

LA SÉLECTION

TRAITEUR

Notre savoir-faire à votre table



E. Leclerc
QUIMPERLÉ



SOMMAIRE

- P.2 Apéritifs et mises en bouche
- P.3 Réception
- P.4 Snacking
- P.2 Entrées
- P.5 Plateaux de fruits de mer
- P.6 Fumaison et Traiteur de la mer et sushis
- P.7 Pizzas et spécialités
- P.8 Rôtisserie
- P.8 Garnitures plats chauds

- P.9 Viandes
- P.9 Poissons
- P.10 Suggestion des vins
- P.11 Boucherie et produits élaborés
- P.12 Fromages
- P.13 Pains
- P.13 Fruits frais et corbeilles de fruits
- P.14 Pâtisseries

E.Leclerc 
QUIMPERLÉ

DÉLAIS DES COMMANDES

Commande à effectuer auprès des stands en magasin

48h à 72h à l'avance en fonction de la commande sur l'ensemble des rayons.

- ✓ Fruits et légumes
- ✓ Pâtisserie
- ✓ Poisson
- ✓ Fromage
- ✓ Traiteur
- ✓ Rôtisserie



NOS ESPACES FRAIS



APÉRITIFS ET MISES EN BOUCHE

L'APÉRITIF

Pain surprise « Côte terre » 50 toasts	23,00 € la Pièce
FABRICATION MAISON.	
Pain surprise « Côté Mer » 50 Toasts	25,00 € la pièce
FABRICATION MAISON.	
Assortiment de toasts	0,70 € la pièce
FABRICATION MAISON.	
Navettes garnies	0,70 € la pièce
FABRICATION MAISON.	
Feuilletés apéritifs x12	5,00 € la pièce
FABRICATION MAISON.	
Rillettes de poisson et ses toasts.....	5,00 € la pièce
FABRICATION MAISON. (Pour 4 personnes. Au rayon poissonnerie)	



APÉRITIF À PARTAGER

Pizza plaque apéro. FABRICATION MAISON	20,00 € la pièce
(Pour 8 personnes. Au rayon traiteur).	
Prix à titre indicatif en fonction de la garniture choisie.	
Plateau de légumes à croquer. FAIT SUR PLACE	4,00 € la part
Carottes, chou fleur, concombre, radis, tomates cerise et sauce.	
(Pour 4 personnes. Au rayon traiteur).	
Plateau apéro fromage. FAIT SUR PLACE	5,00 € la part
Gruyère, emmental, gouda et comté et tomates cerise.	
(Pour 4 personnes. Au rayon fromage).	
Plateau apéro charcuterie. FAIT SUR PLACE	7,00 € la part
Chiffonnade Jambon cru, tranches saucisson sec, lomo, andouille avec cornichons.	
(Pour 4 personnes. Au rayon traiteur).	
Plateau dégustation côté mer. FAIT SUR PLACE	6,00 € la part
Assortiment de poissons fumés, rillettes de poisson et toasts.	
(Pour 4 personnes. Au rayon poissonnerie)	



RÉCEPTION

PLATEAU VIANDES FROIDES

3,95 € la part

À partir de 4 personnes

FAIT SUR PLACE

Tranches de rôti de bœuf, tranches de rôti de porc,
Morceaux de poulet.



PLATEAU APÉRO

9,00 € la part

À partir de 4 personnes

FAIT SUR PLACE

Assortiment de fromages (gruyère, gouda et emmental),
assortiment de charcuterie (tranches saucisson sec, lomo,
andouille et saucisson à l'ail), légumes à croquer (carottes,
chou fleur, radis et sauce), navettes garnies
Tomates cerise cornichons et fruits secs

PLATEAU «CÔTÉ TERRE»

FAIT SUR PLACE

À partir de 4 personnes. Rayon charcuterie.

CAMPAGNARD : 4,50 € la part

Jambon cuit supérieur, jambon cru, andouille, saucisson
sec, salami, pâté de campagne, mousse de foie.

GASTRONOME : 4,95 € la part

Jambon cuit supérieur, jambon cru, andouille, rosette,
bacon, saucisson à l'ail, salami, pâté de campagne et
mousse de canard.

GOURMAND : 5,50 € la part

Jambon cuit supérieur, jambon cru, andouille, rosette,
bacon, chorizo, pâté de campagne et rillettes de porc.



PLATEAU «CÔTÉ MER»

P'TIT PÊCHEUR FAIT SUR PLACE : 5,50 € la part

Terrine de saumon, terrine de St-Jacques*, thon fumé,
saumon fumé.

À partir de 4 personnes. Rayon traiteur.

P'TIT FUMÉ FABRICATION MAISON : 5,00 € la part

Thon fumé, cabillaud fumé, noix de St-jacques fumées et
saumon fumé.

À partir de 4 personnes. Rayon poissonnerie.



SNACKING

SANDWICH

- Jambon-beurre. **FABRICATION MAISON** 2,25 € la pièce
Baguette, beurre, jambon.
- Jambon-fromage. **FABRICATION MAISON** 2,50 € la pièce
Baguette, beurre, jambon, emmental.
- Américain jambon. **FABRICATION MAISON** 3,20 € la pièce
Baguette, jambon, tomates, mayonnaise, œufs, salade.
- Américain thon. **FABRICATION MAISON** 3,50 € la pièce
Baguette, thon, tomates, mayonnaise, œufs, salade.
- Américain poulet. **FABRICATION MAISON** 3,50 € la pièce
Baguette, poulet, tomates, mayonnaise, œufs, salade.



CLUB PAIN POLAIRE

- Végétarien 2,50 € la pièce
Pain polaire, fromage frais, salade, tomates.
- Jambon-fromage 2,50 € la pièce
Pain polaire, beurre, jambon, fromage.

ENTRÉES CHAUDES

- Roulé au fromage. **FABRICATION MAISON** 2,20 € la pièce
- Bouchée à la reine. **FABRICATION MAISON** 2,20 € la pièce
- Quiche lorraine. **FABRICATION MAISON** 2,20 € la pièce
- Croissant au jambon. **FABRICATION MAISON** 2,20 € la pièce
- Coquille St-Jacques*. **FABRICATION MAISON** 3,20 € la pièce
- Feuilleté St-jacques* 3,20 € la pièce
- Bouchée de St-Jacques* aux petits légumes.
FABRICATION MAISON 3,80 € la pièce

SALADES

Nos salades sont composées en fonction de la saison.

- Salade bowl 3,00 € la pièce
- Salade composée 3,00 € la pièce



FORMULE PIQUE-NIQUE



6€00 la formule
 SANDWICH
 + BOISSON
 + PÂTISSERIE au choix

PASSER VOTRE COMMANDE LA VEILLE
 PAR TÉLÉPHONE AU 02.98.06.28.28

ENTRÉES FROIDES Plusieurs variétés au choix

- Salades crudités. **FABRICATION MAISON** 2,00 € la part
Carottes râpées, duo carottes/céleri, betteraves, concombres...
- Salades gourmandes. **FABRICATION MAISON** 2,40 € la part
Piémontaise, riz au crabe, salade bretonne
- Verrines 45g 2,00 € la pièce
- Coquille au crabe. 2,80 € la pièce
- Coquille au saumon. 2,80 € la pièce
- Saumon farci 2,90 € la part

*Zygoclamys patagonica et/ou *Chlamys Opercularis et/ou
 *Placopecten Magellanicus et/ou *Arplecten Purpuratus



PLATEAUX DE FRUITS DE MER

NOS PLATEAUX SONT ÉLABORÉS PAR NOS POISSONNIERS.

L'IROISE

9,95€

CONFECTIONNÉ SUR PLACE

- 6 Langoustines 30/40
- 6 Crevettes roses 80/100
- 4 Huîtres creuses bretonnes n°3
 - 50G de bigorneaux
 - 50G de crevettes grises



LE CORNOUAILLE

17,95€

CONFECTIONNÉ SUR PLACE

- 6 Langoustines 30/40
- 8 Crevettes roses 80/100
- 4 Huîtres creuses Bretonnes n°3
- 2 Palourdes
- 50G de bigorneaux
- 1 Pince de tourteau
- Demi-tourteau ou demi-araignée



LE ROYAL CELTIC

22,95€

CONFECTIONNÉ SUR PLACE

- 6 Langoustines
- 8 Crevettes roses 80/100
- 4 Huîtres creuses Bretonnes n°3
 - 50G de bigorneaux
 - 1 Pince de tourteau
 - 2 Palourdes
- 50G de crevettes grises
 - 70G de bulots
 - Demi-homard



Bons de commande et Origines disponibles en magasin



FUMAISSON MAISON

Les p'tits fumés : *saumon fumé, thon fumé, noix de saint-jacques fumés et haddock fumés.*

FABRICATION MAISON 9,90 € la pièce

Thon fumé.

FABRICATION MAISON 34,90 € le kilo

Saumon fumé* non tranché.

FABRICATION MAISON 34,90 € le kilo

Saumon fumé* de norvège en tranches.

FABRICATION MAISON 44,90 € le kilo

Pavé de saumon gravlax.

FABRICATION MAISON 44,90 € le kilo

Trio de Saint-Jacques fumés*.

FABRICATION MAISON 64,90 € le kilo

TRAITEUR DE LA MER

Brochette de St-Jacques ou lotte*

FABRICATION MAISON 4,50 € la pièce

Coquille St-Jacques cuisinée*.

FABRICATION MAISON 4,50 € la pièce

Plateau pierrade poisson.

FABRICATION MAISON 9,90 € la pièce

Les p'tits grillés.

FABRICATION MAISON 11,90 € la pièce

Rillettes de thon.

FABRICATION MAISON 22,90 € le kilo

Rôti de lotte ou cabillaud

FABRICATION MAISON 26,90 € le kilo

Crevettes marinées.

FABRICATION MAISON 28,90 € le kilo



*Zygochlamys patagonica et/ou *Chlamys Opercularis et/ou *Placopecten Magellanicus et/ou *Arplecten Purpuratus

SUSHIS par «Sushi market»

MENU LOVE 27,50 €



38
pièces

4 sushi saumon, 4 sushi thon,
6 roll saumon, 6 california thon
mayonnaise, 6 california saumon,
6 cristal saumon, 6 crunch thon
mayonnaise.

MENU GOURMET 36,50 €



44
pièces

5 sushi saumon, 5 sushi thon,
4 sushi crevette, 6 maki saumon,
6 california surimi, 6 california
saumon, 6 cristal thon, 6 crunch
thon mayonnaise.

**GRAND
PLATEAU DELUXE** 39,90 €



42
pièces

6 sushi saumon laqués sésame,
6 sushi thon laqués sésame,
6 dragon saumon crunch, 6 levana
avocat top tartare saumon spicy,
6 crunch thon mayonnaise, 6 cristal
saumon, 6 maki concombre

PIZZAS ET SPÉCIALITÉS

PIZZAS 29CM FABRICATION MAISON

Margarita 5,50 € la pizza

Base tomate, mix mozza, tomates, origan.

Régina 5,90 € la pizza

Base tomate, mix mozza, jambon, origan, olives.

Royale..... 6,50 € la pizza

Base tomate, mix mozza, jambon, champignons, origan, olives

Chorizo 6,90 € la pizza

Base tomate, mix mozza, poivrons, chorizo, oignons, origan, olives.

Italienne 6,90 € la pizza

Base tomate, mix mozza, tomate mozzarella, persillade, origan, olives.

3 fromages..... 7,50 € la pizza

Base tomate, mix mozza, chèvre, roquefort, origan, olives.

Savoyarde 7,50 € la pizza

Base crème, mix mozza, lardons, pommes de terre, fromage à raclette, oignons, origan.

Primavera 7,50 € la pizza

Base tomate, mix mozza, origan, poivrons, tomates, chèvre, olives.

Bergère 7,90 € la pizza

Base tomate ou crème, mix mozza, jambon, chèvre, Miel, olives, origan.

4 Saisons..... 7,90 € la pizza

Base tomate, mix mozza, tomates, champignons, artichauts, oignons, poivrons, persillade, olives, origan.

Indienne 7,90 € la pizza

Base crème, mix mozza, poulet à l'indienne, poivrons, tomates cerise, cacahuète, massala.

Tuna..... 7,90 € la pizza

Base tomate, mix mozza, thon, filet d'anchois, tomates, persillade, origan, olives.

El diablo..... 7,90 € la pizza

Base tomate, mix mozza, chorizo, merguez, maïs, poivrons, sauce samouraï, olives, origan.

Norvégienne 9,90 € la pizza

Base crème, mix mozza, saumon fumé, champignons, persillade, olives, origan.

Saint-Jacques* 9,90 € la pizza

Base crème, mix mozza, noix de St-Jacques, citron, persillade, tomate cerise.

PIZZAS BANDE

Veggie. **FABRICATION MAISON**..... 3,20 € la pièce

Reine. **FABRICATION MAISON**..... 3,50 € la pièce

Fromaggie. **FABRICATION MAISON** 3,50 € la pièce

Normande. **FABRICATION MAISON** 3,50 € la pièce

Espagnole. **FABRICATION MAISON** 3,50 € la pièce

Flammekueche. **FABRICATION MAISON** . 3,50 € la pièce

BRUSCHETTAS

Italienne. **FABRICATION MAISON**..... 3,90 € la pièce

Régina. **FABRICATION MAISON**..... 3,90 € la pièce

Chorizo. **FABRICATION MAISON** 4,30 € la pièce

Paysanne. **FABRICATION MAISON** 4,70 € la pièce

Norvégienne. **FABRICATION MAISON** 4,70 € la pièce



TARTINES

Royale. **FABRICATION MAISON** 4,00 € la pièce

Thon. **FABRICATION MAISON** 4,30 € la pièce

Roma. **FABRICATION MAISON** 4,50 € la pièce

Saumon-poireaux. **FABRICATION MAISON** 4,90 € la pièce

POUR VOS COMMANDES, NOUS RÉALISONS TOUTES VOS ENVIES, PIZZAS À LA PLAQUE, SPÉCIALES GRANDES TAILLES OU PERSONNALISÉES. NOS PIZZAÏOLOS SONT À L'ÉCOUTE DE TOUTES VOS DEMANDES AU 02.98.06.28.10

RÔTISSERIE

- Poulet Rôti. **CUIT SUR PLACE** 8,90 € la pièce
Rôti de Porc. **CUIT SUR PLACE** 14,90 € le kilo
Lard Rôti. **CUIT SUR PLACE** 16,90 € le kilo
Jambonneau. **CUIT SUR PLACE** 18,90 € le kilo
Jambon à l'Os. **CUIT SUR PLACE** 18,90 € le kilo
Rôti de Bœuf. **CUIT SUR PLACE** 24,90 € le kilo
Sauce au choix:
Porto, forestière, madère ou poivre vert.
FABRICATION MAISON 1,50 € la part
SAUCE OFFERTE à partir de 10 personnes.



GARNITURE

- Riz. **FABRICATION MAISON** 1,00 € la part
Semoule. **FABRICATION MAISON** 1,20 € la part
Ratatouille. **FABRICATION MAISON** 1,95 € la part
Tomates Provençales. **FABRICATION MAISON** 1,95 € la part
Gratin Dauphinois. **FABRICATION MAISON** 1,95 € la part
Gratin de courgettes. **FABRICATION MAISON** 1,95 € la part
Pommes de terre rôties. **FABRICATION MAISON** 1,95 € la part
Poêlée de Champignons. **FABRICATION MAISON** 2,20 € la part
Pommes de terre Saladaises. **FABRICATION MAISON** .. 2,20 € la part
Riz Cantonais 2,80 € la part



PLATS CHAUDS

- Portion en moyenne entre 400g et 500g.
Couscous. **FABRICATION MAISON** 4,50 € la part
Paëlla. **FABRICATION MAISON** 4,50 € la part
Choucroute garnie. **FABRICATION MAISON** 4,50 € la part
Poulet Basquaise. **FABRICATION MAISON** 4,50 € la part
Tajine de Poulet. **FABRICATION MAISON** 4,50 € la part
Hachis Parmentier. **FABRICATION MAISON** 5,00 € la part
Lasagnes. **FABRICATION MAISON** 5,00 € la part
Tikka Massala. **FABRICATION MAISON** 5,00 € la part
Porc au Caramel. **FABRICATION MAISON** 5,00 € la part
Rougail Saucisses. **FABRICATION MAISON** 5,00 € la part
Tartiflette. **FABRICATION MAISON** 5,50 € la part



VIANDES

Paupiette de veau sauce forestière.	
FABRICATION MAISON	3,90 € la part
Cuisse de Canard à l'orange.	
FABRICATION MAISON	4,50 € la part
Jambon rôti sauce porto.	
FABRICATION MAISON	4,50 € la part
Langue de bœuf cuisinée.....	3,90 € la part
Cuisse de pintade sauce forestière.	
FABRICATION MAISON	4,50 € la part
Colombo de porc.	
FABRICATION MAISON	4,90 € la part
Tajine d'agneau aux raisins.	
FABRICATION MAISON	5,50 € la part
Filet mignon de porc sauce morilles.	
FABRICATION MAISON	5,50 € la part
Pavé d'Au-truche sauce au poivre vert.	
FABRICATION MAISON	6,90 € la part
Suprême de chapon sauce foie gras	6,90 € la part



POISSONS

Filet de sole.	
FABRICATION MAISON	4,00 € la part
Saumon sauce Hollandaise.	
FABRICATION MAISON	5,90 € la part
Thon à la provençale.	
FABRICATION MAISON	5,90 € la part
Calamar à l'armoricaine.	
FABRICATION MAISON	5,90€ la part
Bar sauce beurre blanc.	
FABRICATION MAISON	6,50 € la part
Saint Pierre sauce à l'oseille.	
FABRICATION MAISON	6,50 € la part
Lotte à l'armoricaine.	
FABRICATION MAISON	6,90 € la part
Noix de saint-jacques* petits légumes.	
FABRICATION MAISON	6,90 € la part

*Zygochlamys patagonica et/ou *Chlamys Opercularis et/ou *Placopecten Magellanicus
 et/ou *Arplecten Purpuratus

VINS

En accompagnement des :

APÉRITIFS:

- . Domus Uby (Blanc sec) 75cl 5,30 €
- . Vouvray Brut Greffe Excellence (Brut Pétillant) 75 cl 7,95 €
- . Tessellae Chardonnay (Blanc sec) 75 cl 5,40 €

PIZZAS:

- . Domaine Dalma Coteaux d'Aix (Rosé sec) 75cl 6,50 €
- . Côtes de Provence
Sainte Victoire d'Escalette (Rosé sec) 75cl 8,50 €
- . Buzet Odalis 2016 (Rouge) 75cl 8,90 €

FRUITS DE MER:

- . Muscadet S&M (Blanc sec) 75cl 4,40 €
- . Coteaux du Giennois
Le Loup Blanc 2019 (Blanc sec) 75cl 7,90 €
- . Petit Chablis Union 2020 (Blanc sec) 75cl 9,80 €

POISSONS:

- . Loire la Fruitière
Sauvignon/Chardonnay (Blanc sec) 75cl 5,10 €
- . Mâcon Village l'Aurore 2019 (Blanc sec) 75cl 6,15 €
- . Menetou-salon Les petites plantes 2019 (Blanc) 75cl 9,90 €
- . Quincy Blanc Le Bel Air (Blanc sec) 75cl 10,90 €
- . Saint Nicolas de Bourgueil Les Acacias (Rouge) 75cl 8,95 €

SUSHIS:

- . Riesling Wolfberger (Blanc sec) 75cl 6,20 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
consommez avec modération

« Marc notre caviste vous accompagne, pour choisir le vin le plus adapté à vos repas, pour vous apporter de précieux conseils et passer vos commandes. N'hésitez pas à prendre rendez-vous ».



VIANDES BLANCHES:

- . Cheverny Blanc Domaine Salvard (Blanc sec) 75cl 7,50 €
- . Saumur Champigny Sans Sulfite Ajouté (Rouge) 75cl 11,40 €
- . Moulin à vent Domaine FOUET 2019 (Rouge) 75cl 9,30 €

VIANDES ROUGES:

- . Blaye Tours de Peyrat 2018 (Rouge) 75cl 6,65 €
- . Buzet Odalis 2016 (Rouge) 75cl 8,90 €

FROMAGES:

- . Cheverny Blanc Domaine Salvard (Blanc sec) 75cl 7,50 €
- . Mâcon l'Aurore 2019 (Blanc sec) 75cl 6,90 €
- . Saint Nicolas de Bourgueil Les Acacias (Rouge) 75cl 8,95 €

DESSERTS:

- . Ménard cuvée d'Or moelleux (Blanc sucré) 75cl 4,99 €
- . Maury Rouge Saint Roch (Rouge sucré) 75cl 6,50 €
- . Clairette Tradition
Monge Granon (Demi-sec Pétillant) 75cl 5,95 €
- . Montlouis Cuvée des Anges (Brut Pétillant) 75cl 7,99 €



BOUCHERIE

Saucisse aux oignons. FABRICATION MAISON	8,95 € le kilo
Saucisse de toulouse. FABRICATION MAISON	8,95 € le kilo
Tomates farcies. FABRICATION MAISON	8,10 € le kilo
Pâté de campagne. FABRICATION MAISON	9,20 € le kilo
Chipolatas. FABRICATION MAISON	11,20 € le kilo
Chipolatas aux herbes. FABRICATION MAISON	11,50 € le kilo
Merguez. FABRICATION MAISON	11,99 € le kilo
Plateau pierrade. FABRICATION MAISON	18,95 € le kilo



PRODUITS ÉLABORÉS

Émincés de porc tex-mex. FABRICATION MAISON	7,90 € le kilo
Émincés de volaille à l'indienne. FABRICATION MAISON	14,90 € le kilo
Émincés de volaille tex-mex. FABRICATION MAISON	14,90 € le kilo
Aiguillettes de poulet persillade. FABRICATION MAISON	15,90 € le kilo
Filet mignon à l'indienne. FABRICATION MAISON	15,90 € le kilo
Émincés de Boeuf aux oignons de Roscoff. FABRICATION MAISON	17,90 € le kilo

PRODUITS FESTIFS

Rôti de porc orloff. FABRICATION MAISON	9,95 € le kilo
Canette farcie. FABRICATION MAISON	11,50 € le kilo
Milanaise de veau. FABRICATION MAISON	14,00 € le kilo
Paupiette de veau. FABRICATION MAISON	15,90 € le kilo



VIANDES MATURÉES

Entrecôte	30 jours
Côte à l'Os	30 jours
Entrecôte	40 jours
Côte à l'Os	40 jours
Gamme de Viande race «Angus»	

«Les prix de la gamme de viande maturée dépendent du prix du cours de la viande et de la race de viande mise en maturation. N'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos bouchers».

DISPONIBLE À L'ANNÉE :

BAVETTE, FAUX-FILET, ONGLET, PAVÉ, STEAK ET ENTRECÔTE.



FROMAGES

NOS PLATEAUX DE FROMAGES SONT **CONFECTIONNÉS SUR PLACE**
PAR NOS FROMAGERS, N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER CONSEILS
POUR TOUTES DEMANDES PERSONNALISÉES

PLATEAU DÉCOUVERTE

10,90 € Le plateau 4/6 personnes
CONFECTIONNÉ SUR PLACE

Comté 6-9 mois Au lait cru de Vache.
34% de Matières grasses sur produit fini

Baskeriü 34% Au lait Pasteurisé de Brebis
34% de Matières grasses sur produit fini

Enrobé au Chèvre Au lait Pasteurisé de Chèvre
15,7% de Matières grasses sur produit fini

Brie du Val d'Ancenis Au lait Pasteurisé de Vache
33% de Matières grasses sur produit fini



PLATEAU TENTATION

14,90 € Le plateau 6 personnes
CONFECTIONNÉ SUR PLACE

Comté 18 mois au lait cru de Vache
34% de Matières grasses sur produit fini

Haut Barry au lait thermisé de Brebis
37% de Matières grasses sur produit fini

Chataignier au lait cru de Chèvre
25% de Matières grasses sur produit fini

Brie Collet au lait cru de Vache
22% de Matières grasses sur produit fini



PLATEAU GOURMET

18,90 € Le plateau 6/8 personnes
CONFECTIONNÉ SUR PLACE

Comté 30 mois au lait cru de Vache
34% de Matières grasses sur produit fini

Tomme de Brebis 3-6 mois au lait cru de Brebis
37,5% de Matières grasses sur produit fini

Sainte Maure de Touraine Au lait cru de Chèvre
28,4% de Matières grasses sur produit fini

Brie Antonin au lait cru de Vache
45% de Matières grasses sur produit fini

Roquefort Carles au lait cru de Brebis
32% de Matières grasses sur produit fini



À PARTAGER **CONFECTIONNÉ SUR PLACE**

Plateau Raclette 4,00 € La part
Kit à Fondue 5,50 € La part



PAINS

SPÉCIAL FRUITS DE MER ET POISSON

Pain aux céréales (300g) 1,30 € la pièce (soit 4,00 € le kilo)
FABRICATION MAISON

Pain de seigle (300g) 1,60 € la pièce (soit 5,00 € le kilo)
FABRICATION MAISON

Tourte au seigle noir (400g) 2,00 € la pièce (soit 4,75 € le kilo)
FABRICATION MAISON



SPÉCIAL VIANDES ET VOLAILLES

Pain au maïs (300g) 1,50 € la pièce (soit 4,67 € le kilo)
FABRICATION MAISON

L'abondant (300g) 1,90 € la pièce (soit 6,00 € le kilo)
FABRICATION MAISON

Bûcheron nature 5,00 € le kilo
FABRICATION MAISON

Bûcheron raisin et noisettes 6,50 € le kilo
FABRICATION MAISON

SPÉCIAL FROMAGES

Impérial aux fruits (300g) 2,40 € la pièce (soit 8,00€ le kilo)
FABRICATION MAISON

Chia'twist (300g) 2,40 € la pièce (soit 8,00€ le kilo)
FABRICATION MAISON

Pain aux figues (300g) 1,80 € la pièce (soit 6,00€ le kilo)
FABRICATION MAISON

Boule blanche individuelle (30g) 0,25 € la pièce (soit 6,00€ le kilo)
FABRICATION MAISON



FRUITS FRAIS

FRUITS EN FONCTION DE LA SAISON

Fruits découpés demi lune
Petit modèle (le plateau 600g env.) 9,90 € (Soit 16,50€ le kilo)

Fruits découpés demi lune
Grand modèle (plateau 1300g env.) ... 19,80 € (Soit 16,50e le kilo)

Corbeille de fruits frais 39,90 € la pièce



BAR À MACARONS

0,95 € La pièce
FABRIQUÉ EN FRANCE
Citron, caramel, pistache,
vanille, framboise, mandarine,
fraise bonbon, pâte à tartiner,
spéculos, chocolat grand cru,
café, baba au rhum.

Assortiment
FABRIQUÉ EN FRANCE
Réglette
6+1 Offert 5,70 € la boîte
Réglette
11+2 Offert 10,40 € la boîte



SPÉCIALITÉS

Minis éclairs assortis 6,00 € la boîte
Mignardises assorties 8,00 € la boîte

PÂTISSERIES

TARTES



TARTE FINE AUX POMMES
1,90 € la part. **FABRICATION MAISON**



TARTE AUX FRAISES
2,10 € la part. **FABRICATION MAISON**



TARTE MULTI-FRUIT
2,10 € la part. **FABRICATION MAISON**

GÂTEAUX



FONDANT PÉPITES
1,90 € la part. **FABRICATION MAISON**



3 CHOCOLATS
2,50 € la part. **FABRICATION MAISON**



ROYAL
2,60 € la part. **FABRICATION MAISON**



3 CHOCOLATS CROQUANTS
2,50 € la part. **FABRICATION MAISON**



POIRE-CARAMEL
2,60 € la part. **FABRICATION MAISON**



FRAISIER
2,60 € la part. **FABRICATION MAISON**



FRAMBOISIER
2,60 € la part. **FABRICATION MAISON**



CITRON VERT-FRAMBOISE
2,60 € la part. **FABRICATION MAISON**



CARAPOM'
2,60 € la part. **FABRICATION MAISON**



PASSION-SPÉCULOS
2,60 € la part. **FABRICATION MAISON**



LION
2,60 € la part. **FABRICATION MAISON**



CHOCOLAT BLANC-FRUIT
2,60 € la part. **FABRICATION MAISON**

SPÉCIALITÉS

Pièce montée cône simple.....3,90 € la part
FABRICATION MAISON

Pièce montée personnalisée4,50 € la part
FABRICATION MAISON

ANNIVERSAIRE, BAPTÊME, MARIAGE, ÉVÈNEMENT PARTICULIER...

NOS PÂTISSIERS S'ADAPTENT À TOUS VOS BESOINS.

**N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER CONSEILS POUR TOUS VOS
SOUHAITS PERSONNALISÉS.**

NOS CHEFS ET LEURS ÉQUIPES

Nos chefs et leurs équipes ont choisi de mettre leurs savoir-faire au service du plus grand nombre. Attachés à réaliser des produits de haute qualité, ils testent et élaborent des produits gourmands issus de recettes traditionnelles. Leur objectif est de rendre accessible à tous des produits frais de qualité.

NOTRE LABEL

Les produits porteurs du logo "Atelier de Kemperle" sont gages de qualité et de fraîcheur.

Ils sont élaborés sur place par nos équipes, à partir de matières premières sélectionnées par nos chefs grâce à un cahier des charges exigeant.

L'ensemble de notre personnel met un point d'honneur à vous garantir des recettes originales et goûteuses tout au long de l'année.

Ces produits sont disponibles tant au niveau de l'hypermarché qu'en cafétéria pour votre pause déjeuner.

De nombreux contrôles nous permettent de vous assurer une qualité irréprochable tant au niveau des ingrédients que des process et produits finis.



NOS ENGAGEMENTS

Nous nous engageons à vous fournir qualité, choix, conseil et prix cohérents pour chacun des produits en vente dans nos rayons traditionnels. Pour cela, nous avons mis en place différents moyens:

- Des analyses régulières: notre laboratoire indépendant vient tous les mois récolter des échantillons de nos produits et réalise plus de 500 analyses sur l'année afin de vous garantir fraîcheur et sécurité alimentaire.
- Des audits trimestriels: un consultant indépendant contrôle l'ensemble de nos process et de nos ateliers de fabrication 4 fois par an afin de veiller à nos bonnes pratiques selon une grille définie par notre entité nationale.
- Des recettes variées: nos recettes évoluent au fil des saisons afin de vous satisfaire.
- Des conseils adaptés: nos équipes bénéficient d'un savoir-faire acquis lors de leurs formations initiales mais aussi lors de formations métier offertes tout au long de leur carrière.



E.Leclerc
QUIMPERLÉ

201 Rue de Pont Aven - 29300 Quimperlé