

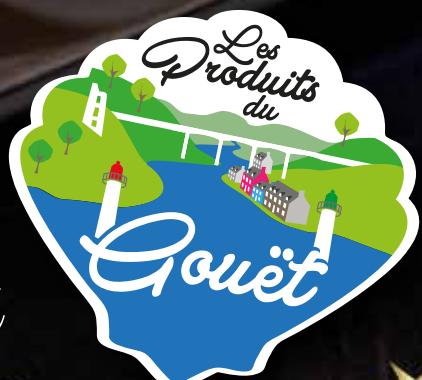
2023

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
reconnaissables
à leur logo
personnalisé



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

CARTE TRAITEUR PROPRE AU E.LECLERC PLÉRIN

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, boulanger, bouchers et pâtissiers 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 !

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

Menu Gourmet

16€⁹⁰

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€⁹⁰

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

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 saumon3.95€

(la portion de 140g) Macédoine, saumon

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



Les Entrées chaudes

Feuilleté aux fruits de mer3.20€

(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

Cassolette 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



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

Poissonnerie

Natacha et
son équipe de
poissonniers
composent
vos plateaux



Plateau royal

23€⁹⁵

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 de l'océan

12€⁹⁵

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€⁹⁵

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€⁹⁵

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 impérial

35€⁹⁵

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

Traiteur de la Mer



14€₅₀

Plateau plancha de la mer

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



Rillettes aux deux saumons

34€₉₅
le kg

Steak de poisson

25€₉₅
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

Boucherie

Dans votre rayon traditionnel, venez découvrir toutes nos volailles festives

Volailles du Parc de la Perousse (producteur local)

Chapon	18.95€ le kg
Pintade Chaponnée	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€ 95
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€ 95
le kg

La viande limousine locale.

à partir de
19€ 95
le kg

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

Rôti festif
(pruneaux/abricots, orloff, chorizo/merguez)

15€ 95
le kg



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

Plateaux de Fromages

Plateau du fromager

6/8 personnes (environ 750g)

15€⁹⁹

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)



Gbislaine et son équipe de fromagères composent vos plateaux



Plateau Spécialités

10/12 personnes (environ 1kg)

29€⁹⁹

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

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

2 bûchettes 5,20€

Bûche 4 parts 12.80€

Bûche 6 parts 16.80€,

Bûche 8 parts 17.90€

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



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 confectionner 66 toasts

7€
00

Le panettone

aux raisins secs et aux dés d'oranges confites

4€
90
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

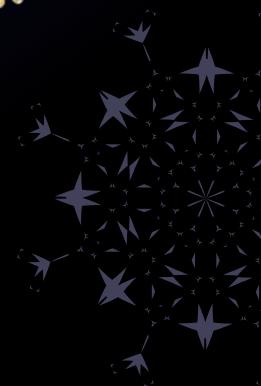
FROMAGERIE : 02/96/79/27/96

BOULANGERIE : 02/96/79/27/89

PATISSERIE : 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



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

17€₆₉



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

19€₉₉



14€₅₀

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



7€₉₅

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



7€₉₅

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



4€₉₉

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



6€₉₀

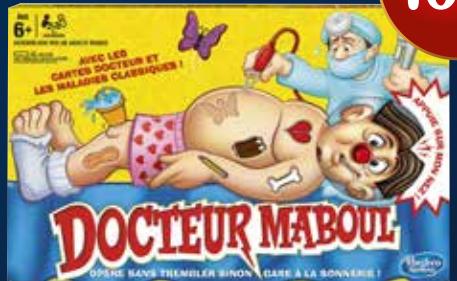
Pour accompagner les Fromages, le Terre Métissée millésime 2021



8€₅₄

Pour accompagner les Bûches, le Maury Rouge

Idées cadeaux



18€
50

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€
90



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 Multicuiseur

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€
10

OR
18
CARATS
750 millièmes



238€
40

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

Bracelet or jaune maille rectangle allongée

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



Bilan du magasin sur l'année 2023

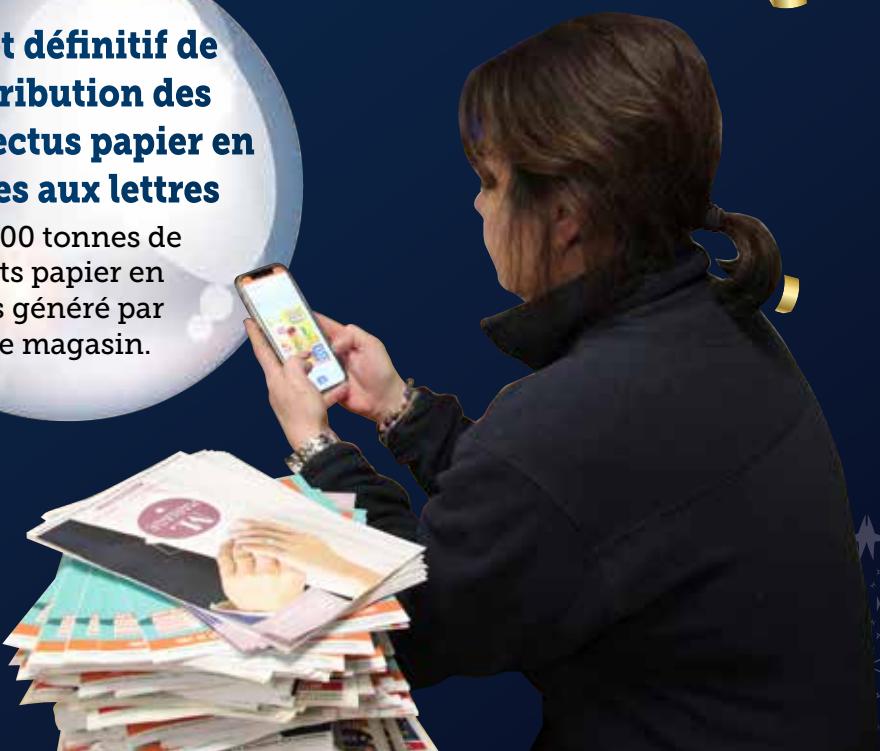


Mise en route de nos 2 360 panneaux solaires

Arrêt définitif de distribution des prospectus papier en boîtes aux lettres

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

OBJECTIF
ZERO
PROSPECTUS



Arrêt de l'impression des tickets de caisse

Désormais, si vous ne demandez pas 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



Animation Sculpture de Ballons



DU 20 AU 23
DÉCEMBRE
À PARTIR
DE 10H

Sur la
thématique
de Noël

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

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



IMPRI'VEG

LE TRI
+ FACILE

PROSPECTUS

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