Collectionnez des plats d'exception

EXCLUSIVITÉ CARTE CARREFOUR

5€ le plat en céramique

En collectionnant les vignettes

10€ D'ACHAT staub = 1 VIGNETTE

Jusqu'au 18 décembre 2022

Carrefour

Vos tables s'habillent d'un savoir-faire authentique

Depuis 1974 et la création de son iconique cocotte en fonte émaillée, la marque française STAUB a toujours recherché l'excellence culinaire.

Pour les petites comme pour les grandes occasions, **sublimez vos repas avec une vaisselle simple et élégante.** Maîtrisez l'art de la table, en variant les couleurs et la décoration autour d'un service d'exception qui se mariera toujours à vos envies.

Jusqu'au 18 décembre 2022, collectionnez une gamme durable et de qualité pour habiller **vos plus belles tables.**

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 18 DÉCEMBRE 2022, COLLECTIONNEZ LES VIGNETTES** staub 123456789
4. **CHOISISSEZ VOTRE ARTICLE EN MAGASIN**

LES PLATS EN CÉRAMIQUE

SET DE 2 BOLS Ø 12 cm
25€95 25 vignettes 5€

PLAT DE SERVICE 36x14 cm
29€95 35 vignettes 5€

ASSIETTE DE SERVICE Ø 30 cm
34€95 45 vignettes 5€

SALADIER Ø 24 cm
38€95 55 vignettes 5€

PLAT À FOUR 21x36 cm
48€95 75 vignettes 5€

SERVICE À HORS-D'ŒUVRE Ø 12 cm
49€95 10 vignettes 22€

SÉRIE LIMITÉE
40 000 pièces

FABRIQUÉE EN FRANCE

COCOTTE EN FONTE RONDE Ø 26 cm
299€ 20 vignettes 119€

PA-CFI-12167_LEAFLET_STAUB_148x210.indd 2-3 29/07/2022 14:32

SET DE 2 BOLS ∅ 12 cm

- Facile à nettoyer grâce à sa surface émaillée
- Compatible

Collez vos vignettes STAUB 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							

2 072012 055260

LE SET DE 2 BOLS
∅ 12 cm

~~25€95~~ **5€** avec **25 vignettes**

PLAT DE SERVICE 36x14 cm

- Revêtement émaillé durable
- Compatible

Collez vos vignettes STAUB 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**					

2 072012 055277

LE PLAT DE SERVICE
36x14 cm

~~29€95~~ **5€** avec **35 vignettes**

PA-CFI-12167_LEAFLET_STAUB_148x210.indd 4-5
29/07/2022 14:32

Tarte à la vanille et roses de pomme

1 pâte sablée • 1 gousse de vanille • 750 ml de lait • 3 jaunes d'œuf • 50 g de fécule • 150 g de sucre • 8 grosses pommes rouges • 1 L d'eau • 250 g de sucre • sucre glace

1 Battez les jaunes d'œufs avec 50 g de sucre puis incorporez la fécule et 6 c. à s. de lait froid. Ajoutez la gousse de vanille.
Dans une casserole, portez à ébullition le reste du lait et 100 g de sucre. Ajoutez la préparation d'œufs et faites cuire 4 minutes en mélangeant. Versez la pâte dans un saladier, recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez-la refroidir au réfrigérateur.

2 Préchauffez le four à 160°C. Faites cuire la pâte 15 minutes. Mélangez le pudding à la vanille et placez-le sur le fond de tarte une fois celui-ci refroidi.

3 Coupez les pommes en tranches très fines. Portez à ébullition l'eau et le sucre, puis faites blanchir les tranches de pommes pendant 2 minutes. Posez, les unes à côté des autres, 12 tranches de pommes se chevauchant et enroulez-les de façon à obtenir une petite rose. Formez 24 roses de cette manière. Enfin, saupoudrez de sucre glace.

ASSIETTE DE SERVICE ∅ 30 cm

staub en France

Design épuré, idéal pour présenter vos gâteaux

Compatible

staub 123456789 Collez vos vignettes STAUB 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 072012 055284

L'ASSIETTE DE SERVICE
∅ 30 cm

~~34€95~~ **5€** avec **45 vignettes**

PA-CFI-12167_LEAFLET_STAUB_148x210.indd 6-7 29/07/2022 14:32

Salade d'hiver au butternut rôti

1 courge butternut (500 g) • ½ grenade • 1 oignon rouge • 2 c. à s. d'huile d'olive • 4 poignées de jeunes pousses d'épinards • 1 poignée de pousses de pois verts • 2 poignées de noisettes • sel • poivre

Vinaigrette : • 4 c. à s. d'huile d'olive • 1 c. à s. d'huile de noisette • 1 c. à c. de moutarde à l'ancienne • jus d' 1 orange • 2 brins de thym citron • sel, poivre

1 Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Lavez la courge et coupez-la en rondelles de 3 cm en ôtant les graines. Épluchez l'oignon et coupez-le en gros quartiers. Déposez le tout sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, arrosez d'huile d'olive, salez, poivrez et enfournez pendant 20 minutes environ.

2 Dans un saladier placez les pousses d'épinards et les pois verts. Dans une poêle à sec, torréfiez les noisettes.

3 Mélangez le jus d'orange, le vinaigre balsamique, la moutarde et les feuilles du thym citron. Fouettez à la fourchette en ajoutant progressivement l'huile d'olive. Salez, poivrez.

4 Mélangez les tranches de butternut, l'oignon, les graines de grenade, avec les pousses d'épinards et de pois verts. Parsemez de noisettes et servez avec la vinaigrette.

SALADIER ∅ 24 cm

- Contenance de 1,7 L
- Facile à nettoyer grâce à sa surface émaillée
- Compatible

Collez vos vignettes STAUB 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**	

2 072012 055291

LE SALADIER
∅ 24 cm

~~38€95~~ **5€** avec **55 vignettes**

PA-CFI-12167_LEAFLET_STAUB_148x210.indd 8-9 29/07/2022 14:32

Poulet rôti aux agrumes et légumes d'hiver

1 poulet (1,5 kg) • 1 poireau • 3 panais • 3 carottes • 1 fenouil • 3 gousses d'ail • 1 orange • 1 citron • 3 brins de romarin • 3 brins de thym • 3 c. à s. d'huile • sel, poivre

Garniture : 100 g de gelée d'orange • 1 c. à c. de curcuma • 1 c. à c. de mélange 4 épices • 1 c. à c. de paprika • 2 brins de thym

Bouillon : 1 L d'eau • 1 oignon • 1 carotte • 2 brins de persil

1 Bouillon : coupez l'oignon et la carotte et les faire frémir 15 minutes avec le persil. Préchauffez votre four à 180° C.

2 Coupez en gros morceaux le poireau, les carottes, les panais, le fenouil, le citron et l'orange en rondelles. Ajoutez le romarin et le thym, arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez.

3 Mettez les gousses d'ail en chemise, les herbes et la moitié des rondelles d'agrumes dans le poulet. Ficelez les pattes ensemble. Arrosez d'huile d'olive, salez, poivrez.

4 Mettez le poulet dans un plat de cuisson et arrosez du bouillon. Enfournez et faites cuire 1 h en arrosant de son jus toutes les 15 minutes.

5 Mélangez la gelée avec les épices et les feuilles de thym. Arrosez le poulet de son jus et enrobez-le de gelée. Ajoutez les légumes, les restes d'agrumes et continuez à cuire 30 minutes.

PLAT À FOUR 21x36 cm

staub en France

- Multi-usage : parfait pour les plats chauds, mais aussi pour servir les salades ou les desserts
- Compatible

staub 123456789 Collez vos vignettes STAUB 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**					

2 072012 055307

LE PLAT À FOUR 21x36 cm

~~48€95~~ **5€** avec **75 vignettes**

PA-CFI-12167_LEAFLET_STAUB_148x210.indd 10-11 29/07/2022 14:32

Roulés focaccia au pesto

1,4 kg de farine T65 • 18 g de levure fraîche • 23 cl d'eau tiède • 4 cl d'huile d'olive • 1 c. à c. de sel

Garniture : 70 g de pesto • 8 tomates séchées • 20 g de pousses d'épinards • 2 c. à s. d'huile d'olive • 20 g de parmesan râpé • poivre

1. Émiettez la levure dans 6 cl d'eau tiède. Laissez reposer 10 minutes, puis ajoutez le reste d'eau et de 4 cl d'huile d'olive.
2. Dans un saladier, versez la farine, le sel et le mélange eau/levure. Pétrissez 20 minutes, laissez reposer 5 minutes. Répétez une seconde fois.
3. Formez une boule de pâte, filmez et laissez reposer au réfrigérateur 12 h.
4. Dégazez la pâte en la pressant avec la paume de la main pour retirer l'air. Étalez-la en rectangle de 2 cm d'épaisseur.
5. Étalez le pesto, les feuilles d'épinard, les tomates coupées en lanières. Poivrez.
6. Roulez la pâte en rouleau serré et coupez en 6 parts. Placez-les dans les ramequins beurrés et farinés. Couvrez et laissez lever 1 h. La pâte doit doubler de volume.
7. Préchauffez le four à 180°C. Arrosez les roulés d'huile d'olive et de parmesan. Enfournez 25 min.

LE SERVICE À HORS-D'ŒUVRE ∅ 12 cm

- Céramique résistante aux chocs thermiques
- Compatible

Plat chaud ou froid, ce set est à votre service !

Du congélateur au four : L'argile utilisée est un matériau entièrement naturel et permet une bonne répartition de la chaleur pendant la cuisson. Vous pouvez passer votre produit une heure après sa sortie du congélateur à un four froid afin que le plat surgelé soit chauffé en même temps que le for.

123456789 Collez vos vignettes STAUB ci-dessous

1	2	3	4	5	6	7	8
9	**10**						

2 072012 055314

LE SERVICE À HORS-D'ŒUVRE ∅ 12 cm

~~49€95~~ **22€** avec **10 vignettes**

PA-CFI-12167_LEAFLET_STAUB_148x210.indd 12-13 29/07/2022 14:32

Pain aux noix et à la figue en cocotte

Levain : 240 g de farine de blé de type T55
• 240 ml d'eau • 3 g de levure

Pâte : 350 g de farine de blé de type T55
• 200 g de farine de blé complet de type T110
• 330 ml d'eau tiède • 9 g de levure • 15 g de sel
• 75 g de noix grossièrement hachées
• 75 g de figues sèches, coupées en quatre

Beurre pour la cocotte, farine pour étaler

1 Mélangez tous les ingrédients pour le levain et laissez reposer la nuit à température ambiante en couvrant bien.

2 Le lendemain, mélangez tous les ingrédients pour la pâte et pétrissez avec le levain dans un robot culinaire jusqu'à obtention d'une pâte très souple qui se détache des bords du plat. Laissez lever cette pâte pendant 3 heures environ en la couvrant d'un film transparent. Toutes les heures, étirez une fois et pliez. Beurrez la cocotte et saupoudrez de farine.

Conseil pour « étirer & plier » : saisissez la pâte à l'extrémité arrière, étirez-la vers le haut et repliez-la sur le corps de la pâte. Travaillez de la même manière le côté opposé puis les autres côtés.

3 Partagez la pâte en deux, formez avec la main légère un pâton rond sur un plan de travail très enfariné sans presser l'air en dehors de la pâte. Posez la pâte à l'envers avec le côté fortement enfariné dans la cocotte et laissez lever encore une heure à couvert.

4 Préchauffez le four à 250 °C. Préchauffez le couvercle de la cocotte pendant 10 minutes environ dans un four chaud, puis le poser sur la cocotte et mettez le pain à cuire sur la grille du milieu pendant 1 heure environ jusqu'à ce qu'il devienne brun doré.

COCOTTE RONDE EN FONTE ∅ 26 cm

GARANTIE À VIE LIMITÉE*

Cuisson juteuse et tendre grâce à son couvercle spécial et ses picots®

Capacité: 5,25 L
Idéale pour 4-5 personnes

Compatible
four et tous feux dont induction

Idéale pour préparer des plats mijotés, des rôtis, de la volaille et même du pain

Surface extérieure résistante et facile à nettoyer

L'émaillage intérieur noir mat très résistant à l'usure, convient particulièrement pour saisir, rôtir et caraméliser les aliments

Fabriquée en France, chaque pièce est unique et issue d'un processus de fabrication authentique et traditionnel

FABRIQUÉE EN FRANCE

123456789 Collez vos vignettes STAUB ci-dessous

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

2 072012 055321

LA COCOTTE RONDE EN FONTE ∅ 26 cm

~~299€~~ **119€** avec **20 vignettes**

*Voir modalités page 16.

PA-CFI-12167_LEAFLET_STAUB_148x210.indd 14-15 29/07/2022 14:32

NE COLLEZ PLUS VOS VIGNETTES, CLIQUEZ-LES !

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

ou en flashant ce QR Code*

+5 vignettes
En optant pour la digitalisation**

*L'inscription sur carrefour.fr/staub implique la digitalisation de vos vignettes sur toute la durée de l'opération.
**Offre valable 1 seule fois, lors de la première inscription à la digitalisation des vignettes.

1. **Inscrivez-vous sur carrefour.fr**
   Créez 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**
   Générez votre coupon digital
5. **Présentez-vous en caisse avec :**
   - votre produit,
   - votre coupon digital,
   - votre Carte de Fidélité.

Du 20 septembre au 18 décembre 2022[1], bénéficiez d'un produit STAUB à 5€, 22€, 119€, en fonction du nombre de vignettes obtenues.

POUR PARTICIPER À L'OFFRE VOUS DEVEZ :

1. Vous rendre entre le 20 septembre et le 18 décembre 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) ou sur le site internet de l'opération.
2. Retirer un collecteur à l'accueil de votre magasin ou télécharger votre collecteur sur le lien suivant carrefour.fr/Staub
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. Entre le 20 septembre et le 18 décembre 2022, effectuer des achats dans votre magasin participant ou passez commande sur Carrefour.fr et sélectionnez 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 (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).
   ATTENTION : 2 achats effectués lors de la période de l'offre ne peuvent se cumuler entre eux (exemple : un client dépense 5 € le 25/09 et 7 € le lendemain : aucune vignette ne lui sera remise).
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 (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 STAUB, VOUS DEVEZ :

1. **Entre le 20 septembre et le 18 décembre 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 STAUB[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 18 décembre 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 STAUB étant réservée aux consommateurs, l'acquisition des produits doit donc répondre à une demande normale. En conséquence, l'acquisition des produits est limitée à 3 plats de chaque référence et 3 cocottes.
(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
Pour ses produits en fonte, STAUB octroie aux particuliers une *garantie à vie limitée pour le premier acheteur du produit STAUB, valable à la date d'achat (justificatif d'achat requis).

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. Crédits photos : Getty Images. Ne pas jeter sur la voie publique. Imprimé en U.E. par Mercator Press. Photos non contractuelles. Suggestions de présentation. Reproduction interdite : aucune photocopie ne sera acceptée.

Carrefour Carrefour market