

Carrefour
TRAITEUR



Du mardi 2
au mercredi 31 décembre 2025

MEILLEURE
CHAÎNE
DE MAGASINS
DE L'ANNÉE
MARQUE DÉTENTRICE
2026

UN
Noël
POUR TOUS LES
GOUTS

**MENU
TRADITION
DE NOËL**

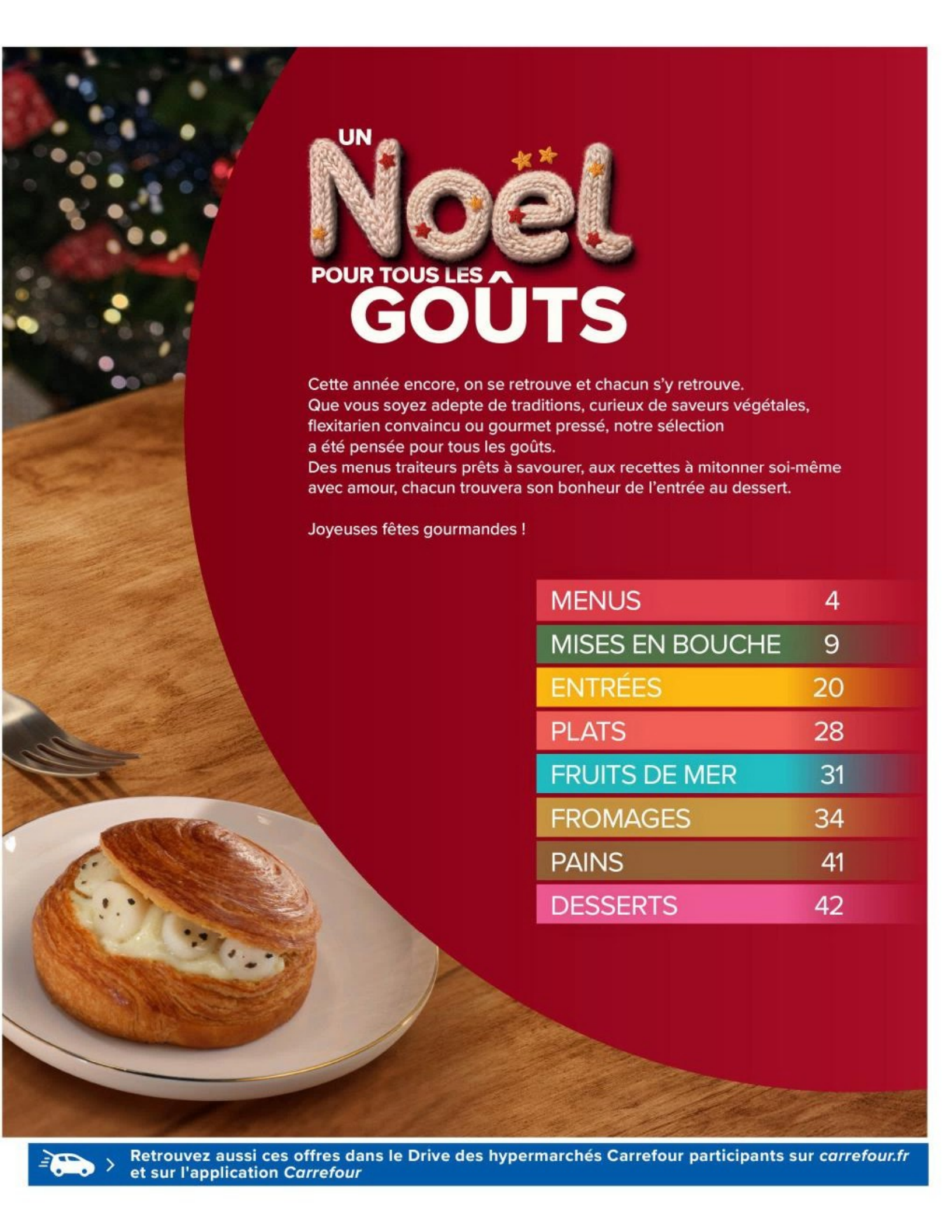
À PARTIR DE

**9€
90**

PAR PERSONNE







UN Noël POUR TOUS LES GOÛTS

Cette année encore, on se retrouve et chacun s'y retrouve.
Que vous soyez adepte de traditions, curieux de saveurs végétales,
flexitarien convaincu ou gourmet pressé, notre sélection
a été pensée pour tous les goûts.
Des menus traiteurs prêts à savourer, aux recettes à mitonner soi-même
avec amour, chacun trouvera son bonheur de l'entrée au dessert.

Joyeuses fêtes gourmandes !

MENUS	4
MISES EN BOUCHE	9
ENTRÉES	20
PLATS	28
FRUITS DE MER	31
FROMAGES	34
PAINS	41
DESSERTS	42



Retrouvez aussi ces offres dans le Drive des hypermarchés Carrefour participants sur [carrefour.fr](https://www.carrefour.fr)
et sur l'application Carrefour



Le menu par personne

9€
90

MENU TRADITION DE NOËL^(m)

Composé de :

ENTRÉES CHAUDES (AU CHOIX) :

Escargots en persillade et légumes d'hiver 100 g,
Chalet d'épeautre et châtaignes 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 minimum, 
Ravioles aux bolets 200 g. 

ACCOMPAGNEMENTS (AU CHOIX) :

Écrasé de pomme de terre au Comté A.O.P. 100 g,
Mousseline de patate douce aux amandes 100 g,
Risotto crémeux cèpes 100 g,
Concassé de marrons 100 g.

*Zygochlamys Patagonica origine Argentine

**Bloc de foie gras de canard 23%



Dès aujourd'hui, passez commande :

1. Commandez sur traiteur.carrefour.fr ou en magasin à l'aide du bon de commande
2. Choisissez votre date de retrait ou votre date de livraison
3. Payez en ligne ou sur place
4. Faites livrer votre commande chez vous ou récupérez-la au drive en payant en ligne ou retirez votre commande directement en magasin

Prévoyez 6 jours de délai minimum

Pour un retrait le 24 décembre, **commandez au plus tard le 18 décembre avant 23h59**

Pour un retrait le 31 décembre, **commandez au plus tard le 25 décembre avant 23h59**



IMÉLABORÉ EN
FRANCE

Le menu par personne

15€₉₀**MENU LE DIVIN^(m)**

Composé de :

MISES EN BOUCHE (AU CHOIX) :

Mini Chalet Saint-Jacques* aux morilles 30 g,
 Mini Chalet gambas au curry 30 g,
 Mini Chalet butternut et patate douce 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 éclats de pistaches 100 g. 

ENTRÉES CHAUDES (AU CHOIX) :

Escargots en persillade et légumes d'hiver 100 g,
 Chalet épeautre et châtaignes 110 g, 
 Tourbillon de Saint-Jacques*, crème à la truffe noire 125 g.

PLATS (AU CHOIX) :

Saumon sauce beurre blanc Chablis 150 g,
 Chevreuil sauce grand veneur 200g,
 Chapon sauce foie gras** 180 g minimum.
 Ravioles aux bolets 200 g. 

ACCOMPAGNEMENTS (AU CHOIX) :

Écrasé 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 100 g.

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

**Bloc de foie gras de canard 23%.



Le menu par personne

19€₉₀

MENU SUCCULENT^(m)

Composé de :

MISES EN BOUCHE (AU CHOIX) :

Mini Chalet Saint-Jacques* aux morilles 30 g,
Mini Chalet gambas au curry 30 g,
Mini Chalet butternut et patate douce 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 éclats de pistaches 100 g. 

ENTRÉES CHAUDES (AU CHOIX) :

Escargots en persillade et légumes d'hiver 100 g,
Chalet épeautre et châtaignes 110 g, 
Tourbillon de Saint-Jacques*, crème à la truffe noire 125 g.

PLATS (AU CHOIX) :

Saumon sauce beurre blanc Chablis 150 g,
Chevreuil sauce grand veneur 200g,
Chapon sauce foie gras** 180 g minimum.
Ravioles aux bolets 200 g. 

ACCOMPAGNEMENTS (AU CHOIX) :

Écrasé 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 100 g.

FROMAGES (AU CHOIX) :

Rocamadour A.O.P. 45 g,
St Marcellin 80g,

DESSERTS (AU CHOIX) :

1 part de framboisier
1 part de trianon



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

**Bloc de foie gras de canard 23%.

Le menu par personne

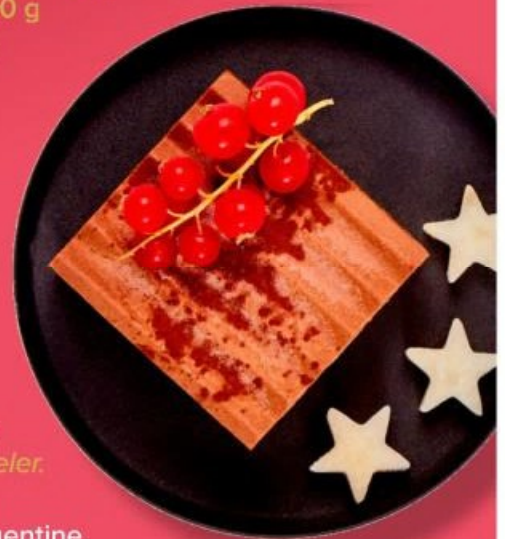
24[€]₉₀**MENU
PREMIUM^(m)**

Composé de :

MISES EN BOUCHE (AU CHOIX) :Verrine tartare de homard 45 g,
Verrine tartare de Saint-Jacques* 45 g.**ENTRÉES FROIDES (AU CHOIX) :**1 tranche foie gras de canard entier 40 g,
Gambas marinées en assiette 110 g,**ENTRÉES CHAUDES (AU CHOIX) :**Œuf mollet et crumble de parmesan 130 g
Cassiolette aux gambas sauce crémée au yuzu et écrasé de topinambour 120 g,**PLATS (AU CHOIX) :**Daurade Royale 160 g,
Chapon sauce au foie gras de canard** 180 g minimum.**ACCOMPAGNEMENTS (AU CHOIX) :**Ecrasé de pomme de terre au comté A.O.P. 100 g
Concassé de marrons crémeux 100 g
Duo de Riz blanc et noir 100 g**DUO DE FROMAGES :**Rocamadour A.O.P. 45 g,
St Marcellin 80 g,**DESSERTS (AU CHOIX) :**1 part de trianon
1 part de framboisier
1 macaron gourmet chocolat
1 macaron gourmet framboise
produit décongelé, ne pas recongeler.

*Zygochlamys patagonica, origine Argentine.

**Bloc de foie gras de canard 23%.





MENU ENFANT^(m)

Le menu

7€₉₀

Composé de :

Étoile feuilletée au jambon **100 g**,
Pâtes aux formes de Noël, émincé
de poulet sauce crémée **220 g**,
Éclair Pâte à tartiner ou Vanille.

Produit décongelé, ne pas recongeler.



MENU ENFANT PASO

5€

Le kg : 25 €

la barquette de 200g.

Au rayon Traiteur libre-service



Dès aujourd'hui, passez commande :

1. Commandez sur traiteur.carrefour.fr ou en magasin à l'aide du bon de commande
2. Choisissez votre date de retrait ou votre date de livraison
3. Payez en ligne ou sur place
4. Faites livrer votre commande chez vous ou récupérez-la au drive en payant en ligne ou retirez votre commande directement en magasin

Prévoyez 6 jours de délai minimum

Pour un retrait le 24 décembre, **commandez au plus tard le 18 décembre avant 23h59**

Pour un retrait le 31 décembre, **commandez au plus tard le 25 décembre avant 23h59**





SURPRISE ET GOURMANDISE



**LA PIÈCE
DE 32
TOASTS**

Pain surprise de la mer^(m)

Composé de toasts au saumon fumé, rillettes de thon, sardines et piment d'Espelette.

La pièce de 32 toasts, soit 690 g.
Existe aussi en pain surprise de la terre.

Au rayon Traiteur libre-service

14€₉₀

Le kg : 21,59 €



24 pains polaires CARREFOUR Le Marché^(m)

Composé de :

8 sandwiches garnis de beurre léger doux et coppa,
8 sandwiches garnis de fromage de chèvre, tomates marinées et roquette,
8 sandwiches garnis de beurre léger doux, saumon fumé et jus de citron.

La pièce de 24 sandwiches, soit 270 g.

Au rayon Traiteur libre-service

13€₉₀

La pièce

Le kg : 51,48 €



Photographie non contractuelle

19€₉₀

La pièce

Le kg : 17,93 €

Pain surprise Terre et Mer^(m)

La pièce de 60 toasts, soit 1100 g. 

Au rayon Traiteur libre-service

PETITS FOURS OU VERRINES GOURMANDES ?



LA
BARQUETTE
DE 4X30G

8€
90

Mini chalet Noix de Saint Jacques morilles ^(m)
La barquette de 4x30G
Existe aussi en mini chalet butternut et mini chalet gambas curry.
Au rayon Traiteur libre-service



4€
50

La barquette
Le kg : 32,14 €

4 verrines avocat crevettes ^(m)
La barquette de 140 g. 
Existe aussi au saumon fumé et tzatziki, au thon tomate fromage et ciboulette.
Au rayon Traiteur libre-service



6€
90

La barquette
Le kg : 43,13 €

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

^(m)ÉLABORÉ EN
FRANCE



**LA
VERRINE
DE 45 G**

**Verrine tartare de homard*,
chutney d'oignons à l'orange et butternut^(m)**

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

**2€
50**
Le kg : 55,56 €



**7€
90**

La barquette
Le kg : 49,38 €

8 mini cups apéritives^(m)

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



**3€
50**

La verrine
Le kg : 43,75 €

Déllice de saumon

La verrine de 80g.

Existe aussi en délice de Saint Jacques.

Au rayon Traiteur à la coupe

PETITES BOUCHÉES ET GRANDS EFFETS



**LE
PLATEAU
DE 135 G**

**11€
50**

Le kg : 85,19 €

**20 canapés Traiteur
CARREFOUR Le Marché^(m)**

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. 🚚

Au rayon Traiteur libre-service



**17€
90**

La barquette

Le kg : 79,56 €

**32 canapés traiteur
CARREFOUR Le Marché^(m)**

La barquette de 225 g. 🚚

Au rayon Traiteur libre-service



**19€
99**

La barquette

Le kg : 79,96 €

36 canapés de Noël^(m)

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



**3€
90**

Le plateau

Le kg : 15,23 €

**Plateau panaché de petits pâtés en croûte jambon
et volaille^(m)**

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

ÉLABORÉ EN
FRANCE



**LA
BARQUETTE
DE 170 G**

**16 mini feuilletés d'escargots*
à la Bourguignonne^(m)**
La barquette de 170 g.
*Helix pomatia. 
Au rayon Traiteur libre-service

5€₉₀
Le kg : 34,71 €



9€₉₉

La barquette
Le kg : 49,95 €

16 mini paniers feuilletés aux Saint-Jacques^(m)

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



5€₉₀

La barquette
Le kg : 35,76 €

Assortiment de 6 mini-cakes Saint-Jacques* à la bretonne et 6 sapins bleu, poires et éclat de noix^(m)

La barquette de 165 g. *Amusium pleuronectes, Argopecten purpuratus, Chlamys albidus, Chlamys islandica, Chlamys opercularis, Pecten maximus, Placopecten magellanicus, Zygochlamys Patagonica, origine : Pérou, Chili, U.S.A., Russie, Islande, Ecosse, Irlande, France, Iles Feroe, Canada, Argentine.

 Au rayon Traiteur libre-service



5€₉₀

La barquette
Le kg : 47,20 €

Moules farcies persil^(m)

La barquette de 125g

Au rayon Traiteur libre-service

PLAISIR ET PARTAGE



**LA
BARQUETTE
DE 175 G**

**4€
99**
Le kg : 28,51 €

16 gougères au fromage^(m)
La barquette de 175 g.
Existe aussi au bleu ou au chèvre.
Au rayon Traiteur libre-service



**6€
50**
La barquette
Le kg : 26 €

**16 mini saucisses costumées
nature moutarde & pavot^(m)**
La barquette de 250 g.
Au rayon Traiteur libre-service



**4€
75**
La pièce
Le kg : 13,57 €

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



**3€
99**
La barquette
Le kg : 14,25 €

**Duo préfou ail persil
et lardons emmental^(m)**
La barquette de 280 g.
Existe aussi au chorizo et tomates basilic,
au chèvre et brie au poivre ou à l'ail et brie
truffé un prix différent.
Au rayon Traiteur libre-service

IMÉLABORÉ EN
FRANCE



9€₉₀

La barquette
Le kg : 41,25 €

6 mini burgers rossini bœuf charolais bloc de foie gras* et confit d'oignons^(m)
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* et chutney de figues.
Au rayon Traiteur libre-service



11€₉₀

La barquette
Le kg : 24,29 €

Burger apéritif
la barquette de 490g.
Au rayon Traiteur libre-service



LA BARQUETTE DE 490 G



12 burgers apéritif cheese^(m)

La barquette de 490 g.
Existe aussi en 10 mini burgers au foie gras et saumon fumé 330 g à un prix différent.
Au rayon Traiteur libre-service

5€₉₉
Le kg : 12,22 €



16€₉₀

La barquette
Le kg : 18,78 €

Pizza 4 fromages à partager
Les 66 toasts, soit 900 g.
Au rayon Traiteur libre-service



18€₉₀

La barquette
Le kg : 15,75 €

Quiche lorraine à partager
Les 66 toasts soit 1,2kg
Au rayon Traiteur libre-service



PLANCHE ET PARTAGE



LE BUFFET POUR 10 PERSONNES

Soit 2,50 € par
personne

25€

Buffet trattoria pour 10 personnes.^(m)

Composé de :

- 30 tranches de rosette (12 g la tranche),
- 30 tranches de saucisson à l'ail (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),
- 10 piémontaises au jambon (part de 150 g).

Au rayon Traiteur libre-service



^(m)ÉLABORÉ EN
FRANCE



LE PLATEAU POUR 10 PERSONNES

Plateau Romain pour 10 personnes^(m)

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

Soit 2,60 € par
personne

26€



LE PLATEAU POUR 10 PERSONNES

Plateau des copains pour 10 personnes^(m)

Composé de :
 -10 tranches 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)

Soit 2,50 €
par personne

25€



RUSTIQUE ET RAFFINÉ



Buffet gourmand pour 10 personnes^(m)

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.

LE BUFFET POUR 10 PERSONNES

Soit 6,50 € par
personne

65€



ÉLABORÉ EN
FRANCE



Formule 30 personnes^(m) Composée de :

- Miche garnie, 60 toasts, la pièce de 1100 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 6x160 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,
- 8 Verrines Végétariennes Courgettes façon Pesto, chèvre et polvrons rouges 2*160g,,
- 60 toasts pizza jambon fromage 2 X 450g soit 900 g,
- 2 pains polaires 2 barquettes de 270 g, soit 540 g,

LA FORMULE POUR 30 PERSONNES

Soit 5,50 € par
personne

165€

ENTRÉES EN BOUCHÉES OU À PARTAGER ?



**LA
PIÈCE
DE 110 G**

**3€
99**

Le kg : 36,27 €

Feuilleté d'escargots à la crème^(m)

La pièce de 110 g.

Existe aussi en feuilleté bloc de foie gras de canard, figues à un prix différent.

Au rayon Traiteur libre-service



**4€
50**

La pièce
Le kg : 22,50 €

**Bouchée aux ris
de veau^(m)**

La pièce de 200 g.

Existe aussi en bouchée aux fruits de mer ou en bouchée à la reine L'Excellence à un prix différent.

Au rayon Traiteur libre-service



**8€
50**

La barquette
Le kg : 38,64 €

**2 feuilletés ris
de veau**

aux morilles^(m)

La barquette de 220 g.
*Zygochlamys Patagonica, Argentine.

Autres variétés disponibles avec des poids et des prix différents.

Au rayon Traiteur libre-service

**ELABORÉ EN
FRANCE**



**LA
BARQUETTE
DE 110 G**

**7€
50**
Le kg : 68,18 €

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



**10€
90**

La barquette
Le kg : 40,37 €

**2 tourbillons
de gambas
au Noilly Prat^(m)**
La barquette de 270 g.

Au rayon Traiteur
libre-service



**5€
50**

La barquette
Le kg : 44 €

**Tourbillon saint
jacques, crème à
la truffe noire.^(m)**
la barquette de 125g.
Existe aussi en
tourbillon de Gambas
au Noilly Prat 135 g.
*Zygochlamys
patagonica Argentine.
Au rayon Traiteur
libre-service

ENTRÉES EN BOUCHÉES OU À PARTAGER ?



**LA PIÈCE
DE 110 G**

**5€
50**

Le kg : 50,00 €

chalet de Noël saint jacques

La pièce de 110g.

Existe aussi en chalet de Noël escargot
ou en épeautre chataigne.

*Zygochlamys patagonica Argentine

Au rayon Traiteur à la coupe



**11€
90**

La barquette
Le kg : 45,77 €

Cassiolette de volaille

La barquette 2x130 g.

Existe aussi en cassiolette écrevisse.

Au rayon Traiteur libre-service



**7€
50**

La pièce
Le kg : 41,67 €

Trilogie de la terre

la pièce de 180 g.

Au rayon Traiteur à la coupe



**11€
90**

La barquette
Le kg : 59,50 €

Coquille Saint Jacques Panais^(m)

La barquette de 2x100 g.

Existe aussi en Saint Jacques Risotto.

*Zygochlamys patagonica Argentine.

Au rayon Traiteur libre-service

^(m)ORIGINE  FRANCE

^(m)ÉLABORÉ EN FRANCE

★ ENTRÉES FROIDES OU FRAICHEURS GOURMANDES ?



**LA PIÈCE
DE 90 G**

Charlotte aux Saint Jacques⁽ⁿ⁾

La pièce de 90g.
*Zygochlamys patagonica Argentine
Au rayon Traiteur à la coupe

**3€
90**

Le kg : 43,33 €



**3€
90**

La pièce
Le kg : 43,33 €

Charlotte aux 2 Saumons

⁽ⁿ⁾

La pièce de 90 g.
Au rayon Traiteur à la coupe



Les 100 g

**1€
99**

Soit 19,90 € le kg

**Pâté croûte trilogies de volailles,
morilles et vin jaune⁽ⁿ⁾**

Existe aussi à un prix différent en pâté
croûte signature.

Au rayon Traiteur à la coupe



**4€
90**

La tranche
Le kg : 122,50 €

Tranche de foie gras entier⁽ⁿ⁾

La tranche de 40 g. ⁽ⁿ⁾
Au rayon Traiteur libre-service

ENTRÉES FROIDES OU FRAÎCHEURS GOURMANDES ?



LA PIÈCE
DE 100 G

3€
90

Timbale gambas ^(m)

La pièce de 100 g.

Existe aussi Timbale Saint Jacques

et Timbale volaille tomates foie gras

Au rayon Traiteur libre-service



LA PIÈCE
DE 100 G

3€
90

Le kg : 39,00 €

Timbale de Saint-Jacques ^(m)

La pièce de 100 g.

*Zygochlamys patagonica origine

Argentine ou Chlamys opercularis

origine Royaume-Uni.

Existe aussi aux gambas**

ou à la volaille tomates foie gras.

**Enaeus vannamei origine Pérou
ou Pandalus borealis origine

Groenland.

Au rayon Traiteur à la coupe





LA PIÈCE DE 320 G

19€₉₀

Le kg : 62,19 €

Demie langouste* l'Exquise^(m)

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



L'ASSIETTE DE 110 G

5€₉₀

Le kg : 53,64 €

Assiette de gambas marinées^(m)

L'assiette de 110 g.
**Au rayon Traiteur à la
coupe**



PETITES BOUCHÉES ET GRANDS INSTANTS




**LA BOÎTE
DE 10 G**

7€₉₀
Le kg : 790,00 €

Caviar Baeri^(m)
La boîte de 10 g. 
Au rayon Traiteur libre-service




28€₉₀
La boîte
Le kg : 963,33 €

**Caviar d'Aquitaine Baeri
IKKA^(m)**
La boîte de 30 g. 
Au rayon Traiteur libre-service



29€₉₉
Le coffret
Le kg : 999,67 €

**Coffret de caviar
Baeri et Baeri réserve^(m)**
Le coffret de 2 x 15 g, soit 30 g. 
Au rayon Traiteur libre-service



39€₉₉
Le coffret
Le kg : 1333 €

**Coffret d'initiation caviar
PERSEPOLIS^(o)**
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 libre-service

^(m)ORIGINE  FRANCE

^(o)ORIGINE ITALIE

^(o)ÉLABORÉ EN FRANCE



**LA
BARQUETTE
DE 350 G**

**8€
90**

Le kg : 25,43 €

Risotto à la truffe d'été^{*(n)}
La barquette de 350 g.
*Tuber Aestivum 2%. 
Au rayon Traiteur libre-service



**17€
90**
Le bocal
Le kg : 1432 €

**Truffes noires* du Périgord
brossées 1^{er} choix⁽ⁿ⁾**
Le bocal de 12,5 g.
*Tuber Melanosporum. 
Au rayon Traiteur libre-service



Les 100 g

**4€
99**
Soit 49,90 € le kg

Molitemo aux truffes^{*(n)}

Au lait pasteurisé de brebis, 32% M.G.
dans le produit fini.
*Truffe blanche d'été (Tuber aestivum
3%).

Au rayon Traiteur à la coupe



**1€
95**
La barquette
Le kg : 14,44 €

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

GRAND CLASSIQUE OU RECETTE AUDACIEUSE?



**LA PIÈCE
DE 1,2 KG**

32€⁹⁰

Le kg : 27,42 €

Filet de bœuf en croûte^(m)

Pour 7 personnes.

La pièce de 1,2 kg.

Au rayon Traiteur libre-service



Les 100 g

1€⁹⁹

Soit 19,90 € le kg

Sanglier sauce St Hubert^(m)

Les 100 g.

Au rayon Traiteur à la coupe



25€⁹⁰

La barquette

Souris d'agneau aux girolles^(m)

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 Traiteur libre-service



2€⁵⁰

La pièce
Le kg : 25 €

Risotto crémeux aux cèpes^(m)

La pièce de 100 g.

Existe aussi en écrasé de pomme de terre au comte A.O.P., en mousseline de patate douce aux amandes, en concassé de marron ou en écrasé de pomme de terre truffe à un prix différent.

Au rayon Traiteur libre-service

^(m)ÉLABORÉ EN
FRANCE



**LES
100 G**

**1€
199**

Soit 19,90 € le kg

Chapon sauce foie gras^{*(m)}

^{*} foie gras de canard 2%,
origine Union Européenne.

Au rayon Traiteur à la coupe



Les 100 g
**1€
179**
Soit 17,90 € le kg

**Cuisse de canard sauce
aux morilles^(m)**
Les 100 g.
Au rayon Traiteur à la coupe



**13€
90**
La barquette
Le kg : 44,84 €

**2 cailles cuites farcies
aux girolles^(m)**
La barquette de 310 g.

Au rayon Traiteur libre-service



Les 100 g
**2€
79**
Soit 27,90 € le kg

**Médaillon de volaille farci
sauce aux 2 champignons^(m)**
Les 100 g.
Au rayon Traiteur à la coupe



POISSONS DE MER OU D'EAU DOUCE?



**LA PIÈCE
DE 650 G**

**17€
90**

Le kg : 27,54 €

Saumon en croûte^(m)

La pièce de 650g.
Pour 6 personnes.

 **Au rayon Traiteur à la coupe**



**LES
100 G**

**3€
25**

Soit 32,50 € le kg

Lotte à l'Américaine^(m)

Les 100g

Au rayon Traiteur à la coupe





COQUILLAGES OU CRUSTACÉS ?



**LA
BOURRICHE
D'UNE
DOUZAIN**

Le kg

12€₉₉

Huîtres ouverture facile^(m)

Calibre N°3

La bourriche de 1 douzaine soit 1kg

Bassin indiqué sur le lieu de vente.

Au rayon Poissonnerie libre-service



4€

L'assiette
Le kg : 10,67 €

**6 huîtres fines de claires Marennes Oléron
FILIERE QUALITE CARREFOUR I.G.P.^(m)**

Calibre n°4.

L'assiette de 375 g.

Au rayon Poissonnerie libre-service



19€₉₉

Le plateau pour 2
personnes

Trio fruits de mer Carrefour le marché^(m)

Plateau pour 2 personnes, soit 1 kg.

Composé de : 12 crevettes roses cuites calibre 40/60,
400 g de bulots cuits, 2 demi-tourteaux cuits 400 g,
1 pot de mayonnaise.

Au rayon Poissonnerie libre-service

COQUILLAGES OU CRUSTACÉS ?



**LA PART
POUR 1
PERSONNE**

**9€
99**

Le kg : 15,61 €

Le coup de filet^(m)

Plateau pour 2 personnes minimum,
la part de 640 g.

Composée de :

14 crevettes roses cuites 30/50 ASC,
50 g de crevettes grises,
12 bulots cuits,

mayonnaise, rince doigts, citron.

Les plateaux sont à commander 72h
à l'avance.

Au rayon Poissonnerie libre-service



**LA PART
POUR 1
PERSONNE**

15€

Le kg : 15,15 €

Plateau Tonnerre de Brest^(m)

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.

La part de 990 g.

Les plateaux sont à commander 72h
à l'avance.

Plateau pour 2 personnes minimum.

Au rayon Poissonnerie libre-service



^(m)PRÉPARÉ EN
MAGASIN



LE PLATEAU POUR 6 PERSONNES

132€

Le kg : 24,55 €

La bonne escale^(m)

Plateau pour 6 personnes
soit 5,376 kg
Composé de 18 crevettes
roses cuites calibre 30/50
ASC, 12 crevettes cuites
Madagascar calibre
40/60 FILIERE QUALITE
CARREFOUR ASC
Label Rouge, 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, citron.

Au rayon Poissonnerie
libre-service



LA PART POUR 1 PERSONNE

19€

Le kg : 19,21 €

Tête à tête^(m) sur les flots^(m)

Plateau pour 2 personnes
minimum. La part de 989 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 FQC, mayonnaise, rince
doigts, citron.

Les plateaux sont à
commander 72h à l'avance.

 Au rayon Poissonnerie
libre-service

DOUCEUR OU CARACTÈRE ?



COMPOSEZ VOTRE PLATEAU :

BEAUFORT A.O.P. LA POINTE PERCÉE,
au lait cru de vache, la part de 120 g,

MORBIER A.O.P. FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR,
au lait cru de vache, la part de 120 g,

EMMENTAL DE SAVOIE I.G.P. LA POINTE PERCÉE,
au lait cru de vache, 31% M.G. dans le produit fini, la part de 120 g,

TOMME DE SAVOIE I.G.P. FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR,
au lait cru de vache, 29% M.G. dans le produit fini, la part de 120 g,

COMTÉ 12 MOIS A.O.P. REFLETS DE FRANCE,
au lait cru de vache, la part de 120 g,

ROCAMADOUR A.O.P. FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR,
au lait cru de chèvre, la pièce de 35 g,

CHAVIGNOL 1/2 SEC A.O.P. FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR,
au lait cru de chèvre, la part de 60 g,

OSSAU IRATY A.O.P. FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR,
au lait cru de brebis, la part de 120 g,

ROQUEFORT A.O.P. REFLETS DE FRANCE,
au lait cru de brebis, la part de 120 g,

FOURME D'AMBERT A.O.P. FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR,
au lait cru de vache, la part de 120 g,

SAINT-NECTAIRE FERMIER A.O.P. FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR,
au lait cru de vache, la part de 120 g,

CANTAL ENTRE DEUX A.O.P. FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR,
au lait cru de vache, la part de 120 g,

SAINT-MARCELLIN I.G.P.
au lait thermisé de vache, 23% M.G. dans le produit fini, la pièce de 80 g.

MAROILLES A.O.P.,
au lait pasteurisé de vache, la part de 375 g.

BRIE DE MEAUX A.O.P. REFLETS DE FRANCE,
au lait cru de vache, la part de 120 g.

PARMIGIANO REGGIANO A.O.P. 24 MOIS D'AFFINAGE MINIMUM,
au lait cru de vache, la part de 120 g.





LE PLATEAU DE 10 FROMAGES

24[€]₉₀
Le kg : 18,11 €

Plateau 10 fromages^(m)

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.

SAVEURS ET TRADITIONS



**LE
PLATEAU
DE 440 G**

12€₉₀

Le kg : 29,32 €

Plateau céramique 6 fromages^(m)

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 un prix différent en plateau planche à pain 9 fromages 672 g.

Au rayon Fromage à la coupe



12€₉₀

L'assiette

Le kg : 34,86 €

Assiette fromagère Sélection des Médaillés^(m)

L'assiette de 370 g.



14€₅₀

L'assiette

Le kg : 40,28 €

Assiette fromagère festive^(m)

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.

ORIGINE
FRANCE



**LES
100 G**

**2€
29**

Soit 22,90 € le kg

Comté A.O.P.^(m)
20 mois d'affinage minimum.
Au lait cru de vache.



**13€
90**
L'assiette
Le kg : 38,61 €

Assiette fromagère de Noël^(m)

Composée d'Abondance au lait cru de vache 33% M.G. dans le produit fini, de Maroilles au lait pasteurisé de vache 26% M.G. dans le produit fini, de Tomme de brebis au lait pasteurisé de brebis 36% M.G. dans le produit fini, de Bleu St Flour au lait de vache pasteurisé 33% M.G. dans le produit fini et de Rocamadour lait cru de chèvre 22% M.G. dans le produit fini.
L'assiette de 360 g. 🚚



Les 100 g
**2€
99**
Soit 2,99 € le kg

Comté A.O.P. Millésime^(m)

30 mois d'affinage minimum
Au lait cru de vache
Disponible à des prix différents en comté 36 et 40 mois.

SAVEURS ET TRADITIONS



LES
100 G

1€
99

Soit 19,90 € le kg

Duo Royal aux Truffes^(m)

Fromage à base de Brie de Meaux A.O.P., au lait cru de vache et de fromage double crème au lait pasteurisé saveur truffe, 23% M.G. dans le produit fini.

*Brisures de truffes de la Saint-Jean (3%).

Au rayon Fromage à la coupe



Les 100 g

1€
99

Soit 19,90 € le kg

Tomme gourmande à la Truffe* La Pointe Percée^(m)

Au lait pasteurisé de vache, 29% M.G. dans le produit fini.

*Tuber aestivum vitt 1%.



Les 100 g

3€
99

Soit 39,90 € le kg

Petit Agour à la truffe d'été^(m)

Au lait pasteurisé de brebis, 35% M.G. dans le produit fini.

La pièce de 750 g environ.

*Tuber Aestivum vitt. 1,2%.

ORIGINE
FRANCE

ORIGINE
ITALIE

ORIGINE
SUISSE



**LES
100 G**

**4€
99**

Soit 49,90 € le kg

Moliterno aux truffes^(m)

Au lait pasteurisé de brebis.
32% M.G. dans le produit fini.

*Truffe blanche d'été (*Tuber aestivum* 3%).



Les 100 g

**3€
49**

Soit 34,90 € le kg

Kaltbach à la truffe^(a)

Au lait pasteurisé de vache, 32% M.G. dans le produit fini.



**8€
90**

La pièce

Le kg : 9,37 €

Camembert Di Bufala à la truffe d'été^(m)

Au lait pasteurisé de bufflonne. 33% M.G. dans le produit fini.

*Tuber Melanosporum 1.5%

La pièce de 250 g.

Au rayon Fromage à la coupe

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, CUIITS, 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.

CE CATALOGUE N'EST PAS VALABLE DANS LES MAGASINS SUIVANTS :

01 Bellegarde sur Valserine - Belley - Ferney Voltaire 11 Carcassonne - Narbonne 12 Villefranche de Rouergue 22 Guingamp - Paimpol 29 Plouzané - St-Martin-des-Champs 33 Lormont 38 Voiron 40 Mont de Marsan 44 Nantes Beaulieu 49 Cholet 56 Lorient 65 Laloubère 71 Chalon Nord 73 Gresy sur Aix 74 Cluses - Margencel 76 Fécamp 78 Sartrouville 83 Sainte Maxime 84 Avignon Cap Sud 85 La Roche sur Yon 93 Montreuil - Saint-Denis - Sevrin 94 Percy 95 Argenteuil - Goussainville

Ce catalogue n'est pas valable dans les boutiques et les stations-service sur autoroute.

^(m)FABRIQUÉ EN
FRANCE

⁽ⁿ⁾FABRIQUÉ PAR NOS
BOULANGERS



TRADITION OU INNOVATION ?



Cuit sur
PLACE

**LA PIÈCE
DE 400 G**

**1€
75**

Le kg : 4,38 €

**Pain au seigle
impérial^(*)**

La pièce de 400 g.
Existe aussi en pain seigle
impérial raisins et noix, pain
aux figues, pain de mie
entier, pain aux céréales et
fruits, pain nordique et pain
de seigle à des grammages
et prix différents.

**Au rayon Boulangerie-
pâtisserie**



**LE
SACHET
DE 334 G**

**5€
50**

Le kg : 18,33 €

30 navettes nature^(*)

Le sachet de 334 g.
Existe aussi en navettes
sésames ou pavot x30.

^(*) Pour La Boulangerie Sauf : 01 Bellegarde - 01 Belley - 01 Ferney - 01 Segny - 02 Château Thierry - 02 Laon - 03 Montluçon - 03 Moulins - 08 Rethel - 10 La Chapelle St Luc 2 - 11 Carcassonne - 12 Villefranche Rouergue - 13 Châteauneuf 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 Uzès - 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 Epervay - 53 Laval - 56 Lorient - 56 Lanester - 57 Thionville - 59 Armentières - 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 Argenteuil - 95 Goussainville.

BÛCHES PÂTISSIÈRES OU GÂTEAUX FESTIFS ?



LA PIÈCE DE
6 PARTS

La pièce

14€₉₉

Bûche tiramisu 6 parts^(m)
Produit décongelé, ne pas recongeler.



14€₅₀

La pièce

Bûche forêt noire 6 parts^(m)

Existe en bûche 2 parts à un prix différent.
Au rayon Boulangerie-pâtisserie



14€₉₉

La pièce

Bûche spéculoos chocolat 6 parts^(m)

La pièce de 470g
Produit décongelé, ne pas recongeler.



^(m)FABRIQUÉ EN
FRANCE

^(m)PRÉPARÉ PAR NOS
PÂTISSIERS (D)



**LA PIÈCE
DE 6 PARTS**

Bûche crème au beurre café 6 parts⁽ⁿ⁾

Existe aussi en chocolat, praliné, ganache,
vanille ou liqueur d'orange.

Au rayon Boulangerie-pâtisserie

**10€
95**



**14€
50**

La pièce

Bûche au caramel beurre salé 6 parts⁽ⁿ⁾

Au rayon Boulangerie-pâtisserie



**14€
50**

La pièce

Bûche aux marrons 6 parts⁽ⁿ⁾

Au rayon Boulangerie-pâtisserie

⁽ⁿ⁾ Pour La Pâtisserie Sauf : 01 Bellegarde - 01 Belley - 01 Segny - 02 Château Thierry - 03 Montluçon - 03 Moulins - 08 Rethel - 10 La Chapelle St Luc 2 - 11 Carcassonne - 12 Villefranche Rouergue - 13 Chateaufort 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 Guéret - 26 Montelimar - 27 Vernon - 29 Brest Plouzane - 29 Brest St Renan - 29 St-Martin-des-Champs - 2a Ajaccio - 30 Beaucaire - 30 Uzès - 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 Epemay - 53 Laval - 56 Lorient - 57 Thionville - 59 Armentières - 59 Conde S/L'escault - 59 Fourmies - 59 Hazebrouck - 61 Alençon (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 Laloubère - 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 Argenteuil - 95 Goussainville - 95 Sannois.

BÛCHES PÂTISSIÈRES OU GÂTEAUX FESTIFS ?



**LA PIÈCE
DE 8/10
PARTS**

16€₅₀

Bûche framboisier 8/10 parts^(a)

Existe aussi en 2 parts individuelles à un prix différent.
Au rayon Boulangerie-pâtisserie



14€₅₀

La pièce

Bûche cassis vanille 6 parts^(a)

Existe aussi en 2 parts individuelles à un prix différent.
Au rayon Boulangerie-pâtisserie



14€₅₀

La pièce

Bûche exotique 6 parts^(a)

Existe aussi en 2 parts à un prix différent.
Au rayon Boulangerie-pâtisserie

^(a) Pour La Pâtisserie Sauf : 01 Bellegarde - 01 Belley - 01 Segny - 02 Château Thierry - 03 Montluçon - 03 Moulins - 08 Rethel - 10 La Chapelle St Luc 2 - 11 Carcassonne - 12 Villefranche Rouergue - 13 Chateaufort 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 Uzès - 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 Epemay - 53 Laval - 56 Lorient - 57 Thionville - 59 Armentières - 59 Conde S/L'escault - 59 Fourmies - 59 Hazebrouck - 61 Alençon (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 Argenteuil - 95 Goussainville - 95 Sannois.



DOUCEURS OU MIGNARDISES?



**LA BOÎTE
DE 550 G**

12€₉₉
Le kg : 23,62 €

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



12€₉₀

La boîte
Le kg : 29,66 €

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

^(m)FABRIQUÉ EN
ESPAGNE

^(m)FABRIQUÉ EN
FRANCE

^(m)PRÉPARÉ PAR NOS
PÂTISSIERS (D)



5€₉₉

La boîte
Le kg : 47,54 €

7 macarons au caramel beurre salé^(m)
La boîte de 126 g.
Produits décongelés, ne pas recongeler.

BÛCHES CLASSIQUES OU INVENTIVES ?



**LA PIÈCE
DE 8/10
PARTS**

La pièce

14€₉₉

**Entremet igloo des pingouins
8/10 parts^(m)**

Produit décongelé, ne pas recongeler.



**LA PIÈCE
DE 630 G**

14€₉₉

Le kg : 23,79 €

**Entremet festif sapin praliné
6 parts^(m)**

La pièce de 630 g.

Produit décongelé, ne pas recongeler.



^(m)FABRIQUÉ EN
FRANCE



**LA PIÈCE
DE 6
PARTS**

14€₉₉

**Entremet dome
de Noël 6 parts^(m)**
La pièce de 510g
Produit décongelé,
ne pas recongeler. 



**LA PIÈCE
DE 6
PARTS**

14€₉₉

**Entremets étoile
de Noël 6 parts^(m)**
La pièce de 490g
Produit décongelé,
ne pas recongeler. 



UN Noël

POUR TOUS LES

GOÛTS



**LA PIÈCE DE
8/10 PARTS**

16€₅₀

Bûche trianon 8/10 parts^(m)



Existe aussi en 2 parts à un prix différent.

Au rayon Boulangerie-pâtisserie

^(m)ÉLABORÉ EN
FRANCE

⁽⁴⁾ Pour La Pâtisserie Sauf : 01 Bellegarde - 01 Belley - 01 Segny - 02 Château Thierry - 03 Montluçon - 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 Uzès - 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 Epemay - 53 Laval - 56 Lorient - 57 Thionville - 59 Armentières - 59 Conde S/L'escault - 59 Fournies - 59 Hazebrouck - 61 Alençon (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 Argenteuil - 95 Goussainville - 95 Sannois.

TOUTES LES PHOTOS DE CE CATALOGUE SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION OU DES PHOTOGRAPHIES RETOUCHÉES

Ce catalogue est valable dans les hypermarchés à enseigne Carrefour (sauf ceux signalés en page 40). Les prix mentionnés sont des prix maximum conseillés et sont garantis pendant la durée indiquée du mardi 2 au mercredi 31 décembre 2025 (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 : SRP studio et Shutterstock.



Carrefour