. 20% Mat.Gr.*

18€_{,99}

4 PERSONNES

22€_{,99}

6 PERSONNES

29€_{,99}

8 PERSONNES

39€_{,99}

10 PERSONNES

Les plateaux de Fromages



Plateau Gastronome

Composé de :
COMTÉ AOP**
30 mois d'affinage.
35% Mat.Gr.*
Au lait cru de vache.

**BRILLAT SAVARIN
À LA TRUFFE⁽¹⁾**
38% Mat.Gr.*
Au lait thermisé de vache.

FROMAGE DE CHÈVRE
"FERME DES BOIS DE BUT"

ROQUEFORT PAPILLON AOP**
32% Mat.Gr.*
Au lait cru de brebis.

29€_{,99}

6 PERSONNES

27€_{,99}

4 PERSONNES

44€_{,99}

10 PERSONNES

37€_{,99}

8 PERSONNES

TOUS NOS FROMAGES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

TOUS NOS PLATEAUX SONT VENDUS
AU RAYON CRÈMERIE COUPE.

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES AU 04 74 22 54 41 POSTE 286

Notre équipe se tient à votre disposition pour toute commande personnalisée. Au delà de 10 personnes, veuillez vous renseigner au rayon fromage à la coupe.

*Mat.Gr. sur produit fini. **AOP : Appellation d'Origine Protégée. ***IGP : Indication Géographique Protégée.
(1) Truffe d'été.

www.traiteur.leclerc

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

E.Leclerc

Les Desserts



14€_{,95} **19€_{,95}**

6 PARTS

8 PARTS

BÛCHES PÂTISSIÈRES
Au choix : vanille, café,
chocolat, praliné.



16€_{,20} **21€_{,60}**

6 PARTS

8 PARTS

BÛCHES CHOCOLATÉES
Au choix : forêt noire/
griottes, feuilletine praliné,
chocolat/poire



15€_{,60} **20€_{,80}**

6 PARTS

8 PARTS

BÛCHES FRUITÉES
Au choix : fraise, framboise,
poire, mandarine,
fruits rouges



9€_{,60}

ASSORTIMENT
DE 12 MIGNARDISES

Carte Traiteur

du 3 au 31 décembre 2024

Pour
Noël
au plus tard
le 19 DÉCEMBRE
2024

Pour le
Nouvel An
au plus tard
le 26 DÉCEMBRE
2024

L'ensemble
des membres
du personnel
de votre magasin
vous souhaite une

*Excellente
année*
2025



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 09 69 32 42 52

APPEL NON SURTAXE

Du lundi au samedi, de 9h à 19h.

SUIVEZ NOUS ÉGALEMENT SUR :



@Leclerc



facebook.com/e.Leclerc



Application Mon E.Leclerc

Centre E.Leclerc Cap Émeraude 360 Avenue du Capitaine Dhonne 01000 BOURG-EN-BRESSE

TÉL. 04 74 22 54 41 - RCS BOURG EN BRESSE 326 684 917



E.Leclerc

ARiSTiD © 2024 - ARISTID Services - RCS 410 835 987 - 24C004K - Réalisation/Impression : LATITUDE Nantes - www.agence-latitude.fr - 0343/24. 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.