Carrefour traiteur

Du mardi 1er au jeudi 31 décembre 2026

MEILLEURE CHAÎNE DE MAGASINS DE L'ANNÉE 2026

Prêt pour un Noël magique ?

TRAITEUR FESTIF



6€90

Le kg : 33,66 €

12 burgers apéritif cheese et foie gras

Toutes vos promos dans l'appli Carrefour



RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE



LE PLAISIR DE RECEVOIR, SIGNÉ TRAITEUR.

De l'apéritif au dessert,
composez vos repas de fêtes idéaux
en magasin ou en ligne et dégustez.
On s'occupe de toute la préparation
pour que vous n'ayez plus qu'à profiter !

Passez commande, rien de plus simple !

1. **Commandez** en ligne sur **traiteur.carrefour.fr** ou en magasin
2. **Choisissez** votre date de retrait ou de livraison
3. **Réglez** en ligne ou lors du retrait
4. **Récupérez** votre commande en magasin, au drive ou chez vous

Prévoyez 6 jours de délai minimum:

Commandez le 18 décembre jusqu'à 23h59
pour un retrait le 24 décembre

Commandez le 25 décembre jusqu'à 23h59
pour un retrait le 31 décembre

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES MENUS

ÉLABORÉ EN FRANCE

Le menu par personne
10€90



MENU TRADITION DE NOËL

Options végétariennes possibles

ENTRÉES (au choix) :

- Œuf mollet tartare de homard 130 g
- Chalet de Noël marrons 110 g
- Tourbillon de Saint-Jacques*, crème à la truffe noire 125 g

PLATS (au choix)

- Pavé de saumon sauce beurre blanc Chablis 150 g
- Chapon sauce foie gras 180 g
- Ravioles aux bolets 200 g

ACCOMPAGNEMENTS (au choix)

- Ecrasé de pomme de terre au comté A.O.P. 100 g
- Mousseline de patate douce aux amandes 100 g
- Risotto crémeux aux cèpes 110 g
- Concassé de marrons crémeux 100 g

Zygochlamys Patagonica origine Argentine



Dès aujourd'hui, passez commande :

1. **Commandez** en ligne sur **traiteur.carrefour.fr** ou en magasin
2. **Choisissez** votre date de retrait ou de livraison
3. **Réglez** en ligne ou lors du retrait
4. **Récupérez** votre commande en magasin, au drive ou chez vous

Prévoyez 6 jours de délai minimum :

Commandez le 18 décembre jusqu'à 23h59 pour un retrait le 24 décembre
Commandez le 25 décembre jusqu'à 23h59 pour un retrait le 31 décembre

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES MENUS

ÉLABORÉ EN FRANCE

Le menu par personne
15€90



MENU LE DIVIN

Options végétariennes possibles

MISES EN BOUCHE (au choix)

- Mini-chalet marrons 30 g
- Mini-chalet Saint-Jacques* 30 g
- Mini-chalet crevettes 30 g



ENTRÉES FROIDES (au choix)

- 1 tranche pâté en croûte trilogie des saveurs 100 g
- Timbale de Saint-Jacques* 100 g
- Timbale de risetti, tomate, basilic et graines de courge 100 g

ENTRÉES CHAUDES (au choix)

- Cassolette d'escargots 100 g
- Chalet de Noël marrons 110 g
- Tourbillon de Saint-Jacques*, crème à la truffe noire 125 g



PLATS (au choix)

- Pavé de saumon sauce beurre blanc Chablis 150 g
- Chevreuil grand veneur 200 g
- Chapon sauce Foie gras 180 g
- Ravioles aux bolets 200 g



ACCOMPAGNEMENTS (au choix)

- Ecrasé de pomme de terre au comté A.O.P. 100 g
- Mousseline de patate douce aux amandes 100 g
- Risotto aux cèpes 100 g
- Concassé de marrons crémeux 100 g

Chlamys opercularis, Zygochlamys Patagonica origine Royaume-Uni, Irlande, France, Iles Féroé, Argentine

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES MENUS

ÉLABORÉ EN FRANCE

Le menu par personne
19€90



MENU SUCCULENT

Options végétariennes possibles



MISES EN BOUCHE (au choix)

- Mini-chalet marrons 30 g
- Mini-chalet Saint-Jacques* 30 g
- Mini-chalet crevettes 30 g

ENTRÉES FROIDES (au choix)

- 1 tranche pâté en croûte trilogie des saveurs 100 g
- Timbale de Saint-Jacques* 100 g
- Timbale de risetti, tomate, basilic et graines de courge 100 g



ENTRÉES CHAUDES (au choix)

- Cassolette d'escargots 100 g
- Chalet de Noël marrons 110 g
- Tourbillon de Saint Jacques*, crème à la truffe noire 125 g



PLATS (au choix)

- Pavé de saumon sauce beurre blanc Chablis 150 g
- Chevreuil grand veneur 200 g
- Chapon sauce Foie gras 180 g
- Ravioles aux bolets 200 g

ACCOMPAGNEMENTS (au choix)

- Ecrasé de pomme de terre au comté A.O.P. 100 g
- Mousseline de patate douce aux amandes 100 g
- Risotto aux cèpes 100 g
- Concassé de marrons crémeux 100 g



FROMAGES (au choix)

- Rocamadour A.O.P. 35 g
- Saint Marcellin I.G.P. 80 g

DESSERTS (au choix)

- Trianon 105 g
- Framboisier 118 g

**Chlamys opercularis, Zygochlamys Patagonica origine Royaume-Uni, Irlande, France, Iles Féroé, Argentine*

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES MENUS

ÉLABORÉ EN FRANCE

Le menu par personne
24€90

MENU PREMIUM



MISES EN BOUCHE (au choix)

- Verrine tartare de homard 45 g
- Verrine Saint-Jacques* crème de tomate et fines herbes 45 g



ENTRÉES FROIDES (au choix)

- 1 tranche foie gras de canard entier 40 g
- Saint-Jacques* façon tartare à la mandarine 90 g

ENTRÉES CHAUDES (au choix)

- Œuf mollet et crumble de parmesan 130 g
- Trilogie de la mer au Monbazillac 180 g

PLATS (au choix)

- Filet de daurade royale sauce hollandaise 160 g
- Chapon sauce au foie gras de canard 180 g



ACCOMPAGNEMENTS (au choix)

- Ecrasé de pomme de terre à la truffe 100 g
- Concassé de marrons crémeux 100 g
- Duo de riz blanc et noir 100 g

DUO DE FROMAGE

- Rocamadour A.O.P. 35 g
- Saint Marcellin I.G.P 80 g



DESSERTS (au choix)

- Macaron gourmet chocolat 75 g
- Macaron gourmet framboise 75 g
- Trianon 105 g
- Framboisier 118 g

Zygochlamys Patagonica origine Argentine

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES MENUS

ÉLABORÉ EN FRANCE

Le menu **7€90**



MENU ENFANT

ENTRÉE
- Étoile feuilletée 100 g

PLAT
- Pâtes aux formes de Noël, émincé de poulet sauce crémée 220 g

DESSERTS (au choix)
- Éclair pâte à tartiner 70 g
- Éclair vanille 70 g

ÉLABORÉ EN FRANCE

Le menu **5€**
Le kg : 25 €



MENU ENFANT PASO

La barquette de 200 g.
Au rayon Traiteur libre-service

Dès aujourd'hui, passez commande :

1. **Commandez** en ligne sur **traiteur.carrefour.fr** ou en magasin
2. **Choisissez** votre date de retrait ou de livraison
3. **Réglez** en ligne ou lors du retrait
4. **Récupérez** votre commande en magasin, au drive ou chez vous

Prévoyez 6 jours de délai minimum :

Commandez le 18 décembre jusqu'à 23h59 pour un retrait le 24 décembre
Commandez le 25 décembre jusqu'à 23h59 pour un retrait le 31 décembre

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

ÉLABORÉ EN FRANCE



LA PIÈCE DE 32 TOASTS

14€90
Le kg : 21,59 €

Pain surprise de la mer
La pièce de 32 toasts soit 690 g.
Composée de toasts au saumon fumé, rillettes de thon, sardines et piment d'Espelette.
Existe aussi à un prix différent en pain surprise charcutier.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



LA PIÈCE DE 60 TOASTS

19€90
Le kg : 18,09 €

Pain surprise Terre et Mer
La pièce de 60 toasts soit 1.10 kg.
Au rayon Traiteur libre-service

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

ÉLABORÉ EN FRANCE



LA PIÈCE DE 24 PAINS

13€90

Le kg : 51,48 €

24 pains polaires CARREFOUR Le Marché
Composés de :
8 sandwichs garnis de beurre léger doux et coppa.
8 sandwichs garnis de fromage de chèvre, tomates marinées et roquette.
8 sandwichs garnis de beurre léger doux, saumon fumé et jus de citron.
La pièce de 24 sandwichs soit 270 g.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



4€75

La pièce
Le kg : 13,57 €

Préfou à l'ail
La pièce de 350 g.
Existe aussi en tomate basilic ou au chèvre.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



5€90

Le plateau
Le kg : 23,05 €

16 tranches de mini pâté croûte assortis
Composé de jambon pistaches, aux 2 olives, poulet moutarde à l'ancienne et morilles champignons noirs.
Le plateau de 256 g.
Au rayon Traiteur libre-service

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

ÉLABORÉ EN FRANCE



LA BARQUETTE DE 225 G

17€90
Le kg : 79,56 €

32 canapés traiteur CARREFOUR Le Marché
La barquette de 225 g.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



12€50
Le plateau
Le kg : 92,59 €

20 canapés Traiteur CARREFOUR Le Marché
Plateau composé de :
4 canapés poivrons rouges
4 mini blinis rillettes de saumon et aneth.
4 canapés agneau au curry et raisin.
4 mini blinis fromage de chèvre et tomate marinée.
4 canapés rillettes de canard et orange.
Le plateau de 135 g.
Existe aussi à un prix différent en 16 canapés de la mer 105 g.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



19€90
La barquette
Le kg : 79,60 €

36 canapés de Noël
Composés de :
Saumon fumé et crème ciboulette.
Canard, oignons figues et vinaigre balsamique.
Œufs de truite et fromage à la truite fumée.
Jambon Serrano et fromage frais.
Perle de poivron et délices de poivrons rouges.
La barquette de 250 g.
Au rayon Traiteur libre-service

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

ÉLABORÉ EN FRANCE



LA BARQUETTE DE 200 G

9€99
Le kg : 49,95 €

16 mini paniers feuilletés aux Saint-Jacques*
La barquette de 200 g.
*Argopecten purpuratus origine Pérou, Argentine ou Zygochlamys patagonica origine Argentine.
Existe aussi en 16 mini paniers aux morilles.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



5€90
Le plateau
Le kg : 33,52 €

16 Mini feuilletés escargot
Le plateau de 16 - 176 g.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



21€50
Le plateau
Le kg : 32,09 €

Plateau de 48 petits fours MIX BUFFET
Le plateau de 670 g.
Au rayon Traiteur libre-service

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

ÉLABORÉ EN FRANCE



LA BARQUETTE DE 4 VELOUTÉS

5€90
Le kg : 36,88 €

Mise en bouche chaude au choux et à la truffe
La barquette de 4 - 160 g.
Existe aussi aux champignons et châtaignes ou au chorizo et butternut.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



6€99
Le kg : 27,96 €

Feuilletés saucisses x16 MIX BUFFET
Le plateau de 250 g.
Existe aussi à des prix différents en gougères saumon 170 g, en gougères comté emmental 175 g ou en 24 petits fours 365 g.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



5€90
La barquette
Le kg : 24,58 €

12 Mini boudins blanc feuilletés
Le plateau de 12 pièces - 240 g.
Au rayon Traiteur libre-service

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

ÉLABORÉ EN FRANCE



ASTUCE
Décorer d'aneth et de zeste frais.

LA VERRINE DE 45 G

2€50
Le kg : 55,56 €

Verrine tartare de homard*, chutney d'oignons à l'orange et butternut
La verrine de 45 g.
*Homarus americanus origine Canada Atlantique Nord Ouest FAO 21.
Existe aussi en verrine Saint Jacques*
*Zygochlamys patagonica, origine Argentine
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



4€50
La barquette
Le kg : 32,14 €

4 verrines avocat crevettes
La barquette de 140 g.
Existe aussi en verrines nordique au saumon fumé et tzatziki ou en océane au thon tomate fromage et ciboulette.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



6€90
La barquette
Le kg : 43,13 €

4 verrines carottes, Saint-Jacques*, orange
La barquette de 160 g.
*Zygochlamys Patagonica, origine Argentine.
Existe aussi en 4 verrines saumon, Saint-Jacques.
Au rayon Traiteur libre-service

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

ÉLABORÉ EN FRANCE



LA BARQUETTE DE 4 PIÈCES

8€90
Le kg : 74,17 €

4 Mini chalet Saint-Jacques
La barquette de 4 pièces - 120 g.
Existe aussi en mini chalet crevettes ou marrons.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



7€90
La barquette
Le kg : 49,38 €

8 mini cups apéritives
Composés de 4 mini cups saumon* et crème au thé vert et 4 mini cups au crabe** et coulis de tomate.
La barquette de 160 g.
*Saumon origine Chili, Norvège, Irlande, Ecosse, Islande, Iles Féroé.
**Chair de crabe transformé en Chili, pêché en Océan Pacifique FAO 87.
Au rayon Traiteur libre-service

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

ÉLABORÉ EN FRANCE



LES 12 BURGERS

6€90

Le kg : 33,66 €

12 burgers apéritif cheese et foie gras
La barquette de 205 g.
Existe aussi à un prix différent en 10 mini burgers au foie gras et saumon fumé 330 g.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



9€90

La barquette
Le kg : 41,25 €

6 mini burgers rossini bœuf charolais bloc de foie gras* et confit d'oignons
La barquette de 240 g.
*Foie gras de canard origine Union Européenne.
Existe aussi à un prix différent en 6 mini burgers rossini bœuf charolais bloc de foie gras* & chutney de figues.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



12€90

Le plateau
Le kg : 26,88 €

28 Burgers apéritifs cheese et foie gras
Le plateau de 480 g.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



15€90

Le plateau
Le kg : 17,67 €

Pizza 4 fromages à partager
Le plateau de 66 toasts soit 900 g.
Existe aussi en pizza jambon emmental ou à un prix différent en quiche lorraine 1.2 kg.
Au rayon Traiteur à la coupe

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES BUFFETS TRAITEUR



LE BUFFET POUR 10 PERSONNES

27€90

Buffet du charcutier pour 10 personnes

Composé de :
30 tranches de rosette (12 g la tranche).
30 tranches de saucisson à l'ail fumé (15 g la tranche).
30 tranches de salami (12 g la tranche).
30 tranches de coppa (10 g la tranche).
30 tranches de chorizo (12 g la tranche).
6 tranches de pâté de campagne (40 g la tranche).

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES BUFFETS TRAITEUR



LE PLATEAU POUR 10 PERSONNES

25€

Plateau des copains pour 10 personnes

Composé de :
10 tranches de jambon italien (30 g la tranche)
6 tranches de pâté de campagne (40 g la tranche)
6 tranches de rillettes de porc (40 g la tranche)
40 tranches de rosette (12 g la tranche)

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES BUFFETS TRAITEUR

ÉLABORÉ EN FRANCE



LE PLATEAU POUR 10 PERSONNES

26€

Plateau Romain pour 10 personnes

Composé de :
20 tranches de coppa de Parme (10 g la tranche)
30 tranches de saucisson rustico (10 g la tranche)
10 tranches de mortadelle (20 g la tranche)
10 tranches de jambon sec italien (20 g la tranche)
10 tranches de jambon cuit aux herbes (60 g la tranche)

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES BUFFETS TRAITEUR



LE BUFFET POUR 10 PERSONNES

Soit 6,50 € par personne

65€

Buffet gourmand pour 10 personnes

Composé de :
5 tranches de jambon cuit supérieur avec couenne la tranche de 60 g environ.
5 tranches de jambon serrano la tranche de 30 g environ.
5 tranches de jambon de Bayonne Label Rouge la tranche de 30 g environ.
10 tranches de jambon cuit rôti aux herbes la tranche de 60 g environ.
10 tranches de salami danois la tranche de 12 g environ.
10 tranches de pavé au poivre la tranche de 15 g environ.
10 tranches de coppa de parme la tranche de 10 g environ.
10 tranches de rosette la tranche de 12 g environ.
10 tranches de chorizo doux la tranche de 10 g environ.
4 tranches de rillettes pur porc la tranche de 40 g environ.
4 tranches de pâté de campagne la tranche de 40 g environ.
4 tranches de mousse de canard la tranche de 40 g environ.
4 tranches de crème forestière la tranche de 40 g environ.
Tagliatelles au surimi 150 g par personne.
Taboulé oriental 150 g par personne.

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES BUFFETS TRAITEUR

ÉLABORÉ EN FRANCE



LA FORMULE POUR 30 PERSONNES

Soit 5,50 € par personne

165€

Formule 30 personnes

Composée de :

Miche surprise, 60 toasts, (la pièce de 1 100 g)
Pavé nature (la barquette de 30 tranches)
Pavé au poivre (la barquette de 30 tranches)
1 préfou à l'ail (350 g)
1 préfou tomate basilic (350 g)
1 préfou chèvre (350 g)
6 cakes apéritif jambon olive (6 x 160 g soit 960 g)
12 verrines avocat crevette (2 barquettes de 6 x 45 g soit 540 g)
12 verrines tartare de tomates et thon (2 barquettes de 6 x 45 g soit 540 g)
6 Verrines tomates pesto parmeson (1 barquette de 6 x 45 g soit 270 g)
60 toasts pizza jambon fromage (2 x 450 g soit 900 g)
2 pains polaires (2 barquettes de 270 g soit 540 g)

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES ENTRÉES

ORIGINE FRANCE



ASTUCE
Marier au chutney de figues et pain brioché

LA TRANCHE DE 40 G

4€90
Le kg : 122,50 €

Tranche de foie gras de canard entier
La tranche de 40 g.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



5€50
La pièce
Le kg : 30,56 €

Trilogie de la mer au Monbazillac
La pièce de 180 g.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



Les 100 g
1€99
Soit 19,90 € le kg

Pâté croûte trilogies de volailles, morilles et vin jaune.
Les 100 g.
Existe aussi à un prix différent en pâté croûte signature.
Au rayon Traiteur à la coupe

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES ENTRÉES

ÉLABORÉ EN FRANCE



LA PIÈCE DE 320 G

19€90
Le kg : 62,19 €

Demie langouste* l'Exquise
La pièce de 320 g.
*Panulirus Argus origine U.S.A. ou Nicaragua ou Atlantique Sud-Ouest.
Existe aussi en demie langouste* façon traiteur.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



3€90
La pièce
Le kg : 39 €

Timbale de Saint-Jacques*
La pièce de 100 g.
*Zygochlamys patagonica origine Argentine ou Chlamys opercularis origine Royaume-Uni.
Existe aussi en timbale de gambas et à un prix différent en timbale de risetti.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



3€90
La pièce
Le kg : 48,75 €

Délice de Saint-Jacques
La pièce de 80 g.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



4€90
La pièce
Le kg : 54,44 €

Saint-Jacques façon tartare à la mandarine
La pièce de 90 g.
Existe aussi en gambas façon tartare à la mangue.
Au rayon Traiteur à la coupe

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES ENTRÉES

ÉLABORÉ EN FRANCE



LA PIÈCE DE 200 G

4€50
Le kg : 22,50 €

Bouchée ris de veau
La pièce de 200 g.
Existe aussi à un prix différent en bouchée aux fruits de mer ou en bouchée à la reine L'Excellence.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



8€50
La barquette
Le kg : 38,64 €

2 feuilletés ris de veau aux morilles
La barquette de 220 g.
Existe aussi à des prix différents en feuilletés d'escargots à la crème, en feuilletés de Saint-Jacques à la normande et en feuilletés bloc de foie gras de canard* et figues.
*20% de foie gras de canard (canard origine Union Européenne).
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



9€90
La barquette
Le kg : 38,08 €

Cassolette de volaille
La barquette 2x130 g soit 260 g.
Existe aussi en cassolette écrevisse et julienne de légume.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



3€99
La pièce
Le kg : 36,27 €

Feuilleté d'escargots à la crème
La pièce de 110 g.
Existe aussi à des prix différents en feuilleté bloc de foie gras de canard, en figues ou en étoile feuilletée jambon ou fromage 100 g.
Au rayon Traiteur à la coupe

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES ENTRÉES

ÉLABORÉ EN FRANCE



LA PIÈCE DE 110 G

5€50
Le kg : 50 €

Chalet de Noël Saint-Jacques*
La pièce de 110 g.
Existe aussi en chalet de Noël escargot et marrons, en chalet de Noël épeautre ou en trésor d'épeautre et châtaignes.
*Zygochlamys Patagonica, Argentine.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



10€90
La barquette
Le kg : 40,37 €

Tourbillon gambas
La barquette de 270 g.
Existe aussi en tourbillon de saint jacques et truffe.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



5€50
La pièce
Le kg : 44 €

Tourbillon de Saint Jacques, crème à la truffe noire.
la barquette de 125 g.
Existe aussi en tourbillon de Gambas au Noilly Prat 135 g.
*Zygochlamys patagonica Argentine.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



7€50
La barquette
Le kg : 68,18 €

12 escargots* de Bourgogne préparés à la Bourguignonne
La barquette de 110 g.
Au rayon Traiteur libre-service

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES PLATS DE VIANDE

ÉLABORÉ EN FRANCE



LES 100 G

1€99
Soit 19,90 € le kg

Sanglier sauce St Hubert
Les 100 g.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



Les 100 g
2€59
Soit 25,90 € le kg

Souris d'agneau aux girolles
Souris d'agneau confite cuisinée dans un jus parfumé au thym, gousses d'ail et accompagnée de girolles. Existe aussi en barquette de 460 g au rayon Libre Service.

ÉLABORÉ EN FRANCE



32€90
La barquette
Le kg : 27,42 €

Filet de bœuf en croûte
Pour 6 personnes.
La barquette de 1,2 kg.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



2€50
La barquette
Le kg : 25 €

Risotto crémeux aux cèpes
La barquette de 100 g.
Existe aussi en écrasé de pomme de terre au comté ou à la truffe, en mousseline de patate douce aux amandes ou en concassé de marron.
Au rayon Traiteur libre-service

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES PLATS DE VIANDE

ÉLABORÉ EN FRANCE



LA BARQUETTE DE 310 G

13€90
Le kg : 44,84 €

2 cailles cuites farcies aux girolles
La barquette de 310 g.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



Les 100 g
1€79
Soit 17,90 € le kg

Cuisse de canard sauce aux morilles
Les 100 g.
Au rayon Traiteur à la coupe

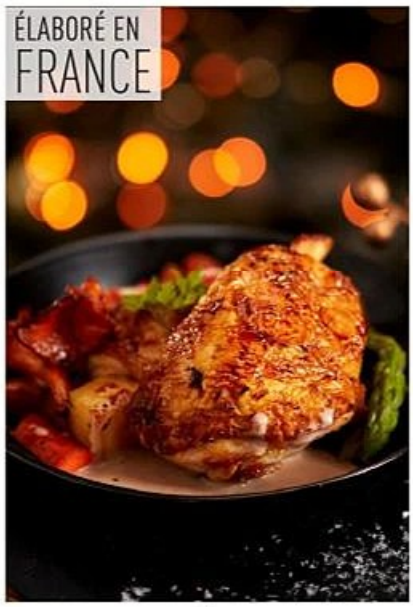
ÉLABORÉ EN FRANCE



Les 100 g
2€79
Soit 27,90 € le kg

Médaillon de volaille farci sauce aux 2 champignons
Les 100 g.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



Les 100 g
2€29
Soit 22,90 € le kg

Chapon sauce au foie gras de canard et girolles
Foie gras de canard 2%.
La part de 180 g environ*.
*A titre indicatif, en fonction du poids.
Au rayon Traiteur à la coupe

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES PLATS DE POISSON

ÉLABORÉ EN FRANCE



LES 100G

2€99
Soit 29,90 € le kg

Saumon d'Écosse Label Rouge entier, farci et prétranché
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



17€90
La barquette
Le kg : 27,54 €

Saumon en croûte
La pièce de 650 g.
Pour 6 personnes.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



8€90
La barquette
Le kg : 25,43 €

Écrasé de pomme de terre à la truffe d'été*
La barquette de 350 g.
*Tuber Aestivum.
Existe aussi à un prix différent en risotto à la truffe d'été.
Au rayon Traiteur libre-service

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES PLATS DE POISSON

ÉLABORÉ EN FRANCE



LES 100G

2€79
Soit 27,90 € le kg

Duo de saumon et gambas
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



4€90
La portion
Le kg : 32,67 €

Saumon sauce beurre blanc et Chablis
La portion de 150 g.
Au rayon Traiteur libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



Les 100 g
2€99
Soit 29,90 € le kg

Filet de sole tropicale
Les 100 g.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



8€90
La barquette
Le kg : 14,83 €

Riz au citron
La barquette de 600 g.
Existe aussi en orzo gourmand.
Au rayon Traiteur libre-service

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

ÉLEVÉ EN FRANCE



L'ASSIETTE DE 375 G

4€
Le kg : 10,67 €

6 huîtres fines de claires Marennes Oléron FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR I.G.P.
Calibre n°4.
L'assiette de 375 g.
Au rayon Poissonnerie libre-service

ÉLEVÉ EN FRANCE



12€99
La bourriche

Huitres ouverture facile FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR
Calibre n°3.
La bourriche d'une douzaine soit 1kg.
Bassin de production mentionné sur le lieu de vente.
Au rayon Poissonnerie libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



7€99
La barquette
Le kg : 66,58 €

6 Huîtres gratinées crème et vin blanc
La barquette de 120 g.
Au rayon Poissonnerie libre-service

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

ÉLABORÉ EN FRANCE



LA BARQUETTE DE 500 G

10€99

Le kg : 21,98 €

Duo de fruits de mer bulots et crevettes
CARREFOUR LE MARCHE
La barquette de 500 g.
Au rayon Poissonnerie libre-service

ÉLABORÉ EN FRANCE



LA BARQUETTE DE 900 G

21€99

Le kg : 24,43 €

Trio de fruits de mer demi tourteau, crevettes et Bulots
CARREFOUR LE MARCHE
Au rayon Poissonnerie libre-service

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



Préparé ici pour vous

AQUACULTURE RESPONSABLE asc ASC-AQUA.ORG

LA PART POUR 1 PERSONNE

9€99

Le kg : 15,61 €

Plateau fruits de mer le coup de filet
La part de 640 g.
14 crevettes roses cuites 30/50 ASC.
50 g de crevettes grises.
12 bulots cuits.
Mayonnaise, rince doigts et citron.
Plateau pour 2 personnes minimum.
Les plateaux sont à commander 72h à l'avance.



Préparé ici pour vous

AQUACULTURE RESPONSABLE asc ASC-AQUA.ORG

LA PART POUR 1 PERSONNE

15€

Le kg : 15,15 €

Plateau Tonnerre de Brest
La part de 990 g composé de :
14 crevettes roses cuites calibre 30/50 ASC.
50 g de crevettes grises.
1 demi-tourteau cuit.
12 bulots cuits.
mayonnaise, rince doigts et citron.
Plateau pour 2 personnes minimum.
Les plateaux sont à commander 72h à l'avance.

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Préparé ici pour vous



LA PART POUR 1 PERSONNE

19€

Le kg : 19,19 €

Tête à tête sur les flots
La part de 990 g.
Composé de :
14 crevettes roses cuites calibre 30/50 ASC, 1 crevette rose cuite sauvage U10.
50 g de crevettes grises , 12 bulots cuits.
3 huîtres facile à ouvrir Marennes Oléron n°3 FILIERE QUALITE CARREFOUR.
Mayonnaise, rince doigts et citron..
Plateau pour 2 personnes minimum.
Les plateaux sont à commander 72h à l'avance.

Préparé ici pour vous



LE PLATEAU POUR 6 PERSONNES

132€

Le kg : 24,67 €

Plateau de fruits de mer La bonne escale
Pour 6 personnes, le plateau de 5.350 kg composé de :
18 crevettes roses cuites calibre 30/50 ASC, 12 crevettes cuites Madagascar calibre 40/60 FILIERE QUALITE CARREFOUR ASC, 100 g crevettes grises, 12 langoustines cuites calibre 16/20, 36 bulots cuits, 1 tourteau cuit, 1 homard cuit Américain, 1 langouste cuite, 18 huîtres facile à ouvrir Marennes Oléron n°3 FILIERE QUALITE CARREFOUR, mayonnaise, rince doigts et citron.
Plateau commandable 72h à l'avance.

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES CAVIARS

ÉLABORÉ EN FRANCE



LA BOÎTE DE 10 G

7€90
Le kg : 790 €

Caviar Baeri
La boîte de 10 g.
Existe aussi à un prix différent en caviar d'Aquitaine Baeri IKKA 30 g.
Au rayon Traiteur libre-service

ORIGINE FRANCE



29€99
Le coffret de 30 g
Le kg : 999,67 €

Coffret de caviar Baeri et Baeri réserve
Le coffret de 2 x 15 g soit 30 g.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



39€99
Le coffret
Le kg : 1333 €

Coffret d'initiation caviar PERSEPOLIS
Composé de :
10 g de caviar Baeri.
10 g de caviar d'Oscietre.
10 g de caviar d'esturgeon blanc.
Le coffret de 30 g.
Au rayon Traiteur à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



1€95
La barquette
Le kg : 14,44 €

16 mini blinis Caviar de l'Isle
La barquette de 135 g.
Existe aussi à un prix différent à la truffe.
Au rayon Traiteur libre-service

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES TRUFFES

ORIGINE FRANCE



LES 100G

1€99
Soit 19,90 € le kg

Duo Royal saveur truffes*
Fromage, à base de Brie au lait thermisé de vache et de fromage double CREME au LAIT pasteurisé, saveur truffe et aux brisures de truffes de la Saint Jean (3%). Au lait thermisé de vache, 24% M.G. dans le produit fini. Existe aussi à un prix différent en duo royal aux 3 poivres au lait lait thermisé de vache (24% M.G. dans le produit fini).
Au rayon Fromage à la coupe

ÉLABORÉ EN ITALIE



Les 100 g
3€49
Soit 34,90 € le kg

Pecorino à la truffe d'été*
Au lait pasteurisé de brebis, 32% M.G. dans le produit fini.
*Tuber aestivum vitt (4,25%).
Existe aussi à un prix différent en Moliterno aux truffes* au lait pasteurisé de brebis, (32% M.G. dans le produit fini).
*Truffe blanche d'été (Tuber aestivum 3%)
Au rayon Fromage à la coupe

ORIGINE FRANCE



Les 100 g
2€49
Soit 24,90 € le kg

Tomme de montagne à la Truffe* La Pointe Percée
Au lait pasteurisé de vache, 29% M.G. dans le produit fini.
*Tuber aestivum vitt 1%.
Au rayon Fromage à la coupe

ÉLABORÉ EN ESPAGNE



3€99
Le paquet
Le kg : 39,90 €

Chips à la truffe MELANO
Le paquet de 100 g.
Au rayon Traiteur libre-service

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES FROMAGES



LE PLATEAU DE 4 FROMAGES

10€90
Le kg : 24,22 €

Plateau 4 fromages
Composez votre plateau :
Beaufort Appellation d'Origine Protégée La Pointe Percée, au lait cru de vache, la part de 120 g, Morbier Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de vache, la part de 120 g, Emmental de Savoie Indication Géographique Protégée La Pointe Percée, au lait cru de vache, 31% M.G. dans le produit fini, la part de 120 g, Tomme de Savoie Indication Géographique Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de vache, 29% M.G. dans le produit fini, la part de 120 g, Comté 12 mois Appellation d'Origine Protégée REFLETS DE FRANCE, au lait cru de vache, la part de 120 g, Rocamadour Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de chèvre, la pièce de 35 g, Chavignol 1/2 sec Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de chèvre, la part de 60 g, Ossau Iraty Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de brebis, la part de 120 g, Roquefort Appellation d'Origine Protégée REFLETS DE FRANCE, au lait cru de brebis, la part de 120 g, Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de vache, la part de 120 g, Saint-Nectaire fermier Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de vache, la part de 120 g, Cantal Entre Deux Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de vache, la part de 120 g, Saint-Marcellin Indication Géographique Protégée au lait thermisé de vache, 23% M.G. dans le produit fini, la pièce de 80 g, Maroilles Appellation d'Origine Protégée, au lait pasteurisé de vache, la part de 375 g, Brie de Meaux Appellation d'Origine Protégée REFLETS DE FRANCE, au lait cru de vache, la part de 120 g, Parmigiano Reggiano Appellation d'Origine Protégée 24 mois d'affinage minimum, au lait cru de vache, la part de 120 g.
Au rayon Fromages à la coupe



LE PLATEAU DE 6 FROMAGES

15€90
Le kg : 20,38 €

Plateau 6 fromages
Composez votre plateau:
Beaufort Appellation d'Origine Protégée La Pointe Percée, au lait cru de vache, la part de 120 g, Morbier Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de vache, la part de 120 g, Emmental de Savoie Indication Géographique Protégée La Pointe Percée, au lait cru de vache, 31% M.G. dans le produit fini, la part de 120 g, Tomme de Savoie Indication Géographique Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de vache, 29% M.G. dans le produit fini, la part de 120 g, Comté 12 mois Appellation d'Origine Protégée REFLETS DE FRANCE, au lait cru de vache, la part de 120 g, Rocamadour Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de chèvre, la pièce de 35 g, Chavignol 1/2 sec Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de chèvre, la part de 60 g, Ossau Iraty Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de brebis, la part de 120 g, Roquefort Appellation d'Origine Protégée REFLETS DE FRANCE, au lait cru de brebis, la part de 120 g, Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de vache, la part de 120 g, Saint-Nectaire fermier Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de vache, la part de 120 g, Cantal Entre Deux Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de vache, la part de 120 g, Saint-Marcellin Indication Géographique Protégée au lait thermisé de vache, 23% M.G. dans le produit fini, la pièce de 80 g, Maroilles Appellation d'Origine Protégée, au lait pasteurisé de vache, la part de 375 g, Brie de Meaux Appellation d'Origine Protégée REFLETS DE FRANCE, au lait cru de vache, la part de 120 g, Parmigiano Reggiano Appellation d'Origine Protégée 24 mois d'affinage minimum, au lait cru de vache, la part de 120 g.
Au rayon Fromages à la coupe

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES FROMAGES



Plateau 10 fromages

Composez votre plateau:
Beaufort Appellation d'Origine Protégée La Pointe Percée, au lait cru de vache, la part de 120 g, Morbier Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de vache, la part de 120 g, Emmental de Savoie Indication Géographique Protégée La Pointe Percée, au lait cru de vache, 31% M.G. dans le produit fini, la part de 120 g, Tomme de Savoie Indication Géographique Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de vache, 29% M.G. dans le produit fini, la part de 120 g, Comté 12 mois Appellation d'Origine Protégée REFLETS DE FRANCE, au lait cru de vache, la part de 120 g, Rocamadour Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de chèvre, la pièce de 35 g, Chavignol 1/2 sec Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de chèvre, la part de 60 g, Ossau Iraty Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de brebis, la part de 120 g, Roquefort Appellation d'Origine Protégée REFLETS DE FRANCE, au lait cru de brebis, la part de 120 g, Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de vache, la part de 120 g, Saint-Nectaire fermier Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de vache, la part de 120 g, Cantal Entre Deux Appellation d'Origine Protégée FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR, au lait cru de vache, la part de 120 g, Saint-Marcellin Indication Géographique Protégée au lait thermisé de vache, 23% M.G. dans le produit fini, la pièce de 80 g. Maroilles Appellation d'Origine Protégée, au lait pasteurisé de vache, la part de 375 g. Brie de Meaux Appellation d'Origine Protégée REFLETS DE FRANCE, au lait cru de vache, la part de 120 g. Parmigiano Reggiano Appellation d'Origine Protégée 24 mois d'affinage minimum, au lait cru de vache, la part de 120 g.

Au rayon Fromages à la coupe

LE PLATEAU DE 10 FROMAGES

24€90

Le kg : 18,11 €

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES FROMAGES

ORIGINE FRANCE



LE PLATEAU DE 440 G

12€90
Le kg : 29,32 €

Plateau céramique 6 fromages
Composé de bouchon au lait pasteurisé de chèvre 27% M.G. dans le produit fini, provençal aux herbes au lait pasteurisé de chèvre 20% M.G. dans le produit fini, palet au lait pasteurisé de chèvre 27% M.G. dans le produit fini, saint félicien au lait thermisé de vache 27% M.G. dans le produit fini, saint marcellin au lait thermisé de vache, 23% M.G. dans le produit fini.
Le plateau de 440 g.
Disponible à des prix différents en plateau planche à pain 9 fromages 672 g ou plateau ardoise 4 fromages 610 g.
Au rayon Fromage à la coupe

ORIGINE FRANCE



14€90
L'assiette
Le kg : 41,39 €

Assiette fromagère festive
Composée de gruyère, maroilles, fourme de Montbrison.
Ces fromages sont au lait cru de vache, beurre 1/2 sel au lait pasteurisé de vache, tomme de brebis au lait cru de brebis et rocamadour au lait cru de chèvre.
L'assiette de 360 g.
Existe aussi à un prix différent en assiette fromagère de Noël.
Au rayon Fromage à la coupe

ÉLABORÉ EN FRANCE



Les 100 g
2€99
Soit 29,90 € le kg

Tomme de brebis aux fleurs
Existe aussi à un prix différent en petit Agour.
Ces fromages sont au lait pasteurisé de brebis, 38% M.G. dans le produit fini.
Au rayon Fromage à la coupe

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES FROMAGES

ORIGINE FRANCE



LES 100 G

2€45
Soit 24,50 € le kg

Comté A.O.P. REFLETS DE FRANCE
20 mois d'affinage minimum
Au lait cru de vache.
Au rayon Fromage à la coupe

ORIGINE FRANCE



Les 100 g
2€99
Soit 29,90 € le kg

Comté A.O.P.
30 mois d'affinage minimum.
Au lait cru de vache.
Disponible à des prix différents en comté 36 et 40 mois.
Au rayon Fromage à la coupe

ORIGINE FRANCE



Les 100 g
2€99
Soit 29,90 € le kg

Beaufort A.O.P. La Pointe Percée
Au lait cru de vache.
Au rayon Fromage à la coupe

ORIGINE SUISSE



Les 100 g
2€99
Soit 29,90 € le kg

Gruyère Kaltbach A.O.P.
Au lait cru de vache.
Affinage 12 mois.

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

Comment faire en pratique ?

MANGEZ, BOUGEZ !

La recette simple du bien être au quotidien

Manger et bouger font partie des plaisirs de la vie et peuvent vous aider, vous et vos proches, à rester en bonne santé. Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies.

Le programme National Nutrition Santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité.

Chaque famille d'aliments a sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement. Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains doit être limitée tandis que celle d'autres est à privilégier.

Plus d'informations sur www.mangerbouger.fr

1/ CONSOMMER AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR, QU'ILS SOIENT CRUS, CUITS, NATURE, PRÉPARÉS, FRAIS, SURGELÉS OU EN CONSERVE



2/ MANGER DE LA VIANDE, DU POISSON (ET AUTRES PRODUITS DE LA PÊCHE) OU DES ŒUFS 1 OU 2 FOIS PAR JOUR EN ALTERNANCE ; PENSER À CONSOMMER DU POISSON AU MOINS DEUX FOIS PAR SEMAINE



3/ CONSOMMER 3 PRODUITS LAITIERS PAR JOUR (LAIT, YAOURT, FROMAGE) EN PRIVILÉGIANT LA VARIÉTÉ



4/ MANGER DU PAIN ET DES PRODUITS CÉRÉALIERS, DES POMMES DE TERRE ET DES LÉGUMES SECS À CHAQUE REPAS ET SELON L'APPÉTIT (EN PRIVILÉGIANT LES ALIMENTS CÉRÉALIERS COMPLETS)



5/ BOIRE DE L'EAU À VOLONTÉ, AU COURS ET EN DEHORS DES REPAS.



PRATIQUER QUOTIDIENNEMENT UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible...).

LIMITER LES MATIÈRES GRASSES AJOUTÉES (beurre, huile, crème fraîche, etc.) et les produits gras (produits apéritifs, viennoiseries, etc.).

LIMITER LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, pâtisseries, crèmes-desserts, etc.).

LIMITER LA CONSOMMATION DE SEL ET PRÉFÉRER LE SEL IODÉ.

NE PAS DÉPASSER, PAR JOUR, 2 VERRES DE BOISSON ALCOOLISÉE POUR LES FEMMES ET 3 VERRES POUR LES HOMMES (1 verre de vin de 10 cl est équivalent à 1 demi de bière ou à 1 verre de 6 cl d'une boisson titrant 20 degrés, de type porto, ou de 3 cl d'une boisson titrant 40 à 45 degrés d'alcool, de type whisky ou pastis).

Étude réalisée en France par Qualimétrie pour Gabaon du 27 mars au 07 juillet 2025 sur 1 246 741 votes.

[d] Pour La Pâtisserie Sauf : 01 Bellegarde - 01 Belley - 01 Segny - 02 Château Thierry - 03 Montlucon - 03 Moulins - 08 Rethel - 10 La Chapelle St Luc 2 - 11 Carcassonne - 12 Villefranche Rouergue - 13 Chateauneuf Les Martigues - 13 La Ciotat - 13 Marseille Gd Littoral - 13 Marseille Le Merlan - 13 Port De Bouc - 14 Bayeux - 21 Beaune - 22 Guingamp (Graces) - 22 Paimpol - 23 Gueret - 26 Montelimar - 27 Vernon - 29 Brest Plouzane - 29 Brest St Renan - 29 St-Martin-des-Champs - 2a Ajaccio - 30 Beaucaire - 30 Uzes - 33 Lesparre Medoc - 35 St Malo - 40 Dax - 41 Romorantin - 42 Feurs - 42 Mably - 42 La Ricamarie - 45 Amilly - 46 Cahors - 49 Cholet - 50 Cherbourg - 51 Epernay - 53 Laval - 56 Lorient - 57 Thionville - 59 Armentieres - 59 Conde S/L'escault - 59 Fourmies - 59 Hazebrouck - 61 Alencon (Conde Sur Sarthe) - 62 Aire Sur La Lys - 62 Auchy Les Mines - 62 Berck - 62 Calais - 62 St Martin Au Laert - 63 Thiers - 64 St Jean De Luz - 65 Laloubere - 69 Lyon Confluence - 76 Fecamp - 76 Gruchet Le Valasse - 77 St Mard - 78 Limay - 79 Niort - 81 Albi - 83 Draguignan - 83 Ste Maxime - 84 Avignon - 84 Avignon Cap Sud - 85 La Roche Sur Yon - 89 Sens Maillot - 93 Aubervilliers - 93 Montreuil - 93 St Denis - 93 Stains - 94 Villejuif - 95 Goussainville - 95 Sannois.

[e] Pour La Boulangerie Sauf : 01 Bellegarde - 01 Belley - 01 Ferney - 01 Segny - 02 Château Thierry - 02 Laon - 03 Montlucon - 03 Moulins - 08 Rethel - 10 La Chapelle St Luc 2 - 11 Carcassonne - 12 Villefranche Rouergue - 13 Chateauneuf Les Martigues - 13 La Ciotat - 13 Port De Bouc - 13 Marseille Le Merlan - 14 Bayeux - 21 Beaune - 23 Gueret - 27 Vernon - 29 Brest Plouzane - 29 Brest St Renan - 2a Ajaccio - 30 Beaucaire - 30 Uzes - 33 Lesparre Medoc - 34 Le Cres - 34 Serignan - 35 St Malo - 41 Romorantin - 42 La Ricamarie - 42 Mably - 44 Nantes Beaulieu - 45 Amilly - 49 Cholet - 49 Angers St Serge - 50 Cherbourg - 51 Epernay - 53 Laval - 56 Lorient - 56 Lanester - 57 Thionville - 59 Armentieres - 59 Conde S/L'escault - 59 Fourmies - 62 Aire Sur La Lys - 62 Berck - 63 Thiers - 64 St Jean De Luz - 65 Laloubere - 69 Lyon Confluence - 69 Villefranche S/Saone - 75 Paris Auteuil - 76 Fecamp - 77 Chelles - 78 Limay - 79 Niort - 81 Albi - 83 Draguignan - 83 Ste Maxime - 84 Avignon - 84 Avignon Cap Sud - 85 La Roche Sur Yon - 89 Sens Maillot - 92 Gennevilliers - 93 Aubervilliers - 93 Montreuil - 93 St Denis - 93 Stains - 94 Villejuif - 95 Goussainville.

Pour les magasins équipés d'un stand charcuterie traiteur traditionnels sauf : 42 La Ricamarie - 65 Laloubère - 77 Montereau - 84 Avignon Cap Sud

Les produits poissonnerie (hors rayon libre-service) de cette page ne sont pas disponibles dans les magasins suivants : 42 La Ricamarie - 61 Alençon - 64 Anglet - 84 Avignon Cap Sud - 95 Goussainville.

Pour les magasins équipés d'un stand fromage à la coupe sauf : 29 St Martin des Champs

Offres valables uniquement dans cet Hypermarché Carrefour

LES PAINS

FABRIQUÉ EN
FRANCE



LE SACHET DE 300 G

5€55
Le kg : 18,50 €

30 navettes nature
Le sachet de 300 g.
Produits décongelés, ne pas recongeler.
Existe aussi en navettes sésame ou pavot.

FABRIQUÉ PAR NOS
BOULANGERS (C)

Cuit sur PLACE

LA PIÈCE DE 350 G

2€15
Le kg : 6,14 €

Pain de seigle impérial aux raisins et aux noix
La pièce de 350 g.
Existe aussi à des prix et poids différents en pain au seigle impérial raisins et noix, en pain aux figues, en pain de mie nature, en pain aux céréales et fruits, en pain nordique et et pain au seigle.



RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES DESSERTS

FABRIQUÉ EN BELGIQUE



LA BOÎTE DE 7 MACARONS

5€99
Le kg : 47,54 €

7 macarons au caramel beurre salé
La boîte de 126 g.
Produits décongelés, ne pas recongelés.

FABRIQUÉ EN FRANCE



12€99
La boîte
Le kg : 29,86 €

36 macarons et son présentoir en forme de sapin
La boîte de 435 g.
Produits décongelés, ne pas recongeler.

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES DESSERTS

DU JEUDI 17 AU JEUDI 24 DÉCEMBRE

FABRIQUÉ EN FRANCE



LES 2 PARTS

4€49

Sapin spéculoos
La boite de 2 parts individuelles.
Produit décongelé selon les techniques appropriées.
Ne pas recongeler.
Existe aussi en framboisier ou en trianon.

FABRIQUÉ EN FRANCE



12€99
La boite
Le kg : 23,62 €

Assortiment de 24 petits fours
La boîte de 550 g.
Produits décongelés, ne pas recongeler.

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES DESSERTS

DU JEUDI 17 AU JEUDI 24 DÉCEMBRE

FABRIQUÉ EN FRANCE



LA PIÈCE DE 6 PARTS

13€99

Entremet épice de Noël
La pièce de 6 parts.
Existe aussi à des prix différents en 2 parts individuelles et en mangue passion 6 parts ou 2 parts individuelles.
Au rayon Boulangerie-patisserie

FABRIQUÉ EN FRANCE



14€99
La pièce

Entremet igloo des pingouins 8/10 parts
Produit décongelé, ne pas recongeler.

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES DESSERTS

DU JEUDI 17 AU JEUDI 24 DÉCEMBRE

FABRIQUÉ EN FRANCE



LA PIÈCE DE 6 PARTS

15€90

Ourson vanille caramel 6 parts
Produit décongelé, ne pas recongeler.
Existe aussi au chocolat-praliné.
Au rayon Boulangerie-patisserie

PRÉPARÉ PAR NOS PÂTISSIERS (D)



9€99 La pièce

Bûche crème au beurre praliné 6 parts
Existe aussi au chocolat, à la ganache, au café, à la vanille ou à la liqueur d'orange.
Au rayon Boulangerie-patisserie

PRÉPARÉ PAR NOS PÂTISSIERS (D)



14€50 La pièce

Bûche cassis vanille 6 parts

PRÉPARÉ PAR NOS PÂTISSIERS (D)



14€50 La pièce

Bûche exotique 6 parts
Existe aussi à un prix différent en 2 parts.

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES DESSERTS

DU JEUDI 17 AU JEUDI 24 DÉCEMBRE

FABRIQUÉ EN FRANCE



LA BÛCHE DE 6 PARTS

15€90

Bûche cacahuètes chocolat 6 parts
Produit décongelé, ne pas recongeler.

PRÉPARÉ PAR NOS PÂTISSIERS (D)



14€50 La pièce

Bûche au caramel beurre salé 6 parts

PRÉPARÉ PAR NOS PÂTISSIERS (D)



14€50 La pièce

Bûche forêt noire 6 parts
Existe aussi à un prix différent en 2 parts individuelles.

PRÉPARÉ PAR NOS PÂTISSIERS (D)



14€50 La pièce

Bûche aux marrons 6 parts

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

LES DESSERTS

DU JEUDI 17 AU JEUDI 24 DÉCEMBRE

PRÉPARÉ PAR NOS
PÂTISSIERS (D)



LA BÛCHE DE 8/10 PARTS

16€50

Bûche framboisier 8/10 parts
Existe aussi à un prix différent en 2 parts individuelles.

FABRIQUÉ EN
FRANCE



14€99
La pièce

Bûche tiramisu 6 parts
Produit décongelé, ne pas recongeler.

FABRIQUÉ EN
FRANCE



14€99
La pièce

Bûche spéculoos chocolat 6 parts
Produit décongelé, ne pas recongeler.

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

DU JEUDI 17 AU JEUDI 24 DÉCEMBRE



Prépresse : ARISTID ARISTID Services R.C.S. Paris 418 835 987 – CARREFOUR HYPERMARCHÉS SAS au capital de 344 751 000 €, siège social : EVRY (91002), ZAE Saint Guénault, 1 Rue Jean Mermoz, RCS EVRY 451 321 335. – Photos non contractuelles. Sauf erreur de typographie. N°360926 – TRAITEUR FESTIF – PV – ALDAVA

LES VISUELS DE CE CATALOGUE SONT RÉALISÉS GRÂCE À L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE. TOUTES LES PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION AVEC DES PHOTOGRAPHIES RETOUCHÉES.

Ce catalogue est valable dans les hypermarchés à enseigne Carrefour. Les prix mentionnés sont des prix maximum conseillés et sont garantis pendant la durée indiquée du mardi 1er au jeudi 31 décembre 2026 (sauf exceptions signalées). Les offres sont réservées aux particuliers et tout achat doit correspondre aux besoins normaux d'un ménage. À l'exception des références portant la mention «quantités disponibles» pour lesquelles le réapprovisionnement ne sera pas possible au-delà des volumes indiqués, nous avons commandé des stocks que nous pensons suffisants pour tous les autres articles. Si ces derniers venaient à manquer dans votre magasin malgré nos précautions, nous nous engageons à vous les procurer aux prix annoncés, à condition de les commander pendant la durée du catalogue. Crédits photos : Show-UP et Shutterstock. Certains contenus/images ont été générés à l'aide d'une intelligence artificielle.

BAC DE TRI

Carrefour