



Un réveillon festif
AU MEILLEUR
PRIX



*Un réveillon
gourmand et festif*
**AU MEILLEUR
PRIX**

Véritable moment de convivialité, les fêtes de fin d'année sont le meilleur moyen pour **se rassembler autour d'un délicieux repas!** En famille ou entre amis, ce qui fera la différence, c'est ce que l'on sert à ses convives. **Pour un dîner de fête réussi,** quoi de mieux qu'un **menu festif avec des produits de qualité au meilleur prix,** faciles et rapides à préparer?

Pour répondre à toutes les envies, Leader Price a développé sa gamme de fin d'année avec près de **50 recettes** toutes plus festives les unes que les autres, à retrouver début décembre en magasins. Et cette année **Norbert Tarayre sera de la partie!** Avec une sélection de **21 produits,** le chef s'est investi pour cuisiner et dénicher des produits simples et bons à prix Leader Price. De quoi donner des idées pour les menus de fin d'année.

Entre foie gras et caviar pour les mises en bouche, chapon ou St-Jacques en entrée, volaille ou poisson pour le plat, bûche chocolatée ou fruitée en dessert, chacun trouvera son bonheur dans cette toute **nouvelle collection de recettes, pour des fêtes placées sous le signe de la gourmandise!**

Toujours à l'écoute de ses clients, l'enseigne met un point d'honneur à travailler avec des fournisseurs attachés à **la qualité de leurs produits.** Leader Price offre chaque année, à tous, la possibilité de **partager un réveillon exceptionnel.**

LEADER PRICE

*le choix malin
pour des fêtes réussies*

« Depuis la création de Leader Price en 1990, nous nous efforçons de fournir à nos clients **des produits de qualité au meilleur prix**. C'est dans cette optique que pour les fêtes de fin d'année, nous avons rigoureusement sélectionné des menus **aussi gourmands que créatifs**, le tout en **respectant le budget** de chacun. Cette année, nous proposons notamment une boîte de caviar (15g) à moins de 10€ ainsi que de nombreuses nouveautés, foie gras, plats préparés et bûches.

Depuis le début d'année, nous travaillons en étroite collaboration avec notre nouveau chef **Norbert Tarayre**, pour développer des produits afin de régaler nos clients **aux prix les plus justes**. Pour cette première gamme de produits de fin d'année élaborée avec notre nouvel ambassadeur, nous proposerons **21 références festives** développées et sélectionnées par le chef. Cette collaboration est apparue comme un choix évident de par nos valeurs communes : **la convivialité, la simplicité et le goût des bonnes choses!** »

TINA SCHULER

Directrice générale de Leader Price



Norbert se met à table POUR LES FÊTES



Depuis le début d'année, Norbert Tarayre, le chef chouchou des Français, est l'ambassadeur de Leader Price!

« Je suis content de pouvoir apporter ma touche aux produits Leader Price, parce que je les connais bien et j'en consomme régulièrement. Si j'ai accepté ce partenariat, c'est parce que nous partageons les mêmes valeurs et les mêmes envies : **de bons produits, de qualité, pour tous et au meilleur prix**. J'apprécie qu'une marque se soucie autant des produits que de ses consommateurs!

Mon menu festif, je l'ai élaboré pour que tout le monde puisse partager un **moment convivial et gourmand**, avec des produits **simples et faciles à préparer**. J'ai donc goûté et travaillé de nombreux produits avec les équipes Leader Price pour valider **21 recettes** correspondant à mes attentes. Avec elles, j'espère régaler tous les consommateurs de Leader Price pour les fêtes, de l'entrée au dessert! »

MENU DE RÉVEILLON par Norbert

— Entrée —

Foie gras de canard
aux fruits secs
9,90 € pour 5 personnes

— Plat —

Chapon sauce au foie gras
6,99 € pour 2 personnes
et son accompagnement,
une purée de marrons à la crème
fraîche et aux éclats de noisettes
2,99 € pour 3/4 personnes

— Dessert —

Bûche glacée fruitée
5,99 € pour 8 personnes





DES MISES EN BOUCHE

pour se mettre en appétit

Pour commencer la soirée, les mises en bouche Leader Price vont en surprendre plus d'un ! **Foie gras de canard ou caviar français**, il est désormais possible de découvrir ces mets aussi fins que surprenants au meilleur prix.

CAVIAR FRANÇAIS - 9,99€

Caviar d'esturgeon de Sibérie
Origine France (Aquaculture) / 15g

Oser enfin le caviar pour des fêtes de fin d'année ! Digne des plus grandes tables, ce caviar d'origine France exprimera toute sa subtilité et sa complexité une fois en bouche. Avec Leader Price, il est possible de se faire plaisir à moins de 10€ !



FOIE GRAS DE CANARD AUX FRUITS SECS - 9,90€

Origine France / Frais / 180g
(5 personnes soit 1,98€ par personne)

Incontournable, le foie gras est la star des tables lors des fêtes. Cette nouvelle recette associe la douceur du canard au craquant des noisettes et des amandes effilées. La petite astuce de Norbert, ajouter une pointe de fleur de sel pour révéler les saveurs.



ACCORD PARFAIT AVEC LE FOIE GRAS

CHUTNEY DE MANGUE ANANAS PASSION VANILLE 100g / 1,20€

CONFIT D'OIGNON ROUGE AU MIEL 100g / 1,20€

PAIN AUX CRANBERRIES 340g / 1,99€

LE FOIE GRAS, L'INCONTURNABLE DES TABLES DE FÊTES (FRAIS)	PVC	Le kilo	PVC/Pers.
Bloc de foie gras de canard avec morceaux mi-cuit - 190g (5 pers.)	6,90€	36,31€	1,38€
Bloc de foie gras de canard duo - 2 x 40g (2 pers.)	2,90€	36,25€	1,45€
Bloc de foie gras de canard lingot - 160g (4 pers.)	4,50€	28,12€	1,12€
Foie gras de canard entier cuit au torchon - 220g (5 pers.)	12,90€	58,63€	2,58€
Foie gras de canard entier lobe - 250g (6 pers.)	12,90€	51,60€	2,15€
ET AUSSI (FRAIS)			
Billes foie gras et figues x 16 - 75g (4 pers.)	3,95€		0,98€
Rillettes de homard - 130g (4 pers.)	1,70€		0,42€
Verrine duo saumon tzatziki - 4 x 35g (4 pers.)	3,99€		0,99€



DES ENTRÉES

aussi raffinées que gourmandes

Dès l'entrée, on surprend les invités avec goût et simplicité. Avec ces 2 nouveautés signées Norbert, les convives auront le choix entre **volaille ou crustacé** ! Le plus difficile sera de choisir.



TOURTE AU CHAPON - 4,99€

Surgelé / 500g
(4 personnes soit 1,24€ par personne)

Réalisée avec une savoureuse pâte feuilletée, cette tourte est garnie d'émincés de filet de chapon, de champignons de Paris, de panais, de marrons cuits et d'oignons. Un délice !



MIJOTÉ DE MOULES ET ST-JACQUES AU CURRY VERT - 4,49€

Surgelé / 400g
(2 personnes soit 2,24€ par personne)

Inspirée de la Thaïlande, cette recette à base de St-Jacques et de moules est rehaussée par une sauce au curry vert. Le tout servi sur un lit de légumes de saison que sont les épinards, les carottes jaunes et les fèves de soja.



ET AUSSI (FRAIS)	PVC	PVC/Pers.
Cake noix de St-Jacques - 160g (4 pers.)	2,50€	0,62€
Mijoté de saumon au Vouvrays en minicocotte - 4 x 50g (4 pers.)	3,90€	0,97€
Saumon atlantique fumé - 300g (8 pers.)	5,90€	0,74€
Saumon fumé Irlande BIO - 120g (4 pers.)	4,14€	1,00€
Saumon fumé de Norvège 4 + 1 tranche gratuite - 187g (5 pers.)	4,50€	0,90€



DES PLATS

festifs et savoureux

Terre ou mer? Leader Price et Norbert proposent des créations gourmandes à **moins de 3,50€** par personne! Le chef a revisité des plats classiques en apportant son savoir-faire pour ravir toutes les envies.



FLÉTAN DU GROENLAND AU VIN JAUNE - 4,99€

Surgelé / 500 g
(2 personnes soit 2,49€ par personne)

Très recherché pour sa délicatesse et sa texture ferme et juteuse, le flétan est le poisson des grandes occasions. Nappé d'une sauce au vin jaune, le poisson est accompagné de légumes gourmands tels que les carottes jaunes, les brocolis et les asperges.



FILET DE CHAPON SAUCE AU FOIE GRAS DE CANARD - 6,99€

Surgelé / 500 g
(2 personnes soit 3,49€ par personne)

Grand classique de Noël, le chapon est très prisé pour sa chair délicate et fondante. Norbert a choisi de sublimer cette volaille avec une touche d'originalité en l'accompagnant d'une sauce légère au foie gras de canard, au Muscadet et à l'échalote.



ET AUSSI (SURGELÉ)

	PVC	PVC/Pers.
Rôti de cannette farci au foie gras et figues - 800 g (6 pers.)	11,99€	2€
Pintade farcie aux marrons et aux champignons - 1,2 kg (6 pers.)	12,99€	2,16€
Rôti de dinde aux cèpes et au cognac - 800 g (6 pers.)	8,99€	1,49€

ET AUSSI (VOLAILLE)

	Le kilo
Dinde (PAC) - 2,8 kg env.	3,99€
Pintade chaponnée fermière des Landes Label Rouge - 1,8 kg env.	9,50€



UNE FARANDOLE D'ACCOMPAGNEMENTS

pour tous les goûts

Afin de concocter de parfaits menus de fêtes, Leader Price dévoile des **accompagnements originaux et gourmands** pour régaler le palais de chacun.



GRATINS DE POMME DE TERRE ET ÉCHALOTES CONFITES - 2,99€

Surgelé / 400 g
(4 personnes soit 0,74€ par personne)

De belles galettes de pomme de terre röstie agrémentées d'échalotes pour réveiller le goût. Un accompagnement qui ravira petits et grands.



PURÉE DE MARRONS À LA CRÈME FRAÎCHE ET AUX ÉCLATS DE NOISETTES - 2,99€

Surgelé / 450 g
(3/4 personnes soit 0,74€ par personne)

Cuisiné à base de marrons et agrémenté d'une touche de crème liquide, cet accompagnement se servira idéalement avec de la volaille. Le petit plus de la recette, des éclats de noisettes qui feront le bonheur des papilles des plus avertis.



ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ - 2,79€

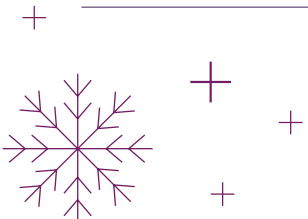
72% de pomme de terre, 1% de brisure de truffe
Surgelé / 400 g (3/4 personnes soit 0,69€ par personne)

Cet écrasé de pomme de terre, rehaussé par des brisures de truffe blanche d'été, accompagnera délicieusement aussi bien la viande que le poisson pour les repas de fête.



ET AUSSI (SURGELÉ)

	PVC	PVC/Pers.
Mini gratin cèpes bolets - 4 x 100 g (4 pers.)	2,49€	0,62€
Poêlée asperges marrons champignons cranberries - 500 g (4 pers.)	3,99€	0,99€





UNE TOUCHE SUCRÉE

pour finir le repas en beauté

Norbert fera fondre de plaisir toutes les bouches sucrées avec ses sept créations plus délicieuses les unes que les autres.



BÛCHE PÂTISSIÈRE AU MARC DE CHAMPAGNE - 5,99 €
Surgelé / 480 g
(6 personnes soit 0,99 € par personne)

Cette bûche toute rose est composée d'une mousse au marc de champagne, d'une mousse de citron, d'une compotée de fraises et de biscuits de Savoie roses. Un vrai délice fruité!



BÛCHE GLACÉE CARAMEL - 5,99 €
Surgelé / 430 g
(6 personnes soit 0,99 € par personne)

C'est la bûche des gourmands! Composée de crème glacée au caramel avec inclusions de butter toffees, d'une crème glacée saveur crème brûlée et de confiture de lait, elle fera l'unanimité!



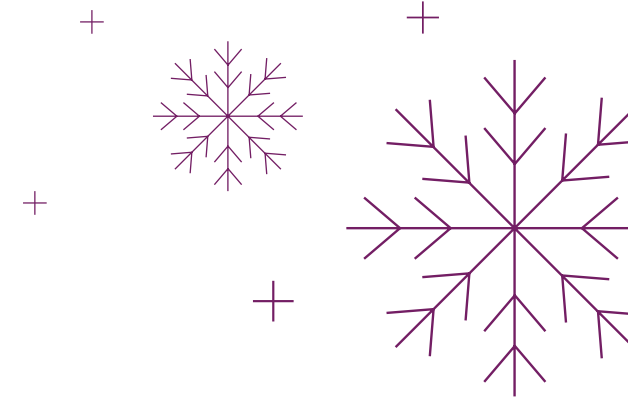
BÛCHE GLACÉE BANQUISE - 9,99 €
Surgelé / 620 g
(8/10 personnes soit 0,99 € par personne)

Voyage sur la banquise assuré avec cette bûche glacée aussi jolie que délicieuse. À base de crème glacée au caramel, de noix de pécan, d'une crème glacée à la vanille, d'une meringue, le tout recouvert d'une ganache au chocolat blanc.



BÛCHE GLACÉE FRAÎCHEUR - 5,99 €
Surgelé / 500 g
(6/8 personnes soit 0,75 € par personne)

Composée d'un biscuit sablé, d'un sorbet fraise banane, d'une crème glacée lait d'amande et d'un enrobage framboise, cette bûche offre à chaque bouchée un instant de fraîcheur fruité.



BÛCHE GLACÉE PROVENCE - 5,99 €
Surgelé / 450 g
(6 personnes soit 0,99 € par personne)

Une bûche glacée composée de crème glacée au nougat avec des noisettes caramélisées, d'un sorbet et d'un enrobage à l'abricot, le tout parsemé d'abricots, de noisettes et de pistaches. Une douceur made in Provence!



BÛCHE GLACÉE FRUITÉE - 5,99 €
Surgelé / 540 g
(6/8 personnes soit 0,75 € par personne)

Cette bûche allie le croquant d'un biscuit macaron à la fraîcheur d'un sorbet à la clémentine avec des morceaux de mandarine et d'un sorbet à la fraise. Le tout est recouvert d'un enrobage à la fraise. Une pointe d'originalité pour terminer le repas en beauté.



BÛCHE PÂTISSIÈRE OPÉRETTE - 6,99 €
Surgelé / 550 g
(6/8 personnes soit 0,87 € par personne)

Spécialement conçue pour les plus gourmands, cette bûche est réalisée avec de la mousse au chocolat, une mousseline de café, un biscuit au café, le tout enrobé de cacao! Un dessert chocolaté incontournable!



ET TOUJOURS PLUS DE GOURMANDISE AVEC

	PVC
Sachet de mendiants au lait - 120 g	3,89 €
Le sapin au lait - 150 g	3,39 €
Délices amandes abricots - 80 g	3,29 €



UN ÉVENTAIL DE VINS

qui exaltera les papilles

Cette sélection de vins et champagnes accompagnera les repas de fêtes pour de parfaits accords mets et vins.

VINS ROUGES



AOP CAHORS
Clos des Batuts 2014
Médaille d'or - Paris 2016
75 cl / **4,10€**

Belle robe aux reflets pourpres. Nez complexe de fruits noirs rehaussés d'épices. Bouche riche et voluptueuse, beaux tanins, longue finale au fruité gourmand.

Servir à 16-18°C - Garde: 4 à 6 ans
À déguster en entrée, avec des viandes grillées, de la volaille, du fromage ou en sauce.



BORDEAUX ROUGE
Héritage Lebègue 2016
Médaille d'or - Concours des Grands Vins de France à Macon
75 cl / **4,50€**

Belle robe rouge profonde. Son nez dégage des notes de fruits rouges. En bouche, le vin se concentre sur le fruit frais. Il est léger, équilibré et facile à boire, avec une belle finale toute en rondeur. Bel équilibre entre les tanins subtils et le fruité de ce vin.

Servir à 16-18°C - À boire jeune ou garde entre 2 à 3 ans
À déguster avec un rôti de bœuf ou une terrine de légumes.



AOP FRONTON ROUGE
Comte de Négret 2016
75 cl / **2,95€**

Robe très soutenue d'un pourpre profond. Son nez dévoile un bouquet complexe de fruits rouges mûrs, d'épices et de violettes. L'attaque franche révèle une bouche fruitée à la fois fraîche et puissante, avec une finale délicatement réglissée.

Servir à 17°C - Garde: 2 à 3 ans
À déguster avec des confits, des viandes, du fromage ou en sauce.



CÔTES DE BOURG
Château Carpena 2011
Guide Hachette 2014
75 cl / **4,75€**

Avec le cépage merlot très dominant (90%), ce vin a une bonne souplesse et rondeur en bouche avec des arômes de fruits rouges bien mûrs.

Servir à 16-18°C - À boire
À déguster avec de la viande blanche, du fromage ou des poissons de rivière.



GIGONDAS
Roc des Dentelles 2014
75 cl / **7,95€**

Concentration, équilibre, finesse, ce vin offre un bouquet riche, aux arômes fins et épicés et une couleur ensoleillée. Le nez dévoile un bouquet de fruits rouges et de fruits noirs très mûrs. Il évoluera vers des nuances sauvages de sous-bois et de truffes. En bouche, structuré et onctueux avec une attaque charnue.

Servir à 17-18°C - Garde: 3 ans
À déguster avec de la viande rouge, de la volaille ou du fromage.



AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
La Clé des Prelats 2016
75 cl / **12,50€**

Belle robe intense de couleur rubis. Vin net et brillant. Nez puissant, fin et riche, d'une dominante épicée, les arômes de fruits mûrs sont présents. Puissant en bouche avec une persistance aromatique longue.

Servir à 16-18°C - Garde: 3 à 5 ans
À déguster avec des fromages affinés.



CÔTES DU RHÔNE ROUGE
Les Lauriers du Terroir 2016
75 cl / **10,95€** - Coffret de 3 bouteilles

Robe rouge soutenue aux reflets grenat. Nez intense et d'une grande complexité avec des arômes de fruits rouges, d'épices, de cuir et de réglisse. Vin puissant et gras étayé par une belle structure tannique. Les arômes présents auparavant se retrouvent également en bouche. Belle longueur et bon équilibre.

Servir à 16-18°C - Garde: 2 à 3 ans
À déguster avec de la viande rouge ou des plats en sauce.

VINS BLANCS



SAUTERNES GOLD RÉSERVE
Château Filhot 1998
75 cl / **9,95€**

Sa couleur brillante et dorée laisse s'échapper des arômes d'abricots secs, d'agrumes et de miel. En bouche, le vin est élégant et équilibré avec une structure fraîche et souple.

Servir à 10°C - À boire
À déguster en apéritif, avec du foie gras ou des desserts aux fruits.



AOC BLANQUETTE DE LIMOUX
Sainte-Haude Brut
75 cl / **4,95€**

La belle mousse aux bulles persistantes coiffe une robe d'un joli jaune pâle aux reflets verts. Le nez exhale de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. La bouche présente une effervescence fine et soutenue par une belle acidité. L'attaque est franche et ronde. C'est un vin ample et fruité avec une finale longue et rafraîchissante.

Servir à 7°C - À boire
À déguster avec du poisson, de la volaille ou en dessert.



COTEAUX DU LAYON

Domaine des Petits Quarts
2016

75 cl / 5,95 €

Jolie robe jaune aux reflets dorés. Le nez est explosif de fruits exotiques et de miel. La bouche est croquante, fraîche et suave.

Servir à 9°C - Garde: 2 à 3 ans
À déguster à l'apéritif ou avec des desserts acidulés.



TOURAINE SAUVIGNON

Domaine de la Colline 2016

75 cl / 3,95 €

Une robe brillante de couleur jaune pâle aux reflets verts. Le nez est puissant, avec des notes d'agrumes, de genêts et de bourgeons de cassis. En bouche, on retiendra une certaine fraîcheur. Cette puissance aromatique lui confère une belle longueur.

Servir à 12°C - À boire
À déguster avec du poisson ou de la charcuterie.

CHAMPAGNES



CHAMPAGNE BRICE

Brut Tradition

75 cl / 17,50 €

Nez ouvert sur des arômes de fleurs blanches où l'on distingue la sève généreuse du pinot noir et la finesse délicate du chardonnay. Bouche souple, équilibrée, gourmande et bien soutenue.

Servir à 8°C - À boire
À déguster en apéritif ou avec de la volaille, des viandes blanches ou des poissons grillés.



CHAMPAGNE YVES DELOZANNE

Brut Tradition

75 cl / 19,90 €

Des arômes de miel, de noix, de fruits confits et un corps consistant dessinent le portrait d'un champagne mûr destiné au repas.

Servir à 7-8°C - Garde: 2 ans
À déguster en apéritif, avec du poisson en sauce ou de la viande blanche.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tous les prix cités dans ce dossier de presse sont des prix de vente conseillés indicatifs au 4 septembre 2017, dans les magasins listés sur www.leader-price.fr.





WWW.LEADERPRICE.FR

#FestifbyLP

#LeaderPriceXNorbert



@LeaderPrice



@leaderpriceofficiel

CONTACTS PRESSE

Agence DRP : Audrey Delalande & Anne-Sophie Aramini - 01 71 70 38 38
audrey@relationpresse.com - anne-sophie@relationpresse.com

Leader Price: Rémi Ta ngoc - rtangoc@leader-price.fr - 07 86 53 98 96

Tous les prix cités dans ce dossier de presse sont des prix de vente conseillés indicatifs au 4 septembre 2017,
dans les magasins listés sur www.leader-price.fr.

RCS Melun 384 846 432 - Distribution Leader Price, S.N.C au capital de 4 571.000€, ZI Route d'Aubepierre, 77220 GRETZ ARMAINVILLIERS