

DU 10 MARS AU 6 AVRIL
Découvrez notre marque



Carrefour
Extra

Retrouvez
l'expérience
animée
en cliquant

ici!

50 ANS

Les
Produits
Carrefour



50 ANS

Les
Produits
Carrefour

ÉDITO

En 2026, Carrefour fête les 50 ans de ses produits. Tout au long de cette année festive, nous vous donnons rendez-vous chaque mois pour découvrir l'une de nos marques Carrefour.

Ce mois-ci, retrouvez **Carrefour Extra** : l'occasion de plonger dans son histoire et de (re)découvrir ses produits emblématiques.



Extra



L'exigence du goût !

Avec Carrefour Extra, nous croyons que **les petits plaisirs font les grands moments.**

Nos recettes sont élaborées avec des ingrédients soigneusement sélectionnés : **onctueux, croustillants, fondants...** chaque produit allie plaisir et prix juste.



L'exigence DU GOÛT!

Avec une note moyenne de 4,3/5, **Carrefour Extra incarne l'exigence du goût** : origines maîtrisées, labels rigoureux et ingrédients choisis avec soin.



Recommandé par
Ma Communauté

4,6 /5 | 945 avis



Recommandé par
Ma Communauté

4,6 /5 | 67 avis



Recommandé par
Ma Communauté

4,2 /5 | 145 avis



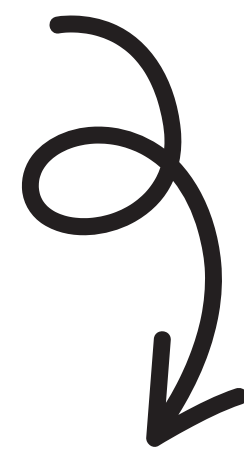
**Testez nos produits gratuitement
en donnant votre avis sur
Mon Avis le Rend Gratuit!**



50 ANS



SOMMAIRE



**Savourez
chaque instant** p.6

**Mamma
miaaaaa** p.7



**Le goût
du partage** p.10

**Testés et approuvés
par Ma Communauté**  p.16



**Pâques, il est bon
de se faire plaisir** p.17



**SAVOUREZ
CHAQUE INSTANT !**

2019

Création de la marque
Extra et lancement
de ses premiers produits



2024

Nos yaourts grecs
nature sont élus
Saveur de l'Année

2026

C'est **plus de 350 produits
Extra festif** pour vous régaler
pendant vos repas de fêtes



La crème de la crème du mamma miaaaaaa !



**D'ÉCONOMIES
SUR LE 2^{ÈME} PRODUIT⁽¹⁾**



SUR TOUTES LES MOZZARELLAS ET BURRATAS CARREFOUR EXTRA

⁽¹⁾ HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS
SELON DISPONIBILITÉS EN MAGASIN DU 10 AU 23 MARS 2026



Saponi d'Italia



LE GOÛT de l'Italie

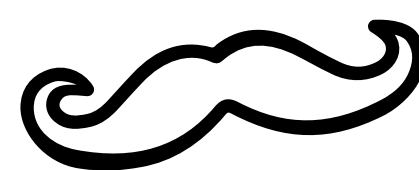


Avec la gamme **Saponi d'Italia**,
les planches apéritives prennent un air
de dolce vita. Des saveurs **authentiques**
et **généreuses** qui invitent à partager
un bon moment !



Recommandé par
Ma Communauté

4,3 /5 | 219 avis



**Le plaisir du
savoir-faire italien !**



LE PETIT PLUS
qui fait
la différence



Notre mozzarella di Bufala Campana, fabriquée exclusivement à partir de lait de bufflonne, est protégée par une Appellation d'Origine Protégée (AOP) qui garantit sa **fabrication dans une région précise** et selon **un savoir-faire traditionnel**.

Née en Campanie dans le sud de l'Italie, la mozzarella incarne l'âme de la cuisine italienne avec sa **texture extra moelleuse** et son **goût authentique**.

Découvrez
nos fromages
italiens !



50 ans et toujours
le goût du partage

50%
Club

D'ÉCONOMIES
SUR LE 2^{ÈME} PRODUIT⁽¹⁾



SUR TOUS
LES TARTINABLES
CARREFOUR EXTRA

⁽¹⁾ HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS
SELON DISPONIBILITÉS EN MAGASIN DU 24 MARS AU 6 AVRIL 2026



Extra



**Le goût
du partage !**

Faciles à servir et à aimer, les tartinables accompagnés de blinis moelleux rassemblent toutes les envies pour transformer l'apéritif en **instant de bonheur**.



Avec des produits de qualité et accessibles, Carrefour Extra accompagne ces moments simples qui font toute la richesse du quotidien.

Parce que le vrai plaisir, c'est avant tout celui de partager !

Soyez Extra !

Pour des blinis encore plus moelleux, **réchauffez-les 5 min** au four à 180° C avant de les servir.





Extra



LE HOUMOUS
simple, sain
et savoureux

Bien plus qu'une simple tartinade, cette préparation d'origine **libanaise** réalisée à base de **pois chiche et de sésame**, allie **plaisir et bienfaits pour la santé**.

Riche en protéines végétales et en fibres, le houmous favorise une bonne digestion et aide à réguler la glycémie.



Recommandé par
Ma Communauté

4,5 /5 | 295 avis



**À consommer
sans modération !**



RÉINVENTER

son assiette avec

les protéines végétales

Indispensables au bon fonctionnement de l'organisme, les protéines végétales sont une composante essentielle d'une **alimentation équilibrée**, et une excellente alternative aux protéines animales.

Au quotidien, on les retrouve dans de nombreux aliments : les **céréales** telles que le riz, le quinoa ou l'avoine, les **légumineuses** comme les lentilles ou pois chiches, et les **graines** ou **fruits à coque**.



Retrouvez nos idées recettes par ici !

BUDDHA BOWL

aux falafels et patates douces

POUR 2 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 25 MIN

- 10 falafels
- 1 patate douce
- 150 g de quinoa
- 1 yaourt grec
- 1/2 citron
- 1 gousse d'ail
- 50 g de feta
Carrefour Extra
- Persil



1. Éplucher puis couper les patates douces en cubes. Les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et ajouter un filet d'huile d'olive, du sel, poivre et paprika fumé. Mélanger et enfourner 25 min à 200° C.

2. Cuire le quinoa selon les instructions du paquet.

3. Préparer la sauce en mélangeant le yaourt, l'ail râpé et le jus de citron. Ajouter un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.

4. Réchauffer les falafels dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pour les faire dorer.

5. Servir le quinoa dans un grand bol avec les patates douces rôties, les falafels et la sauce. Parsemer le tout de feta émiettée et de persil.

[Je télécharge la recette](#)

DAHL de lentilles corail

POUR 2 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 20 MIN

- 100 g de lentilles corail
- 150 g de tomates pelées
- 150 g de riz basmati
Carrefour Extra
- 100 ml de lait de coco
- 1 oignon jaune
- 2 c. à c. de curry en poudre
- Coriandre



- 1.** Éplucher et émincer l'oignon, le faire revenir à la poêle avec un filet d'huile d'olive.
- 2.** Ajouter les lentilles corail, les tomates pelées et un peu d'eau. Couvrir et laisser cuire à feu doux 15 min.
- 3.** Ajouter le lait de coco, le curry, puis saler et poivrer.
- 4.** Servir accompagné de riz basmati et parsemé de quelques feuilles de coriandre.



[Je télécharge la recette](#)



Testés...

... et approuvés!

Ma Communauté 



« Fondant et croquant à la fois, un délice » Manon, 31 ans

« Ultra gourmand, un pur bonheur » Myriam, 26 ans

« Tout aussi bon que des grandes marques et bon marché »
Claude, 63 ans



« Crémeuse et rafraichissante pour les salades estivales » François, 67 ans

« Savoureuse et fondante »
Camille, 33 ans

« Format mini très pratique »
Michael, 42 ans



« Délicieuse, crémeuse et onctueuse »
Antoine, 30 ans

« Une glace très gourmande, irrésistible » Pascale, 54 ans



**PÂQUES, il est bon
de se faire plaisir !**

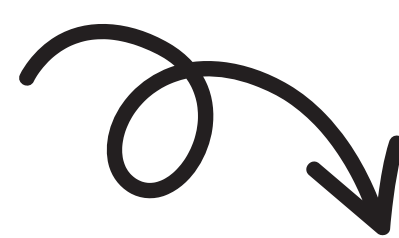
Carrefour Extra, c'est aussi des produits **gourmands** et **savoureux** pour **toutes les occasions**.

Envie d'étonner vos invités avec des recettes simples qui font leur effet ?

Retrouvez nos idées recettes spéciales Pâques par ici !



Partagez vos plus belles réalisations et tentez de remporter un panier garni Carrefour Extra !



PÉTALES

de fromage frais et truite fumée

POUR
4 PERSONNES
PRÉPARATION :
10 MIN

- **2 tranches de truite fumée Carrefour Extra**
- **200 g de fromage frais**
- **1 citron**
- **Aneth**



1. Battre le fromage frais et l'étaler dans une assiette avec le dos d'une cuillère à café pour former des pétales.

2. Couper la truite fumée en petits morceaux et les déposer dans les pétales.

3. Ajouter un filet de citron et d'huile d'olive, assaisonner.

4. Terminer par déposer un peu de zeste de citron et des brins d'aneth pour décorer.



[Je télécharge la recette](#)

POISSON DE PÂQUES

à la pâte à tartiner

POUR

4 PERSONNES

PRÉPARATION :

10 MIN

CUISSON :

25 MIN

- **2 pâtes feuilletées Carrefour Extra**
- **1 pot de pâte à tartiner**
- **1 jaune d'œuf**
- **Sucre glace**



1. Découper les deux pâtes feuilletées en forme de poisson, retirer l'excédent.

2. Étaler le 1^{er} poisson sur une plaque allant au four, puis le recouvrir de pâte à tartiner en laissant un peu d'espace sur les bords. Déposer le 2^{ème} poisson dessus et appuyer sur les bords pour les souder.

3. Avec un couteau, couper des bandes de pâte d'environ 1 cm de chaque côté de l'arrête centrale du poisson, puis torsader les bandes.

4. Badigeonnez avec le jaune d'œuf et enfourner 15-20 min à 210° C jusqu'à ce que le poisson soit bien doré.

5. Laisser tiédir et saupoudrer de sucre glace.

[Je télécharge la recette](#)



C'EST NOUVEAU !

Une recette végétarienne et
généreuse pour toute la famille,
prête en quelques minutes
pour régaler toute la table !



**À découvrir
au rayon surgelé !**



Extra

À VOUS

de jouer !

**Un memory gourmand
vous attend...**

Saurez-vous trouver
les paires le plus vite
possible ?



c'est parti !



50
ANS



**RDV LE MOIS
PROCHAIN
pour découvrir**



Carrefour Classic
La marque du quotidien :
simple, accessible et pensée
pour tout le monde.

Certaines images ont été générées à l'aide d'une intelligence artificielle.