



JUSQU'AU 11 MAI

**Des plats de qualité
pour vous aider
à mieux manger !**

À partir de

3 €



Le plat

En collectionnant
les vignettes



EXCLUSIVITÉ CLUB CARREFOUR



Les indispensables de la cuisine saine et savoureuse !

Marque française emblématique, Peugeot accompagne depuis plus de 200 ans les chefs cuisiniers, les familles, tous ceux qui aiment concocter de bons plats « fait maison » gourmets et gourmands. Savoir-faire, ingénuité, style, qualité... Et si vous y goûtiez vous aussi ?

Par ce partenariat, nous sommes heureux de récompenser votre fidélité en vous proposant une opération vignettes exclusive qui vous donne accès à une gamme d'exception, à prix délicieux !

À vous les musts de la cuisine saine et savoureuse !



EXCLUSIVITÉ CLUB CARREFOUR

1 PRÉSENTEZ VOTRE CARTE CLUB CARREFOUR

à chaque passage en caisse
ou renseignez-la sur
[carrefour.fr](https://www.carrefour.fr) ou sur l'app



2 RECEVEZ 1 VIGNETTE TOUS LES 10€ D'ACHAT

et pour l'achat d'un produit
de marques partenaires,
recevez 1 à 2 vignette(s)
supplémentaire(s)



3 JUSQU'AU 11 MAI 2025 COLLECTIONNEZ LES VIGNETTES



4 JUSQU'AU 18 MAI 2025, CHOISISSEZ VOTRE ARTICLE EN MAGASIN

DIGITALISEZ VOS VIGNETTES !

En flashant ce QR Code*



Vos vignettes toujours
à proximité grâce à
la digitalisation de votre
collecteur.

**+10
vignettes**

En optant pour
la digitalisation**

*L'inscription sur [carrefour.fr/peugeot](https://www.carrefour.fr/peugeot) 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 Lot de 2 plats à tapas

Ø 15 cm - H 3,3 cm

40 vignettes ~~22€~~₉₉



2 Lot de 2 bols

Ø 13 cm - H 7 cm

40 vignettes ~~22€~~₉₉



3 Plat à four rectangulaire

L 24 x l 15 x H 5,7 cm

40 vignettes ~~29€~~₉₉



4 Plat à four rectangulaire

L 30 x l 18,5 x H 6,4 cm

50 vignettes ~~39€~~₉₉



5 Plat à four rectangulaire

L 36 x l 22 x H 7 cm

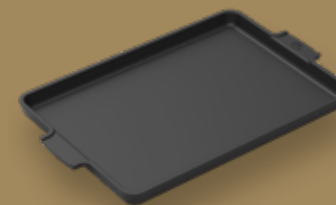
60 vignettes ~~49€~~₉₉



6 Moule à tarte

Ø ext. 35 cm - H 5 cm

60 vignettes ~~39€~~₉₉



25€

7 Plaque de cuisson

L 40 x l 25 x H 2,4 cm

10 vignettes ~~49€~~₉₉

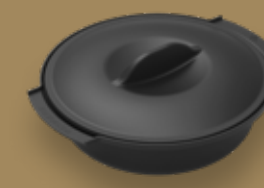


40€

8 Set moulin à poivre et sel

H 22 cm

10 vignettes ~~89€~~₉₉



80€

9 Sautreuse avec couvercle céramique

Ø 30 cm

10 vignettes ~~159€~~₉₉



Champignons farcis

Ingrédients pour 9 champignons : une barquette de champignons de Paris - 100 g de chair à saucisse (environ 11 g dans chaque champignon) - sel - poivre - 25 ml de crème fraîche épaisse - 30 g de poivrons tricolores.

Étape 1

Lavez les champignons et coupez les pieds. Gardez les chapeaux. Profitez de la planche, pour y couper les poivrons tricolores en petits morceaux.

Étape 2

Dans un saladier, mettez les 100 grammes de chair à saucisse et assaisonnez-les avec du sel et du poivre.

Étape 3

Espacez les têtes de champignons retournées dans un plat à four. Farcir les chapeaux avec la chair à saucisse, puis, ajoutez-y la crème fraîche. Terminez par déposer des petits morceaux de poivrons tricolores pour décorer.

Étape 4

Mettez le plat dans le four et laissez cuire pendant 20 minutes à 180 °C.



Recette réalisée par Hélène de ma communauté
Montigny-le-Bretonneux - Explorateur



LOT DE 2 PLATS À TAPAS

Ø 15 cm - H 3,3 cm

Plat en grès émaillé, idéal pour présenter de délicieuses tapas chaudes ou froides. Ils seront très appréciés pour les réunions en famille ou entre amis pour une belle présentation sur la table.



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 072015 000090

LOT DE 2
PLATS À TAPAS
Ø 15 cm

~~22€~~
99

3€
avec

40 vignettes



Velouté de carottes

Ingrédients pour 6 personnes : 1 kg de carottes - 1 oignon - 1 pomme de terre moyenne - 20 cl de crème fraîche - 0.75 L d'eau - 20 g de beurre - sel - 1 cuillère à café de cumin.

Étape 1

Faites fondre le beurre dans une cocotte minute et ajoutez-y l'oignon préalablement émincé pour le faire dorer.

Étape 2

Ajoutez les carottes et la pomme de terre, préalablement coupées en morceaux et faites cuire 5 minutes. Ajoutez ensuite l'eau et le cumin.

Étape 3

Fermez la cocotte minute et faites cuire 20 minutes après la montée en pression.

Étape 4

Ouvrez la cocotte, mixez le tout en ajoutant préalablement la crème et dégustez.



Recette réalisée par Hélène de ma communauté
St Genis Laval - Ambassadeur



LOT DE 2 BOLS

Ø 13 cm - H 7 cm

Bol en grès émaillé au design moderne, il est parfait pour le dressage de la table de vos petits-déjeuners quotidiens ou de vos dîners autour d'une soupe.



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 072015 000106

LOT DE 2 BOLS
620 ml

~~22€~~
99

3€
avec

40 vignettes



Gratin de pommes de terre

Ingrédients pour 4 personnes : une dizaine de pommes de terre (choisissez une variété à chair fondante comme la Monalisa, la Charlotte, l'Amandine ou la Belle de Fontenay) - curcuma (vous pouvez aussi rester sur du thym & romarin) - guanciale (alternative : pancetta, ou bacon non fumé) - huile d'olive - poivre.

Étape 1

Découpez les pommes de terre dans un saladier : tranches fines (2/3 mm), de préférence avec une mandoline (attention aux doigts !)

Étape 2

Incorporez-y les épices, versez un généreux filet d'huile d'olive, poivrez et mélangez le tout à la main pour bien répartir les arômes et les faire pénétrer dans les tranches de pommes de terre.

Étape 3

Déposez une feuille de papier cuisson dans votre plat : disposez une couche de pommes de terre et ajoutez une fine couche de guanciale par-dessus, continuez en alternant pommes de terre/guanciale. Terminez par une couche de pommes de terre que vous recouvrez de papier d'aluminium.

Étape 4

Mettez le plat au four pendant 40 minutes et servez de bonnes portions chaudes.



Recette réalisée par Sandra de ma communauté
Rambouillet - Influenceur



PLAT À FOUR RECTANGULAIRE

L 24 x l 15 x H 5,7 cm

Ce plat à four en grès émaillé dispose d'un émail ultra-résistant, conçu pour vous accompagner dans le temps. Dans son format rectangle 24 cm, le plat Peugeot invite à la création culinaire pour se faire plaisir à deux et prendre le temps de savourer une cuisine saine. Cuisson à cœur douce et homogène.



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 072015 000113

PLAT À FOUR
RECTANGULAIRE
24 x 15 x 5,7 cm

~~29€~~
99

3€
avec

40 vignettes



Poisson au four à la provençale

Ingrédients pour 4 personnes : 1 kg de poisson (au choix) - 3 tomates - 1 oignon - 1 gousse d'ail - 1 citron - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive - 1 verre de vin blanc - thym - romarin - sel et poivre - 1 bouquet garni.

Étape 1

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7). Émincez l'oignon, hachez l'ail, coupez les tomates en tranches et le citron en rondelles.

Étape 2

Garnissez le fond d'un plat allant au four avec l'oignon, les tomates et le citron. Déposez le poisson par-dessus.

Étape 3

Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le vin blanc et l'ail haché. Arrosez le poisson de cette préparation, assaisonnez avec le sel, le poivre et ajoutez le bouquet garni.

Étape 4

Mettez le plat au four et laissez cuire environ 25 minutes, jusqu'à ce que le poisson soit bien cuit et les légumes tendres.



Recette réalisée par James de ma communauté
Ile St Denis - Influenceur



PLAT À FOUR RECTANGULAIRE

L 30 x l 18,5 x H 6,4 cm

Ce format 30 cm en grès émaillé est idéal pour profiter au quotidien de recettes simples ou sophistiquées. Sa couleur écru, un classique intemporel, se fond discrètement sur toutes les tables.



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 |
| 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 |
| 49 | 50 | | | | | | |



2 072015 000120

PLAT À FOUR
RECTANGULAIRE
L 30 x l 18,5 x H 6,4 cm

~~39€
99~~

3€
avec

50 vignettes



Gigot d'agneau

Ingédients pour 6 personnes : 1 gigot d'agneau, 2 gousses d'ail, 2 branches de romarin frais, graisse d'oie ou de canard, 1 c. à s. de gros sel.

Étape 1

Faites macérer la viande la veille dans de la crème fraîche et de la moutarde.

Étape 2

Enduisez la viande de graisse de canard, de gousse d'ail et déposez dans le fond du plat un bouquet garni.

Étape 3

Mettez à cuire au four à 190 °C pendant 1h30 puis 30 minutes à 230 °C pour griller la surface.

Étape 4

Recueillez le jus pour faire revenir de l'ail et des oignons émincés, incorporez-y des fayots et du persil puis faites chauffer à petit feu.



Recette réalisée par Henri de ma communauté
Orléans - Explorateur



PLAT À FOUR RECTANGULAIRE

L 36 x l 22 x H 7 cm

Ce plat en grès émaillé est conçu pour vous accompagner dans le temps.

Ses belles dimensions (6 à 7 parts) sont idéales pour une cuisson à cœur douce et homogène et une cuisine saine et généreuse.



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 | | | | |



2 072015 000137

PLAT À FOUR
RECTANGULAIRE
36 x 22 x 7 cm

~~49€⁹⁹~~

3€ avec

60 vignettes



Tarte fondante aux poires

Ingédients pour 6 personnes : 1 pâte feuilletée - 4 poires - une crème épaisse 30% - 2 œufs - du miel - du sucre en poudre.

Étape 1

Épluchez vos poires, coupez-les en lamelles pas trop épaisses.

Étape 2

Séparez vos jaunes d'œufs et gardez uniquement le jaune dans un saladier. Ajoutez 2c à soupe de crème, une cuillère à soupe de miel, deux cuillères à soupe de sucre, mélangez et ajoutez-y délicatement vos poires.

Étape 3

Déroulez votre pâte, placez-la dans votre plat à tarte, piquez-la au milieu et repliez vos bords pour former une croûte.

Étape 4

Déposez les lamelles de poires puis versez la préparation. Mettez au four à 180 °C pendant 20 à 30 minutes, chaleur tournante, puis dégustez. Vous pouvez y ajouter quelques noisettes ou un peu de cannelle pour la présentation.



Recette réalisée par Sonia de ma communauté
Aulnoy-Lez-Valenciennes - Acteur



MOULE À TARTE

Ø ext. 35 cm - H 5 cm

Avec son fond épais et lisse, ce moule en grès émaillé est parfait pour la cuisson de vos recettes maison. Vos tartes sont fondantes et cuites à cœur. Avec ses anses larges et striées, il est facile à sortir du four et à manipuler.



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 | | | | |



2 072015 000144

MOULE
À TARTE

Ø ext. 35 cm - H 5 cm

~~39€~~
99

3€
avec

60 vignettes



Potatoes maison

Ingédients pour 4 personnes : 1 kg de pommes de terre (type Bintje ou autres pommes de terre à chair ferme) - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive - 2 gousses d'ail - 1 branche de thym (ou herbes de votre choix) - sel - poivre.

Étape 1

Préchauffez votre four à 200 °C (thermostat 6-7). Epluchez les pommes de terre et coupez-les en frites épaisses ou en cubes, selon vos préférences. Rincez-les sous l'eau froide pour retirer l'amidon, puis séchez-les bien avec un torchon propre.

Étape 2

Dans un grand saladier, mélanger les pommes de terre avec l'huile d'olive, l'ail écrasé, le romarin (ou vos herbes choisies), du sel et du poivre. Assurez-vous que toutes les pommes de terre soient bien enrobées.



Recette réalisée par Louis de ma communauté
Ambert - Acteur

Étape 3

Étalez les pommes de terre sur une plaque de cuisson. Saupoudrez de paprika puis enfournez 35 à 45 minutes en les retournant à mi-cuisson pour qu'elles dorent uniformément.

Étape 4

Sortez-les du four lorsqu'elles sont bien dorées et croustillantes. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Servez-les immédiatement en accompagnement d'une viande ou simplement avec une sauce.



PLAQUE DE CUISSON

L 40 x l 25 x H 2,4 cm

Cette planche en céramique au design contemporain vous permettra de passer directement du four à la table. Triple emploi, la planche permet de préparer, cuire et de servir chaud vos gougères, mini-pizzas, bouchées salées ou sucrées.



123456789

Collez vos vignettes ci-dessous

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10



2 072015 000151

PLAQUE
DE CUISSON

L 40 x l 25 x H 2,4 cm

~~49€
99~~

25€
avec

10 vignettes



SET MOULINS À POIVRE ET SEL

H 22 cm

Le moulin à poivre et le moulin à sel en bois PEFC sont les incontournables de Peugeot. Les boutons marqués P & S permettent une identification immédiate du poivre et du sel. Leurs mécanismes garantis à vie confirment la qualité de ces moulins.



Collez vos vignettes ci-dessous

| | | | | | | | |
|---|----|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | | | | | | |



SET MOULINS
À POIVRE
ET SEL
22 cm

~~89€99~~

40€ avec
10 vignettes



Pot au feu

Ingédients pour 4 personnes : 800 g de paleron - 3 poireaux - 4 carottes - 2 navets - 1 branche de céleri - 1 oignon - 1 bouquet garni - 500 g de pommes de terre - 4 courgettes et 1 cube de bouillon volaille.

Étape 1

Mettez de l'eau à moitié dans un faitout, quand l'eau frémit, ajoutez un bouillon de volaille, le bouquet garni, l'oignon piqué avec des clous de girofle et la viande.

Étape 2

Lavez, épluchez et coupez les légumes en morceaux assez gros. Ajoutez tous les légumes sauf les pommes de terre et les courgettes qui sont à ajouter 45 minutes avant la fin de la cuisson.

Étape 3

Faites cuire le tout environ 1h30, écumez de temps en temps, laissez mijoter à feu doux. Egouttez les légumes et la viande et servez bien chaud.



Recette réalisée par Isabelle de ma communauté
Nice - Acteur

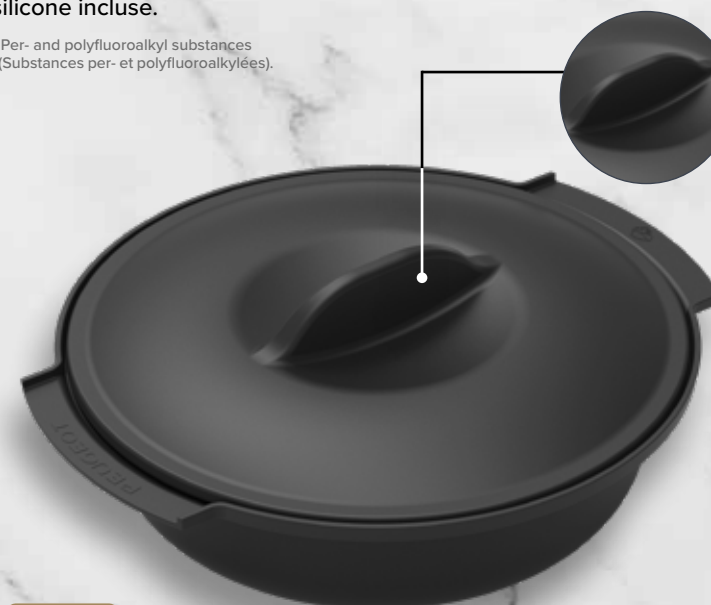


SAUTEUSE AVEC COUVERCLE CÉRAMIQUE

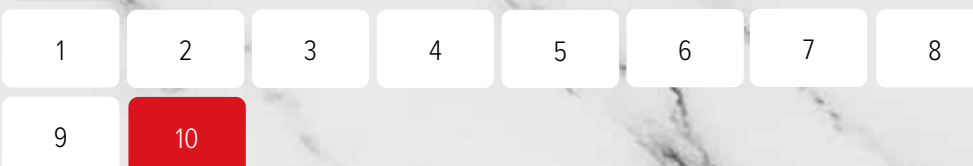
Ø 30 cm - 3,2 L

Sa base en aluminium 70% recyclé dispose d'un revêtement en céramique sans PFAS* et antiadhésif pour un entretien facile. Idéale pour un plat de 6 à 8 personnes, cette sauteuse avec diffusion homogène de chaleur, permet de saisir puis de faire mijoter vos plats. Son couvercle en céramique à forme unique permet la circulation des jus évaporés pour un résultat tendre et pleins de saveurs. Poignée en silicone incluse.

* Per- and polyfluoroalkyl substances
(Substances per- et polyfluoroalkylées).



Collez vos vignettes ci-dessous



SAUTEUSE
AVEC
COUVERCLE
CÉRAMIQUE
Ø 30 cm - 3,2 L

~~159€⁹⁹~~ **80€** avec
10 vignettes

EXCLUSIVITÉ
VIGNETTES
DIGITALISÉES

LOT DE 2 RAMEQUINS

Ø 10 cm - H 5,5 cm

QUANTITÉ LIMITÉE à 25 000 pièces

En grès émaillé, idéal pour profiter au quotidien de recettes simples ou sophistiquées. Mousses au chocolat, tiramisus, mini-gratins ou flans de légumes, réalisez toutes vos recettes gourmandes avec cet élégant duo en grès émaillé.



DIGITALISEZ
VOS
VIGNETTES*



TÉLÉCHARGEZ
L'APPLI



**+10
vignettes**
En optant pour
la digitalisation**

COMMENT PROFITER DE L'OFFRE DÉMATÉRIALISÉE ?

- 1** Accédez à votre espace vignettes et bénéficiez d'une connexion simplifiée : connectez-vous directement sur l'appli rubrique « Mon compte ».
- 2** Présentez ou renseignez votre Carte Club Carrefour pour tous vos achats en magasin, sur carrefour.fr ou sur l'appli et collectez vos vignettes automatiquement.
- 3** Présentez-vous en caisse avec :
 - votre Carte Club Carrefour,
 - votre produit.
- 4** Vous n'avez plus besoin de vos vignettes ? Partagez-les ! 

*L'inscription 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.

LOT DE 2
RAMEQUINS
Ø 10 cm - H 5,5 cm

~~19€₉₉~~

1€ avec
30 vignettes



**CROIX-ROUGE
FRANÇAISE**

En collectant vos vignettes, aidez-nous à lutter contre la précarité

Ensemble, aidons la Croix-Rouge française !

Carrefour vous propose d'aider la Croix-Rouge française en faisant don de vos vignettes Peugeot.

Toutes les 20 vignettes collectées, Carrefour s'engage à reverser 1€.

À propos de l'association

La Croix-Rouge française, active depuis 160 ans, se mobilise face aux crises et aux aléas de la vie, qui peuvent toucher tout le monde.

Grâce à ses 70 000 bénévoles et ses 17 200 salariés partout en France, elle agit à chaque étape des crises, qu'elles soient économiques, sanitaires, sociales, climatiques ou personnelles.

- Elle aide à les prévenir en formant et en préparant les publics.
- Elle porte secours aux populations les plus impactées, avec un soutien psychologique, physique ou matériel.
- Et elle les aide à s'en relever, avec des solutions d'insertion et de retour à l'emploi.

Pour que chacun se sente utile, capable d'agir et de s'adapter.

L'aide alimentaire à la Croix-Rouge française



En France, on estime que 7 millions de personnes sont en situation de précarité alimentaire et n'ont pas accès à une alimentation saine et nutritive, en quantité suffisante.

En tant qu'acteur majeur de l'aide alimentaire, une des missions principales de la Croix-Rouge française est de lutter contre l'insécurité alimentaire tout en rétablissant le lien social.

Plus de 21 000 bénévoles présents sur tout le territoire accueillent et vont vers les personnes qui en ont besoin, et font de l'aide alimentaire la première étape vers une sortie durable de la précarité.

CHIFFRES CLÉS

765

dispositifs d'aide alimentaire

66

millions de repas distribués en 2023

450 000

personnes accompagnées

Les projet(s)

Grâce à votre soutien, vous aidez l'association à lutter contre la précarité et permettez aux personnes vulnérables d'avoir accès aux biens essentiels pour un retour à une vie digne, durablement.

Vos dons serviront à l'achat de denrées alimentaires et de produits d'hygiène, et aideront à renforcer les capacités des équipes bénévoles de la Croix-Rouge en France.



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 | | | | |



**DON À LA
CROIX-ROUGE
FRANÇAISE**

**1€ donné
à l'association***
avec **20 vignettes**

*Dans la limite de 50 000€ de don.

Encore plus de vignettes
en achetant les produits
de nos marques partenaires !



Aoste



Fleury Michon



Herta



Kinder

LABEYRIE

L'OR

Marie

Nesquik

1 VIGNETTE OFFERTE
pour l'achat d'un produit de marques partenaires
dans la limite de 5 vignettes offertes par passage en caisse



2 VIGNETTES OFFERTES
pour l'achat d'un produit de marques partenaires
dans la limite de 5 vignettes offertes par passage en caisse



Depuis 50 ans, nous fabriquons dans nos ateliers en Vendée des **produits bons, frais, accessibles, généreux** et qui vous facilitent la vie au quotidien !

Aoste



Aoste Fines et fondantes, **toutes les saveurs du jambon cru Aoste** (certifié VPF et sans conservateur), avec un tranchage très fin.



Cochonou Classique, **la garantie d'un plaisir simple et bon**, avec de la viande de porcs certifiés VPF, et sans conservateur.



Fleury Michon



Fleury Michon propose une gamme complète de charcuteries qui agrémentera vos repas quotidiens.

PURINA
Friskies



Friskies une nutrition **100% complète et équilibrée** pour votre chien et chat.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - WWW.MANGERBOUGER.FR



Simplifiez votre quotidien avec **des produits gourmands et pratiques.**



Justin Bridou Bâtons de Berger Mini, dans un **format généreux et refermable à partager** en apéritif.



Le rôle de Kinder : apporter **des petits moments de joie dans la vie de tous les jours.** Des chocolats faits pour être partagés en famille ou entre amis.



Découvrez le **savoir-faire Labeyrie** avec le saumon fumé de Norvège doux et délicat et le saumon fumé d'Écosse boisé et généreux, fumés au bois de chêne.



Succombez au plaisir des cafés L'OR. Chaque tasse de café L'OR est une occasion de vivre une expérience unique. Découvrez un nouvel équilibre entre des saveurs douces et corsées. **Laissez-vous envoûter par L'OR, sans doute le meilleur café du monde.**



Depuis toujours, Marie est profondément attaché à la qualité et à l'exigence de la bonne cuisine, **100% des produits sont cuisinés en France avec des produits sains et 100% français.**



Réel allié du petit déjeuner mais aussi du goûter : **toutes les occasions sont bonnes pour déguster du bon cacao en poudre NESQUIK® !**

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS - WWW.MANGERBOUGER.FR

DIGITALISEZ VOS VIGNETTES* !

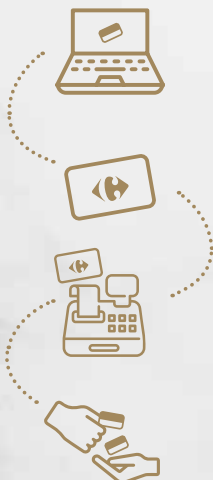


TÉLÉCHARGEZ
L'APPLI



+10
vignettes

En optant pour
la digitalisation**



COMMENT PROFITER DE L'OFFRE DÉMATÉRIALISÉE ?

- 1 **Accédez à votre espace vignettes et bénéficiez d'une connexion simplifiée :** connectez-vous directement sur l'appli rubrique Mon compte
- 2 **Présentez ou renseignez votre Carte Club Carrefour pour tous vos achats** en magasin, sur carrefour.fr ou sur l'appli et collectez vos vignettes automatiquement
- 3 **Présentez-vous en caisse avec :**
- votre carte Club Carrefour
- votre produit
- 4 **Vous n'avez plus besoin de vos vignettes ? Partagez-les !**

*L'inscription 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.

Du 4 février au 11 mai 2025, bénéficiez d'un produit de la collection PEUGEOT® à 1 €, 3 €, 25 €, 40 €, ou 80 € selon le produit concerné et en fonction du nombre de vignettes obtenues.

POUR PARTICIPER À L'OFFRE VOUS DEVEZ :

1. Vous rendre **entre le 04/02/2025 et le 18/05/2025⁽¹⁾** (ces deux jours étant inclus) dans l'un des hypermarchés Carrefour et/ou supermarchés Carrefour Market situés en France métropolitaine et participant à l'opération (VOIR LISTE DES MAGASINS PARTICIPANTS SUR [CARREFOUR.FR](https://carrefour.fr)) ou sur le site internet de l'opération carrefour.fr/Peugeot.
2. Retirer un collecteur à l'accueil de votre magasin ou télécharger votre collecteur sur le lien suivant carrefour.fr/Peugeot ou vous inscrire sur le parcours de collecte digitale.
3. Présenter votre Carte de Fidélité (Carte Club Carrefour ou Carte PASS⁽²⁾) à chaque passage en caisse ou renseigner votre numéro de Carte de Fidélité dans votre Espace Client sur [Carrefour.fr](https://carrefour.fr).
4. **Entre le 04/02/2025 et le 11/05/2025⁽¹⁾**, effectuer des achats dans votre magasin participant ou passer commande sur [Carrefour.fr](https://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 (1) ou deux (2) vignette(s) supplémentaire(s) pour l'achat d'un produit de marques partenaires⁽³⁾ (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 6 € le 05/02 et 5 € 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](https://carrefour.fr) ou sur l'application Carrefour), 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 PEUGEOT®, VOUS DEVEZ :

1. **Entre le 04/02/2025 et le 18/05/2025** (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 Peugeot® se trouvant sur le présentoir prévu à cet effet.
2. Vous rendre à la caisse de votre magasin avec le produit choisi et muni de votre Carte de Fidélité Club Carrefour.
- pour le collecteur papier : vous devez remettre à l'assistant(e) de caisse votre collecteur papier dûment complété. L'assistant(e) de caisse scanne votre collecteur papier et votre Carte de Fidélité Club Carrefour ou Carte PASS. L'assistant(e) vous accordera alors la remise correspondante (sauf en cas de collecteur incomplet, altéré, modifié, photocopié ou endommagé. Dans ces cas, le collecteur se verra refusé par le magasin ;
- pour le collecteur digital : vous avez sélectionné le produit souhaité sur carrefour.fr ou sur votre application Carrefour. L'assistant(e) de caisse scanne votre collecteur digital et votre Carte de Fidélité Club Carrefour ou Carte PASS. L'assistant(e) vous accordera alors la remise correspondante.

⁽¹⁾ Fin de distribution des vignettes le 11/05/2025.

⁽²⁾ Modalités d'obtention de la Carte de Fidélité Club Carrefour ou Carte PASS sur carrefour.fr ou à l'accueil de votre magasin.

⁽³⁾ Voir la liste des marques partenaires à l'accueil de votre magasin et sur le collecteur.

⁽⁴⁾ L'opération Peugeot étant réservée aux consommateurs, l'acquisition des produits doit donc répondre à une demande normale. En conséquence, l'acquisition des produits est limitée à 2 produits hormis le lot de 2 bols, lot de 2 ramequins et lot de 2 plats à tapas, limités à 3 produits.

LISTE DES MAGASINS PARTICIPANTS DISPONIBLE À L'ACCUEIL DE VOTRE MAGASIN ET SUR [CARREFOUR.FR](https://carrefour.fr)

Carrefour Hypermarchés SAS au capital de 346.758.000 euros - 1 rue Jean Mermoz, ZAE Saint-Guenault - 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. © Getty Images. Photos non contractuelles. Suggestions de présentation.



Carrefour 

Carrefour market 