NE COLLEZ PLUS VOS VIGNETTES, CLIQUEZ-LES !

Optez pour leur digitalisation en vous inscrivant sur **carrefour.fr/emilehenry** ou en flashant ce QR Code*

1. **Inscrivez-vous sur carrefour.fr/emilehenry** pour créer votre propre collecteur digitalisé
2. **Présentez ou renseignez votre Carte de Fidélité** pour chacun de vos achats en magasin ou sur carrefour.fr
3. **Recevez vos vignettes sur votre collecteur digital**
4. **Choisissez le produit qui vous fait plaisir** et générez votre coupon digital
5. **Présentez-vous en caisse avec :**
   - votre produit
   - votre coupon digital
   - votre Carte de Fidélité

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

Du 28 septembre 2021 au 2 janvier 2022[1], bénéficiez d'un produit Emile Henry à 3 €, 49,90 € ou 54,90 € en fonction du nombre de vignettes obtenues.

POUR PARTICIPER À L'OFFRE VOUS DEVEZ :

1. Vous rendre **entre le 28 septembre 2021 et le 19 décembre 2021** (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. Retirer un collecteur à l'accueil de votre magasin.
3. Présenter votre Carte de Fidélité à chaque passage en caisse ou renseigner votre numéro de Carte de Fidélité dans votre Espace Client sur Carrefour.fr.
4. Effectuer des achats, **entre le 28 septembre et le 19 décembre 2021,** pour un montant minimum de 10 € hors carburant, services (billetterie, assurances, voyages, téléphonie, parapharmacie et cartes cadeaux). Une (1) vignette vous sera remise par tranche de 10€ d'achat (soit 2 pour 20€ d'achat, 3 pour 30€ d'achat, etc.). Obtenez également une (1) ou deux (2) vignette(s) supplémentaire(s) pour l'achat d'un produit de marques partenaires[2] (dans la limite de 5 vignettes offertes par passage en caisse ou transaction).
5. 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 digital, 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 EMILE HENRY, VOUS DEVEZ :

1. **Entre le 28 septembre 2021 et le 2 janvier 2022 (ou dans la limite des stocks disponibles selon la première limite atteinte),** vous rendre dans l'un des hypermarchés Carrefour et/ou supermarchés Carrefour Market participant à l'opération et choisir un produit de la gamme Emile Henry[3] se trouvant sur le présentoir prévu à cet effet.
2. Vous rendre à la caisse de votre magasin muni de votre Carte de Fidélité et remettre à l'assistant(e) de caisse votre collecteur papier dûment complété ou lui remettre le coupon de réduction[4]. 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 19 décembre 2021.
(2) Voir la liste des marques partenaires à l'accueil de votre magasin et en page 3 de ce collecteur.
(3) Dans la limite des stocks disponibles. L'opération Emile Henry étant réservée aux consommateurs, l'acquisition des produits doit donc répondre à une demande normale. En conséquence, l'acquisition des produits est limitée à 6 sets de chaque référence d'assiettes et bols, 6 saladiers, 3 tajines et 3 briques à rôtir par foyer.
(4) 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 20 000 000 € - 1 rue Jean Mermoz, ZAE Saint-Guénault - 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 par Koninklijke Drukkerij Em. De Jong, Visweg 8, 5111 HJ Baarle-Nassau, Pays-Bas. Photos non contractuelles. Suggestions de présentation.
Reproduction interdite : aucune photocopie ne sera acceptée.

Carrefour Carrefour market

Un art de vivre à collionner

Jusqu'au 19 décembre 2021

3€ le set de 2 assiettes

Avec la Carte de Fidélité en collectionnant les vignettes
10€ D'ACHAT = 1 VIGNETTE EMILE HENRY

Carrefour

POUR OBTENIR VOS PRODUITS

Emile Henry
FRANCE

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
ou pour l'achat d'un produit
de marques partenaires

3 JUSQU'AU 19 DÉCEMBRE 2021 COLLECTIONNEZ LES VIGNETTES

Emile Henry
123456789

4 JUSQU'AU 2 JANVIER 2022, CHOISISSEZ VOTRE ARTICLE EN MAGASIN

NE COLLEZ PLUS VOS VIGNETTES, CLIQUEZ-LES !

Optez pour leur digitalisation
en vous inscrivant
sur **carrefour.fr/emilehenry**
ou en flashant ce QR Code*

Offre disponible chez Carrefour | Carrefour market

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

Cumulez encore plus de vignettes avec nos marques partenaires

Selon la marque partenaire, recevez 1 ou 2 vignettes pour l'achat d'un produit partenaire.
Dans la limite de 5 vignettes offertes par passage en caisse.

EMILE HENRY
+1 VIGNETTE SUPPLÉMENTAIRE

ACTIVIA · ARIEL · Bonduelle · candia · Cassegrain · CHARAL · extrême · Knorr · LABEYRIE · Pampers

EMILE HENRY
+2 VIGNETTES SUPPLÉMENTAIRES

BjORG · Herta · Sodebo Se nourrir de bonheur

La céramique au service d'une cuisine généreuse.

Maison française d'excellence depuis plus de 170 ans, Emile Henry perpétue le plaisir du goût et du partage à travers ses ustensiles en céramique. Comme vous, Emile Henry aime la cuisine faite maison, celle qui rassemble des ingrédients frais, savoureux et de saison. Celle qui mijote, confit ou compote. Celle qui se transmet comme celle qui s'invente. Une cuisine qui se partage autant avec les papilles qu'avec les yeux.

Pour la première fois, Carrefour donne à ses clients porteurs de la Carte Carrefour l'occasion de collectionner toute une gamme exclusive d'articles Emile Henry de qualité. Parce qu'à table, nous avons tant de belles choses à partager.

Emile Henry EH
FRANCE

BOL
15 CM - SET DE 2
3€ +30 vignettes

PETITE ASSIETTE
21 CM - SET DE 2
3€ +30 vignettes

GRANDE ASSIETTE
27 CM - SET DE 2
3€ +40 vignettes

ASSIETTE CREUSE
22 CM - SET DE 2
3€ +40 vignettes

GRAND SALADIER
26 CM
3€ +40 vignettes

À partir du 27 novembre

QUANTITÉ LIMITÉE à 82 000 pièces

TAJINE
32 CM - 3 L
49€90 +30 vignettes

QUANTITÉ LIMITÉE à 20 000 pièces

BRIQUE À RÔTIR
41,5 CM - 4 L
54€90 +30 vignettes

Velouté de lentilles corail

Ingrédients pour 4 personnes :

- 225 g de lentilles corail
- 1 oignon émincé
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 branche de céleri émincée
- 1 L de bouillon de légumes
- 2 c. à café de mélange d'épices indiennes
- Pour le dressage : coriandre fraîche, cerneaux de noix torréfiés, épinards hachés, jus de citron vert et zestes

1. Faites chauffer l'huile dans une casserole, ajoutez l'ail, l'oignon, le céleri, les épices, le poivre et le sel. Faites revenir environ 3 min.
2. Ajoutez-y les lentilles, mélangez bien, versez le bouillon de légumes et faites cuire 10 min. Mixez. Ajoutez le jus de citron.
3. Servez le velouté dans des bols. Garnissez d'épinards hachés, de coriandre, de zestes de citron et de cerneaux de noix. Servez aussitôt !

Emile Henry
FRANCE

LE SET DE 2 BOLS

Emile Henry 123456789 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		

2 072011 048065

LE SET DE 2 BOLS
Ø15 CM

~~24,90€~~

3€ avec **30 vignettes**

Gâteau basque aux noisettes

Ingrédients pour 4 gâteaux individuels :

- **½ L de crème pâtissière**
- **100 g de purée de noisettes**
- **1 c. à soupe d'Amaretto**
- **12 noisettes torréfiées**
- **1 pâte sablée bien froide**

1. Mélangez la crème pâtissière avec la purée de noisettes, l'Amaretto et les noisettes torréfiées. Réservez au frais.
2. Beurrez et farinez des cercles de 10 cm de diamètre. Découpez la pâte en 4 cercles de 13 cm et 4 cercles de 10 cm. Foncez avec les grands cercles. Étalez la crème. Recouvrez avec les petits cercles de pâte en les soudant sur les côtés.
3. Dorez les gâteaux avec un jaune d'œuf.
4. Faites un quadrillage sur le gâteau. Cuire 30 min au four à 180 °C.

Emile Henry FRANCE

LE SET DE

2 PETITES ASSIETTES

Emile Henry FRANCE 123456789 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		

2 072011 048058

LE SET DE 2 PETITES ASSIETTES
Ø 21 CM

~~24,90€~~

3€ avec **30 vignettes**

Galettes de sarrasin aux poireaux

Ingrédients pour 4 personnes :

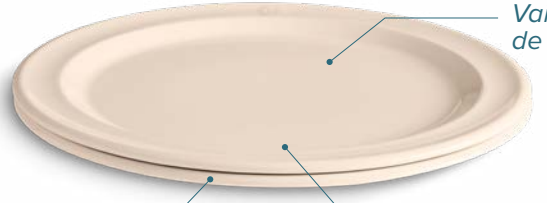
- 4 galettes au sarrasin
- 4 poireaux
- 12 tranches de bacon
- 4 œufs
- 150 g de fromage râpé
- 20 g de beurre
- 5 brins de ciboulette hachés

1. Dans une sauteuse, faites suer les poireaux en rondelle avec l'huile d'olive, 10 min à feu doux.
2. Faites cuire le bacon 10 min, déposez-le sur du papier absorbant. Coupez-le en 3.
3. Faites cuire vos œufs mollets (6 min).
4. Placez une galette dans une poêle chaude et beurrée, garnissez-la de fromage, de poireaux et de bacon. Laissez cuire 2 min, pliez la galette.
5. Servez avec les œufs mollets et saupoudrez de ciboulette et de salade.

Emile Henry FRANCE

LE SET DE

2 GRANDES ASSIETTES



Vaisselle en grès de haute qualité

Passe au micro-ondes, au lave-vaisselle et s'empile parfaitement

Matière durable et fabriquée à partir d'argiles naturelles

Emile Henry 123456789 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

2 072011 048096

LE SET DE 2 GRANDES ASSIETTES
Ø 27 CM

~~34,90€~~

3€ avec **40 vignettes**

Rigatoni au butternut rôti

Ingrédients pour 4 personnes :

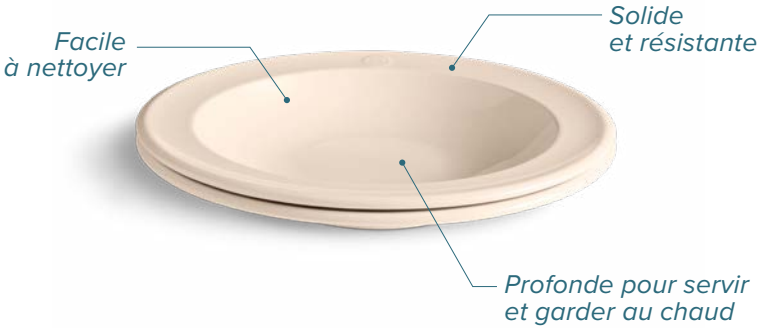
- 1 courge butternut coupée en dés de 2 cm environ
- 300 g de champignons
- 3 gousses d'ail émincées
- 150 g d'épinards
- 400 g de rigatoni + 10 cl d'eau de cuisson
- 100 g de Parmigiano Reggiano râpé
- Pour le dressage : Parmigiano, 2 brins de sauge, des noisettes torréfiées

1. Faites rôtir la courge avec de l'huile d'olive, sel et poivre au four à 200 °C pendant 30 min.
2. Faites cuire les rigatoni «al dente». Réservez 10 cl d'eau de cuisson.
3. Dans une casserole, faites revenir l'ail et la sauge dans de l'huile d'olive, ajoutez les champignons tranchés. Laissez cuire 3 min. Ajoutez les épinards et cuire 2 min. Assaisonnez.
4. Ajoutez la courge, puis les pâtes, l'eau de cuisson et le Parmigiano. Mélangez bien.
5. Servez avec du Parmigiano, des feuilles de sauge, des noisettes.

Emile Henry FRANCE

LE SET DE

2 ASSIETTES CREUSES



Emile Henry 123456789 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

2 072011 048089

LE SET DE 2 ASSIETTES CREUSES
Ø 22 CM

~~28,90€~~

3€ avec **40 vignettes**

Semoule de chou-fleur aux épices

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 chou-fleur coupé en fleurettes
- 1 L de bouillon de légumes
- 4 c. à café de mélange d'épices orientales
- 3 brins de thym
- 1 oignon jaune pelé, émincé
- Jus et zeste d'un citron
- Pour le dressage : grains de grenade, coriandre et menthe hachées, amandes hachées

1. Mixez les fleurettes dans un blender pour obtenir une semoule.
2. Faites-les cuire 15 min dans une casserole avec le bouillon de légumes. Essorez-les en les serrant fort dans un torchon propre.
3. Dans une sauteuse, faites revenir 3 min l'oignon, le thym et les épices avec de l'huile d'olive. Versez la « semoule » et mélangez pendant 5 min.
4. Transférez la semoule dans un saladier, ajoutez le jus de citron, le zeste, les herbes hachées, la grenade, les amandes, salez, poivrez.

Emile Henry FRANCE

LE
GRAND SALADIER

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

2 072011 048072

LE GRAND SALADIER
Ø 26 CM

~~28,90€~~

3€ avec **40 vignettes**

Emile Henry
FRANCE

QUANTITÉ LIMITÉE
à 82 000 pièces

LE TAJINE

Gaz, plaque vitrocéramique, halogène et électrique

Pour 8 à 10 personnes

Passe au four

Fabriqué en France

EMILE HENRY GARANTIE 3 ANS YEAR GUARANTEE MADE IN FRANCE

Grâce au couvercle conique et fermé, la vapeur circule, les arômes se développent et les saveurs exhalent tout au long de la cuisson.

Emile Henry 123456789

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		

2 072011 048102

LE TAJINE
Ø 32 CM

~~106,90€~~

49€90
avec
30 vignettes

Retrouvez la recette du tajine de poulet au citron et une autre recette exclusive dans la boîte du produit

Emile Henry
FRANCE

QUANTITÉ LIMITÉE
à 20 000 pièces

OFFRE EXCEPTIONNELLE
disponible à partir du 27 novembre

LA BRIQUE À RÔTIR

Jusqu'à 5 kg de volaille ou rôti

Couvercle retournable dans le socle pour un rangement gain de place

Four/Congélateur/ Lave-vaisselle/ Micro-ondes

Fabriqué en France

EMILE HENRY GARANTIE 3 ANS YEAR GUARANTEE MADE IN FRANCE

Une peau croustillante, une chair moelleuse : la forme originale épouse celle des volailles ou des rôtis, pour assurer leur cuisson parfaite sans avoir besoin de les arroser et sans salir votre four.

Emile Henry 123456789 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		

2 072011 048119

LA BRIQUE À RÔTIR
41,5 CM

~~109,90€~~

54€90
avec
30 vignettes

Retrouvez la recette du poulet rôti au romarin et une autre recette exclusive dans la boîte du produit