**PAGE 6 – PAGE PLEINE - SECTEUR LES VIANDES**

**Page recette**

**TITRE : Smash Burger, le burger qui claque !**

**Wording :**

S’il y a un burger qui cartonne en ce moment, c’est bien lui. Avec sa galette de bœuf ultra fine, le smash burger offre une caramélisation intense et une texture crousti-fondante qui fait toute la différence. Ultra rapide à préparer, calibré pour le service en continu, intégrez-la sans tarder sur votre carte pour capter une clientèle en quête de gourmandise... et de tendance.

**RECETTE :**

Ingrédients (pour 4 burgers) :

* 1 oignon jaune
* 2 cuil. à soupe de beurre
* 450 g de bœuf haché mi-maigre
* 4 à 6 cuil. à soupe de sauce à burger
* 2 cuil. à soupe d'huile de canola
* 4 tranches de cheddar
* 4 pains à burger
* 4 tranches de coppa
* 4 tranches de cornichons aigre-doux
* Sel et poivre du moulin

Préparation :

**Étape 1**   
Émincer finement l’oignon.

Dans une poêle chaude, faire fondre le beurre puis ajouter les oignons émincés. Faire caraméliser à feu moyen. Réserver.

**Étape 2**

Préchauffer une plancha ou une grande poêle en fonte à environ 260°C.

Diviser la viande en 4 portions égales, sans trop la manipuler.

Huiler légèrement la surface de cuisson avec l’huile de canola. Déposer les boulettes de viande et les aplatir fermement à l’aide d’une presse ou d’une spatule pendant environ 20 secondes. Saler et poivrer.

Une fois caramélisées, retourner les galettes et disposer immédiatement une tranche de cheddar sur chacune.

Faire griller légèrement les pains.

**Étape 3**  
Procéder au montage : déposer une galette sur la base du pain, ajouter une tranche de coppa, les oignons caramélisés, les cornichons, puis refermer avec le chapeau du pain tartiné de sauce à burger.

* **Pas de renvoi QR code**

**PAGE 7 – PAGE PLEINE – SECTEUR Les Viandes**

Page tableau qui mettra en avant toute la collection de viande hâchée dans un tableau.

**10 UB dans le tableau**

**TITRE :**

**LE HACHÉ,**

SANS COMPROMIS.

**Wording :**

Du burger signature au kefta maison, en passant par le tartare ou le chili à emporter : le bœuf haché coche toutes les cases de la restauration rapide exigeante. Pratique, généreux, ultra-polyvalent, il s’adapte à tous les formats et à toutes les origines. En version fraîche ou surgelée, nos viandes hachées sont sélectionnées pour leur goût, leur texture et leur constance. À vous de trancher… ou de le hacher menu.

**PAGE 9 – ENCART 3 UB horizontal- secteur Les Viandes**

L’encart se compose d’un visuel sur 2 UB + 1 wording intégré sur un aplat dans la couleur du secteur sur 1 UB.

**PICTO :** Ampoule

**TITRE :** ToriKatsu Sando : crousti-fondant et tendance à la fois

**Wording :**

Moelleux comme un nuage, croustillant à cœur : le Tori Katsu Sando joue sur les contrastes et séduit par sa simplicité gourmande. Ce sandwich star venu du Japon coche toutes les cases du snacking moderne.

Découvrez notre recette au poulet pané, en scannant ce QR code.

<https://www.metro.fr/inspiration/recette-chef/snacking/tori-katsu-sando>

**PAGE 20 – ENCART 4 UB « carré » - secteur Les Viandes**

L’encart se compose du visuel de la recette + du texte ci-dessous et d’un renvoi QR code vers la recette.

**TITRE :** Pastrami : du fumoir new-yorkais à vos sandwiches

**Wording :**

Star des comptoirs new-yorkais, le pastrami séduit par ses saveurs fumées et son fondant incomparable. Tranché fin, chaud ou froid, il sublime burgers, bagels ou sandwiches gourmets.

Inspirez-vous du chef Grégory Cohen et sa recette du *Ruben Corned-beef* en scannant ce QR code.

<https://www.metro.fr/inspiration/recette-chef/snacking/ruben-corned-beef>

**PAGE 21 – ENCART 4 UB « carré » - secteur Les Viandes**

L’encart se compose du visuel de la recette + du texte ci-dessous et d’un renvoi QR code vers la recette.

**TITRE : Poutine : le plat réconfort venu du Québec**

**Wording :**

Frites dorées, fromage en grains fondant, sauce brune généreuse… La poutine coche toutes les cases du comfort food. Venue du Québec, elle se décline aujourd’hui en version premium avec du porc effiloché : un combo ultra-gourmand, parfait pour booster votre offre snacking avec un plat chaud, audacieux et généreux.

Retrouvez nos produits sur metro.fr <https://shop.metro.fr/shop/category/frais/charcuterie/viande-cuite/autre-viande-cuite>

**PAGE 22 – PAGE PLEINE – Secteur Les Viandes**

Page tendance.

* une ambiance en fond : un plat veggie avec une alternative à la viande
* on installera l’article sur un aplat de couleur en opacité réduite.
* on intègre un second petit visuel dans un petit cadre : d’un autre plat veggie comme dans la page Chocolat du guide Boul Pat.

**TITRE :**

LE VÉGÉTAL

S’IMPOSE À LA CARTE

Le végétal a changé de statut. Il ne se limite plus à une option minoritaire : il s’invite aujourd’hui au cœur de l’offre, avec une vraie exigence de goût, de texture et de créativité. Les clients ne veulent plus simplement “remplacer” la viande, ils veulent être surpris, séduits, rassasiés. Flexitariens, végétariens ponctuels, curieux ou engagés : ils sont de plus en plus nombreux à s’attabler — ou à commander — en cherchant une alternative végétale digne d’intérêt.

**Une offre produit qui suit l’évolution du marché**  
Bonne nouvelle : vous n’êtes plus seuls pour répondre à cette demande. L’offre en distribution s’est largement étoffée. Burgers végétaux prêts à griller, nuggets croustillants, simili *pulled pork*, émincés façon kebab, boulettes aux légumineuses, protéines de pois ou de soja texturées, sauces crémeuses 100 % végétales, champignons panés ou légumes à base fermentée... Le choix est vaste, pensé pour vous faire gagner du temps sans rogner sur la qualité ou la gourmandise.

**Des solutions pour tous les styles de cuisine**  
Service express ? Des produits prêts à cuire ou régénérer en quelques minutes permettent de garder le rythme en cuisine. Envie d’une signature maison ? Le végétal se prête à tous les jeux : pois chiches rôtis, légumes farcis, *jackfruit* façon *carnitas*, patates douces laquées, légumes croquants marinés... À vous d’imaginer le bon support : buns, wraps, bowl, pita, tacos, pain bao ou même baguette bien française. Le végétal, c’est aussi une manière de retravailler vos classiques sous un angle différent, plus actuel.

**Une carte plus inclusive, une cuisine qui évolue**  
Le végétal est devenu un marqueur de modernité, mais aussi de réassurance. Il élargit votre public, séduit les jeunes générations, parle aux urbains pressés comme aux familles. C’est aussi une réponse directe aux préoccupations environnementales et à la recherche d’une alimentation plus équilibrée. Et ça se voit en vitrine : couleurs vives, dressages variés, recettes visuellement engageantes.

Aujourd’hui, intégrer des alternatives végétales bien pensées à votre carte, c’est enrichir votre offre, affirmer une cuisine vivante, et répondre aux enjeux de demain — sans jamais renoncer au goût.

**PAGE 24 – 2/3 de page– Secteur Les Fruits et légumes**

Une tendance qui occupera 2/3 de la page.

* une ambiance en fond : un sandwich pita falafel (la réf L’as du falafel <https://www.instagram.com/lasdufallafel/?hl=fr> )
* on installera l’article sur un aplat de couleur en opacité réduite.
* on intègre une UB à la place du petit visuel dans le cadre

**TITRE :**

APPETIZERS VEGGIE :

LE CROUSTILLANT QUI CARTONNE

**Wording :**

Croquants, moelleux, à partager ou à emporter : les bouchées type *appetizers* font une percée remarquée dans la restauration rapide. Falafels, nuggets végétaux, wings ou tempura s'invitent partout, du snack gourmand à l’assiette veggie tendance. Focus sur une star : le pita falafel.

**Une bouchée, mille usages**

Les *appetizers* ont tout bon. Servis seuls, dans un cornet ou à la carte, ils se picorent facilement et se déclinent en formats variés. Mais leur atout, c’est leur polyvalence : intégrés dans un sandwich, un wrap, une pita, une salade ou un poké, ils deviennent cœur de recette tout en gardant leur côté pratique et attractif.

**Le pita falafel, combo gagnant**

Croustillant dehors, fondant dedans, le falafel coche toutes les cases. Ce classique du Proche-Orient s’installe durablement dans les vitrines snacking, porté par la tendance végétale. Dans une pita moelleuse, avec crudités croquantes, sauce tahini ou yaourt, il devient un encas complet, gourmand et… 100 % végétal.

**Une offre qui séduit large**

Sans viande, sans gluten, souvent vegan, le falafel répond aux attentes de plus en plus nombreuses en matière de food inclusive. Rien d’étonnant à ce que sa popularité explose : +12 % de croissance du segment vegan en restauration rapide en 2023\*, portée notamment par ces “classiques revisités”.

**À adapter selon votre carte**

Wraps, salades composées, bols veggie ou assiettes à partager : les formats se multiplient et s’adaptent à tous les moments de consommation. Un bon falafel chaud, bien assaisonné, peut devenir votre prochain best-seller... à condition d’être bien mis en scène.

\*Source : Le Monde (2023).

**PAGE 26-27 – DOUBLE PAGE PANORAMIQUE – Secteur Les Appetizers**

Cette page propose une mise en avant de la tendance des Appetizers asiatiques.

La DP se divise en 2 horizontalement.

En Haut : on met installe un titre, intro et contenu sur cette gamme, accompagné d’une composition de visuels de ces différents appetizers : nems, gyosas, brochette yakitori (bœuf/fromage,poulet mariné, boulette), samossa, beignet de crevettes

**TITRE :**

**VOYAGE EXPRESS EN ASIE,**

BOUCHÉE APRÈS BOUCHÉE

**Wording :**

Petits par la taille, grands par l’effet qu’ils produisent en carte, les appetizers asiatiques ont tout pour séduire.

Nems croustillants, gyozas fondants, beignets de crevette, brochettes yakitoris ou encore samossas parfumés : chaque bouchée raconte une culture, un savoir-faire, une gourmandise. Servis en assortiment, ils forment une planche thématique idéale à partager (ou pas !), pour l’apéro, en entrée ou en plat unique. Une façon simple d’introduire une touche d’exotisme, de revisiter l’idée du plateau tapas à la sauce asiatique, et de répondre à l’envie croissante de formats conviviaux et variés.

En restauration rapide comme en service à table, ces produits prêts à l’emploi facilitent la mise en œuvre sans compromis sur le goût. Il suffit de les associer à quelques sauces bien choisies — soja, cacahuète, nuoc-mâm, épicée ou sucrée — et à une présentation engageante pour créer un vrai moment de dégustation. Une solution souple, facile à valoriser, qui plaît autant aux amateurs de cuisine asiatique qu’à celles et ceux qui veulent varier les plaisirs.

**PAGE 28 – 2/3 de page– Secteur La Marée**

On est sur une page qui met à l’honneur 1 ingrédient/produit : le saumon.

On met en avant 6 recettes/plats : photo et petite description de la recette.

Dans le dernier tiers de la page, on mettra 3 UB.

**TITRE :**

DU CROUSTILLANT AU FONDANT :

LE SAUMON EN VERSION STREET

**Wording :**

**GAUFRE SAUMON & CRÈME CITRONNÉE**

Une base de gaufre salée maison, du saumon fumé, une crème au citron et des herbes fraîches. À décliner en version brunch ou snacking chic.

**BROCHETTES TERIYAKI DE SAUMON**

Des cubes de saumon marinés dans une sauce teriyaki maison, snackés sur plancha et montés en brochette. À servir avec pickles et graines de sésame. Gourmand et visuel.

**TACOS DE SAUMON SNACKÉ & MANGUE**

Des morceaux de saumon grillé minute, mangue fraîche, chou rouge mariné, sauce sésame et pickles d’oignon dans une tortilla toastée. Un mix sucré-salé, coloré et très tendance.

**FOCACCIA SAUMON, PETITS POIS & PEPPERONI**

Une alliance audacieuse : la douceur du petit pois et le gras du pepperoni viennent twister un filet de saumon fumé dans une baguette croustillante.

**BILL'S DE SAUMON CROUSTILLANTES**

Des billes de saumon snacké, enrobées de panko ou de chapelure au sésame, à servir en cornet avec une sauce spicy mayo. L'appetizer chic et croustillant qui cartonne.

**KEFTA DE SAUMON AUX ÉPICES DOUCES**

Mélange de saumon haché, oignon, herbes fraîches et épices, façonné en boulettes puis poêlé. À glisser dans un pain pita avec sauce blanche ou à servir en assiette avec légumes rôtis.

**PAGE 29 – 2/3 de page– Secteur La Marée**

Sur cette page on aura une recette qui occupera les 2/3 de la page et en dessous on aura 3 UB. On aimerait proposer au restaurateur un burger au thon.

**TITRE :**

BURGER DE THON SNACKÉ,

HOUMOUS CITRON & LÉGUMES GRILLÉS

**Si place on pourrait mettre cette intro :**Un burger qui sort des sentiers battus : thon snacké, houmous citron confit et légumes grillés. Une recette colorée et gourmande, parfaite pour séduire flexitariens et amateurs de poisson.

**Wording :**

**Ingrédients (pour 4 burgers)**

* 4 pavés de thon (100–120 g chacun)
* 4 pains burgers briochés ou potato rolls
* 8 cuil. à soupe de houmous au citron confit
* 8 tranches d’aubergine grillée
* 1 courgette tranchée et grillée
* Pickles d’oignon rouge (env. 100 g)
* 1 poignée de pousses fraîches (mizuna, roquette…)
* Huile d’olive, sel, poivre

**Préparation**

**Étape 1**

Préparer les légumes grillés :  
trancher l’aubergine (et la courgette si utilisée), huiler légèrement et griller à la plancha ou au four. Réserver.

Snacker les pavés de thon :  
dans une poêle bien chaude avec un filet d’huile d’olive, snacker les pavés 1 à 2 min par face pour une cuisson mi-cuite. Assaisonner.

Toaster les pains :  
faire griller les buns côté mie.

**Étape 2**

Monter les burgers :  
tartiner la base de chaque pain avec le houmous. Ajouter les légumes grillés, le pavé de thon, les pickles et les pousses fraîches. Refermer avec le chapeau.

Si place :

**Astuce chef**

Pour une version encore plus visuelle, nappez légèrement le thon d’une sauce soja/sésame avant dressage, et ajoutez quelques graines torréfiées en topping.

**PAGE 30 – PAGE PLEINE - SECTEUR LA MAREE**

Page tableau qui mettra en avant toute la collection de coquillages et crustacés frais et surgelés : noix de saint jacques, anneaux d’encornet, gambas, crevettes crues, cuites, cocktail de fruits de mer.

La page est divisée en 2 tableaux :

**Le Frais -> avec 1 UB**

**Les Surgelés -> avec 11 UV**

On habille la page avec un fond de couleur pep’s + les produits en habillage. Même principe que les pages tableau flegs (du guide boulpat 2026) et marée de l’an dernier.

**TITRE :**

**LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS**

Pas d’autres textes.

**PAGE 33 – 2/3 de page– Secteur La Marée**

Cette page propose une mise en avant de la tendance du Fish and Chips.

On reprend le principe de la page « Fruità coques » page 35

* une ambiance en fond : un plat veggie avec une alternative à la viande
* on installera l’article sur un aplat de couleur en opacité réduite.
* on intègre un encart astuce de la même façon que l’encart « associations inattendues… »

TITRE

FISH & CHIPS :

LE CLASSIQUE BRITISH QUI EMBALLE

**Wording**

Plat iconique de la street food anglaise, le fish and chips a su séduire les Français. Réconfortant, croustillant, généreux : il coche toutes les cases du snacking moderne.

**Une histoire d’huile et de croustillant**

Né au Royaume-Uni au XIXe siècle, le fish and chips s’est rapidement imposé comme le plat populaire par excellence. Morceaux de poisson frits dans une pâte à beignet légère, servis avec des frites et souvent une sauce tartare : simple, efficace, et surtout très gourmand. Pendant longtemps, il est resté cantonné aux pubs ou restaurants à thème… avant de se faire une place bien méritée dans la restauration rapide française.

**Une french touch bien assumée**

Aujourd’hui, ce classique d’Outre-Manche s’offre un vrai lifting à la française. On y glisse du cabillaud, du merlu ou même du lieu jaune, parfois pané au panko, accompagné de frites maison, de sauces revisitées (aïoli, curry, herbes fraîches…) et d’une présentation soignée. Il se décline aussi en version street : fish burger, fish taco, fish bites… Le croustillant séduit, et pas que les amateurs de tradition anglaise.

**Un carton sur les cartes**

Le fish and chips parle à tout le monde : familial, généreux, régressif. Il rassure tout en permettant de se démarquer avec une version "signature". Très rentable en mise en œuvre, il s’adapte au service rapide, à l’emporté et se valorise facilement à la carte.

**LE PETIT + DES EXEPERT METRO**

Pensez à proposer une version mini en cornet avec sauce au choix : idéal à emporter ou en snacking à partager. Et pour une friture ultra croustillante, ajoutez un peu de bière dans votre pâte à beignet !