

NE COLLEZ PLUS VOS VIGNETTES, FLASHEZ-LES !

Optez pour leur digitalisation en vous inscrivant sur [carrefour.fr/lionsabatier](https://www.carrefour.fr/lionsabatier) ou en flashant ce QR Code*



*L'inscription sur [carrefour.fr/lionsabatier](https://www.carrefour.fr/lionsabatier) implique la digitalisation de vos vignettes sur toute la durée de l'opération.

- Inscrivez-vous sur [carrefour.fr](https://www.carrefour.fr)**
Créez votre propre collecteur digitalisé
- Présentez ou renseignez votre Carte de Fidélité**
pour chacun de vos achats en magasin ou sur [carrefour.fr](https://www.carrefour.fr)
- Recevez vos vignettes sur votre collecteur digital**
- Choisissez le produit qui vous fait plaisir**
Générez votre coupon digital
- Présentez-vous en caisse avec :**
 - votre produit,
 - votre coupon digital,
 - votre Carte de Fidélité.

De 8 février au 22 mai 2022⁽¹⁾, bénéficiez d'un produit Lion Sabatier® International à 2€, 9€, 10€ ou 19€, en fonction du nombre de vignettes obtenues.

POUR PARTICIPER À L'OFFRE, VOUS DEVEZ :

- Vous rendre **entre le 8 février et le 8 mai 2022** (ces deux jours étant inclus) (ou dans la limite des stocks disponibles – selon la première limite atteinte) 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](https://www.carrefour.fr)) ou sur le site internet de l'opération [carrefour.fr](https://www.carrefour.fr).
- Retirer un collecteur à l'accueil de votre magasin ou télécharger votre collecteur sur le lien suivant : [carrefour.fr/lionsabatier](https://www.carrefour.fr/lionsabatier).
- 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.
- Entre le 8 février et le 8 mai 2022**, effectuer des achats dans votre magasin participant ou passer commande sur Carrefour.fr et sélectionner un point de retrait Drive d'un hypermarché Carrefour ou d'un supermarché Carrefour Market participant 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 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).

ATTENTION : 2 achats effectués lors de la période de l'offre ne peuvent se cumuler entre eux (exemple : un client dépense 5€ le 14/02 et 7€ le lendemain : aucune vignette ne lui sera remise).

- 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 (sur le site Carrefour.fr), 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 LION SABATIER® INTERNATIONAL, VOUS DEVEZ :

- Entre le 8 février et le 22 mai 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 Lion Sabatier® International⁽³⁾ se trouvant sur le présentoir prévu à cet effet.
- 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 8 mai 2022. (2) Voir la liste des marques partenaires à l'accueil de votre magasin et sur le collecteur. (3) Dans la limite des stocks disponibles. L'opération Lion Sabatier® International 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 couteaux de chaque référence, 6 sets de 2 couteaux à steak, 3 planches à découper, et 3 blocs couteaux avec aiguiser 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](https://www.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 U.E par Koninklijke Drukkerij Em. De Jong. Photos non contractuelles. Suggestions de présentation. Reproduction interdite : aucune photocopie ne sera acceptée.





Jusqu'au 8 mai 2022

Avec la Carte de Fidélité en collectionnant les vignettes

2 € 10€ D'ACHAT = 1 VIGNETTE

Une collection pour aiguiser votre savoir-faire

le couteau LION SABATIER® INTERNATIONAL

Carrefour  Carrefour market 

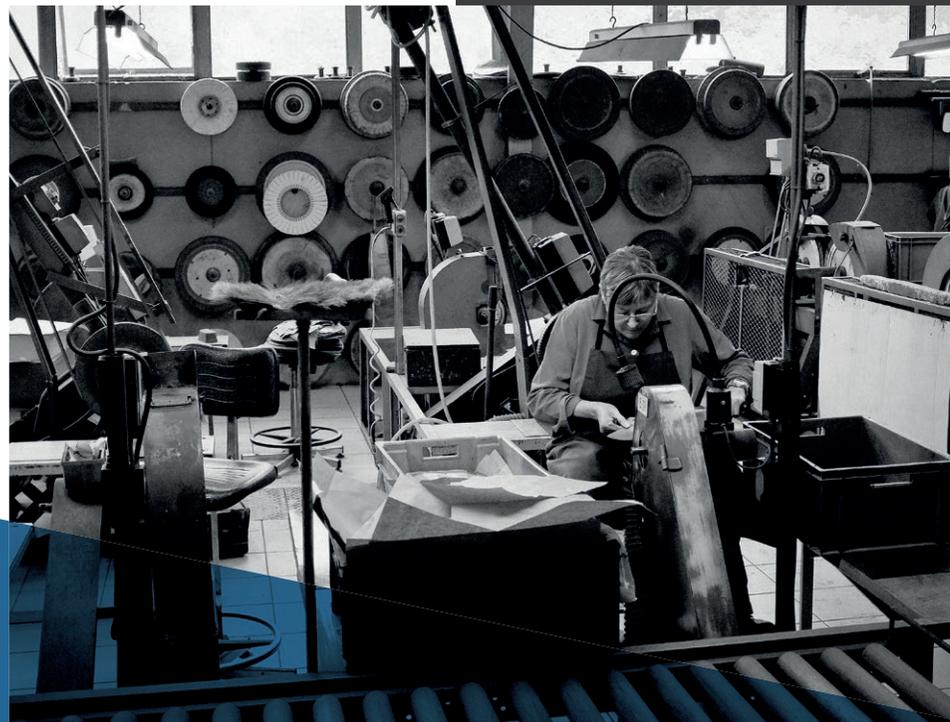
Carrefour 

L'ART ET LE PLAISIR DE LA COUPE



Fleur de la coutellerie française depuis plus de 200 ans, **la Maison Lion Sabatier est une référence internationale** présente tant dans les cuisines des grands Chefs que dans celles des amateurs éclairés. Un savoir-faire perfectionné sur 5 générations, où chaque couteau est une création par sa forme, son style et sa fonction. Il est l'outil idéal pour découper, détailler, trancher, émincer, éplucher parfaitement tous vos aliments.

Par ce partenariat, nous sommes heureux de proposer à tous nos clients porteurs de la Carte de Fidélité, l'accès à une collection exclusive de produits d'exception.



UNE COLLECTION DE COUTEAUX D'EXCEPTION À PARTIR DE 2€



COUTEAU CHEF - LAME DE 20 CM

~~54,95€~~ **2€** 55 vignettes



COUTEAU SANTOKU - LAME DE 18 CM

~~50,95€~~ **2€** 50 vignettes



COUTEAU À PAIN - LAME DE 20 CM

~~44,95€~~ **2€** 45 vignettes



COUTEAU À TRANCHER - LAME DE 20 CM

~~44,95€~~ **2€** 45 vignettes



COUTEAU UNIVERSEL - LAME DE 13 CM

~~34,95€~~ **2€** 35 vignettes



COUTEAU D'OFFICE - LAME DE 9 CM

~~24,95€~~ **2€** 25 vignettes



COUTEAUX À STEAK - SET DE 2

LAME DE 13 CM **20 vignettes**

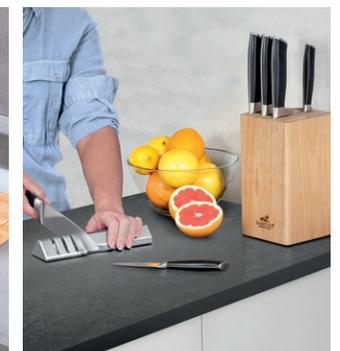
~~44,95€~~ **10€**



PLANCHE À DÉCOUPER

BOIS DENSE **10 vignettes**

~~34,95€~~ **9€**



BLOC COUTEAUX

AIGUISEUR INTÉGRÉ **10 vignettes**

~~64,95€~~ **19€**



COUTEAU À PAIN



Dentelure en demi-lune permettant de trancher la croûte et la mie de tous types de pains sans les écraser

Lame rigide pour une coupe franche et précise



COLLECTIONNEZ VOS COUTEAUX



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

3 JUSQU'AU 8 MAI 2022 COLLECTIONNEZ LES VIGNETTES



4 JUSQU'AU 22 MAI 2022, CHOISISSEZ VOTRE ARTICLE EN MAGASIN

NE COLLEZ PLUS VOS VIGNETTES, FLASHEZ-LES !

Optez pour leur digitalisation en vous inscrivant sur carrefour.fr/lionsabatier

ou en flashant ce QR Code*



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			



2 072011 134713

COUTEAU À PAIN
LAME DE 20 CM

44,95€ **2€** avec 45 vignettes

Offre disponible chez

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

COUTEAU CHEF

Le couteau Chef est le couteau indispensable de tout cuisinier. Il permet de découper, hacher et émincer facilement l'ensemble des aliments.



Lame large et rigide au tranchant d'une grande finesse

Poids idéal qui offre un bon équilibre pour des coupes amples



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	



**COUTEAU
CHEF**
LAME DE 20 CM

~~54,95€~~ **2€** avec
55 vignettes



COMMENT DÉTAILLER LES LÉGUMES EN JULIENNE ?

- 1 - Lavez et épluchez vos légumes, puis coupez-les en deux dans la longueur.
- 2 - Posez-les ensuite sur le côté coupé pour plus de stabilité et coupez-les en fines tranches.
- 3 - Empilez les tranches les unes sur les autres de façon à avoir un tas bien aligné.
- 4 - Coupez les tranches empilées dans la longueur afin d'obtenir des petits bâtonnets fins et réguliers.

COUTEAU SANTOKU

Le couteau Santoku est LE couteau des Chefs japonais qui s'impose dans les cuisines françaises. Il permet de ciseler tout en finesse des légumes ou de tailler, détailler en pièces plus épaisses les poissons et viandes.



Lame alvéolée empêchant les aliments d'adhérer à celle-ci

Un équilibre parfait associé à une belle hauteur de coupe



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						



COMMENT DÉCOUPER DES SASHIMIS DE SAUMON ?

- 1 - Retirez la peau de votre filet. Pour ce faire, coupez la peau au niveau d'un coin. Puis, en tenant fermement la peau, faites glisser le couteau sur toute la longueur.
- 2 - Enlevez le gras du filet en coupant sur quelques millimètres en positionnant votre couteau à plat.
- 3 - Coupez le filet en deux dans le sens de la longueur.
- 4 - Enfin, coupez à la perpendiculaire, des tranches d'environ 5 mm.



COUTEAU
SANTOKU
LAME DE 18 CM

~~50,95€~~ **2€** avec
50 vignettes

COUTEAU À TRANCHER

Le couteau à trancher est dédié à découper les rôtis, gigots ou côtes. Il peut également servir à lever les filets de poisson ou même à préparer des carpaccios et des tartares.



Pointe et lame étroites pour une meilleure pénétration

Très maniable, permettant une découpe de précision



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			



COUTEAU
À TRANCHER
LAME DE 20 CM

~~44,95€~~ **2€** avec
45 vignettes



Photo non contractuelle

COMMENT DÉCOUPER PARFAITEMENT UN POULET ?

- 1 - Saisissez votre couteau avec l'index, le pouce tenant la lame, et les autres doigts recourbés autour du manche, pour un meilleur contrôle.
- 2 - Plantez une fourchette dans le poulet pour bien le maintenir.
- 3 - Commencez par les cuisses. Incisez la peau entre le flanc et la cuisse tout en la poussant vers l'extérieur. Puis, arrivé à la jointure, donnez un coup de couteau pour détacher la cuisse.
- 4 - Ensuite, coupez les « blancs » en incisant au milieu du poulet sur toute la longueur. Puis, détachez la chair en longeant la carcasse jusqu'à l'aile.
- 5 - Finissez en séparant le « blanc » de l'aile en coupant à la jointure.

COUTEAU UNIVERSEL

Le couteau universel est très utile pour les petits travaux de préparation tels que détailler les légumes et les fruits, lever les suprêmes d'agrumes ou même couper les sandwiches.



Lame rigide et crantée pour une meilleure efficacité de coupe

Excellente prise en main, offrant une grande maniabilité



COMMENT LEVER DES SUPRÊMES D'AGRUMES ?

- 1 - Tranchez les deux extrémités du fruit, puis posez-le sur un des côtés plats.
- 2 - Pelez à vif avec le couteau en épousant la forme du fruit : veillez à bien enlever la peau avec la membrane blanche.
- 3 - Ensuite, tenez l'agrumes dans votre main et glissez la lame du couteau entre chaque membrane blanche jusqu'au cœur du fruit. Vous obtenez ainsi des quartiers de chair appelés suprêmes.



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					



**COUTEAU
UNIVERSEL**
LAME DE 13 CM

~~34,95€~~ **2€** avec
35 vignettes

COUTEAU D'OFFICE

Le couteau d'office est un couteau polyvalent et facile à prendre en main. Il est idéal pour peler, épépiner, couper en dés ou en rondelles les légumes et les champignons.



COMMENT UTILISER UN COUTEAU D'OFFICE ?

Vous pouvez tenir le couteau avec le tranchant de la lame face au pouce pour éplucher les fruits à peau fine et les légumes, les couper en petits morceaux ou encore nettoyer des champignons.

Vous pouvez aussi utiliser ce couteau, de la même façon qu'un scalpel, pour effectuer les tâches les plus délicates sur la viande, telles que retirer les nerfs ou des morceaux de gras.



Collez vos vignettes ci-dessous

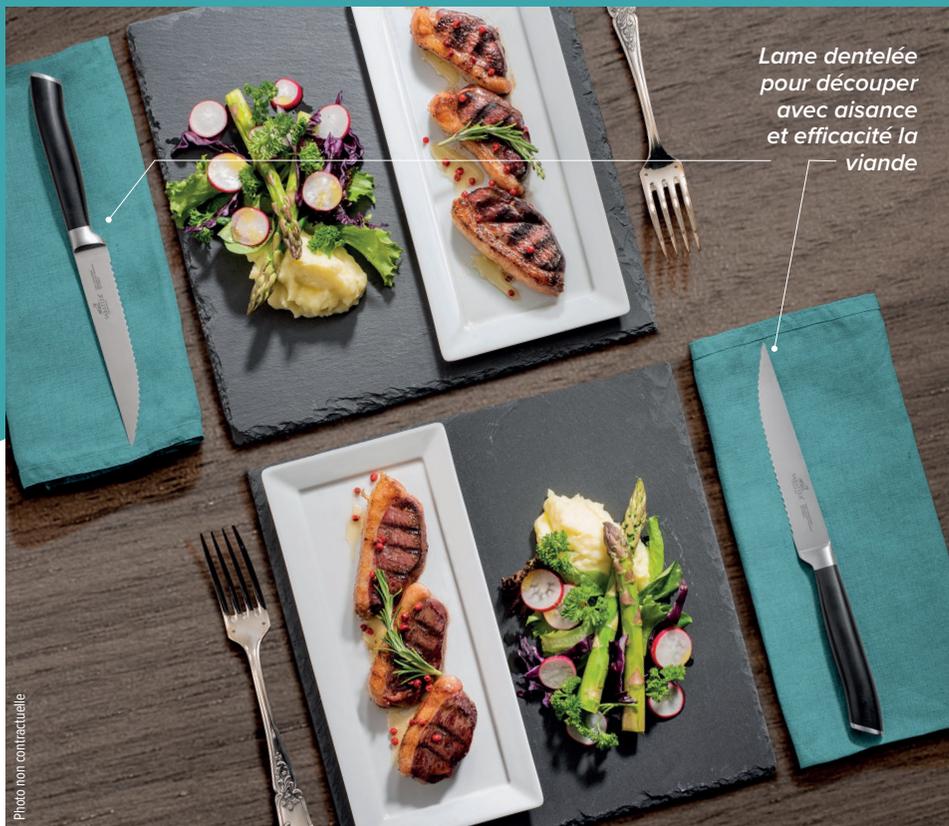
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25							



COUTEAU D'OFFICE
LAME DE 9 CM

~~24,95€~~ **2€** avec 25 vignettes

SET DE 2 COUTEAUX À STEAK



Lame dentelée pour découper avec aisance et efficacité la viande

Photo non contractuelle

 Collez vos vignettes ci-dessous

QUANTITÉ LIMITÉE
378 107 pièces

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20				



COUTEAUX À STEAK
SET DE 2

~~44,95€~~ **10€** avec 20 vignettes

PLANCHE À DÉCOUPER



Son bois dense en hvéa permet de préserver le fil de vos couteaux



Sa gouttière permet de récolter le jus de vos aliments

 Collez vos vignettes ci-dessous

QUANTITÉ LIMITÉE
141 790 pièces

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10						



PLANCHE À DÉCOUPER

~~34,95€~~ **9€** avec 10 vignettes

LE BLOC À COUTEAUX

Le bloc à couteaux* permet de ranger et d'entretenir au quotidien la collection de 6 couteaux Lion Sabatier® International. Avec son design élancé, il s'intègre avec élégance dans n'importe quelle cuisine.

*Vendu sans couteaux



Photo non contractuelle

COMMENT AFFÛTER CORRECTEMENT SES COUTEAUX ?

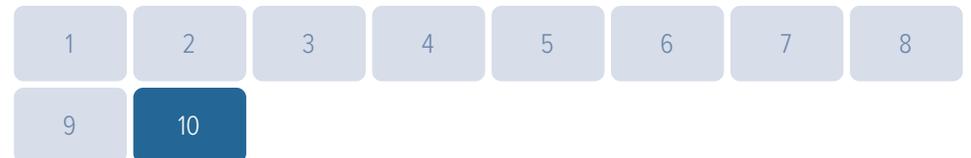
Il est important d'aiguiser régulièrement vos couteaux non crantés afin de conserver un tranchant parfait, propre et précis. Cet aiguiser utilise un principe d'affûtage en 3 étapes :

- 1 - Un aiguisage avec un revêtement en particules de diamant permettant de redonner du tranchant à la lame.
- 2 - Un affilage en acier renforcé.
- 3 - Un polissage avec une meule en céramique pour une finition optimale.



Collez vos vignettes ci-dessous

QUANTITÉ LIMITÉE
236 317 pièces



BLOC
COUTEAUX

~~64,95€~~ **19€** avec 10 vignettes

**POUR CUMULER PLUS VITE,
PRIVILÉGIEZ LES MARQUES PARTENAIRES,
ELLES VOUS FERONT GAGNER
DU TEMPS ET DE L'ARGENT !**

extrême

Les cônes Extrême vous offrent différentes saveurs glacées, fruitées ou gourmandes.



**+2
VIGNETTES
SUPPLÉMENTAIRES**

Fleury Michon

Tous artisans du mieux manger pour en faire un plaisir au quotidien.



Herta

Toute une gamme de produits Conservation Sans Nitrite, c'est ça le goût des choses simples.



LABEYRIE

Un savoir-faire ancestral pour offrir des sensations gustatives uniques, à chaque bouchée.



Aoste

Des charcuteries gourmandes pour des moments de plaisir et de partage pleins de saveurs.

**+1
VIGNETTE
SUPPLÉMENTAIRE**



**l'atelier
Blini**

Une expérience gustative unique avec des recettes soignées et des ingrédients de qualité.

**+1
VIGNETTE
SUPPLÉMENTAIRE**



Buitoni

Des pizzas gourmandes aux saveurs italiennes pour des moments de plaisir à partager.

**+1
VIGNETTE
SUPPLÉMENTAIRE**



CAPRICE des DIEUX

Offrez-vous un moment de pure gourmandise avec Caprice des Dieux. Du lait de France, de la crème, une pincée de sel, et c'est tout !

**+1
VIGNETTE
SUPPLÉMENTAIRE**



COEUR DE LION

Une passion pour le fromage : Camembert, Coulommiers, Brie... Il y en a pour tous les goûts.

**+1
VIGNETTE
SUPPLÉMENTAIRE**



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

Häagen-Dazs

Tout l'art d'assembler des ingrédients extraordinaires pour des glaces onctueuses avec un goût à tomber.



Depuis 1973, La Laitière met tout son savoir-faire pour vous proposer des produits gourmands et de qualité. La Laitière, c'est si bon de prendre le temps.



Marie

Des recettes gourmandes cuisinées dans les règles de l'art : avec Marie c'est déjà fait, et très bien fait.



Milka

Le chocolat au lait du Pays Alpin qui vous offre le plein de tendresse à chaque bouchée.



Les lessives LE CHAT vous assurent une propreté impeccable et une efficacité pure à chaque lavage.



PRÉSIDENT

Du fromage, du beurre, de la crème... des recettes onctueuses pour prendre la vie côté plaisir.



PURINA

Leur Bien-être, Notre Passion.

Purina met tout en œuvre pour rendre meilleure la vie des animaux et de leurs maîtres.



LU

Depuis 1846, LU cultive l'amour au quotidien avec des biscuits iconiques pour le plaisir des petits comme des grands.



LA PASSION DES SAVEURS Madrange DEPUIS 1984

Les joies de partager des produits bons, bien faits et gourmands.



Signal

Votre expert bucco-dentaire engagé pour protéger votre sourire jour après jour.



skip

Des ingrédients actifs d'origine végétale pour des résultats impeccables même à froid et en cycle court.

