



# LE MARCHÉ FRAIS



DU MARDI 26 AU DIMANCHE 31 MAI

ORIGINE FRANCE

LES 100G

**1€<sup>69</sup>**  
Soit 16,90 € le kg

**Morbier A.O.P. FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR<sup>®</sup>**  
Affinage 70 jours.  
Au lait cru de vache.

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

DES PRODUITS BONNS ET RESPONSABLES DEPUIS 1972

FILIÈRE QUALITÉ

ORIGINE FRANCE

**-50%**  
SUR LE 2<sup>ÈME</sup>

Vendu seul  
**4€<sup>50</sup>**  
La pièce  
Le kg : 30 €

Le 2<sup>ème</sup> produit  
**2€<sup>25</sup>**

**Fromage de Chèvre Bûchette Blanche LA FERME DU VERNET**  
Au lait cru de chèvre, 21% M.G. dans le produit fini.  
La pièce de 150 g. **4€<sup>50</sup>**  
**Soit les 2 produits : 6,75 € Soit le kg : 22,50 €**  
Existe aussi, à des prix différents, en Fromage de Chèvre Bouquetou du Vernet (160 g), en Fromage de Chèvre Délice de Vulcaïn (160 g), en Fromage de Chèvre Bûchette cendrée (150 g) ou, en Fromage de Chèvre le Palet (140 g).  
Panachage possible. La remise s'applique sur le moins cher des produits.  
Au rayon Fromage libre-service

ORIGINE FRANCE

**10€<sup>90</sup>**  
L'assiette  
Le kg : 29,46 €

**Assiette fromagère Sélection des Médailles**  
L'assiette de 370 g.  
Composé de Saint-Nectaire A.O.P. (au lait pasteurisé de vache), de Tomme de brebis (au lait pasteurisé de brebis - 33% M.G. dans le produit fini), de Crottin (au lait pasteurisé de chèvre - 24% M.G. dans le produit fini), de Maroilles A.O.P. (au lait pasteurisé de vache) et, de Bleu d'Auvergne A.O.P. (au lait pasteurisé de vache). **4€<sup>90</sup>**  
Existe aussi, à des prix différents, en assiette fromagère sélection de Nos Montagnes (190 g) ou, en assiette fromagère de Nos Campagnes (180 g).  
Au rayon Fromage libre-service

ORIGINE FRANCE

**Les 100 g**  
**1€<sup>99</sup>**  
Soit 19,90 € le kg

**Duo Royal saveur truffes<sup>®</sup>**  
Fromage à base de Brie au lait thermisé de vache et de fromage double crème. Au lait pasteurisé saveur truffe et au brisures de truffes de la Saint-Jean (3%), 24% M.G. dans le produit fini. Existe aussi, à un prix différent, en Duo royal aux 3 poivres (au lait thermisé de vache - 23% M.G. dans le produit fini) ou, à l'ail des ours (au lait thermisé de vache - 24% M.G. dans le produit fini).

ORIGINE FRANCE

**Les 100 g**  
**1€<sup>69</sup>**  
Soit 16,90 € le kg

**Emmental de Savoie I.G.P. REFLETS DE FRANCE<sup>®</sup>**  
Au lait cru de vache.  
37% M.G. dans le produit fini.

Reflets France 50

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE