

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"

1/2 homard cuit

*Origine US*

6 pièces d'huîtres 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*

34,95 €  
le plateau



## ★ Plateau "La Grande Marée"

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'huîtres Marennes d'Oléron n°3

*Origine France*

1/2 tourteau cuit

*Origine Atlantique Nord Est*

44,95 €  
le plateau



# Nos Bouchers vous conseillent

## ★ Boeuf Français

Filet de boeuf farci au foie gras/ Cognac

Filet de boeuf au foie gras en croûte

59,90 €/kg

59,90 €/kg

## ★ Veau Français

Veau Orloff / Forestier ou Persillé

Rognonnade de veau



29,90 €/kg

29,90 €/kg

## ★ Volaille

Filet de dinde Orloff

Filet de dinde aux marrons

Filet de dinde en croûte aux herbes / Forestière/  
Châtaigne / Mousse de canard

18,95 €/kg

18,95 €/kg

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



Sur commande,  
nos plateaux de fromages  
ou corbeilles de fruits



## Les pains de nos Boulanger

### 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 mousse 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 €



## 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](http://www.mangerbouger.fr) - Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

**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](http://www.e-leclerc.com/marmoutier)