



LE MARCHÉ DE Noël de nos régions

-20%

SUR LE 2^{ÈME}

**SUR TOUS LES FROMAGES
REFLETS DE FRANCE**

HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS
Selon disponibilités en magasin
en page 14

650 SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

FABRIQUÉES DANS LEUR RÉGION D'ORIGINE
À PARTIR D'INGRÉDIENTS À 98% FRANÇAIS

Reflets de France

LE NOËL DE NOS RÉGIONS

À l'entrée du festin, place aux douceurs du terroir ! Tartinables raffinés, recettes artisanales et bouchées aux saveurs d'antan éveillent les papilles. On y retrouve le goût du fait maison, comme sur l'étal d'un marché de Noël. Une promesse gourmandes pour bien commencer.

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



-40% SUR LE 2^{ÈME}

Reflets de France

Émincés de truite fumée d'Aquitaine
Truite fumée de France
Truite fumée d'Aquitaine

SUR TOUTES LES TRUITES FUMÉES REFLETS DE FRANCE

HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS
Selon disponibilités en magasin
Panachage possible. La remise s'applique sur le moins cher des produits.



SURGELÉ

-30% SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
6€79
Le kg : 33,95 €
Le 2^{ème} produit
4€75



Coquilles Saint Jacques surgelées REFLETS DE FRANCE
À la Bretonne, par 2, 200 g.
Soit les 2 produits : 11,54 €
Soit le kg : 28,85 €



PROVENCE - ALPES CÔTES D'AZUR

-15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~4€99~~
Le L : 5,25 €
4€24
Le L : 4,46 €



Soupe de poissons REFLETS DE FRANCE
À la Méditerranéenne, 950 ml.



OCCITANIE

-50% SUR LE 2^{ÈME}

Les 2 pour
6€60
Le L : 4,40 €
Soit La bouteille
3€30



I.G.P. Cité de Carcassonne CAMIN "REFLETS DE FRANCE"
Chardonnay, Blanc, Pinot Noir, Rouge ou Rosé, 75 cl.
Vendu seul : 4,40 €.
Soit le L : 5,87 €.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ORIGINE FRANCE

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



SURGELÉ

**-30%
SUR LE 2^{ÈME}**

Vendu seul
16€₃₉
Le kg : 54,63 €

Le 2^{ème} produit
11€₄₇

**Noix de St-Jacques surgelées^(m)
REFLETS DE FRANCE**
De Normandie avec corail ou de la Baie de St-Brieuc sans corail MSC, Pecten Maximus. Pêchées en Atlantique Nord-Est, 300 g.

**Soit les 2 produits : 27,86 €
Soit le kg : 46,43 €**

NORMANDIE

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES, PURÉE DE CÉLERI ET ÉMULSION AU BEURRE CITRONNÉ

INGRÉDIENTS

- 12 noix de Saint-Jacques
- 400 g de céleri-rave
- 10 cl de crème liquide
- 40 g de beurre
- 1 citron (jus et zeste)
- Huile d'olive
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Purée de céleri : cuire le céleri coupé en cubes 20 min dans l'eau bouillante salée. Égoutter, mixer avec la crème et 20 g de beurre. Assaisonner, garder au chaud.

2. Saint-Jacques : les saisir à la poêle très chaude avec un filet d'huile d'olive, 1 min de chaque côté pour qu'elles restent nacrées au cœur.

3. Sauce beurre citronné : dans une petite casserole, faire fondre 20 g de beurre avec le jus de citron, saler et poivrer.

4. Dressage : déposer une cuillerée de purée de céleri, poser les Saint-Jacques dessus, napper de beurre citronné et ajouter un peu de zeste de citron pour la fraîcheur.




**-15%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~3€₀₉~~
Le kg : 12,36 €

2€₆₃
Le kg : 10,52 €

NORMANDIE

**Beurre d'Isigny de baratte
A.O.P.^(m)
REFLETS DE FRANCE**
Doux ou Demi-sel, 250 g.



**-30%
SUR LE 2^{ÈME}**

Vendu seul
1€₈₅
Le L : 9,25 €

Le 2^{ème} produit
1€₂₉

NORMANDIE

**Crème fraîche d'Isigny
A.O.P.^(m)
REFLETS DE FRANCE**
40% M.G. dans le produit fini, 20 cl.

**Soit les 2 produits : 3,14 €
Soit le L : 7,85 €**



**-25%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~8€₅₀~~
La bouteille
6€₃₇

PAYS DE LA LOIRE

**A.O.P. Touraine
Chenonceaux
DOMAINE DU
HAUT CHESNEAU
LES FONDS BLANCS
REFLETS DE FRANCE**
Blanc, 75 cl.



La marque Reflets de France englobe plus de 600 spécialités locales sélectionnées avec goût et passion.



LE NOËL DE NOS RÉGIONS

Rien n'évoque mieux la magie de Noël que la finesse d'un foie gras du Sud-Ouest. élevé avec soin, préparé avec passion, il fond en bouche et réchauffe les cœurs. Accompagné d'un pain de campagne et d'un confit d'oignon, il sublime les instants précieux. Une tradition à savourer.



-20%
DE REMISE
IMMÉDIATE

~~33[€]99~~
Le kg : 113,30 €

27[€]19
Le kg : 90,63 €



NOUVELLE-AQUITAINE

Foie gras de canard entier
I.G.P. du Sud-Ouest Mi-Cuit
Label Rouge[®]
REFLETS DE FRANCE
300 g

-20%
DE REMISE
IMMÉDIATE

~~23[€]89~~
Le kg : 79,63 €

19[€]11
Le kg : 63,70 €



NOUVELLE-AQUITAINE

Foie gras de canard entier
REFLETS DE FRANCE
I.G.P. du Sud-Ouest, 300 g



-20%
DE REMISE
IMMÉDIATE

~~12[€]49~~
Le kg : 124,90 €

9[€]99
Le kg : 99,90 €



NOUVELLE-AQUITAINE

Foie gras de canard I.G.P. du Sud-Ouest[®]
REFLETS DE FRANCE
Cuit au torchon, 100 g



-20%
DE REMISE
IMMÉDIATE

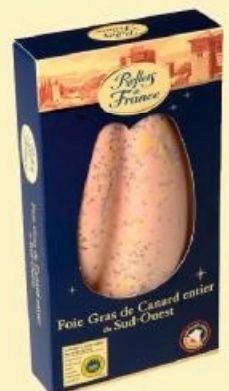
~~32[€]89~~
Le kg : 109,63 €

26[€]31
Le kg : 87,70 €



NOUVELLE-AQUITAINE

Lobe de foie gras
de canard entier
I.G.P. du Sud-Ouest[®]
REFLETS DE FRANCE
300 g



-25%
DE REMISE
IMMÉDIATE

~~9[€]30~~
La bouteille

6[€]97



NOUVELLE-AQUITAINE



A.O.P. Monbazillac Bio
CHÂTEAU TERREMALE
REFLETS DE FRANCE
Blanc moelleux, 75 cl.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ORIGINE FRANCE



SURGELÉ ❄️

29[€]₉₉

Le kg : 56,58 €

Foie Gras de Canard Cru I.G.P.
du Sud-Ouest surgelé
REFLETS DE FRANCE
Éveiné qualité extra, 530 g.

NOUVELLE-
AQUITAINE

FOIE GRAS MAISON

INGRÉDIENTS

- 500 g de foie gras cru
- 6 g de sel
- 2 g de poivre
- 2 c. à c. d'Armagnac, Cognac ou Porto (facultatif)

PRÉPARATION

1. Sortir le foie gras 1 h avant.
2. Retirer les veines principales.
3. Saler, poivrer et arroser d'alcool. Mélangez doucement.
4. Mettre foie dans une terrine en tassant légèrement.
5. Faites cuire au bain-marie au four à 110 °C pendant 40 min.
6. Laisser refroidir puis réserver 24 h au réfrigérateur avant de servir.

58[€]

Le kg

Foie gras de canard cru^(m)
REFLETS DE FRANCE
Éveiné, qualité extra.



La marque Reflets de France englobe plus de 600 spécialités locales sélectionnées avec goût et passion.



LE NOËL DE NOS RÉGIONS

Saucissons, pâtés et jambons d'exception s'invitent à la table avec panache. Des recettes transmises, des savoir-faire locaux, et cette pointe de caractère qui rappelle les marchés d'hiver. à déguster près du feu, entre amis, atour d'un bon vin. La convivialité en tranches.





★







NOUVELLE-AQUITAINE

Jambon de Bayonne
Label Rouge
REFLETS DE FRANCE^(m)
12 mois d'affinage.

LES 100 G

2€₂₉
Soit 22,90 € le kg





Les 100 g

1€₇₉
Soit 17,90 € le kg

Jambon cuit supérieur avec couenne
REFLETS DE FRANCE^(m)
Auvergne, Bretagne ou Bresse.





Les 100 g

1€₃₉
Soit 13,90 € le kg



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Rosette de Lyon traditionnelle
REFLETS DE FRANCE^(m)

-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
5€₉₉
Le kg : 14,98 €

Le 2^{ème} produit
4€₁₉



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



Rosette de Lyon^(m)
REFLETS DE FRANCE
Séchée en filet, 400 g. 🚚
Soit les 2 produits : 10,18 €
Soit le kg : 12,73 €

-15%
DE REMISE IMMÉDIATE

~~2€₂₉~~
Le kg : 12,72 €

1€₉₅
Le kg : 10,83 €



NOUVELLE-AQUITAINE



Pâté
REFLETS DE FRANCE
Au piment d'Espelette ou de campagne Breton I.G.P., 180 g. 🚚

MAGRET DE CANARD AUX FIGUES ET BALSAMIQUE

INGRÉDIENTS

- 3 magrets de canard
Reflets de France
- 18 figues fraîches
- 6 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 3 cuillères à café de miel
- Sel de Guérande Reflets de France
- Poivre noir

PRÉPARATION

1. Inciser la peau des magrets en croissons, sans entailler la chair.
2. Assaisonner généreusement les deux faces des magrets avec le sel de Guérande et le poivre.
3. Dans une grande poêle froide, placer les magrets côté peau vers le bas. Faire cuire à feu moyen pendant 8 à 10 min. pour faire fondre la graisse.
4. Retourner les magrets et poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 min, selon la cuisson désirée.
5. Retirer les magrets et les laisser reposer pendant 5 minutes sous une feuille de papier aluminium.
6. Dégraisser la poêle en conservant 2 cuillères à soupe de graisse de canard.
7. Ajouter les figues coupées en quartiers, le vinaigre balsamique et le miel dans la poêle. Faire cuire à feu doux pendant 5 min., jusqu'à ce que les figues soient tendres et la sauce légèrement épaissie.
8. Trancher les magrets en fines lamelles.
9. Disposer les tranches sur une assiette, napper avec la sauce aux figues et balsamique.
10. Servir immédiatement.



LE KG

18€⁹⁹

Magret de canard^(m)
REFLETS DE FRANCE
Cru.

NOUVELLE-AQUITAINE



NOUVELLE-AQUITAINE

-40%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
7€⁶⁹
Le kg : 25,63 €

Le 2^{ème} produit
4€⁶¹



Aiguillettes de canard^(m)
REFLETS DE FRANCE
Crues, 300 g.
Soit les 2 produits : 12,30 €
Soit le kg : 20,50 €



PAYS DE LA LOIRE

-10%
DE REMISE
IMMÉDIATE

~~1€⁵⁹~~
1€⁴³



Sel de Guérande I.G.P.
REFLETS DE FRANCE
1 kg.



NOUVELLE-AQUITAINE

-40%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
3€⁸⁹
Le kg : 43,22 €

Le 2^{ème} produit
2€³³



Magret de canard tranché
I.G.P. du Sud-Ouest^(m)
REFLETS DE FRANCE
Fumé ou Séché, 90 g.
Soit les 2 produits : 6,22 €
Soit le kg : 34,56 €



La marque Reflets de France englobe plus de 600 spécialités locales sélectionnées avec goût et passion.



LE NOËL DE NOS RÉGIONS

Des plats mijotés avec amour, aux parfums d'herbes et de terroir, prêts à réchauffer les soirées festives. Civets, daubes ou recettes aux légumes anciens font revivre la cuisine des grands jours. Ici, le goût a une histoire. Et chaque assiette raconte Noël.





Sausisse sèche d'Auvergne I.G.P.^(m) REFLETS DE FRANCE
300 g. - 2

Soit les 2 produits : 11,02 €
Soit le kg : 18,37 €

Existe aussi en Saucisson sec d'Auvergne.



AUVERGNE RHÔNE-ALPES



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

-40% SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
6[€]₈₉
Le kg : 22,97 €

Le 2^{ème} produit
4[€]₁₃

-20% SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
2[€]₉₉
Le L : 7,48 €

Le 2^{ème} produit
2[€]₃₉



NORMANDIE

Crème fraîche d'Isigny A.O.P.^(m) REFLETS DE FRANCE
40% M.G. dans le produit fini, 40 cl. - 2

Soit les 2 produits : 5,38 €
Soit le L : 6,73 €



-40% SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
3[€]₂₉
Le kg : 3,96 €

Le 2^{ème} produit
1[€]₉₇



PAYS DE LA LOIRE

Mogettes de Vendée REFLETS DE FRANCE
Cuisinées à l'ancienne, 830 g. - 2

Soit les 2 produits : 5,26 €
Soit le kg : 3,17 €



-30% SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
4[€]₄₉
Le kg : 14,97 €

Le 2^{ème} produit
3[€]₁₄



BOURGOGNE FRANCE-COMTÉ

Saucisses de Montbéliard I.G.P.^(m) REFLETS DE FRANCE
À cuire, par 2, 300 g. - 2

Soit les 2 produits : 7,63 €
Soit le kg : 12,72 €



-30% SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
5[€]₈₉
Le kg : 16,83 €

Le 2^{ème} produit
4[€]₁₂



BOURGOGNE FRANCE-COMTÉ

Saucisse de Morteau I.G.P.^(m) REFLETS DE FRANCE
À cuire, 350 g. - 2

Soit les 2 produits : 10,01 €
Soit le kg : 14,30 €



-20% SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
5[€]₆₉
Le kg : 6,77 €

Le 2^{ème} produit
4[€]₅₅



OCCITANIE

Cassoulet de Castelnaudary REFLETS DE FRANCE
Saucisse de Toulouse, 840 g. - 2

Soit les 2 produits : 10,24 €
Soit le kg : 6,10 €



^(m) Voir conditions en page 20 du catalogue. Le prix «Remise Fidélité déduite» indiqué correspond au prix auquel vous revient le produit en tenant compte du montant de la Remise Fidélité créditée sur votre Carte Club Carrefour et utilisable immédiatement après vos achats. RETROUVEZ VOTRE CARTE CLUB CARREFOUR ET TOUS VOS AVANTAGES SUR L'APPLI.

^(m)ORIGINE FRANCE

^(m)ÉLABORÉ EN FRANCE



Saucisse de Toulouse
Recette traditionnelle
sans colorant, sans conservateur

LA BARQUETTE DE 4

3€₂₀
Le kg : 8 €

Saucisse de Toulouse
recette Traditionnelle
REFLETS DE FRANCE[®]
La barquette de 4 pièces de 100 g soit 400 g.
Sans colorant, sans conservateur.
Au rayon Boucherie libre-service

OCCITANIE



2 steaks hachés race à viande 12% M.G. REFLETS DE FRANCE[®]
La barquette de 2 pièces de 140 g - 280 g.
Existe aussi en race Aubrac ou Rouge des Prés.
Au rayon Boucherie libre-service

5€₅₀
La barquette
Le kg : 19,64 €



Viande hachée pur bœuf race à viande 12% M.G. REFLETS DE FRANCE[®]
La barquette de 350 g.
Au rayon Boucherie libre-service

6€₅₉
La barquette
Le kg : 18,83 €



-30% SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
1€₉₅
Le kg : 4,88 €
Le 2^{ème} produit
1€₃₆

Riz de Camargue I.G.P. REFLETS DE FRANCE
400 g.
Soit les 2 produits : 3,31 €
Soit le kg : 4,14 €



-40% SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
3€₉₅
BOCAL
Le L : 5,49 €
Le 2^{ème} produit
2€₃₇

Ratatouille REFLETS DE FRANCE
A la Provençale, 630 g.
Soit les 2 produits : 6,32 €
Soit le L : 4,39 €
Existe aussi en Riste d'aubergines à la Provençale.

20% Club
D'ÉCONOMIES⁽²⁾ SUR LE 2^{ÈME}



SUR TOUT LE VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA REFLETS DE FRANCE
HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS
Selon disponibilités en magasin
 Panachage possible.
La remise s'applique sur le moins cher des produits
Au rayon Boucherie libre-service



La marque Reflets de France englobe plus de 600 spécialités locales sélectionnées avec goût et passion.



LE NOËL DE NOS RÉGIONS

Des plats mijotés avec amour, aux parfums d'herbes et de terroir, prêts à réchauffer les soirées festives. Civets, daubes ou recettes aux légumes anciens font revivre la cuisine des grands jours. Ici, le goût a une histoire. Et chaque assiette raconte Noël.








-40%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
5€₉₅
Le kg : 17 €

Le 2^{ème} produit
3€₅₇



Boudin blanc de Rethel I.G.P.^(m)
REFLETS DE FRANCE
Par 3, 350 g.
Soit les 2 produits : 9,52 €
Soit le kg : 13,60 €

-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
3€₀₉
Le kg : 9,66 €

Le 2^{ème} produit
2€₁₆



Quenelles à la lyonnaise^(m)
REFLETS DE FRANCE
Nature, par 4, 320 g.
Soit les 2 produits : 5,25 €
Soit le kg : 8,20 €



-20%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
3€₁₅
Le kg : 10,50 €

Le 2^{ème} produit
2€₅₂



Gratin Dauphinois^(m)
REFLETS DE FRANCE
300 g.
Soit les 2 produits : 5,67 €
Soit le kg : 9,45 €



-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
3€₁₉
La barquette
Le kg : 7,98 €

Le 2^{ème} produit
2€₂₃



Purée fraîche au beurre d'Isigny
REFLETS DE FRANCE^(m)
La barquette de 2 x 200 g, soit 400 g.
Soit les 2 produits : 5,42 €
Soit le kg : 6,78 €
Au rayon Fruits et légumes



-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
1€₄₅
Le kg : 5,80 €

Le 2^{ème} produit
1€₀₁



Pâtes
REFLETS DE FRANCE
Coquillettes, Torsade, Spätzle, Macaroni ou Spaghetti, 250 g.
Soit les 2 produits : 2,46 €
Soit le kg : 4,92 €



-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
1€₅₅
Le kg : 3,60 €

Le 2^{ème} produit
1€₀₈



Coulis de tomates
REFLETS DE FRANCE
Provence, 430 g.
Soit les 2 produits : 2,63 €
Soit le kg : 3,06 €





LE KG

7€
49

Poulet fermier jaune du Périgord
Label Rouge^(m)
REFLETS DE FRANCE
Poulet élevé en plein air, nourri
sans OGM (<0,9%).

NOUVELLE-
AQUITAINE

POULET FERMIER RÔTI AUX HERBES ET POMMES DE TERRE FONDANTES

INGRÉDIENTS (6 pers.)

- 1 beau poulet fermier
- 1,2 kg de pommes de terre
- 4 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 4 branches de thym
- 3 branches de romarin
- 60 g de beurre
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 citron
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Badigeonner le poulet avec un mélange beurre fondu + huile d'olive + sel + poivre + jus de citron. Glisser à l'intérieur 2 gousses d'ail écrasées, une échalote, du thym et du romarin.

2. Couper les pommes de terre en deux, les placer autour du poulet dans le plat avec les gousses d'ail restantes. Arroser d'huile d'olive, sel, poivre, herbes.

3. Enfourner à 190 °C environ 1h30, en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson. Ajouter un peu d'eau ou de bouillon si nécessaire pour que ça reste bien moelleux.

4. Quand la peau est bien dorée et croustillante, sortir le poulet, laisser reposer 10 min sous une feuille d'alu avant de découper.



**DU SAMEDI 20
AU MERCREDI 24 DÉCEMBRE**



HAUTS-DE-FRANCE

2€
19

La barquette

Pomme de terre de consommation à chair ferme
REFLET DE FRANCE^(m)
Variété Ratte, Catégorie 1, Calibre 25/45 mm. Sans traitement anti-germinatif après récolte. La barquette de 1 kg.

**DU SAMEDI 20
AU MERCREDI 24 DÉCEMBRE**



OCCITANIE

-50%
SUR LE 2^{ème}

Ail violet de Cadours
REFLETS DE FRANCE^(m)

Catégorie 1, Calibre 60/80 mm

Le filet de 3 têtes.

Existe aussi en oignon doux des Cévennes (filet de 500 g), en oignon Rose de Roscoff (filet de 500 g) ou en échalote traditionnelle (filet de 250 g). Panachage possible. La remise s'applique sur le moins cher.

AUVERGNE
RHÔNE-ALPES-30%
SUR LE 2^{ème}

Vendu seul

5€
35

Le kg : 25,48 €

Le 2^{ème} produit3€
74

Châtaignes entières d'Ardèche
Bio

REFLETS DE FRANCE
210 g.

Soit les 2 produits : 9,09 €
Soit le kg : 21,64 €



La marque Reflets de France englobe plus de 600 spécialités locales sélectionnées avec goût et passion.



LE NOËL DE NOS RÉGIONS

Sous la cloche, des trésors affinés comme on les aime : crémeux, corsés ou fondants. Ils viennent de nos montagnes, de nos fermes, avec ce goût franc et vrai. On les partage sur une belle planche rustique, avec du pain croustillant. Un délice qui réunit.



AUVERGNE
RHÔNE-ALPES



Saint Félicien
REFLETS DE FRANCE^(m)
Au lait thermisé de vache, 27% M.G. dans le produit fini.
La pièce de 180 g.
Existe aussi à un prix différent en Saint Marcellin I.G.P. REFLETS DE FRANCE 80 g au lait thermisé de vache, 23% M.G. dans le produit fini.
Au rayon Fromage à la coupe

LA PIÈCE DE
180 G

**3€
50**
Le kg : 19,44 €



AUVERGNE
RHÔNE-ALPES



Les 100 g
**1€
69**
Soit 16,90 € le kg

Tome des Bauges A.O.P.
REFLETS DE FRANCE^(m)
Au lait cru et entier de vache.



OCCITANIE



Les 100 g
**1€
99**
Soit 19,90 € le kg

Roquefort A.O.P.
REFLETS DE FRANCE^(m)
Au lait cru de brebis.



LES 100 G

**1€
149**
Soit 14,90 € le kg

**Brie de Meaux A.O.P.
REFLETS DE FRANCE^(m)**
Au lait cru de vache.



ÎLE-DE-FRANCE

LA QUALITÉ EST UNE SPÉCIALITÉ

✓ **PLUS DE
200 PRODUITS
PORTANT
DES LABELS**

✓ **PLUS DE
600 RECETTES
RÉGIONALES
AUTHENTIQUES**



Les 100 g
**1€
159**
Soit 15,90 € le kg

**Saint-Nectaire laitier A.O.P.
REFLETS DE FRANCE^(m)**
Au lait cru de vache.

AUVERGNE
RHÔNE-ALPES

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

**Comté A.O.P.
REFLETS DE FRANCE^(m)**
12 mois d'affinage minimum.
Au lait cru de vache.

AUVERGNE
RHÔNE-ALPES

Les 100 g
**2€
19**
Soit 21,90 € le kg

**Tomme de brebis
des Pyrénées
REFLETS DE FRANCE^(m)**
Au lait pasteurisé de brebis.
38% M.G. dans le produit fini.



OCCITANIE



**La marque Reflets de France englobe plus de 600 spécialités locales
sélectionnées avec goût et passion.**



LE NOËL DE NOS RÉGIONS

Sous la cloche, des trésors affinés comme on les aime : crémeux, corsés ou fondants. Ils viennent de nos montagnes, de nos fermes, avec ce goût franc et vrai. On les partage sur une belle planche rustique, avec du pain croustillant. Un délice qui réunit.



-20% SUR LE 2^{ÈME}



SUR TOUS LES FROMAGES REFLETS DE FRANCE

HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS

Selon disponibilités en magasin

Panachage possible.

La remise s'applique sur le moins cher des produits.



Plateau 3 fromages
Tomme de Bethmale, Cantal AOP Jeune,
Fourme d'Ambert AOP



4€

Le kg : 20,51 €

Plateau 3 fromages^(m)
REFLETS DE FRANCE

Tomme de Bethmale, Cantal AOP Jeune,
Fourme d'Ambert AOP, 30% M.G. dans le
produit fini, 195 g.



Plateau 5 fromages^(m)
REFLETS DE FRANCE

A partir de 20% M.G. dans le produit fini,
700 g.

Composé de : Brie de Meaux A.O.P.,
200 g + Rocamadour A.O.P., 2 x 35 g
+ Roquefort A.O.P., 150 g + Cantal Entre-
Deux A.O.P., 200 g + Saint-Marcellin au lait
cru I.G.P., 80 g.

14€
80

Le kg : 21,14 €



-50% SUR LE 2^{ÈME}

Les 2 pour

11€
85

Soit La bouteille

5€
93



A.O.P. Saint-Chinian-Roquebrun
TERRASSES DE MAYNARD
"REFLETS DE FRANCE"

Rouge, 75 cl.

Vendu seul : 7,90 €.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

(m)ORIGINE
FRANCE

DU SAMEDI 20 AU MERCREDI 24 DÉCEMBRE

LA
BARQUETTE
DE 41€
179

Pomme Gala
REFLETS DE FRANCE^(m)
Catégorie 1, Calibre 170/215 g
La barquette de 4 fruits.

AUVERGNE
RHÔNE-ALPES

CRUMBLE DE POMMES

INGRÉDIENTS

- 5 pommes
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- Jus d'un demi-citron (facultatif)
- 75g de farine
- 50g de beurre froid, coupé en dés
- 50g de sucre roux
- Une poignée de noix hachées (facultatif)

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Éplucher, épépiner et couper les pommes en dés. Les placer dans un plat allant au four et mélanger les avec le sucre, la cannelle et le jus de citron.
3. Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre roux. Ajouter le beurre froid en dés et travailler du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse avec des grumeaux. Ajouter les noix hachées et mélanger légèrement.
4. Répartir la pâte à crumble sur les pommes.
5. Enfourner et faites cuire pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit doré et croustillant et les pommes tendres.
6. Server tiède seul ou avec de la glace vanille ou de la crème fraîche.

-30%
SUR LE 2^{ÈME}Vendu seul
3€
45Le 2^{ème} produit2€
41

Faisselle de la Bresse^(m)
REFLETS DE FRANCE
Moulé à la main, 71% de M.G. dans le produit fini, 1 kg.
Soit les 2 produits : 5,86 €
Soit le kg : 2,93 €

LES 2
POURVendu seul
2€
35
Le kg : 3,92 €Les 2 pour
4€
40
Le kg : 3,67 €

Yaourt au lait entier
de Savoie^(m)
REFLETS DE FRANCE
Fruits jaunes ou Fruits rouges,
4 x 150 g.

-40%
SUR LE 2^{ÈME}Vendu seul
3€
03
Le kg : 9,32 €Le 2^{ème} produit1€
82

Crème de marrons
REFLETS DE FRANCE
Avec morceaux, 325 g.
Soit les 2 produits : 4,85 €
Soit le kg : 7,46 €



La marque Reflets de France englobe plus de 600 spécialités locales sélectionnées avec goût et passion.



LE NOËL DE NOS RÉGIONS

Pain d'épices, bûches fondantes et douceurs d'antan : ici, les desserts sentent bon la cannelle et les souvenirs. Chaque bouchée évoque les fêtes d'autrefois, entre éclats de rire et parfums sucrés. Le terroir aussi sait faire rêver. Et régaler petits et grands.





-15%
DE REMISE IMMÉDIATE

~~3[€]89~~
Le kg : 7,78 €

3[€]31
Le kg : 6,62 €

Étoile de Noël^(m)
REFLETS DE FRANCE
Pur Beurre du Grand Ouest, 500 g.



-40%

SUR LE 2^{ÈME}

**SUR TOUS LES BISCUITS
REFLETS DE FRANCE**

HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS
Selon disponibilités en magasin
 Panachage possible. La remise s'applique sur le moins cher des produits.

-20%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
1[€]75
Le kg : 14,58 €

Le 2^{ème} produit
1[€]40



BRETAGNE

Crêpes dentelle au beurre
REFLETS DE FRANCE
14 étuis de 2 crêpes, 120 g.


Soit les 2 produits : 3,15 €
Soit le kg : 13,13 €



-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
8[€]49
Le kg : 33,96 €

Le 2^{ème} produit
5[€]94



**PROVENCE - ALPES
CÔTES D'AZUR**

19 calissons d'Aix
REFLETS DE FRANCE
Amandes du Bassin Méditerranéen et melons confits de Provence, 250 g.

Soit les 2 produits : 14,43 €
Soit le kg : 28,86 €

-40%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
4[€]29
Le kg : 21,45 €

Le 2^{ème} produit
2[€]57



**Auvergne
RHÔNE-ALPES**

Nougats de Montélimar
REFLETS DE FRANCE
200 g.

Soit les 2 produits : 6,86 €
Soit le kg : 17,15 €



-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
2[€]65
La bouteille
Le L : 3,53 €

Le 2^{ème} produit
1[€]85



NORMANDIE

Cidre de Normandie
REFLETS DE FRANCE
Brut 5% vol. ou Doux 2,5% vol., 75 cl.

Soit les 2 produits : 4,50 €
Soit le L : 3 €



Club  ⁽¹⁾ Voir conditions en page 20 du catalogue. Le prix «Remise Fidélité déduite» indiqué correspond au prix auquel vous revient le produit en tenant compte du montant de la Remise Fidélité créditée sur votre Carte Club Carrefour et utilisable immédiatement après vos achats. RETROUVEZ VOTRE CARTE CLUB CARREFOUR ET TOUS VOS AVANTAGES SUR L'APPLI.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**

l'ORIGINE
FRANCE



20%
Club
D'ÉCONOMIES⁽²⁾
SUR LE 2^{ÈME}



SUR TOUS LES FRUITS SECS
REFLETS DE FRANCE

HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS

Selon disponibilités en magasin

Panachage possible. La remise s'applique sur le moins cher des produits
Au rayon Fruits & légumes

-25%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul

3€⁰⁹

La brique

Le 2^{ème} produit

2€³²



MARTINIQUE

Nectar de goyave
REFLETS DE FRANCE

1L.
Soit les 2 produits : 5,41 €
Soit le L : 2,71 €



-25%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul

3€⁴⁹

La brique

Le 2^{ème} produit

2€⁶²



OCCITANIE

Jus de raisin
REFLETS DE FRANCE

1L.
Soit les 2 produits : 6,11 €
Soit le L : 3,06 €



-40%
SUR LE 2^{ÈME}



SUR TOUS LES MIELS
REFLETS DE FRANCE

HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS
Selon disponibilités en magasin

Panachage possible. La remise s'applique sur le moins cher des produits.

-30%
SUR LE 2^{ÈME}



SUR TOUTES LES CONFITURES
REFLETS DE FRANCE

HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS
Selon disponibilités en magasin

Panachage possible. La remise s'applique sur le moins cher des produits.



La marque Reflets de France englobe plus de 600 spécialités locales sélectionnées avec goût et passion.



LE NOËL DE NOS RÉGIONS

Nos vins parlent de leurs terres, avec rondeur, puissance ou fraîcheur selon les cépages. Parfaits compagnons des mets de fête, ils accompagnent les plats de Noël.






**A.O.P. Saint-Émilion Grand Cru
CHÂTEAU TRAPAUD
REFLETS DE FRANCE**
Rouge, 75 cl.



**-25%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~14[€]₆₅~~
10[€]₉₉
La bouteille

**-30%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~22[€]₉₅~~
16[€]₀₆
La bouteille



**A.O.P. Châteauneuf-du-Pape
CHÂTEAU DE LA GRANDE GARDIOLE
"REFLETS DE FRANCE"**
Rouge, 75 cl.



**-50%
SUR LE 2^{ÈME}**

Les 2 pour
14[€]₉₈
Soit La bouteille
7[€]₄₉



**A.O.P. Fronsac Bio
CHÂTEAU LA JUSTICE
"REFLETS DE FRANCE"**
Rouge, 75 cl.
Vendu seul : 9,99 €.



**-25%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~3[€]₅₀~~
Le L : 4,67 €

2[€]₆₂
Le L : 3,49 €



**Vin de France
LE PETIT ROC BY CAZADE
"REFLETS DE FRANCE"**
Merlot Rouge, 75 cl.



**-15%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~5[€]₃₅~~
Le L : 3,57 €

4[€]₅₅
Le L : 3,03 €



**Bière blonde du Nord
REFLETS DE FRANCE**
6% vol., 6 x 25 cl.





APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

**-50%
SUR LE 2^{ÈME}**

Les 2 pour **10€²⁷**
Soit La bouteille **5€¹⁴**

**A.O.P. Clairette de Die Tradition
DOMAINE GUIGURET
"REFLETS DE FRANCE"**
Blanc, 75 cl
Vendu seul : 6,85 €.

**AUVERGNE
RHÔNE-ALPES**

**-50%
SUR LE 2^{ÈME}**

Les 2 pour **10€³⁵**
Le L : 6,90 €
Soit La bouteille **5€¹⁸**

**I.G.P. Côtes de Gascogne
DOMAINE CANDEO
"REFLETS DE FRANCE"**
Gros Manseng Doux Blanc, 75 cl.
Vendu seul : 6,90 €. **Soit le L : 9,20 €.**

OCCITANIE

**-25%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~14€⁹⁵~~
11€²¹
La bouteille

**A.O.P. Saint-Véran
COLLOVRAY & TERRIER
REFLETS DE FRANCE**
Blanc, 75 cl.

**PROVENCE - ALPES
CÔTES D'AZUR**

**-25%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~10€⁹⁵~~
8€²¹
La bouteille

**A.O.P. Saint-Bris
CLOTILDE DAVENNE
REFLETS DE FRANCE**
Blanc, 75 cl.

**BOURGOGNE
FRANCE-COMTÉ**

**1€
DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~9€⁵⁹~~
Le L : 13,70 €
8€⁵⁹
Le L : 12,27 €

**Crème de cassis de Dijon
REFLETS DE FRANCE**
20% vol., 70 cl.

**BOURGOGNE
FRANCE-COMTÉ**

**-15%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~25€⁰⁵~~
Le L : 35,79 €
21€²⁹
Le L : 30,41 €

**Calvados Pays d'Auge
REFLETS DE FRANCE**
Appellation d'origine contrôlée,
hors d'âge, 40% vol., 70 cl.

NORMANDIE

LA QUALITÉ EST UNE SPÉCIALITÉ

- ✓ **PLUS DE
200 PRODUITS
PORTANT
DES LABELS**
- ✓ **PLUS DE
600 RECETTES
RÉGIONALES
AUTHENTIQUES**



La marque Reflets de France englobe plus de 600 spécialités locales sélectionnées avec goût et passion.

DU SAMEDI 20 AU MERCREDI 24 DÉCEMBRE

LE MARCHÉ DE Noël de nos régions



LA
BARQUETTE
DE 1 KG

3€
99

Clémentine Corse
REFLETS DE FRANCE^(m)
Catégorie 1, calibre 3/4.
La barquette de 1 kg.



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

l'ORIGINE
FRANCE



[2] Les Avantages cumulés grâce à votre Carte Club Carrefour sont crédités immédiatement sur la Cagnotte Fidélité du Club Carrefour, à valoir sur vos prochains achats. Les "Réductions Fidélité Catalogue" sont limitées à six (6) produits par offre et par foyer, dans les magasins Carrefour, Carrefour Market, Market, Carrefour Contact, Carrefour City, Carrefour Express, Carrefour Montagne et sur [carrefour.fr](https://www.carrefour.fr) (Drive, Carrefour Livré, Chez Vous et Livraison Express), sauf : les offres de téléphonie mobile Carrefour Mobile : 5 packs ; les autres offres de téléphonie mobile : 2 packs. Pour certains Avantages, la limite par produit, par offre et par foyer peut être différente et dans ce cas, la limite est précisée à proximité de l'offre. CONDITIONS COMPLÈTES SUR [WWW.CARREFOUR.FR](https://www.carrefour.fr) OU À L'ACCUEIL DES MAGASINS. Offre réservée aux porteurs de la Carte Club Carrefour et de la Carte PASS.

CE CATALOGUE N'EST PAS VALABLE DANS LES HYPERMARCHÉS À ENSEIGNE CARREFOUR SUIVANTS :

01 Bellegarde sur Valserine - Belley - Ferney Voltaire 02 Château Thierry 03 Cusset - Moulins 10 Troyes La Chapelle St Luc 11 Carcassonne - Narbonne 12 Villefranche de Rouergue 13 Port de Bouc 15 Aurillac 22 Paimpol - Saint Brieuc 29 Plouzané - St Renan 32 Auch 33 Lormont 34 Sérignan - 35 Rennes Alma 38 Grenoble Grand Place - Voiron 44 Nantes Beaulieu 46 Cahors 49 Cholet 51 Epemay 53 Laval 56 Lorient 57 Thionville 59 Armentières - Condé sur l'Escaut - Douai Fiers - Hazebrouck - Maubeuge - Saint Pol sur Mer 60 Beauvais sud 61 Alençon 62 Calais - Coquelles - Saint Martin au Laër 66 Perpignan Roussillon 71 Chalon Nord 72 Le Mans 73 Greysur Aix 74 Cluses - Mangencel 76 Fécamp - Tourville la Rivière 77 Montreuil - Saint Mand 78 Sartrouville 79 Niort 82 Montauban 83 Sainte Maxime - Trans en Provence 85 La Roche sur Yon 88 Epinal 89 Sens Maillet - Sens Voulx 91 Evry 92 Gennevilliers 93 Montreuil - Stains 94 Ivry sur Seine

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

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 ci-dessus). Les prix mentionnés sont des prix maximum conseillés et sont garantis pendant la durée indiquée du vendredi 12 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