

ŚWIĘTA
W DOBREJ
CENIE



Oferta ważna
od wtorku 10.12 do wtorku 24.12.2024 r.

E.Leclerc 





10⁹⁹
1 szt.

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



12⁹⁹
1 szt.

Smalec gęsi
320 g
cena za 1 kg = 40,60



4⁷⁵
1 szt.

**Oliwki nadziewane
pastą cytrynową**
220 g/130 g po odcieku
cena za 1 kg = 21,59/36,54



3⁹⁹
1 opak.

**Makaron jajeczny
przepiórczy krajanka**
250 g
cena za 1 kg = 15,96



5⁴⁹
1 opak.

**Makaron fusilloni/
calamarata/conchiglie**
300 g
cena za 1 kg = 18,30



7⁵⁹
1 szt.

**Syrop
z czarnego bzu**
250 ml
cena za 1 litr = 30,36



10⁵⁹
1 szt.

**Syrop o smaku
malinowym**
250 ml
cena za 1 litr = 42,36



11⁹⁹
1 szt.

Syrop
250 ml, 3 rodzaje
cena za 1 litr = 47,96





3 99
1 szt.

**Pestki dyni solone/prażone
w belgijskiej czekoladzie**
65 g
cena za 1 kg = 61,39



6 99
1 szt.

**Wiśnie w czekoladzie
w wiśniowym pyłku/
Truskawki w czekoladzie
w truskawkowym pyłku**
80 g
cena za 1 kg = 87,38



6 99
1 szt.

**Migdały w czekoladzie
z cynamonem/Orzechy
laskowe w czekoladzie**
80 g
cena za 1 kg = 87,38



6 99
1 szt.

**Jagoda kamczacka/
Czarna 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



24 99
1 szt.

**Kawa ziarnista Honduras
100% arabika**
225 g
cena za 1 kg = 111,07





Ciastka jabłkowo - krówkowe

Stopień trudności: średni
Ilość porcji: ok. 20 ciastka
Czas przygotowania: 80 minut
Wegański: nie

Składniki na ciasto:

2 szklanki mąki Tablier Blanc
½ łyżeczki soli
½ łyżeczki proszku do pieczenia Tablier Blanc
200 g masła Les Croisés
½ szklanki śmietany 12%

Składniki na nadzienie:

2 jabłka
2 łyżeczki soku z cytryn
½ łyżeczki cynamonu Rustica
¼ szklanki cukru Tablier Blanc
2 łyżeczki mąki Tablier Blanc
Ok. ½ szklanki masy krówkowej Tablier Blanc

Dodatkowo:

1 jajko

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki na ciasto posiekać razem, a następnie za pomocą miksera planetarnego lub ręcznie wyrobić ciasto. Uformować w kulę, zawinąć w folię spożywczą i odłożyć na 30 minut do lodówki. Przygotować nadzienie: jabłko pokroić w kostkę, dodać wszystkie pozostałe składniki nadzienia oprócz masy krówkowej. Piekarnik nagrzać do 220 stopni. Naszykować blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkować na grubość około 4 mm. Z ciasta wycinać kształty o średnicy około 10 cm. Mogą to być gwiazdki lub kółka. Potrzebujemy parzystą ilość. Na co drugim kształcie wyłożyć nadzienie z jabłkiem i dokładać łyżeczkę masy krówkowej. Zlepić dwa ciastka ze sobą łącząc je za pomocą widelca. Każde ciastko smarować roztrzepanym jajkiem po wierzchu. Piec około 10-12 minut. Wyjąć z piekarnika i odstawić do przestudzenia.



1 79
1 szt.

**Mąka pszenna
uniwersalna typ 650**
1 kg



7 99
1 szt.

**Masa krówkowa
kajmak/o smaku
czekoladowym**
400 g
cena za 1 kg = 19,98



9 99
1 opak.

**Jaja z chowu na
wolnym wybiegu kl. M**
10 szt.
cena za 1 szt. = 1,00



4 59
1 opak.

Cukier waniliowy
10 x 75 g
cena za 1 kg = 61,20



0 69
1 szt.

Budyń
38 g - 40 g, różne rodzaje
cena za 1 kg = 18,16 - 17,25



1 65
1 szt.

Galaretka w proszku
75 g, 3 rodzaje
cena za 1 kg = 22,00



3 69
1 szt.

Żelatyna spożywcza
50 g
cena za 1 kg = 73,80



4 99
1 opak.

Migdały w płatkach
100 g
cena za 1 kg = 49,90



7 59
1 opak.

Migdały łuskane
150 g
cena za 1 kg = 50,60
500 g - 21,99
cena za 1 kg = 43,98



8 99
1 opak.

Orzechy laskowe łuskane
150 g
cena za 1 kg = 59,94



4 29
1 opak.

Rodzynki sułtańskie
200 g
cena za 1 kg = 21,45
500 g - 8,99
cena za 1 kg = 17,98



9 99
1 opak.

Figi/ Morele suszone
150 g/200 g
cena za kg = 66,60/49,95



4 99
1 opak.

Żurawina suszona
150 g
cena za 1 kg = 33,27



6 59
1 opak.

Ananas kandyzowany
150 g
cena za 1 kg = 43,94

3 59
1 opak.

Ciastka palmiery

100 g
cena za 1 kg = 35,90



4 99
1 opak.

Herbatniki maślane

200 g
cena za 1 kg = 24,95



5 49
1 opak.

Herbatniki w polewie z gorzkiej/mlecznej czekolady

200 g
cena za 1 kg = 36,60



3 59
1 opak.

Ciastka owsiane z sezamem

190 g
cena za 1 kg = 18,90
W czekoladzie - 4,59
220 g
cena za 1 kg = 20,87



2 59
1 opak.

Biskopity

120 g
cena za 1 kg = 21,59



3 59
1 opak.

Biskopity podłużne

160 g
cena za 1 kg = 22,44



3 99
1 opak.

Ciastka kruche

150/160 g, różne rodzaje
cena za 1 kg = 24,94/26,60



6 99
1 opak.

Ciastka z białą czekoladą/kruche z nadzieniem

200 g
cena za 1 kg = 34,95



4 29
1 opak.

Pierniki w czekoladzie z nadzieniem

200 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 21,45



7 99
1 opak.

Ciastka z kawałkami czekolady

200 g, różne rodzaje
cena za 1 kg = 39,95



7 99
1 opak.

Pierniki prele w czekoladzie

400 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 19,98





12⁹⁹
1 szt.

**Kawa rozpuszczalna
z cykorią**

250 g
cena za 1 kg = 51,96
100 g - 7,59
cena za 1 kg = 75,90



13⁹⁹
1 szt.

**Kawa rozpuszczalna
Single Origin**

100 g, 3 rodzaje
cena za 1 kg = 139,90



15⁹⁹
1 szt.

**Kawa rozpuszczalna
Crema**

150 g
cena za 1 kg = 106,60



16⁹⁹
1 szt.

**Kawa rozpuszczalna
granulowana**

200 g
cena za 1 kg = 84,95



18⁹⁹
1 szt.

**Kawa rozpuszczalna
liofilizowana**

200 g
cena za 1 kg = 94,95
100 g - 10,99
cena za 1 kg = 109,90



12⁹⁹
1 opak.

**Kawa mielona
bezkofeinowa**

250 g
cena za 1 kg = 51,96



16⁹⁹
1 opak.

**Kawa mielona
100% arabika**

250 g, różne rodzaje
cena za 1 kg = 67,96



27⁹⁹
1 opak.

**Kawa mielona 100%
arabika brazylijska**

2 x 250 g
cena za 1 kg = 55,98



25⁹⁹
1 opak.

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

500 g
cena za 1 kg = 51,98



29⁹⁹
1 opak.

**Kawa ziarnista
100% arabika**

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



Sernik piernikowy

Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzać do 150 stopni.

Formę o średnicy ok 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Przygotować spód do sernika: masło roztopić. Pierniczki rozdrobnić za pomocą blendera, wymieszać z rozpuszczonym masłem. Przygotowaną masą wyłożyć dno formy. Odstawić do lodówki na kilka minut. Wszystkie składniki na masę sernikową przełożyć do miski miksera i krótko zmiksować do połączenia się składników. Masę przełożyć na schłodzony spód. Piec 1,5 h, po upieczeniu zostawić sernik w piekarniku jeszcze na 1h, następnie schłodzić, najlepiej przez całą noc.

Przygotować polewę czekoladową: W kąpielii wodnej podgrzewać posiekaną czekoladę mleczną, gorzką i śmietankę, wymieszać do uzyskania gładkiej polewy. Sernik pokryć polewą czekoladową i odstawić do zastygnięcia. Następnie udekorować sernik kandyzowaną skórką pomarańczową oraz pierniczkami.

Stopień trudności: łatwy
Ilość porcji: 12 kawałków
Czas przygotowania: 120 minut
Wegański: nie

Składniki na spód:

150 g pierniczek z lukrem bez nadzienia
Okolo 50 g masła

Składniki na masę serową:

1 kg twarogu na sernik Délice
5 jajek Polska Kurka
200 g cukru trzcinowego brązowego Tablier Blanc
2 łyżeczki przyprawy do piernika
½ łyżeczki cynamonu Rustica
1 łyżeczka cukru waniliowego Tablier Blanc
2 łyżki mąki tortowej Tablier Blanc
150 g jogurtu naturalnego

Składniki na polewę czekoladową:

50 g czekolady mlecznej
50 g czekolady gorzkiej
50 ml śmietanki 30%

Do dekoracji:

Kandyzowana skórka pomarańczowa
Kilka pierniczek



9 99
1 szt.

**Czekolada deserowa
cukiernicza**
200 g
cena za 1 kg = 49,95



19 99
1 opak.

**Jaja z chowu
na wolnym wybiegu kl. M**
20 szt.
cena za 1 szt. = 1,00



8 99
1 szt.

Ser twarogowy
1 kg



1 79
1 szt.

**Baton kokosowy
w czekoladzie mlecznej**
40 g
cena za 1 kg = 44,75



2 99
1 opak.

**Krówki wyborne
mleczne**
130 g
cena za 1 kg = 23,00



4 69
1 opak.

**Orzechy laskowe
prażone w czekoladzie**
80 g
cena za 1 kg = 58,63



8 99
1 opak.

Ciastka mieszanka
200 g
cena za 1 kg = 44,95



4 69
1 opak.

**Wiśnie kandyzowane
bez pestek w czekoladzie**
80 g
cena za 1 kg = 58,63



4 69
1 opak.

**Żurawina suszona/
Migdały prażone
3 czekolady**
80 g
cena za 1 kg = 58,63



8 69
1 opak.

**Czekolada mleczna
z prażonym ryżem**
2 X 100 g
cena za 1 kg = 43,45



10 99
1 opak.

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



9 99
1 szt.

**Czekolada biała
z karmeliowanymi
wiórkami kokosowymi**
200 g
cena za 1 kg = 49,95



12 99
1 szt.

**Czekolada biała z całymi
orzechami laskowymi**
200 g
cena za 1 kg = 64,95



11 99
1 opak.

**Wiśnie kandyzowane
w czekoladzie**
170 g
cena za 1 kg = 70,53



13 99
1 opak.

**Morele suszone
w czekoladzie**
200 g
cena za 1 kg = 69,95





4 99
1 szt.

**Gruszkki Williams
w syropie**

425 g/225 g po odcieku
cena za 1 kg = 11,75/22,18



4 99
1 szt.

**Mango plasty
w syropie**

425 g/235 g po odcieku
cena za 1 kg = 11,04/21,24



4 99
1 szt.

**Ananas kawałki
w syropie**

565 g/340 g po odcieku
cena za 1 kg = 8,99/14,68



5 99
1 szt.

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

240 g
cena za 1 kg = 24,96



5 99
1 szt.

**Mak mielony
niebieski**

200 g
cena za 1 kg = 29,95



8 99
1 szt.

**Migdały/Orzechy
włoskie tarte**

200 g
cena za 1 kg = 44,95



3 99
1 szt.

**Herbatka rumianek
z czarnym bżem/pokrzywa
z gruszką/melisa z maliną
i truskawką**

40 g, 20 tor.
cena za 1 kg = 99,75



7 99
1 szt.

**Cukier trzcinowy
brązowy**

750 g
cena za 1 kg = 10,66



2 99
1 szt.

Wafle tortowe

160 g
cena za 1 kg = 18,69



12⁹⁹
1 szt.

Miód akacjowy
400 g
cena za 1 kg = 32,48



8⁹⁹
1 szt.

**Miód wielokwiatowy/
rzepakowy nektarowy**
400 g
cena za 1 kg = 22,48



13⁹⁹
1 szt.

**Miód wielokwiatowy
z polskich pasiek**
400 g
cena za 1 kg = 34,98



12⁹⁹
1 szt.

**Miód gryczany/
lipowy nektarowy**
400 g
cena za 1 kg = 32,48



15⁹⁹
1 szt.

**Miód spadziowy
ze spadzi liściastej**
400 g
cena za 1 kg = 39,98



23⁹⁹
1 szt.

**Miód wielokwiatowy
nektarowy/kremowany
polski**
600 g
cena za 1 kg = 39,99



17⁹⁹
1 szt.

**Miód wielokwiatowy
nektarowy**
900 g
cena za 1 kg = 19,99



25⁹⁹
1 szt.

**Miód lipowy
nektarowy**
900 g
cena za 1 kg = 28,88



Ryba po japońsku

Sposób przygotowania:

Filety z dorsza pokroić na mniejsze kawałki. Skropić sokiem z cytryny. Odstawić na 30 minut, a następnie osuszyć ręcznikami papierowymi. Doprawić filety solą i świeżo mielonym czarnym pieprzem z obu stron. Mąkę, wodę, jajka i szczyptę soli wymieszać na gładką jednolitą masę. Jak ciasto jest za gęste, dodać więcej wody, za rzadkie - więcej mąki. Na patelni rozgrzać olej. Kawałki ryby moczyć w cieście naleśnikowym i kłaść na dobrze rozgrzanym oleju. Smażyć na średnim ogniu z obu stron na rumiano. Zdjąć rybę z patelni i układać na talerzu wyłożonym ręcznikami papierowymi. Cebulę obrać, pokroić w piórka. Na innej patelni rozgrzać 4 łyżki oleju. Wrzucić cebulę i smażyć na małym ogniu przez kilka minut aż cebula się zeszkli i zarumieni. Paprykę oraz ogórki pokroić na cienkie paseczki. W garnku umieścić wszystkie składniki na zalewę. Doprowadzić do wrzenia, doprawić do smaku solą i świeżo mielonym czarnym pieprzem. Gotować całość na małym ogniu przez 2-3 minuty. Następnie do garnka wrzucić zeszkloną cebulę, pokrojoną paprykę i ogórki konserwowe. Gotować przez 3 minuty, a następnie wyłączyć palnik i zalewę delikatnie ostudzić. Przygotować głębszy półmisek. Na dnie ułożyć ½ części warzyw z zalewą, filety ryby, a następnie drugą połowę warzyw w zalewie. Odłożyć do lodówki na kilka godzin, żeby smaki się połączyły. Podawać na zimno.

Stopień trudności: średni
Ilość porcji: 8
Czas przygotowania: 60 minut
Wegański: nie

Składniki:

Składniki na rybę w cieście:
ok. 900 g filetów z dorsza
2 łyżki soku z cytryny
sól do smaku
pieprz do smaku Rustica
ok. 200 g mąki pszennej Tablier Blanc
2 jajka Polska Kurka
ok. 1 szklanki wody

Składniki na zalewę do ryby po japońsku:

2 szklanki wody
½ szklanki oleju rzepakowego Rustica
6 łyżek octu 10%
6 łyżek cukru
10 czubatych łyżeczek koncentratu pomidorowego Rustica
sól i pieprz do smaku

Dodatkowe składniki:

1 słoik ogórków konserwowych Rustica
1 słoik papryki konserwowej
3 średnie cebule
olej do smażenia



4⁹⁹
1 szt.

Olej rzepakowy
1 litr



2⁴⁹
1 szt.

Koncentrat pomidorowy

200 g
cena za 1 kg = 12,45
900 g - 9,79
cena za 1 kg = 10,88



5⁷⁹
1 szt.

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



5⁹⁹
1 szt.

Chrzan tarty

200 g
cena za 1 kg = 29,95 •



6²⁹
1 szt.

Majonez stołowy

400 g
cena za 1 kg = 15,73



3³⁹
1 szt.

**Pomidory całe bez skórki
w soku pomidorowym**

400 g/240 g po odcieku
cena za 1 kg = 8,48/14,13



6²⁹
1 szt.

Przecier pomidorowy

720 ml
cena za 1 litr = 8,74



7²⁹
1 szt.

Fasolka po bretońsku/Pulpety

500 g
cena za 1 kg = 14,58
Flaki po zamojsku - 8,39
500 g
cena za 1 kg = 16,78



4²⁹
1 szt.

**Pomidory suszone
z kaparami/z żurawiną
w oleju**

280 g/155 g po odcieku
cena za 1 kg = 15,32/27,68



8⁹⁹
1 szt.

Korniszony

680 g/360 g po odcieku
cena za 1 kg = 13,23/24,98



5³⁹
1 szt.

Ogórki ćwiartki z chilli

490 g/300 g po odcieku
cena za 1 kg = 11,00/17,97
Kanałkowe plastry - 6,29
660 g/310 g po odcieku
cena za 1 kg = 9,53/20,30



5³⁹
1 szt.

**Sałatka z warzyw
konserwowych**

880 g/450 g po odcieku, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 6,13/11,98



27⁹⁹
1 szt.

**Oliwa z oliwek
Extra Virgin**

500 ml
cena za 1 litr = 55,98



1 19
1 szt.

Przyprawy Rustica

6 g - 20 g, różne rodzaje
cena za 1 kg = 198,34 - 59,50
Majeranek/czosnek granulowany - 1,49
14 g - 25 g
cena za 1 kg = 106,43-59,60



5 69
1 opak.

Tortellini
250 g, różne rodzaje
cena za 1 kg = 22,76



5 99
1 opak.

Makaron lasagne
500 g
cena za 1 kg = 11,98



5 39
1 opak.

Makaron z zielonego groszku
250 g
cena za 1 kg = 21,56
Z ciecierzycy/czerwonej soczewicy - 6,29
250 g
cena za 1 kg = 25,16



1 99
1 opak.

Makaron jajeczny nitki
250 g
cena za 1 kg = 7,96
5-jajeczny nitki - 2,79
250 g
cena za 1 kg = 11,16



3 39
1 opak.

Makaron 100% durum
500 g, kolanka, spaghetti
cena za 1 kg = 6,78
Penne, muszelki, świdy - 3,59
cena za 1 kg = 7,18



4 49
1 opak.

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



5 99
1 opak.

Mąka ryżowa bezglutenowa
500 g
cena za 1 kg = 11,98



9 59
1 opak.

Mieszanka piekarnicza do wypieku chleba jasnego bezglutenowego
500 g
cena za 1 kg = 19,18



2 99
1 opak.

Mąka żytnia pełnoziarnista Typ 2000
1 kg



2 69
1 opak.

Kasza jaglana
4 x 100 g
cena za 1 kg = 6,73
500 g - 2,85
cena za 1 kg = 5,70



3 29
1 opak.

Kasza gryczana prażona
4 x 100 g
cena za 1 kg = 8,23
500 g - 3,99
cena za 1 kg = 7,98



4 99
1 opak.

Kasza gryczana biała
4 x 100 g
cena za 1 kg = 12,48



5 99
1 opak.

Fasola Piękny Jaś karłowy
500 g
cena za 1 kg = 11,98
Biała drobna - 6,99
500 g
cena za 1 kg = 13,98



2 69
1 opak.

Ryż brązowy długoziarnisty
4 x 100 g
cena za 1 kg = 6,73
Parboiled - 2,99
cena za 1 kg = 7,48



3 99
1 opak.

Ryż jaśminowy
4 x 100 g
cena za 1 kg = 9,98
Basmati - 4,99
cena za 1 kg = 12,48



6 99
1 opak.

Mieszanka 3 gatunków ryżu
500 g
cena za 1 kg = 13,98



1 99
1 opak.

Kasza pęczak jęczmienny
500 g
cena za 1 kg = 3,98



2 25
1 opak.

Groch obłuskany połówki
500 g
cena za 1 kg = 4,50



4 85
1 opak.

Ciecierzycza
400 g
cena za 1 kg = 12,13

Sałatka zimowa z gruszką, fetą i orzechami

Stopień trudności: łatwy
Ilość porcji: 8
Czas przygotowania: 10 minut
Wegański: nie

Składniki:

2 szklanki szpinaku
2 szklanki rukoli
1 granat
2 gruszki
3 mandarynki
½ szklanki orzechów włoskich Tablier Blanc
150 g sera feta Les Croisés
Składniki na dressing:
4 łyżki octu jabłkowego Rustica
6 łyżek oliwy z oliwek Rustica
1 łyżka miodu wielokwiatowego Nid D'abeille
1 łyżka musztardy francuskiej Rustica
Sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki na dressing dokładnie wymieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem. W dużej misce ułożyć szpinak, rukolę, pestki granatu, kawałki mandarynek, plasterki gruszek oraz orzechy włoskie i pokruszoną fetę. Doprawić dressingiem i od razu podawać.



2 29
1 szt.

Musztarda francuska

190 g
cena za 1 kg = 12,06
Sarepska/delikatowa/
rosyjska/chrzanowa - 1,99
200 g
cena za 1 kg = 9,95



6 99
1 opak.

Orzechy włoskie łuskane

130 g
cena za 1 kg = 53,77
500 g - 25,99
cena za 1 kg = 51,98



7 99
1 opak.

Ser feta

150 g
cena za 1 kg = 53,27



2 99
1 szt.

Ciecierzycza

400 g/265 g po odcieku
cena za 1 kg = 7,48/11,29
3 x 200 g/130 g po odcieku - 6,99
cena za 1 kg = 11,65/17,98



3 49
1 szt.

Kukurydza

300 g/285 g po odcieku
cena za 1 kg = 11,64/12,25



3 59
1 szt.

Musztarda Dijon

150 g
cena za 1 kg = 22,44



4 99
1 szt.

Oliwki drylowane zielone/czarne

340 g/160 - 150 g po odcieku
cena za 1 kg = 14,68/31,19 - 33,27
680 g/310 g po odcieku - 8,99
cena za 1 kg = 13,23/29,00



2 59
1 szt.

Groszek konserwowy

400 g/240 g po odcieku
cena za 1 kg = 6,48/10,80



2 79
1 szt.

Fasola czerwona/ biała

400 g/250 g po odcieku
cena za 1 kg = 6,98/11,16



3 99
1 opak.

Sok cytrynowy z Sycylii

2 x 125 ml
cena za 1 liter = 15,96



3 99
1 szt.

Śledzie w sosie pomidorowym

170 g
cena za 1 kg = 23,48



4 49
1 szt.

Sardynki w sosie pomidorowym

135 g/88 g po odcieku
cena za 1 kg = 33,26/51,03
Bez oleju w marynacie paprykowej - 5,99
135 g/95 g po odcieku
cena za 1 kg = 44,38/63,06



4 99
1 szt.

Pasztet wieprzowy z borowikami/ wiejski z solą morską z Guerande

180 g
cena za 1 kg = 27,73
Z kaczki z zielonym pieprzem - 6,25
180 g
cena za 1 kg = 34,73



3 99
1 opak.

Bliny/Bliny mini
200 g / 135 g
cena za 1 kg = 19,95/29,56



2 99
1 szt.

Krem z ikry dorsza
100 g
cena za 1 kg = 29,90



11 99
1 szt.

**Ikra z taszy czarna/
czerwona**
100 g
cena za 1 kg = 119,90



10 99
1 opak.

**Łosoś atlantycki norweski
wędzony na zimno plastry**
100 g
cena za 1 kg = 109,90
200 g - 21,99
cena za 1 kg = 109,95



11 99
1 opak.

**Pstrąg tęczowy
wędzony na zimno**
100 g
cena za 1 kg = 119,90



6 99
1 szt.

Pasta z tuńczyka
150 g
cena za 1 kg = 46,60
Z łososia - 5,99
cena za 1 kg = 39,94



4 29
1 opak.

**Śledź atlantycki
w galarecie**
200 g
cena za 1 kg = 21,45

5 29
1 opak.

**Makrela z warzywami
w galarecie**
200 g
cena za 1 kg = 26,45





6 99
1 opak.

Filety śledziowe w sosie śmietankowo-musztardowym

300 g
cena za 1 kg = 23,30

10 99
1 opak.

Ryba po grecku

500 g
cena za 1 kg = 21,98



7 99
1 opak.

Filety śledziowe w sosie śmietankowym

300 g
cena za 1 kg = 26,64



6 29
1 opak.

Filety ze śledzia a'la matjas

250 g/220 g po odcieku
cena za 1 kg = 25,16/28,59



7 49
1 szt.

Płaty śledziowe bismarck

400 g/210 g po odcieku
cena za 1 kg = 18,73/35,67



8 99
1 szt.

Rolmopsy

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



13 49
1 szt.

Filety śledziowe z cebulą

550 g/335 g po odcieku
cena za 1 kg = 24,53/40,27



9 99
1 szt.

Płaty śledzia smażone

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



Łosoś wellington

Stopień trudności: trudny
Ilość porcji: 8
Czas przygotowania: 60 minut
Wegański: nie

Składniki:

1 kg filetu z łososia bez skóry
2 łyżeczki musztardy francuskiej Rustica
2 op. ciasta francuskiego Tablier Blanc
1 jajko Polska Kurka

Składniki na masę szpinakową:

200 g świeżego lub mrożonego szpinaku
1 łyżka masła Les Croisés
1 mała cebula
3 ząbki czosnku
1 łyżka bułki tartej Tablier Blanc
2 łyżki tartego Grana Padano Les Croisés
2 łyżki serka kremowego

Składniki na masę pieczarkową:

300 g małych pieczarek
1 łyżka masła Les Croisés

Składniki na sos koperkowy:

40 g masła Les Croisés
1 łyżka mąki pszennej Tablier Blanc
2 łyżki białego wina
125 ml śmietanki 30%
2 łyżki posiekanego koperku

Sposób przygotowania:

Łososia opłukać i dokładnie osuszyć papierowymi ręcznikami. Przekroić na 2 części. Doprawić solą, pieprzem, wysmarować musztardą. Odłożyć do zamarynowania. Przygotować masę szpinakową i pieczarkową.

Masa szpinakowa:

Na patelnię włożyć masło, dodać posiekaną cebulę i zeszklić ją co chwilę mieszając. Dodać drobno posiekany czosnek, wymieszać i smażyć 1 minutę. Dodać szpinak i mieszając dusić przez około minutę aż zwiędnie, a woda odparuje. Doprawić solą i pieprzem, odstawić z ognia. Wyłożyć na deskę i posiekać. Dodać bułkę tartą, parmezan i wymieszać. Gdy szpinak całkowicie ostygnie wymieszać go z serkiem kremowym.

Masa pieczarkowa:

Pieczarki umyć i osuszyć. Pokroić drobno, dodać masło i smażyć co chwilę mieszając, aż odparują i się zrumienią. Doprawić solą i pieprzem, zdjąć z patelni. Piekarnik nagrzać do 220 stopni. Dużą blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto francuskie wyjąć z lodówki przed pieczeniem. Jajko roztrzepać. Wyjąć pierwsze ciasto z lodówki, rozwinąć i przekroić na 2 części, jedną nieco większą od drugiej. Na mniejszej części wyłożyć połowę szpinaku, położyć na nim jeden filet łososia. Na wierzchu położyć połowę pieczarek. Przykryć drugą, nieco większą częścią ciasta, skleić brzegi, podwinąć pod spód. Wierzch posmarować roztrzepanym jajkiem, naciąć nożem na krzyż i wstawić do piekarnika. Można przygotować drugą roladę i piec je obok siebie.

Piec przez ok. 20 minut aż się zrumieni. Wyjąć z piekarnika i odczekać chwilę przed pokrojeniem.

Przygotować sos koperkowy: Do rondelka włożyć masło i roztopić. Dodać mąkę i szybko wymieszać różgą.

Gdy zacznie się gotować wlać wino i wymieszać. Wlać śmietankę, wymieszać i zagotować. Doprawić solą i odstawić z ognia. Dodać posiekany koperek. Podawać z sosem koperkowym i ulubionymi dodatkami.



3 59
1 szt.

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



3 99
1 opak.

Bio Ser grana padano tarty
40 g
cena za 1 kg = 99,75



2 99
1 opak.

Szpinak siekany
450 g
cena za 1 kg = 6,65





7 99
1 opak.



**Smażone ziemniaczki
kostka**
1 kg



8 99
1 opak.



Kulki ziemniaczane
1 kg



8 99
1 opak.



Frytki grube steak
1 kg



5 99
1 opak.



**Frytki do piekarnika/
cienkie**
600 g
cena za 1 kg = 9,98



13 99
1 opak.



Mieszanka grzybów
450 g
cena za 1 kg = 31,09



8 99
1 opak.



Pieczarki krojone
1 kg



9 99
1 opak.



**Fasolka szparagowa
cienka**
1 kg



10⁹⁹
1 opak.

Frankfurterki
300 g
cena za 1 kg = 36,64



12⁹⁹
1 opak.

Parówki
750 g
cena za 1 kg = 17,32



12⁹⁹
1 opak.

Kiełbasa myśliwska
250 g
cena za 1 kg = 51,96



9⁴⁹
1 opak.

Kiełbasa pieczona
300 g
cena za 1 kg = 31,64



11⁹⁹
1 opak.

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



11⁹⁹
1 opak.

Kiełbasa wiejska
330 g
cena za 1 kg = 36,34



8⁹⁹
1 opak.

Kiełbasa krucha
220 g
cena za 1 kg = 40,87



5⁹⁹
1 opak.

Krokiety z kapustą i grzybami
400 g
cena za 1 kg = 14,98



5⁹⁹
1 opak.

Pierogi z mięsem
400 g
cena za 1 kg = 14,98



5⁹⁹
1 opak.

Pierogi z kapustą i grzybami/ ruskie
400 g
cena za 1 kg = 14,98



11⁹⁹
1 opak.

Łazanki z kapustą i grzybami
1 kg



13⁹⁹
1 opak.

Uszka z grzybami/ z kapustą i grzybami
1 kg



5⁹⁹
1 szt.

Sałatka jarzynowa z kukurydzą/ z jajkiem/ z groszkiem
500 g
cena za 1 kg = 11,98



9⁹⁹
1 opak.

Flaczki wołowe/ wieprzowe w rosolu
900 g
cena za 1 kg = 11,10



Bigos wegański

Sposób przygotowania:

Grzyby zalać zimną wodą i gotować przez 30 minut. W międzyczasie na patelnię wlać 4 łyżki oliwy z oliwek, rozgrzać, dodać pokrojoną cebulę, smażyć około 5 minut do zarumienienia, dodać pieczarki, smażyć dalej do zarumienienia i odparowania wody. Przyprawić solą i pieprzem. Do bardzo dużego garnka włożyć odcedzoną kapustę kiszoną, poszatowaną świeżą kapustę, usmażone pieczarki i cebulę, starte na dużych oczkach jabłko ze skórką, oraz marchew, pokrojone daktyle i śliwki, ugotowane grzyby z wodą, liście laurowe, majeranek, kminek, imbir, tymianek, pieprz, goździki i ziele angielskie. Wszystko zalać wodą do wysokości warzyw i zagotować. Następnie zmniejszyć ogień i gotować bez przykrycia na małym ogniu przez co najmniej 2 godziny, mieszając od czasu do czasu. Pod koniec gotowania dodać koncentrat pomidorowy, sos sojowy oraz sól do smaku.



4⁹⁹
1 szt.

Kapusta kwaszona
670 g/420 g po odcieku
cena za 1 kg = 7,45/11,89

Stopień trudności: średni
Ilość porcji: 8
Czas przygotowania: 60 minut
Wegański: nie

Składniki:

4 łyżki oliwy z oliwek Rustica
1 kg kapusty kwaszonej Bio Village
1 kg świeżej białej kapusty
1 duże słodko-kwaśne jabłko
1 duża marchew
2 duże cebule czerwone
200 g suszonych śliwek Tablier Blanc
400 g pieczarek
25 g suszonych grzybów leśnych Notre Jardin
10 daktyli Tablier Blanc
3 łyżki koncentratu pomidorowego Rustica
4 łyżki sosu sojowego
5 ziaren ziela angielskiego Rustica
4 goździki
5 liści laurowych Rustica
1 łyżka majeranku Rustica
1 łyżeczka mielonego kminku
1 łyżeczka suszonego imbiru
1 łyżeczka tymianku
1 łyżeczka mielonego pieprzu Rustica
sól do smaku

7²⁹
1 szt.

Śliwki suszone bez pestek
200 g
cena za 1 kg = 36,45
500 g - 16,99
cena za 1 kg = 33,98



12⁹⁹
1 szt.

Podgrzybek suszony
40 g
cena za 1 kg = 324,75





8 99
1 opak.

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



11 99
1 opak.

Kiełbasa wieprzowa
250 g
cena za 1 kg = 47,96



13 99
1 opak.

Kiełbasa wieprzowa z orzechami
250 g
cena za 1 kg = 55,96

7 99
1 opak.

Boczek wieprzowy wędzony/surowy
2 x 100 g
cena za 1 kg = 39,95
Surowy w plastrach - 10,99
2 x 100 g
cena za 1 kg = 54,95



8 99
1 opak.

Kiełbasa wieprzowa/pikantna Chorizo
225 g
cena za 1 kg = 39,96



6 99
1 opak.

Szynka wieprzowa surowa
100 g
cena za 1 kg = 69,90



7 99
1 opak.

Szynka wieprzowa w plasterkach
100 g
cena za 1 kg = 79,90



17 99
1 opak.

Wołowina szwajcarska suszona w plasterkach
80 g
cena za 1 kg = 224,87



8 99
1 opak.

Ser Cheddar
150 g
cena za 1 kg = 59,94



10 99
1 opak.

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



10 99
1 szt.

**Ser roladka z mleka koziego
Sainte-Maure**
200 g
cena za 1 kg = 54,95



11 99
1 szt.

Ser Roquefort
150 g
cena za 1 kg = 79,94



4 99
1 szt.

Ser Ricotta
250 g
cena za 1 kg = 19,96



9 99
1 szt.

Ser Le Bleu
250 g
cena za 1 kg = 39,96



6 99
1 szt.

Ser Camembert
250 g
cena za 1 kg = 27,96



12 99
1 szt.

Ser Mistère du Prieuré
340 g
cena za 1 kg = 38,21



3 29
1 szt.

Mozzarella
210 g
cena za 1 kg = 26,32
Mozzarella light - 2,99
200 g
cena za 1 kg = 29,90
Mozzarella bez laktozy - 3,99
210 g
cena za 1 kg = 31,92



3 99
1 opak.

**Ser Emmentaler
francuski tarty**
100 g
cena za 1 kg = 39,90



7 99
1 szt.

Ser Gorgonzola
150 g
cena za 1 kg = 53,27



3 49
1 opak.

Jogurt naturalny
4 x 125 g
cena za 1 kg = 13,96



6 29
1 opak.

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



7 49
1 szt.

Bitą śmietana waniliowa/lekka
250 g
cena za 1 kg = 29,96



6 99
1 opak.

Deser mleczny z kremem z kasztanów
4 x 73 g
cena za 1 kg = 23,94



4 99
1 opak.

Deser mleczno-czekoladowy
4 x 60 g, różne rodzaje
cena za 1 kg = 20,80



7 49
1 szt.

Jogurt Skyr odłuszczone
450 g
cena za 1 kg = 16,65



4 59.
1 opak.

Ser żółty gouda/edamski w plastrach
150 g
cena za 1 kg = 30,60



5 49
1 opak.

Ser żółty z dziurami/salami w plastrach
150 g
cena za 1 kg = 36,60



9 99
1 opak.

Salami w plastrach
300 g
cena za 1 kg = 33,30
Gouda - 8,99
cena za 1 kg = 29,97



9 99
1 opak.

Ser Emmentaler
250 g
cena za 1 kg = 39,96



Czekoladowe muffinki reniferki

Stopień trudności: średni
Ilość porcji: 12 muffinów
Czas przygotowania: 50 minut
Wegański: nie

Składniki na muffiny:

200 g masła Les Croisés
200 g cukru trzcinowego brązowego Tablier Blanc
150 g mąki Tablier Blanc
1 łyżeczka proszku do pieczenia Tablier Blanc
50 g kakao Equador
50 g gorzkiej czekolady Equador
4 jajka Polska Kurka

Składniki na krem:

200 g masła Les Croisés
350 g cukru pudru
50 g kakao Equador
75 ml mleka skondensowanego Délice

Dekoracja:

12 precelków
12 czerwonych drażetek
24 jadalne oczy z lukru

Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzać do 160 stopni na termoobiegu. Przygotować formę na muffinki z papierowymi papilotkami. Czekoladę drobno posiekać. W misie miksera ubić miękkie masło z cukrem. Następnie dodawać jajka jedno po drugim. Wmieszać mąkę z kakao i proszkiem do pieczenia i wymieszać do połączenia. Na koniec dodać drobno posiekaną czekoladę. Rozłożyć ciasto na 12 papilotek. Piec przez około 20-24 minuty lub do suchego patyczka. Upieczone muffinki odstawić do ostudzenia. Przygotować krem: Przez kilka minut ubijać miękkie masło. Dodać cukier puder oraz kakao i ubijać dalej. Następnie stopniowo dodawać mleko skondensowane cały czas ubijając. Krem przełożyć do rękawa cukierniczego zakończonych tyłką w kształcie gwiazdki. Muffinki udekorować kremem, a następnie dodać pozostałe dekoracje tworząc świąteczne reniferki.



2 15
1 szt.

Mąka pszenna
tortowa typ 450
1 kg



4 99
1 szt.

Mleko zagęszczone
słodzone
397 g
cena za 1 kg = 12,57



9 99
1 opak.

Jaja z chowu na
wolnym wybiegu kl. L
10 szt.
cena za 1 szt. = 1,00



4 59
1 szt.

Nektar bananowy
1 litr



5 79
1 szt.

Nektar brzoskwiowy/mango
1 litr



5 79
1 szt.

Nektar z gujawy
1 litr



7 29
1 szt.

Nektar gruszkowy/morelowy
1 litr



8 59
1 szt.

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



5 49
1 szt.

Sok 100% z czerwonych winogron
1 litr



7 59
1 szt.

Sok ananasowy 100% z witaminą C
1 litr



8 49
1 szt.

Sok 100% z klementynek
1 litr



2 99
1 szt.

Sok jabłkowy
1 litr



4 79
1 szt.

Sok pomarańczowy
1 litr



12 99
1 szt.

Sok jabłko-czarna porzeczka
3 litry
cena za 1 litr = 4,33



11 99
1 szt.

Sok jabłkowy
3 litry
cena za 1 litr = 4,00



4 49
1 opak.

Płatki kosmetyczne kwadratowe
60 szt.
cena za 1 szt. = 0,07



4 29
1 opak.

Papier toaletowy nawilżany dla dzieci
60 szt.
cena za 1 szt. = 0,07

7 19
1 szt.

Zmywacz do paznokci
200 ml, 2 rodzaje
cena za 100 ml = 3,60



4 99
1 opak.

Chusteczki higieniczne 4-warstwowe
10 x 10 szt.
cena za 1 szt. = 0,05



96 LISTKÓW

5 49
1 opak.

Ręcznik papierowy 2-warstwowy
2 szt., cena za 1 rolkę = 2,75



9 89
1 opak.

Papier toaletowy 3-warstwowy
8 szt., 2 rodzaje
cena za 1 rolkę = 1,24



500 LISTKÓW

9 89
1 opak.

Papier toaletowy 2-warstwowy
4 rolki, cena za 1 rolkę = 2,47



5⁹⁹
1 opak.

Chusteczki uniwersalne cytrynowe

80 szt.
cena za 1 szt. = 0,07



3⁹⁹
1 opak.

Kostki do spłuczki

2 x 50 g, 2 rodzaje



9⁴⁹
1 opak.

Odświeżacz powietrza mini spray

3 x 15 ml, 2 rodzaje
cena za 100 ml = 21,09



4⁴⁹
1 szt.

Płyn do czyszczenia pralki

250 ml, 2 rodzaje
cena za 100 ml = 1,80



6⁹⁹
1 szt.

Żel do udrażniania rur

1 litr



2⁸⁹
1 szt.

Płyn koncentrat do mycia naczyń

500 ml, 2 rodzaje
cena za 1 litr = 5,78



8²⁹
1 szt.

Płyn do WC kamień i rdza

1 litr

7²⁹
1 szt.

Papier do pieczenia

20 m

cena za 1 m = 0,37

Papier do pieczenia
w arkuszach - 4,49

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



5⁹⁹
1 opak.

Świeczki zapachowe

3 rodzaje

antytabak - 6,49

18 szt., cena za 1 szt. = 0,34



2⁶⁹
1 szt.

Folia spożywcza kartonik z nożykiem

30 metrów, cena za 1 metr = 0,09

2⁴⁹
1 szt.

Wkład olejowy do zniczy

2 dni

3 dni - 4,29

4,5 dnia - 5,99

5,5 dnia - 6,99



2⁹⁹
1 opak.

Worki na śmieci z uszami

35 litrów

26 szt., cena za 1 szt. = 0,12

60 litrów - 4,19

18 szt., cena za 1 szt. = 0,24

Oferta ważna od 10.12 do 24.12 .2024 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
- Katowice-Ochojec ul. Jankego 15d

- Kłodzko ul. Dusznicka 1a
- Kołobrzeg ul. Koszalińska 36
- Lublin ul. Tomasz Zana 19
- Lublin II ul. Turystyczna 1
- Łódź ul. Inflancka 45
- 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

- 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



Certyfikowano przez PEFC
Papier pochodzi z lasów
zarządzanych w
zrównoważony sposób
oraz z kontrolowanych
źródeł
www.pefc.pl