

DU 19 AU 31 DÉCEMBRE 2025

L'ESCALE DE Fêtes

INVITEZ
CHOISISSEZ
COMMANDÉZ
DÉGUSTEZ

L'ESCALE DUNE A PENSÉ À CHAQUE
DÉTAIL, DE L'ENTRÉE AU DESSERT.
LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE
POUR DES FÊTES RÉUSSIES !



L'ESCALE DUNE

E.Leclerc CAPBRETON - HOSSEGOR



**L'ESPRIT DE FÊTE,
C'EST AVANT TOUT LE PLAISIR DE SE RETROUVER !**

Autour d'une belle table, en famille ou entre amis, partagez le goût du bonheur et des bons produits !

Cette année est toute particulière pour nous : notre nouveau magasin est enfin terminé ! C'est avec une immense joie que nous célébrons nos toutes premières fêtes de fin d'année à vos côtés, dans ce nouvel espace.

Nous tenons à vous remercier sincèrement pour votre fidélité et votre confiance depuis nos débuts.

Pour vous permettre de mettre les petits plats dans les grands, les équipes de votre Centre E.Leclerc L'Escale Dune ont sélectionné les plus beaux produits aux meilleurs prix. Nos plats sont préparés sur place par nos ouvriers professionnels, avec des produits frais, de qualité, provenant autant que possible de producteurs locaux. Un véritable gage de qualité et d'authenticité !

Parce que votre satisfaction est au cœur de nos priorités, nos équipes s'engagent chaque jour à maintenir un haut niveau d'exigence pour vous garantir des produits toujours frais et irréprochables; le tout sous la supervision de Priscilla, notre Responsable Hygiène et Qualité.

Au fil des pages, laissez-vous inspirer : vous y découvrirez le repas idéal pour vos fêtes de fin d'année, pensé avec passion et savoir-faire.

**JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
À TOUTES ET À TOUS !**

**100 % À VOTRE
Service**

COMMANDÉZ EN TOUTE TRANQUILLITÉ !

Besoin d'un renseignement ou envie de commander en toute tranquillité depuis chez vous ?

RIEN DE PLUS SIMPLE !

Sur chacunes des pages, retrouvez le numéro de téléphone.

Nos équipes sont disponibles, réactives et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et prendre vos commandes.

Simple, rapide, zéro stress, depuis votre canapé :
ON S'OCCUPE DE TOUT !

AVANT LE 22 ET 27 DECEMBRE 2025

SOMMAIRE

LES MENUS 3
LES APÉRITIFS 4 À 5
LA CHARCUTERIE 6 À 7
LES ENTRÉES FROIDES 8
LES ENTRÉES CHAUDES 9
LES VIANDES PRÉPARÉES 10
LES POISSONS PRÉPARÉS 11
LES ACCOMPAGNEMENTS CUITS 12
LES ACCOMPAGNEMENTS CRUTS 13
LES SUSHIS 13
LES VOLAILLES 14 À 15
LA BOUCHERIE 16
LA BOULANGERIE 17
LA CRÉMERIE 18 À 19
LA PÂTISSERIE 20 À 21
LES FRUITS 22
FLEUR D'Océan 23
LE CHAI 24

**CONSEILS DE
PRÉPARATION**

Parce que chaque plat mérite d'être savouré à la perfection, retrouvez tout au long de ce prospectus un système de codes simples pour connaître en un clin d'œil la meilleure façon de les réchauffer.



*Nos conseils de réchauffage s'entendent pour un four traditionnel déjà préchauffé 10 à 15 min.

** Réchauffez toujours à feu doux en remuant de temps en temps.

LES MENUS *Gourmands*

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?



UN SEUL NUMÉRO :

05 58 41 86 41



HARMONIE GOURMANDE

Opéra de foie gras
ou

Coquille de saumon



Coffre de St Jacques sur son lit
de légumes confits

ou

Cuisse de canard rôtie sauce
Andalouse et pommes duchesse



Au choix : Buchette Royale,
Marco polo ou Esperanza

**18€
,50**



**28€
,50**



**9€
,50**



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ - WWW.MANGERBOUGER.FR
TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION



ÉCLAT FESTIF

Foie gras fait maison et son confit
d'échalotes rôti

ou

Cheesecake au chèvre, crevettes rô-
ties et légumes confits



Médaillon de Lotte crème
de champignons

ou

Ballotine de dinde farcie tomates
confites et pignon de pin



Poêlée de légumes anciens

ou

Duxelle forestière aux châtaignes
et cognac



Au choix : Buchette Royale,
Marco polo ou Esperanza

**28€
,50**

PETITE ÉTOILE

Club sandwich, bloc de foie gras

ou

Feuilleté à la vache qui rit® tomate



Nuggets de volaille
ou mini Hot dog gratiné



Pâtes
ou pomme dauphine



Buchette croustillant chocolat
+ 1 surprise



LES APÉRITIFS

J'festifs

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?

UN SEUL NUMÉRO :
05 58 41 86 41



Le début des fêtes
commence toujours autour d'un
apéritif gourmand...

Laissez-vous séduire par la sélection
de Sébastien et ses petites bouchées,
saveurs raffinées et produits de
qualité pour partager un moment
convivial.

« L'apéritif, c'est l'art de commencer
un festin avec élégance et légèreté. »

(¹) TRANSFORMÉ EN

FRANCE

**21€
,90**

LE PLATEAU DE 16

DÉLICES DU TERROIR⁽¹⁾

- Magret de canard fumé sur son confit d'échalotes,
- Lomo,
- Poivrons confits,
- Jambon cru,
- Tomate séchée et copeaux de parmesan,
- Rillettes de canard aux éclats de noisettes torréfiées



**12€
,90**

SYMPHONIE CROQUANTE ET SA DOUCEUR D'ESPELETTE⁽¹⁾

- Sommité de chou fleur et de brocoli,
- Tomate cerise,
- Concombre,
- Radis,
- Crème douce au piment d'Espelette

**21€
,90**

LE PLATEAU DE 16

BALADE OCÉANE⁽¹⁾

- Saint-Jacques* snackées sur crème de champignons,
- Chips de lard,
- Saumon fumé et sa crème de ricotta citronné,
- Crevettes rôties,
- Guacamole et piment d'Espelette,
- Rillettes de crabe citronné, aneth

*Espèce et origine des Saint-Jacques : selon arrivage en magasin



**38€
,90**

LE PLATEAU DE 49

ASSORTIMENT DE CANAPÉS⁽¹⁾

- Truite fumée,
- Tarama,
- Crevettes,
- Tomate confite,
- Bloc de foie gras,
- Tartare de légumes,
- Concombre œuf de lumps.



**14€
,90**

LE PLATEAU DE 12



HARMONIE FESTIVE EN VERRINE⁽¹⁾

- Gravelax de truite,
- Chantilly de citron vert aneth,
- Crevettes rôties,
- Guacamole citron vert et tuile de parmesan,
- Rillettes de saumon coulis de poivrons chips de pain,
- Magret de canard fumé,
- Mousse de chèvre et compotée d'échalotes

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

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

**34€
,90**

LE PLATEAU DE 36

COCKTAIL DINATOIRE FROID⁽¹⁾

- 12 Canapés festifs (Saumon fumé, crevettes rôties)
- 12 Navettes (Mousse de thon zestes de citron vert et mousse fromagère éclat de figue)
- Chiffonnade de jambon Serrano



**34€
,90**

LE PLATEAU DE 96

PLAQUE PIZZA FESTIVE⁽¹⁾

Saint-Jacques* snackée sur sa crème de champignon
*Espèce et origine des Saint-Jacques : Selon arrivage en cours



**46€
,90**

LE PLATEAU DE 36

COCKTAIL DINATOIRE⁽¹⁾

- 12 Mini Bruschettas (Écrevisses marinées et crevettes)
- 12 Mini Quiches festives (Escargots* et Saint-Jacques**)
- 12 Mini Feuilletés (Saucisse pavot et thon provençal)

*Espèce et origine des escargots : Helix Pomatia
**Espèce et origine des Saint-Jacques : Selon arrivage en cours



**32€
,90**

LE PLATEAU DE 24

ASSORTIMENT DE MINI BURGERS⁽¹⁾

- Foie gras chutney d'échalote,
- Magret de canard fumé oignons confits,
- Volaille marinée,
- Roquette,
- Saumon crème d'aneth



LA CHARCUTERIE SAVEUR DU *Terroir*

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?



UN SEUL NUMERO :
05 58 41 86 41



Le plaisir du partage signé
Sébastien et son équipe !

Pour des repas de fêtes conviviaux et chaleureux, Sébastien et son équipe ont sélectionné pour vous des produits de qualité, finement tranchés sur place et joliment présentés, pour un moment de gourmandise authentique.

Bien plus qu'un service, notre équipe saura aussi vous conseiller pour accorder votre plateau à vos menus de fête.

Astuce dégustation : sortez votre charcuterie du réfrigérateur environ 1h avant de la servir pour en révéler toutes les saveurs !

⁽¹⁾ ORIGINE

FRANCE

⁽²⁾ ORIGINE

ESPAGNE

(3) Origine disponible en magasin.



32€

LE KG

NOTRE SÉLECTION DE CHIFFONADES⁽³⁾

- L'Ibérique : Lomo, Chorizo, Saucisson, Serrano
- L'Italien : Jambon de Parme, Coppa, Saucisson
- Le Sud-Ouest : Béret Basque, Chorizo, Saucisson, Jambon de Bayonne
- Truffé* : Jambon blanc, Jambon cru, Mortadelle, Saucisson

*Espèce truffe: Tuber Melanosporum

TENDRESSE DU JAMBON,
MAGIE DE LA TRUFFE :
L'ALLIANCE PARFAITE

**24€
,90**

LE KG

JAMBON BLANC⁽¹⁾
À LA TRUFFE* 1,2%
* Espèce truffe : Tuber
Melanosporum

LE JAMBON ABOTIA,
L'EXPRESSION LA PLUS
NOBLE DU GOUT BASQUE



**64€
,90** JAMBON DE BAYONNE
24 MOIS ABOTIA⁽¹⁾

LE KG

UN JAMBON RARE,
UN GOUT D'EXCEPTION :
LE NOIR DE BIGORRE

**129€
,90**

LE KG

JAMBON NOIR
DE BIGORRE⁽¹⁾

L'EXCELLENCE ESPAGNOLE
AU SERVICE DE LA
CHARCUTERIE

**139€
,90** JAMBON PATA
NEGRA⁽²⁾

LE KG

ÉLÉGANCE &
Océan

DÉBUTEZ EN GOURMANDISE ET ÉLÉGANCE : APÉRITIFS ET ENTRÉES

**69€
,90**

LA PIÈCE

COFFRET CAVIAR* SIGNATURE ET

RÉSERVE⁽¹⁾

2 x 15 g (30 g). Le kg : 2330 €

*Espèce : Caviar de l'Isle

**69€
,90**

LE KG
ESTURGEON FUMÉ⁽¹⁾



**79€
,90**

LA PIÈCE

CAVIAR* BAERI RÉSERVE⁽¹⁾

30 g. Le kg : 2663,34 €

*Espèce : Aspenser Baeri

**28€
,90**

LE KG
SAUMON FARCI⁽¹⁾

Prix variable
selon cours
du moment

TRUFFE* NOIRE TUBER
MELANOSPORUM⁽¹⁾

*Espèce : Tuber
Melanosporum



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRE, TROP SALÉ - WWW.MANGERBOUGER.FR

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

LES ENTRÉES *Froides*

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?

UN SEUL NUMÉRO :
05 58 41 86 41

⁽¹⁾ ORIGINE

FRANCE

⁽³⁾ ORIGINE

ATLANTIQUE CENTRE-EST

⁽²⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE

⁽⁴⁾ Origine disponible en magasin.



21
€
LA PIÈCE

1/2 LANGOUSTE À LA
PARISIENNE⁽³⁾
350 g. Le kg : 62,57 €

99
€
LE KG

FOIE GRAS
FAIT MAISON⁽¹⁾



10
€
L'ASSIETTE

ASSIETTE DE NOËL⁽⁴⁾
- Foie gras,
- Saumon fumé,
- Jambon cru à la truffe*
*Espèce truffe : Tuber
Melanosporum



7
€
LA PIÈCE

OPÉRA DE
FOIE GRAS⁽²⁾
100 g
Le kg : 79 €

10
€
L'ASSIETTE

TRILOGIE DE SAUMON
SUR ASSIETTE⁽²⁾
- Saumon fumé,
- Saumon Gravelax,
- Tartare de saumon



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

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

LES ENTRÉES *chaudes*



5€,90
LA PIÈCE

COQUILLE SAINT-JACQUES* EN CROÛTE
DE PAIN D'ÉPICES⁽²⁾
50 g environ. Le kg : 118 €
*Espèce et origine des Saint-Jacques :
Selon arrivage



33€,90
LE KG

CUISSE DE GRENOUILLE
EN PERSILLADE⁽²⁾

36€,90
LE KG

RIS DE VEAU CROUSTILLANT
CRÈME DE CÉPES⁽²⁾



5€,90
LA PIÈCE

BOUCHÉE DE LOTTE SNACKÉE
AUX FRUITS DE MER⁽²⁾
150 g. Le kg : 39,33 €



5€,90
LA PIÈCE

FEUILLETÉ DE
CHIPIRONS CRÈME
DE CHORIZO DES
PYRÉNEES⁽²⁾
200 g. Le kg : 29,50 €



DÉBUTEZ EN GOURMANDISE ET ÉLÉGANCE : APIÉRITIFS ET ENTRÉES

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRE, TROP SALÉ - WWW.MANGERBOUGER.FR
TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

LES Viandes

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?



UN SEUL NUMÉRO :
05 58 41 86 41



**34€
,90**

LE KG
RIS DE VEAU PANÉ JUS RÉDUIT
DE VIN CORSÉ⁽⁴⁾



**19€
,90**

LE KG

FILET MIGNON RÔTI ET SA
RÉDUCTION D'ÉCHALOTES⁽¹⁾



**34€
,90**

LE KG

SOURIS D'AGNEAU
JUS RÉDUIT⁽²⁾



**13€
,90**

LE KG

FILET DE BOEUF
WELLINGTON INDIVIDUEL⁽¹⁾



⁽¹⁾ ORIGINE

⁽²⁾ ORIGINE

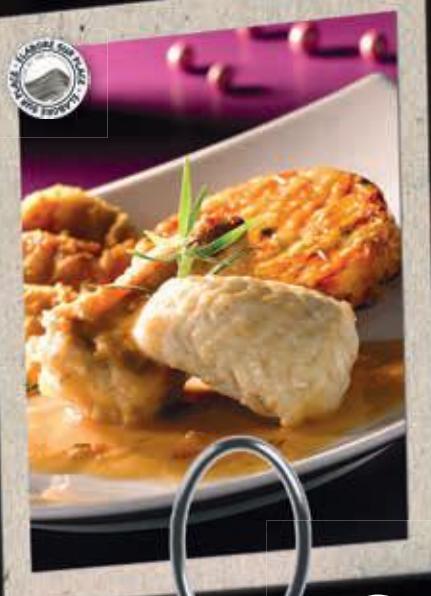
⁽³⁾ PÊCHÉ EN

⁽⁴⁾ TRANSFORMÉ EN

FRANCE · NOUVELLE-ZÉLANDE · ATLANTIQUE NORD-EST · FRANCE

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

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION



**28€
,90**

LE KG
MÉDAILLON DE LOTTE ET
BISQUE DE HOMARD CRÉMÉE⁽³⁾



**31€
,90**

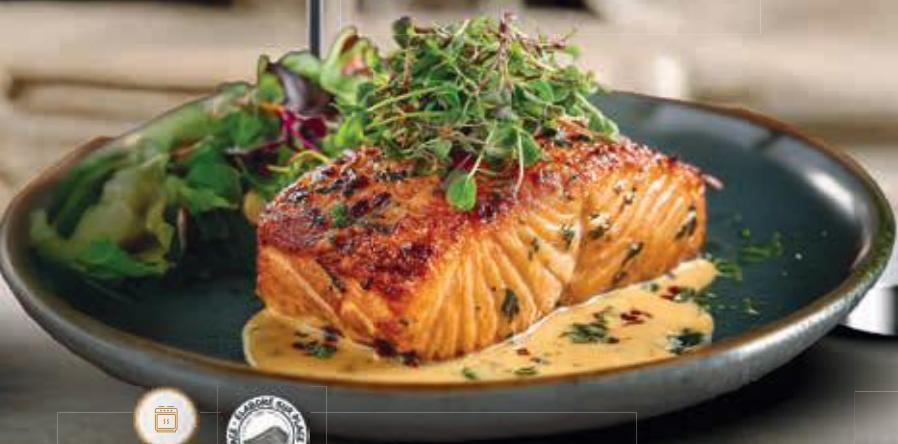
LE KG
FILET DE MERLU CRÈME AU
PIMENT D'ESPELETTE⁽³⁾

LES Poissons

**26€
,90**

LE KG
SAINT-JACQUES*
CRÈME DE
CRUSTACÉS

*Espèce et origine
des Saint-Jacques
: Origine selon
arrivée



**26€
,90**

LE KG
PAVÉ DE SAUMON CRÈME
ANDALOUSE⁽³⁾



**28€
,90**

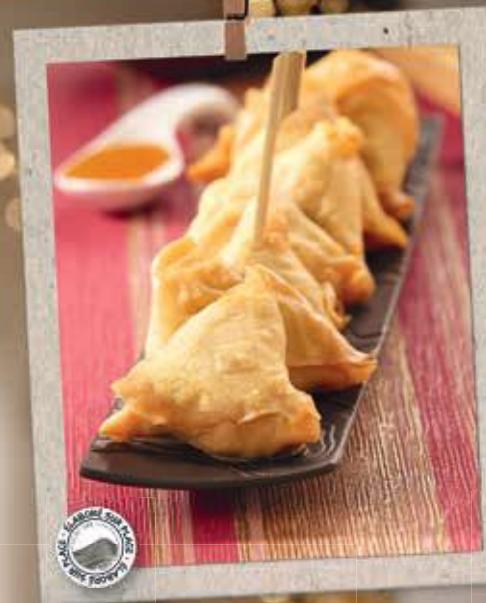
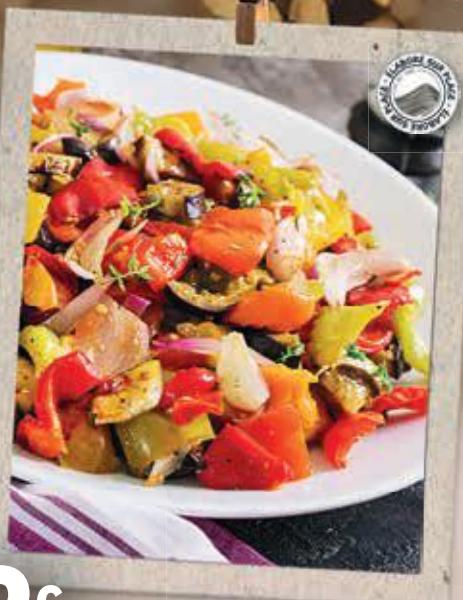
LE KG
FILET DE ST PIERRE CRÈME DE
CREVETTES FUMÉES⁽³⁾

LES ACCOMPAGNEMENTS *Cuits*

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?



UN SEUL NUMÉRO :
05 58 41 86 41



**12€
,90**

LE KG
POÊLÉE DE LÉGUMES
OUBLIÉS MIEL THYM⁽²⁾



**1€
,60**

LA PIÈCE
SAMOUSSA DE LÉGUMES
AU CURRY⁽¹⁾
50 g
Le kg : 32 €



**11€
,90**

LE KG
PURÉE DE
CAROTTES ORANGE
GINGEMBRE⁽²⁾



**14€
,90**

LE KG

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
AU JUS DE TRUFFE⁽²⁾

*Espèce truffe : Tuber
Melanosporum



**12€
,90**

LE KG
POÊLÉE DE
CHAMPIGNONS EN
PERSILLADE⁽²⁾

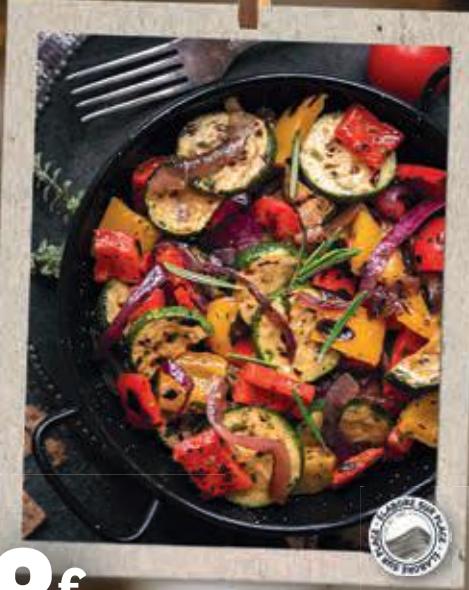


(1) TRANSFORMÉ EN
FRANCE

(2) Origine selon arrivage en magasin.

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

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

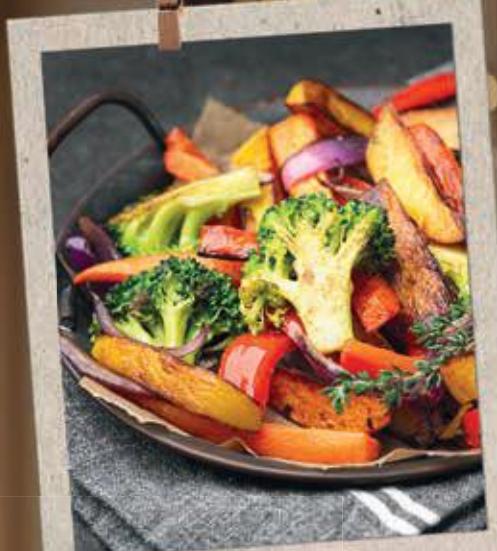


**8€
,90**

LE KG



POËLÉE FESTIVE⁽²⁾
- Champignons,
- Marrons,
- Brocolis,
- Carottes,
- Panais



**10€
,90**

LA PORTION

POËLÉE DOUCEUR⁽²⁾
- Patates douces,
- Oignons grelots,
- Carottes,
- Châtaignes



**10€
,90**

LE KG

TOMBÉE DE CHAMPIGNONS⁽²⁾
- Champignon de Paris,
- Pleurottes,
- Oignons rouges,
- Persillade,
- Éclats de Jambon de Bayonne



LES ACCOMPAGNEMENTS *Crus*

Pour les fêtes de fin d'année,
laissez-vous tenter par une
expérience culinaire raffinée
et pleine de fraîcheur !

Notre tout nouveau stand
Sushi, installé directement
au cœur du magasin, vous
propose des créations
élaborées sur place, chaque
jour, par nos maîtres sushi.

Des ingrédients
rigoureusement sélectionnés,
un poisson d'une qualité
supérieure, un riz assaisonné
à la perfection... tout est
réuni pour vous offrir un
voyage gustatif inoubliable.

Que ce soit pour un apéritif
chic, un repas léger entre
amis ou un plateau festif à
partager, les sushis s'invitent
à votre table de fin d'année.

Elégants et savoureux voici
une touche japonaise qui
fera toute la différence !

Venez découvrir notre
stand dès aujourd'hui et
succombez à la fraîcheur du
Japon... sans quitter votre
magasin !



**19€
,95**

L'UNITÉ

WASABOX CÉLÉBRATION⁽²⁾

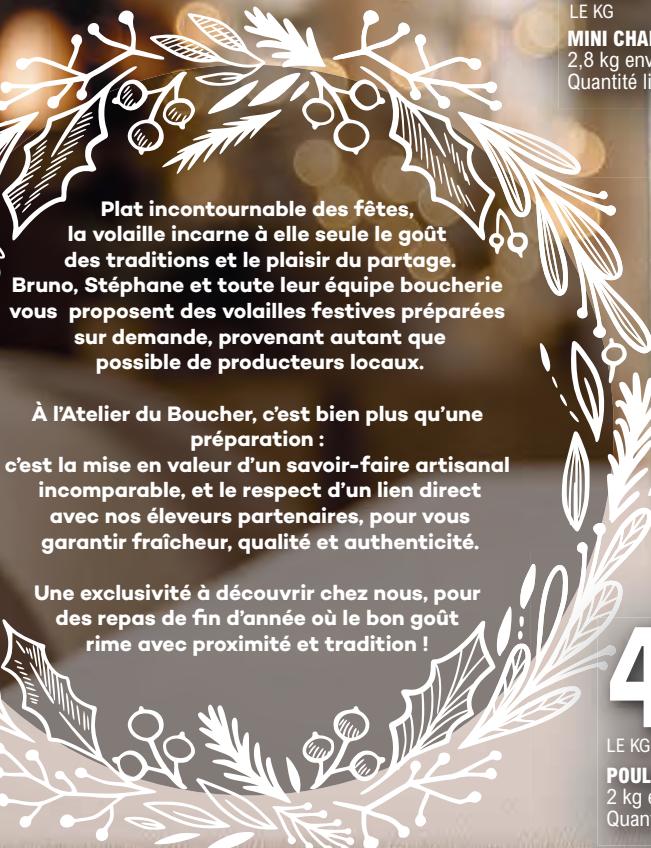
Assortiment de 30 pièces de sushis (4 california foie gras mangue, 8 maki carottes marinées, 2 nigiri saumon top mayonnaise épicee ciboulette, 2 nigiri saumon top sésame, 4 saumon roll fromage, 4 wasa crunch thon cuit/mayonnaise, 6 springroll veggie) 663 g
Le kg : 30,09 €

LES Volailles

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?



UN SEUL NUMÉRO :
05 58 41 86 37



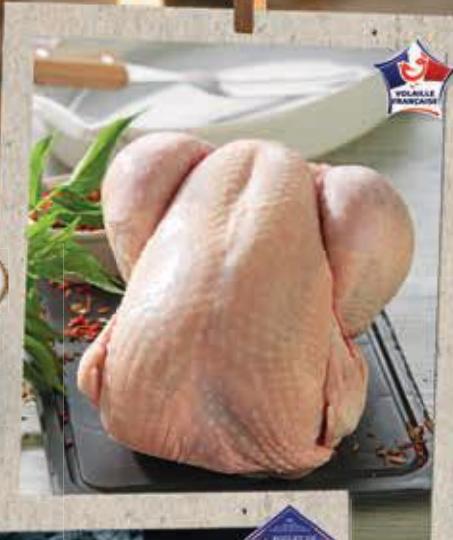
Plat incontournable des fêtes, la volaille incarne à elle seule le goût des traditions et le plaisir du partage. Bruno, Stéphane et toute leur équipe boucherie vous proposent des volailles festives préparées sur demande, provenant autant que possible de producteurs locaux.

À l'Atelier du Boucher, c'est bien plus qu'une préparation : c'est la mise en valeur d'un savoir-faire artisanal incomparable, et le respect d'un lien direct avec nos éleveurs partenaires, pour vous garantir fraîcheur, qualité et authenticité.

Une exclusivité à découvrir chez nous, pour des repas de fin d'année où le bon goût rime avec proximité et tradition !

**20€
,90**

LE KG
MINI CHAPON⁽¹⁾
2,8 kg environ
Quantité limitée



**23€
,90**

LE KG
PINTADOU⁽¹⁾
2,5 kg environ
Quantité limitée



**40€
,90**

LE KG
POULARDE DE BRESSE⁽¹⁾
2 kg environ.
Quantité limitée



**23€
,90**

LE KG
POULET DE BRESSE⁽¹⁾
2 kg environ
Quantité limitée

⁽¹⁾ORIGINE

FRANCE

"POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS" WWW.MANGERBOUGER.FR
TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

**20€
,90**

LE KG

PINTADE CHAPONNÉE⁽¹⁾

2,2 kg à 2,5 kg

Fournisseur : Ferme Dublanc à Magescq



**18€
,90**

LE KG

DINDE⁽¹⁾

3,8 kg environ

Fournisseur : Ferme Dublanc à Magescq



**17€
,90**

LE KG

CHAPON⁽¹⁾

3,5 kg à 5 kg

Fournisseur : Ferme Dublanc à Magescq



VOIR LA RECETTE



**17€
,90**

LE KG

POULARDE⁽¹⁾

2,2 kg à 2,7 kg

Fournisseur : Ferme Dublanc à Magescq



Nos alliances locales : Le goût de la proximité !

Depuis plus de 50 ans, nous croyons en la richesse de notre territoire et en ceux qui le font vivre. Nos alliances locales sont le fruit d'un partenariat direct avec des éleveurs et producteurs de la région, qui partagent nos valeurs de qualité, fraîcheur et respect du savoir-faire artisanal.

En choisissant nos produits, vous soutenez l'économie locale, vous réduisez les circuits de transport, et vous profitez d'une traçabilité claire : du producteur à votre assiette.

Manger bon, manger local, et préserver nos traditions tout en valorisant le travail de nos partenaires landais et surtout 100% Français !

LA Boucherie

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?



UN SEUL NUMÉRO :
05 58 41 86 37



Chez Nous,
la passion se ressent
à chaque coup de couteau !

Nos bouchers, véritables artisans du goût,
ont de l'or dans les mains et partagent
avec vous leurs conseils pour réussir
vos plats de viande de fête.

Rôtie, mijotée ou sucrée-salée, la viande
devient votre meilleure alliée pour des repas
simples, gourmands et conviviaux.

Nos produits sont soigneusement sélectionnés,
issus d'élevages locaux et 100 % français,
pour vous garantir qualité et authenticité.

Ensemble, faisons vivre le goût du bon
et la fierté du local !

(1) ORIGINE

FRANCE

(2) Issu de l'Agriculture biologique.
(3) Origine selon arrivage en magasin.



**32€
,90**

LE KG
TOURNEDOS ROSSINI AVEC
INSERT FOIE GRAS⁽¹⁾



**49€
,90**

LE KG
FILET DE BŒUF⁽¹⁾



VOIR LA RECETTE

**23€
,90**

LE KG
GIGOT D'AGNEAU⁽¹⁾

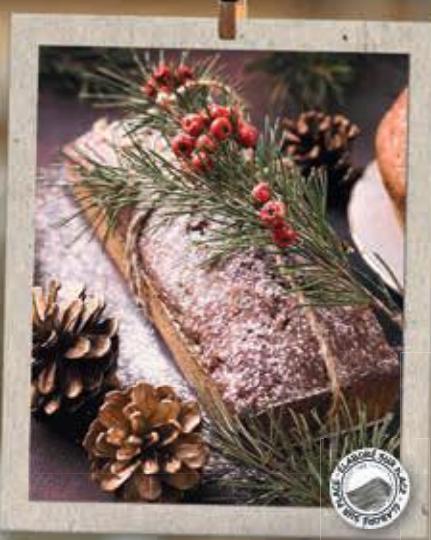


**26€
,90**

LE KG
MÉDAILLON DE VEAU⁽¹⁾

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

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION



5€,90
LA PIÈCE

PAIN D'ÉPICES⁽¹⁾
Farine de seigle,
lait écrémé, épices,
miel, œuf et beurre
400 g
Le kg : 14,75 €

6€,90
LE KG

BLACK BROD⁽³⁾
Farine de sarrasin, graines de
lin brun et lin jaune, graines de
tournesol, graines de millet,
flocons d'avoine, semoule de
blé dur, flocons d'orge, graines de
sarrasin, levain de blé,
farine de blé malté torréfié et
farine de chicorée
Existe aussi en petits pains au
prix de 0,45 € la pièce.

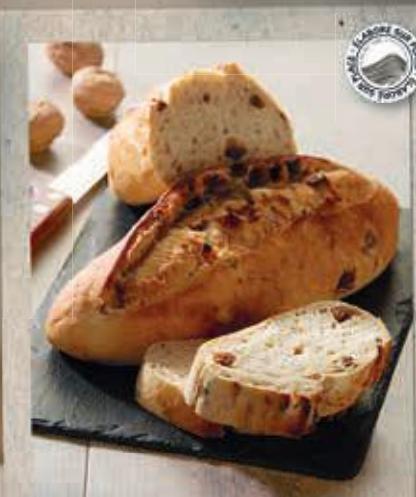
3€,20

PAIN DE MIE⁽¹⁾
Farine de blé,
sucre, lait, beurre
400 g
Le kg : 8 €



1€,50

**PAIN AUX FIGUES OU NOIX
OU RAISIN⁽¹⁾**
Batard
Farine de seigle, farine de
blé, figue ou noix ou raisin
300 g. Le kg : 5 €
Existe aussi en Petits pains
au prix de 0,45 € la pièce.



5€,90
LE KG

**PAIN DE
CAMPAGNE⁽¹⁾**
Farine de blé, farine de
seigle T170



1€,80
LA PIÈCE

**BAGUETTE GRAND
CRUE BIO⁽²⁾⁽⁴⁾**
Farine de blé BIO⁽²⁾,
farine de malt d'orge
bio⁽²⁾, levain de seigle
bio⁽²⁾, farine de seigle
bio⁽²⁾, extrait de malt
bio⁽²⁾.
250 g. Le kg : 7,20 €



LA Boulangerie

Chaud devant,
ça sort du four !

Depuis 1970, nos artisans Boulanger
ne plaisent pas avec la qualité; Robin
sélectionne pour vous les meilleures
farines.

Agrémentez vos repas avec notre gamme
de pains spéciaux pour les fêtes. Tous nos
pains sont pétris, façonnés et cuits sur
place tout au long de la journée pour vous
garantir fraîcheur et qualité.

Figues, céréales, noix, il y en a pour
tous les goûts et tous les plats.



LES Plateaux

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?

UN SEUL NUMÉRO :
05 58 41 86 38



**Le bon goût fait
son défilé pour les fêtes !**

Au Comptoir des Fromages, chaque création devient une pièce unique, un véritable défilé de saveurs qui donnera un air haute couture à vos dîners de fête.

Eric et son équipe de fromagers sont à votre écoute pour composer le plateau qui vous ressemble, alliant qualité, originalité et plaisir des sens.

Petit conseil : variez les formes, les couleurs et les textures pour un plateau aussi beau que bon de quoi faire fondre tous vos invités !



**19€
,95**

LE PLATEAU 10/12 PARTS

PARFUMS DE FRANCE

- 250 g de Brie Roitelet⁽¹⁾ au lait pasteurisé de vache, 32% Mat.Gr.⁽⁴⁾
- 200 g de Saint Agur⁽¹⁾ au lait pasteurisé de vache, 33% Mat.Gr.⁽⁴⁾
- 200 g de Comté⁽¹⁾ AOP⁽⁵⁾ au lait cru de vache, 34,6% Mat.Gr.⁽⁴⁾, 15 mois d'affinage
- 150 g de Mothais sur feuille⁽¹⁾ au lait cru de chèvre, 25% Mat.Gr.⁽⁴⁾
- 200 g de Kaikou pur brebis⁽¹⁾ au lait pasteurisé de brebis, 39% Mat.Gr.⁽⁴⁾
- 80 g de Tête de moine⁽²⁾ AOP⁽⁵⁾ au lait cru de vache, 33% Mat.Gr.⁽⁴⁾

Le kg : 18,47 €

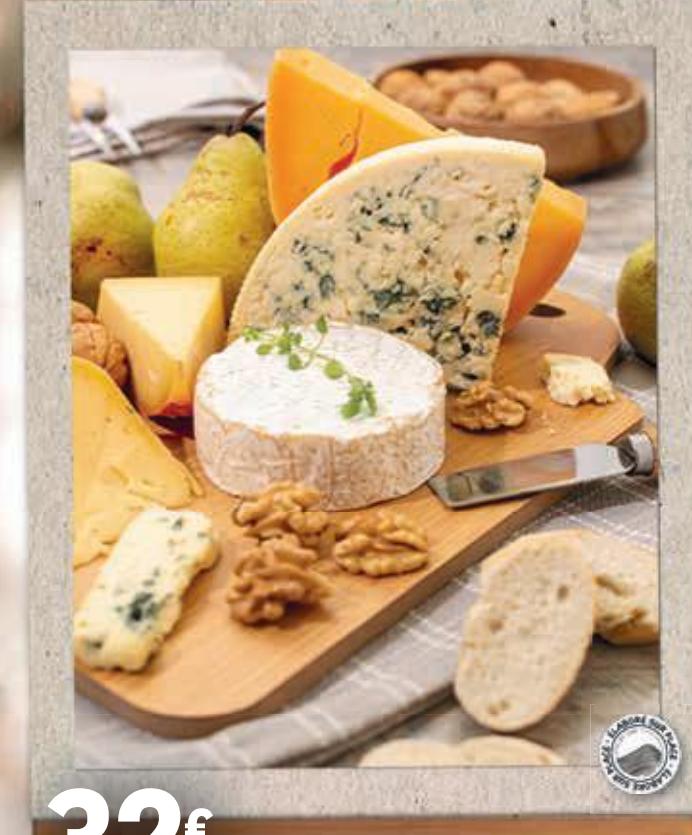
⁽¹⁾ ORIGINE

⁽²⁾ ORIGINE

⁽³⁾ ORIGINE

FRANCE SUISSE ITALIE

(4) % de Mat.Gr. sur produit fini. (5) AOP : Appellation d'Origine Protégée.



**32€
,50**

LE PLATEAU 10/12 PARTS

SIGNATURE DU BERGER

- 200 g de Roquefort Carles⁽¹⁾ AOP⁽⁵⁾ au lait cru de brebis, 32% Mat.Gr.⁽⁴⁾
- 200 g d'Ossau Iraty⁽¹⁾ AOP⁽⁵⁾ au lait pasteurisé de brebis, 35% Mat.Gr.⁽⁴⁾, 12 mois d'affinage
- 200 g de Brie Royal à la Truffe⁽¹⁾ au lait de vache pasteurisé, 24% Mat.Gr.⁽⁴⁾
- 200 g de Comté AOP⁽⁵⁾ au lait cru de vache, 35% Mat.Gr.⁽⁴⁾, 24 mois d'affinage
- 180 g de Chataignier feuille cendré⁽¹⁾ au lait cru de chèvre, 20% Mat.Gr.⁽⁴⁾
- 80 g de Tête de moine⁽²⁾ AOP⁽⁵⁾ au lait cru de vache, 33% Mat.Gr.⁽⁴⁾

Le kg : 30,66 €

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

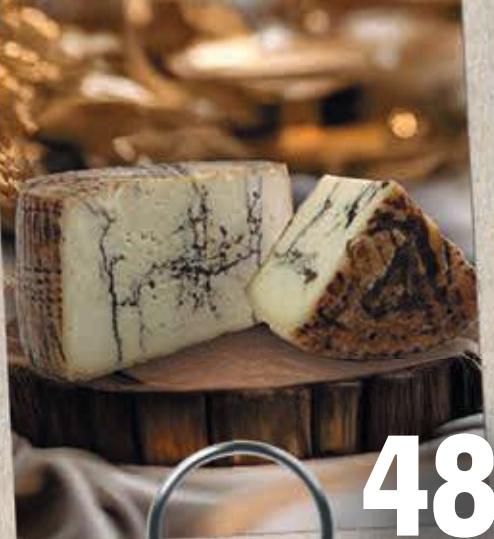
TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

LE COMPTOIR DES Fromages



**29€
,90**
LE KG

COMTÉ 36 MOIS AOP⁽⁵⁾
35% MAT.GR.⁽⁴⁾⁽¹⁾
Au lait cru de vache
36 mois d'affinage

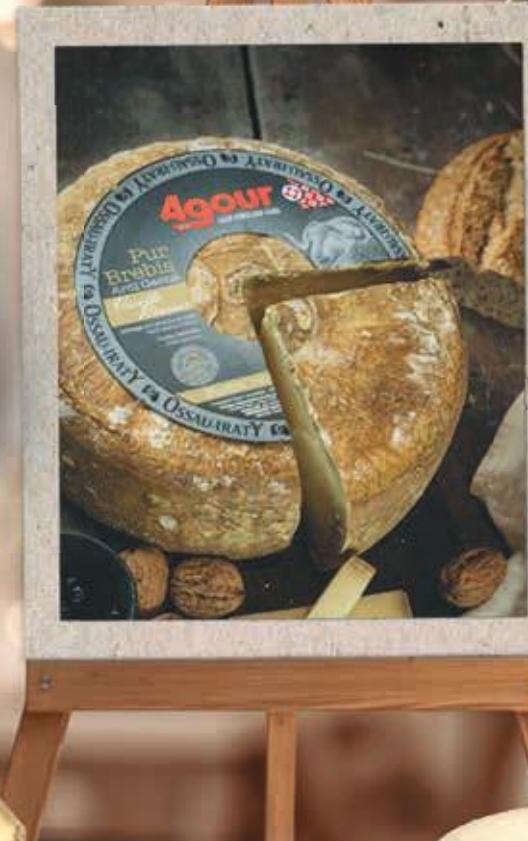


**48€
,90**
LE KG

MOLITERNO À LA TRUFFE*
31,6% MAT.GR.⁽⁴⁾⁽³⁾

Au lait pasteurisé de brebis
5% de truffe* blanche d'été
hachée, 4 mois d'affinage

*Especie et origine des truffes :
Tuber aestivum vitt



**30€
,90**
LE KG

OSSAU IRATY VIEILLE
RESERVE AOP⁽⁵⁾
35% MAT.GR.⁽⁴⁾⁽¹⁾

Au lait pasteurisé de brebis
17 mois d'affinage



**29€
,90**
LE KG

TÊTE DE MOINE AOP⁽⁵⁾
33% MAT.GR.⁽⁴⁾⁽²⁾
Au lait cru de vache

L'ESCALE Sucrée

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?

UN SEUL NUMÉRO :
05 58 41 86 23

Nos pâtissiers : l'Excellence à portée de main !

Nous avons la chance de compter parmi nous les meilleurs pâtissiers de la région aux côtés de Robin, de véritables artisans passionnés au savoir-faire exceptionnel.

Leur travail, digne d'une véritable pâtisserie d'excellence, se découvre ici, au cœur de notre magasin...

Incroyable, n'est-ce pas ?

Oui, tout est élaboré sur place, avec soin, créativité et gourmandise. Ce n'est pas un secret : nos pâtissiers font tout eux-mêmes, pour vous offrir chaque jour le goût authentique de la pâtisserie artisanale.

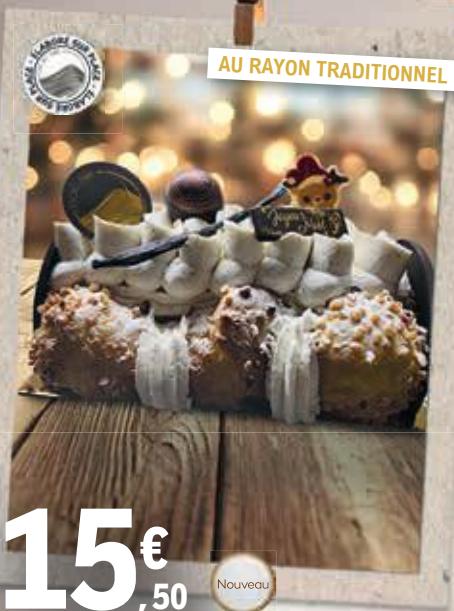
Colorées, fondantes, croquantes, aux saveurs fruitées ou chocolatées, nos bûches de Noël sont le dessert incontournable des repas de fête.

Élaborées avec passion, elles sont idéales pour terminer votre repas en beauté et régaler tous les gourmands, petits et grands.

(1) TRANSFORMÉ EN

FRANCE

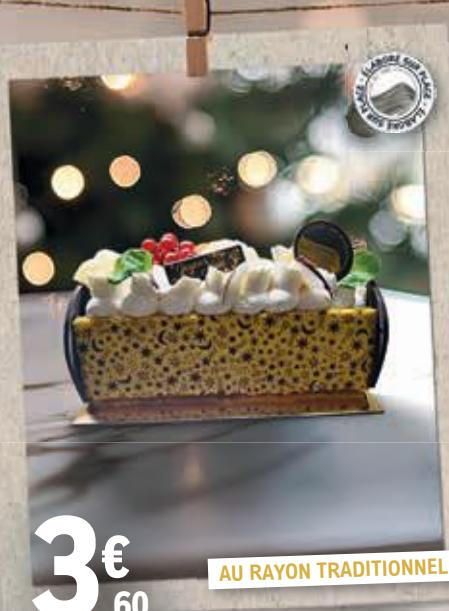
(2) Produit décongelé, à ne pas recongeler.



15€,50
Nouveau

LA BÛCHE DE 4 PARTS

LA BÛCHE SAINT HONORÉ⁽¹⁾⁽²⁾
4 parts (433 g). Le kg : 35,80 €
Crème mascarpone vanille, fond croustillant praliné, choux crumble fourré vanille
Existe aussi en 6 parts au prix de 21,50 € et 8 parts au prix de 28,50 € (sur commande)



3€,60

AU RAYON TRADITIONNEL

L'UNITÉ

**LA BÛCHE FESTIVE :
LA PINA COLADA⁽¹⁾⁽²⁾**
1 part (79 g). Le kg : 45,57 €
Mousse coco/ananas, crèmeux ananas, ananas caramélisé, biscuit Joconde, croustillant passion
Existe aussi en 4 parts au prix de 14,50 €, 6 parts au prix de 21 € et 8 parts au prix de 27,50 € (8 sur commande)



3€,60

AU RAYON TRADITIONNEL

L'UNITÉ

BÛCHE «LA SYMPHONIE»⁽¹⁾⁽²⁾
1 part (75 g). Le kg : 48 €
Parfait chocolat, mousse café-noisette, succès noisette
Existe aussi en 4 parts au prix de 14,50 €, 6 parts au prix de 21 € et 8 parts au prix de 27,50 € (8 sur commande)



3€,60

AU RAYON TRADITIONNEL

L'UNITÉ

LA BÛCHE ROYALE⁽¹⁾⁽²⁾
1 part (80 g). Le kg : 45 €
Mousse au chocolat, ganache chocolat et miel, croustillant praliné, biscuit succès
Existe aussi en 4 parts au prix de 14,50 €, 6 parts au prix de 21 € et 8 parts au prix de 27,50 € (8 sur commande)

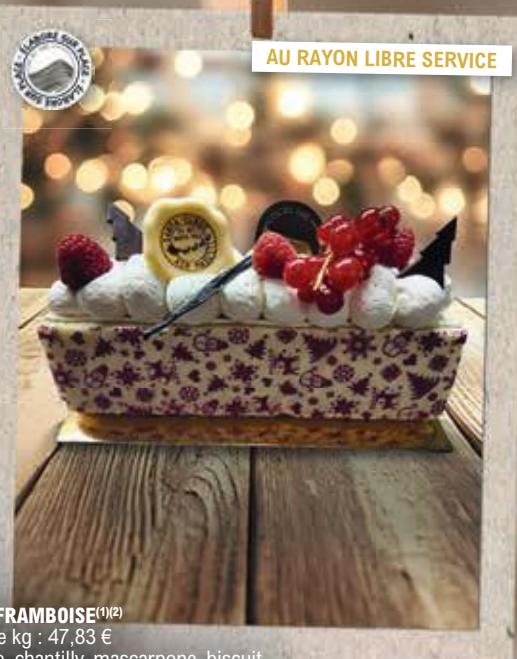


3€,60

AU RAYON TRADITIONNEL

L'UNITÉ

**LA FRUITÉ GOURMANDE :
LA BÛCHE L'ESPÉRENZA⁽¹⁾⁽²⁾**
1 part (90 g). Le kg : 40 €
Mousse chocolat au lait/caramel, poire caramel, croustillant caramel beurre salé, biscuit Joconde
Existe aussi en 4 parts au prix de 14,50 €, 6 parts au prix de 21 € et 8 parts au prix de 27,50 € (8 sur commande)



5€,50

LES 2 PARTS

LA BÛCHE FÉÉRI FRAMBOISE⁽¹⁾⁽²⁾

2 parts (115 g). Le kg : 47,83 €
Mousse framboise, chantilly, mascarpone, biscuit
Joconde, brisure de framboise
Existe aussi en 4 parts au prix de 10,50 €, 6 parts
au prix de 15,50 € et 8 parts au prix de 20,50 € (8 et
plus sur commande)

AU RAYON LIBRE SERVICE



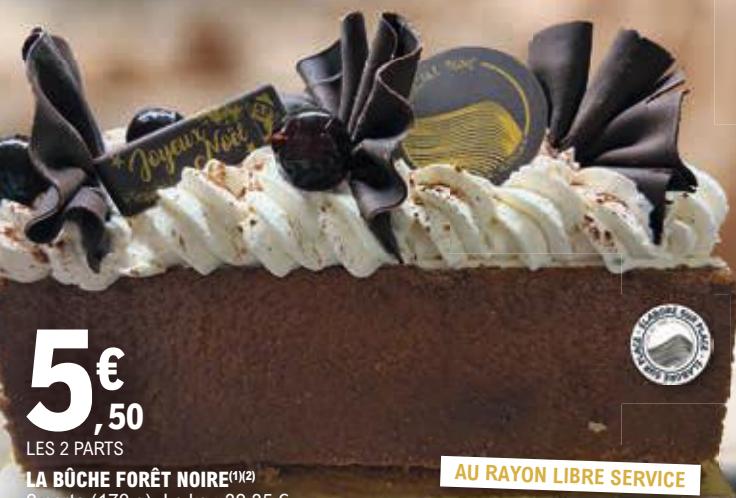
5€,50

LES 2 PARTS

LA BÛCHE BORA BORA⁽¹⁾⁽²⁾

2 parts (125 g). Le kg : 44 €
Bavaroise vanille, fruits exotiques, génoise
Existe aussi en 4 parts au prix de 10,60 €, 6 parts au prix
de 15,50 € et 8 parts au prix de 20,50 € (8 et plus sur
commande)

AU RAYON LIBRE SERVICE



5€,50

LES 2 PARTS

LA BÛCHE FORÊT NOIRE⁽¹⁾⁽²⁾

2 parts (170 g). Le kg : 32,35 €
Mousse chocolat, chantilly, cerise Amarena, génoise chocolat
Existe aussi en 4 parts au prix de 10,50 €, 6 parts au prix
de 15,50 € et 8 parts au prix de 20,50 € (8 et plus sur
commande)

AU RAYON LIBRE SERVICE



6€,50

LES 2 PARTS

LE CROUSTILLANT CHOCOLAT⁽¹⁾⁽²⁾

2 parts (123 g). Le kg : 52,85 €
Mousse chocolat, crostissant praliné, biscuit
Joconde
Existe aussi en 4 parts au prix de 12,50 €, 6 parts
au prix de 15,50 € et 8 parts au prix de 21,90 € (8
et plus sur commande)

AU RAYON LIBRE SERVICE



6€,50

LES 2 PARTS

LA BÛCHE PISTACHE GRIOTTE⁽¹⁾⁽²⁾

2 parts (129 g). Le kg : 50,39 €
Bavaroise pistache, Mousse griotte, griotte entière, biscuit Joconde
Existe aussi en 4 parts au prix de 12,50 €, 6 parts au prix de 17,50 € et
8 parts au prix de 22,50 € (8 et plus sur commande)

AU RAYON LIBRE SERVICE

LES FRUITS FRAIS Découpés

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?



UN SEUL NUMÉRO :
05 58 41 86 41

Fraîcheur, saveur et praticité !

Sébastien et son équipe vous font gagner du temps avec une sélection de fruits frais, découpés et préparés sur place, prêts à déguster !

Profitez pleinement de l'instant sans en mettre partout, et offrez une touche chic et colorée à vos repas de fête.

LES CORBEILLES À Fruits

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?



UN SEUL NUMÉRO :
05 58 41 86 22

Pour sublimer vos desserts ou vos tables gourmandes, Alexandre, Patricia et son équipe réalisent également de magnifiques corbeilles de fruits de saison, aussi belles que savoureuses.

**14€
,90**

LE KG

BROCHETTE DE
FRUITS CHOCOLAT
CROQUANT⁽¹⁾
Ananas, kiwi, mangue
et raisin



**16€
,90**

LE KG

FESTIVAL DE FRUITS
EXOTIQUES⁽¹⁾
Ananas Victoria,
papaye, kiwi, pitaya,
myrtille, grenade et
carambole

100% FRUITS

**29€
,90**

L'UNITÉ

CORBEILLE FRUITS DES FÊTES⁽¹⁾

3,5 kg. Le kg : 9,34 €
Lit de noix et noisettes,
Clémentines, oranges, raisin, kiwis,
pommes, poires, litchis, ananas,
bananes, kaki, fruits rouges.
8/12 personnes

**39€
,90**

L'UNITÉ

CORBEILLE DES FÊTES EXOTIQUE⁽¹⁾

4 kg. Le kg : 9,98 €
Lit de noix et noisettes, clémentines, oranges, raisin, kiwis,
pommes, poires, litchis, ananas, bananes, kaki, mangue,
mangoustan, fruit de la passion, papaye pitaya, fruits rouges.
8/12 personnes

(1) Origine selon arrivage en magasin.

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

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

Pour les fêtes de fin d'année, décorez votre maison, votre table et faites plaisir à vos proches grâce à notre boutique Fleur d'Océan, située dans le mail de notre galerie.

Matthieu et toute son équipe de fleuristes vous accueillent avec le sourire pour vous accompagner dans vos choix et vous conseiller selon vos envies et vos occasions.

Pressés ? Découvrez nos compositions prêtes à emporter, idéales pour sublimer vos repas ou offrir un instant de bonheur fleuri.

Prévenants ? Composez votre propre bouquet en choisissant vos fleurs, couleurs et végétaux parmi une sélection de qualité, choisie avec la plus grande attention.

Profitez du savoir-faire et de la créativité de nos fleuristes, qui mettent toute leur passion au service de vos plus belles émotions florales.

FLEUR D' Océan

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?

UN SEUL NUMÉRO :
05 58 41 86 45

2,99

POINSETTIA

Pot : 10,5 cm

Hauteur : 30 cm

Rouge

Vendu sans cache pot

À PARTIR DE
15€

CENTRE DE TABLE
Sur mesure

11,95

COMPOSITION FLEURS CYMBIDIUMS

Pot zinc : 10 cm

Hauteur : 30 cm

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

LES VINS DE Prestige

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?

UN SEUL NUMÉRO :
05 58 41 86 35



L'ÉLÉGANCE S'INVITE À VOTRE TABLE !

Pour les fêtes de fin d'année, Jules, notre caviste, met son expertise et sa passion au service de vos envies afin de vous orienter vers les vins qui sublimeront vos repas : grands crus, champagnes raffinés, vins d'exception ou découvertes audacieuses.

89,99

CARILLON
D'ANGELUS
SAINT ÉMILION
GRAND CRU
2023
75 CL
Vol. 14,5%
Le L : 199,99 €



69,99

VOLNAY NICOLAS
ROSSIGNOL
2018
75 CL
Vol. 12,5%
Le L : 93,32 €



39,95

CHÂTEAU
COUTET
SAUTERNES
2016
75 CL
Vol. 14%
Le L : 53,27 €



39,95

CHÂTEAU
CARBONNEUX
PESSAC-
LÉOGNAN
2022
75 CL
Vol. 13,5%
Le L : 53,27 €



89,99

CHAMPAGNE
RUINART
BLANC DE BLANC
75 CL
Vol. 13%
Le L : 119,99 €



« Grand vin de Bordeaux, connu pour son élégance, sa souplesse et sa rondeur c'est le vin qui sublimera vos tables de fin d'années »

« Charmeur et rond, il possède des tannins souples et enveloppants avec un joli équilibre, il sera accompagné un magnifique chapon »

« Il offre un style très intense et ferme, un bouquet aromatique de fruits confits et fruits à coque, un Sauterne sur l'élégance et la noblesse »

« Un nez fruité et charmeur, en bouche il offre des notes florales et citronné »

« Connu pour son élégance, sa finesse et sa rondeur, Ruinart Blanc de Blanc est le champagne de prestige qui saura vous faire pétiller vos papilles »

“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

POUR TOUTE INFORMATION : 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 SURTAXÉ

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

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).

Rue des Écureuils
40130 CAPBRETON
05.58.41.86.20



HORAIRES MAGASIN
DU LUNDI AU SAMEDI
8H30 - 19H30

LE DIMANCHE MATIN
8H30 - 12H30



L'ESCALE DUNE
E.Leclerc CAPBRETON - HOSSEGOR