

## *Casino*SCOPE ?

Le principe de CasinoScope ? Plonger au cœur de l'actualité de la marque Casino et décrypter les dernières tendances en matière de gastronomie, mode et art de vivre. Regards d'experts, focus sur les produits, zooms sur les innovations... apportent un éclairage sur les enjeux d'une nouvelle consommation fondée sur la qualité intrinsèque des produits. Au fil des mois, retrouvez toute l'actualité de la marque passée aux « rayons X » !

**CONTACT PRESSE ALIMENTAIRE**

Karine Perrier | [k.perrier@highco.fr](mailto:k.perrier@highco.fr) | 01 77 75 65 82



DOSSIER DE PRESSE  
*Casino*SCOPE  
COLLECTION NOËL 2010  
GASTRONOMIE



NOËL NATURE PAGE 4  
NOËL COUTURE PAGE 12

# Casino SCOPE

COLLECTION NOËL 2010 **GASTRONOMIE**

Et si on mettait les petits plats dans les grands pour des fêtes de fin d'année gourmandes et raffinées ?

La tendance **Nature** célèbre le retour à la simplicité et à l'authenticité. Huîtres d'Oléron, foie gras de canard du Sud Ouest, carpaccio de saumon, bûches... les grands classiques de Noël se déclinent chez Casino autour de produits de qualité : des valeurs sûres et intemporelles, pour des repas de fête placés sous le signe du partage et de la convivialité.

Place aux associations chics et sophistiquées avec la tendance **Couture** ! Jeu subtil de sucré-salé, foie gras raffiné, tartares frais et délicats, desserts moelleux ou feuilletés, champagne millésimé... La gamme Casino Délices invite à la création et à la découverte de saveurs. De quoi séduire ses convives et composer un repas alliant élégance et raffinement.



# NOËL NATURE



## SAVEURS AUTHENTIQUES, UN RÉVEILLON SIMPLE ET CHALEUREUX



### FOIE GRAS CRU DE CANARD DU SUD-OUEST CASINO DÉLICES

Mets d'exception, le foie gras cru de canard Casino Délices se distingue sur les tables de fêtes ! Signé Michel Troisgros, il bénéficie de l'IGP Sud-Ouest et a été produit selon un cahier des charges rigoureux lui garantissant une qualité optimale. Alliant authenticité et raffinement, il se prête à de multiples variations culinaires pour des moments de dégustation intenses.

Foie gras cru de Canard du Sud Ouest (400g), 16,90 €



### LASAGNE DE PAIN D'ÉPICES EN COING D'ESCALOPINE DE FOIE GRAS

Fondante et délicate, cette entrée ravira les amateurs de saveurs sucrées-salées. La douceur du pain d'épices et la finesse du foie gras cru de canard du Sud-Ouest poêlé Casino Délices offrent une alliance subtile aux nuances de terroir. La marmelade de coing ajoute une note onctueuse à cette entrée originale qui illuminera les tables de fêtes.



1. Tapenade olives vertes et Tapenade olives noires (90g), 1,75€ le pot -  
 2. Carpaccio de Saumon aux zestes de citron et à l'aneth (150g), 5,91€ -  
 3. Foie gras de Canard Entier du Sud-Ouest (180g), 11,00€ - 4. Champagne Comte de Lavigny Premier cru brut (75cl), 18,76€ - 5. Caviar d'Aubergines et Caviar de tomates séchées (90g), 1,79€ le pot.



6. Vinaigre balsamique de Modène (25cl), 2,42€ - 7. Vinaigre de Xères (25cl), 2,42€ - 8. Sauternes 2008 Club des Sommeliers PVC, 8,95€ - 9. Foie gras de Canard Entier du Sud-Ouest en terrine (450g), 24,50€ - 10. Foie gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Jurançon (230g), 14,00€.



### TRIO DE POISSONS AU FENOUIL FAÇON BOURRIDE, POMMES SOLEIL

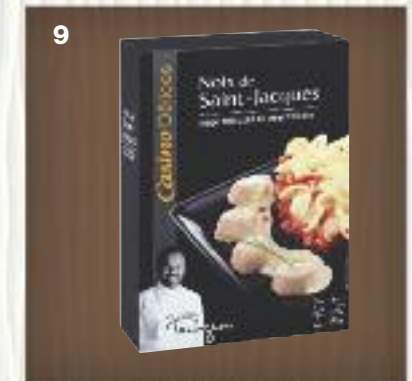
En entrée ou en plat, ce délicat trio de poissons offre une variation de saveurs légères et subtiles. Les huitres spéciales de claires Marennes Oléron et le cœur de filet de saumon Casino Délices s'allient aux noix de Saint-Jacques pour composer une recette raffinée. Le fenouil et l'aneth relèvent en finesse ces produits festifs de grande qualité.



1. Huitres spéciales de claires Marennes Oléron (24 huitres), 13,95€ - 2. Pain de mie pour Toast au seigle (280g), 0,99€, existe aussi en nature et brioché.



3. Mini Gratins de Choux Fleurs (4x120g), 2,90 € - 4. Mini Gratins de Légumes (4x120g), existe en Gratins Dauphinois, 2,90€ - 5. Limoux 2009 Club des Sommeliers Grandes Réserves Baron'Arques, 8,95€ - 6. Carré d'agneau (400g), 11,50€ - 7. Moules de bouchots du Mont Saint-Michel (1,4kg), 7,95€ - 8. Sancerre 2009 Club des Sommeliers Grandes Réserves Alphonse Mellot, 14,90€ - 9. Noix de Saint-Jacques (220g), 4,85€.



1



## BÛCHE GLACÉE FRAMBOISE BRISURES DE BISCUITS CASINO

Pour un réveillon tout en légèreté, on se laisse tenter par la fraîcheur et le parfum acidulé du sorbet framboise, associés à la gourmandise d'une crème glacée et de morceaux de biscuits. Un délicieux dessert, qui pourra être rehaussé d'un coulis de fruits.

1. Bûche glacée Framboise Brisures de biscuit (1L), 3,80€

2. Bûche glacée Noisette-Vanille (1L), 3,80€ - 3. Bûche glacée parfum Crème Brûlée-Vanille (1L), 3,80€

2



3



4



5



7



4. Chocolats Boules fondantes lait Beamesnil (200g), 3,99€ - 5. Crème onctueuse au café Max Havelaar (2x90g), 1,75€ - 6. Limonade traditionnelle, 1,50€ - 7. Chocolats Double Cœur Beamesnil (250g), 4,99€ - 8. Mothais sur Feuille (180g), 4,10€ - 9. Laguiole AOP (250g), 4,50€ - 10. Calendrier de l'Avent chocolats au lait Casino Famili (75g), 1,00€.

6



8



9



10



# NOËL COUTURE



## SAVEURS CHICS, UN RÉVEILLON ÉLÉGANT ET RAFFINÉ



### CŒUR DE FILET DE SAUMON CASINO DÉLICES

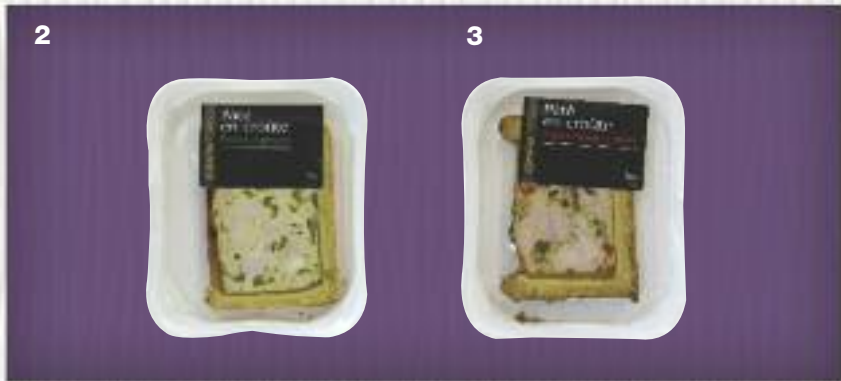
Ingrédient phare des menus de Fêtes, le Cœur de Filet de Saumon Casino provient d'Écosse et puise sa saveur incomparable d'une fumaison au bois de hêtre. Tranché finement ou dégusté en tranches épaisses, il se conjugue en mille recettes. Tentation sur canapé, savoureuse marinade, verrine tendance ou tartare raffiné, il se déguste avec gourmandise en entrée ou en plat, et se marie avec subtilité aux petits légumes et aux herbes parfumées.

Cœur de Filet de Saumon (150g), 6,34 €



### FUSION DE FILET DE SAUMON D'ECOSSE ET NOIX DE SAINT-JACQUES AUX AGRUMES

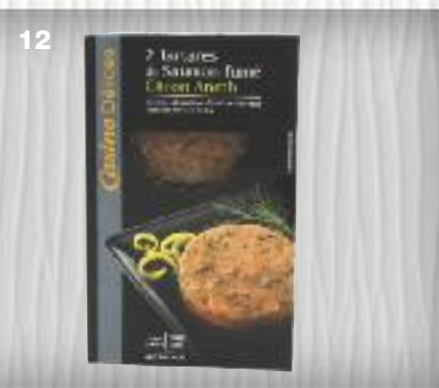
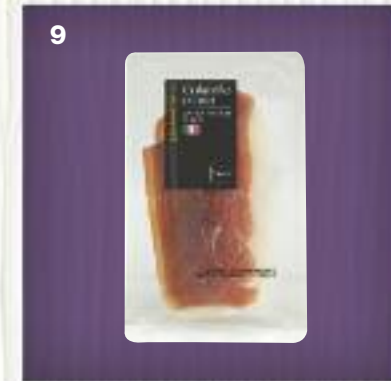
Saveurs et couleurs sont au diapason pour cette entrée délicieusement légère. Présenté en fines tranches, le cœur de filet de saumon d'Écosse Casino Délices et le carpaccio de Saint-Jacques se marient autour de notes délicatement parfumées. Mariné dans l'huile d'olive et le citron vert, ce duo chic aux suprêmes de pamplemousse allie raffinement et élégance.



1. Champagne Comte de Lavigny brut millésimé 2005 (75cl), 23,65€ - 2. Pâté en croûte Poulet Asperges (120g), 1,75€ - 3. Pâté en croûte Poulet Tomates Olives (120g), 1,75€ - 4. Bloc de Foie gras de Canard du Sud-Ouest (2x40g), 5,00€ - 5. Foie gras d'Oie entier (180g), 13,50€ - 6. Foie gras de Canard Entier du Sud-Ouest cuit au torchon (240g), 14,50€ - 7. Bloc de Foie gras d'Oie avec morceaux (2x40g), 5,00€.



8. Jambon de Parme (6 tranches), 3,95€ - 9. Culatello crudo (5 tranches), 4,20€ - 10. Meursault 2008 Club des Sommeliers Grandes Réserves René Monnier, 21,90€ - 11. Tartare de Saumon Fumé aux Aromates (2x80g), 4,99€ - 12. Tartare de Saumon Fumé Citron Aneth (2x80g), 4,99€ - 13. Terrine de Dinde aux Chutney d'Abricots & Fruits d'Automne (160g), 2,20€ - 14. Terrine de Caille aux Cranberries et Raisins de Corinthes (160g), 2,20€.





TOURNEDOS  
ROSSINI  
POMMES  
RATTES  
TRUFFEES

Saveur corsée, nuances de terroir, le foie gras Casino Délices se met en scène dans un grand classique. Recette festive par excellence, le tournedos Rossini se compose d'ingrédients de choix pour une alliance gastronomique de luxe. Une recette simple à réaliser et un succès garanti auprès de ses convives !



1. Foie gras de Canard Entier du Sud-Ouest en lobe mi-cuit (300g), 14,50€
2. Saint-Esthèphe 2007 Club des Sommeliers Grandes Réserves Meyney, 13,50€



3. Sauce Marchand de Vin, 1,90€ -
4. Sauce aux Deux Poivres, 1,90€ -
5. Châteauneuf-du-Pape 2006 Club des Sommeliers Grandes Réserves La Gardine, 18,90€ -
6. Sauce à l'Oseille, 1,90€ -
7. Sauce aux Crustacés, 1,90€ -
8. Magret de canard sauce au miel (400g), 8,00€ -
9. Cuisse de Cannelle (300g), 4,85€.

1



## BÛCHE GLACÉE CHOCOLAT ET POIRE CASINO

Le mariage idéal de la glace chocolat et du sorbet poire comblera les amateurs de raffinement. Pour finaliser la présentation de cette bûche aux saveurs délicates et subtiles, il suffira de parsemer le contour des assiettes de quelques copeaux de chocolat noir et blanc.

1. Bûche glacée Chocolat-Poire (1L), 3,80€

2



2. Bûche glacée 3 Choclat (1L), 3,80€  
3. Carrés Dégustation chocolat noir Beaugesnil (250g), 5,80€

3



4

5



6

7



8



4. Sirop Cassis Cranberries (50cl), 2,29€ - 5. Sirop Pêche Abricot (50cl), 2,29€ - 6. Rocamadour AOC (105g), 2,32€ - 7. Chabichou du Poitou AOP (150g), 2,30€ - 8. Crème Brûlée au chocolat, 1,65€ - 9. Crème Brûlée Éclats de caramel, 1,60€ - 10. Pains aux Amandes (100g), 2,00€ - 11. Torsades feuilletées pur beurre (125g), 1,20€ - 12. Café gourmand au chocolat, 2,95€ - 13. Mini moelleux au chocolat, 4,95€.

9



12



10



11



13

