



*Carte*  
**Traiteur**

*Noël et Nouvel An*

**DU 3 AU 31 DÉCEMBRE 2024**

**E.Leclerc** 

[www.traiteur.leclerc](http://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](http://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](http://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](http://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<sup>(1)</sup>

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<sup>(2)</sup>

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 sandwiches.

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€<sub>,90</sub>**  
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€<sub>,95</sub>**  
LE PLATEAU

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



**6€<sub>,50</sub>**  
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€<sub>,95</sub>**  
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€<sub>,50</sub>**  
L'UNITÉ

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



**6€<sub>,50</sub>**  
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€<sub>,25</sub>**  
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€<sub>,95</sub>**  
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€<sub>,95</sub>**  
LE PLATEAU  
**20 GOUGÈRES AU FROMAGE\***  
220 g. Le kg : 22,50 €.  
*Transformé en France*



**5€<sub>,50</sub>**  
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€<sub>,95</sub>**  
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€<sub>,95</sub>**  
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€<sub>,90</sub>**  
LE PLATEAU  
**48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE\***  
240 g. Le kg : 70,42 €.  
8 variétés :  
- Comté AOP<sup>(1)</sup> 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<sup>(1)</sup>  
- Délice de poivrons rouges sur pain de mie  
- Fourme d'Ambert et poire  
- Olivade et pistou.  
*Transformé en France*



**6€<sub>,28</sub>**  
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€<sub>,20</sub>**  
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 HŪÎTRES MARENNES D'OLÉRON N°3**  
Élevées en France

**19€<sub>,90</sub>**  
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 HŪÎTRES MARENNES D'OLÉRON N°3**  
Élevées en France

**9€<sub>,90</sub>**  
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€<sub>,75</sub>**  
L'UNITÉ

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



**4€<sub>,95</sub>**

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€<sub>,70</sub>**

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€<sub>,90</sub>**

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



**4€<sub>,90</sub>**

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€<sub>,90</sub>**

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€<sub>,40</sub>**  
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€<sub>,50</sub>**  
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€<sub>,50</sub>**  
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€**  
**,10**  
LA PART

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



**2€**  
LA PART

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



**2€**  
**,50**  
LA PIÈCE

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



**2€**  
**,50**  
LA PIÈCE

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



## 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€<sub>,99</sub>**  
4 PERSONNES

**22€<sub>,99</sub>**  
6 PERSONNES

**29€<sub>,99</sub>**  
8 PERSONNES

**39€<sub>,99</sub>**  
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<sup>(1)</sup>**  
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.

**27€<sub>,99</sub>**  
4 PERSONNES

**29€<sub>,99</sub>**  
6 PERSONNES

**44€<sub>,99</sub>**  
10 PERSONNES

**37€<sub>,99</sub>**  
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.

[www.traiteur.leclerc](http://www.traiteur.leclerc)

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION.

**E.Leclerc**

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



# Les Desserts



**14€<sub>,95</sub>** **19€<sub>,95</sub>**

6 PARTS

8 PARTS

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



**16€<sub>,20</sub>** **21€<sub>,60</sub>**

6 PARTS

8 PARTS

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



**15€<sub>,60</sub>** **20€<sub>,80</sub>**

6 PARTS

8 PARTS

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



**9€<sub>,60</sub>**

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](http://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](http://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.