



Ne perdez plus vos vignettes !

Optez pour leur dématérialisation en vous inscrivant sur le site* :

carrefour.fr/staub

*L'inscription sur carrefour.fr/staub implique la dématérialisation de vos vignettes sur toute la durée de l'opération.

Carrefour 

Carrefour market 

Du 1^{er} septembre au 20 décembre 2020⁽¹⁾, bénéficiez d'un produit STAUB à 3 € ou d'une cocotte en fonte STAUB à 99 € en fonction du nombre de vignettes obtenues.

POUR PARTICIPER À L'OFFRE VOUS DEVEZ :

1. Vous rendre **entre le 1^{er} septembre et le 6 décembre 2020** (ces deux jours étant inclus) dans l'un des hypermarchés Carrefour et/ou supermarchés Carrefour Market situé en France métropolitaine et participant à l'opération (voir liste des magasins participants sur carrefour.fr).
2. Présenter votre Carte de Fidélité à chaque passage en caisse ou renseigner votre numéro de Carte de Fidélité dans votre Espace Client.
3. Effectuer des achats, entre le 1^{er} septembre et 6 décembre 2020, pour un montant minimum de 10 € hors carburant, services (billetterie, assurances, voyages, téléphonie, parapharmacie et cartes cadeaux). 1 vignette vous sera remise par tranche de 10 € d'achat (soit 2 pour 20 € d'achat, 3 pour 30 € d'achat, etc.).
4. Coller vos vignettes sur votre collecteur à côté du produit souhaité. Selon l'article choisi, un nombre de vignettes différent est requis. Pour le parcours Internet, le collecteur se remplit automatiquement en fonction du nombre de vignettes acquises. Les produits éligibles correspondant au nombre de vignettes collectées apparaissent automatiquement.

POUR BÉNÉFICIER D'UNE REMISE SUR UN PRODUIT DE LA GAMME STAUB, VOUS DEVEZ :

- **Entre le 1^{er} septembre et 20 décembre 2020**, vous rendre dans l'un des hypermarchés Carrefour et/ou supermarchés Carrefour Market participant à l'opération et choisir un produit de la gamme STAUB se trouvant sur le présentoir prévu à cet effet.

- Vous rendre à la caisse de votre magasin et remettre à l'assistant(e) de caisse votre collecteur papier dûment complété ou lui remettre le coupon de réduction⁽²⁾. L'assistant(e) de caisse scanne votre coupon directement sur votre téléphone ou sur impression papier. Tout collecteur incomplet, altéré, modifié, photocopié ou endommagé se verra refusé par le magasin. Lors de votre passage en caisse et sur présentation de votre Carte de Fidélité (Carte Carrefour ou Carte PASS), l'assistant(e) de caisse vous accordera alors la remise correspondante.

⁽¹⁾ Fin de distribution des vignettes le 6 décembre 2020.

⁽²⁾ Le coupon de réduction obtenu en échange des vignettes dématérialisées collectées sur le parcours digital est utilisable une seule fois. Ce coupon est disponible sur votre page personnalisée sous la rubrique "Mes coupons de réduction".

Modalités complètes et liste des magasins participants disponibles à l'accueil de votre magasin et sur carrefour.fr

Carrefour Hypermarchés SAS au capital de 6 922 200 € - 1 rue Jean Mermoz, ZAE Saint-Guénauld - 91002 Evry Cedex - RCS Evry 451 321 335.

C.S.F. SAS au capital de 100 347 710 € - ZI Route de Paris - 14120 Mondeville - RCS Caen 440 283 752.

Publishing : Altavia Paris - RCS Bobigny B 323 790 956.

Ne pas jeter sur la voie publique. Imprimé en UE. Photos non contractuelles. Suggestion de présentation. Reproduction interdite : aucune photocopie ne sera acceptée.





Jusqu'au 6 décembre 2020

carrefour.fr



Collectionner les grands plats



3€

Le plat de la collection STAUB

Avec la Carte de Fidélité en collectionnant les vignettes

10€ D'ACHAT

STAUB

= 1 VIGNETTE



Visuel non contractuel





**Ne perdez plus
vos vignettes !**

Optez pour leur
dématérialisation en vous
inscrivant sur le site* :

[carrefour.fr/staub](https://www.carrefour.fr/staub)



Pour obtenir votre produit de la marque STAUB

1 Présentez votre Carte de Fidélité à chaque passage en caisse ou renseignez-la sur carrefour.fr



2 Recevez 1 vignette tous les 10€ d'achat

3 Jusqu'au 6 décembre 2020 collectionnez le nombre de vignettes nécessaires pour obtenir vos produits STAUB



4 Finalisez vos achats jusqu'au 20 décembre Une fois votre collecteur complété et votre produit STAUB sélectionné, finalisez vos achats en magasin

3€⁽¹⁾

Le plat de la collection STAUB avec la Carte de Fidélité en collectionnant les vignettes



Visuel non contractuel

Vous avez choisi la cocotte en fonte avec son couvercle pluie d'arômes ?

99€ ~~239€~~

avec **20 vignettes**



Fabriquée en France



QUANTITÉ LIMITÉE

70 000 pièces

(1) Hors cocotte en fonte.

Offre disponible en



*L'inscription sur carrefour.fr/staub implique la dématérialisation de vos vignettes sur toute la durée de l'opération.

Mieux manger, ça commence par cuisiner

Carrefour vous propose aujourd'hui d'entrer dans la cuisine d'un Chef étoilé, avec une marque durable et authentique : **STAUB**. Pour la première fois disponible dans une opération de fidélité en grande surface, la gamme de produits **STAUB** allie excellence et élégance, du four jusqu'à la table. Un mariage plein de saveurs, afin que chaque plat soit un véritable régal pour les papilles mais aussi pour les yeux.

Design intemporel
élégance et finitions
haute qualité



Résistant
aux changements de température,
aux coups et aux marques

Ergonomique & multi-usages
gigogne, facile à nettoyer,
compatible four, congélateur et micro-ondes

Une cocotte en fonte et une collection céramique de 6 modèles, parfaitement assortis dans la cuisine et sur la table.



2 ramequins Ø 9,5 cm

3€ + 20 vignettes



Plat à four 20 x 16 cm

3€ + 40 vignettes



2 bols Ø 15 cm

3€ + 40 vignettes



Plat à four 26 x 20 cm

3€ + 80 vignettes



Moule à tarte Ø 30 cm

3€ + 70 vignettes



Plat à four 34 x 26 cm

3€ + 90 vignettes

Cocotte en fonte Ø 24 cm

- Cocotte en fonte émaillée, intérieur en émail noir mat
- Pluie d'arômes STAUB grâce aux picots sous le couvercle
- Un matériau résistant et durable
- Fabriquée en France

99€
~~239€~~

avec
20 vignettes



QUANTITÉ LIMITÉE
70 000 pièces

Œufs cocotte citrouille comté



Ingrédients

4 œufs
300 g de citrouille
20 cl de crème fraîche épaisse
100 g de comté coupé en dés
2 c. à c. de moutarde
1 pincée de noix de muscade
Quelques herbes aromatiques
de votre choix

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Détailler la citrouille en cubes de taille moyenne. Les faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants.

Dans une casserole, faire cuire à feu doux la crème avec de la moutarde, du sel et du poivre ainsi que la noix de muscade puis mélanger avec un fouet sans faire bouillir la préparation.

Verser le mélange dans chaque ramequin. Ajouter les morceaux de citrouille et le comté par-dessus. Recouvrir avec un peu de crème et y déposer l'œuf.

Ajouter du comté râpé. Saler et poivrer.

Laisser cuire 10 min au four à 180 °C. Saupoudrer d'herbes aromatiques et servir chaud.

Les 2 ramequins

Un mini format pour de grandes créations



Collez vos vignettes ci-dessous



Set de 2 ramequins
en céramique
Ø 9,5 cm

21€95

3€

avec
20 vignettes





Les 2 bols

Pour servir avec style



Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40

Set de 2 bols en
céramique Ø 15 cm

31^{€95}

3€

avec
40 vignettes





Le plat à four 20 cm



Pour vos dîners à deux



Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40

Plat à four
en céramique
20 x 16 cm

28^{€95}

3€

avec
40 vignettes



Le plat à four 26 cm

Pour revisiter vos classiques



Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50	51	52	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62	63	64
65	66	67	68	69	70	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80

Plat à four
en céramique
26 x 20 cm

41€95

3€

avec
80 vignettes



Roulés à la cannelle



Ingrédients

1 pâte à brioche ou 1 pâte feuilletée
125 g de sucre de canne
2 c. à s. de cannelle en poudre
2 c. à s. de farine
150 g de beurre
200 g de sucre glace
2 à 3 c. à s. de jus de citron

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Mélanger le sucre, la cannelle et la farine, puis le beurre liquide. Graisser le plat à gratin uniformément avec du beurre et saupoudrer de farine.

Étaler la pâte. Y verser le mélange à la cannelle et répartir uniformément avec une spatule. Rouler la pâte sur elle-même et couper en rondelles de 4 cm d'épaisseur avec un couteau aiguisé pour réaliser 8 roulés.

Poser avec précaution les roulés dans le plat à gratin. Cuire les roulés sur la 2^{ème} grille du four chaud pendant 25 minutes environ à 200 °C jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement dorés.

Une fois les roulés refroidis, les badigeonner avec un glaçage réalisé en mélangeant le sucre glace et le jus de citron.

Le plat à four

34 cm

Pour vos repas familiaux



Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50	51	52	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62	63	64
65	66	67	68	69	70	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88
89	90						

Plat à four
en céramique
34 x 26 cm

~~51€95~~

3€

avec
90 vignettes



Tarte aux figues



Ingrédients

1 pâte brisée
800 g de figues
200 g de poudre d'amande
120 g de sucre
3 œufs
100 g de beurre
8 c. à s. de miel liquide

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Préchauffer le four à 180 °C.

Garnir un moule avec la pâte brisée.

Dans un récipient faire fondre le beurre, ajouter le sucre, la poudre d'amande, mélanger. Incorporer les œufs en fouettant et verser la préparation sur le fond de tarte.

Faire cuire la pâte brisée avec la préparation pendant 15 min.

Retirer du four le fond de tarte, poser dessus les quartiers de figue, ajouter un filet de miel, remettre au four et laisser cuire encore 10 min.

Le moule à tarte

Pour mettre vos tartes en valeur



Collez vos vignettes ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50	51	52	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62	63	64
65	66	67	68	69	70		

Moule à tarte en
céramique Ø 30 cm

38^{€95}

3€

avec
70 vignettes



Tagliatelles aux coques



Ingrédients

400 g de tagliatelles
3 poignées de coques
10 cl de vin blanc
1 filet d'huile d'olive
2 brins de persil
1 gousse d'ail
1 petit oignon

Préparation : 5 min

Cuisson : 15 min

Dans un grand volume d'eau bouillante salée, plonger les pâtes le temps indiqué sur le paquet.

Éplucher et ciseler l'oignon et l'ail. Hacher le persil.

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive et y faire rissoler les condiments pendant 5 min.

Ajouter les coques, puis verser le vin blanc et le persil ciselé. Couvrir et laisser cuire 3 min sur feu moyen.

Verser les pâtes, remuer la préparation et ajouter quelques feuilles de persil frais avant de servir.

La cocotte en fonte



QUANTITÉ LIMITÉE
70 000 pièces

La pluie d'arômes STAUB

La cuisson en cocotte préserve l'intensité des arômes et des saveurs. L'humidité s'évapore, se condense sous le couvercle et retombe uniformément sur les aliments grâce à la disposition uniforme des "picots". Cette pluie d'arômes garantit des aliments délicieusement juteux et tendres ainsi que des saveurs particulièrement intenses.



Un matériau résistant et durable

L'émail extérieur est résistant aux rayures et particulièrement facile à nettoyer.



Émail noir mat

L'émaillage noir mat agit à la cuisson comme un micro-gril et garantit de succulents arômes légèrement rôtis. Le liquide qui s'accumule dans les cavités de cet émail rugueux est gorgé d'arômes concentrés: la base idéale pour une sauce exquise.

Fabriquée en France

Chaque pièce est unique et issue d'un processus de fabrication authentique et traditionnelle.



Collez vos vignettes ci-dessous



Cocotte en fonte
Ø 24 cm

239€ **99€** avec
20 vignettes

