

# BON DE COMMANDE

Dans la case Qté :  
indiquez le nombre de formules  
Dans les zones colorées indiquez les  
choix de plats par formule.

|   | 11,90 € | Noël                 |                      | Nouvel an            |                      |
|---|---------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
|   |         | Qté                  | Total                | Qté                  | Total                |
| <b>Formule Dégustation</b>  | 11,90 € | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <b>Entrée :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cassiolette ris de veau champignons à la crème</li> <li>Cassiolette noix de Saint-Jacques sans corail et poireaux</li> <li>Cassiolette d'escargots et champignons à la crème</li> <li>Feuilleté carré saumon et pointes d'asperges</li> <li>Cassiolette d'aiguillettes de volaille sauce morilles et champignons de Paris bouquet de brocolis</li> <li>Cassiolette risotto crevettes et noix de Saint-Jacques</li> <li>Soufflé au foie gras et abricots secs</li> <li>Saumon façon norvégien</li> </ul>  |         |                      |                      |                      |                      |
| <b>+ Plat :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de lotte à l'américaine</li> <li>Filet de bar sauce bisque de homard</li> <li>Nage de gambas sauce au vin de Chablis et yuzu</li> <li>Filet de daurade royale, sauce Hollandaise aux fruits de la passion</li> <li>Pavé de saumon sauce beurre et agrumes</li> <li>Pavé de sandre, sa sauce beurre blanc à la fleur de sel de Guérande</li> <li>Chapon sauce foie gras</li> <li>Civet de sanglier</li> <li>Demi-magret de canard sauce au vin Saint-Émilion</li> <li>Sauté de cerf à la bière de Noël</li> <li>Médaille de ris de veau sauce au Champagne et aux marrons</li> <li>Braisé d'autruche sauce Rossini</li> </ul> |         |                      |                      |                      |                      |
| <b>+ Accompagnement :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gratiné de pommes de terre aux giroles</li> <li>Ecrasée de pommes de terre au Comté</li> <li>Duo de riz blanc et noir</li> <li>Timbale de marrons et giroles</li> <li>Risotto aux pleurotes</li> <li>Embeurrée de butternut et légumes anciens</li> </ul>  |         |                      |                      |                      |                      |
| <b>+ Formule Gourmande</b><br><small>(formule Dégustation + au choix ci-dessous)</small>  | 16,90 € | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <b>2 Mises en Bouche :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crème brûlée de foie gras de canard</li> <li>Verrine brochette de crevette aux 2 velours</li> <li>Féerie de Noix de Saint-Jacques, petits légumes et Sancerre</li> <li>Tranche de foie gras de canard entier mi-cuit</li> <li>Verrine Tartare de Crevettes et son crémeux de carottes jaunes</li> <li>Emiette de noix de Saint-Jacques crème aux algues</li> <li>Cône d'écrevisses et saumon fumé</li> </ul>  |         |                      |                      |                      |                      |
| <b>+ Formule Gastronomique</b> + 1 € avec un dessert<br><small>(formule Gourmande + 1 € avec un dessert)</small>  | 17,90 € | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <b>+ Dessert :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entremets individuel cassis noir de Bourgogne</li> <li>Entremets individuel citron de Sicile</li> <li>Entremets individuel Noisetine</li> <li>Entremets individuel dacquoise mangue passion</li> </ul>  |         |                      |                      |                      |                      |

Total à reporter page suivante

Valable à partir du 1<sup>er</sup> décembre 2017. Nous vous conseillons de passer vos commandes 10 jours à l'avance.  
Bon de commande à remettre jusqu'au **17 décembre** pour Noël et jusqu'au **24 décembre** pour le Nouvel An  
(dans la limite des stocks disponibles). Au delà de ces dates, merci de vous rapprocher du rayon traiteur de votre centre E.Leclerc. Vous pouvez également commander sur le site :

e-leclerctraiteur.com

|  | Prix unitaire               | Noël                 |                      | Nouvel an            |                      |
|--|-----------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
|  |                             | Qté                  | Total                | Qté                  | Total                |
| <b>Menus p 18-19</b>   |                             |                      |                      |                      |                      |
| Menu Petit Cœur  | 4,50 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Menu Petit Lutin   | 5,95 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <b>Menu apéro dinatoire p 20-25</b>  |                             |                      |                      |                      |                      |
| Mini-burgers rossini   | 12,50 €                     | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Foie gras de canard entier IGP du Sud-Ouest et ses 3 accompagnements                                   | 24,50 €                     | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Gougères au fromage  | 5,90 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Mini-financiers assortis   | 6,50 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Assortiment fraîcheur  | 8,90 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Trio Festiv'Apéro  | 9,50 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Apéro Croc à l'escargot  | 4,90 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Verrines duo de saumons et citron  | 6,90 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Verrines Crème de Pesto, compotée de Tomate mi-séchée et Parmesan                                      | 6,50 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Plateau des Tradition fromagères   | 10,90 €                     | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Palets ganachés  | 4,90 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Mini dômes nappés  | 4,90 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Mini gâteaux Lunch assortis  | 5,30 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Menu Apéro   | 95,90 € au lieu de 112,10 € | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| ce menu comprend l'intégralité de l'offre des pages 20 à 25 pour 6 personnes soit 15,98 € par personne |                             |                      |                      |                      |                      |
| <b>Carte apéritif p 26-27</b>  |                             |                      |                      |                      |                      |
| Minis cakes salés  | 4,90 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Duo de saucisses costumées   | 9,90 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Étoile surprise  | 10,95 €                     | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Les bouchées tout saumon   | 15,90 €                     | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Pain surprise polaire  | 10,90 €                     | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Le panettone salé  | 15,50 €                     | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Bulles saumon et vodka en éclats   | 5,90 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Bulles foie gras de canard et sauternes en éclats  | 5,90 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Bulles crabe et champagne en éclats  | 5,90 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Assortiments mini cup apéritives 4 crabe et 4 saumon   | 6,80 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Assortiments mini cup apéritives 4 crevette et 4 St Jacques  | 6,80 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <b>Les plateaux de fruits de mer et crustacés p 28-29</b>  |                             |                      |                      |                      |                      |
| 1/2 langouste à la parisienne  | 15,50 €                     | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Assiette Océane*   | 8,90 €                      | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Plateau du Pêcheur*  | 13,90 €                     | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Plateau Roi des Mers*  | 21,90 €                     | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Plateau Reine des Mers*  | 24,90 €                     | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <b>Total</b>   |                             | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <b>Report total page précédente</b>  |                             | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

\* Offre valable dans les magasins possédant un rayon Poissonnerie (Voir en magasin). Produits frais ou décongelés selon les magasins (ne pas recongeler).



www.traiteur.leclerc  
TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION. 39

