

E.Leclerc  Plérin

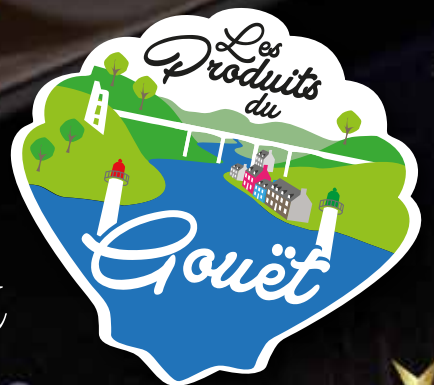
2023

# Caddy Malin Festif

Carte festive des produits  
du Gouët



Découvrez et dégustez  
*Des produits de qualité*  
Élaborés par nos professionnels





# Savoir faire & recettes maison

L'EXCELLENCE  
AU QUOTIDIEN

Produits  
reconnaisables  
à leur logo  
personnalisé



Fruit du  
savoir-faire et de  
la créativité de  
nos professionnels



## Qu'est ce que les produits du Gouët ?

Ils regroupent toute une gamme de produits fabriqués dans nos ateliers. La marque est l'identité propre au E. Leclerc de Plérin, nos recettes sont uniques car elles sont élaborées par nos professionnels. Chaque jour, nos professionnels traiteurs, charcutiers, pizzaiolos, boulangers, bouchers et pâtisseries élaborent des pièces uniques dans nos ateliers pour le plaisir de vos papilles..

Fraîcheur,  
qualité,  
authenticité  
sont les maîtres  
mots de cette  
gamme





# Menus traiteur

## Menu Enfant

5€49

**Emincés de poulet à la crème (150g)**

**Tagliatelles (150g)**

**Mousse au chocolat (90g)**

**Père Noël en chocolat**



## Menu Saveur

11€90

**Coquilles Saint-Jacques aux petits légumes (140g)**

**Suprême de pintade au cidre et châtaignes (240g)**

**Gratin dauphinois (120g)**



Bruno et son équipe de cuisiniers vous proposent leurs propres recettes !



## Menu Gourmet

16€<sub>90</sub>

**Foie gras du Gouët (40g)**

**Filet de bar aux coquillages (200g)**

**Polenta aux légumes du soleil (90g)**

**Chapon rôti, crème de champignons forestiers (220g)**

**Gratin dauphinois (120g)**



## Menu Grand Soir

20€<sub>90</sub>

**Foie gras du Gouët (40g)**

**Lotte aux petits légumes (200g)**

**Polenta aux légumes du soleil (90g)**

**Filet de boeuf sauce foie gras (220g)**

**Gratin dauphinois (120g)**



Voir origine des produits et des espèces en magasin

**CARTE TRAITEUR PROPRE AU E. LECLERC PLÉRIN**  
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



# Plats traiteur

## Les Apéritifs

**Pain surprise panaché** (66 pièces) .. **19.95€**  
(saumon fumé, rillettes de poisson, saucisson sec, jambon sec)

**Pain surprise du pêcheur** (66 pièces)..... **20.95€**  
(saumon fumé, mousse de Saint-Jacques, thon, crabe)

**Pain surprise charcutier** (66 pièces)..... **19.95€**  
(jambon sec, rillettes d'oie, mousse de canard, saucisson sec)

**Toasts froids variés** ..... **0.50€ pièce**

## Les Entrées froides

**Demi-langouste Bellevue**...**14.95€**  
(la portion de 250g)

**Cascade de saumon** .....**3.95€**  
(la portion de 140g) Macédoine, saumon

**Foie gras** (la portion de 50g)..... **5,50€**



## Les Entrées chaudes

**Feuilleté aux fruits de mer** .....**3.20€**  
(la part de 120g) 30% de noix de Saint-Jacques, 20% de champignons et cocktail de fruits de mer

**Bouchée de ris de veau**.....**2.95€**  
(la part de 120g) 30% de ris de veau, 20% de champignons

**Cassiolette de Saint-Jacques au lard breton**..... **6.95€**  
(la part de 140g)



Voir origine des produits et des espèces en magasin

**CARTE TRAITEUR PROPRE AU E. LECLERC PLÉRIN**  
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



## Les poissons cuisinés

**Filet de saint pierre aux coquillages**  
(la part de 160g) ..... **8.60€**

**Filet de bar sauce champagne**  
(la part de 180g)..... **9.50€**

**Pavé de saumon aux herbes du pêcheur**  
(la part de 160g)..... **7.90€**

**Lotte aux petits légumes** (la part de 160g)..... **9.50€**

*Tous nos poissons sont accompagnés  
d'une polenta aux légumes du soleil.*



## Les viandes cuisinées

**Suprême de chapon à la crème  
de champignons forestiers**  
(la part de 220g)..... **7.50€**

**Filet de bœuf sauce foie gras** (la part de 220g).. **8.90€**

**Noix de veau aux cèpes**  
(la part de 220g) ..... **8.90€**

**Suprême de pintade au cidre  
et châtaignes** (la part de 220g)..... **7.50€**

*Toutes nos viandes sont  
accompagnées d'un gratin  
dauphinois  
et d'un fagot  
de haricots verts*



Voir origine des produits et des espèces en magasin

**CARTE TRAITEUR PROPRE AU E. LECLERC PLÉRIN**  
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



# Poissonnerie

Natacha et  
son équipe de  
poissonniers  
composent  
vos plateaux

## Plateau de l'océan

12€<sup>95</sup>

4 langoustines\* 20/30  
4 crevettes roses\* 60/80  
30g de crevettes grises\* grosses,  
50g de bigorneaux\* calibre  
gros,  
1 demi-araignée\*

## Plateau côtier

20€<sup>95</sup>

1 demi-araignée\*,  
6 langoustines\* 20/30,  
6 crevettes roses\* 30/50,  
50g de crevettes grises\* grosses,  
4 bulots\*,  
100g de bigorneaux\*  
gros calibre

## Assiette de la mer

18€<sup>95</sup>

1 demi-araignée\*,  
4 langoustines\* 20/30,  
4 crevettes roses\* 30/50,  
4 huîtres creuses n°3,  
50g de crevettes grises\*  
grosses,  
100g de bigorneaux\*  
gros calibre

## Plateau royal

23€<sup>95</sup>

1 demi-araignée\*,  
6 langoustines\* 20/30,  
8 crevettes roses\* 30/50,  
4 bulots\*, 50g de crevettes  
grises\* grosses,  
100g de bigorneaux\* gros calibre,  
4 huîtres creuses n°3

## Plateau impérial

35€<sup>95</sup>

1 demi-araignée\*,  
1 demi-homard\* canadien,  
6 langoustines\* 20/30,  
4 bulots\*, 4 huîtres creuses n°3,  
8 crevettes roses\* 30/50,  
50g de crevettes grises\* grosses,  
100g de bigorneaux\* gros  
calibre



\*Produits cuits. Voir origine des produits en magasin. Afin de préserver la fraîcheur et les qualités gustatives, les coquillages ne sont pas ouverts. Les plateaux sont élaborés, cuits et préparés sur place.

**CARTE TRAITEUR PROPRE AU E. LECLERC PLÉRIN**  
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



# Traiteur de la Mer



## Plateau plancha de la mer

14€<sub>50</sub>

Saumon (80 gr)  
Dos de cabillaud (80g)  
Thon albacore (80g)  
Anneau d'encornet (100g)  
2 crevettes crues (environ 100g)  
2 quartiers de citron jaune

## Steak de poisson

25€<sub>95</sub>  
le kg



## Rillettes aux deux saumons

34€<sub>95</sub>  
le kg

Notre cuisinier vous propose  
le saumon sous plusieurs  
déclinaisons : Fumé, à l'Aneth,  
Nature, à l'Espelette



Voir origine des produits et des espèces en magasin

**CARTE TRAITEUR PROPRE AU E. LECLERC PLÉRIN**  
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



# Boucherie

Dans votre rayon traditionnel, venez découvrir toutes nos volailles festives

Julien et son équipe de bouchers vous proposent leurs gammes de volailles et de viandes festives

## Volailles du Parc de la Perousse (producteur local)

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Chapon .....          | 18.95€ le kg |
| Pintade Chaponée..... | 21.95€ le kg |
| Poulet.....           | 9.95€ le kg  |
| Pintade .....         | 10.95€ le kg |
| Poularde .....        | 16.95€ le kg |

(ainsi que d'autres volailles comme la dinde, caille, et autres petits chapons)



## Volailles farcies

Pintades ..... 20.95€ le kg  
raisin/cognac, épices de Noël, morille/armagnac, forestière

Cailles farcies ..... à partir de 22.95€ le kg  
Paupiettes festives ..... à partir de 22.95€ le kg  
et autres ballotins de dinde



## Volailles entières

Large choix de farces festives  
(forestière, marron/raisin, morille/armagnac, épices de Noël)

à partir de  
**16€<sup>95</sup>**  
le kg



## Découvrez dans notre rayon traditionnel un large choix de viandes

Viandes d'exception dans notre cave de maturation : la salers, l'aubrac, la simmental

à partir de  
**54€<sup>95</sup>**  
le kg

La viande limousine locale.

### Rôti festif

(pruneaux/abricots, orloff, chorizo/merguez)

**15€<sup>95</sup>**  
le kg

Consultez nos équipes pour vos commandes et autres demandes particulières (pierrade, fondue, produit festif...)

à partir de  
**19€<sup>95</sup>**  
le kg





# Plateaux de Fromages

## Plateau du fromager

15€<sup>99</sup>

6/8 personnes (environ 750g)

Roquefort AOP  
(pâte persillée, lait cru de brebis, 32% de mg),

Brie de meaux AOP  
(pâte molle, lait cru de vache, 23% de mg),

Crottin fermier de plouguenast (pâte pressée non cuite, lait cru de chèvre, 33% de mg),

Tomme de savoie IGP  
(pâte pressée non cuite, lait cru de vache, 30% de mg),

Saint marcellin AOP  
(pâte molle, lait de vache thermisé, 23% de mg)

Ghislaine  
et son équipe  
de fromagères  
composent vos  
plateaux



## Plateau Spécialités

29€<sup>99</sup>

10/12 personnes (environ 1kg)

Abondance réserve AOP  
(pâte pressée cuite, lait cru de vache, 35% de mg),

Fromage aux fleurs sauvages (pâte pressée non cuite, lait pasteurisé de vache, 35% de mg),

Roquefort AOP  
(pâte persillée, lait cru de brebis, 32% de mg),

Brie de meaux AOP  
(pâte molle au lait cru de vache, 23% de mg),

Chèvre fermier de plouguenast  
(pâte pressée non cuite, lait cru de chèvre, 33% de mg),

Saint félicien tentation  
(pâte molle, lait thermisé de vache, 32% de mg)



Voir origine des produits et des espèces en magasin

**CARTE TRAITEUR PROPRE AU E. LECLERC PLÉRIN**  
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



# Pâtisserie

## Les Bûches

**Bûche aux fruits rouges :** Biscuit moelleux, croustillant aux amandes, crémeux aux fruits rouges, confit de fruits rouges et sa mousse à la vanille

**Bûche pommes caramel :** Biscuit génoise au chocolat noir, mousse au caramel, compotée de pommes et son glaçage au caramel

**Bûche belle framboise :** Biscuit succès aux amandes, croustillant aux framboises, mousse à la vanille, crémeux aux framboises et son glaçage miroir

**Bûche exotique :** Biscuit succès aux amandes, croustillant de chocolat blanc coco, mousse exotique (ananas, passion, mangue et banane), mousse au chocolat blanc et un velours de chocolat blanc

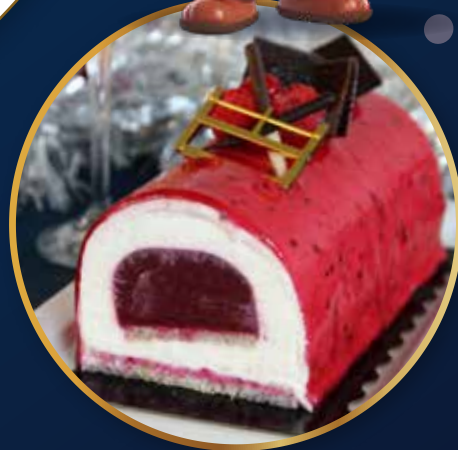
**Bûche tout chocolat :** Biscuit génoise au chocolat noir, croustillant de chocolat au lait, crémeux au chocolat caramel, , mousse au chocolat noir et un velours de chocolat noir

**Bûche douceur pralinée :** Biscuit succès, croustillant aux amandes, crémeux au chocolat au lait et une mousse pralinée

Gérard  
et son équipe  
de pâtissiers  
élaborent vos  
bûches dans leur  
laboratoire



2 bûchettes .....5,20€  
Bûche 4 parts ..... 12.80€  
Bûche 6 parts .....16.80€,  
Bûche 8 parts .....17.90€





## Les entremets

**Le pommes caramel** (Biscuit génoise au chocolat noir, mousse au caramel, croustillant au chocolat, compotée de pommes et un glaçage au caramel)

**La forêt noire** (Biscuit génoise au chocolat, chantilly à la vanille, chantilly au chocolat, cerises et décor de chocolat noir)

**Le trois chocolat** (Génoise au chocolat, mousse au chocolat blanc, mousse au chocolat au lait, mousse chocolat noir)

**Le framboise passion** (Biscuit génoise blanche, mousse aux framboises, mousse à la passion, compotée de mangue et décor de fruits)

4 parts..... 9.00€  
6 parts .....13.50€,  
8 parts ..... 18.00€



### Petits fours sucrés au choix

(Eclair au chocolat, éclair au café, chou à la vanille, chou à la chantilly, Paris-Brest, tartelette citron, tartelette citron meringuée, tartelette chocolat, tartelette aux fruits (fruits de saison), réduction du 3 chocolats, réduction du framboise passion)

0€70  
la pièce





# Boulangerie

Laurent  
et son équipe  
de boulangers  
élaborent vos pains  
de fêtes



## Les pains de fêtes

**Les pains de seigle pour accompagner  
les fruits de mer :**

Nature ..... 1.25€ les 350g

Citron ..... 1.35€ les 350g

**Les pains de mie pour accompagner le foie gras :**

Nature ..... 1.90€ les 350g

Abricot/noisette ..... 2.50€ les 350g

Figues ..... 2.50€ les 350g

**Le pain à la châtaigne pour accompagner  
la dinde :**

Pain châtaigne ..... 2.70€ les 350g

## Le pain surprise

**pour agrémenter les apéritifs**  
22 demies tranches afin de confec-  
tionner 66 toasts

7€<sup>00</sup>

## Le panettone

**aux raisins secs et aux dés  
d'oranges confites**

4€<sup>90</sup>  
les 470g



## Corbeille de fruits & fruits d'exception



Sébastien  
et son équipe  
composent  
vos corbeilles  
de fruits



**Retrouvez un large choix  
de fruits d'exception :  
citron caviar, fruits  
de la passion, papaye,  
kumquat, mangue...**







# Rendez-vous dans vos rayons pour passer commande ou par téléphone

***Les commandes devront  
nous parvenir au plus tard :***

***Le jeudi 21 décembre au soir  
pour le réveillon de Noël***

***Le jeudi 28 décembre  
au soir pour le réveillon  
de la Saint Sylvestre***

***TRAITEUR : 02/96/79/27/91***

***POISSONNERIE : 02/96/79/27/93***

***BOUCHERIE : 02/96/79/95/74***

***FROMAGERIE : 02/96/79/27/96***

***BOULANGERIE : 02/96/79/27/89***

***PÂTISSERIE : 02/96/79/27/88***

***PRIMEUR : 02/96/79/27/83***

## Facilitez-vous la vie en commandant vos repas sur notre site traiteur





# Les accords mets vins de vos cavistes



17€<sup>69</sup>

*Pour accompagner le filet de Saint Pierre et sa sauce aux coquillages : le Chablis 2022*



19€<sup>99</sup>

*Pour accompagner le Chapon Rôti et sa crème de champignons forestiers, le Gigondas de David Givaudan*



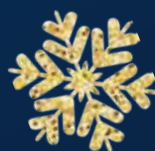
14€<sup>50</sup>

*Pour accompagner le Tournedos de Cerf grand veneur, le Saint Emilion Rivallon 2015*



7€<sup>95</sup>

*Pour accompagner les Coquilles Saint Jacques aux petits légumes, le Cheverny du Domaine du Salvard de 2022*



7€<sup>95</sup>

*Pour accompagner le Suprême de Pintade au cidre et aux châtaignes, le Pic Saint loup La Bonne Ambiance*



4€<sup>99</sup>

*Pour accompagner les Fruits de mer, le Pinot Blanc 2022 par Bestheim*



6€<sup>90</sup>

*Pour accompagner les Fromages, le Terre Métissée millésime 2021*

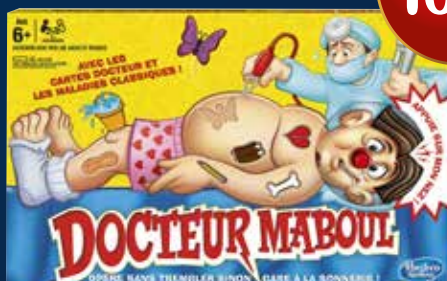


8€<sup>54</sup>

*Pour accompagner les Bûches, le Maury Rouge*



# Idées cadeaux



18€<sub>50</sub>

## Docteur Maboul

Pioche une carte et retire la pièce indiquée mais attention à ne pas trembler sinon le nez du patient va buzzer !  
Dès 1 joueur. Dès 6 ans.



11€<sub>90</sub>

## Qui est ce ?

Découvre qui se cache derrière le personnage mystère de ton adversaire pour gagner !  
2 joueurs. Dès 6 ans.



249,99€  
219€\*

## Cookeo Moulinex Multicuisineur

180 recettes.  
Garantie constructeur 2 ans, disponibilité pièces détachées 15 ans



109€\*

## Enceinte Flip 6

Autonomie : jusqu'à 12h  
Étanche jusqu'à 1 m  
Connectivité : Bluetooth



\*Hors promotion en cours, offre valable jusqu'au 31/12/23, et dans la limite des stocks disponibles

# Idées cadeaux de notre manège à bijoux



816€<sub>10</sub>

OR  
18  
CARATS  
750 millèmes

## Bague en or jaune rhodié et diamants

Référence produit: 31300696 D54  
Composition : 50 Diamants HSI, rond 8 x 8 8/10 : 0,15ct,  
34 Diamant HSI, rond 8 x 8 9,5/10 : 0,17ct, 12 Diamant HSI,  
brillant 14,5/10 : 0,18ct



238€<sub>40</sub>

## Bracelet or jaune maille rectangle allongée

Référence produit: 32000392 B18,  
poids : 2,49g



\*Prix indicatif par rapport à un poids.



# Bilan du magasin sur l'année 2023

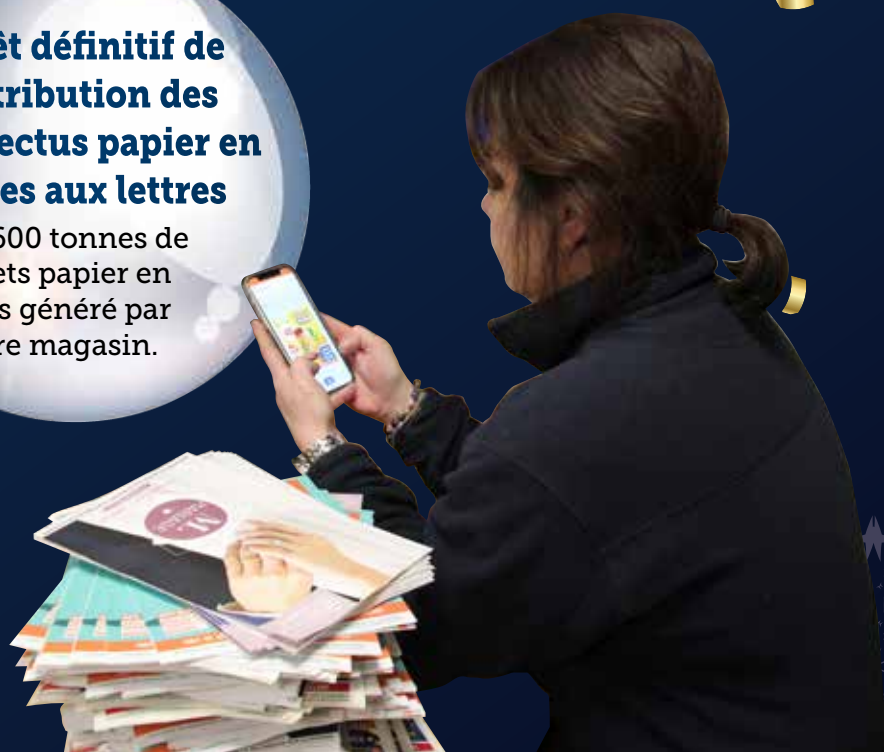


**Mise en route de nos 2 360 panneaux solaires**

**Arrêt définitif de  
distribution des  
prospectus papier en  
boîtes aux lettres**

soit 600 tonnes de  
déchets papier en  
moins généré par  
notre magasin.

**OBJECTIF  
ZERO  
PROSPECTUS**





## Arrêt de l'impression des tickets de caisse

Désormais, si vous ne demandez par votre ticket de caisse à l'hôtesse, aucun ticket ne vous sera distribué.



Nous vous invitons à télécharger l'application Mon E. Leclerc, qui permet de conserver vos tickets de caisse sur une durée de 2 ans.

## Installation de nos 2 déshydrateurs.

Dans notre démarche d'amélioration continue de réduire notre impact carbone, nous avons installé en cette année 2023, 2 déshydrateurs permettant de transformer nos déchets organiques en compost.





**Exposition  
100% briques !**



**DU 12  
AU 16  
DÉCEMBRE**

**Sur plus de 100 m  
d'exposition.  
Jeux concours,  
animations**

**Présence  
du Père Noël**



**Les  
9, 15, 16  
et du 19 au 24/12  
à partir de 10h00.  
Photo offerte  
les 21 et 22/12**

**Animation  
Sculpture  
de Ballons**



**DU 20 AU 23  
DÉCEMBRE  
À PARTIR  
DE 10H**

**Sur la  
thématique  
de Noël**

**Jeu concours spécial Noël !**



**Gagnez  
un caddie  
de 150€  
sur l'appli  
mon E.leclerc**



**Pour participer : Téléchargez l'application Mon E. Leclerc • Renseignez votre carte de fidélité • Choisissez votre E. Leclerc de Plérin • Effectuez au moins un achat en magasin pendant la période du jeu • Rendez vous dans les jeux et animations commerciales sur l'application puis cliquez sur «jouer mes bulletins». Voir règlement du jeu sur l'application Mon E. Leclerc dans l'onglet «tombola». Pour tous renseignements supplémentaires, rendez-vous à l'accueil du magasin.**

**E.Leclerc  Plérin**

**2 RUE DU GRAND QUARTIER ZAC DU PLATEAU 22190 PLÉRIN**

**<http://www.e-leclerc.com/plerin>**



**FACEBOOK**



**INSTAGRAM**



**TIKTOK**



**YOUTUBE**



Imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement. Ne pas jeter sur la voie publique.  
Édité par MEDIAPOST - RCS Lyon 331 648 014.