



DU 19 AU 31 DECEMBRE 2025

— SPÉCIAL —

# Poissons & Marée



Découvrez - Choisissez - Dégustez  
Huitres - Coquillages - Crustacés - Poissons



L'ESCALE DUNE

E.Leclerc CAPBRETON - HOSSEGOR





# VENEZ DÉCOUVRIR LE PLUS GRAND CHOIX D'HUITRES DE LA RÉGION




**11€<sub>,90</sub>**  
 LE KG  
 MARENNES OLÉRON FINES DE  
 CLAIRES N°2

ÉLEVÉ EN  
FRANCE


**10€<sub>,90</sub>**  
 LE KG  
 MARENNES OLÉRON  
 FINES DE  
 CLAIRES N°3

ÉLEVÉ EN  
FRANCE


**23€<sub>,90</sub>**  
 LE KG  
 IRLANDE OSTRA  
 REGAL  
 Environ 12 par kg

ÉLEVÉ EN  
IRLANDE


**13€<sub>,90</sub>**  
 LE KG  
 MARENNES OLÉRON  
 FINES DE CLAIRES  
 N°3 LABEL ROUGE  
 Environ 12 par kg

ÉLEVÉ EN  
FRANCE


**8€<sub>,90</sub>**  
 LE KG  
 NORMANDIE  
 ISIGNY N°2

ÉLEVÉ EN  
FRANCE

**10€<sub>,90</sub>**  
 LE KG  
 MARENNES OLÉRON  
 SPÉCIALES DE  
 CLAIRE N°3

ÉLEVÉ EN  
FRANCE

**9€<sub>,90</sub>**  
 LE KG  
 ARCACHON  
 BANC D'ARGUIN

ÉLEVÉ EN  
FRANCE

**9€<sub>,90</sub>**  
 LE KG  
 BRETAGNE  
 CANCALE N°2

ÉLEVÉ EN  
FRANCE

**9€<sub>,90</sub>**  
 LE KG  
 BRETAGNE PRAT  
 AR COUM N°2

ÉLEVÉ EN  
FRANCE

**14€<sub>,90</sub>**  
 LE KG  
 NORMANDIE UTAH  
 BEACH SPÉCIALES  
 N°3

ÉLEVÉ EN  
FRANCE

**32€<sub>,90</sub>**  
 LE KG  
 MARENNES OLÉRON  
 POUSSE EN CLAIRE  
 Environ 12 par kg

ÉLEVÉ EN  
FRANCE





# NOS HUITRES À LA BOURRICHE

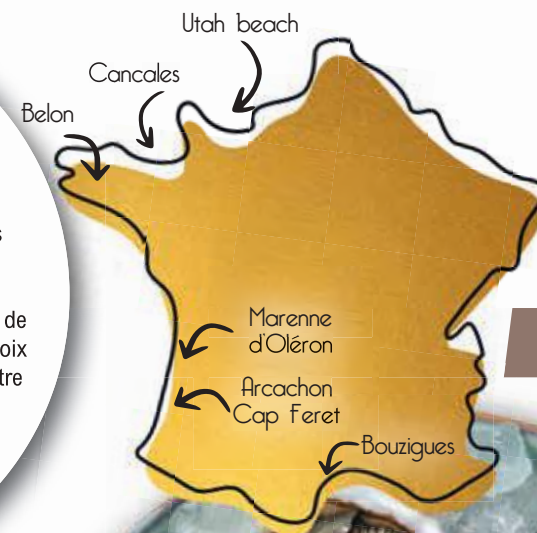


## JONATHAN ET SON ÉQUIPE

vous propose le plus grand choix d'Huîtres de la région. Des bassins de Normandie à celui d'Arcachon, en passant par les incontournables Marennes-Oléron.

Venez découvrir L'Epuisette du Gouf, notre équipe de poissonniers vous conseillent également sur le choix du vin ou du pain idéal pour accompagner et mettre en avant le goût iodé de ces produits de la mer.

Des saveurs iodées pour un réveillon d'exception !



Une question ? Une commande ?  
Un seul numéro : 05 58 41 86 42

**19€<sub>,90</sub>**

ÉLEVÉ EN FRANCE

LA DOUZAINES

BRETAGNE BELON  
12 huîtres (900 g)  
Le kg : 22,11 €

**23€<sub>,90</sub>**

ÉLEVÉ EN FRANCE

LES 2 DOUZAINES

MARENNES OLÉRON FINES DE  
CLAIRES N°3 BIO<sup>(1)</sup>  
24 huîtres (2 kg)  
Le kg : 11,95 €

**23€<sub>,90</sub>**

ÉLEVÉ EN FRANCE

LES 2 DOUZAINES

MARENNES OLÉRON FINES DE  
CLAIRES LABEL ROUGE  
24 huîtres (2 kg)  
Le kg : 11,95 €

**21€<sub>,90</sub>**

ÉLEVÉ EN FRANCE

LES 2 DOUZAINES

MARENNES OLÉRON  
FINES DE CLAIRES  
N°2  
24 huîtres (2,5 kg)  
Le kg : 8,76 €

**17€<sub>,90</sub>**

ÉLEVÉ EN FRANCE

LES 2 DOUZAINES

MARENNES OLÉRON FINES DE  
CLAIRES N°3  
24 huîtres (2 kg)  
Le kg : 8,95 €

**20€<sub>,90</sub>**

ÉLEVÉ EN FRANCE

LES 2 DOUZAINES

NORMANDIE  
ISIGNY  
SPÉCIALES N°3  
24 huîtres (2 kg)  
Le kg : 10,45 €

**39€<sub>,90</sub>**

ÉLEVÉ EN FRANCE

LES 2 DOUZAINES

BRETAGNE  
POMPADOUR  
SPÉCIALES N°2  
24 huîtres (2,5 kg)  
Le kg : 15,96 €

**19€<sub>,90</sub>**

ÉLEVÉ EN FRANCE

LES 2 DOUZAINES

MARENNES OLÉRON  
SPÉCIALES DE  
CLAIRE N°3  
24 huîtres (2 kg)  
Le kg : 9,95 €

**21€<sub>,90</sub>**

ÉLEVÉ EN FRANCE

LES 2 DOUZAINES

MARENNES OLÉRON  
SPÉCIALES DE  
CLAIRE N°2  
24 huîtres (2,5 kg)  
Le kg : 8,76 €

**20€<sub>,90</sub>**

ÉLEVÉ EN FRANCE

LES 2 DOUZAINES

BRETAGNE  
CANCALE N°3  
24 huîtres (2 kg)  
Le kg : 10,45 €

**20€<sub>,90</sub>**

ÉLEVÉ EN FRANCE

LES 2 DOUZAINES

MÉDITERRANÉE  
BOUZIGUES  
TRADITION N°3  
24 huîtres (2 kg)  
Le kg : 10,45 €



(1) Issu de l'Agriculture biologique.

"POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ" [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



Présenté sur un lit de glace, décorés et emballés dans un papier cristal, chaque coquillage, huître et crustacé est manipulé avec attention pour étonner vos convives lors de la présentation sur votre table de fête. D'une fraîcheur garantie par des livraisons quotidiennes, vous pouvez choisir votre assiette ou plateau selon votre budget et le nombre d'invités.

Pour tout renseignement ou commande de plateaux de fruits de mer :  
05 58 41 86 42



**36€**  
**LA PART**

#### LE SANTOCHA

1/2 Langouste, 8 Huîtres, 100 g de Langoustines, 100 g de Crevettes roses, 100 g de Crevettes grises, 100 g de Bulots, 100 g de Bigorneaux, 3 Amandes, Mayonnaise, 1 citron et des rinces doigts.

Nous vous proposons également deux autres plateaux :

- **La piste à 27 € la part** : 1/2 Tourteau, 4 Huîtres, 100 g de Langoustines, 100 g de Crevettes roses, 100 g de Crevettes grises, 100 g de Bulots, 100 g de Bigorneaux, 3 Amandes et Mayonnaise.  
- **Le prévent à 19 € la part** : 1/2 Tourteau, 2 Huîtres, 150 g de Crevettes roses, 50 g de Crevettes grises, 100 g de Bulots et 50 g de Bigorneaux.



## NOS CRUSTACÉS



**19€<sub>,90</sub>**  
**LE KG**

**PINCES DE TOURTEAU\***  
**12/20**  
\*Espèce : Cancer pagurus  
Pêché en casier et piège

PÊCHÉ EN  
**ATLANTIQUE  
NORD-EST**



**59€<sub>,90</sub>**  
**LE KG**

**CREVETTES U10 SAUVAGES CRUES ET CUITES**  
10 au kg en moyenne  
\*Espèce : Penaeus duorarum  
Contient des sulfites  
Pêché au chalutier

PÊCHÉ EN  
**OCEAN ATLANTIQUE ou INDIEN**



**38€<sub>,90</sub>**  
**LE KG**

**CREVETTES\*  
MADAGASCAR LABEL  
ROUGE CUITES**  
\*Espèce : Penaeus monodon  
Contient des sulfites

ÉLEVÉ À  
**MADAGASCAR**

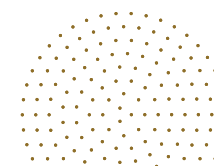


**13€**  
**LES 100 G**

**PATTES DE KING  
CRAB\***  
\*Espèces :  
Paralithodes  
camtschaticus  
Pêché en casier et  
piège

PÊCHÉ EN  
**OCEAN  
ATLANTIQUE**

POUR TOUTES COMMANDES VEUILLEZ NOUS CONTACTER AU 05 58 41 86 42 - AVANT LE 22 ET 27 DÉCEMBRE 2025  
"POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS" [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)





# NOS CRUSTACÉS



**Prix +  
calibre  
selon  
arrivage**

## **OURSINS\***

\*Espèce : Tripneustes  
ventricosus et Echinometra  
viridis

PÊCHÉ EN

**ATLANTIQUE NORD-EST**



**Prix +  
calibre  
selon  
arrivage**

## **COQUILLES SAINT-JAQUES\***

\*Espèce : Pecten maximus

PÊCHÉ EN

**ATLANTIQUE NORD-EST**



**Prix +  
calibre  
selon  
arrivage**

## **HOMARD EUROPÉEN\***

\*Espèce : Homarus gammarus  
Pêché dans casier et piège

PÊCHÉ EN

**ATLANTIQUE  
NORD-EST**



**Prix +  
calibre  
selon  
arrivage**

## **TOURTEAU VIVANT\***

\*Espèce : Cancer pagurus  
Pêché dans casier et piège

PÊCHÉ EN

**ATLANTIQUE NORD-EST**



**Prix +  
calibre  
selon  
arrivage**

## **LANGOUSTE VIVANTE\***

\*Espèce : Palinuridae  
Pêché dans casier  
et piège

PÊCHÉ EN

**ATLANTIQUE CENTRE-EST**



**Prix +  
calibre  
selon  
arrivage**

## **HOMARD AMÉRICAIN\***

\*Espèce : Homarus americanus  
Pêché dans casier et piège

PÊCHÉ EN

**ATLANTIQUE  
NORD-EST**

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRESENTATION  
"POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ" [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



Tous Fiers de nos racines,  
nous travaillons avec la  
criée de Saint-Jean-de-Luz  
pour vous proposer des  
produits locaux et frais  
tout au long de l'année.



**Prix +  
calibre  
selon  
arrivage**

**BAR SAUVAGE\***  
\*Espèce :  
Dicentrarchus labrax

PÊCHÉ EN  
**ATLANTIQUE  
NORD-EST**



**19€  
,90**  
**LE KG**

**SAUMON ENTIER\* LABEL ROUGE**  
\*Espèce : Salmo salar  
Existe aussi en Darnes à 22,90 € le kg

ÉLEVÉ EN  
**ÉCOSSE**



**Prix +  
calibre  
selon  
arrivage**

**MERLU ENTIER\***  
\*Espèce : merluccius  
merluccius

PÊCHÉ EN  
**ATLANTIQUE NORD-EST**



**Prix +  
calibre  
selon  
arrivage**

**SOLE\***  
\*Espèce :  
Solea solea

PÊCHÉ EN  
**ATLANTIQUE NORD-EST**



**Prix +  
calibre  
selon  
arrivage**

**TURBOT  
SAUVAGE\***  
\*Espèce :  
Scophthalmus  
maximus

PÊCHÉ EN  
**ATLANTIQUE NORD-EST**

"POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS" [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



# NOS POISSONS PRÉPARÉS



**49€<sub>,90</sub>**  
LE KG

**SAUMON FUMÉ\***  
\*Espèce : Salmo salar



ÉLEVÉ AUX  
ÎLES FÉROË ET/OU  
ISLANDE ET/OU  
NORVÈGE



**18€<sub>,90</sub>**  
LE KG

**CREVETTES  
FUMÉES<sup>(6)</sup>**



ÉLEVÉ EN  
ÉQUATEUR OU AUTRES PAYS



**26€<sub>,90</sub>**  
LE KG

**CREVETTES DECORTIQUÉES  
MARINÉES**  
Contient des sulfites

ÉLEVÉ EN  
INDE



**45€<sub>,90</sub>**  
LE KG

**ASSIETTES NORDIQUE**  
Composée de Haddock fumé (Melanogrammus aeglefinus), de Fletant fumé (Reinhardtius hippoglossoides) et de Saumon fumé (Salmo salar)

ÉLEVÉ EN  
NORVÈGE  
ET/OU ISLANDE



**29€<sub>,90</sub>**  
LE KG

**GRAVLAX  
DE TRUITE  
D'IRATY<sup>(4)</sup>**

ÉLEVÉ EN  
FRANCE (PAYS BASQUE)

*Le saviez-vous?*

Grâce à notre fumoir sur place, nous réalisons nous-mêmes une sélection de produits fumés d'exception.

Nos produits sont choisis pour leur fraîcheur et travaillés selon un savoir-faire artisanal, afin de vous garantir des saveurs authentiques et raffinées.

«Une salaison de 8H au Sel de Guérande et une fumaison de 8H au bois de Hêtre pour un goût unique et savoureux.»

Retrouvez également notre gamme de poissons marinés élaborés sur place.

"POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ" [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



# NOS PAINS



**1€<sub>,60</sub>** **PAIN AUX ALGUES**  
300 g  
Composition : Farine de blé, farine complète, algue Dulce.  
Le kg : 5,33 €



**1€<sub>,50</sub>** **PAIN DE SEIGLE**  
300 g  
En batard ou Petits pain 0,45 € l'unité  
Composition : Farine de seigle, Farine de blé.  
Le kg : 5 €



# NOS VINS

Ce Reuilly offre des notes d'agrumes et de pamplemousse, avec une fraîcheur incontestable en bouche. Il est le partenaire idéal des fruits de mer à chair et se déguste parfaitement à l'apéritif.



**9€<sub>,95</sub>**

**REUILLY BLANC**  
**DOMAINE DU CHÊNE VERT**  
**CUVÉE PRESTIGE**  
75 CL  
Vol. 13%  
Le L : 13,27 €



En bouche, ce vin est léger ; il possède des notes de fruits frais et une touche iodée. Idéal sur des crustacés ou encore des huîtres.

**7€<sub>,75</sub>**

**CHÂTEAU DE L'ORANGERIE**  
**ENTRE DEUX MERS**  
75 CL  
Vol. 12%  
Le L : 10,33 €



Belle fraîcheur et bonne minéralité, ce Jurançon est la valeur sûre qui sublimerait vos poissons et crustacés pour cette fin d'année.

**5€<sub>,39</sub>**

**TRADITION ROYALE**  
**JURANÇON SEC**  
75 CL  
Vol. 12,5%  
Le L : 7,19 €



"POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS" WWW.MANGERBOUGER.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

**OUVERT LES MERCREDI 24 DÉCEMBRE ET MERCREDI 31 DÉCEMBRE DE 8H30 À 18H30**  
**OUVERT LES DIMANCHES MATIN JUSQU'À 12H30**

Réalisation : **EXI MAGISSE** | www.eximagisse.com | +33(0)5 56 23 89 90 | RCS B440488278 - 25M005R0640 - Imprimeur : SIB. Les produits bénéficiant d'un avantage immédiat sont limités à 5 produits par foyer pour cette opération. Les produits bénéficiant d'une offre «2+1 offert» sont limités à 15 produits par foyer pour cette opération. Ces offres sont valables pendant toute la durée de l'opération sauf mentions contraires en pages intérieures du catalogue et sous réserve d'erreurs typographiques. Les articles proposés ont été commandés en quantité suffisante pour répondre à la demande. Si l'un d'eux venait à manquer, vous pouvez le commander pendant l'opération à l'accueil de votre magasin, le produit ou un produit similaire vous sera fourni dans les meilleurs délais. Les photos de ce catalogue sont des suggestions de présentation, les accessoires ne sont pas obligatoirement vendus en magasin ni inclus dans le prix de vente sauf mention. Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique. Prix catalogue conseillés.

**POUR TOUTE INFORMATION :** [www.e.leclerc](http://www.e.leclerc)

**ou en appelant** **ALLO E.Leclerc** **N°Cristal 09 69 32 42 52**  
Du lundi au samedi, de 9h à 19h. APPEL NON SURTAXE

**SUIVEZ NOUS ÉGALEMENT SUR :**

@Leclerc facebook.com/e.leclerc Application Mon E.Leclerc

**TOUTES VOS PROMOS !**



**RETROUVEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX !**

**E.Leclerc Capbreton**



**@e.leclerc\_capbreton**



**E.Leclerc Capbreton**



Rue des Écureuils  
40130 CAPBRETON  
**05.58.41.86.20**

**HORAIRE MAGASIN**  
**DU LUNDI AU SAMEDI**  
**8H30 - 19H30**

**LE DIMANCHE MATIN**  
**8H30 - 12H30**



**L'ESCALE DUNE**

E.Leclerc CAPBRETON - HOSSEGOR

**AVEC E.Leclerc, PROTÉGEONS L'ENVIRONNEMENT.**

Ce prospectus est imprimé sur du papier recyclé ou issu de forêts gérées durablement, et dont la production est certifiée selon un **Système de Management Environnemental** (certification ISO14001 ou Emas).