

Un avant-goût d'été



LEADER
PRICE

Mars 2016

Contact Media Leader Price

Communication Presse et Relations Publiques

Rémi Ta ngoc : +33 1 53 65 54 31 - rtangoc@leader-price.fr

Un été en toute légèreté chez Leader Price

Pour profiter de belles et longues journées ensoleillées, Leader Price vous propose une sélection de nouveaux produits frais et plein de soleil élaborés avec Jean-Pierre Coffe.

Ces délicieux nouveaux produits estivaux sont à retrouver dans tous les magasins Leader Price à partir du 15 avril.

Pour cet été Leader Price et Jean-Pierre Coffe ont préparé de tout nouveaux produits gourmands à petits prix pour profiter des beaux jours. Afin de partager un repas estival en famille ou entre amis.

Pour accompagner vos repas Jean-Pierre Coffe a également sélectionné ses 7 vins coups de cœur pour cet été.

Apéritifs tout en couleurs



Assortiment de 12 mini-choux
4,49 €*

Surglé 120g

Elaboré avec Jean-Pierre Coffe.

Assortiment de 12 mini choux garnis, à la carotte et curry, aux pois et à la menthe, à la betterave et fromage de chèvre et au poivron rouge.

Assortiment de 12 mini Paris-Brest salés
2,99 €*

Surglé 240g

Elaboré avec Jean-Pierre Coffe.

Assortiment de mini Paris-Brest à base de pâte à chou pur beurre, d'émincé de poulet au curry, de fromage frais au lait de vache, de tomate et olive noire.



Salades fraîcheur

Salade de lentilles au saumon fumé
2,99 €*

Surgelé – 600g
(3 personnes soit 1,00€ par personne).
Elaboré avec Jean-Pierre Coffe.

Salade de lentilles vertes au saumon fumé, accompagnée de petits morceaux de tomates et carottes.

Salade à la Grecque
2,99 €*

Surgelé – 600g
(3 personnes soit 1,00€ par personne).
Elaboré avec Jean-Pierre Coffe.

Salade estivale à base de boulgour cuit, de concombres, de tomates, feta et olives noires.

Les entrées du soleil

Tarte fine pissaladière
3,50 €*

Surgelé – 325g
(4 personnes soit 0,87€ par personne).
Elaboré avec Jean-Pierre Coffe.

*Pâte feuilletée garnie d'une préparation à base d'oignons, de filets d'anchois salés à l'huile de tournesol et d'olive noire dénoyautée.
25 min au four.*

Tarte fine poivrons et calamars
3,50 €*

Surgelé – 355g
(4 personnes soit 0,87€ par personne).
Elaboré avec Jean-Pierre Coffe.

*Pâte feuilletée garnie d'une préparation à base de poivrons, de tentacules de calamars pochés, de tomates pelées concassées, d'une sauce au basilic et de filets d'anchois salés à l'huile de tournesol.
25 min au four.*

Plats estivaux

Poêlée de poulet et légumes printaniers
3,99 €*

Surgelé – 500g
(2 personnes soit 2,00€ par personne).
Elaboré avec Jean-Pierre Coffe.

*Mélange d'aiguillettes de poulet rôties, de pois gourmands, de fèves pelées et d'asperges vertes.
9-10 min à la poêle.*



Filet de Poulet à la diable
4,59 €*

Surgelé – 600g (2 personnes
soit 2,30€ par personne).
Elaboré avec Jean-Pierre Coffe.

*Morceaux de filets de poulet sauce à base de moutarde de Dijon, vinaigre balsamique, échalote, préparation à base de piments et thym.
60 min au four traditionnel.*

Les accords mets/vins

Pour célébrer l'arrivée de l'été, Jean-Pierre Coffe a sélectionné 7 vins coups de cœur, parfaits pour un repas estival ou un apéritif ensoleillé, à moins de 5 € la bouteille.



IGP Ile de Beauté rosé
Domaine Poli
2015
75 cl - **4,50 €***

Servir à 8-10°C.
À boire dans l'année.
À déguster avec de la charcuterie ou des grillades.



IGP Ile de Beauté blanc
Domaine Poli
2015
75 cl - **4,50 €***

Servir à 8-10°C.
À boire dans les 2 ans.
Ce joli vin corse accompagne avec bonheur l'apéritif et les viandes.



AOC Saint Mont rosé
Les convives
2015
75 cl - **3,99 €***

Servir à 8-10°C.
À boire dans l'année.
D'une belle ampleur, il peut accompagner tout un repas d'été grâce à sa fraîcheur salivante.



AOC Saint Mont blanc
Les convives
2015
75 cl - **3,99 €***

Servir à 8-10°C.
À boire dans l'année.
Il accompagnera à merveille votre apéritif ou votre repas d'été grâce à sa fraîcheur.



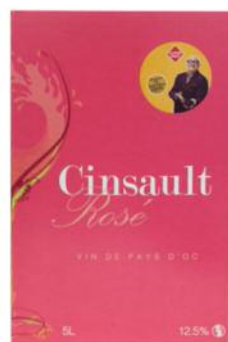
AOC Bordeaux rosé
Château Flamand
Bellevue 2015
75 cl - **4,99 €***

Servir à 8-10°C.
À boire dans l'année.
Rond et souple à l'attaque, le palais est dominé par des arômes de fruits des bois, tout en fraîcheur.



AOC Côtes de Provence
rosé de Satin
2015
Bag in box 3 L - **10,99 €***

Servir à 8-10°C.
À boire dans l'année.
À déguster à l'apéritif.



IGP Pays d'Oc Cinsault
vigneron du pic
Bag in box 5 L - **10,49 €***

Servir à 8-10°C.
À boire dans l'année.
À savourer à l'apéritif et tout au long de l'été