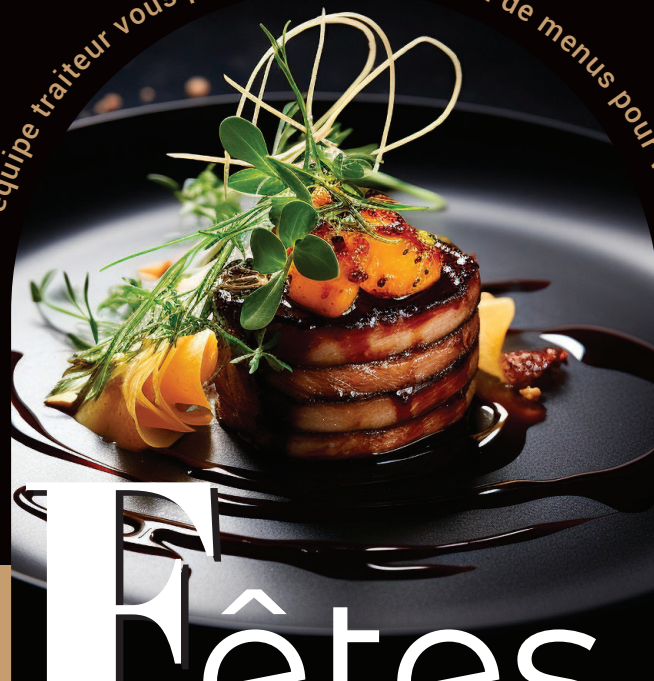




Notre équipe traiteur vous propose une sélection de menus pour vos fêtes.



Fêtes de Légendes



menus des Légendes



MENU DÉCOUVERTE*

14,90€ PAR PERSONNE

Croustillant de noix de St-Jacques*
aux petits légumes
...

Dos de cabillaud*
sauce crème ciboulette
...

Cuisse de canard confite*
sauce au poivre vert
...

Gratin à la sarladaise

MENU FESTIF*

20,90€ PAR PERSONNE

Brochette de noix de St-Jacques*
sauce crustacés
...

Filet de bar* sauce au beurre blanc
Riz aux petits légumes
...

Délice de chapon*
sauce au foie gras
...

Gratin dauphinois

MENU ENFANT*

6,00€ PAR PERSONNE

Feuilleté jambon fromage
...

Jambon braisé
sauce champignons
...

Galette de pommes de terre
...

Mousse au chocolat

Pour 4 menus achetés à 14,90€ ou 20,90€ : une bouteille de vin rouge ou de Champomy offerte
et un bon d'achat de 5€ à valoir au rayon charcuterie coupe traiteur traditionnel du 02/01/2024 au 31/01/2024.

Traiteur de la mer

Assortiment de crevettes marinées - Le kg **29,95€**

Au choix : curry madras, piment d'Espelette,
citron romarin, ail et fines herbes, thaï rouge,
coco curry, miel orange, saveur whisky, tex mex, provençale

Délice au thon ou au saumon - Le kg **21,95€**

Lotte au lard - Le kg (selon approvisionnement) **22,95€**

Les fruits de mer

Plateau à retirer le dimanche de 10h30 à 13h00

18,95€
La part

Quantités par personne :

1/2 tourteau cuit
5 langoustines 20/30
5 crevettes roses cuites 30/50
4 huîtres creuses de BEG-AR-VILL
50 g de bigorneaux
50 g de crevettes grises
1 rince doigts
1 pot de mayonnaise
1/2 citron

Pour des raisons sanitaires et gustatives,
les coquillages ne sont pas ouverts.

POUR UN MEILLEUR SERVICE,
MERCI DE PASSER VOS COMMANDES
JUSQU'AU MERCREDI 20 DÉCEMBRE POUR NOËL
ET MERCREDI 27 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN
RAYON POISSONNERIE : 02 98 83 57 87
RAYON TRAITEUR 02 98 83 57 84





Carte des réveillons

APÉRITIFS

Pain surprise campagnard - 50 toasts **22,90€**
(10 sandwichs terrine de canard au Sauternes et raisins, 10 sandwichs poireaux et noix de St-Jacques, 10 sandwichs poulet sauce Caesar, 10 sandwichs tomates, olives, poivrons, 10 sandwichs comté et noix)

Pain surprise marin - 48 toasts **23,90€**
(12 sandwichs saumon fumé, moutarde aux épices, 12 sandwichs fromage blanc, œufs de truite, 12 sandwichs duo de saumons, 12 sandwichs rillettes de poisson blanc, concombre)

LES ENTRÉES FROIDES

Coquille de crabe* **4,20€**
La pièce de 200 g, soit 21.00€ le kg

Coquille de saumon* **4,20€**
La pièce de 200 g, soit 21.00€ le kg

Coquille de homard* **5,50€**
La pièce de 200 g, soit 27.50€ le kg

Demi-langouste* à la parisienne **13,90€**
La pièce de 300 g, soit 46.33€ le kg
(Quantités limitées, sous réserve d'approvisionnement)

LES ENTRÉES CHAUDES

Coquille St-Jacques* à la bretonne **3,50€**
La pièce de 160 g, soit 21.88€ le kg

Brochette de St-Jacques* sauce crustacés **9,90€**
La pièce de 160 g, soit 61.88€ le kg

Feuilleté de St-Jacques* aux petits légumes **3,90€**
La pièce de 150 g, soit 26.00€ le kg

LES POISSONS

Filet de lotte* et sa sauce américaine **7,90€**
La part de 150 g, soit 52.66€ le kg

Filet de bar* et sa sauce au beurre blanc **6,90€**
La part de 150 g, soit 46.00€ le kg

Filet de Saint Pierre* et sa sauce crustacés **7,50€**
La part de 150 g, soit 50.00€ le kg

LES VIANDES

Filet mignon* de porc et sa sauce forestière **6,90€**
La part de 180 g, soit 38.33€ le kg

Filet de canard* et sa sauce poivre vert **7,20€**
La part de 180 g, soit 40.00€ le kg

Filet mignon de sanglier* et sa sauce aux marrons **7,50€**
La part de 180 g, soit 41.67€ le kg

Pavé de cerf* et sa sauce poivrade **6,50€**
La part de 150 g, soit 43.33€ le kg

Pavé d'autruche* et sa sauce grand veneur **6,90€**
La part de 150 g, soit 46.00€ le kg

Jambon à l'os* avec sauce **94,90€**
(30 personnes)

Petit jambon à l'os* avec sauce **54,90€**
(15 personnes)

LES ACCOMPAGNEMENTS

1/2 tomate provençale **0,80€**
La part de 120 g environ, soit 6.67€ le kg

2 fagots de haricots verts lardés **1,40€**
La part de 120 g environ, soit 11.67€ le kg

Gratin dauphinois **1,90€**
La part de 100 g environ, soit 19€ le kg

Gratin à la sarladaise **1,90€**
La part de 100 g environ, soit 19€ le kg

nos fromages

Renseignez-vous au rayon fromage à la coupe :
02 98 83 09 55, poste 215

Apéro box petite - 4/6 personnes (800 g env.) **15,95€**

Fromages : gouda cumin, cheddar orange, chèvre
Charcuterie : rosette, chorizo, jambon sec

Apéro box moyenne - 8/10 personnes (1,4 kg env.) **19,95€**

Fromages : gouda cumin, cheddar orange, boursin ail et fines herbes, olives
Charcuterie : rosette, chorizo, jambon sec, jambon blanc, pâté en croûte

Plateau «Le classique» - 5/6 personnes **13,50€**

Brie Roitelet, Bûche de chèvre, Comté Marronnier AOP*, Chaumes, Tomme de montagne

Plateau «La sélection du fromager» - 6/8 personnes **21,90€**

Morbier AOP*, Brie de Meaux AOP*, Feuille de chèvre, Roquefort Papillon AOP*,
Saint-Nectaire fermier AOP*, Corsu Vecchiu + 1 confiture 40 g

Plateau «Des Légendes» - 12/14 personnes **29,90€**

Morbier AOP*, Saint-Nectaire fermier AOP*, Tomme de Savoie IGP**, Comté 24 mois
AOP*, Camembert de Normandie AOP*, Cantal entre deux AOP*, Roquefort Coulet
AOP*, Enrobé, Mimolette jeune



nos pains

Pain d'épices - 300 g soit 15€ le kg **4,50€**

Pain céréales - 350 g soit 3,29€ le kg **1,15€**

Pain de seigle - 350 g soit 3,29€ le kg **1,15€**

Nos pâtisseries

N'hésitez pas à demander conseil à nos Pâtisseries.
Rayon Pâtisserie : 02 98 83 57 85

NOS BûCHES CRÈME AU BEURRE

Café, vanille, chocolat, praliné, Grand Marnier

4/6 personnes

La pièce de 400 g soit 29,75€ le kg **11,90€**

8/10 personnes

La pièce de 700 g soit 22,72€ le kg **15,90€**

NOS BûCHES MOUSSES

6 personnes

La pièce de 600 g soit 25€ le kg **15€**

8 personnes

La pièce de 800 g soit 25€ le kg **20€**

NOS PROMOTIONS

Bûche 3 chocolats **11,90€**

(6/8 personnes) 600 g - soit 19,84€ le kg
(mousses chocolat noir, lait et blanc)

Bûche framboise passion **11,90€**

(6/8 personnes) 700 g - soit 17€ le kg
(mousse framboise, mousse passion)

NOS NOUVEAUTÉS

Bûche framboise praliné pistache

(mousse framboise, crème anglaise, praliné pistache)

6 personnes

La pièce de 600 g soit 25€ le kg **15€**

8 personnes

La pièce de 800 g soit 25€ le kg **20€**



POUR UN MEILLEUR SERVICE, MERCI DE PASSER VOS COMMANDES JUSQU'AU MERCREDI 20 DÉCEMBRE POUR NOËL
ET MERCREDI 27 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN - RAYON PÂTISSERIE : 02 98 83 57 85

Toute l'équipe du Centre E.Leclerc du Folgoët
vous souhaite de joyeuses fêtes
et ses meilleurs vœux pour l'année 2024

Offre valable jusqu'au 31 décembre 2023.

Photos non contractuelles - RCS 38 38 58 982

E.Leclerc 
côte des légendes
Le folgoët

ENGAGEMENT
DE SERVICE
GRANDE
DISTRIBUTION
REF. 123
AFNOR CERTIFICATION
www.afnor.org