

**DU 7 AVRIL AU 4 MAI**  
**Découvrez notre marque**

Retrouvez  
l'expérience  
animée  
en cliquant

**ici !**

**50** ANS





**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 Classic** : l'occasion de plonger dans son histoire et de (re)découvrir ses produits emblématiques.



Notre mission est claire :

entre qualité et prix.

Avec du petit-déjeuner  
au dîner, Carrefour Classic accompagne tous  
les instants du quotidien.

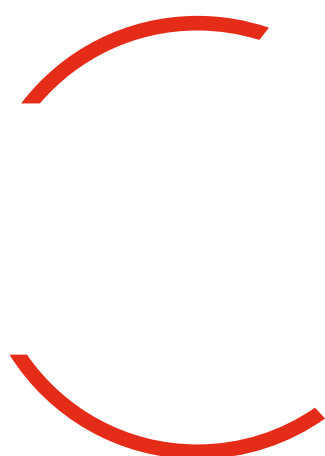
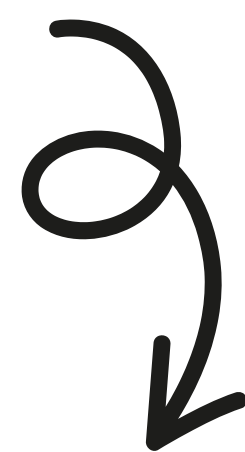
sans compromis

du petit-déjeuner

# 50 ANS



# SOMMAIRE



**Des milliers de matins intenses avec vous** p.7



**Le retour des beaux jours** p.11

**Rencontre avec Aline,**  
Ambassadrice **Ma Communauté**  p.14



**On fait du bruit dans la cuisine ?** p.15



Du premier café  
aux dernières bouchées du dîner, Carrefour  
Classic vous accompagne à chaque instant.

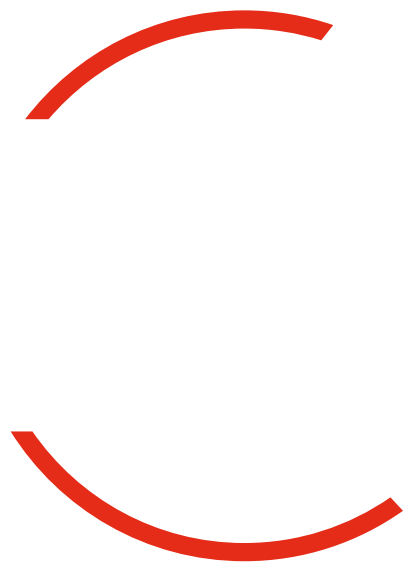
**+ de 2000 produits**  
**à petits prix,** bien manger toute  
la journée n'a jamais été aussi simple !

 **2 foyers**   
**sur 3**

ont déjà **adopté les produits Carrefour  
Classic** pour illuminer leur quotidien :  
**MERCI !**

 **4,3/5** 

c'est la note (très) gourmande  
que vous donnez à nos produits  
Carrefour Classic.



Faites  
du petit-déjeuner  
au dîner, ils sauront vous régaler !

Recommandé par  
**Ma Communauté**

**4,5** /5 | 687 avis



Recommandé par  
**Ma Communauté**

**4,6** /5 | 808 avis



Recommandé par  
**Ma Communauté**

**4,6** /5 | 432 avis



**50 ans, soit 18 250 matins  
intenses avec vous**



**SUR TOUS LES CAFÉS  
MOULUS ET CAFÉS EN GRAINS  
CARREFOUR CLASSIC**

(1) HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS  
SELON DISPONIBILITÉS EN MAGASIN DU 7 AU 20 AVRIL 2026



Bien commencer sa journée  
avec le



**LATTE** ajouter du lait chaud  
mousseux au café et saupoudrer  
d'une pointe de cacao.



**FRAPPÉ** ajouter des glaçons, du lait,  
et un trait de sirop de vanille ou  
de caramel.

**AFFOGATO** ajouter une boule de glace  
vanille dans un café chaud.





Recommandé par  
**Ma Communauté**

**4,6** /5 | 808 avis

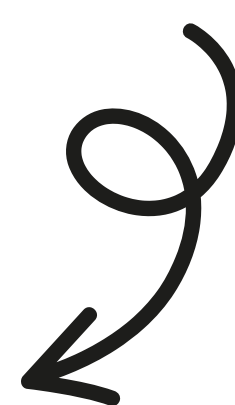


Réaliser un espresso bien crémeux dans une tasse. Faire chauffer et mousser le lait jusqu'à obtenir une texture lisse.

Incliner légèrement la tasse et verser le lait doucement au centre pour créer un rond blanc (la "tête"). Redresser ensuite la tasse en continuant de verser pour bien remplir.

Avec un cure-dent ou la pointe d'une baguette, tracer deux petits points pour les yeux, puis dessiner une courbe pour former le sourire.

Résultat : un latte aussi joli que réconfortant !



Sur le pouce, en famille ou même pour un petit-déj au lit, Carrefour Classic à de quoi rendre vos matins ensoleillés. Et vous, salé ou sucré ?

Et parce que bien commencer la journée ne devrait jamais coûter plus cher, retrouvez

Carrefour Classic, c'est rendre

Recommandé par  
**Ma Communauté**

**4,3** /5 | 281 avis



**50 ans**  
**qu'on craque pour elles**



**SUR TOUTES LES CHIPS**  
**CARREFOUR CLASSIC**

(1) HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS  
SELON DISPONIBILITÉS EN MAGASIN DU 21 AVRIL AU 4 MAI 2026



... Et du **!** Le printemps arrive, on ressort le grill pour **partager du bon temps** en famille ou entre amis.

Retrouvez pour un barbecue enflammé : viandes, accompagnements, sauces, et bien d'autres !





Classic



**Simple et BON**

Quoi de mieux qu'un **pique-nique** improvisé pour profiter du soleil et des week-ends prolongés ?

Même à la dernière minute, glissez tous les essentiels dans votre panier ! Des **formats pratiques** et **faciles à emporter** pour savourer pleinement un vrai moment de pause !



# Rencontre avec...

*Aline*

Ambassadrice

**Ma Communauté** 



## Si tu devais décrire Carrefour Classic en 3 mots ?

Pour moi, Carrefour Classic propose une gamme très large, avec une grande variété de produits et un excellent rapport qualité-prix.

En 3 mots : **bon marché, large choix et savoureux !**

## Que penses-tu du goût et de la qualité des produits Carrefour Classic ?

Le goût est assez similaire à celui des produits de grandes marques et **la qualité est toujours au rendez-vous.**

Recommandé par  
**Ma Communauté** 

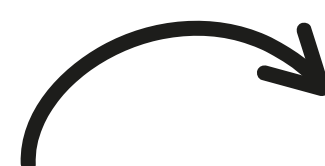
**4,2** /5 | 266 avis

## Quel est ton produit favori ?

Les avocats en morceaux déjà pelés, c'est un produit à la fois **pratique et très bon** que je rachète chaque semaine !



**Participez au prochain numéro en rejoignant Ma Communauté Carrefour !**





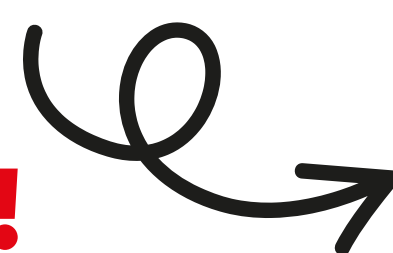
## On fait du bruit dans la cuisine ?

Les vacances approchent, c'est le moment idéal pour **transformer la cuisine en activité ludique !**

Avec Carrefour Classic, réalisez des **recettes simples** et **amusantes** en famille, pour partager des bons moments avant même de passer à table.



**Retrouvez  
nos idées  
recette par ici !**



# PIZZA MARGHERITA

POUR 4 PERS.  
PRÉPARATION : 5 MIN  
CUISSON : 15 MIN

- 1 kit à pizza (pâte + sauce tomate)
- 1 mozzarella maxi
- Origan
- Quelques feuilles de basilic



**1.** Sortir la pâte de son emballage et la dérouler avec sa feuille de cuisson sur la plaque de votre four. Piquer le fond avec une fourchette et découper les excédents de papier.

**2.** Étaler la sauce tomate sur toute la surface de la pâte, en laissant un peu de marge sur les bords. Ajouter ensuite la mozzarella coupée en tranches.

**3.** Enfournier 15 à 20 min à 210° C.

**4.** Sortir la pizza du four une fois qu'elle est bien dorée. Ajouter quelques feuilles de basilic, un filet d'huile d'olive, un peu de poivre et d'origan.

[Je télécharge la recette](#)



# MUFFINS

## À LA PÂTE À TARTINER

POUR **6 MUFFINS**

PRÉPARATION : **15 MIN**

CUISSON : **20 MIN**

- 125 g de farine
- 60 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 125 ml de lait
- de la pâte à tartiner
- des toppings pour décorer



**1.** Dans un saladier, fouetter l'œuf avec le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le lait puis le beurre fondu jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter progressivement la farine et la levure, bien mélanger.

**2.** Beurrer et fariner les moules à muffins, puis répartir la préparation dans les moules sans trop les remplir. Enfourner 20 min à 180 °C. Laisser refroidir avant de démouler.

**3.** Étaler la pâte à tartiner sur le dessus à l'aide d'un couteau, et saupoudrer des toppings pour décorer !



[Je télécharge la recette](#)



# C'EST NOUVEAU !

Pratiques, savoureux  
et ultra-croustillants...

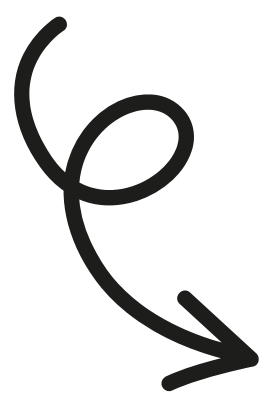
La Coupe du Monde arrive bientôt :  
testez les nouveaux tenders  
de poulet pour vos soirées télé !



**À découvrir  
au rayon surgelé !**



**Carrefour Classic**  
se refait une beauté,  
découvrez le premier  
produit relooké !

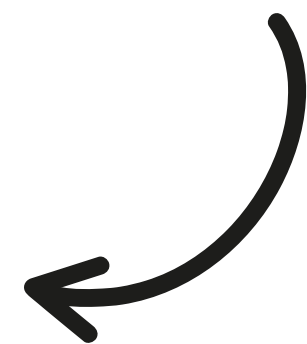


**c'est parti !**

**50**  
ANS



**RDV EN JUIN  
pour découvrir**



**Carrefour**  
**BIO**

**Carrefour Bio**  
Le bio engagé au quotidien.

**ET TOUJOURS DISPONIBLE :**



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