



**-20%
SUR LE 2^{ÈME}**

Vendu seul
11[€]₅₉
Le kg : 57,95 €

Le 2^{ème} produit
9[€]₂₇

Bloc de Foie Gras de Canard^(a) CARREFOUR SENSATION
Avec morceaux, 200 g
Soit les 2 produits : 20,86 €
Soit le kg : 52,15 €

NUTRI-SCORE
A B C D E



Reflets de France
30^{ème}

59[€]₉₉
Le kg

Foie Gras de Canard cru^(a) REFLETS DE FRANCE
Eveiné, qualité extra.



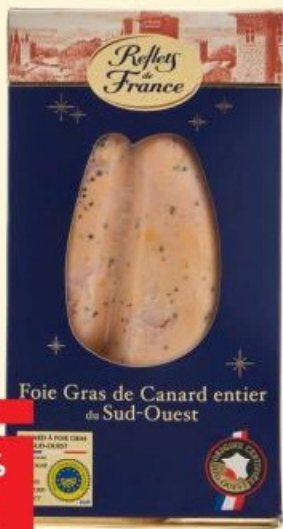
**-20%
SUR LE 2^{ÈME}**

Vendu seul
2[€]₂₅
Le kg : 4,50 €

Le 2^{ème} produit
1[€]₈₀

Pain de seigle^(m) CARREFOUR ORIGINAL
Original, Par 8, 500 g.
Soit les 2 produits : 4,05 €
Soit le kg : 4,05 €

4.7 / 5
120 avis



Reflets de France
30^{ème}

**-20%
DE REMISE IMMÉDIATE**

23[€]₉₉
Le kg : 119,95 €

19[€]₁₉
Le kg : 95,95 €

Foie Gras de Canard entier I.G.P. du Sud-Ouest^(a) REFLETS DE FRANCE
200 g.



50^{ème} ANS
Les Produits Carrefour

**TOAST DE SEIGLE
AU FOIE GRAS
ET POIRES
CARAMÉLISÉES**

Ingrédients :

- 250 g de foie gras (mi-cuit ou cuit)
- 20 g de beurre • 1 pain de seigle (environ 250 g) • 2 poires (type Conférence) • 1 cuillère à soupe de sucre • 1 pincée de fleur de sel
- 1 tour de moulin à poivre
- 1 poignée de roquette

Préparation :

1. Trancher le pain de seigle en 8 à 10 parts.
2. Toaster légèrement les tranches.
3. Éplucher et découper les poires en lamelles.
4. Poêler les fruits avec le beurre et le sucre pendant 5 minutes.
5. Découper le foie gras en 8 à 10 tranches.
6. Déposer les fruits tièdes sur le pain.
7. Placer le foie gras par-dessus.
8. Assaisonner avec le sel et le poivre. Servir.

**ON A TOUS DROIT AU MEILLEUR
ACT FOR FOOD
AU MEILLEUR PRIX**