

# carte de chefs 2020



**E. Leclerc**  
**Pont-l'Abbé**

Pour vous en Pays Bigouden



L'ensemble des équipes  
de votre Centre E.Leclerc Pont l'Abbé  
vous souhaite de

# Joyeuses fêtes



Retrouvez cette carte  
sur notre site internet



Commandez en un simple clic

**vos menus Traiteur**  
[www.boutique-leclercpontlabbe.fr](http://www.boutique-leclercpontlabbe.fr)

**1**

Redécouvrez  
nos sélections festives

**2**

Sélectionnez  
votre repas

**3**

Commandez  
votre repas



Afin de vous assurer un meilleur service, veuillez passer vos commandes :

Pour Noël jusqu'au lundi 21 décembre 2020 à 12h

Pour le nouvel An jusqu'au lundi 28 décembre 2020 à 12h

Ouverture le dimanche 20 décembre 2020 de 9h à 18h



Pain surprise  
campagne



Pain surprise  
Marin



Les canapés  
maison

## les apéritifs

Pain surprise campagne 48 toasts .....	20,90€
Pain surprise Marin 48 toasts.....	21,90€
Le plateau de 25 canapés.....	15,00€
soit 0,60€ la pièce	
6 verrines avocat crevettes .....	5,90€
6 verrines duo de saumon et citron.....	5,90€
Fleuillets apéritifs (12 pièces).....	3,00€
Sangria <sup>1</sup> .....	le litre 6,90€
Punch <sup>1</sup> .....	le litre 6,90€

## les entrées



Coquille St Jacques  
maison

Coquille de macédoine au crabe* .....	la pièce 2,50€
Coquille de macédoine au saumon* .....	la pièce 2,50€
Coquille St-Jacques* à la crème.....	la pièce 2,99€
Foie gras de canard* «maison».....	les 50 g 3,99€
Cassolette de St-Jacques* à la bretonne.....	la pièce 4,95€
Brochettes de crevettes* chorizo.....	la pièce 4,95€
1/2 langouste* à la Parisienne.....	la pièce 13,90€

<sup>1</sup> L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

\*voir origines en magasin.

\*voir origines en magasin. <sup>1</sup> L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Photos non contractuelles



Notre carte des huîtres 2020 avec l'offre complète sera disponible en magasin, à partir du 8 décembre 2020.

## Kys Marine

CARNAC - Huîtres élevées en France

HUÎTRES CREUSES

«Spéciale de Carnac» - En bourriche de 2 kg • N°2

HUÎTRES CREUSES • Au détail - Le kg  
«Spéciale de Carnac» N°2



## Ronan Cariou

ÎLE TUDY - Huîtres élevées en France

HUÎTRES CREUSES

«Fine de l'île Tudy» - En bourriche de 2 kg et 4 kg • N°3

HUÎTRES CREUSES • Au détail - Le kg  
«Fine de Bretagne» N°3



## Alain Madec

CARANTEC - Huîtres élevées en France

HUÎTRES CREUSES

«Fine de Bretagne» - En bourriche de 24 et 36 pièces • N°3

HUÎTRES PLATES

«Carantec» - En bourriche de 25 pièces • N°3 - En bourriche de 50 pièces • N°2 et N°3

HUÎTRES PLATES • Au détail - Le kg  
«Carantec»

HUÎTRES CREUSES • Au détail - Le kg  
«Fine de Bretagne» N°3



## Les coquillages de l'île de Sein

Huîtres élevées en France

HUÎTRES CREUSES

«Fine de Bretagne» - En bourriche de 2 kg • N°3

HUÎTRES CREUSES • Au détail - Le kg  
«Fine de Bretagne» N°3



Photos non contractuelles

## Huîtres de Cancale Querrien

ST MELOIR DES ONDES - Huîtres élevées en France

HUÎTRES CREUSES

«Fine de Bretagne» - En bourriche de 24 pièces • N°3 et N°4

HUÎTRES CREUSES • Au détail - Le kg  
«Fine de Bretagne» N°3



## Les huîtres de Lily

ST MELOIR DES ONDES - Huîtres élevées en France

HUÎTRES PLATES

En bourriche de 25 et 50 pièces • N°3

HUÎTRES PLATES • Au détail - Le kg  
«Cancale» N°1



## Les Viviers de la Forêt

Huîtres élevées en France

HUÎTRES CREUSES

«Fine du Golfe du Morbihan» - Sarzeau - En bourriche de 24 et 36 pièces • N°3

Affinage de trois mois à La Forêt Fouesnant

HUÎTRES PLATES de Quiberon\* Affinage de deux mois à La Forêt Fouesnant

En bourriche de 50 pièces • N°3

HUÎTRES PLATES • Au détail - Le kg  
«De la baie de Quiberon\*»

HUÎTRES CREUSES • Au détail - Le kg  
«Fine du Golfe du Morbihan» N°3



## Huîtres Marennes-Oléron Baudit

Huîtres élevées en France

HUÎTRES CREUSES

«Fine de claire» - En bourriche de 2 kg • N°3 - En bourriche de 3 kg • N°3

Blanche ou verte, la Fine de Claire est un produit apprécié des consommateurs qui aiment les huîtres peu charnues. Pendant plusieurs semaines, elle va rester dans les claires, ces bassins argileux peu profonds, qui vont lui permettre d'acquérir une qualité de coquille et une teneur en chair exceptionnelle.

«Spéciale de claire» - En bourriche de 2 kg • N°3 - En bourriche de 3 kg • N°3

La Spéciale de Claire est sélectionnée dès le départ par l'ostréiculteur : elle doit présenter une forme régulière, une rondeur et une épaisseur particulière ; sa concavité prononcée annonce un volume de chair inégalé.

HUÎTRES CREUSES

«Fine de claire» - En bourriche de 2 kg/24 pièces • N°3

HUÎTRES CREUSES • Au détail - Le kg  
«Fine de claire» N°2 et N°3  
«Spéciale de claire» N°2 et N°3



\*Pêche à la drague en Atlantique Nord Est en zone FAO 27.VII et 27.VIII

Photos non contractuelles

# nos menus festifs



Pour 4 menus «Gala» commandés nous vous offrons une bouteille de Bordeaux<sup>1</sup> rouge

## Gala

15,90€ la part

- Bloc de foie gras de canard\* entier (40 g)
- Filet de bar\* à l'oignon de Roscoff (240 g)
- Riz basmati (120 g)
- Filet de bœuf sauce Rossini\* (240 g)
- Poêlée de pommes de terre sarladaises (150 g)

## Ambiance

10,49€ la part

- Bloc de foie gras de canard\*
- 30% de morceaux (40 g)
- Croustillant de noix de St Jacques\* aux petits légumes (140 g)
- Suprême de pintadeau\* et son mœlleux forestier (240 g)
- Gratin dauphinois (150 g)

## Junior

5,20€ la part

- Petit Shérif
- Aiguillettes de poulet à la crème
- Riz basmati
- Mousse au chocolat à l'ancienne

\* voir origines en magasin - 1. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Élaborés par nos traiteurs  
recettes maison

**Ty Bigoud**

19,90€ la part

Foie gras maison (50 g)

Poêlon de noix de Saint Jacques\* (200 g)

Lotte à l'Armoricaine et son riz (360 g)

Mœlleux de chapon et son gratin dauphinois (360 g)

Pour 4 menus «Ty Bigoud» commandés nous vous offrons une bouteille de Champagne<sup>1</sup>

## les poissons

Élaborés par nos traiteurs  
recettes maison



Filet de St Pierre* sauce Riesling.....	la part	5,50 €
Dos de cabillaud* sauce chorizo.....	la part	5,90 €
Filet de Lotte* à l'Américaine.....	la part	5,90 €
Pavé de turbot* sauce Hollandaise.....	la part	6,90 €

Filet de Lotte à l'Américaine

## les garnitures

Riz sauvage 150 g.....	la part	1,10 €
Crumble aux légumes 75 g.....	la part	1,20 €
Gratin dauphinois 200 g.....	la part	1,50 €
Fagots de haricots verts (2 pièces).....	la part	1,50 €



## les viandes

Élaborées par nos traiteurs  
recettes maison



Pavé de cerf* sauvage sauce au poivre.....	la part	4,50 €
Mœlleux de filet de chapon* sauce forestière.....	la part	4,90 €
Suprême de pintadeau* sauce au poivre.....	la part	5,20 €
Magret de canard* sauce Grand Veneur.....	la part	5,20 €
Filet mignon de sanglier* sauce moutarde à l'ancienne.....	la part	5,90 €

Afin de vous assurer un meilleur service, veuillez passer vos commandes :  
Pour Noël jusqu'au lundi 21 décembre 2020 à 12h  
Pour le nouvel An jusqu'au lundi 28 décembre 2020 à 12h

\* voir origines en magasin. Photos non contractuelles

Pour un repas de fêtes réussi, découvrez dans votre rayon fromages coupe une sélection de plus de 100 fromages.

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONFIER LA CONFECTION DE VOS PLATEAUX

# les fromages

## TRADITION

**14,90€** le plateau

Comté AOP\* 10/14 mois d'affinage (150 g env.)  
pâte pressée cuite au lait cru de vache

Saint Nectaire Fermier AOP\* (150 g env.)  
au lait cru de vache

Fourme d'Ambert AOP\* (150 g env.)  
au lait de vache pasteurisé

Lingot du berger (160 g)  
au lait cru de chèvre

Brie de Meaux AOP\* (200 g env.)  
au lait cru de vache



## SÉLECTION

**17,90€** le plateau

Comté AOP\* 30 mois d'affinage (150 g env.)  
pâte pressée cuite au lait cru de vache

Ossau Iraty AOP\* (200 g env.)  
au lait pasteurisé de brebis

Châtaignier cendré (180 g)  
au lait cru de chèvre

Tomme de Savoie (250 g env.)  
au lait cru entier de vache

Normanville (210 g env.)  
au lait cru de vache



# les VINS

NOS SUGGESTIONS POUR UN ACCORD PARFAIT «METS ET VINS»



## ROSÉ

Côtes de Provenances Reillanne (75 cl).....6,50€

## BLANCS

Muscadet SM/Lie grande réserve Domaine Salmon (75 cl).....4,90€

Pinot gris vieilles vignes Wolfberger (75 cl).....6,20€

Pacherenc du Vic-Bilh doux (75 cl).....9,95€

## ROUGES

Côtes de Bourg Kalon Nodoz (75 cl).....4,95€

Blaye Château Mayne Guyon (75 cl).....5,67€

Bordeaux Supérieur Château L'Oiseau (75 cl).....5,99€

St Nicolas de Bourgueil « Les Acacias » bio (75 cl).....7,26€

Fronsac Château Tour du Moulin 2016 (75 cl).....7,80€

Médoc Cru Bourgeois Château Géméillan 2012 (75 cl).....10,95€

## CHAMPAGNE

Delouvin Nowack (75 cl).....18,50€

Afin de vous assurer un meilleur service, veuillez passer vos commandes pour Noël jusqu'au lundi 21 décembre à 12h et pour le nouvel an jusqu'au lundi 28 décembre à 12h.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# la pâtisserie



**BÛCHES MOUSSE** 6 et 8 personnes ..... à partir de 13,90€

**recettes maison**

Charlotte aux fruits, charlotte aux fraises, pomme caramel, fruits rouges, exotique, chocolat praliné, forêt noire, trois chocolats.

**BÛCHES CRÈME AU BEURRE** 6 et 8 personnes ..... à partir de 12,80€

**recettes maison**

Vanille, chocolat, praliné, café, Grand Marnier.

**MIGNARDISES** ..... la pièce ..... 0,58€

**MACARONS** divers parfums ..... la pièce ..... 0,75€

**CHOCOLATS BELGES ASSORTIS** ..... les 100 g ..... 2,99€



# bon de commande

NOM ..... PRÉNOM .....  
 ADRESSE .....  
 ..... TÉL .....  
 À PRÉPARER POUR LE ..... HEURE .....

LES APÉRITIFS	Qté	Prix	Total
Pain surprise campagne 48 toasts <b>recette maison</b>		20,90€	
Pain surprise Marin 48 toasts <b>recette maison</b>		21,90€	
Plateau de 25 canapés <b>recette maison</b>		15,00€	
6 verrines avocat crevettes		5,90€	
6 verrines duo de saumon et citron		5,90€	
Feuilletés apéritifs (12 pièces)		3,00€	
Sangria <sup>1</sup> (le litre)		6,90€	
Punch <sup>1</sup> (le litre)		6,90€	
LES ENTRÉES <b>recettes maison</b>			
Coquille de macédoine au crabe*		2,50€	
Coquille de macédoine au saumon*		2,50€	
Coquille St-Jacques* à la crème		2,99€	
Foie gras de canard* «maison» - 50 g		3,99€	
Cassolette de St-Jacques* à la bretonne		4,95€	
Brochettes de crevettes* chorizo		4,95€	
1/2 langouste* à la Parisienne		13,90€	
LES POISSONS <b>recettes maison</b>			
Filet de St Pierre* sauce Riesling		5,50€	
Dos de cabillaud* sauce chorizo		5,90€	
Filet de Lotte* à l'Américaine		5,90€	
Pavé de turbot* sauce Hollandaise		6,90€	
LES VIANDES <b>recettes maison</b>			
Pavé de cerf* sauvage sauce au poivre		4,50€	
Molleux de filet de chapon* sauce forestière		4,90€	
Suprême de pintadeau* sauce au poivre		5,20€	
Magret de canard* sauce Grand Veneur		5,20€	
Filet mignon de sanglier* sauce moutarde à l'ancienne		5,90€	
LES GARNITURES			
Riz sauvage - 150 g		1,10€	
Crumble aux légumes - 75 g		1,20€	
Gratin dauphinois - 200 g		1,50€	
Fagots de haricots verts (2 pièces)		1,50€	

Pour un meilleur service, aucune modification de commande ne sera acceptée

## LES MENUS

**Ambiance** 10,49€ x =

Bloc de foie gras de canard\* 30% de morceaux (40 g)  
 Croustillant de noix de St Jacques\* aux petits légumes (120 g)  
 Suprême de pintadeau\* et son molleux forestier (240 g)  
 Gratin dauphinois (150 g)

**Gala** 15,90€ x =

Bloc de foie gras de canard\* entier (40 g)  
 Filet de bar\* à l'oignon de Roscoff (240 g)  
 Riz basmati (120 g)  
 Filet de bœuf sauce Rossini\* (240 g)  
 Poêlée de pommes de terre sarladaises (150 g)

**Ty Bigoud** 19,90€ x =

Foie gras maison (50 g)  
 Poêlon de noix de Saint Jacques\* (200 g)  
 Lotte\* à l'Armoricaine et son riz (360 g)  
 Molleux de chapon et son gratin dauphinois (360 g)

**Junior** 5,20€ x =

Petit Shérif  
 Aiguillettes de poulet à la crème  
 Riz basmati  
 Mousse au chocolat à l'ancienne

**TOTAL menus**

**TOTAL carte**

**TOTAL**

Afin de vous assurer un meilleur service, veuillez passer vos commandes :  
 Pour Noël jusqu'au lundi 21 décembre 2020 à 12h  
 Pour le nouvel An jusqu'au lundi 28 décembre 2020 à 12h

Traiteur - Tél : 02 98 66 08 75 | Pâtisserie - Tél : 02 98 66 08 78  
 Magasin - Tél : 02 98 66 08 88

Merci de passer vos commandes, au plus tard :  
 Pour Noël jusqu'au lundi 21 décembre à 12h et pour le nouvel an jusqu'au lundi 28 décembre à 12h.  
 Aucune commande ne sera prise par téléphone.

Données personnelles : Les informations recueillies sur ce bon de commande ne font pas l'objet d'un traitement informatique. Ce document a pour but de gérer et d'honorer vos commandes. Les bons collectés seront stockés dans un endroit sécurisé accessible uniquement aux préparateurs de commandes. Aucune donnée n'est transmise à un tiers. Les données collectées seront détruites une fois la commande récupérée. Conformément aux droits et réglementations en vigueur, vous pouvez exercer vos droits (d'accès, de rectification, d'oubli...) aux données vous concernant en demandant un formulaire en caisse centrale.

L'équipe des rayons frais  
vous souhaite de

Joyeuses fêtes



**E. Leclerc**  
**Pont-l'Abbé**

Pour vous en Pays Bigouden

Afin de vous assurer un meilleur service, veuillez passer vos commandes :  
Pour Noël le lundi 21 décembre 2020 jusqu'à 12h  
Pour le nouvel An le lundi 28 décembre 2020 jusqu'à 12h

Traiteur - Tél : 02 98 66 08 75 • Pâtisserie - Tél : 02 98 66 08 78  
Magasin - Tél : 02 98 66 08 88