

Carrefour
market



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

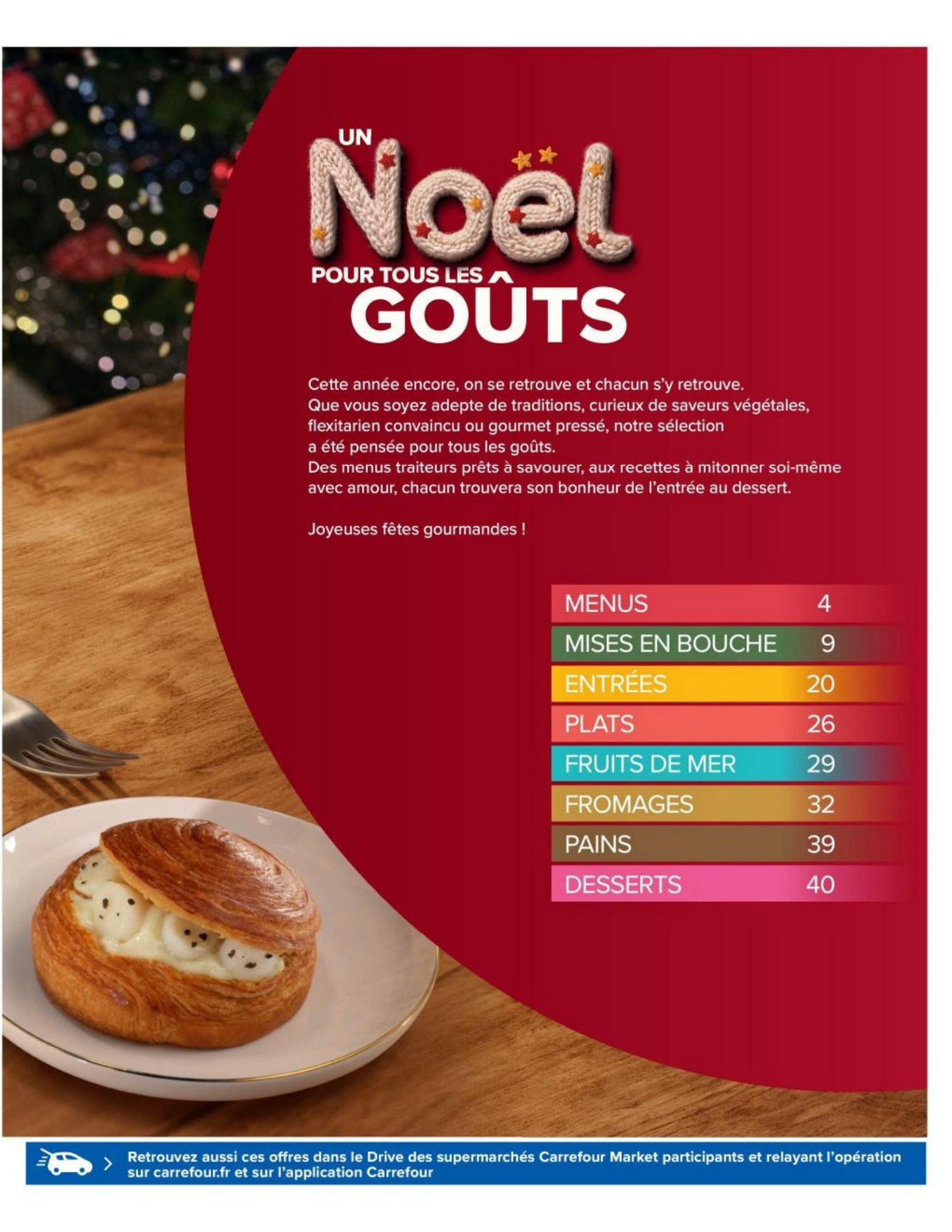
À PARTIR DE

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	26
FRUITS DE MER	29
FROMAGES	32
PAINS	39
DESSERTS	40



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

Le menu par personne

9€₉₀

MENU TRADITION DE NOËL^{(y)(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 minimumPour 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**
 **ÉLABORÉ EN
FRANCE**

Le menu par personne

15€₉₀**MENU
LE DIVIN(y)(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^{(y)(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,

DESSERT (AU CHOIX) :

- 1 part de framboisier
 1 part de trianon

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

**Bloc de foie gras de canard 23%.



Le menu par personne

24[€]₉₀**MENU
PREMIUM^{(y)(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 créinée 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^{(y)(m)}

Le menu

7€₉₀

Composé de :

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

Produit décongelé, ne pas recongeler.



MENU ENFANT PASO^(m)

5€

Le kg : 25 €

La barquette de **200 g**.

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 €



Pain Surprise Traiteur^(m)

La pièce de 60 toasts, soit 1,1 kg. Composée de :

- 12 toasts fromage ail et fines herbes et noix,
- 12 toasts jambon cuit supérieur,
- 12 toasts poulet et pesto basilic,
- 12 toasts tartare de légumes,
- 12 toasts saumon fumé.

Au rayon Traiteur libre-service

19€₉₀

La pièce de 60 toasts

Le kg : 18,09 €



24 pains polaires CARREFOUR Le Marché^(m)

Composé 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

13€₉₀

La pièce

Le kg : 51,48 €

PETITS FOURS OU VERRINES GOURMANDES ?



**LA
BARQUETTE
DE 4X30 G**

**8€
90**
Le kg : 74,17 €

Mini chalet noix de Saint-Jacques* morilles^(m)
La barquette de 4 x 30 g soit 120 g.
Existe aussi en mini chalet butternut et mini chalet gambas curry.
*Zygochlamys Patagonica, Argentine.
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, et en 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 à la coupe

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^{(v)(m)}

La verrine de 80g.

^(v) Pour les magasins équipés d'un rayon Charcuterie/Traiteur Coupe- HORS concessions Boucherie Le coin des éleveurs.

PETITES BOUCHÉES, 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€
90**

La barquette

Le kg : 79,60 €

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



**5€
90**

Le plateau

Le kg : 23,05 €

16 tranches de mini pâté croûte assortis^(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 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 forestiers.

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, Îles Féroé, Canada, Argentine.

Au rayon Traiteur libre-service



**5€
90**

La barquette
Le kg : 47,20 €

Moules farcies persil^(m)

La barquette de 125 g.

Au rayon Traiteur libre-service

PLAISIR ET PARTAGE



LA BARQUETTE DE 175 G

La barquette

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 pré fou 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 avec un prix différent.

Au rayon Traiteur libre-service

^(m)ÉLABORÉ EN
FRANCE



9€₉₀

La barquette
Le kg : 41,25 €

**6 mini burgers rossini bœuf charolais
bloc de foie gras* & 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* & chutney de figues.
Au rayon Traiteur libre-service



11€₉₀

La barquette
Le kg : 24,29 €

28 burgers apéritif^(m)

La barquette de 490 g.
Au rayon Traiteur libre-service



**LA
BARQUETTE
DE 330 G**

**5 mini burgers
au foie gras et
5 mini burgers
au saumon fumé^(m)**
La barquette de 330 g.

Au rayon Traiteur libre-service

10€₉₀

Le kg : 33,03 €



16€₉₀

Le plateau
Le kg : 18,78 €

Pizza 4 fromages à partager^(m)

Les 66 toasts soit 900 g.
Au rayon Traiteur libre-service



18€₉₀

Le plateau
Le kg : 15,75 €

Quiche Lorraine à partager^(m)

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^(*)

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).

^(*) Pour les magasins équipés d'un rayon Charcuterie/Traiteur Coupe- HORS concessions Boucherie Le coin des éleveurs.



**LE PLATEAU
POUR 10
PERSONNES**

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)

Soit 2,50 € par
personne

25€

RUSTIQUE OU RAFFINÉ ?



**LE PLATEAU
POUR 10
PERSONNES**

Soit 2,60 € par
personne

26€

Plateau Romain pour 10 personnes^{(y)(n)}

«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)»



Buffet gourmand pour 10 personnes⁽¹⁾(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€

⁽¹⁾ Pour les magasins équipés d'un rayon Charcuterie/Traiteur Coupe- HORS concessions Boucherie Le coin des éleveurs.

ENTRÉES EN BOUCHÉES OU À PARTAGER ?



**LA
PIECE
DE 110 G**

**3€
99**
Le kg : 36,27 €

Feuilleté d'escargots à la crème^(m)

La pièce de 110 g.

Existe aussi, à des prix différents, en feuilleté bloc de foie gras de canard, figues ou en étoile feuilletée jambon fromage 100 g.

Au rayon Traiteur à la coupe



**10€
90**

La barquette
Le kg : 40,37 €

2 Tourbillons gambas au Noilly Prat^(m)

La barquette
de 270 g.

Existe aussi en tourbillon Saint-Jacques* Truffes (Tuber melanosporum)* Zygochlamys Patagonica, Argentine.

Au rayon Traiteur libre-service



**5€
50**

La pièce
Le kg : 44 €

Tourbillon saint jacques*, crème à la truffe noire. ^(m)

La pièce de 125 g.

Existe aussi: en tourbillon de Gambasau Noilly Prat 135 g.

*Zygochlamys patagonica Argentine

Au rayon Traiteur libre-service

ELABORÉ EN
FRANCE



**LA
BARQUETTE
DE 110 G**

**12 escargots* de Bourgogne
préparés à la Bourguignonne^(m)**
La barquette de 110 g.
Existe aussi à un prix différent en 16 mini feuilletés
escargots* à la Bourguignonne 170 g.
*Helix pomatia.
Au rayon Traiteur libre-service

**7€
50**
Le kg : 68,18 €



**8€
50**

La barquette
Le kg : 38,64 €

**2 feuilletés ris
de veau aux
morilles^(m)**
La barquette de
220 g.
Autres variétés
disponibles avec
des poids et des prix
différents.
Au rayon Traiteur



**4€
50**

La barquette
Le kg : 22,50 €

**Bouchée ris de
veau^(m)**
la pièce de 200g.

Existe aussi à un prix
différent en bouchée
aux fruits de mer ou
en bouchée à la reine
L'Excellence.
Au rayon Traiteur
libre-service

ENTRÉES EN BOUCHÉES OU À PARTAGER ?



**LA
PIECE
DE 110 G**

**5€
50**
Le kg : 50,00 €

Chalet de Noël Saint-Jacques^(a)

La barquette de 110 g.
Existe aussi en chalet de Noël escargot et en épeautre châtaigne.
*Zygochlamys Patagonica, Argentine
Au rayon Traiteur à la coupe



**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* Risotto^(a)

La barquette de 2 x 100 g soit 200 g.
Existe aussi en Saint-Jacques* Panais.
Zygochlamys patagonica Argentine*
Au rayon Traiteur libre-service



**11€
90**
La barquette
Le kg : 45,77 €

Cassolette Volaille

La barquette de 2 x 130 g soit 260 g.
Existe aussi en cassolette écrevisse.
Au rayon Traiteur libre-service

^(m)ELABORÉ EN
FRANCE

^(m)ORIGINE 
FRANCE

^(m)ELABORÉ EN
FRANCE



ENTRÉES FROIDES OU FRAICHEURS GOURMANDES ?



**LA
PIECE
DE 90 G**

3€₉₀
Le kg : 43,33 €

Charlottine aux Saint-Jacques^(*)
La pièce de 90 g.
*Zygochlamys Patagonica origine Argentine.
Au rayon Traiteur à la coupe



3€₉₀

La pièce
Le kg : 43,33 €

Charlottine aux 2 Saumons^(m)
La pièce de 90g.
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^(m)**
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 Foie gras entier^(m)
La tranche de 40g
Au rayon Traiteur à la coupe

ENTRÉES FROIDES OU FRAÎCHEURS GOURMANDES ?



**LA PIÈCE
DE 100 G**

**3€
90**

L'unité : 39,00 €

Timbale gambas⁽ⁿ⁾

La pièce de 100 g.

Existe aussi Timbale Saint-Jacques et
Timbale volaille tomates foie gras.

Au rayon Traiteur à la coupe



**LA PIÈCE
DE 100 G**

**3€
90**

L'unité : 39,00 €

Timbale de Saint-Jacques⁽ⁿ⁾

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



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**

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)
Au rayon Traiteur à la coupe



25€₉₀

Le kg

Souris d'agneau aux girolles^(m)

Souris d'agneau confite cuisinée dans un jus parfumé au thym, gousses d'ail et accompagné de girolles.

Existe aussi en barquette de 460 g.
Au rayon Traiteur à la coupe



2€₅₀

La pièce
Le kg : 25 €

Risotto crémeux aux cèpes^(m)

La pièce de 100 g.

Existe aussi en mousseline de patate douce aux amandes ou concassé de marron.

Au rayon Traiteur à la coupe

^(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)**
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



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

**Médailon de volaille farci
sauce aux 2 champignons^(m)**
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 650 g.
Pour 6 personnes.

 **Au rayon Traiteur libre-service**



**LES
100G**

**3€
25**

Soit 32,50 € le kg

Lotte à l'Américaine^{(y)(m)}





COQUILLAGES OU CRUSTACÉS ?



**LA
BOURRICHE
D'UNE
DOUZAIN**

12€₉₉

Huitres ouverture facile ⁽¹⁾
Calibre n°3.
La bourriche d'une 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.
Calibre n°4. L'assiette de 375 g.
Au rayon Poissonnerie libre-service



19€₉₉

Le plateau

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 ET 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.

Composé de :

14 crevettes roses cuites calibre
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.



IMPRÉPARÉ EN
MAGASIN



LE PLATEAU POUR 6 PERSONNES

132€

Le kg : 24,55 €

La bonne escale

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 sur les flots⁽¹⁾

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.



⁽¹⁾ Pour les magasins équipés d'un rayon Poissonnerie traditionnelle.

DOUCEUR OU CARACTÈRE ?



**LE PLATEAU
DE 6
FROMAGES**

15€₉₀
Le kg : 20,38 €

Plateau 6 fromages^{(2)(m)}



**LE PLATEAU
DE 4
FROMAGES**

10€₉₀
Le kg : 24,22 €

Plateau 4 fromages^{(2)(m)}

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU:

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

**MORBIER A.O.P.
FILIERE 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.
FILIERE 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.
FILIERE QUALITÉ CARREFOUR,**
au lait cru de chèvre, la pièce de 35 g,

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

**OSSAU IRATY A.O.P.
FILIERE 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.
FILIERE QUALITÉ CARREFOUR,**
au lait cru de vache, la part de 120 g,

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

**CANTAL ENTRE DEUX A.O.P.
FILIERE 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.

MARILLES 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.



⁽²⁾ Pour les magasins équipés d'un rayon Fromage Coupe.



LE PLATEAU DE 10 FROMAGES

24[€]₉₀
Le kg : 18,11 €

Plateau 10 fromages^{(z)(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 6 FROMAGES

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 libre-service



12€₉₀
L'assiette
Le kg : 34,86 €

Assiette fromagère Sélection des Médailles^(m)

L'assiette de 370 g.

Au rayon Fromage libre-service



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.

Au rayon Fromage libre-service



**LES
100 G**

**2€
29**
Soit 22,90 € le kg

Comté A.O.P.^{(2)(m)}
20 mois d'affinage minimum.
Au lait cru de vache.



Les 100 g
**2€
99**
Soit 29,90 € le kg

Comté A.O.P. Millésime^{(2)(m)}
30 mois d'affinage minimum
Au lait cru de vache
Disponible avec des prix différents en comté 36 et 40 mois.



**13€
90**
L'assiette
Le kg : 38,61 €

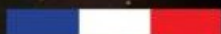
Assiette fromagère de Noël^(m)

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.

Au rayon Fromage libre-service

⁽²⁾ Pour les magasins équipés d'un rayon Fromage Coupe.

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

**2€
49**

Soit 24,90 € le kg

Tomme de montagne à la Truffe^(m) La Pointe Percée^{(x)(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^{(x)(m)}

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

La pièce de 750 g environ.

*Tuber aestivum vitt. 1,2% 

^(m)ORIGINE  FRANCE

^(m)ORIGINE ITALIE

^(m)ORIGINE SUISSE



**LES
100 G**

**4€
99**

Soit 49,90 € le kg



Moliterno aux truffes^{*(n)}

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^{*(n)}

Au lait pasteurisé de vache, 32% M.G. dans le produit fini.
Existe aussi en Kaltbach A.O.P. au lait cru de vache.
Affinage 12 mois.



**8€
90**

La pièce
Le kg : 35,60 €

Camembert Di Bufala à la truffe d'été^{*(n)}

Au lait pasteurisé de bufflonne, 33% M.G. dans le produit fini.
*Tuber Melanosporum 1.5% La pièce de 250 g. 

Au rayon Fromage libre-service

⁽ⁿ⁾ Pour les magasins équipés d'un rayon Fromage Coupe.

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

Comment faire en pratique ?

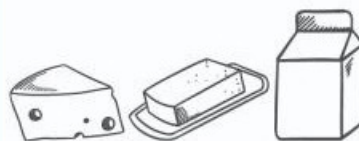
1/ CONSOMMER AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR, QU'ILS SOIENT CRUS, CUITS, NATURE, PRÉPARÉS, FRAIS, SURGELÉS OU EN CONSERVE



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).

Offres valables uniquement dans les supermarchés Carrefour Market distribuant ce catalogue



Étude réalisée en France par Qualimétrie pour Gabaon du 28 mars au 08 juillet 2024 auprès de 937 937 consommateurs.



TRADITION OU INNOVATION?



**LA PIÈCE
DE 400 G**

**1€
75**
Le kg : 4,38 €

**Pain au seigle
impérial^{(1)(m)}**

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



**LE
SACHET
DE 334 G**

**5€
50**
Le kg : 16,47 €

30 navettes nature^{(1)(m)}

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

^(m)ÉLABORÉ EN
FRANCE

⁽¹⁾ Pour les magasins équipés d'un rayon Pain/Viennoiserie/Pâtisserie.

DU VENDREDI 19 AU MERCREDI 24 DÉCEMBRE

BÛCHES PÂTISSIÈRES OU GATEAUX FESTIFS ?


10€₉₅

 La pièce
Le kg : 21,90 €

Bûche crème au beurre café 6 parts⁽¹⁾⁽ⁿ⁾

La pièce de 500 g.

 Produit décongelé selon les techniques appropriées. Ne pas recongeler.
Existe aussi en chocolat, praliné, ganache, vanille ou liqueur d'orange.

14€₅₀

 La pièce
Le kg : 30,21 €

Bûche Caramel au beurre salé 6 parts⁽¹⁾⁽ⁿ⁾

La pièce de 480 g.

Produit décongelé selon les techniques appropriées. Ne pas recongeler.


14€₉₉

 La pièce
Le kg : 31,89 €

Bûche spéculoos chocolat 6 parts⁽¹⁾⁽ⁿ⁾

La pièce de 470 g.

Produit décongelé selon les techniques appropriées. Ne pas recongeler.


14€₉₉

 La pièce
Le kg : 28,83 €

Bûche tiramisu 6 parts⁽¹⁾⁽ⁿ⁾

La pièce de 520 g.

Produit décongelé selon les techniques appropriées. Ne pas recongeler.

 ELABORE EN
FRANCE

 ELABORÉ EN
FRANCE

DU VENDREDI 19 AU MERCREDI 24 DÉCEMBRE



**LA PIÈCE
DE 8/10
PARTS**

**16€
50**
Le kg : 22,92 €

Bûche framboisier ⁽ⁿ⁾

La pièce de 8/10 parts soit 720 g.
Produit décongelé selon les techniques appropriées.
Ne pas recongeler. 
Au rayon Pain-vienniserie-pâtisserie



**14€
50**

La pièce
Le kg : 31,52 €

Bûche Cassis Vanille 6 parts ⁽ⁿ⁾

La pièce de 460 g.
Produit décongelé selon les techniques appropriées. Ne pas recongeler. 



**14€
50**

La pièce
Le kg : 40,85 €

Bûche exotique 6 parts ⁽ⁿ⁾

La pièce de 6 parts soit 355 g. Produit décongelé selon les techniques appropriées. Ne pas recongeler. 
Existe aussi en 2 parts individuelles à un prix différent.



**14€
50**

La pièce
Le kg : 34,52 €

Bûche forêt noire 6 parts ⁽ⁿ⁾

La pièce de 420 g. Produit décongelé selon les techniques appropriées.
Ne pas recongeler. 
Existe aussi en 2 parts individuelles à un prix différent.



**14€
50**

La pièce
Le kg : 30,21 €

Bûche aux marrons 6 parts ⁽ⁿ⁾

La pièce de 480 g.
Produit décongelé selon les techniques appropriées. Ne pas recongeler. 

BÛCHES TRADITIONNELLES OU IDÉES FRAÎCHES ?



**LA PIÈCE
DE 8/10
PARTS**

14€₉₉

Le kg : 17,64 €

Entremet igloo des pingouins 8/10 parts^{(1)(*)}

La pièce de 8/10 parts, soit 850 g.

Produit décongelé selon les techniques appropriées.

Ne pas recongeler.



14€₉₉

La pièce

Le kg : 23,79 €

**Entremet Festif Sapin Praliné
6 parts^{(1)(*)}**

La pièce de 6 parts, 630 g.

Produit décongelé selon les techniques appropriées. Ne pas recongeler.



14€₉₉

La pièce

Le kg : 29,39 €

Entremet dôme de Noël 6 parts^{(1)(*)}

La pièce de 510 g.

Produit décongelé selon les techniques appropriées. Ne pas recongeler.

DU VENDREDI 19 AU MERCREDI 24 DÉCEMBRE



14€₉₉

La pièce

Le kg : 30,59 €

**Entremet étoile de Noël
6 parts^{(1)(*)}**

La pièce de 490 g.

Produit décongelé selon les techniques appropriées. Ne pas recongeler.

^(*)ÉLABORÉ EN
FRANCE

^(*)ÉLABORÉ EN
FRANCE

^(*)ÉLABORÉ EN
FRANCE



DOUCEURS OU MIGNARDISES ?



**LA BOÎTE
DE 550 G**

12€⁹⁹
Le kg : 23,62 €

Assortiment de 24 petits fours⁽¹⁾

La boîte de 550 g.
Produit décongelé selon les techniques appropriées.
Ne pas recongeler.



12€⁹⁰
La boîte
Le kg : 29,66 €

36 macarons avec présentoir sapin⁽¹⁾

La boîte de 435 g.
Produit décongelé selon les techniques appropriées. Ne pas recongeler.



5€⁹⁹
La boîte
Le kg : 47,54 €

7 macarons au caramel beurre salé⁽¹⁾

La boîte de 126 g.
Produit décongelé selon les techniques appropriées. Ne pas recongeler.



⁽¹⁾ Pour les magasins équipés d'un rayon Pain/Viennoiserie/Pâtisserie.

UN Noël

POUR TOUS LES

GOÛTS



**LA PIÈCE DE
8/10 PARTS**

**16€
50**

Le kg : 22,92 €

Bûche Trianon 8/10 parts^(m)

La pièce de 8/10 parts, soit 720 g.

Produit décongelé selon les techniques appropriées.

Ne pas recongeler. 

Au rayon Pain-viennoiserie-pâtisserie

IMÉLABORÉ EN
FRANCE

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

L'avantage Fruits et Légumes ne s'applique pas sur les produits de ce catalogue.



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 (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 OU À L'ACCUEIL DES MAGASINS.

Offre réservée aux porteurs de la Carte Club Carrefour et de la Carte PASS.

Ce catalogue est valable aux dates indiquées en page de couverture sauf pour les magasins fermés le dimanche. Ce catalogue est valable dans les supermarchés à enseigne Carrefour Market et Market. Les offres de ce catalogue sont réservées aux particuliers et tout achat doit correspondre aux besoins normaux d'un ménage. À l'exception des produits pour lesquels le réapprovisionnement ne sera pas possible au-delà des quantités indiquées dans ce catalogue, 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. Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles. Sauf erreurs typographiques. Toutes les photos de ce catalogue sont des suggestions de présentation ou des photographies retouchées. Préresse : ARISTID Services R.C.S. Paris 410 835 987 - Édition : AlthaviaParis R.C.S. Bobigny B 323 790 956. Imprimé en U.E. par ALDIA. C.S.F. SAS au capital de 100 347 710 €, siège social : MONDEVILLE (14120), 21 Route de Paris, RCS CAEN 440 283 752. Crédits photos : SRP studio et Shutterstock. N°618425 - Semaines 49 à 53 - TRAITEUR FESTIF - A1



Carrefour market 