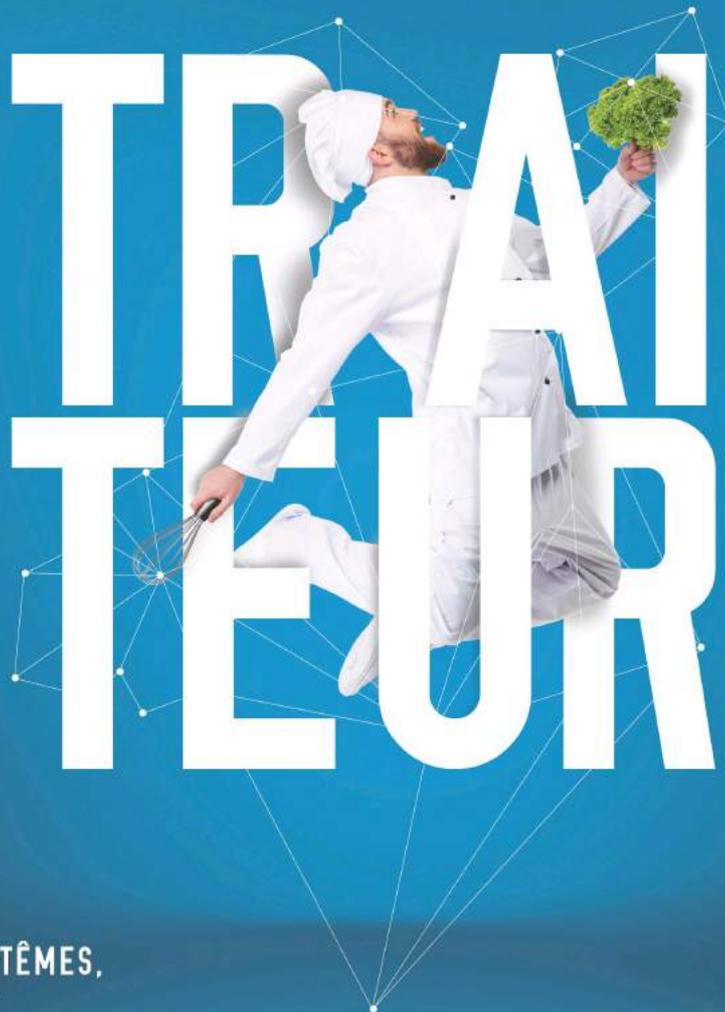


E.Leclerc 



MARIAGES, BAPTÊMES,  
ANNIVERSAIRES,  
RÉCEPTIONS,  
REPAS DE FAMILLE...

# SOMMAIRE

Pour vos petits et grands événements, notre équipe de traiteurs vous a réservé le meilleur ! Menus déjà composés, buffets ou plats à la carte, à vous de choisir... et de réjouir à coup sûr les papilles de vos convives de l'apéritif au dessert !

Les Apéritifs.....	p. 3 à 10	Les Viandes cuisinées.....	p. 36 à 41
Les Mises en bouche.....	p. 11 à 13	Les Garnitures.....	p. 42 à 44
Les Entrées froides.....	p. 14 à 16	Les Plats uniques.....	p. 45 à 49
Les Salades.....	p. 17 à 21	Les Plateaux repas & Buffets.....	p. 50 à 54
Les Fruits de mer.....	p. 22 à 23	Les Menus.....	p. 55 à 57
Les Viandes froides & Rôtisserie.....	p. 24 à 28	Les Fromages.....	p. 58 à 60
Les Entrées chaudes.....	p. 29 à 32	Les Pâtisseries.....	p. 61 à 67
Les Poissons cuisinés.....	p. 33 à 35		

## Les conseils de réchauffage :



Pour tout savoir en un clin d'œil sur la meilleure façon de réchauffer vos plats...

- (1) Nos conseils de réchauffage s'entendent pour un four déjà préchauffé 10 à 15 min.
- (2) Le cas échéant, opercule percé.
- (3) Réchauffer toujours à feu doux en remuant de temps en temps.
- (4) Barquette ou sachet fermé dans une eau frémissante.

## MANGER ET BOUGER 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, nature, 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. Limiter les matières grasses ajoutées (beurre, huile, crème fraîche, etc.) et les produits gras (produits apéritifs, viennoiseries, etc.).
- ✓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...).

# APÉRITIFS

# 9,90 €

Les 24

## 24 petits fours Réception

- 4 quiches St-Jacques\*\* & petits légumes,
  - 4 spirales saumon,
  - 4 saucisses costumées moutarde,
  - 4 moelleux 4 fromages,
  - 4 moelleux tomate-mozzarella,
  - 4 gougères comté emmental.
- 380 g. Le kg : 26,05 €.
- \*\*Origine des St-Jacques : *Zygochlamys patagonica* (origine Argentine), *Chlamys nobilis* (origine Vietnam).

24  
pièces



Suggestions de présentation. Photos non contractuelles. Tous nos produits sont transformés en France, sauf mention contraire.

APÉRITIFS



14,90 €

Les 48

48 canapés Régions de France

48 pièces

- 6 "Breton" : saumon fumé sur mini-galette au sarrasin,
  - 6 "Provençal" : olivade et pistou,
  - 6 "Basque" : thon tomate et piment d'Espelette,
  - 6 "Auvergnat" : fourme d'Ambert et poire,
  - 6 "Lyonnais" : saucisson sec sur beurre pistaché,
  - 6 "Normand" : pommes poêlées et camembert,
  - 6 "Dijonnais" : tomate et moutarde à l'ancienne,
  - 6 "Landais" : rillettes de canard et noisettes grillées.
- 240 g.  
Le kg : 62,08 €.

SERVIR FRAIS



32 pièces

SERVIR FRAIS

13,90 €

Les 32

32 canapés Traiteur

- 8 saumon et fromage frais à l'aneth,
  - 8 saucisson et cornichon,
  - 8 courgette et tomate cerise mi-séchée,
  - 8 fromage de chèvre et amandes.
- 250 g. Le kg : 55,60 €.



40 pièces

SERVIR FRAIS

14,90 €

Les 40

40 canapés Marins

- 10 thon/tomates mi-séchées et câpres sur mini-blinis,
  - 10 œufs de truite et fromage à la truite fumée sur pain au seigle,
  - 10 crevette et crème citronnée sur pain noir,
  - 10 saumon fumé et fromage au basilic sur pain au seigle.
- 270 g. Le kg : 55,19 €.



**9,90 €** 24 duos saucisses costumées  
 - 12 mini-saucisses nature,  
 - 12 mini-saucisses moutarde  
 340 g. Le kg : 29,12€.  
 Les 24



**9,90 €** 24 petits fours apéritif  
 - 4 mini-quiches lorraines,  
 - 4 pizzas jambon olives,  
 - 4 mini-saucisses nature,  
 - 4 croque-monsieur,  
 - 4 cakes saumon brocoli,  
 - 4 feuilletés comté emmental.  
 320 g.  
 Le kg : 30,94€.  
 Les 24



**7,50 €** 16 mini-paniers feuilletés  
 4 chèvre et épinard,  
 - 4 duo de saumons et persil,  
 - 4 jambon et moutarde à l'ancienne,  
 - 4 chorizo et poivrons.  
 Le plateau 200 g. Le kg : 37,50€.



**6,50 €** 16 mini-gougères gratinées comté et emmental  
 175 g.  
 Le kg : 37,14€.  
 Le plateau

APÉRITIFS



12  
pièces

Puissance maxi  
35 à 45 s.  
200°C  
8 à 10 min.

**11,90€** 12 mini burgers panachés  
- 4 cheese,  
- 4 bacon,  
- 4 rossini.  
540 g. Le kg : 22,04 €.  
Les 12



3  
pièces

190°C  
8 min.

**7,50€** 3 mini-préfous  
- mini-préfou chorizo au pain aux herbes de Provence,  
- mini-préfou ail et persil au pain fariné,  
- mini-préfou tomate et basilic au pain aux éclats de parmesan.  
375 g.  
Le kg : 20 €.  
Les 3



**3,90€**

Le plateau

**Plateau de pâtés en croûte de 16 tranches**

- 4 jambon pistaches,  
- 4 aux olives,  
- 4 poulet et moutarde à l'ancienne,  
- 4 aux morilles et champignons noirs.  
256 g.  
Le kg : 15,23 €.

SERVIR FRAIS

Suggestions de présentation. Photos non contractuelles. Tous nos produits sont transformés en France, sauf mention contraire.



**7€  
7,90**

L'assortiment

**Assortiment créole**

- acras de morue (140 g),
  - crabes farcis (100 g),
  - sambos au poisson (140 g),
  - 1 sauce nuoc mam (25 g),
  - 1 sauce au piment (25 g).
- 430 g.  
Le kg : 18,37 €.



12  
pièces



**4€  
4,20**

**Plateau asiatique**

- 4 nems au porc,
  - 4 beignets de crevettes,
  - 4 samossas au bœuf,
  - 1 sauce nuoc mam,
  - 1 sauce aigre-douce.
- Le plateau  
340 g.  
Le kg : 12,35 €.



12  
pièces



**4€  
4,20**

**Plateau mexicain**

- 4 chimichangas au chili con carne,
  - 4 quesadillas cheddar poulet,
  - 4 empanadas porc barbecue,
  - 2 sauces tomate pimentées.
- Le plateau  
280 g.  
Le kg : 15 €.

APÉRITIFS

**4,50 €**  
La pièce

**Cake aux St-Jacques<sup>®</sup> à la bretonne**  
260 g.  
Le kg : 17,31 €.

180°C  
10 min.

1 pièce

180°C  
10 min.

**3,90 €**  
La pièce

**Préfou ail**  
300 g.  
Le kg : 13 €.

1 pièce

180°C  
10 min.

**4,50 €**  
La pièce

**Cake jambon et olives ou chorizo et poivron rouge**  
260 g.  
Le kg : 17,31 €.

Suggestions de présentation. Photos non contractuelles. **Tous nos produits sont transformés en France, sauf mention contraire.** \*Espèce et origine des St-Jacques : Amusium pleuronectes (USA), Argopecten purpuratus (Océan Pacifique, Pérou), Chlamys albidus (Russie), Chlamys islandica (Océan indien, Russie), Chlamys opercularis (Atlantique Nord-Est, Ecosse, Ile Féroe), Pecten maximus (Grande Bretagne), Placopecten magellanicus (USA), Zygochlamys patagonica (USA, Argentine, Uruguay).



1  
pièce



4€  
4,20

La pièce

Fougasse tranchée  
chorizo ou saumon

320 g.  
Le kg : 13,13 €.



30  
toasts

66  
toasts

4€  
4,95

Pizza aux 3 fromages  
30 toasts  
450 g.  
Le kg : 11 €.



10€  
10,95

Pizza chorizo  
et poivrons 66 toasts  
900 g.  
Le kg : 12,17 €.



APÉRITIFS



40  
toasts

13,90

La pièce

**Pain surprise Marin  
40 toasts**

- 10 thon tomates marinées et câpres sur mini-blinis,
  - 10 œufs de truite et fromage à la truite fumée sur pain au seigle,
  - 10 crevette et crème citronnée sur pain noir,
  - 10 saumon fumé et fromage au basilic sur pain au seigle.
- 500 g. Le kg : 27,80 €.

SERVIR  
À TEMPÉRATURE  
AMBIANTE



60  
toasts

21,90

La pièce

**Pain surprise Traiteur 60 toasts**

- 12 saumon fumé sur beurre au citron et pavot,
  - 12 mousse de canard et chutney d'oignons,
  - 12 jambon supérieur et fromage frais aux piquillos,
  - 12 tomates marinées fromage de brebis et olives,
  - 12 brie crémeux figues et noisettes.
- 1,35 kg. Le kg : 16,22 €.

SERVIR  
À TEMPÉRATURE  
AMBIANTE

# MISE EN BOUCHE

# 2€ 2,20

La pièce

**Verrine  
St-Jacques\*  
et son chutney**

45 g. Le kg : 48,89 €.

\*Espèces et origines des  
St-Jacques :  
Zygochlamys patagonica  
(origine Argentine)  
ou Chlamys opercularis  
(origine Royaume-Uni).

1  
pièce

SERVIR  
FRAIS



MISES EN BOUCHE



1  
pièce

1€  
1,50

La pièce

Verrine mousse  
de chèvre et tomates

40 g.  
Le kg : 37,50 €.

SERVIR  
FRAIS



1  
pièce

1€  
1,90

La pièce

Verrine  
tartare saumon

40 g.  
Le kg : 47,50 €.

SERVIR  
FRAIS



6  
pièces

SERVIR  
FRAIS



6€  
6,50

Les 6

6 verrines tartare  
de tomates et thon

270 g.  
Le kg : 24,07 €.



6  
pièces

SERVIR  
FRAIS

6€  
6,50

Les 6

6 verrines avocat  
cocktail de crevettes

270 g.  
Le kg : 24,07 €.

# ENTRÉES FROIDES

# 55,90 €

La pièce (15 à 20 parts)

**Saumon farci  
à la mousseline  
de crevettes**

Prétranché.  
3 kg environ.  
Le kg : 18,63 €.

15 à 20  
parts

SERVIR  
FRAIS



# 2,50 €

La part

**Filet de saumon  
farcé à la mousseline  
de crevettes  
sur son lit  
de macédoine**

100 g.  
Le kg : 25 €.

SERVIR  
FRAIS



SERVIR FRAIS

**1€** Terrine aux 3 légumes

75 g.  
Le kg : 13,33 €.

La tranche



SERVIR FRAIS

**1€** Terrine trio de poissons

75 g.  
Le kg : 13,33 €.

La tranche



SERVIR FRAIS

**1€** Coquille de saumon

140 g.  
Le kg : 13,57 €.

La pièce



SERVIR FRAIS

**1€** Coquille de surimi

140 g.  
Le kg : 13,57 €.

La pièce



ENTRÉES FROIDES



1  
tranche

SERVIR  
FRAIS

1€  
,30

La tranche

Pâté en croûte  
Richelieu

125 g.  
Le kg : 10,40 €.



SERVIR  
FRAIS

3€  
,95

Verrine foie gras  
de canard entier nature

50 g.  
Le kg : 79 €.

La pièce



1  
tranche

SERVIR  
FRAIS

2€  
,95

Foie gras de canard entier nature

La tranche de 40 g.  
Le kg : 73,75 €.

La tranche

# SALADES

# 2€

La part

**Gambas  
aux mandarines**

200 g.  
Le kg : 10 €.

SERVIR  
FRAIS



SALADES



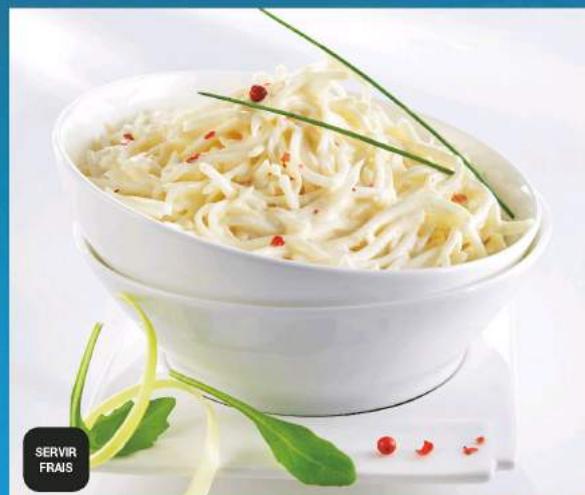
SERVIR FRAIS

1€  
1,50

La part

Carottes râpées au vinaigre de Banyuls

200 g.  
Le kg : 7,50 €.



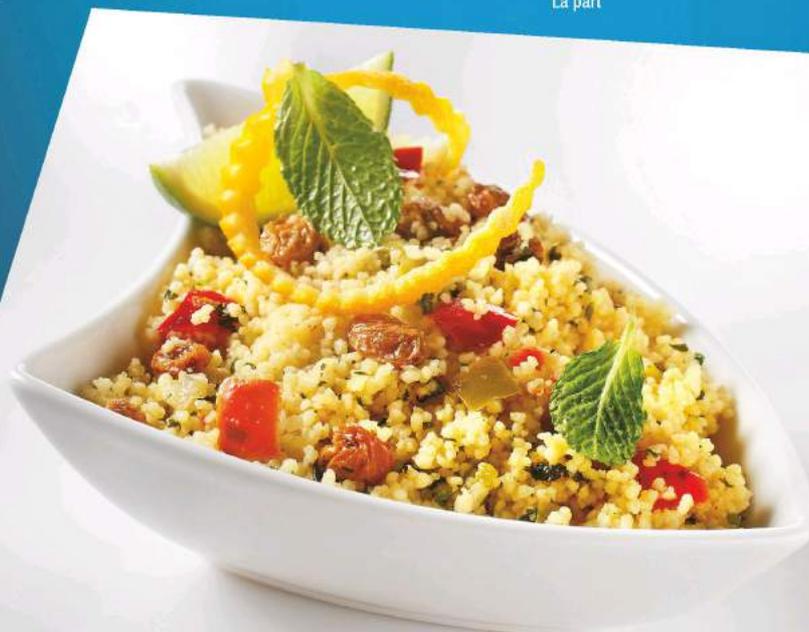
SERVIR FRAIS

1€

La part

Céleri rémoulade

200 g.  
Le kg : 5 €.



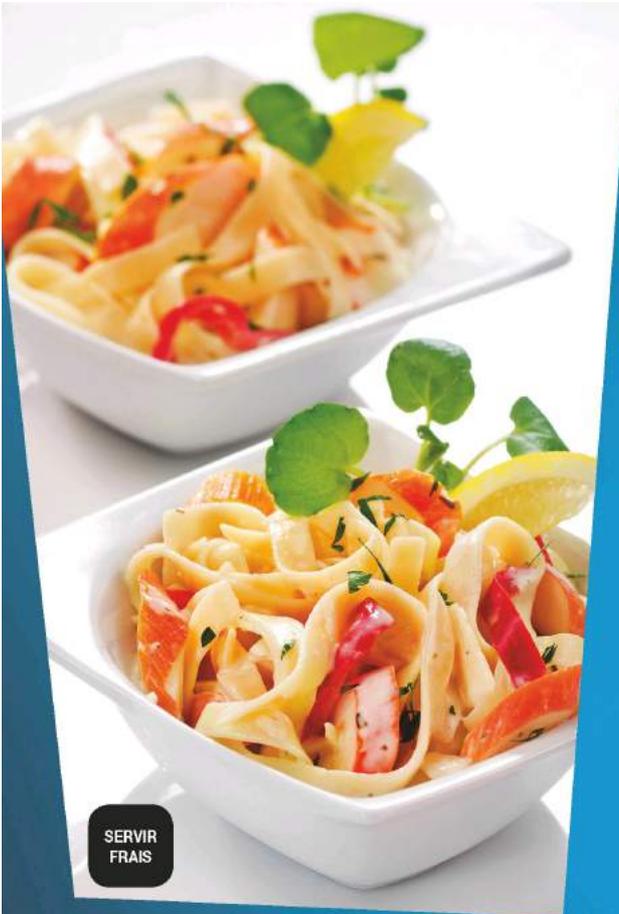
1€

La part

Taboulé  
à l'orientale

200 g.  
Le kg : 5 €.

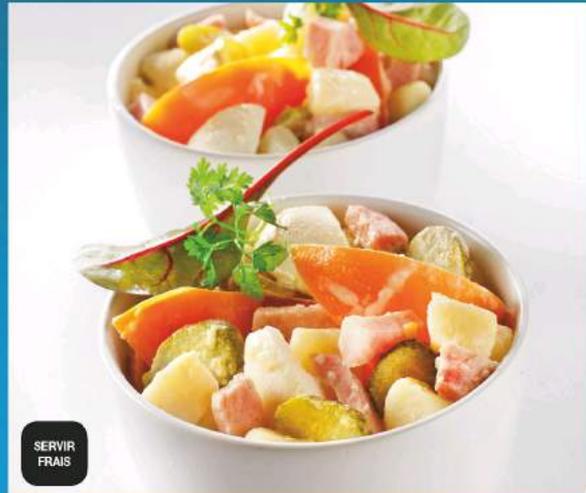
SERVIR FRAIS



SERVIR FRAIS

**1€**  
**1,50**  
La part

**Tagliatelles au surimi**  
200 g.  
Le kg : 7,50 €.



SERVIR FRAIS

**1€**  
**1,50**  
La part

**Piémontaise au jambon**  
200 g.  
Le kg : 7,50 €.



SERVIR FRAIS

**1€**  
**1,50**  
La part

**Pâtes jambon emmental**  
200 g.  
Le kg : 7,50 €.



SALADES



SERVIR FRAIS

**2€** Trio choux jambon comté  
200 g.  
Le kg : 10 €.  
La part



SERVIR FRAIS

**2€** Duo ananas et carottes  
200 g.  
Le kg : 10 €.  
La part



SERVIR FRAIS

**2€** Champignons à la Grecque  
200 g.  
Le kg : 10 €.  
La part



SERVIR FRAIS

**2€** Niçoise au thon  
200 g.  
Le kg : 10 €.  
La part



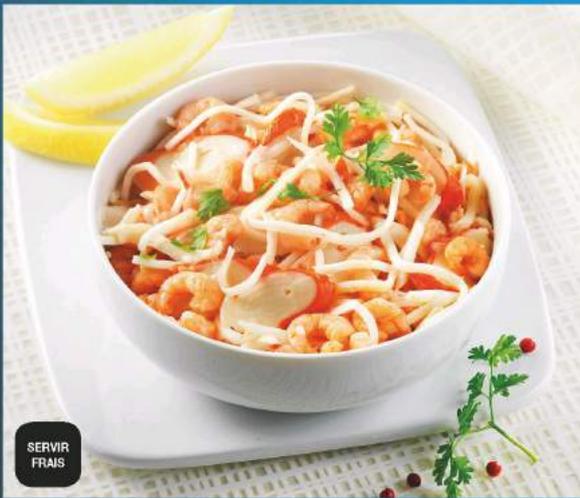
SERVIR FRAIS

**2€** Perles marines  
200 g.  
Le kg : 10 €.  
La part



SERVIR FRAIS

**2€** Fantaisie des Caraïbes  
200 g.  
Le kg : 10 €.  
La part



SERVIR FRAIS

**2€** Cocktail de crevettes et surimi  
200 g.  
Le kg : 10 €.  
La part



SERVIR FRAIS

**2€** Strasbourgeoise  
200 g.  
Le kg : 10 €.  
La part



PLATEAUX DE  
FRUITS  
DEMER



**7€  
7,95**

La portion  
avec les huîtres\*\*

**5€  
5,95**

La portion  
sans les huîtres

Plateau  
"Le Petit Mousse" \*

- 6 langoustines cuites 20/30  
*pêchées en Atlantique Nord-Est.*
- 6 crevettes roses cuites 80/100  
*élevées en Équateur et/ou autres pays.*
- 50 g de bigorneaux cuits calibre moyen  
*pêchés en Atlantique Nord-Est.*
- 4 huîtres\*\* creuses n°3  
*élevées en France.*

\*Valable uniquement dans les magasins possédant un rayon poissonnerie selon disponibilités et en fonction des conditions climatiques.

\*\*Afin de préserver les qualités gustatives et sanitaires des huîtres, elles vous seront remises non ouvertes.

Suggestions de présentation. Photos non contractuelles. **Tous nos produits sont transformés en France, sauf mention contraire.**



**8€**  
**0,95**  
La portion

**Plateau "Le Matelot"\***

- 6 langoustines cuites 20/30  
*pêchées en Atlantique Nord-Est.*
- 8 crevettes roses cuites 80/100  
*élevées en Équateur et/ou autres pays.*
- 30 g de crevettes grises  
*pêchées en Atlantique Nord-Est.*
- 50 g de bigorneaux cuits calibre moyen  
*pêchés en Atlantique Nord-Est.*
- 1 demi-tourteau cuit 200/300 g environ  
*pêché en Atlantique Nord-Est.*

\*Valable uniquement dans les magasins possédant un rayon poissonnerie selon disponibilités et en fonction des conditions climatiques.

# VIANDES FROIDES



X2

1€  
1,95

Les 2 tranches

**Rôti de bœuf froid**

2 tranches (100 g).

Le kg : 19,50 €.

Origine France.





**1€  
1,30** Poulet rôti  
180 g.  
Le kg : 7,22 €.  
Origine France.  
La part



**1€  
1,50** Grignotes de poulet  
100 g.  
Le kg : 15 €.  
Origine France.  
Les 4



**1€  
1,50**

Les 2 tranches

**Rôti de porc froid**  
2 tranches (100 g).  
Le kg : 15 €.  
Origine France.

VIANDES FROIDES



5€  
5,95

Le plateau

Plateau raclette

- Fromage à raclette au lait pasteurisé (200 g), origine France.
- Jambon blanc (1 tranche), origine France.
- Jambon sec (1 tranche), origine France.
- Bacon (1 tranche), origine France.
- Rosette (1 tranche), origine France.
- Viandes des grisons (2 tranches), origine France.
- Coppa (1 tranche), origine France.



**3€  
20**

La part

### Assortiment de charcuterie

- Jambon sec (1 tranche), origine France.
- Jambon blanc (1 tranche), origine France.
- Rillettes de porc (30 g), origine France.
- Pâté de campagne (30 g), origine France.
- Andouille (1 tranche), origine France.
- Rosette (1 tranche), origine France.
- Salami (1 tranche), origine France.
- Saucisson à l'ail (1 tranche), origine France.



# RÔTISSERIE

30 à 36 parts



19,90

Porcelet farci au thym, raisins et olives

La pièce de 30 à 36 parts (8 kg environ).

Le kg



15 à 18 parts



21,90

Demi-porcelet farci au thym, raisins et olives

La pièce de 15 à 18 parts (4 kg environ).

Le kg

# ENTRÉES CHAUDES

3€  
3,50

La pièce

## Cassolette St-Jacques\* et homard

100 g. Le kg : 35 €.

\*Espèces et origines  
des St-Jacques :  
Zygochlamys patagonica  
(origine Argentine)  
ou Chlamys opercularis  
(origine Royaume-Uni).



ENTRÉES CHAUDES



2€  
50

La pièce

St-Jacques<sup>®</sup>  
en feuilleté

130 g.

Le kg : 19,23 €.

\*Espèces et origines

des St-Jacques :

Zygochlamys patagonica

(Amérique du Sud, USA).

Argopecten purpuratus (Pérou),

Argopecten irradians (USA),

Chlamys opercularis (Ecosse),

Argopecten circularis (USA)

ou Chlamys abidus (Russie).



4€  
50

La pièce

Coquille  
St-Jacques<sup>®</sup>  
à la normande  
"Excellence"

180 g.

Le kg : 25 €.

\*Espèces et origines

des St-Jacques :

Pecten maximus

(Origine France).



**1€  
1,50**  
La pièce

**Feuilleté de saumon**

100 g.  
Le kg : 15 €.



**2€  
2,50**  
La pièce

**Bouchée aux fruits  
de mer**

150 g.  
Le kg : 16,67 €.



ENTRÉES CHAUDES



2€  
50

La pièce

**Bouchée  
aux ris de veau**

150 g.  
Le kg : 16,67 €.



1€  
90

La pièce

**Bouchée  
à la reine**

140 g.  
Le kg : 13,57 €.



# POISSONS CUISINÉS



**3,70** €  
La part

**Dos de cabillaud  
sauce crémée au piment**  
260 g.  
Le kg : 14,23 €.

POISSONS CUISINÉS



3€  
20

La part

**Timbale aux noix  
de St-Jacques\*  
sauce beurre blanc**

250 g.

Le kg : 12,80 €.

\*Espèces et origines des St-Jacques :  
Zygochlamys patagonica (origine USA),  
Argopecten purpuratus (origine Pérou),  
Chlamys opercularis (origine Ecosse  
ou Vietnam) ou Pecten maximus  
(origine Grande-Bretagne ou Ecosse).



3€  
20

La part

**Corolle de sole  
tropicale farcie  
aux épices**

250 g.

Le kg : 12,80 €.







**3€  
20**  
La part

**Paupiette  
de saumon sauce  
au beurre citron**  
250 g.  
Le kg : 12,80 €.

 Puissance maxi  
3 à 4 min.



**2€  
95**  
La part

**Calamars à l'armoricaine**  
260 g.  
Le kg : 11,35 €.

 850 W  
1 min. 30 s.

 À couvert  
12 min.

# VIANDES CUISINÉES

3€  
3,90

La part

Cuisse de pintade  
rôtie sauce  
forestière

360 g.

Le kg : 10,83 €.





2€  
50

La part

**Filet de poulet  
à la normande**

200 g.  
Le kg : 12,50 €.



4€  
20

La part

**Filet de canette  
aux deux poivres**

250 g.  
Le kg : 16,80 €.



VIANDES CUISINÉES



3€  
20

La part

Coq au vin  
façon Grand-Mère

360 g.  
Le kg : 8,89 €.

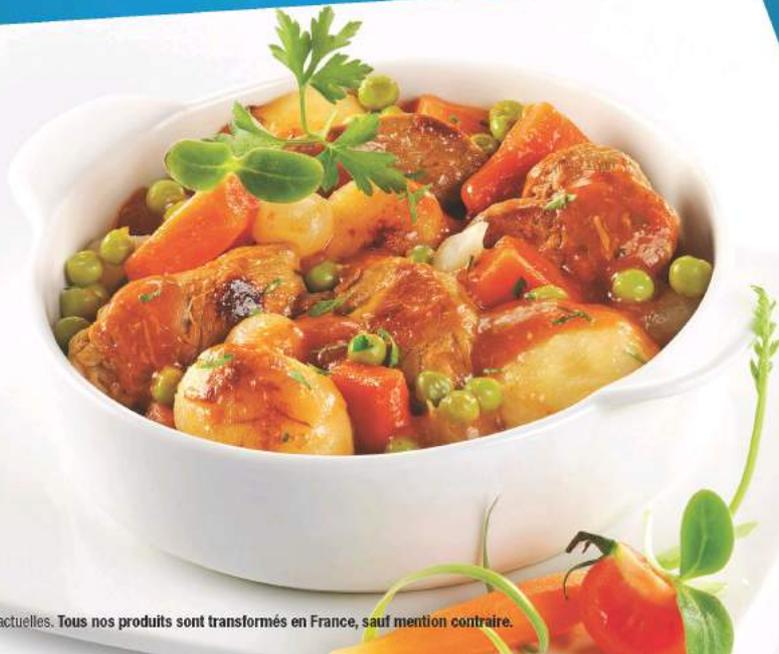


3€  
90

La part

Navarin d'agneau

300 g.  
Le kg : 13 €.





  
**3,50**  
La part

**Jambon  
sauce madère**  
240 g.  
Le kg : 14,58€.

  
Puisance : 850 W  
 1 min. 30 s.   
8 min.



**4,50**  
La part

**Filet mignon de porc  
aux morilles**  
250 g.  
Le kg : 18 €.

  
Puisance : 850 W  
 1 min. 30 s.   
8 min.

VIANDES CUISINÉES



3€  
3,20

La part

Langue de bœuf  
sauce Madère

250 g.  
Le kg : 12,80 €.



3€  
3,90

La part

Noix de veau  
sauce foie gras

225 g.  
Le kg : 17,33 €.





**3,90** €

La part

**Sauté de veau  
Marengo**

250 g.  
Le kg : 15,60 €.



# GARNITURES



**1€  
1,50** Gratin dauphinois  
150 g.  
Le kg : 10 €.

La part



Suggestions de présentation. Photos non contractuelles. Tous nos produits sont transformés en France, sauf mention contraire.



**1€**  
**1,50** Gratin de courgettes à la crème

150 g.  
Le kg : 10 €.

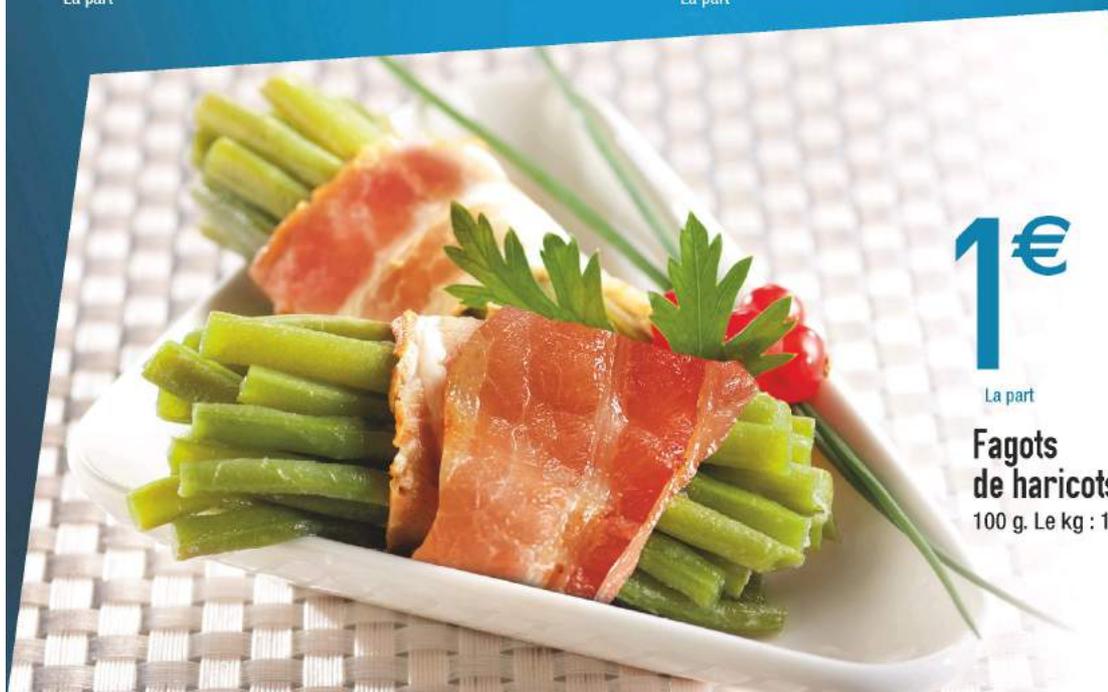
La part



**1€**  
**1,10** Riz sauvage

150 g.  
Le kg : 7,33 €.

La part



**1€**

La part

**Fagots  
de haricots verts x 2**  
100 g. Le kg : 10 €.



GARNITURES



1€  
1,50

La part

**Pommes dauphines**

150 g.  
Le kg : 10 €.



1€  
1,50

La part

**Pommes paillasson**

150 g.  
Le kg : 10 €.





# PLATS UNIQUES



**4,50** €  
La part



**Paëlla royale**  
600 g.  
Le kg : 7,50 €.

PLATS UNIQUES



4,50 €

Le couscous royal sans semoule : 3,50 € la part de 300 g.

La part avec semoule

**Couscous royal avec semoule**

500 g.  
Le kg : 9 €.



La semoule seule : 1 € la part de 200 g.



**3€**

La part

**Lasagnes  
au bœuf**

300 g.  
Le kg : 10 €.



**3,50€**

La part

**Parmentier  
de canard**

300 g.  
Le kg : 11,67 €.



PLATS UNIQUES



3€  
3,50

La part

Brandade  
de morue

300 g.  
Le kg : 11,67 €.



3€  
3,50

La part

Tartiflette

325 g.  
Le kg : 10,77 €.





**14,90** €

Pour 3 personnes

### Choucroute de la mer

Pour 3 personnes  
(1,2 kg).  
Le kg : 12,42 €.



**5,90** €

La part

### Choucroute

Chou, saucisse de Francfort, jarret, saucisse fumée cuite, saucisson à l'ail, 1/2 tranche de poitrine cuite.  
500 g.  
Le kg : 11,80 €.

# PLATEAUX REPAS

**6€  
6,50**  
Le plateau

## Plateau repas "Club"

- Crudités (200 g environ).  
Au choix : carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé à l'orientale, piémontaise.
- Saucisson à l'ail (1 tranche). *Origine France.*
- Rosette (1 tranche). *Origine France.*
- Salami (1 tranche).
- Rôti de bœuf (1 tranche). *Origine France.*
- 3 grignottes de poulet. *Origine France.*

- Chips (1 sachet de 30 g).
- Camembert (1 portion).  
Au lait pasteurisé,  
20% M.G. sur produit fini.  
*Fabriqué en France.*
- Beurre (1 portion).
- Tartelette aux fruits\*  
*\*Selon les magasins : produit frais  
ou décongelé (ne pas recongeler).*





**13,90** €  
Le plateau

**Plateau repas "Prestige"**

- Verrine avocat cocktail de crevettes (45 g).
- Foie gras entier nature (1 tranche).
- Salade Fantaisie des Caraïbes (200 g).
- Jambon de Parme (1 tranche).
- Rôti de bœuf cuit (1 tranche).
- Brie de Meaux (1 portion).
- Beurre (1 portion).
- 3 réductions sucrées.
- 1 petit pain.
- Couverts, assiette et verre.

*Origine France.*

# BUFFETS

**4,90** €  
Par personne

## Buffet "Tradition"

- Crudités (200 g environ).  
Au choix : carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé à l'orientale, piémontaise.
- Rôti de bœuf (1 tranche).  
*Origine France.*
- Rôti de porc (1 tranche).  
*Origine France.*
- Rosette (1 tranche).  
*Origine France.*
- Salami (1 tranche).
- Saucisson à l'ail (1 tranche).  
*Origine France.*



En option pour 1,50 € de plus :





**7€**

Par personne

### Buffet "Convivial"

- Salade au choix (200 g environ/pers.)
- Jambon sec (1 tranche).
- Andouille de Guéméné (1 tranche).
- Saucisson à l'ail (1 tranche). *Origine France.*
- Rosette (1 tranche). *Origine France.*
- 2 grignottes de poulet. *Origine France.*
- Rôti de bœuf (1 tranche). *Origine France.*
- Rôti de porc (1 tranche). *Origine France.*

En option pour 1,50 € de plus :



BUFFETS



**8€  
8,50**  
Par personne

**Buffet  
"Réception"**

- Verrine avocat cocktail de crevettes (45 g).
- Coquille au choix : saumon ou surimi.
- Salade au choix (200 g environ/pers.)
- Filet mignon de porc fumé tranché (50 g environ/personne).
- Rôti de porc (1 tranche). *Origine France.*
- Rôti de bœuf (1 tranche). *Origine France.*

En option pour 1,50 € de plus :



1 part d'emmental (25 g)

1 part de brie (25 g)

1 éclair **OU** 1 tartlette



**MENUS**

**3€  
3,95**  
Par enfant

**Menu "Enfant"**

- Panier jambon fromage (110 g).
- Émincé de poulet à la crème fraîche (120 g).
- Pommes paillasson (2 x 30 g).



55

MENUS



**8€  
8,90**  
Par personne



Menu "Déllice"

- Terrine aux 3 poissons (40 g).
- Coquille de St-Jacques\* aux petits légumes (140 g).
- Jambon rôti sauce forestière (240 g).
- Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive (100 g).

Suggestions de présentation. Photos non contractuelles. **Tous nos produits sont transformés en France, sauf mention contraire.**  
\*Noix de St-Jacques avec corail : Argopecten purpuratus (Pérou) ou Aequipecten opercularis (Ile de Man).



**12,90** €  
Par personne

### Menu "Gourmet"

- Verrine d'Acapulco : surimi râpé, crevettes, ananas, clémentines, mayonnaise (40 g).
- Croustillant de St-Jacques\* aux petits légumes (140 g)
- Dos de cabillaud au beurre de poivrons rouges (240 g).
- Riz basmati (120 g).

\*Noix de St-Jacques avec corail : Argopecten purpuratus (Pérou) ou Aequipecten opercularis (Île de Man).

# FROMAGES\*



**9€  
9,95**

Pour 6/8 personnes



## Plateau de fromages "Tradition"

- Comté AOP\*\* "Nos régions ont du talent" (200 g minimum).  
Au lait cru de vache, 36% de matière grasse sur produit fini (*origine France*).
- Chabichou AOP\*\* (Pièce de 150 g).  
Au lait pasteurisé de chèvre, 25% de matière grasse sur produit fini (*origine France*).
- Brie de Meaux AOP\*\* 1/2 affiné "Nos régions ont du talent" (200 g minimum).  
Au lait cru de vache, 22% de matière grasse sur produit fini (*origine France*).
- Fourme d'Ambert AOP\*\* "Nos régions ont du talent" (150 g minimum).  
Au lait pasteurisé de vache, 29% de matière grasse sur produit fini (*origine France*).

\*Uniquement dans les magasins disposant d'un rayon Fromages à la coupe. \*\*AOP : Appellation d'Origine Protégée.  
Suggestions de présentation. Photos non contractuelles. **Tous nos produits sont transformés en France, sauf mention contraire.**



**14,95** €  
Pour 8/10 personnes

## Plateau de fromages "Saveurs des Régions"

- Brie de Meaux AOP\*\* 1/2 affiné  
"Nos régions ont du talent"  
(200 g minimum).  
Au lait cru de vache, 22% de matière grasse  
sur produit fini (*origine France*).
- Comté AOP\*\* "Nos régions ont du talent"  
(200 g minimum).  
Au lait cru de vache, 36% de matière grasse  
sur produit fini (*origine France*).
- Roquefort AOP\*\*  
"Nos régions ont du talent"  
(150 g minimum).  
Au lait cru de brebis, 32% de matière grasse  
sur produit fini (*origine France*).
- Morbier AOP\*\*  
"Nos régions ont du talent"  
(200 g minimum).  
Au lait cru de vache, 29% de matière grasse  
sur produit fini (*origine France*).
- Sainte-Maure de Touraine AOP\*\*  
"Nos régions ont du talent"  
(Pièce de 250 g).  
Au lait cru de chèvre, 22% de matière grasse  
sur produit fini (*origine France*).
- Mimolette 1/2 vieille (200 g minimum).  
Au lait pasteurisé de vache, 29% de matière  
grasse sur produit fini (*fabriquée en France*).

\*Uniquement dans les magasins disposant d'un rayon Fromages à la coupe. \*\*AOP : Appellation d'Origine Protégée.

## FROMAGES\*



**23€**  
**23,95**

Pour 12/14 personnes

## Plateau de fromages "Prestige"

- Camembert au lait cru AOP\*\* (Pièce de 250 g).  
Au lait cru de vache, 20% de matière grasse sur produit fini (origine France).
- Roquefort AOP\*\*  
"Nos régions ont du talent"  
(150 g minimum).  
Au lait cru de brebis, 32% de matière grasse sur produit fini (origine France).
- Ossau Iraty AOP\*\*  
"Nos régions ont du talent"  
(200 g minimum).  
Au lait pasteurisé de brebis, 37% de matière grasse sur produit fini (origine France).
- Saint-Nectaire laitier AOP\*\*  
"Nos régions ont du talent"  
(200 g minimum).  
Au lait thermisé de vache, 27% de matière grasse sur produit fini (origine France).
- Pouligny AOP\*\* (Pièce de 250 g).  
Au lait cru de chèvre, 25% de matière grasse sur produit fini (origine France).
- Selles-sur-Cher AOP\*\* (Pièce de 150 g).  
Au lait cru de chèvre, 25% de matière grasse sur produit fini (origine France).
- Époisses AOP\*\* (Pièce de 250 g).  
Au lait pasteurisé de vache, 24% de matière grasse sur produit fini (origine France).

\*Uniquement dans les magasins disposant d'un rayon Fromages à la coupe. \*\*AOP : Appellation d'Origine Protégée.  
Suggestions de présentation. Photos non contractuelles. **Tous nos produits sont transformés en France, sauf mention contraire.**



**PÂTISSERIES\***



**7€  
7,90**

Pour 6 personnes  
**Saint-Honoré\*\***  
La pièce de 700 g.  
Le kg : 11,29 €.

\*Offre valable dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.  
\*\*Transformé en France. Produit susceptible d'être décongelé, ne pas recongeler (voir sur place).



61

PÂTISSERIES\*



**5,95 €** Millefeuille familial\*\*  
La pièce de 540 g.  
Le kg : 11,02 €.  
La pièce



**9,90 €** Craquant 3 chocolats\*\*  
La pièce de 514 g.  
Le kg : 19,26 €.  
La pièce

**1,60 €**  
La part

Entremets  
Évasion Fruitée\*\*  
La part de 100 g.  
Le kg : 16 €.



\*Offre valable dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie.  
\*\*Transformé en France. Produit susceptible d'être décongelé, ne pas recongeler (voir sur place).  
Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.





**1€  
1,60**

La part  
**Fraisier\*\***  
La part de 100 g.  
Le kg : 16 €.



**9€  
9,90**

La pièce

**Craquant framboise  
spéculoos\*\***  
La pièce de 632 g.  
Le kg : 15,66 €.

\*Offre valable dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie. \*\*Transformé en France. Produit susceptible d'être décongelé, ne pas recongeler (voir sur place).

PÂTISSERIES\*



**3€  
3,50**

**Tarte aux pommes\*\***

La pièce de 850 g.  
Le kg : 5,38 €.

Pour 6/8 personnes



**0€  
0,95**

**Grillé aux pommes\*\***

La pièce de 130 g.  
Le kg : 7,31 €.

La pièce



**16€  
16,90**

**Maxi-tarte aux fruits\*\***

La pièce de 1,6 kg.  
Le kg : 10,56 €.

Pour 15 personnes



**13€  
13,90**

**Maxi-tarte aux pommes\*\***

La pièce de 1,3 kg.  
Le kg : 10,69 €.

Pour 15 personnes

\*Offre valable dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie. \*\*Transformé en France. Produit susceptible d'être décongelé, ne pas recongeler (voir sur place). Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.



**6€**  
**6,90**  
Les 6

**Assortiment de 6 tartelettes\*\***  
260 g.  
Le kg : 26,54 €.



**4€**  
**4,90**  
Les 6

**6 réductions assorties\*\***  
240 g.  
Le kg : 20,42 €.



**4€**  
**4,90**  
Les 6

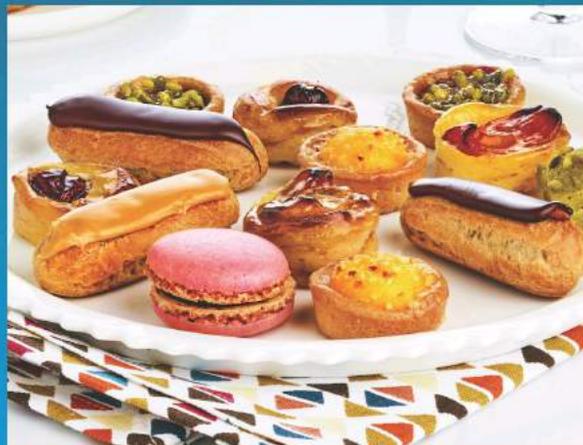
**6 réductions pâte à choux\*\***  
230 g.  
Le kg : 21,30 €.

\*Offre valable dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie. \*\*Transformé en France. Produit susceptible d'être décongelé, ne pas recongeler (voir sur place).

PÂTISSERIES\*



**6€  
6,90** 16 petits fours au chocolat\*\*  
208 g.  
Le kg : 33,17 €.  
Les 16



**6€  
6,90** 16 petits fours aux fruits\*\*  
219 g.  
Le kg : 31,51 €.  
Les 16



**3€  
3,90**  
La coupe

**Coupe  
de profiteroles  
pâtisseries\*\***  
450 g.  
Le kg : 8,67 €.

\*Offre valable dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie. \*\*Transformé en France. Produit susceptible d'être décongelé, ne pas recongeler (voir sur place). Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.



  
**4,80**  
€

Les 12

**12 macarons  
assortis\*\***

154 g.  
Le kg : 31,17 €.



**4,90**  
€

Les 9

**9 fondants  
au chocolat\*\***

324 g minimum.  
Le kg : 15,12 €.

\*Offre valable dans les magasins disposant d'un rayon pâtisserie. \*\*Transformé en France. Produit susceptible d'être décongelé, ne pas recongeler (voir sur place).

**APÉRITIFS**

**32 pièces**

**SERVIR FRAIS**





13,90

Les 32

**32 canapés Traiteur**

- 8 saumon et fromage frais à l'aneth,
- 8 saucisson et cornichon,
- 8 courgette et tomate cerise mi-séchée.
- 8 fromage de chèvre et amandes.

250 g. Le kg : 55,60 €.

Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.  
Tous nos produits sont transformés en France, sauf mention contraire.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

22 - GUINGAMP ☎ 02 96 40 19 40 - RCS 437 350 168 - LAMBALLE ☎ 02 96 50 11 30 - RCS 321 579 492 - LANNION ROUTE DE GUINGAMP ☎ 02 96 46 76 66 - RCS 331 901 371

LANNION ROUTE DE PERROS ☎ 02 96 48 00 94 - RCS 331 901 371 - LOUDÉAC ☎ 02 96 66 86 20 - RCS 323 276 600

PLANCOËT ☎ 09 70 72 75 00 - RCS 752 810 028 - PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ ☎ 02 96 72 82 72 - RCS 332 525 435

29 - AUDIERNE ☎ 02 98 70 05 94 - RCS 788 266 450 - CARHAIX ☎ 02 98 99 31 90 - RCS 927 350 082 - CHÂTEAULIN ☎ 02 98 86 04 12 - RCS 495 245 458

CONCARNEAU ☎ 02 98 50 43 00 - RCS 377 080 221 - CROZON ☎ 02 98 27 04 74 - RCS 382 691 129

DOUARNENEZ-TRÉBOUL ☎ 02 98 74 29 00 - RCS 402 620 579 - FOUESNANT/PLEUVEN ☎ 02 98 56 05 67 - RCS 433 276 722 - GOUESNOU ☎ 02 98 41 20 20 - RCS 802 611 095

GUILERS ☎ 02 98 07 64 86 - RCS 349 500 868 - LANDIVISIAU ☎ 02 98 68 16 49 - RCS 306 664 350 - LANNILIS ☎ 02 98 04 17 93 - RCS 403 220 221

LE RELECQ-KERHUON ☎ 02 98 28 03 05 - RCS 637 020 173 - PONT-L'ABBÉ ☎ 02 98 66 08 88 - RCS 377 080 312

56 - HENNEBONT ☎ 02 97 36 26 26 - RCS 871 500 104 - LARMOR-PLAGE ☎ 02 97 37 60 33 - RCS 401 397 351 - PONTIVY ☎ 02 97 25 42 66 - RCS 306 534 975

QUÉVEN ☎ 02 97 80 13 13 - RCS 344 309 703 - RIANTEC ☎ 02 97 11 29 15 - RCS 529 555 633

