

FABRIQUÉ SUR PLACE



E.Leclerc MORLAIX

SAVOIR-FAIRE

MAISON

Succès aux réveillons





E.Leclerc MORLAIX

L'hyper entre TERRE et MER

FABRIQUÉ SUR PLACE



E.Leclerc MORLAIX

Et si on préparait les fêtes ensemble ?!

Les chefs et leurs équipes vous proposent leur carte festive entièrement élaborée dans leurs ateliers.

Savoir-faire maison, succès aux réveillons



Benoit
Chef boulanger

Stéphane
Chef fruits et légumes

Serge
Chef traiteur

Véronique
Chef pâtisserie

Christian
Chef charcuterie

Eric
Chef poissonnerie

Stéphane
Chef boucher

Prise de commande possible sur place ou par téléphone :

TRAITEUR	02 98 88 84 89
BOUCHERIE - VOLAILLE	02 98 88 86 62
POISSONNERIE	02 98 88 80 62
BOULANGERIE - PÂTISSERIE	02 98 88 84 87
FROMAGERIE - CHARCUTERIE	02 98 88 84 89

AFIN DE VOUS ASSURER LE MEILLEUR SERVICE, PENSEZ À COMMANDER AVANT LE 22 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 29 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN.

L'ensemble des équipes du E.Leclerc de Morlaix vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.

FABRIQUÉ SUR PLACE



E.Leclerc MORLAIX

Nos Menus

POUR VOS COMMANDES
CONTACTEZ LE 02 98 88 84 89

Jacobi

14€90
PAR PERSONNE

Foie gras de canard** entier
"FAIT MAISON" (30 g environ)

Coquille de noix de Saint-Jacques**
à la bretonne (pièce de 150 g)

Suprême de pintade
sauce forestière (part de 170 g)

Gratin dauphinois
(part de 150 g)

Bûchette la fraise chocolat blanc

1 bouteille de vin OFFERTE***
pour 6 menus achetés

Ursuline

17€90
PAR PERSONNE

Foie gras de canard** entier
"FAIT MAISON" (30 g environ)

Cassolette de chapon
aux giroles (part de 150 g)

Pavé de bœuf
sauce aux morilles (part de 180 g)

Pommes de terre sarladaises
(part de 150 g)

Bûchette l'intense vanille caramel

1 bouteille de vin OFFERTE***
pour 6 menus achetés

Duchesse Anne

20€90
PAR PERSONNE

Foie gras de canard** entier
"FAIT MAISON" (30 g environ)

Cassolette de lotte à l'américaine**

Magret de canard
sauce cépes
(part de 180 g)

Poêlée d'antlan
(part de 120 g)

Pommes de terre grenaille
façon rôtissoire
(part de 120 g)

Bûchette la rocher

1 bouteille de vin OFFERTE***
pour 6 menus achetés

Loustie

5€90
PAR PERSONNE

Tenders de poulet (part de 100 g)

Croquettes de pommes de terre (part de 150 g)

1 cola + 1 œuf surprise

1 bouteille de Champomy OFFERTE
pour 4 menus achetés

AFIN DE VOUS ASSURER LE MEILLEUR SERVICE, PENSEZ À COMMANDER AVANT LE 22 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 29 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La loi interdit la vente d'alcool aux mineurs. Des contrôles seront réalisés en caisse.
*Origines disponibles en magasin. **Produits décongelés, ne pas recongeler. Voir la liste des allergènes en magasin. ***Sous forme d'un bon de réduction immédiat sur les vins et les champagnes, d'une valeur de 6€ pour 6 menus Jacobi achetés, 10€ pour 6 menus Ursuline ou Duchesse Anne achetés. La bon de réduction est remis au client lors du retrait des menus et est valable 1 seule fois à l'ensemble des menus au Centre E.Leclerc de Morlaix.

FABRIQUÉ SUR PLACE



E.Leclerc MORLAIX

Nos fêtes à la carte avec les produits

Les mises en bouche

Coffret canapés de 24 pièces 16,00€
(chorizo, fromage, jambon cru, saumon)

Coffret mini bun's 20 pièces** 16,00€

Coffret mini club sandwich 32 pièces** 20,00€

Plateau crudité 8 parts 8,90€

Plateau des copains 6 parts (Charcuterie / Fromage)..... 19,90€

Les entrées froides

Foie gras de canard entier "FAIT MAISON"*** 40 g 5,20€

Assiette de trilogie de saumon* 5,20€
(tumé, roulé, rilette)

Assiette du terroir 5,20€
(Foie gras, andouille guémené)

Demi-langouste Bellevue** 14,90€

Les entrées chaudes

Aumônière de Saint-Jacques aux petits légumes** 4,10€

Coquille St Jacques à la bretonne** 4,20€

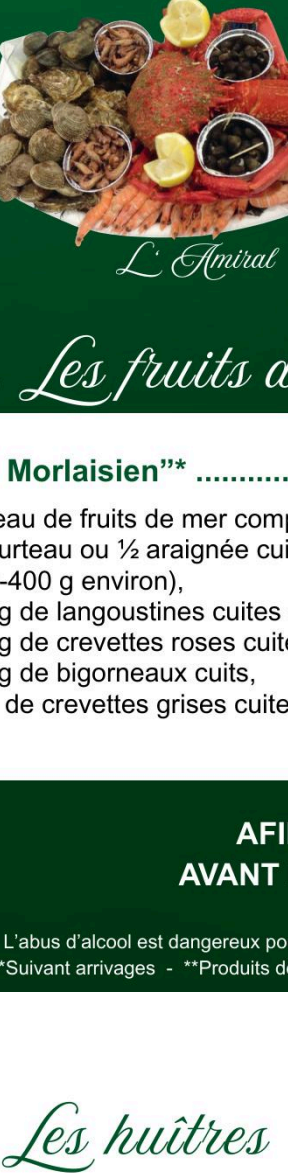
Cassolette de chapon aux giroles 4,90€

Cassolette de lotte américaine** 4,90€

AFIN DE VOUS ASSURER LE MEILLEUR SERVICE, PENSEZ À COMMANDER AVANT LE 22 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 29 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN.

*Origines disponibles en magasin. **Produits décongelés, ne pas recongeler. Voir la liste des allergènes en magasin.

FABRIQUÉ SUR PLACE



E.Leclerc MORLAIX

Accords mets et vins

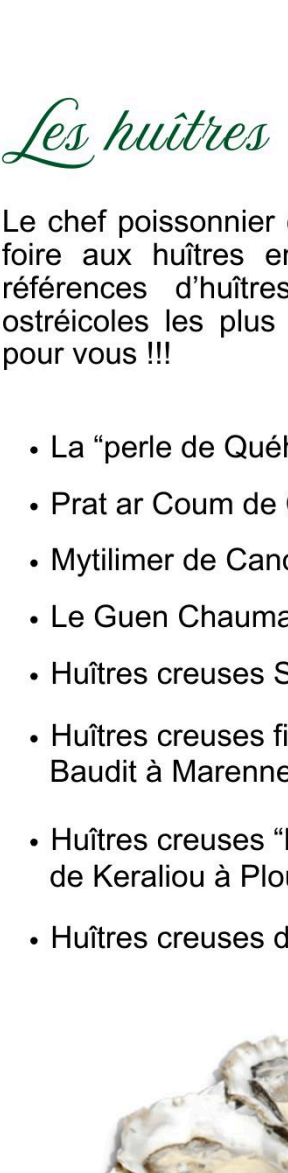
Robe rouge brillante et intense. Nez élégant mêlant fruits rouges, et notes épicées. En bouche, il se révèle gourmand et équilibré, avec des tanins souples et une belle longueur. Il accompagnera parfaitement vos plats traiteurs, viandes grillées et fromages affinés.

AOP BORDEAUX BLAYE CHATEAU
GRAUJULET 2022
7,50 € la bouteille de 75 cl





FABRIQUÉ SUR PLACE



E.Leclerc MORLAIX

Les viandes

cuisinées dans nos ateliers

Filet mignon aux morilles 5,20€

Suprême de pintade sauce forestière 5,50€

Pavé de bœuf et sa sauce aux morilles 6,20€

Magret de canard sauce cépes 6,20€

Souris d'agneau 10,90€

Les garnitures

Riz pilaf 2,10€

Gratin dauphinois 2,10€

Poêlée d'antlan (butterflied, chézoigne, cardotte, courgette) 2,10€

Poêlée de champignons 2,10€

Risotto aux morilles** 2,10€

Pommes de terre sarladaises 2,10€

Pommes de terre grenaille façon rôtissoire 2,10€

AFIN DE VOUS ASSURER LE MEILLEUR SERVICE, PENSEZ À COMMANDER AVANT LE 22 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 29 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN.

*Origines disponibles en magasin. **Produits décongelés, ne pas recongeler. Voir la liste des allergènes en magasin.

FABRIQUÉ SUR PLACE



E.Leclerc MORLAIX

La poissonnerie

Le chef poissonnier et son équipe sont en mesure de vous proposer tout un assortiment de poissons nobles et crustacés tels que turbots, bars de ligne, barbus, langoustes rouges bretonnes, ormeaux* ...

D'une fraîcheur irréprochable, les produits sont achetés en criées bretonnes le matin à 8h et disponibles à la vente dès 9h. Les fruits de mer sont cuits sur place à la demande. Afin de mieux vous satisfaire, pensez à commander.

Nous sommes à votre disposition pour confectionner vos plateaux de fruits de mer selon vos goûts et vos envies !

Traiteur de la mer

39,95€ le kilo

Rôti de saumon/cabillaud au chorizo

1 pince de tourteau**

150 g de langoustines cuites calibre 20/30,

100 g de crevettes roses cuites calibre 50/70,

100 g de bigorneaux cuits,

50 g de crevettes grises cuites.

Accords mets et vins

Robe pâle et lumineuse. Un peu fruité, aux notes de pomme, poire et agrumes, accompagné de touches florales délicates. Les saveurs se déploient avec fraîcheur et équilibre, offrant une belle ampleur en bouche. Il accompagnera parfaitement vos plats traiteurs, viandes grillées et fromages affinés.

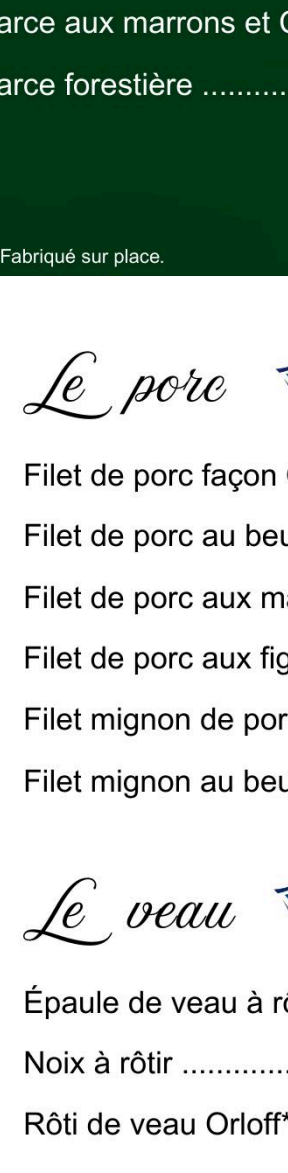
AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SECURET ROMAIN DUVERNAVY - 4,85 € LA BOUTEILLE DE 75 cl





*Origines disponibles en magasin. **Produits décongelés, ne pas recongeler. Voir la liste des allergènes en magasin.

FABRIQUÉ SUR PLACE



E.Leclerc MORLAIX

Les fruits de mer

Le chef poissonnier et son équipe sont en mesure de vous proposer tout un assortiment de poissons nobles et crustacés tels que turbots, bars de ligne, barbus, langoustes rouges bretonnes, ormeaux* ...

D'une fraîcheur irréprochable, les produits sont achetés en criées bretonnes le matin à 8h et disponibles à la vente dès 9h. Les fruits de mer sont cuits sur place à la demande. Afin de mieux vous satisfaire, pensez à commander.

Nous sommes à votre disposition pour confectionner vos plateaux de fruits de mer selon vos goûts et vos envies !

Le Morlaisien

Plateau de fruits de mer composé de : 3/4 tourteau ou 1/2 araignée cuit(e) (300-400 g environ), 150 g de langoustines cuites calibre 20/30, 100 g de crevettes roses cuites calibre 50/70, 100 g de bigorneaux cuits, 50 g de crevettes grises cuites.

Le Viaduc

Plateau de fruits de mer composé de : 2 gambas cuites calibre 10/20, 1 pince de tourteau**, 150 g de langoustines cuites calibre 20/30, 100 g de crevettes roses cuites calibre 50/70, 100 g de bigorneaux cuits, 50 g de crevettes grises cuites.

L'Amiral

Plateau de fruits de mer composé de : 1/2 homard canadien cuit (200 g environ) 150 g de langoustines cuites calibre 20/30, 100 g de crevettes roses cuites calibre 50/70, 100 g de bigorneaux cuits, 50 g de crevettes grises cuites.

AFIN DE VOUS ASSURER LE MEILLEUR SERVICE, PENSEZ À COMMANDER AVANT LE 22 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 29 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Survient arrivages. **Produits décongelés, ne pas recongeler. Voir la liste des allergènes en magasin.

FABRIQUÉ SUR PLACE



E.Leclerc MORLAIX

Les huîtres

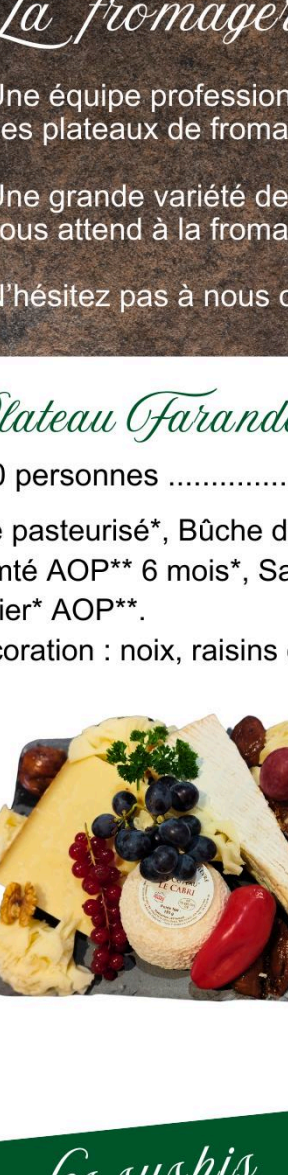
Le chef poissonnier et son équipe vous proposent une grande foire aux huîtres en bourriches et au détail... Plus de 20 références d'huîtres creuses et plates issues des sites ostréicoles les plus réputés de France, sont sorties de l'eau pour vous !!!

- La "perle de Quéhan" du Morbihan
- Prat ar Coum de Cananec
- Le Guen Chaumard de la baie de Paimpol
- Huîtres creuses Saint Vaast de Normandie
- Huîtres creuses fines "Label Rouge" Baudit à Marennes Oléron
- Huîtres creuses "Marie Morgane" de Keralour à Plougastel Daoulas
- Huîtres creuses d'Isigny

AFIN DE VOUS ASSURER LE MEILLEUR SERVICE, PENSEZ À COMMANDER AVANT LE 22 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 29 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Survient arrivages. **Produits décongelés, ne pas recongeler. Voir la liste des allergènes en magasin.

FABRIQUÉ SUR PLACE



E.Leclerc MORLAIX

Les caviars et truffes

Assortiments de caviars et de truffes disponibles au rayon traiteur.

Produits élaborés uniquement à la commande sous un délai de 4 jours.

La fumaison du chef "CROQ' MAISON"

Votre chef poissonnier vous propose sa sélection de poissons travaillés et fumés sur place aux copeaux de bois de noyer, de hêtre ou de cerisier. Il accompagnera parfaitement vos saumon, thon, maquereau fumé provençal et au poivre...

FABRIQUÉ SUR PLACE



E.Leclerc MORLAIX

La Boucherie Traditionnelle

L'équipe boucherie a sélectionné pour vous des viandes d'exception !

POUR VOS COMMANDES, CONTACTEZ LE 02 98 88 86 62

Accords mets et vins

Jolie robe rubis d'intensité moyenne à soutenue. Nez expressif aux arômes de fruits rouges et d'épices fines. La bouche est souple, gourmande et équilibrée, avec une finale délicatement poivrée. Il accompagnera parfaitement vos viandes blanches, rouges, gibiers et certains fromages affinés.

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SECURET ROMAIN DUVERNAVY - 4,85 € LA BOUTEILLE DE 75 cl

FABRIQUÉ SUR PLACE



E.Leclerc MORLAIX

Les volailles désossées et farcies

Canette forestière 18,95€

Canette aux raisins 18,95€

Demi-canette forestière 18,95€

Demi-canette aux raisins 18,95€

Pintade forestière 18,95€

Pintade aux raisins 18,95€

Caille aux raisins 19,95€

Les farces

Farce aux raisins et Porto 14,90€

Farce aux marrons et Cognac 14,90€

Farce forestière 14,90€

Les volailles festives

Poulet fermier 10,90€

Canette fermière 12,95€

Poularde fermière 13,95€

Poularde fermière 14,90€

Chapon fermier 16,95€

Dinde fermière 17,95€

Caille fermière 21,95€

Poulet Bio 15,95€

L'agneau

Carré d'agneau à rôtir 24,95€

Carré d'agneau au beurre d'ail** 26,95€

Gigot d'agneau (avec os) 27,95€

Gigot d'agneau raccourci (avec os) 28,95€

Gigot d'agneau (sans os) 30,95€

FABRIQUÉ SUR PLACE



E.Leclerc MORLAIX

Le porc

Filet de porc façon Orloff* 14,95€

Filet de porc au beurre d'ail** 14,95€

Filet de porc aux marrons et giroles 14,95€

Filet de porc aux figues et foie gras 14,95€

Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne 20,95€

Filet mignon au beurre d'escargot 20,95€

Le veau

Épaule de veau à rôtir (sans os) 20,95€

Noix à rôtir 24,95€

Rôti de veau Orloff* 25,95€

Le bœuf

Tende de tranche à rôtir 27,90€

Tranche à griller façon tournedos 27,95€

Côte de bœuf 28,90€

Faux filet façon tournedos 36,90€

Filet de bœuf (Prix en fonction du cours)

La cave de Maturation

L'équipe boucherie vous propose une viande de bœuf issue d'élevages locaux avec races suivant arrivages : Blonde d'Aquitaine, Rouge des prés, Angus, Charolaise, Normande, Parthenaise, Limousine.

Côte de bœuf

Maturation 20 à 30 jours 32,95€

Maturation 30 à 40 jours 37,95€

Maturation 40 jours et plus 44,95€

*Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE



E.Leclerc MORLAIX

Les pains spéciaux

petits, juteux et cuits dans nos ateliers

Baguette tradition française 250 g la pièce 0,90€

Baguette tradition française 3+1 offerte 1 kg 2,70€

Le pain de seigle 300 g la pièce 1,45€

Le pain complet 300 g la pièce 1,45€

Brunch céréales (à base de farine de sarrasin) 300 g la pièce 1,70€

Le pain aux noix 300 g la pièce 1,75€

Le pain aux deux lins 300 g la pièce 1,80€

Le bûcheron 400 g la pièce 1,95€

Le pain aux céréales 300 g la pièce 1,50€

Le pain au maïs 300 g la pièce 1,95€

Le croquant (figue, noisette, graine de courge) 300 g la pièce 2,50€

Pain surprise pré-découpé à garnir 1 kg la pièce 3,80€

AFIN DE VOUS ASSURER LE MEILLEUR SERVICE, PENSEZ À COMMANDER AVANT LE 22 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 29 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE

E.Leclerc MORLAIX

Les mignardises

Assortiment de réductions sucrées 0,75 € la pièce.

Commande à partir de 10 pièces minimum.

Assortiment fixe, non modifiable.

Accords mets et vins

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez délicat aux arômes de fruits exotiques et de miel, avec de subtiles notes florales. La bouche est fraîche et gourmande, ample et harmonieuse. Il accompagnera parfaitement vos desserts, foie gras et fromages à pâte persillée.

AOP JURANCON DOMAINE LAGUILHON 2023 - 7,80 € LA BOUTEILLE DE 75 CL

6 PERSONNES : 14,40€

8 PERSONNES : 19,20€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE

E.Leclerc MORLAIX

Nos bûches signatures

élaborées dans nos ateliers

LA MORLAISIENNE
6 personnes uniquement 19,90€
Généuse chocolat, mousse caramel, mousse chocolat au lait, croquant praliné, glaçage marbré.

L'INTENSE PISTACHE
Biscuit financier, crèmeux pistache, mousse pistache, glaçage pistache.

LA ROCHER
Daquoise noisette, crème anglaise chocolat, praliné 64%, crèmeux chocolat noir, mousse chocolat lait, glaçage rocher chocolat, ganache chocolat.

L'INTENSE VANILLE CAMEL
Biscuit financier, crème brûlée vanille, caramel beurre salé, mousse vanille, glaçage rocher, ganache vanille.

LA FRAISE CHOCOLAT BLANC
Biscuit financier, mousse fraise, crumble, mousse chocolat blanc, insert fraise, glaçage rocher, ganache à la fraise.

LA PASSION
Daquoise coco, crèmeux passion, mousse passion, croquant exotique, insert exotique, ganache vanille.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE

E.Leclerc MORLAIX

Nos bûches rayon traditionnel

élaborées dans nos ateliers

LA MACARON
2 coques de macarons, ganache vanille, framboises fraîches.

LA BREIZH
Sablé breton, pomme caramélisée, mousse chocolat au lait, mousse caramel.

LA NOËL
Généuse épaisse, croquant chocolat blanc, crème brûlée vanille, mousse fraise.

L'ÉCUREUIL
Biscuit noisette, croquant chocolat au lait, crèmeux chocolat, mousse chocolat, glaçage chocolat.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE

E.Leclerc MORLAIX

Spécial petit déjeuner

Croissant 75 g 1,00€

Pain au chocolat 75 g 1,05€

Pain aux raisins 125 g 1,35€

Suisse 100 g 1,45€

Brioche au beurre 300 g 3,20€

Brioche aux raisins 300 g 3,30€

AFIN DE VOUS ASSURER LE MEILLEUR SERVICE, PENSEZ À COMMANDER AVANT LE 22 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 29 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE

E.Leclerc MORLAIX

La macaron

2 coques de macarons, ganache vanille, framboises fraîches.

Accords mets et vins

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez délicat aux arômes de fruits exotiques et de miel, avec de subtiles notes florales. La bouche est fraîche et gourmande, ample et harmonieuse. Il accompagnera parfaitement vos desserts, foie gras et fromages à pâte persillée.

AOP JURANCON DOMAINE LAGUILHON 2023 - 7,80 € LA BOUTEILLE DE 75 CL

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE

E.Leclerc MORLAIX

La noumé

Daquoise coco, crèmeux exotique, insert mango / passion, mousse coco.

Accords mets et vins

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez délicat aux arômes de fruits exotiques et de miel, avec de subtiles notes florales. La bouche est fraîche et gourmande, ample et harmonieuse. Il accompagnera parfaitement vos desserts, foie gras et fromages à pâte persillée.

AOP JURANCON DOMAINE LAGUILHON 2023 - 7,80 € LA BOUTEILLE DE 75 CL

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE

E.Leclerc MORLAIX

La breizh

Sablé breton, pomme caramélisée, mousse chocolat au lait, mousse caramel.

Accords mets et vins

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez délicat aux arômes de fruits exotiques et de miel, avec de subtiles notes florales. La bouche est fraîche et gourmande, ample et harmonieuse. Il accompagnera parfaitement vos desserts, foie gras et fromages à pâte persillée.

AOP JURANCON DOMAINE LAGUILHON 2023 - 7,80 € LA BOUTEILLE DE 75 CL

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE

E.Leclerc MORLAIX

La noumé

Daquoise coco, crèmeux exotique, insert mango / passion, mousse coco.

Accords mets et vins

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez délicat aux arômes de fruits exotiques et de miel, avec de subtiles notes florales. La bouche est fraîche et gourmande, ample et harmonieuse. Il accompagnera parfaitement vos desserts, foie gras et fromages à pâte persillée.

AOP JURANCON DOMAINE LAGUILHON 2023 - 7,80 € LA BOUTEILLE DE 75 CL

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE

E.Leclerc MORLAIX

La breizh

Sablé breton, pomme caramélisée, mousse chocolat au lait, mousse caramel.

Accords mets et vins

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez délicat aux arômes de fruits exotiques et de miel, avec de subtiles notes florales. La bouche est fraîche et gourmande, ample et harmonieuse. Il accompagnera parfaitement vos desserts, foie gras et fromages à pâte persillée.

AOP JURANCON DOMAINE LAGUILHON 2023 - 7,80 € LA BOUTEILLE DE 75 CL

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE

E.Leclerc MORLAIX

La noumé

Daquoise coco, crèmeux exotique, insert mango / passion, mousse coco.

Accords mets et vins

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez délicat aux arômes de fruits exotiques et de miel, avec de subtiles notes florales. La bouche est fraîche et gourmande, ample et harmonieuse. Il accompagnera parfaitement vos desserts, foie gras et fromages à pâte persillée.

AOP JURANCON DOMAINE LAGUILHON 2023 - 7,80 € LA BOUTEILLE DE 75 CL

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE

E.Leclerc MORLAIX

La breizh

Sablé breton, pomme caramélisée, mousse chocolat au lait, mousse caramel.

Accords mets et vins

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez délicat aux arômes de fruits exotiques et de miel, avec de subtiles notes florales. La bouche est fraîche et gourmande, ample et harmonieuse. Il accompagnera parfaitement vos desserts, foie gras et fromages à pâte persillée.

AOP JURANCON DOMAINE LAGUILHON 2023 - 7,80 € LA BOUTEILLE DE 75 CL

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE

E.Leclerc MORLAIX

La noumé

Daquoise coco, crèmeux exotique, insert mango / passion, mousse coco.

Accords mets et vins

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez délicat aux arômes de fruits exotiques et de miel, avec de subtiles notes florales. La bouche est fraîche et gourmande, ample et harmonieuse. Il accompagnera parfaitement vos desserts, foie gras et fromages à pâte persillée.

AOP JURANCON DOMAINE LAGUILHON 2023 - 7,80 € LA BOUTEILLE DE 75 CL

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE

E.Leclerc MORLAIX

La breizh

Sablé breton, pomme caramélisée, mousse chocolat au lait, mousse caramel.

Accords mets et vins

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez délicat aux arômes de fruits exotiques et de miel, avec de subtiles notes florales. La bouche est fraîche et gourmande, ample et harmonieuse. Il accompagnera parfaitement vos desserts, foie gras et fromages à pâte persillée.

AOP JURANCON DOMAINE LAGUILHON 2023 - 7,80 € LA BOUTEILLE DE 75 CL

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE

E.Leclerc MORLAIX

La noumé

Daquoise coco, crèmeux exotique, insert mango / passion, mousse coco.

Accords mets et vins

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez délicat aux arômes de fruits exotiques et de miel, avec de subtiles notes florales. La bouche est fraîche et gourmande, ample et harmonieuse. Il accompagnera parfaitement vos desserts, foie gras et fromages à pâte persillée.

AOP JURANCON DOMAINE LAGUILHON 2023 - 7,80 € LA BOUTEILLE DE 75 CL

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. *Origine France. **AOP - Appellation d'Origine Protégée.

FABRIQUÉ SUR PLACE

E.Leclerc MORLAIX

La breizh

Sablé breton, pomme caramélisée, mousse chocolat au lait, mousse caramel.

Accords mets et vins

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez délicat aux arômes de fruits exotiques et de miel, avec de subtiles notes florales. La bouche est fraîche et gourmande, ample et harmonieuse. Il accompagnera parfaitement vos desserts, foie gras et fromages à pâte persillée.

AOP JURANCON DOMAINE LAGUILHON 2023 - 7,80 € LA BOUTEILLE DE 75 CL