E.Leclerc
MARMOUTIER

ET SI ON PRÉPARAIT LES FÊTES ENSEMBLE ?

CARTE
DE NOS DOUCEURS DE FIN D'ANNÉE

Du côté du Traiteur

★ Suggestions d'entrées

Terrine de Saint-Jacques (au kg)
Coquilles Saint-Jacques
Verrine au choix : avocat - saumon / avocat - crevettes sauce cocktail / saumon - citron - aneth
Foie gras fait maison et son chutney d'oignons **89.90€** /kg



★ Pains surprises

(Sur commande, 48H à l'avance et à partir de 5 personnes)
Campagne **16.00€** pour 5 personnes / **30.90€** pour 10 personnes
Noix **15.50€** pour 5 personnes / **31.90€** pour 10 personnes
Malicette fourrée



★ Buffet

« charcuterie » à partir de **8,50 €** / personne
« charcuterie et poisson » à partir de **13,00 €** / personne



★ Suggestions de Menus

Menu 19,95 €
Saumon fumé ou foie gras *(élaborés dans nos ateliers)*
Pavé de veau ou suprême de volaille
Fromage
Bûche de Noël

Menu 22,95 €
Roquette, noix de St Jacques et poires
Pavé de saumon frais
Fromage
Bûche de Noël

Menu 24,95 €
Saumon fumé ou foie gras avec son chutney d'oignons
(élaborés dans nos ateliers)
Filet de boeuf ou Mignon de porc en croûte
Fromage
Bûche de Noël

Suggestions d'accompagnement

- Gratin dauphinois
- Spätzle
- Fagots de haricots verts
- Chou rouge aux pommes et vin chaud





Nos Poissonniers sont à votre service

★ Saumon fumé maison

42,90 € /kg

★ Plateau “La Moyenne Marée“

34,95 € le plateau

1/2 homard cuit
Origine US

6 pièces d’huitres Marennes d’Oléron n°3
Origine France

6 pièces de langoustines cuites 20/30
Origine Atlantique Nord Est

8 pièces de crevettes roses cuites 80/100
Origine équateur et autres pays

50g de crevettes grises cuites
Origine Atlantique Nord Est

100g de bulots cuits
Origine Atlantique Nord Est

3 pièces de coquillages vivants
Origine Atlantique Nord Est



★ Plateau “La Grande Marée“

44,95 € le plateau

100g de bulots cuits
Origine Atlantique Nord Est

3 pièces de palourdes moyennes
Origine Atlantique Nord Est

8 pièces de crevettes roses cuites 80/100
Origine Equateur

1/2 homard cuit
Origine US

6 pièces de langoustines cuites 20/30
Origine Atlantique Nord Est

50g de crevettes grises cuites grosses
Origine Atlantique Nord Est

6 pièces d’huitres Marennes d’Oléron n°3
Origine France

1/2 tourteau cuit
Origine Atlantique Nord Est



TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

Nos Bouchers vous conseillent

★ Boeuf Français

Filet de boeuf farçi au foie gras/ Cognac	59,90 €/kg
Filet de boeuf au foie gras en croûte	59,90 €/kg

★ Veau Français

Veau Orloff / Forestier ou Persillé	29,90 €/kg
Rognonnade de veau	29,90 €/kg

★ Volaille

Filet de dinde Orloff	18,95 €/kg
Filet de dinde aux marrons	18,95 €/kg
Filet de dinde en croûte aux herbes / Forestière/ Châtaigne / Mousse de canard	18,50 €/kg

★ Porc

Filet mignon de porc en croûte à la mousse de canard	24,80 €/kg

★ Retrouvez également notre viande locale de la ferme GAETAN VIX au stand boucherie















TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

Sur commande,

nos plateaux de fromages
ou corbeilles de fruits





Les pains de nos Boulangers

À la coupe

Blanc	**4,55 €/Kg**
Fruits	**9,99 €/Kg**
Céréales	**5,95 €/Kg**
Campagne	**5,85 €/Kg**

Entier

A la Bière	(400g)	**1,99 €**
Aux Figues	(350g)	**2,05 €**
Au Seigle	(400g)	**2,05 €**
Au Noix	(400g)	**2,69 €**
Bûcheron	(400g)	**2,49 €**



Venez découvrir notre Cave à vins

Julien, notre sommelier, vous fera découvrir notre cave
et vous conseillera pour vos accords mets/vins

Cuvée de l'ours Maison Pettermann Riesling 2023	**6.99 € (75cl)** 9.32€ le litre
Brunely les grives Gigondas 2020	**15.99 € (75cl)** 21.32€ le litre
E. Guigal Côtes du Rhône	**7.95 € (75cl)** 10.60€ le litre
Régula le bois sacré Bordeaux supérieur 2020	**8.95 € (75cl)** 11.93€ le litre
Cuvée particulière Maison Pettermann Pinot gris 2023	**6.90 € (75cl)** 9.20€ le litre
Perle d'Alsace Crémant Arthur Metz	**7.59 € (75cl)** 10.12€ le litre
Rouge d'Otrott Maison Pettermann Pinot gris 2023	**8.90 € (75cl)** 11.87€ le litre
Lieu-dit Schieferberg Arthur Metz Muscat 2022	**9.99 € (75cl)** 13.32€ le litre

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
La loi interdit la vente d'alcool aux mineurs.

Nos Pâtissiers vous proposent
leurs douceurs de Noël faîtes maison préparées chaque jour dans nos ateliers.

- **Bûche Douceur Exotique**
  Biscuit nature, croustillant aux fruits rouges, crème bavaroise à la vanille, framboises, mousse aux fruits exotiques, compotée de framboises, chantilly
- **Bûche Trio**
  Biscuit chocolat, croustillant caramel au beurre salé, assortiment de mousses chocolats (noir, lait et blanc), flocage chocolat, éclats de chocolat



- **Bûche « Le Marronnier »**
  Biscuit chocolat, croustillant praliné, crémeux marrons, mousse bavaroise à la vanille, chantilly gourmande vanille, marrons glacés
- **Bûche Tourbillon**
  Biscuit nature, croustillant intense au praliné et nougat, crème légère à la vanille, enrobage de graines caramélisées, chantilly
- **Bûche Poire Étoilée**
  Biscuit aux épices, mousse au chocolat noir et aux épices de Noël, dés de poires pochées au vin chaud, crémeux à la vanille, chantilly



- **Bûche Limette**
  Biscuit madeleine, croustillant sablé, crémeux à la vanille, mousse aux citrons, gelée de fruits exotiques, meringues et billes de citron
- **Bûche Forêt Noire**
  Biscuit cacao, mousse légère au kirsch, griottes à l'alcool, chantilly, copeaux de chocolat noir
- **Bûche « L'Alsacienne »**
  Biscuit dacquoise, croustillant maïs grillé, compotée Alsacienne, mousse légère aux notes de pain d'épices, mousse bavaroise à la vanille
- **Plateau de mignardises** (15 pièces)
- **Assortiment de Macarons**



À prix E. LECLERC

4 personnes : **16,99 €**

6 personnes : **23,99 €**

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

Douceurs glacées



★ **Vacherin glacé** (6 pers.) **23,99 €**

Meringue, glaces (vanille, café, chocolat ou pistache) ou sorbets (framboise, fraise, passion, mangue, banane, melon ou citron), chantilly

★ **Le lingot gourmand** (4 pers.) **16,99 €**
(6 pers.) **23,99 €**

Biscuit dacquoise, crème glacée vanille, crème glacée praliné, meringue, caramel mou au beurre salé, noix de pécan

★ **Le lingot tendresse** (4 pers.) **16,99 €**
(6 pers.) **23,99 €**

Biscuit dacquoise, sorbet litchi, sorbet framboise, meringue, fruits

À découvrir du côté de notre Rayon Libre-Service



★ **Bûche la Féerie de Noël**

Biscuit génoise, cœur crémeux mandarine et orange, crème légère à la cannelle, éclats de crêpes dentelles, sucre glace

★ **Bûche lingot Forêt Noire**

Biscuit chocolat, mousse légère au kirsch, griottes à l'alcool, chantilly, copeaux de chocolat



★ **Bûche fruits rouges**

Biscuit Joconde, mousse aux fruits rouges parsemée de fruits rouges, chantilly

★ **Bûche roulée à la crème mousseline**

vanille, café, chocolat, kirsch ou praliné

★ **Bûche roulée à la crème au beurre**

café, chocolat, kirsch ou Grand-Marnier

À prix E. LECLERC

4 personnes : **13,99 €**

6 personnes : **18,99 €**

Votre Centre E. Leclerc vous souhaite de très Belles Fêtes

Nos Equipes se tiennent
à votre disposition
pour vos commandes de Fêtes
jusqu'au 21 Décembre pour Noël
et 28 Décembre pour Nouvel An

Vos commandes sont à retirer au plus tard à 14h les 24 et 30 Décembre.

Ouvertures exceptionnelles en Décembre

DIMANCHE 8 (10h-18h)
DIMANCHE 15 (10h-18h)
DIMANCHE 22 (9h-19h)

Toutes nos photos sont des suggestions de présentation, visuel non contractuel,
www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

Imprimerie **REPROSERVICE** - SARREBOURG - 03 87 03 34 06 - Ne pas jeter sur la voie publique.

E.Leclerc MARMOUTIER

Route de Saverne - 67441 MARMOUTIER - Tél. 03 88 71 64 00

Suivez toutes nos offres sur Leclerc Marmoutier ou www.e-leclerc.com\marmoutier