

les  
à la fêtes  
Carte

Du 1<sup>er</sup> au 31 décembre 2014





## Plateau sortie de mer

Composé de :

- ½ tourteau cuit
- 3 langoustines cuites

- 50 g de bigorneaux cuits
- 100 g de bulots cuits
- 6 crevettes roses cuites 40/60
- 50 g de crevettes grises cuites
- 2 amandes cuites ou crues
- 2 praires cuites ou crues

**15€**  
LA PART

## Plateau grand large

Composé de :

- 1 pince King crabe cuite
- ½ homard cuit

- 3 langoustines cuites
- 100 g de bulots cuits
- 6 huîtres (ouvertes à la demande)
- 6 moules d'Espagne cuites ou crues
- 6 palourdes cuites ou crues

**28€**  
LA PART

## Plateau alizée

Composé de :

- ½ langouste cuite
- 2 pinces de crabe cuites

- 3 écrevisses cuites
- 3 langoustines cuites
- 6 crevettes 40/60 cuites
- 3 crevettes 25/35 cuites
- 100 g de bulots cuits
- 50 g de crevettes grises cuites

**38€**  
LA PART

## Composez vous-même vos plateaux

**Sur commande, selon arrivage et disponibilité :**

Divers coquillages et crustacés : bulots cuits, crevettes roses de Madagascar et autres pays, langoustes cuites fraîches, pinces de tourteaux, demi tourteaux ou homards cuits, pinces King crabe, oursins...

Langoustes du Cap, langoustes du Chili, langoustes royales vivantes, homards vivants Européens, tourteaux vivants, homards vivants (sur réservation).

Poissons entiers tels que saumon, turbot, sole, bar de pêche, Saint-Pierre, dorade royale...

Cuisses de grenouille.

Plusieurs variétés d'huîtres de différents bassins notamment en provenance directe de Marennes Oléron, Île de Ré, Normandie, Bretagne, Saint-Vaast, Belon, Arcachon.

**Commande 48h avant minimum.**

**Pour tout renseignement, se rendre au stand poissonnerie.**

**Autres compositions de plateaux possibles sur demande.**

**ORIGINES ET LIEUX DE PÊCHE PRÉCISÉS SUR LE LIEU DE VENTE**







## Entrées froides

TRANSFORMÉES EN FRANCE

- Corolle de figue au bleu 1,80 €/la pièce
- Pomelos cocktail 2,95 €/la pièce
- Verrine maison 2 €/la pièce
- Pain surprise « charcuterie » maison 20,90 €/la pièce
- Pain festif maison 24,90 €/la pièce
- Foie gras de canard 30% morceaux 2,40 €/la pièce
- ½ langouste en Bellevue 14,90 €/la pièce
- Coquille de saumon 2,95 €/la pièce
- ½ avocat aux crevettes 2,50 €/la pièce
- Terrine aux 3 poissons 19,50 €/le kg

## Entrées chaudes

TRANSFORMÉES EN FRANCE

- Bouchée de Saint-Jacques aux petits légumes 3,50 €/la pièce
- Bouchée à la reine 2,50 €/la pièce
- Bouchée aux fruits de mer 2,95 €/la pièce
- Coquille Saint-Jacques 3,90 €/la pièce

ORIGINES PRÉCISÉES SUR LE LIEU DE VENTE.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

TRANSFORMÉS EN FRANCE

- Paupiette de saumon, sauce Chablis 3,20 €/les 200 g
- Lotte à l'américaine 6,50 €/les 240 g
- Filet de sandre sauce au beurre blanc 6,90 €/les 250 g

## Plats cuisinés

TRANSFORMÉS EN FRANCE

- Chapon, sauce forestière aux giroles 6,90 €/les 280 g
- Civet de chevreuil, sauce crémée aux 5 poivres 5,90 €/les 290 g
- Mijoté de sanglier, sauce Grand Veneur et ses aïelles 5,95 €/les 290 g
- Sauté de cerf, sauce St-Émilion 4,90 €/les 250 g
- Cuisse de pintade rôtie aux cèpes et foie gras de canard 1% 5,95 €/les 240 g

## Poissons chauds



## Accompagnements

- Risotto aux pleurottes 1,95 €/les 90 g
- Écrasé de pommes de terre 1,50 €/les 110 g
- Fagots de haricots verts en robe de lard\* 0,95 €/les 45 g





## Volailles

TRANSFORMÉS EN FRANCE

- Caille farcie figes foie gras 12,90 €/le kg
- Caille farcie rhum raisins 10,90 €/le kg
- Canard 6,40 €/le kg
- Canette 5,60 €/le kg
- Chapon fermier 10,90 €/le kg
- Chapon farce figes foie gras 18,90 €/le kg
- Chapon farce marrons 16,90 €/le kg
- Chapon farce morilles armagnac 16,90 €/le kg
- Chapon farce rhum raisins 16,90 €/le kg
- Dinde farce marrons 15,50 €/le kg
- Dinde farce morilles armagnac 15,50 €/le kg
- Dinde farce rhum raisins 15,50 €/le kg
- Dinde fermière 11,90 €/le kg
- Oie 13,90 €/le kg
- Pintade fermière 7,50 €/le kg

## Rôtis

ÉLABORÉS EN FRANCE

- Rosbeef filet 29,90 €/le kg
- Rosbeef rumsteack 24,90 €/le kg
- Rosbeef tranche 18,90 €/le kg
- Rôti veau noix 22,90 €/le kg
- Rôti porc filet 8,90 €/le kg
- Rôti porc orloff 12,90 €/le kg
- Rôti porc sovoyard 12,90 €/le kg
- Rôti de porc provençal 12,90 €/le kg

## Farces

ÉLABORÉES EN FRANCE

- Farce morilles armagnac 7,50 €/le kg
- Farce figes foie gras 8,90 €/le kg
- Farce marrons 5,90 €/le kg
- Farce rhum raisins 5,90 €/le kg

ORIGINES PRÉCISÉES SUR LE LIEU DE VENTE.

Commande 72h avant minimum.

Pour tout renseignement, se rendre au stand boucherie traditionnelle.

### ENTRÉES



9<sup>€</sup><sub>95</sub>

SAUTERNES AOC<sup>(1)</sup>  
**CHÂTEAU BORDENAVE**  
2010  
75 cl



### POISSONS



3<sup>€</sup>~~6<sup>€</sup>~~<sub>49</sub>

CÔTES DE DURAS AOC<sup>(1)</sup>  
**SAUVIGNON BLANC CHÂTEAU LA MOULIÈRE**  
2012  
75 cl

### VIANDES



3<sup>€</sup>~~6<sup>€</sup>~~<sub>49</sub>

CÔTES DE DURAS AOC<sup>(1)</sup>  
**CHÂTEAU LA MOULIÈRE**  
2013  
75 cl

### VIANDES



3<sup>€</sup>~~6<sup>€</sup>~~<sub>49</sub>

CÔTES DE DURAS AOC<sup>(1)</sup>  
**VEILLI EN FÛTS DE CHÊNE LE MÉDILLON DU CHÂTEAU LA MOULIÈRE**  
2007  
75 cl



8<sup>€</sup><sub>95</sub>

GRAVES ROUGE AOC<sup>(1)</sup>  
**CHÂTEAU TOUR DE CASTRES**  
2009  
75 cl



9<sup>€</sup><sub>95</sub>

HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS  
**CHÂTEAU DU MOULIN ROUGE**  
2010  
75 cl

### VIANDES



13<sup>€</sup><sub>95</sub>

MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU  
**CLOS DE PARADIS POULET PÈRE ET FILS**  
2011  
75 cl



29<sup>€</sup><sub>95</sub>

PAUILLAC AOC<sup>(1)</sup>  
**CHÂTEAU CROIZET BAGES**  
2010  
75 cl



18<sup>€</sup><sub>95</sub>

MARGAUX AOC<sup>(1)</sup>  
**CONFIDENCES DE PRIEURÉ LICHINE**  
2010  
75 cl

### VIANDES & FROMAGES



39<sup>€</sup><sub>95</sub>

PESSAC-LÉOGNAN AOC<sup>(1)</sup>  
**CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE**  
2008  
75 cl



### FROMAGES



13<sup>€</sup><sub>95</sub>

PAUILLAC AOC<sup>(1)</sup>  
**CHÂTEAU TOUR DU ROC MILON**  
2009  
75 cl



45<sup>€</sup> LA CAISSE EN BOIS

HAUT-MÉDOC CRU ARTISAN AOC<sup>(1)</sup>  
**CHÂTEAU DE COUDOT**  
2010  
75 cl

5 bouteilles ACHETÉES = 1 bouteille OFFERTE

<sup>(1)</sup> Appellation d'origine contrôlée

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





## Pains

250 g

FABRIQUÉS DANS  
NOS ATELIERS

- Pain aux figues 1,25 €  
Soit au kg : 5 €.
- Pain de seigle 1,40 €  
Soit au kg : 5,60 €.
- Pain au lard 1,40 €  
Soit au kg : 5,60 €.
- Pain au fromage 1,40 €  
Soit au kg : 5,60 €.
- Pain de mie 1,45 €  
Soit au kg : 5,80 €.
- Pain aux noix 1,50 €  
Soit au kg : 6 €.
- Pain de mie aux raisins 1,50 €  
Soit au kg : 6 €.

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

## Pâtisserie

ÉLABORÉE PAR NOS PÂTISSIERS

- Bûche champenoise 9,90 €  
6 personnes.
- Bûche poire caramel 9,90 €  
6 personnes.
- Bûche speculoos 9,90 €  
6 personnes.
- Bûche royale 10,90 €  
6 personnes.
- Bucheron 10,60 €  
6 personnes.
- Bûche 3 chocolats 10,95 €  
6 personnes.
- Bûche crème au beurre 9,90 €  
6 personnes.
- Bûche des îles 10,13 €  
6 personnes.
- Bûche fruits rouges 10,90 €  
6 personnes.
- Coupe nougatine 12,50 €  
20 choux.
- Verrines 3,60 €  
x 2.



- Petits fours 10,50 €  
x 30.
- Pièce montée macarons 3,50 €/personne  
De 3 à 50 personnes.

Commande 72h avant minimum. Pour tout renseignement, se rendre au stand pâtisserie traditionnelle.

\*PRODUIT DÉCONGELÉ, NE PAS RECONGELER.







## fromages à la coupe

**ORIGINE FRANCE**

- **Plateau de 4 fromages 7,50 €**  
545 g. Brie de Meaux, fourme d'Ambert, bûche Saint-Maure.
- **Plateau de 6 fromages 14,50 €**  
925 g. Brie de Meaux, Comté, Roquefort, Rocamadour x2, Morbier, Saint-Félicien.
- **O'tapas brochette saumon 2,45 €/la pièce**  
80 g.
- **O'tapas brochette tomate 2,45 €/la pièce**  
80 g.

Sur place, nous composons votre plateau à partir de 3 fromages (plateau offert).  
Renseignements au rayon fromage coupe.  
**ORIGINES PRÉCISÉES SUR LE LIEU DE VENTE.**

## les fruits

Corbeille de fruits frais à disposition. **À PARTIR DE 20 €**

Commande 48h avant minimum.  
Pour tout renseignement, se rendre à la balance Fruits et légumes.

**ORIGINES PRÉCISÉES SUR LE LIEU DE VENTE.**



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

les Menus



## 6€90 Menu Pitchoun

1 Mini Cheeseburgers + 1 Mini Croque Monsieur

Aiguillettes de poulet à la normande

Pommes dauphines

Kinder® surprise

Bûchette Fraise ou Chocolat

**TRANSFORMÉS EN FRANCE**

**ORIGINES PRÉCISÉES SUR LE LIEU DE VENTE.**





**15€** Menu **Prélude Gourmand**

Foie gras de canard  
ou  
Saumon fumé

Vol au vent au Ris de Veau  
ou  
Saint-Jacques en feuilleté

Cuisse de pintade rôtie aux cèpes et au foie gras de canard 1%  
ou  
Paupiette de saumon, sauce Chablis

Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny  
et ses fagots de haricots verts en robe de lard\*

Bûchette Fraise  
ou  
Bûchette Chocolat

**TRANSFORMÉS EN FRANCE**

**ORIGINES PRÉCISÉES SUR LE LIEU DE VENTE.**

\* PRODUITS DÉCONGELÉS, NE PAS RECONGELER.

**20€** Menu **Ballet des Délices**

Vol-au-vent aux ris de veau cuisinés au porto  
ou  
Écrin d'écrevisses et coteaux du Layon

Brochette de lotte et son émincé de légumes

Chapon, sauce forestière aux giroles  
ou  
Mijoté de sanglier, sauce Grand Veneur et ses airelles

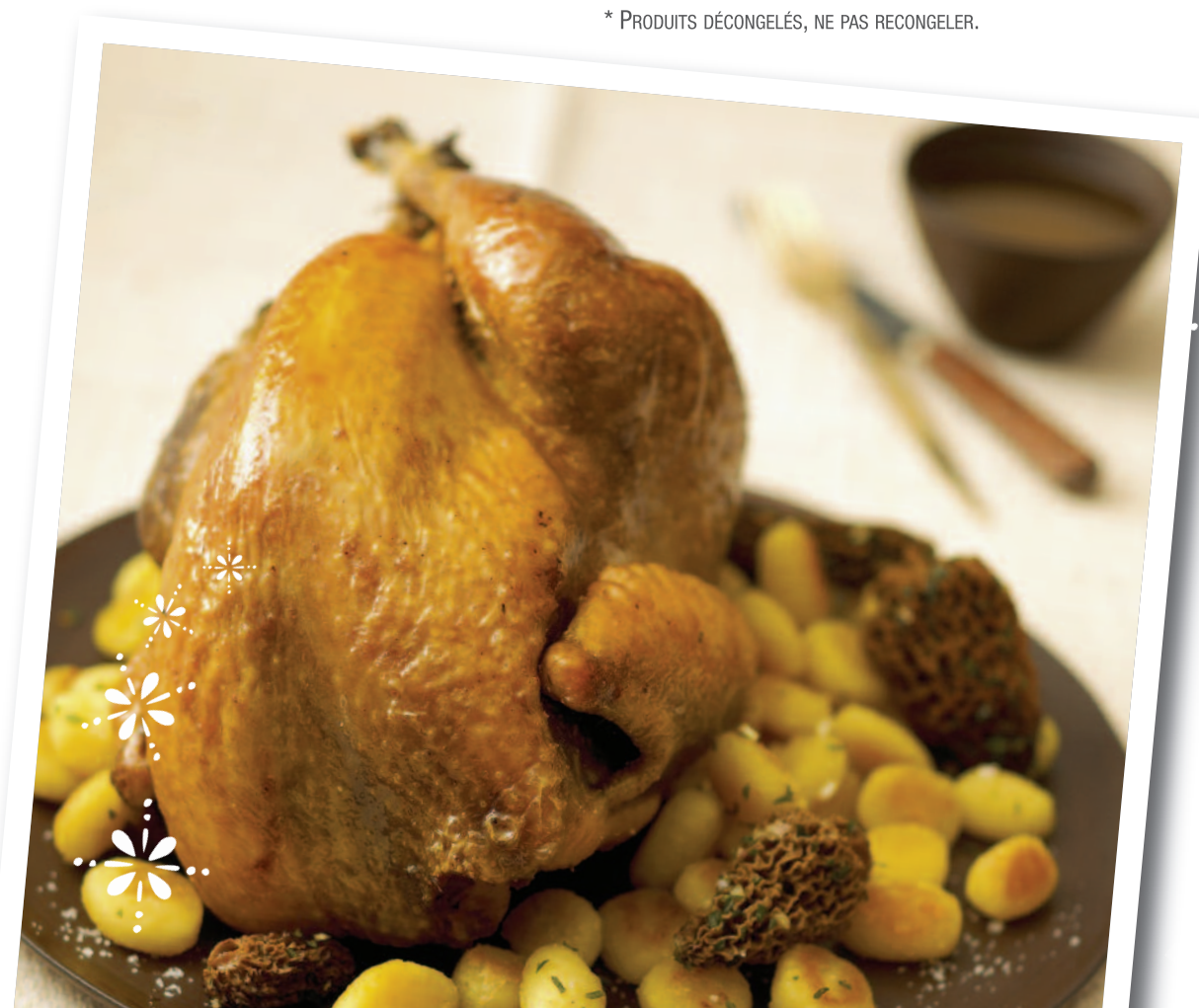
Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny  
et ses fagots de haricots verts en robe de lard\*

Bûchette Fraise  
ou  
Bûchette Chocolat

**TRANSFORMÉS EN FRANCE**

**ORIGINES PRÉCISÉES SUR LE LIEU DE VENTE.**

\* PRODUITS DÉCONGELÉS, NE PAS RECONGELER.





# 25€ Menu Symphonie des Saveurs

Délicatesse de Saint-Jacques en croûte  
ou  
Florilège de ris de veau cuisinés en écrin

Filet de saumon grillé sauce champagne  
ou  
Brochette de lotte et son émincé de légumes

Tournedos de magret de canard, sauce façon Rossini  
ou  
Sauté de cerf, sauce St Émilion

Gratiné de pommes de terre aux girolles et ses fagots de haricots verts en robe de lard\*

Surprise du Chef

**TRANSFORMÉS EN FRANCE**

**ORIGINES PRÉCISÉES SUR LE LIEU DE VENTE.**

\* PRODUITS DÉCONGELÉS, NE PAS RECONGELER.



# 35€ Menu Maestro du palais

2 Verrines\*

Mille-feuilles de foie gras de canard et sa compotée de pommes

Cocotte lutée aux noix de Saint-Jacques et Saumon  
ou  
Écrin au chapon et cèpes

Brochette de lotte et son émincé de légumes  
ou  
Papillote de Saint-Pierre du Cap et noix de Saint-Jacques et son risotto aux pleurotes

Suprême de pintade farci au muscat de Rivesaltes  
ou  
Civet de chevreuil, sauce crème aux 5 poivres

Gratiné de pommes de terre aux girolles et ses fagots de haricots verts\*

Surprise du Chef

**TRANSFORMÉS EN FRANCE**

**ORIGINES PRÉCISÉES SUR LE LIEU DE VENTE.**

\* PRODUITS DÉCONGELÉS, NE PAS RECONGELER.



# Simple & Pratique

Du 1<sup>er</sup> au 31 décembre 2014



Passez votre commande sur

[www.traiteur.e-leclerc.com](http://www.traiteur.e-leclerc.com)



Visuel non contractuel.

## Derniers jours de commande

- le 18 décembre au soir pour Noël
- le 24 décembre au soir pour Nouvel An

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

PiOJE

COMMUNIC'021 - RC NANCY 8 390 116 978 528140 - Imprimeur : SIB Imprimerie. Ne pas jeter sur la voie publique. Offres valables sous réserve d'erreurs typographiques. Photos non contractuelles. Crédit Photo : Shutterstock.

[www.e-leclerc.com](http://www.e-leclerc.com)

**E.Leclerc**

RUE JULES LOBET - 51530 PIERRY - TEL. 03 26 54 06 33  
RCS 450 945 266 REIMS



Pierry

