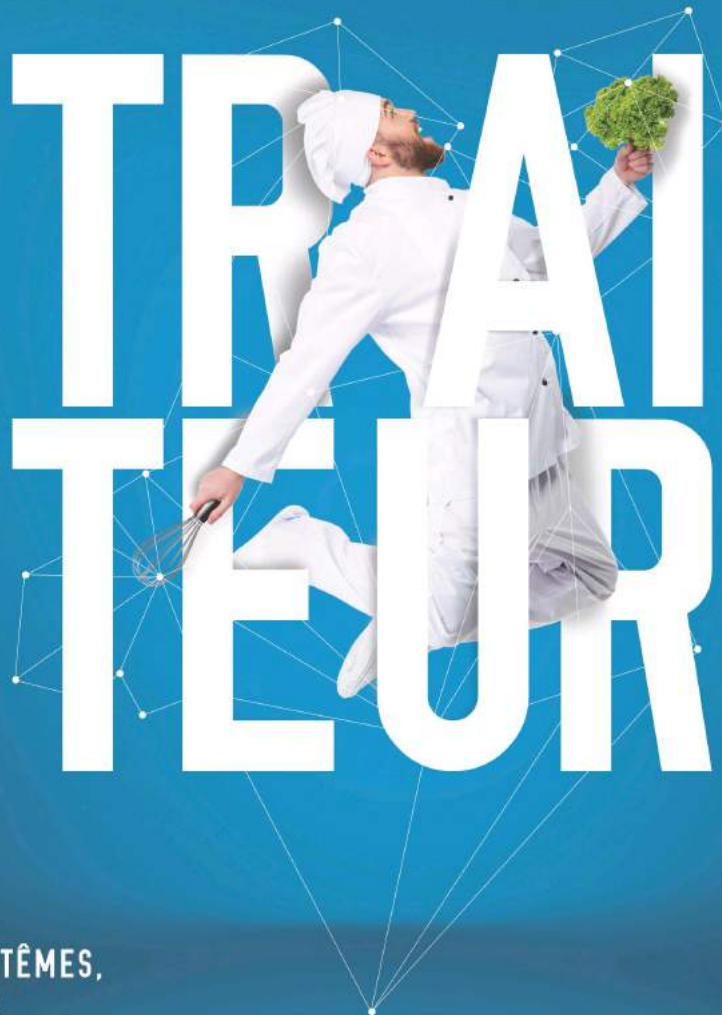


E.Leclerc 



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 FONT PARTIE DES PLAISIRS DE LA VIE 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, 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 €.



**4€
4,20**

Plateau asiatique

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



**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 €

Cake aux St-Jacques à la bretonne

260 g.
Le kg : 17,31 €.

La pièce



3,90 € **Préfou ail**
300 g.
Le kg : 13 €.

La pièce



4,50 € **Cake jambon et olives ou chorizo et poivron rouge**
260 g.
Le kg : 17,31 €.

La pièce

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



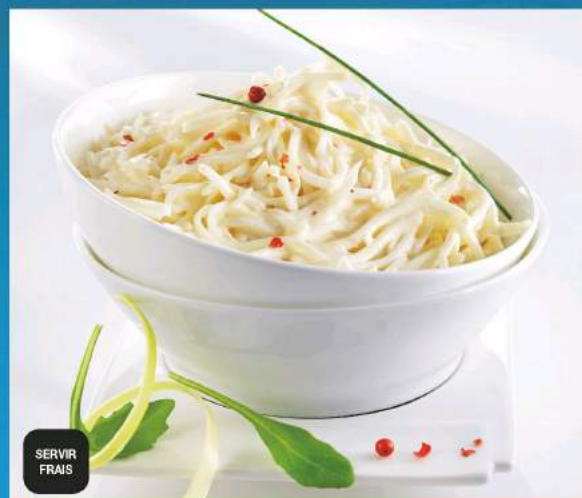
SERVIR FRAIS

1€
1,50

La part

Carottes râpées au vinaigre de Banyuls

200 g.
Le kg : 7,50 €.



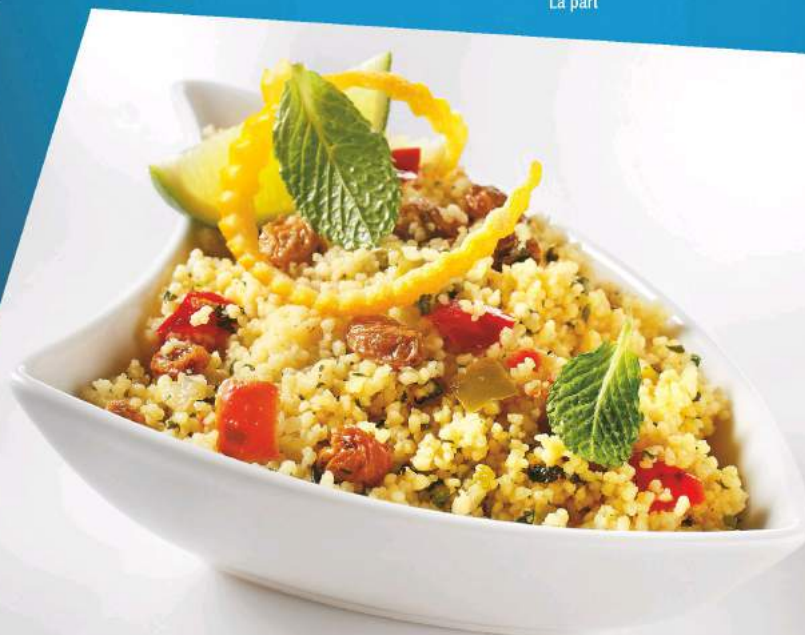
SERVIR FRAIS

1€

La part

Céleri rémoulade

200 g.
Le kg : 5 €.



1€

La part

Taboulé
à l'orientale

200 g.
Le kg : 5 €.

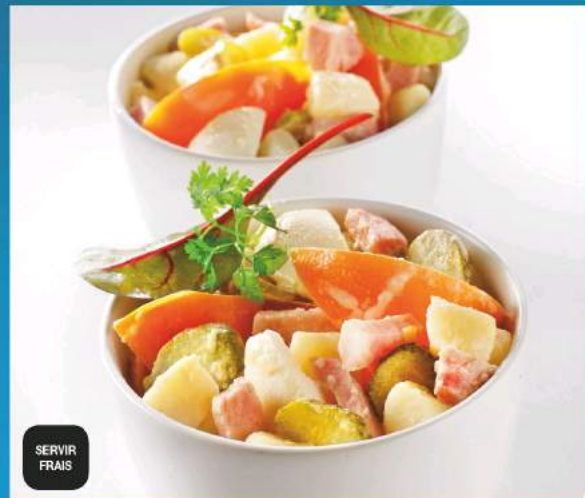
SERVIR FRAIS



SERVIR FRAIS

1€
1,50
La part

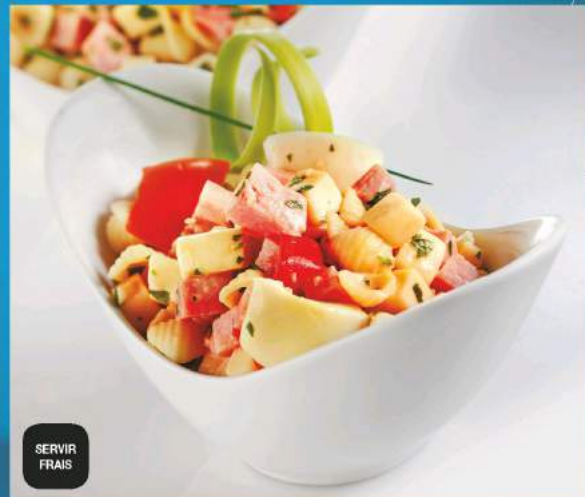
Tagliatelles au surimi
200 g.
Le kg : 7,50 €.



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



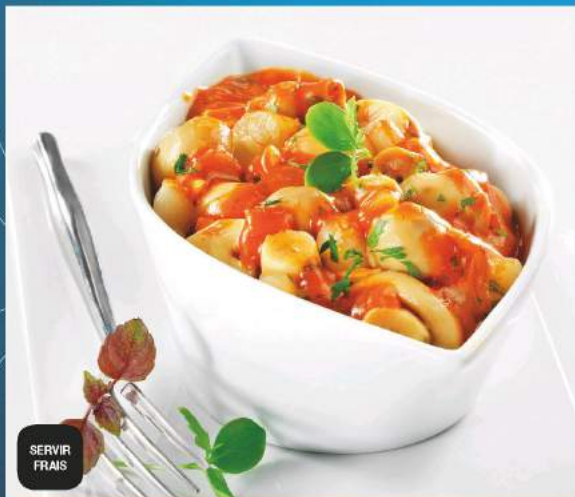
SERVIR FRAIS

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



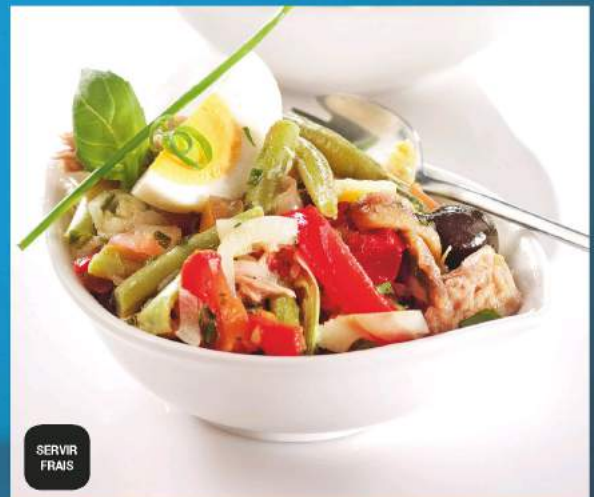
SERVIR FRAIS

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€
8,95
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€
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^{*}
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 abildus (Russie).



4€
50

La pièce

Coquille
St-Jacques^{*}
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€
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€
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 €.

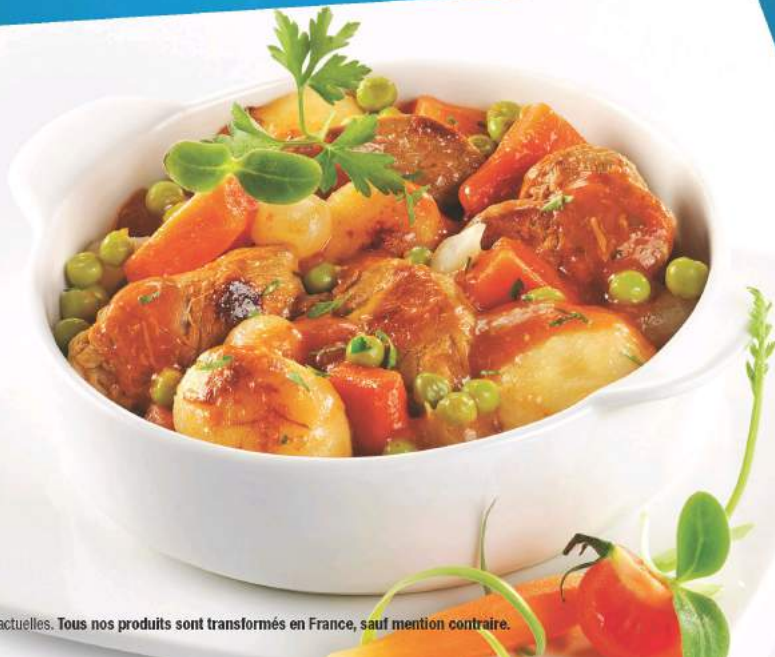


3€
90

La part

Navarin d'agneau

300 g.
Le kg : 13 €.






3,50
La part

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

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



4,50
La part

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

 Puissance : 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.

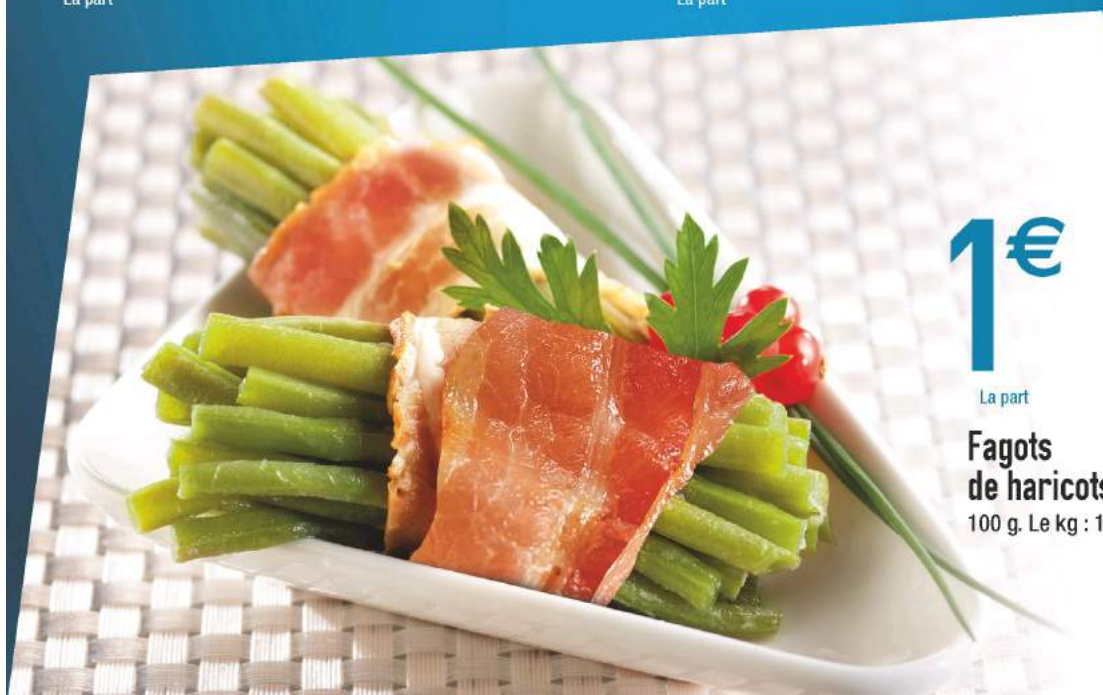
42



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, jarreton, 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 :



1 part d'emmental (25 g)



1 part de brie (25 g)



1 éclair OU



1 tartlette



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 "Délice"

- 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€
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.



A rectangular cake with a red glaze top, layers of sponge and cream, and strawberries. A small circular logo on top says 'FRAISIER'. The cake is on a white plate with fresh strawberries and pink sprinkles around it.



**1€
1,60**
La part
Fraisier**
La part de 100 g.
Le kg : 16 €.



A rectangular cake with a red glaze top, layers of sponge, cream, and chocolate, and speculoos cookies. The cake is on a white plate with a patterned napkin.

**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

- 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

