

DU 19 AU 31 DÉCEMBRE 2025


# L'ESCALE DE *fêtes*

INVITEZ  
CHOISISSEZ  
COMMANDEZ  
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*

## COMMANDEZ EN TOUTE TRANQUILLITÉ !

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

### RIEN DE PLUS SIMPLE !

Sur chacune 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 CRUS 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.



Four\*



Micro-ondes



Casserole\*\*



Vapeur



Poêle



Prêt à  
déguster

\*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 NUMERO :

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

## ÉCLAT FESTIF

Foie gras fait maison et son confit  
d'échalotes rôti

**ou**

Cheesecake au chèvre, crevettes rô-  
ties et légumes confits

Médaille de Lotte crème  
de champignons

**ou**

Ballotine de dinde farcie tomates  
confites et pignon de pin

Poêlée de légumes anciens

**ou**

Duxelle forestière aux chataîgnes  
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

9€  
,50



# LES APÉRITIFS *Festifs*

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?

UN SEUL NUMERO :

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**



**12€**  
90

LE KG  
**SYMPHONIE CROQUANTE ET SA  
DOUCEUR D'ESPELETTE<sup>(1)</sup>**  
- 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<sup>(1)</sup>**  
- Saint-Jacques\* snackées sur crème de  
champignons,  
- Chips de lard,  
- Saumon fumé et sa crème de ricotta citronnée,  
- 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<sup>(1)</sup>**  
- Truite fumée,  
- Tarama,  
- Crevettes,  
- Tomate confite,  
- Bloc de foie gras,  
- Tartare de légumes,  
- Concombre œuf de lumps.



**21€**  
90

LE PLATEAU DE 16

**DÉLICES DU TERROIR<sup>(1)</sup>**  
- 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 noix torréfiées



**14€**  
90

LE PLATEAU DE 12

**HARMONIE FESTIVE EN VERRINE<sup>(1)</sup>**  
- 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](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)  
TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRESENTATION



**34€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU DE 36

**COCKTAIL DINATOIRE FROID<sup>(1)</sup>**

- 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€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU DE 96

**PLAQUE PIZZA FESTIVE<sup>(1)</sup>**

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



**46€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU DE 36

**COCKTAIL DINATOIRE<sup>(1)</sup>**

- 12 Mini Brushettas (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€<sub>,90</sub>**

LE PLATEAU DE 24

**ASSORTIMENT DE MINI BURGERS<sup>(1)</sup>**

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



DÉBUTEZ EN GOURMANDISE ET ÉLÉGANCE : APÉRITIFS ET ENTRÉES



# 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 !

<sup>(1)</sup> ORIGINE

FRANCE

<sup>(2)</sup> ORIGINE

ESPAGNE

<sup>(3)</sup> Origine disponible en magasin.



**32€**

LE KG

**NOTRE SÉLECTION DE CHIFFONADES<sup>(3)</sup>**

- L'Ibérique : Lomo, Chorizo, Saucisson, Serrano
- L'Italien : Jambon de Parme, Coppa, Saucisson
- Le Sud-Ouest : Bêret 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<sup>(1)</sup>  
À LA TRUFFE\* 1,2%**

\*Espèce truffe : Tuber Melanosporum

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

**129€**  
**,90**

LE KG

**JAMBON NOIR  
DE BIGORRE<sup>(1)</sup>**

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

**64€**  
**,90**

LE KG

**JAMBON DE BAYONNE  
24 MOIS ABOTIA<sup>(1)</sup>**

**139€**  
**,90**

LE KG

**JAMBON PATA  
NEGRA<sup>(2)</sup>**





**69€<sub>,90</sub>**

LA PIÈCE

**COFFRET CAVIAR\* SIGNATURE ET RÉSERVE<sup>(1)</sup>**

2 x 15 g (30 g). Le kg : 2330 €

\*Espèce : Caviar de l'isle



**69€<sub>,90</sub>**

LE KG

**ESTURGEON FUMÉ<sup>(1)</sup>**



**28€<sub>,90</sub>**

LE KG

**SAUMON FARCI<sup>(1)</sup>**

**Prix variable  
selon cours  
du moment**

**TRUFFE\* NOIRE TUBER  
MELANOSPORUM<sup>(1)</sup>**

\*Espèce : Tuber  
Melanosporum



**79€<sub>,90</sub>**

LA PIÈCE

**CAVIAR\* BAERI RÉSERVE<sup>(1)</sup>**

30 g. Le kg : 2663,34 €

\*Espèce : Asipenser Baeri



ÉLÉGANCE &  
**Océan**

DÉBUTEZ EN GOURMANDISE ET ÉLÉGANCE : APÉRITIFS ET ENTRÉES



# LES ENTRÉES *Froides*

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?

UN SEUL NUMERO :

**05 58 41 86 41**

(1) ORIGINE

FRANCE

(2) TRANSFORMÉ EN

FRANCE

(3) ORIGINE

ATLANTIQUE CENTRE-EST

(4) Origine disponible en magasin.

**21€**  
**,90**

LA PIÈCE

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

**99€**  
**,90**

LE KG

FOIE GRAS  
FAIT MAISON<sup>(1)</sup>

**10€**  
**,90**

L' ASSIETTE

ASSIETTE DE NOËL<sup>(4)</sup>

- Foie gras,
  - Saumon fumé,
  - Jambon cru à la truffes\*
- \*Espèce truffe : Tuber  
Melanosporum

**7€**  
**,90**

LA PIÈCE

OPÉRA DE  
FOIE GRAS<sup>(2)</sup>

100 g  
Le kg : 79 €

**10€**  
**,90**

L' ASSIETTE

TRILOGIE DE SAUMON  
SUR ASSIETTE<sup>(2)</sup>

- Saumon fumé,
- Saumon Gravelax,
- Tartare de saumon



"POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS" [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)  
TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRESENTATION





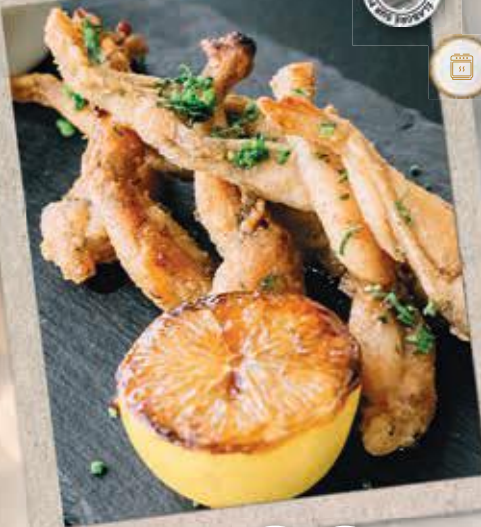
**5€  
90**

LA PIÈCE

**COQUILLE SAINT-JACQUES\* EN CROÛTE  
DE PAIN D'ÉPICES<sup>(2)</sup>**

50 g environ. Le kg : 118 €

\*Espèce et origine des Saint-Jacques :  
Selon arrivage



**33€  
90**

LE KG

**CUISSE DE GRENOUILLE  
EN PERSILLADE<sup>(2)</sup>**

## LES ENTRÉES *Chaudes*

**5€  
90**

LA PIÈCE

**FEUILLETÉ DE  
CHIPIRONS CRÈME  
DE CHORIZO DES  
PYRÉNÉES<sup>(2)</sup>**

200 g. Le kg : 29,50 €



**36€  
90**

LE KG

**RIS DE VEAU CROUSTILLANT  
CRÈME DE CÈPES<sup>(2)</sup>**



**5€  
90**

LA PIÈCE

**BOUCHÉE DE LOTTE SNACKÉE  
AUX FRUITS DE MER<sup>(2)</sup>**

150 g. Le kg : 39,33 €



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

DÉBUTEZ EN GOURMANDISE ET ÉLÉGANCE : APÉRITIFS ET ENTRÉES



# LES Viandes

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?

UN SEUL NUMERO :

**05 58 41 86 41**

**19€**  
LE KG

FILET MIGNON RÔTI ET SA  
RÉDUCTION D'ÉCHALOTES<sup>(1)</sup>

**34€**  
LE KG

SOURIS D'AGNEAU  
JUS RÉDUIT<sup>(2)</sup>

**13€**  
LE KG

FILET DE BŒUF  
WELLINGTON INDIVIDUEL<sup>(1)</sup>

**34€**  
LE KG

RIS DE VEAU PANÉ JUS RÉDUIT  
DE VIN CORSÉ<sup>(4)</sup>

**24€**  
LE KG

CUISSE DE CANARD  
CRÈME DE GIROLLES<sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> ORIGINE

FRANCE

<sup>(2)</sup> ORIGINE

NOUVELLE-ZÉLANDE

<sup>(3)</sup> PÊCHÉ EN

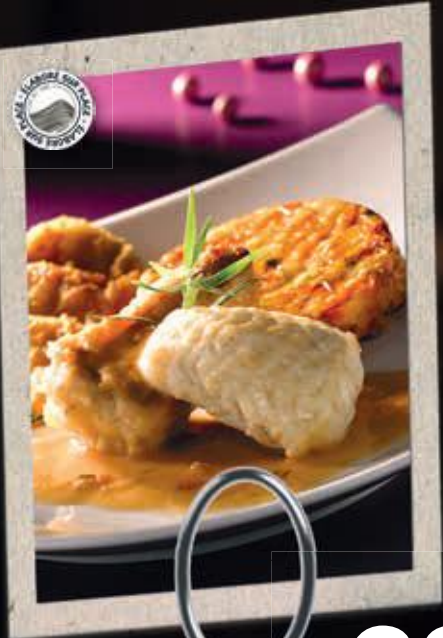
ATLANTIQUE NORD-EST

<sup>(4)</sup> TRANSFORMÉ EN

FRANCE

"POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS" [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)  
TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRESENTATION





**28€<sub>,90</sub>**

LE KG  
MEDAILLON DE LOTTE ET  
BISQUE DE HOMARD CRÉMÉE<sup>(3)</sup>



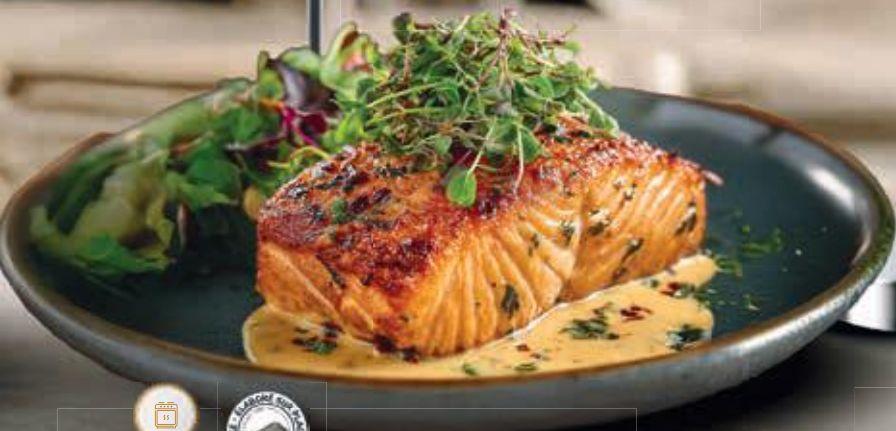
**31€<sub>,90</sub>**

LE KG  
FILET DE MERLU CRÈME AU  
PIMENT D'ESPELETTE<sup>(3)</sup>

# LES Poissons

**26€<sub>,90</sub>**

LE KG  
SAINT-JACQUES\*  
CRÈME DE  
CRUSTACÉS  
\*Espèce et origine  
des Saint-Jacques  
: Origine selon  
arrivage



**26€<sub>,90</sub>**

LE KG

PAVÉ DE SAUMON CRÈME  
ANDALOUSE<sup>(3)</sup>

**28€<sub>,90</sub>**

LE KG

FILET DE ST PIERRE CRÈME DE  
CREVETTES FUMÉES<sup>(3)</sup>



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



# LES ACCOMPAGNEMENTS *Cuils*

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?

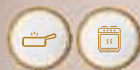
UN SEUL NUMERO :

**05 58 41 86 41**



**12€**  
LE KG

**POÊLÉE DE LÉGUMES  
OUBLIÉS MIEL THYM<sup>(2)</sup>**



**1€**  
LA PIÈCE

**SAMOUSSA DE LÉGUMES  
AU CURRY<sup>(1)</sup>**  
50 g  
Le kg : 32 €



**11€**  
LE KG

**PURÉE DE  
CAROTTES ORANGE  
GINGEMBRE<sup>(2)</sup>**



**14€**  
LE KG

**ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE  
AU JUS DE TRUFFE<sup>\*(2)</sup>**

\*Espèce truffe : Tuber  
Melanosporum



**12€**  
LE KG

**POÊLÉE DE  
CHAMPIGNONS EN  
PERSILLADE<sup>(2)</sup>**



<sup>(1)</sup> TRANSFORMÉ EN  
**FRANCE**

<sup>(2)</sup> Origine selon arrivage en magasin.

"POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS" [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)  
TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRESENTATION



## 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€<sub>,90</sub>**  
L'UNITÉ

### WASABOX CÉLÉBRATION<sup>(2)</sup>

Assortiment de 30 pièces de sushis (4 california foie gras mangue, 8 maki carottes marinées, 2 nigiri saumon top mayonnaise épicée 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 €

**8€<sub>,90</sub>**

LE KG

### POÊLÉE FESTIVE<sup>(2)</sup>

- Champignons,
- Marrons,
- Brocolis,
- Carottes,
- Panais



**10€<sub>,90</sub>**

LA PORTION

### POÊLÉE DOUCEUR<sup>(2)</sup>

- Patates douces,
- Oignons grelots,
- Carottes,
- Chataignes



**10€<sub>,90</sub>**

LE KG

### TOMBÉE DE CHAMPIGNONS<sup>(2)</sup>

- Champignon de Paris,
- Pleurottes,
- Oignons rouges,
- Persillade,
- Éclats de Jambon de Bayonne





# LES Volailles

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?

UN SEUL NUMERO :

05 58 41 86 37

**20€<sub>,90</sub>**

LE KG

**MINI CHAPON<sup>(1)</sup>**

2,8 kg environ

Quantité limitée



**23€<sub>,90</sub>**

LE KG

**PINTADOU<sup>(1)</sup>**

2,5 kg environ

Quantité limitée



**40€<sub>,90</sub>**

LE KG

**POULARDE DE BRESSE<sup>(1)</sup>**

2 kg environ.

Quantité limitée



VOIR LA RECETTE



**23€<sub>,90</sub>**

LE KG

**POULET DE BRESSE<sup>(1)</sup>**

2 kg environ

Quantité limitée



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 !

<sup>(1)</sup> ORIGINE

FRANCE

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





### 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 !



**17€  
,90**

LE KG

**POULARDE<sup>(1)</sup>**

2,2 kg à 2,7 kg

Fournisseur : Ferme Dublanc à Magescq



**18€  
,90**

LE KG

**DINDE<sup>(1)</sup>**

3,8 kg environ.

Fournisseur : Ferme Dublanc à Magescq



**20€  
,90**

LE KG

**PINTADE CHAPONNÉE<sup>(1)</sup>**

2,2 kg à 2,5 kg

Fournisseur : Ferme Dublanc à Magescq



**17€  
,90**

LE KG

**CHAPON<sup>(1)</sup>**

3,5 kg à 5 kg

Fournisseur : Ferme Dublanc à Magescq



VOIR LA RECETTE





# LA Boucherie

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?

UN SEUL NUMERO :

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

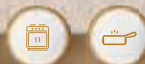
(2) Issu de l'Agriculture biologique.

(3) Origine selon arrivage en magasin.



32€  
LE KG

TOURNEDOS ROSSINI AVEC  
INSERT FOIE GRAS<sup>(1)</sup>



49€  
LE KG

FILET DE BŒUF<sup>(1)</sup>



23€  
LE KG

GIGOT D'AGNEAU<sup>(1)</sup>

VOIR LA RECETTE



26€  
LE KG

MÉDAILLON DE VEAU<sup>(1)</sup>

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





**5€  
90**  
LA PIÈCE

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

**3€  
20**

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



**6€  
90**

LE KG

**BLACK BROT<sup>(2)</sup>**

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.



**5€  
90**

LE KG

**PAIN DE  
CAMPAGNE<sup>(1)</sup>**

Farine de blé, farine de  
seigle T170



**1€  
50**

**PAIN AUX FIGES OU NOIX  
OU RAISIN<sup>(1)</sup>**

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.

**1€  
80**  
LA PIÈCE

**BAGUETTE GRAND  
CRUE BIO<sup>(2)(1)</sup>**

Farine de blé BIO<sup>(2)</sup>,  
farine de malt d'orge  
bio<sup>(2)</sup>, levain de seigle  
bio<sup>(2)</sup>, farine de seigle  
bio<sup>(2)</sup>, extrait de malt  
bio<sup>(2)</sup>.  
250 g. Le kg : 7,20 €



# LA Boulangerie

**Chaud devant,  
ça sort du four !**

Depuis 1970, nos artisans Boulangers  
ne plaisantent 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 NUMERO :

**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.

Éric 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 !

(1) ORIGINE

(2) ORIGINE

(3) ORIGINE

FRANCE SUISSE ITALIE

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



**19€<sub>,95</sub>**

LE PLATEAU 10/12 PARTS

#### PARFUMS DE FRANCE

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

Le kg : 18,47 €



**32€<sub>,50</sub>**

LE PLATEAU 10/12 PARTS

#### SIGNATURE DU BERGER

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

Le kg : 30,66 €

"POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS" [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)  
TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRESENTATION



# LE COMPTOIR DES *Fromages*

TERMINEZ EN DOUCEUR ET DÉLICE

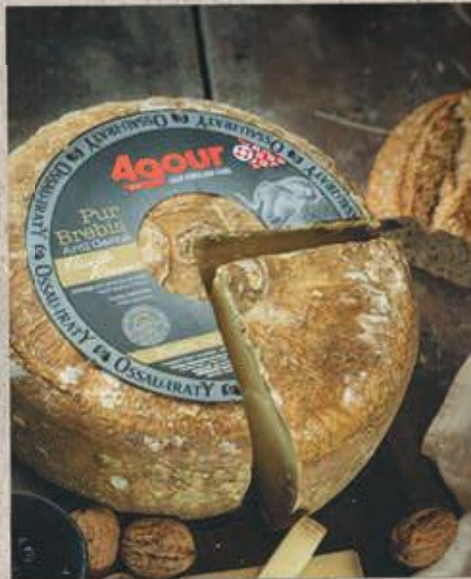
**48€**  
90

LE KG

**MOLITERNO À LA TRUFFE\***  
**31,6% MAT.GR.** <sup>(4)(3)</sup>

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

\*Espèce et origine des truffes :  
Tuber aestivum vitt



**30€**  
90

LE KG

**OSSAU IRATY VIEILLE**  
**RESERVE AOP** <sup>(5)</sup>

**35% MAT.GR.** <sup>(4)(1)</sup>

Au lait pasteurisé de brebis  
17 mois d'affinage

**29€**  
90

LE KG

**COMTÉ 36 MOIS AOP** <sup>(5)</sup>

**35% MAT.GR.** <sup>(4)(1)</sup>

Au lait cru de vache  
36 mois d'affinage

**29€**  
90

LE KG

**TÊTE DE MOINE AOP** <sup>(5)</sup>

**33% MAT.GR.** <sup>(4)(2)</sup>

Au lait cru de vache

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

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRESENTATION



# L'ESCALE Sucrée

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?

UN SEUL NUMERO :  
**05 58 41 86 23**

## Nos pâtisseries : l'Excellence à portée de main !

Nous avons la chance de compter parmi nous les meilleurs pâtisseries 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 pâtisseries 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.



AU RAYON TRADITIONNEL



**15€<sub>,50</sub>**

Nouveau

LA BÛCHE DE 4 PARTS

**LA BÛCHE SAINT HONORÉ<sup>(1)(2)</sup>**

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€<sub>,60</sub>**

AU RAYON TRADITIONNEL

L'UNITÉ

**LA BÛCHE FESTIVE :  
LA PINA COLADA<sup>(1)(2)</sup>**

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)



AU RAYON TRADITIONNEL



**3€<sub>,60</sub>**

L'UNITÉ

**BÛCHE «LA SYMPHONIE»<sup>(1)(2)</sup>**

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)



AU RAYON TRADITIONNEL

**3€<sub>,60</sub>**

L'UNITÉ

**LA BÛCHE ROYALE<sup>(1)(2)</sup>**

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€<sub>,60</sub>**

L'UNITÉ

**LA FRUITÉ GOURMANDE :  
LA BÛCHE L'ESPERENZA<sup>(1)(2)</sup>**

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)

AU RAYON TRADITIONNEL





AU RAYON LIBRE SERVICE



5€  
50

LES 2 PARTS

**LA BÛCHE FÉÉRI FRAMBOISE<sup>(1)(2)</sup>**

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)



5€  
50

Nouveau

AU RAYON LIBRE SERVICE

LES 2 PARTS

**LA BÛCHE BORA BORA<sup>(1)(2)</sup>**

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

6€  
50

LES 2 PARTS

**LE CROUSTILLANT CHOCOLAT<sup>(1)(2)</sup>**

2 parts (123 g). Le kg : 52,85 €  
Mousse chocolat, croustillant 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)



5€  
50

LES 2 PARTS

**LA BÛCHE FORÊT NOIRE<sup>(1)(2)</sup>**

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

Nouveau



6€  
50

LES 2 PARTS

**LA BÛCHE PISTACHE GRIOTTE<sup>(1)(2)</sup>**

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 NUMERO :

**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 NUMERO :

**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.

(1) Origine selon arrivage en magasin.

**14€<sub>,90</sub>**

LE KG

## BROCHETTE DE FRUITS CHOCOLAT CROQUANT<sup>(1)</sup>

Ananas, kiwi, mangue et raisin



**16€<sub>,90</sub>**

LE KG

## FESTIVAL DE FRUITS EXOTIQUES<sup>(1)</sup>

Ananas Victoria, papaye, kiwi, pitaya, myrtille, grenade et carambole



FRÂICHEUR, QUALITÉ ET PLAISIR À PARTAGER : TOUT EST RÉUNI  
POUR DES FÊTES PLEINES DE DOUCEUR ET DE VITALITÉ !

**29€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ

## CORBEILLE FRUITS DES FÊTES<sup>(1)</sup>

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€<sub>,90</sub>**

L'UNITÉ

## CORBEILLE DES FÊTES EXOTIQUE<sup>(1)</sup>

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



"POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS" [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)  
TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRESENTATION



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 NUMERO :

**05 58 41 86 45**

À PARTIR DE

**15€**

CENTRE DE TABLE  
Sur mesure

**2€  
,99**

**POINSETTIA**  
Pot : 10,5 cm  
Hauteur : 30 cm  
Rouge  
Vendu sans cache pot

**11€  
,95**

**COMPOSITION FLEURS CYMBIDIUMS**  
Pot zinc : 10 cm  
Hauteur : 30 cm

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRESENTATION

TERMINEZ EN DOUCEUR ET DÉLICE



# LES VINS DE Prestige

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?

UN SEUL NUMERO :

**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€<sub>,99</sub>**

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



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

**69€<sub>,99</sub>**

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



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

**39€<sub>,95</sub>**

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



« 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 »

**39€<sub>,95</sub>**

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



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

**89€<sub>,99</sub>**

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



« 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**

Réalisation : **exi** **PUBLISTE** [www.exipublicite.com](http://www.exipublicite.com) | 03 09 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**

APPEL NON SURTAXE

Du lundi au samedi, de 9h à 19h.

**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).