

**ŚWIĘTA
W DOBREJ
CENIE**



OFERTA WAŻNA

od wtorku 12.12

do soboty 23.12.2023 r.

E.Leclerc





10⁹⁹
1 szt.

Smalec kaczki
320 g
cena za 1 kg = 34,35



13⁹⁹
1 szt.

Smalec gęsi
320 g
cena za 1 kg = 43,72



4⁷⁹
1 szt.

**Oliwki zielone
nadziewane cytryną**
220 g/130 g po odcieku
cena za 1 kg = 21,77/36,85



4³⁹
1 szt.

**Makaron jajeczny
przepiórczy krajanka**
250 g
cena za 1 kg = 17,56



6⁹⁹
1 szt.

**Syrop
z czarnego bzu**
250 ml
cena za 1 litr = 27,96



9⁹⁹
1 szt.

**Syrop o smaku
malinowym**
250 ml
cena za 1 litr = 39,96

NOWOŚĆ



12⁹⁹
1 szt.

Syrop
250 ml, 3 rodzaje
cena za 1 litr = 51,96



3 69
1 szt.

**Pestki dyni prażone solone
w belgijskiej czekoladzie
ciemnej/Pestki dyni
prażone w belgijskiej
czekoladzie mlecznej**
65 g
cena za 1 kg = 56,77



5 99
1 szt.

**Wiśnie w czekoladzie
białej i deserowej
w wiśniowym pyłku/
Truskawki w czekoladzie
deserowej i białej
w truskawkowym pyłku**
80 g
cena za 1 kg = 74,88



5 99
1 szt.

**Migdały w czekoladzie
belgijskiej mlecznej
z cynamonem/Orzechy
laskowe w czekoladzie
belgijskiej mlecznej,
deserowej**
80 g
cena za 1 kg = 74,88



6 99
1 szt.

**Jagoda kamczacka/
Czarny bez**
295 g
cena za 1 kg = 23,70

6 99
1 szt.

**Pomarańcza z imbirem/
Śliwka piernikowa**
295 g
cena za 1 kg = 23,70



22 99
1 szt.

**Kawa palona ziarnista
Honduras 100% arabika**
225 g
cena za 1 kg = 102,18



Piernik z czekoladą

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 70 minut

Liczba porcji: 12
Wegański: nie

Składniki:

140 g masła
140 g brązowego cukru
2 jajka Polska Kurka
skórka z 1 cytryny
110 g miodu Nid d'Abeille
220 g mąki pszennej tortowej Tablier Blanc
1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej Tablier Blanc
duża szczypta soli
1 łyżeczka zmielonego imbiru, 2 łyżeczki zmielonego cynamonu
po 1/2 łyżeczki zmielonego ziela angielskiego i świeżo startej gałki muszkatołowej
1/4 łyżeczki zmielonego kardamonu
150 g maślanek
50 g czekolady deserowej, 30 g mlecznej czekolady Equador
Składniki na polewę:
50 ml śmietanki 30%
50 g czekolady deserowej Equador

Sposób przygotowania:

Do osobnej miski przesiać wszystkie suche składniki i odłożyć. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Piekarnik nagrzać do 170 stopni. Keksówkę o wymiarach ok. 23x13 wyłożyć papierem do pieczenia. Masło i cukier włożyć do miski i ubijać mikserem kilka minut do uzyskania puszystej, jasnej masy. Dodać świeżo otartą skórkę z cytryny i ponownie ubijać. Dodawać jajka, jedno po drugim i ubijać tylko do połączenia się składników. Dodać miód, ubić do połączenia. Dodawać na przemian suche składniki z maślanką i mieszać łyżką, tylko do połączenia się składników. Do masy dodać pokrojoną w drobną kostkę czekoladę deserową i mleczną i delikatnie wmieszać. Masę przełożyć do formy. Piec ok. 50 minut lub do tzw. suchego patyczka. Kiedy piernik się wystudzi, wyjąć go z formy i odstawić.

Przygotować polewę: Czekoladę drobno posiekać. Śmietankę zagotować, zdjąć z ognia, dodać czekoladę i odczekać 2 minuty. Następnie wymieszać na gładką polewę. Piernik polać polewą i odstawić do zastygnięcia.



2 19
1 szt.

Mąka pszenna
tortowa typ 450
1 kg



4 59
1 szt.

Czekolada
w kawałkach
100 g
cena za 1 kg = 45,90



9 49
1 opak.

Jaja z chowu na
wolnym wybiegu kl. M
10 szt.
cena za 1 szt. = 0,95
Kl. L, 10 szt. - 10,49
cena za 1 szt. = 1,05



2⁹⁹
1 szt.

Chipsy bananowe
100 g
cena za 1 kg = 29,90

7⁵⁹
1 szt.

Orzechy włoskie łuskane
130 g
cena za 1 kg = 58,39

3⁹⁹
1 szt.

Daktyle suszone
150 g
cena za 1 kg = 26,60

6⁹⁹
1 szt.

Migdały łuskane
150 g
cena za 1 kg = 46,60



6⁵⁹
1 szt.

Żurawina suszona
150 g
cena za 1 kg = 43,94

7⁵⁹
1 szt.

Figi suszone
150 g
cena za 1 kg = 50,60

2⁹⁹
1 szt.

Rodzynki Thompson Jumbo
150 g
cena za 1 kg = 19,94

5⁴⁹
1 szt.

Ananas kandyzowany
150 g
cena za 1 kg = 36,60



10⁹⁹
1 szt.

Morele suszone
200 g
cena za 1 kg = 54,95

18⁹⁹
1 szt.

Śliwki suszone
500 g
cena za 1 kg = 37,98

21⁹⁹
1 szt.

Orzechy włoskie łuskane
500 g
cena za 1 kg = 43,98



21⁹⁹
1 szt.

Migdały łuskane
500 g
cena za 1 kg = 43,98



1 29
1 szt.

**Baton kokosowy
w czekoladzie mlecznej**
40 g
cena za 1 kg = 32,25



3 39
1 szt.

**Orzechy laskowe
prażone w
czekoladzie**
80 g
cena za 1 kg = 42,38



1 99
1 szt.

**Rodzynki/Orzeszki
arachidowe prażone
w czekoladzie**
80 g
cena za 1 kg = 24,88



5 59
1 szt.

**Czekolada deserowa z malinami/
z aromatem miętowym**
100 g
cena za 1 kg = 55,90



4 59
1 szt.

**Czekolada
deserowa z solą
morską/mleczna
cienka**
100 g
cena za 1 kg = 45,90



3 29
1 szt.

**Krowki wybrane
mleczne**
130 g
cena za 1 kg = 25,31



10 99
1 szt.

**Mleczko - pianka
o smaku waniliowym
w czekoladzie**
380 g
cena za 1 kg = 28,93



10 99
1 szt.

**Śliwki suszone
w czekoladzie**
200 g
cena za 1 kg = 54,95



12 99
1 szt.

**Morele suszone
w czekoladzie**
200 g
cena za 1 kg = 64,95





11⁹⁹
1 szt.

**Kawa rozpuszczalna
z cykorią**

250 g
cena za 1 kg = 47,96
100 g - 7,59
cena za 1 kg = 75,90



14⁹⁹
1 szt.

**Kawa rozpuszczalna
Crema**

150 g
cena za 1 kg = 99,94



16⁹⁹
1 szt.

**Kawa rozpuszczalna
granulowana**

200 g
cena za 1 kg = 84,95



17⁹⁹
1 szt.

**Kawa rozpuszczalna
liofilizowana**

200 g
cena za 1 kg = 89,95
100 g - 10,99
cena za 1 kg = 109,90



15⁹⁹
1 szt.

**Kawa mielona
100% arabika**

250 g, różne rodzaje
cena za 1 kg = 63,96

25⁵⁵
1 szt.

**Kawa ziarnista
espresso/crema
100% arabika**

500 g
cena za 1 kg = 51,10



29⁹⁹
1 szt.

**Kawa ziarnista
100% arabika**

500 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 59,98



Sernik z mascarpone, ricottą i migdałami



Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 55 minut

Liczba porcji: 8
Wegański: nie

Składniki:

250 g sera ricotta Les Croisés
250 g sera mascarpone Les Croisés
5 łyżek mleka w proszku
6 łyżek cukru
1 jajko Polska Kurka
1 łyżka skrobi ziemniaczanej
120 g migdałów w płatkach Tablier Blanc
150 g borówek mrożonych Douceur du Verger

Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzać do 160 stopni.
Dno tortownicy o średnicy 18 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Na dno wysypać 100 g migdałów w płatkach. Wszystkie składniki, oprócz pozostałych migdałów i borówek, wymieszać za pomocą miksera. Wyłożyć do przygotowanej wcześniej tortownicy. Na wierzch wyłożyć równomiernie borówki.
Piec 50 minut. Po tym czasie uchylić drzwi piekarnika i zostawić sernik jeszcze na 30 minut. Po ostudzeniu wyjąć sernik z obręczy. Udekorować odrobiną mleka w proszku i pozostałą częścią płatków migdałowych.



5 39
1 szt.

Migdały w płatkach
100 g
cena za 1 kg = 53,90



6 29
1 szt.

Ser Ricotta
250 g
cena za 1 kg = 25,16



7 19
1 szt.

Ser Mascarpone
250 g
cena za 1 kg = 28,76



5⁹⁹
1 szt.

**Dżem z rabarbaru/
fig**

370 g

cena za 1 kg = 16,19

Dżem z borówek - 7,99

370 g

cena za 1 kg = 21,60



5⁷⁹
1 szt.

**Produkt owocowy z wiśni/
truskawek/pomarańczy/
czarnej porzeczki**

240 g

cena za 1 kg = 24,13



7⁹⁹
1 szt.

**Miód wielokwiatowy/
rzepakowy nektarowy**

400 g

cena za 1 kg = 19,98



10⁹⁹
1 szt.

**Miód gryczany/
lipowy nektarowy**

400 g

cena za 1 kg = 27,48



12⁹⁹
1 szt.

Miód akacjowy

400 g

cena za 1 kg = 32,48



13⁹⁹
1 szt.

**Miód spadziowy
ze spadzi liściastej**

400 g

cena za 1 kg = 34,98



15⁹⁹
1 szt.

**Miód wielokwiatowy
nektarowy**

900 g

cena za 1 kg = 17,77



23⁹⁹
1 szt.

**Miód lipowy
nektarowy**

900 g

cena za 1 kg = 26,66



33⁹⁹
1 szt.

**Miód wielokwiatowy
nektarowy**

2,1 kg

cena za 1 kg = 16,16



6 59
1 szt.

Czekolada deserowa cukiernicza

200 g
cena za 1 kg = 32,95
Biała - 7,59
180 g, cena za 1 kg = 42,17
Mleczna - 7,99
170 g, cena za 1 kg = 47,00



4 59
1 szt.

Aromat naturalny waniliowy

20 ml
cena za 1 litr = 229,50



0 79
1 szt.

Budyń

38 g - 40 g, różne rodzaje
cena za 1 kg = 20,79 - 19,75



1 59
1 szt.

Galaretka w proszku

75 g, 3 rodzaje
cena za 1 kg = 21,20



5 29
1 szt.

Gruszki w syropie odmiany Williams

425 g/225 g po odcieku
cena za 1 kg = 12,45/23,52



5 29
1 szt.

Salatka owocowa w syropie

425 g/250 g po odcieku
cena za 1 kg = 12,45/21,16



7 59
1 szt.

Brzoskwinie połówki w syropie

820 g/470 g po odcieku
cena za 1 kg = 9,20/16,15
420 g/240 g po odcieku - 3,99
cena za 1 kg = 9,50/16,63



5 49
1 szt.

Mak mielony niebieski

200 g
cena za 1 kg = 27,45



7 99
1 szt.

Orzechy włoskie tarte

200 g
cena za 1 kg = 39,95



8 59
1 szt.

Migdały/Orzechy laskowe tarte

200 g
cena za 1 kg = 42,95



8 49
1 szt.

Masa makowa z bakaliami

850 g
cena za 1 kg = 9,99



0 99
1 szt.

Sesamki
30 g
cena za 1 kg = 33,00



1 69
1 szt.

**Chałwa sezamowa
o smaku waniliowym**
50 g
cena za 1 kg = 33,80



3 59
1 szt.

Biskopity podłużne
160 g
cena za 1 kg = 22,44



3 79
1 szt.

**Ciastka owsiane
z sezamem**
190 g
cena za 1 kg = 19,95
W czekoladzie - 4,39
220 g
cena za 1 kg = 19,96



2 59
1 szt.

Biskopity
120 g
cena za 1 kg = 21,59



3 49
1 szt.

**Pierniki w czekoladzie
z nadzieniem**
200 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 17,45
Pierniki prele w czekoladzie - 6,59
400 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 16,48



2 99
1 szt.

**Ciastka kruche
z kremem**
160 g, 3 rodzaje
cena za 1 kg = 18,69



2 99
1 szt.

Ciastka kruche
150 g, 3 rodzaje
cena za 1 kg = 19,94



2 99
1 szt.

Wafle tortowe
160 g
cena za 1 kg = 18,69



3 09
1 szt.

**Gracjanki biskopity
z galaretką**
150 g, 2 rodzaje
cena za 1 litr = 20,60
300 g - 5,79
2 rodzaje
cena za 1 kg = 19,30



Sałatka z serem kozim w sezamie

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 30 minut

Liczba porcji: 4
Wegański: nie

Składniki na dressing:

- 1 łyżeczka miodu Nid d'Abeille
- 1 łyżeczka musztardy Rustica
- 2 łyżki octu z czerwonego wina Rustica
- ¼ szklanki oliwy z oliwek Rustica
- sól, pieprz

Składniki na ser kozi:

- 1 opakowanie sera koziego Les Croisés
- ½ szklanki mąki uniwersalnej Tablier Blanc
- 1 jajko
- ½ szklanki sezamu Tablier Blanc
- oliwa z oliwek do smażenia Rustica



Składniki sałatki:

- 150 g szpinaku świeżego Notre Jardin
- 2 jabłka
- ½ szklanki żurawiny Tablier Blanc
- 1 czerwona cebula
- ½ szklanki płatków migdałów Tablier Blanc

Sposób przygotowania:

Przygotować dressing: wszystkie składniki na dressing dokładnie wymieszać, przyprawić solą i pieprzem.

Przygotować ser kozi:

Ser pokroić na plasterki. Każdy kawałek sera obtoczyć w mące, a następnie w roztrzepanym jajku. Obtoczyć w sezamie. Smażyć partiami w małym garnuszku na oliwie z oliwek, z obu stron na rumiany kolor.

Składanie sałatki:

Płatki migdałów uprażyć na suchej patelni.

Na dużym talerzu przygotować składniki sałatki: ułożyć szpinak, plasterki jabłek, plasterki cebuli, posypać żurawiną i prażonymi migdałami. Wyłożyć usmażone serki i skropić sosem. Od razu serwować.



1 99
1 szt.

Mąka pszenna uniwersalna typ 650
1 kg



4 89
1 szt.

Nasiona sezamu łuszczonego
200 g
cena za 1 kg = 24,45



10 99
1 szt.

Ser kozi w kostkach
150 g
cena za 1 kg = 73,27

2 49
1 szt.

**Koncentrat
pomidorowy 30%**
200 g
cena za 1 kg = 12,45



4 85
1 szt.

Sos pesto zielone
185 g
cena za 1 kg = 26,22
Pesto rosso - 5,39
190 g
cena za 1 kg = 28,37



6 69
1 szt.

Majonez stołowy
400 g
cena za 1 kg = 16,73



7 69
1 szt.

**Pomidory suszone
w oleju**
280 g/155 g po odcieku,
różne rodzaje
cena za 1 kg = 27,46/49,62
**Pomidory suszone
w oleju z ziołami - 18,49**
740 g/430 g po odcieku
cena za 1 kg = 24,99/43,00



4 49
1 szt.

**Oliwki zielone
bez pestek**
340 g/160 g po odcieku
cena za 1 kg = 13,21/28,07
Oliwki zielone drylowane - 7,99
680 g/310 g po odcieku
cena za 1 kg = 11,75/25,78



2 35
1 szt.

**Białe cebulki
w zalewie octowej**
340 g/190 g po odcieku
cena za 1 kg = 6,92/12,37



5 79
1 szt.

Ogórki konserwowe
880 g/480 g po odcieku
cena za 1 kg = 6,58/12,07



4 99
1 szt.

Ogórki ćwiartki z chilli
490 g/300 g po odcieku
cena za 1 kg = 10,18/16,64
Ogórki kanapkowe plastry - 6,29
660 g/310 g po odcieku
cena za 1 kg = 9,53/20,30



5 39
1 szt.

**Salatka z zielonych
pomidorów na słodko**
660 g/420 g po odcieku
cena za 1 kg = 8,17/12,84



5 99
1 szt.

Olej rzepakowy
1 litr





2 25
1 szt.

**Makaron jajeczny
nitki z kurkumą**
250 g
cena za 1 kg = 9,00



2 99
1 szt.

**Makaron 5-jajeczny
nitki**
250 g
cena za 1 kg = 11,96



3 85
1 szt.

Makaron 100% durum
500 g, świdy, penne, muszelki,
kolanka, spaghetti
cena za 1 kg = 7,70



3 99
1 szt.

Makaron razowy
500 g, świdy, pióra, spaghetti
cena za 1 kg = 7,98



4 49
1 szt.

**Makaron 2-jajeczny
wstążki**
400 g
cena za 1 kg = 11,23



5 99
1 szt.

**Makaron bezglutenowy
Fussili/Pipette/Penne**
250 g
cena za 1 kg = 23,96



8 69
1 szt.

**Mieszanka piekarnicza
do wypieku chleba jasnego
bezglutenowego**
500 g
cena za 1 kg = 17,38



9 39
1 szt.

**Mieszanka uniwersalna
bezglutenowa**
1 kg



2 99
1 opak.

**Ryż parboiled
długoziarnisty**
4 x 100 g
cena za 1 kg = 7,48



2 79
1 opak.

**Ryż brązowy
długoziarnisty**
4 x 100 g
cena za 1 kg = 6,98



4 99
1 opak.

Ryż basmati
4 x 100 g
cena za 1 kg = 12,48



2 79
1 opak.

**Kasza jęczmienna
wiejska średnia**
4 x 100 g
cena za 1 kg = 6,98



3 15
1 opak.

Kasza jaglana
4 x 100 g
cena za 1 kg = 7,88
500 g - 3,25
cena za 1 kg = 6,50



2 35
1 szt.

**Kasza jęczmienna
wiejska gruba**
500 g
cena za 1 kg = 4,70
1 kg - 3,49



5 59
1 opak.

**Kasza gryczana
prażona**
4 x 100 g
cena za 1 kg = 13,98
500 g - 5,99
cena za 1 kg = 11,98



3 79
1 opak.

Kasza bulgur
4 x 100 g
cena za 1 kg = 9,48



5 49
1 opak.

**Kasza gryczana
biała**
4 x 100 g
cena za 1 kg = 13,73



Sałatka z ryżem, kukurydzą i ananase



Czas przygotowania: 30 minut

Wegański: nie

Składniki:

100 g ryżu Comptoir du Grain
1 puszka kukurydzy Notre Jardin
200 g sera Emmental w kostce Les Croisés
4 krążki ananasa z puszki Douceur du Verger
pół czerwonej papryki
pół żółtej papryki
1 pęczek natki pietruszki
3 łyżki jogurtu greckiego Délice
1 łyżka majonezu Rustica
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Ryż ugotować i odstawić do ostudzenia. Przystudzony ryż przełożyć do miski. Kukurydzę odsączyć z zalewy i dodać do sałatki. Ser pokroić w kostkę, ananas odsączyć z zalewy, pokroić na drobne kawałki, dodać do sałatki. Obie papryki pokroić w kostkę, dodać do miski. Pietruszkę drobno posiekać, dodać. Na końcu dodać jogurt i majonez, przyprawić solą, pieprzem i dokładnie wymieszać. Odstawić do lodówki na kilka godzin, żeby smaki się połączyły.



3.99
1 opak.

Ryż jaśminowy
4 x 100 g
cena za 1 kg = 9,98



6.29
1 szt.

Ananas plastry
565 g/340 g po odcieku
cena za 1 kg = 11,14/18,50
Kawałki w syropie - 4,99
565 g/340 g po odcieku
cena za 1 kg = 8,84/14,68



3.59
1 szt.

Kukurydza
300 g/285 po odcieku
cena za 1 kg = 11,97/12,60





5 49
1 szt.

**Tuńczyk
w sosie własnym/w oleju**
170 g/120 po odcieku
cena za 1 kg = 32,30/45,75



2 99
1 szt.

Fasola czerwona/biała
400 g/250 po odcieku
cena za 1 kg = 7,47/11,96



3 25
1 szt.

**Fasolka szparagowa
zielona**
400 g/220 po odcieku
cena za 1 kg = 8,13/14,78



4 59
1 szt.

**Pieczarki marynowane
z marchewką i cebulą**
280 g/165 po odcieku
cena za 1 kg = 16,39/27,92
695 g/410 po odcieku - 8,79
cena za 1 kg = 12,65/21,44



2 99
1 szt.

Buraczki wiórki
480 g/350 po odcieku
cena za 1 kg = 6,23/8,55
**Buraki ćwikłowe
marynowane plasterki - 4,69**
460 g/320 po odcieku
cena za 1 kg = 10,20/14,66



5 39
1 szt.

**Sałatka z warzyw
konserwowych**
880 g/450 po odcieku, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 6,13/11,98



4 49
1 szt.

Ciecierzycza
400 g
cena za 1 kg = 11,23



4 49
1 szt.

**Soczewica zielona/
czerwona**
400 g
cena za 1 kg = 11,23



2 79
1 szt.

Groch obłuskany połówki
500 g
cena za 1 kg = 5,58



6 59
1 szt.

**Fasola Piękny Jaś
karłowy**
500 g
cena za 1 kg = 13,18
Fasola biała drobna - 6,89
500 g
cena za 1 kg = 13,78





11 69
1 szt.

**Ikra z taszy czarna/
czerwona**
100 g
cena za 1 kg = 116,90



11 09
1 szt.

Ryba po grecku
500 g
cena za 1 kg = 22,18



3 59
1 szt.

Krem z ikry dorsza
100 g
cena za 1 kg = 35,90



6 75
1 szt.

Pasta z tuńczyka
150 g
cena za 1 kg = 45,00
Pasta z łososia - 6,25
cena za 1 kg = 41,67



11 69
1 szt.

**Pstrąg tęczyowy
wędzony na zimno**
100 g
cena za 1 kg = 116,90



4 49
1 opak.

Bliny/Bliny mini
200 g/135 g
cena za 1 kg = 22,45/33,26





4⁴⁹
1 szt.

**Śledź atlantycki
w galarecie**

200 g
cena za 1 kg = 22,45
**Makrela z warzywami
w galarecie - 5,39**
200 g, cena za 1 kg = 26,95



6²⁹
1 szt.

**Koreczki śledziowe
z cebulą w oleju
rzepakowym**

220 g
cena za 1 kg = 28,60
**Po giżycku z cebulą w oleju
rzepakowym - 6,75**
200 g, cena za 1 kg = 30,69



6⁹⁹
1 szt.

**Filety śledziowe w sosie
śmietankowo-musztardowym**

300 g
cena za 1 kg = 23,30



7⁹⁹
1 szt.

**Filety śledziowe w sosie
śmietankowym**

300 g
cena za 1 kg = 26,64



7¹⁹
1 szt.

**Płaty śledziowe
bismarck
w zalewie octowej**

400 g/210 g po odcieku
cena za 1 kg = 17,98/34,24



8⁹⁹
1 szt.

**Rolmopsy z ogórkiem
konserwowym w zalewie
octowej**

400 g/210 g po odcieku
cena za 1 kg = 22,48/42,81



9⁹⁹
1 szt.

**Płaty śledzia smażone
w zalewie octowej**

800 g/320 g po odcieku
cena za 1 kg = 12,49/31,22



Śledź pod pierzynką



Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 50 minut

Liczba porcji: 6
Wegański: nie

Składniki:

300 g filetów śledziowych Ronde des Mers
3 ogórki konserwowe Rustica
3 jajka Polska Kurka
3 ugotowane buraki Notre Jardin
8 łyżek majonezu Rustica
świeżo mielony pieprz
ser Emmental tarty 80 g Les Croisés
3 ziemniaki Notre Jardin
1 cebula
pieprz
natka pietruszki do dekoracji



Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować w łupinkach, wystudzić, obrać i pokroić w drobną kostkę. Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Śledzie odsączyć z zalewy i pokroić w drobną kostkę. Ogórki i cebulę również pokroić w drobną kostkę. Buraczki zetrzeć na tarce. W szklanych salaterkach ułożyć kolejno: śledzie, cebulę, majonez, ogórki, ziemniaki, majonez, buraczki, majonez, jajko, majonez, tarty Emmental. Sałatki przyprawić z wierzchu pieprzem i listkiem natki pietruszki.



6⁵⁹
1 szt.

**Filety ze śledzia
a la matjas
w oleju rzepakowym**
250 g/220 g po odcieku
cena za 1 kg = 26,36/29,96



4⁹⁹
1 szt.

**Bio buraki czerwone
gotowane na parze**
500 g
cena za 1 kg = 9,98



11⁹⁹
1 opak.

**Jaja z chowu
ekologicznego różnej
wielkości**
10 szt.
cena za 1 szt. = 1,20





6 29
1 szt.

**Szynka wieprzowa
w plasterkach**

100 g
cena za 1 kg = 62,90



6 99
1 szt.

**Szynka wieprzowa
surowa**

100 g
cena za 1 kg = 69,90



13 99
1 szt.

Szynka bajońska

100 g
cena za 1 kg = 139,90



17 99
1 szt.

**Wołowina
szwajcarska suszona
w plasterkach**

80 g
cena za 1 kg = 224,87



8 99
1 szt.

**Kiełbasa wieprzowa
Chorizo/pikantna
Chorizo**

225 g
cena za 1 kg = 39,96



8 99
1 opak.

**Kiełbaski wieprzowe
mini**

3 x 50 g
cena za 1 kg = 59,94



13 99
1 szt.

**Kiełbasa wieprzowa
z orzechami**

250 g
cena za 1 kg = 55,96



11 99
1 szt.

Kiełbasa wieprzowa

250 g
cena za 1 kg = 47,96

10⁹⁹
1 szt.

**Kiełbasa biała
z szynki**

500 g
cena za 1 kg = 21,98
Kiełbaski białe z szynki - 8,99
270 g
cena za 1 kg = 33,30



8⁹⁹
1 opak.

**Kiełbaski śląskie
z szynki**
270 g
cena za 1 kg = 33,30



10⁹⁹
1 opak.

Frankfurterki
300 g
cena za 1 kg = 36,64



11⁹⁹
1 opak.

Parówki
750 g
cena za 1 kg = 15,99



9⁹⁹
1 szt.

Kiełbasa żywiecka
286 g
cena za 1 kg = 34,94



8⁹⁹
1 szt.

Kiełbasa pieczona
300 g
cena za 1 kg = 29,97



10⁹⁹
1 szt.

Kiełbasa wiejska
330 g
cena za 1 kg = 33,31



11⁹⁹
1 szt.

**Kiełbasa
podwawelska**
500 g
cena za 1 kg = 23,98





2 35
1 szt.

**Pasta z jajkiem i tuńczykiem/
z jajkiem i łososiem/
jajeczna ze szczypiorkiem**

80 g
cena za 1 kg = 29,38



5 85
1 szt.

**Salatka jarzynowa
z kukurydzą/
z jajkiem/z groszkiem**

500 g
cena za 1 kg = 11,70



5 39
1 opak.

**Krokiety z kapustą
i grzybami**

400 g
cena za 1 kg = 13,48



5 99
1 opak.

**Pierogi z kapustą
i grzybami**

400 g
cena za 1 kg = 14,98



10 99
1 opak.

**Uszka z grzybami/
Kapustą i grzybami**

1 kg



5 85
1 opak.

Kopytka

400 g
cena za 1 kg = 14,63



5 85
1 opak.

Pierogi ruskie

400 g
cena za 1 kg = 14,63



11 99
1 opak.

**Łazanki z kapustą
i grzybami**

1 kg





Żeberka w kiszonej kapuście

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 2h 30 minut

Liczba porcji: 8
Wegański: nie

Składniki:

1,5 kg żeberek wieprzowych
2 łyżki oleju Rustica
1 duża cebula, 3 ząbki czosnku
200 g boczku gotowanego
1 kg kiszonej kapusty Bio Village
garść suszonych śliwek Tablier Blanc
40 g podgrzybków suszonych Tablier Blanc
świeżo zmielony pieprz
4 liście laurowe, 4 ziele angielskie Rustica
1 łyżka kminku Rustica
2 łyżki majeranku Rustica



Sposób przygotowania:

Grzyby zalać wrzącą wodą tak, żeby tylko delikatnie je przykryć, odstawić. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Żeberka pokroić na porcje z 2 żeberkami. Przyprawić solą i pieprzem. Rozgrzać patelnię z olejem, kolejno obsmażyć żeberka na złoty kolor. Obsmażone żeberka odłożyć na talerz. Na tę samą patelnię włożyć pokrojony w kosteczkę boczek i co chwilę mieszając smażyć go przez ok. 5-7 minut aż będzie lekko zrumieniony. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę i mieszając smażyć przez ok. 5 minut. Pod koniec dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, smażyć przez minutę. Dodać odcedzoną kapustę. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, kminek, majeranek, zmielony pieprz oraz pokrojone suszone śliwki i suszone grzyby, razem z wodą od moczenia. Podgrzewać jeszcze przez kilka minut mieszając aż składniki dokładnie się połączą. Połowę kapusty wyłożyć do dużego naczynia żaroodpornego, na wierzchu położyć obsmażone żeberka. Przykryć resztą kapusty, a następnie przykryć szczelnie folią aluminiową. Wstawić do piekarnika i piec przez 2 godziny.



5³⁹
1 szt.

Bio kapusta kwaszona

670 g/420 g po odcieku
cena za 1 kg = 8,05/12,84



7⁴⁹
1 szt.

Śliwki suszone

200 g
cena za 1 kg = 37,45



10⁹⁹
1 szt.

Podgrzybki suszone

40 g
cena za 1 kg = 274,75



13⁹⁹

1 szt.

Czarna borówka

650 g

cena za 1 kg = 21,53



6⁹⁹

1 szt.

Liście szpinaku

1 kg



8⁹⁹

1 szt.

Pieczarki krojone

1 kg



12⁵⁹

1 szt.

Mieszanka grzybów

450 g

cena za 1 kg = 27,98



8⁰⁹

1 szt.

Kulki ziemniaczane

1 kg



8⁹⁹

1 szt.

**Fasolka szparagowa
zielona cienka**

1 kg



6²⁹
1 opak.

**Serek twarogowy
naturalny**
4 x 100 g
cena za 1 kg = 15,73



7⁰⁹
1 opak.

**Deser mleczny
z kremem
z kasztanów**
4 x 73 g
cena za 1 kg = 24,29

5³⁹
1 opak.

Deser mleczny
4 x 60 g, różne rodzaje
cena za 1 kg = 22,46



8⁹⁹
1 szt.

**Ser twarogowy
odtłuszczony**
1 kg



4⁴⁹
1 opak.

**Jogurt naturalny
z mleka pełnego**
4 x 125 g
cena za 1 kg = 8,98

8⁰⁹
1 szt.

**Jogurt Skyr
odtłuszczony**
450 g
cena za 1 kg = 17,98



3⁵⁹
1 szt.

**Ciasto kruche/
francuskie**
230 g
cena za 1 kg = 15,61

8⁰⁹
1 szt.

**Bitka śmietana
waniliowa/lekka**
250 g
cena za 1 kg = 32,36





3 59
1 szt.

**Serek twarogowy
do smarowania**

150 g

cena za 1 kg = 23,94



4 49
1 szt.

**Serek do smarowania
z orzechami włoskimi/
z czosnkiem i ziołami**

125 g/150 g

cena za 1 kg = 35,92/29,94



2 99
1 szt.

**Mozzarella/Mozzarella
light**

210 g/200 g

cena za 1 kg = 14,24/14,95

Mozzarella bez laktozy - 4,49

210 g

cena za 1 kg = 21,38



8 99
1 szt.

Ser Cheddar

150 g

cena za 1 kg = 59,94



10 79
1 szt.

**Ser roladka
z mleka koziego
Saint-Maure**

200 g

cena za 1 kg = 53,95



8 09
1 szt.

Ser feta

150 g

cena za 1 kg = 53,94



8 09
1 szt.

Ser Gorgonzola

150 g

cena za 1 kg = 53,94



9 99
1 szt.

Ser Emmentaler

250 g

cena za 1 kg = 39,96

Tatar z wędzonego łososia i awokado

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 3
Wegański: nie

Składniki:

300 g wędzonego łososia w plastrach Ronde des Mers
1 awokado, 1 czerwona cebula
5 łyżek soku z cytryny Rustica
2 łyżki oliwy z oliwek Rustica
skórka otarta z jednej cytryny
1 łyżeczka musztardy Rustica
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Cebulę pokroić w drobną kostkę, łososia drobno posiekać. Składniki przełożyć do miski. Dodać 2 łyżki soku z cytryny, skórkę cytrynową (część odstawić do dekoracji), musztardę i oliwę. Doprawić solą i pieprzem i dokładnie wymieszać. Awokado obrać, pozbyć się pestki, pokroić w kostkę i skropić pozostałym sokiem z cytryny. Przyprawić solą. Używając metalowej obręczy wyłożyć 1/3 łososia, a następnie 1/3 awokado. Delikatnie wyjąć z obręczy. Udekorować skórką z cytryny.



1 99
1 szt.

**Musztarda sarepska/
delikatesowa/
rosyjska/chrzanowa**

200 g
cena za 1 kg = 9,95
Francuska - 2,29
190 g
cena za 1 kg = 12,06



11 99
1 szt.

**Łosoś atlantycki
wędzony na zimno**

100 g
cena za 1 kg = 119,90
200 g - 22,99
cena za 1 kg = 114,95



17 99
1 szt.

**Oliwa z oliwek Extra Virgin
tłoczona na zimno**

500 ml
cena za 1 litr = 35,98
1 litr - 29,99



10⁹⁹
1 szt.

**Syrop pomarańczowy/
miętowy**

750 ml
cena za 1 litr = 14,66



12⁹⁹
1 szt.

**Syrop brzoskwiński/
z czarnej porzeczki**

750 ml
cena za 1 litr = 17,32



3⁶⁹
1 szt.

Sok pomarańczowy
1 litr



2⁵⁹
1 szt.

Sok jabłkowy
1 litr



3⁹⁹
1 szt.

Nektar bananowy
1 litr



4⁹⁹
1 szt.

**Nektar z gujawy/
mango**
1 litr



5⁵⁹
1 szt.

Nektar brzoskwiński
1 litr



6⁵⁹
1 szt.

**Nektar gruszkowy/
morelowy**
1 litr



7⁵⁹
1 szt.

**Sok 100%
z pomarańczy, mango
i limonki/pomarańczy,
brzoskwiń i moreli/
jabłek, gujawy i cytryny**
1 litr



10⁹⁹
1 szt.

Sok jabłkowy
3 litr
cena za 1 litr = 3,67



13⁹⁹
1 szt.

**Sok pomarańczowo-
jabłkowy**
3 litr
cena za 1 litr = 4,67



14⁹⁹
1 szt.

Maszynka systemowa do golenia, męska 3-ostrzowa
+ 1 wkład zapasowy
Wkłady do maszynki do golenia 3-ostrzowe - **11,99**
4 szt., cena za 1 szt. = 3,00



18⁹⁹
1 szt.

Maszynka systemowa do golenia, męska 5-ostrzowa
Wkłady do maszynki do golenia 5-ostrzowe - **17,99**
4 szt., cena za 1 szt. = 4,50

NOWOŚĆ



6⁹⁹
1 szt.

Pianka do golenia
200 ml, różne rodzaje
cena za 1 litr = 34,95

NOWOŚĆ



19⁹⁹
1 szt.

Woda toaletowa damska
100 ml, różne rodzaje
cena za 1 litr = 199,90



6²⁹
1 szt.

Balsam po goleniu łagodzący
100 ml
cena za 1 litr = 62,90



6⁹⁹
1 szt.

Płyn po goleniu
100 ml, 2 rodzaje
cena za 1 litr = 69,90



5³⁹
1 opak.

Chusteczki higieniczne 3-warstwowe
110 szt., cena za 1 szt. = 0,05
Z balsamem aloesowym - **5,39**
90 szt., cena za 1 szt. = 0,06



4⁴⁹
1 szt.

Mleczko/żel/olejek pod prysznic
250 ml, mix rodzajów
cena za 1 litr = 17,96



3⁵⁹
1 opak.

Płatki kosmetyczne
120 szt.
cena za 1 szt. = 0,03



2⁴⁹
1 opak.

Patyczki higieniczne
160 szt.
cena za 1 szt. = 0,02
Zapas, 160 szt. - **1,79**
cena za 1 szt. = 0,02



7 19
1 opak.

Odświeżacz do zmywarki 2 w 1
2 szt.
cena za 1 szt. = 3,60



10 99
1 opak.

Tabletki do zmywarek all in one
30 szt.
cena za 1 szt. = 0,37



5 39
1 szt.

Balsam do prania
1,05 litra, 3 rodzaje
cena za 1 litr = 5,14



7 99
1 szt.

Płyn do płukania tkanin
1,9 litra, 3 rodzaje
cena za 1 litr = 4,21



5 39
1 szt.

Płyn do mycia szyb
750 ml, 2 rodzaje
cena za 1 litr = 7,19



4 69
1 szt.

Płyn do mycia paneli/drewna
750 ml
cena za 1 litr = 6,26
Płyn ochronny i nabłyszczający do paneli i drewna - 7,19
cena za 1 litr = 9,59



4 99
1 opak.

Chusteczki do mebli wielofunkcyjne
24 szt.
cena za 1 szt. = 0,21



10 99
1 szt.

Ręcznik papierowy mega rolka
500 listków



7 19
1 szt.

Żel do udrożniania rur
1 litr



6 99
1 szt.

Odświeżacz powietrza w żelowych kulkach
250 g, różne rodzaje
cena za 1 kg = 27,96



1 79
1 szt.

Kostka do WC barwiąca
45 g, niebieska/zielona
cena za 1 kg = 39,78



9 99
1 opak.

Papier toaletowy zapachowy 3-warstwowy
8 rolek, 3 rodzaje
cena za 1 rolkę = 1,25



7¹⁹
1 szt.

Papier do pieczenia

20 m

cena za 1 m = 0,36

Papier do pieczenia

w arkuszach - **4,49**

20 szt., cena za 1 szt. = 0,23



8⁰⁹
1 szt.

Folia aluminiowa

20 m

cena za 1 m = 0,41

50 m - **17,99**

cena za 1 m = 0,36



2⁶⁹
1 szt.

Rękaw do pieczenia

3 m

cena za 1 m = 0,90



torebki do pieczenia

z klipsami żaroodpornymi

zachowują naturalny aromat pieczonych potraw

idealne do pieczenia bez tłuszczu

czysty piekarnik lub kuchenka mikrofalowa

5
sztuk

35x40 cm

2⁶⁹
1 opak.

Torebki do pieczenia

z klipsami

35 x 40 cm, 5 szt.

cena za 1 szt. = 0,54



3³⁹
1 opak.

Foremki na keks

3 szt.

cena za 1 szt. = 1,13

2⁶⁹
1 szt.

Wkład olejowy do zniczy

2 dni

3 dni - **4,09**

4,5 dnia - **6,29**

5,5 dnia - **7,19**



Oferta ważna od 12.12. do 23.12. 2023 r. z wyjątkiem cen produktów oznaczonych inną datą obowiązywania lub do wyczerpania zapasów. Wszystkie ceny wyrażone są w zł i zawierają podatek VAT. Ceny dotyczą produktów bez dekoracji. Oferta dotyczy sprzedaży detalicznej. Niektóre produkty nie są dostępne w każdym sklepie. Informacji na ten temat udziela Punkt Obsługi Klienta sklepu. Oferta z gazetki dotyczy sklepów:

Bełchatów ul. Staszica 20
Bydgoszcz MCS ul. M.C. Skłodowskiej 26
Chorzów ul. Żołnierzy Września 22
Elbląg ul. Żeromskiego 2
Gdańsk ul. Obrońców Wybrzeża 1
Gliwice I ul. Tarnogórska 19
Gliwice II ul. Rybnicka 148
Jarosław ul. Sikorskiego 2A
Jelenia Góra ul. Jana Pawła II 17
Kędzierzyn Koźle ul. Jana Pawła II 30

Katowice-Ochojec ul. Jankego 15d
Kłodzko ul. Dusznicka 1a
Kołobrzeg ul. Koszalińska 36
Konin ul. Przyjaźni 4
Lublin ul. Tomasza Zana 19
Lublin II ul. Turystyczna 1
Łódź ul. Inflancka 45
Malbork ul. Sikorskiego 2
Mielec ul. Powstańców Warszawy 4
Oleśnica ul. Moniuszki 69

Ostrołęka ul. Jana Pawła II 4
Ostrowiec Świętokrzyski ul. 11-go Listopada 6
Ostrów Wielkopolski ul. Limanowskiego 8
Poznań ul. Winklera 1
Przemyśl ul. Sportowa 11
Racibórz ul. Opawska 45
Radom ul. Toruńska 1
Rzeszów ul. Rejtana 69
Słupsk ul. Szczecińska 36k
Sosnowiec ul. Braci Mieroszewskich 2a

Szczecin ul. Rostocka 15
Świdnica ul. Strzegomska 2
Toruń ul. Łyskowskiego 8
Tychy ul. Budowlanych 75
Warszawa Bielany ul. Aspekt 79
Warszawa Jerozolimskie ul. Jutrzenki 156
Warszawa Ursynów ul. Ciszewskiego 15
Wrocław ul. Zakładowa 2-4
Zamość ul. Prymasa S. Wyszyńskiego 13
Zielona Góra ul. Wyszyńskiego 18

leclerc.pl

foto.e-leclerc.pl

