




Du mardi 7
au lundi 20 mai 2024

MEILLEURE
CHAÎNE
DE MAGASINS
DE L'ANNÉE
MARQUES DISTRIBUTEUR
2024



BIENVENUE EN MÉDITERRANÉE



I.G.P. Méditerranée
"R" DE ROUBINE
Rosé, Blanc
ou Rouge, 75 cl.
Vendu seul : 6,95 €. 
Soit le L : 9,27 €.

-50%

DE REMISE IMMÉDIATE
SUR LE 2^{ÈME} PRODUIT

Les 2 pour
10€₄₂
Le L : 6,95 €

Soit La bouteille
5€₂₁

Étude réalisée en France par Qualimétrie pour Gabon du 30 mars au 10 juillet 2023 auprès de 583 677 consommateurs.

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

carrefour.fr



**Aidez-nous à nous améliorer
en nous donnant votre avis !**



**Que pensez-vous de votre
catalogue en ligne ?**



Cela ne prend que quelques secondes



**CHALLENGE
DE MAI**

PROGRAMME
**CLUBS
DE SPORT**



**EN MAI,
VOUS AUSSI
FAITES GAGNER
UN MINIBUS
À VOTRE CLUB**

JE DÉCOUVRE



Prêt non contractuel. Modalités sur Carrefour.fr



BENVENUTI IN ITALIA*
ITALIE



2+1 OFFERT

Vendu seul
1€₄₉
Le kg : 11,92 €

Les 3 pour
2€₉₈
Le kg : 7,95 €

Grissini Torinesi FLORELLI
Classique, Sésame ou Romarin, 125 g. 🚗

2+1 OFFERT

Vendu seul
3€₄₀
Le kg : 12,14 €

Les 3 pour
6€₈₀
Le kg : 8,10 €



Antipasti FLORELLI
Artichauts grillés ou à la Paysanne, Poivrons ou Légumes grillés, 280 g. 🚗

2+1 OFFERT

Vendu seul
1€₉₅
Le kg : 6,50 €

Les 3 pour
3€₉₀
Le kg : 4,33 €



Gressins Artisanaux FLORELLI
Classiques, Romarin ou Sésame, 300 g. 🚗



LES 2 POUR

Vendu seul
2€₅₀
Le kg : 20,83 €

Les 2 pour
4€₅₀
Le kg : 18,75 €

Focaccia herbes, beurre d'ail & mozzarella^(m)
La pièce de 120 g.
Existe aussi en poivrons mozzarella ou tomates pesto mozzarella. Panachage possible.
Au rayon Boulangerie-pâtisserie



Les 100 g
1€₉₉
Soit 19,90 € le kg

Jambon sec Italien CARREFOUR^(o)

^(m)FABRIQUÉ EN FRANCE

⁽ⁿ⁾ORIGINE ITALIE

^(o)ÉLABORÉ EN ITALIE



BRUSCHETTA

LA RECETTE

Temps de préparation : 30 min

Pour 2 personnes

• 2 Tranches de pain de campagne • 15 tomates cerises • Mozzarella • 4 càc de pesto • 2 tranches fines de jambon italien

1. Faire griller les tranches de pain, au four à 180°C, pendant environ 8 min. 2. Tartiner le pain avec le pesto.
3. Préchauffer le four à 200°C. 4. Ajouter les tomates cerises, coupées en 2 et la mozzarella en morceaux.
5. Mettre au four, pendant 5 min. 6. Parsemer le jambon italien sur les Bruschetta. Vous pouvez remplacer le pesto par le mélange aubergine et parmesan.



LA PIÈCE DE 250 G

4€⁵⁰

Le kg : 18 €

Mozzarella burrata L'ITALIE DES FROMAGESTM

Au lait pasteurisé de vache, 27% M.G dans le produit fini. La pièce de 250 g Disponible à un prix différent en mozzarella di bufala campana A.O.P., au lait thermisé de bufflonne. Au rayon Fromage à la coupe

2+1 OFFERT

Vendu seul **2€³⁹**
Le kg : 12,58 €

Les 3 pour **4€⁷⁸**
Le kg : 8,39 €



Tartinables FLORELLI

Pasta & Bruschetta : Aubergines/Parmesan/Basilic, Asperges/Tomates/Parmesan ou Artichauts/Tomates/Mascarpone, 190 g. Existe aussi en Tapenade d'Olives vertes ou noires ou Confit de tomates séchées.

2+1 OFFERT

Vendu seul **1€⁹⁹**
Le kg : 10,47 €

Les 3 pour **3€⁹⁸**
Le kg : 6,98 €



Pesto FLORELLI
Alla Genovese, Rosso, A la Calabrese ou A la Siciliana, 190 g.

-20% DE REMISE IMMÉDIATE

~~2€⁹⁵~~
Le L : 3,93 €

2€³⁶
Le L : 3,15 €

D.O.C. Nero d'Avola Sicilia LE MORRE
Rouge, 75 cl.



2+1 OFFERT

Vendu seul **2€¹¹**
Le kg : 8,44 €

Les 3 pour **4€²²**
Le kg : 5,63 €



Sauces Tomate FLORELLI

Basilic, Arrabbiata ou Tomates cerises et Parmesan, 250 g.

2+1 OFFERT

SUR TOUTE LA CHARCUTERIE EQUILIBRE NEGRONI

SELON DISPONIBILITÉS EN MAGASIN

(0) Panachage possible. La remise s'applique sur le moins cher des produits
Au rayon Charcuterie libre-service



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



BIENVENIDO A
ESPANA*



-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
1€⁹⁹
Le bocal
Le kg : 5,69 €

Le 2^{ème} produit
1€³⁹

**Poivrons Piquillo entiers grillés
CARREFOUR CLASSIC'**
350 g. 🚗
Soit les 2 produits : 3,38 €
Soit le kg : 4,83 €



**LA
BOUEILLE
DE 1,5 L**

2€¹⁵
Le L : 1,43 €

**Sangria
DON SIMON**
Rouge, Blanche ou Rosé,
7% vol., 1,5 L. 🚗
Existe aussi en Rouge, Sans alcool.



**LA BOÎTE
DE 130 G**

1€⁷⁵
Le kg : 13,46 €

**Olives
ESMERALDA**
Farcies à la pâte d'Anchois ou à la pâte
de Poivron, 130 g. 🚗



**LA BOÎTE
DE 120 G**

1€⁷⁹
Le kg : 14,92 €

**Thon à l'huile végétale
BOM PETISCO**
120 g. 🚗

DU MARDI 7 AU LUNDI 13 MAI



6€⁹⁹
Le kg

**Anneau d'encornet géant
saumuré décongelé^(m)**
🚗



**SAUCE À L'AVOCAT
POUR EMPANADAS**
LA RECETTE

- Pour la crème : • 2 avocats • 3 c. à soupe de crème liquide • 2 c. à soupe de jus de citron vert • sel, poivre
1. Eplucher puis mixer la chair des avocats.
 2. Ajouter la crème liquide et le jus de citron vert.
 3. Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
 4. Saler et poivrer.
 5. Servir frais avec des empanadas chauds.

**-10%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~4€~~
420
Le kg : 26,25 €

3€
378
Le kg : 23,63 €

**Empanadas^(m)
EAT THE WORLD**
Poulet Curry, Boeuf Criolla
ou Légumes grillés,
160 g. 🚚



**LE PAQUET
DE 10
PIÈCES**

4€
490
Le kg : 17,50 €

**Croquettes^(m)
EAT THE WORLD**
A la Morue ou Jambon Ibérique,
280 g. 🚚



**LE LOT
DE 3**

2€
99
Le kg : 12,46 €

**Calamars Tapas
ESMERALDA**
A l'Encre ou Sauce Américaine,
3 x 80 g. 🚚



**LE
PAQUET
DE 111 G**

1€
95
Le kg : 17,57 €

**Moules Tapas
ESMERALDA**
A l'Escabeche, 111 g. 🚚



MARHABAN BIK FI*
TURQUIE ET LIBAN



**LE
PAQUET
DE 80 G**

**2€
99**
Le kg : 37,38 €

Jambon de Boeuf fumé
en tranches halal^(m)
SUNTAT
80 g. 🚗



**LE
PAQUET
DE 200 G**

**1€
49**
Le kg : 7,45 €

Saucisson de Volaille Halal
aux olives^(m)
SUNTAT
200 g. 🚗



**LE
PAQUET
DE 200 G**

**1€
49**
Le kg : 7,45 €

Salami de Volaille Halal
aux Poivrons^(m)
SUNTAT
200 g. 🚗

-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
**0€
99**
Le kg : 6,19 €



Le 2^{ème} produit
**0€
69**

Olives vertes dénoyautées
CARREFOUR CLASSIC'
160 g. 🚗
Soit les 2 produits : 1,68 €
Soit le kg : 5,25 €



^(m)ORIGINE

ALLEMAGNE

^(m)ORIGINE

GRECE

^(a)ORIGINE

PAYS BAS

PAIN PLAT, FALAFEL ET FETA

LA RECETTE

Temps de préparation : 30 min

Pour 4 Personnes

- 2 Courgettes • 4 Tomates • 500g de Falafels
- Pain Plat Libanais • 160g de Houmous Ras El Hanout
- 100g de Yaourt nature • 125g de Feta • 20g de Menthe
- 3 càs Huile d'olive • Sel et Poivre.

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Couper les courgettes et les tomates en demi-rondelles.
3. Chauffer la moitié de l'huile d'olive dans la poêle et faire cuire les falafels, 7-8 min à feu moyen.
4. Dans une 2ème poêle, chauffer le reste de l'huile et faire cuire les courgettes 7-8 min. Salez et Poivrez.
5. Recouvrir les pains plats d'aluminium et disposer sur la plaque, pendant 2-3 min.
6. Pour la sauce, mélanger, dans un bol, le houmous et le yaourt, salez et poivrez.
7. Emietter la feta, ciseler la menthe et couper les falafels en 2.
8. Sur votre pain, tartiner la sauce au yaourt, ensuite disposer les courgettes, tomates et falafels.
9. Garnir votre plat avec la feta et la menthe.



**LE
PAQUET
DE 300 G**

**2€
69**
Le kg : 8,97 €

Falafels^(m)
SUNTAT
300 g. 🚚



-10%
DE REMISE
IMMÉDIATE

~~1€
99~~

**1€
79**
Le kg : 1,79 €

Yaourt nature^(a)
SUNTAT
3,5% M.G., 1 kg. 🚚



**2€
90**
La pièce
Le kg : 19,33 €

Feta A.O.P. Baril^(m)

Au lait pasteurisé de brebis et chèvre.

La pièce de 150 g. 🚚

Disponible à un prix différent en Halloumi A.O.P burger SIMOS, barquette de 250 g.

Au lait pasteurisé de vache, chèvre et brebis.

Au rayon Fromage à la coupe





BIENVENUE EN MÉDITERRANÉE



-50%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
2€50
Le L : 7,14 €

Le 2^{ème} produit
1€25

Sauce ZAKIA
Algérienne, Pita, Samourai, Burger, Mayorissa, Marocaine, Barbecue, Andalouse ou Tunisienne, 350 ml.

Soit les 2 produits : 3,75 €
Soit le L : 5,36 €



-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
0€94
Le kg : 3,76 €

Le 2^{ème} produit
0€66

Haricots rouges CARREFOUR CLASSIC[®]
250 g.
Soit les 2 produits : 1,60 €
Soit le kg : 3,20 €



LE PAQUET DE 200 G

2€99
Le kg : 14,95 €

Fromage Hallabi à griller^(m)
SUNTAT
200 g.



LE POT DE 800 G

6€99
Le kg : 8,74 €

Fromage en Saumure^(m)
SUNTAT
60% M.G., 800 g.

KALB-EL-LOUZ

LA RECETTE

Temps de préparation : 2h30

Pour 6 personnes

• 1kg de Semoule • 500g de Sucre • 150g de Beurre
• 300mL de Fleur d'Oranger • 300mL d'Eau • Sel • 1 càs
d'extrait de Vanille • 100g d'amandes • Sirop : 1L d'Eau
• 500g de Sucre • 300mL de Fleur d'Oranger.

1. Pour le sirop, faire bouillir l'eau et le sucre, pendant 20 min.
2. En fin de cuisson, ajouter l'eau de Fleur d'Oranger. 3. Retirer du feu et laisser refroidir. 4. Pendant ce temps, mélanger la semoule tamisée avec le sucre, une pincée de sel et l'extrait de vanille.
5. Incorporer le beurre fondu, puis, mélanger la pâte pendant une quinzaine de minutes. 6. Au fur et à mesure, asperger la pâte avec l'eau et la fleur d'oranger, en roulant avec les doigts comme pour le couscous. 7. Laisser reposer toute la nuit. 8. Préchauffer le four à 200°C. 9. Pétrir la pâte, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
10. Beurrer le moule, ensuite verser la moitié de la pâte et saupoudrer la surface d'amande moulues. Recouvrir avec le reste de la pâte.
11. Egaliser et tracer des losanges, sur la surfaces. Placer les amandes au milieu des losanges. 12. Mettre au four, pendant 30 min.
13. Arroser de Sirop, puis remettre au four chaud mais éteint pendant une dizaine de minutes.



-.50%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul

3€
40

Le 2^{ème} produit

1€
70

Couscous
LE RENARD

Fin ou Moyen, 1 kg.
Soit les 2 produits : 5,10 €
Soit le kg : 2,55 €



**LE
PAQUET
DE 5 KG**

12€
99

Le kg : 2,60 €

Couscous
LE RENARD
Fin, 5 kg.

-.50%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul

3€
49
Le kg : 4,36 €

Le 2^{ème} produit

1€
74



Préparation pour pâtisseries
LE RENARD

Brioches Orientales, Crêpes Mille trous,
Pains Naans, Msemen ou Matlouh & Kesra, 800 g.
Soit les 2 produits : 5,23 €
Soit le kg : 3,27 €

Comment faire en pratique ?

MANGEZ, BOUGEZ !

La recette simple du bien être au quotidien

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

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

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

Plus d'informations sur www.mangerbouger.fr

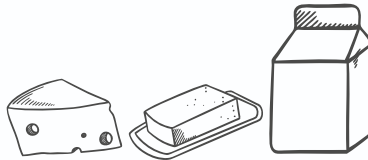
1/ CONSOMMER AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR, QU'ILS SOIENT CRUS, CUITS, NATURE, PRÉPARÉS, FRAIS, SURGELÉS OU EN CONSERVE



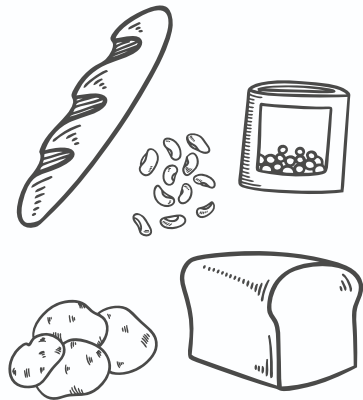
2/ MANGER DE LA VIANDE, DU POISSON (ET AUTRES PRODUITS DE LA PÊCHE) OU DES ŒUFS 1 OU 2 FOIS PAR JOUR EN ALTERNANCE ; PENSER À CONSOMMER DU POISSON AU MOINS DEUX FOIS PAR SEMAINE



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



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



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



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

LIMITER LES MATIÈRES GRASSES AJOUTÉES (beurre, huile, crème fraîche, etc.) et les produits gras (produits apéritifs, viennoiseries, etc.).
LIMITER LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, pâtisseries, crèmes-desserts, etc.).
LIMITER LA CONSOMMATION DE SEL ET PRÉFÉRER LE SEL IODÉ.
NE PAS DÉPASSER, PAR JOUR, 2 VERRES DE BOISSON ALCOOLISÉE POUR LES FEMMES ET 3 VERRES POUR LES HOMMES (1 verre de vin de 10 cl est équivalent à 1 demi de bière ou à 1 verre de 6 cl d'une boisson titrant 20 degrés, de type porto, ou de 3 cl d'une boisson titrant 40 à 45 degrés d'alcool, de type whisky ou pastis).

[2] Les Avantages cumulés grâce à votre Carte Carrefour sont crédités sur votre «Compte Fidélité Carrefour», à valoir sur des prochains achats.

Les «Réductions Fidélité Catalogue» sont limitées à 6 par produit, par offre et par foyer. Pour certains Avantages Fidélité, 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 COMPLETES DISPONIBLES SUR WWW.CARREFOUR.FR OU À L'ACCUEIL DES MAGASINS. Les Avantages Fidélité ne sont pas valables sur les sites Internet de Carrefour (Drive, Carrefour Livré chez vous), sauf si cela est explicitement précisé.

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

01 Bellegarde sur Valserine - Belley - Bourg en Bresse - Ferney Voltaire 02 Château Thierry - Laon 03 Cusset - Moulins 04 Digne les Bains 08 Rethel 10 Troyes La Chapelle St Luc 11 Carcassonne - Narbonne 13 Port de Bouc 14 Bayeux - Caen - Mondeville - Touques 15 Aurillac 16 Soyaux - 19 Brive la Gaillarde 21 Beaune 22 Guingamp - Paimpol - Saint Brieuc 23 Guéret 25 Besançon Chalezeule 26 Montélimar 27 Vernon 29 Plouzané - St Renan 30 Beaucaire - Uzès 32 Auch 33 Lesparre Médoc - Libourne 34 Le Crès - Sérignan 35 Fougères - Rennes Alma - Saint Malo 36 Châteauroux 38 Grenoble Grand Place - Salaise sur Sanne - Voiron 40 Dax - Tarnos 41 Romorantin 42 Feurs - Mably 44 Nantes Beaulieu - Nantes Saint Herblain 45 Orléans Place d'Arc 46 Cahors 49 Angers Grand Maine - Cholet 50 Avranches - Cherbourg 51 Epernay - Reims Cernay 53 Laval 56 Lorient - Vannes 59 Armentières - Condé sur l'Escaut - Fourmies - Hazebrouck - Lomme - Maubeuge 60 Beauvais centre - Beauvais sud 61 Alençon 62 Aire sur la Lys - Auchy les Mines - Berck - Saint Martin au Laërth 63 Issoire - Riom - Thiers 64 Bayonne - Saint Jean de Luz 68 Mulhouse 69 Lyon Confluence - Vaulx en Velin 71 Chalons Nord 72 Le Mans 74 Cluses - Margencel - Sallanches 76 Fécamp - Gruchet le Valasse 77 Champs sur Marne - Montereau - Saint Mard 78 Limay 79 Niort 83 Draguignan - Sainte Maxime 84 Avignon 85 La Roche sur Yon 89 Sens Maillet - Sens Voulx - 91 Etampes 93 Aulnay sous Bois - Montreuil - Noisy le Grand - Stains 94 Bercy - Ivry sur Seine 95 Goussainville - L'Isle Adam



BIENVENUE EN
CORSE



VERRINES DE POMÉLO EN GELÉE D'AGRUMES

LA RECETTE

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Repos : 2 h

- 1 Pomelo • 1 Orange • 2 Clémentines • 75 g sucre en poudre
- 3 feuilles de Gélatine

1. Prélevez un zeste de chaque agrume, puis coupez-les en fines lanières.
2. Portez un petit volume d'eau à ébullition, puis plongez-y les zestes durant 2 min.
3. Égouttez-les puis passez-les sous l'eau froide. Réservez.
4. Mettez la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
5. Pelez le pomélo et détachez-en les quartiers que vous déposerez dans des verrines individuelles.
6. Pressez l'orange et les clémentines.
7. Versez le jus dans une casserole, avec le sucre et les zestes d'agrumes.
8. Portez à ébullition et laissez frémir 10 min. Servir bien frais.



Pomelo Corse^(m)
Variété Star ruby.
Catégorie 1, calibre 48.




**LES 2
POUR**

Vendu seul

**0€
89**

La pièce

Les 2 pour

**1€
50**




**LA PIÈCE
DE 250 G**

**4€
50**

Le kg : 18 €

**Mozzarella burrata
L'ITALIE DES
FROMAGES^(m)**

Au lait pasteurisé de vache,
27% M.G dans le produit fini.

La pièce de 250 g 
Disponible à un prix différent
en mozzarella di bufala
campana A.O.P., au lait
thermisé de bufflonne.

**Au rayon Fromage à la
coupe**



**ORIGINE
ITALIE**

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

**FACILITEZ-VOUS LA VIE
TÉLÉCHARGEZ L'APPLI**

**TOUS LES
CATALOGUES ET DES
PROMOS
EXCLUSIVES
DANS
LA POCHE**



SERVICE CLIENT

**Pour toute question
ou renseignement :**

[www.carrefour.fr/services/
nous-contacter](http://www.carrefour.fr/services/nous-contacter)



**100% DE NOS CATALOGUES SONT IMPRIMÉS
SUR DU PAPIER RECYCLÉ OU CERTIFIÉ ISSU
DE FORÊTS GÉRÉES DURABLEMENT.**

**Victime ou témoin de violences
sexistes ou sexuelles ?
Appelez le 3919**

**Solidarité
Femmes**

Ce catalogue est valable dans les hypermarchés à enseigne Carrefour (sauf ceux signalés en page 10). Les prix mentionnés sont des prix maximum conseillés et sont garantis pendant la durée indiquée du mardi 7 au lundi 20 mai 2024 (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 Getty,

Carrefour 