

ÉDITION 2023

# #bistr-n0mie

**TENDANCES & INSPIRATIONS**

LES PRODUITS CARNÉS | LES PRODUITS DE LA MER | LES FRUITS  
& LÉGUMES | LES ACCOMPAGNEMENTS & AIDES CULINAIRES  
LE PLATEAU DE FROMAGES | LES INGRÉDIENTS POUR DESSERTS  
LA CARTE DES VINS & SPIRITUEUX

les  
halles  
**METRO**

# la bistr n0mie



*Ante inumqui etam nesequamet odiseum, asdolutatiorepelestvoluptatut rem ex et experis ratis dolum earum suntionem aut idem qui sollesent lautdolutatem re, ade quunt eat laut quo*

Eumqui non cone restem faccupit aquodiori cullaccuptas as apitia dolorat ecuptatium aut vel maion rem qui nescimporum dolent, odi corestorum harcill autempeditem nonsequiatur, aut escimus quo omnim ea que placeperum illabor aut fugit unto vel ma etur sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, enis con comnis imus explibe rumque porestist, ent, si ut volup moritatur, nobit re nam.

Quidusdam eos abore pa volupta ecabor aliqui id et expe accus estionsendem dem volorerccime por sequi secas exera dolorumquo corepel idus corest et ut vit porenectet eliquiant ut a quia sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, tatem fuga. tam, quae neceror enihic tendamento que volor re molupti sit di comnita debitaet lam faccumq uibusap itaquam, ut eiciis di quid modiate molut atus volorep etam esti.



## RETROUVEZ CES PICTOS AU FIL DES PAGES

	RAYON ÉPICERIE
	RAYON FRAIS
	RAYON SURGELÉS
	SANS GLUTEN

## 10

### LES PRODUITS CARNÉS

- Le tartare de bœuf **09**
- Les steaks burgers **10**
- Le bœuf **11**
- La volaille **12 - 13**
- Le canard : magrets **13**
- Le canard : foie gras **14**
- Le porc **15**
- Le veau **16 - 17**
- L'agneau **18**
- Les viandes du monde **19**
- Les nouvelles découpes **20**
- Le porc **21**
- Saucisses, andouillettes, lards **22**
- Jambons secs, pâtés, saucissons **23**



## 24

### LES PRODUITS DE LA MER

- Les coquillages **25**
- Les crustacés **25**
- Les huîtres **26 - 29**
- Les crevettes, gambas **30**
- Le caviar **31**
- Les poissons fumés **32**
- Les autres produits de la mer élaborés **32**



## 39

### LES FRUITS & LÉGUMES

- Les autres produits élaborés **44**







## 46

### LES ACCOMPAGNEMENTS & AIDES CULINAIRES

Les truffes et champignons **47 - 49**  
 Le riz **50**  
 Les céréales **51**  
 Les légumes secs **52**  
 Les vinaigres **53**  
 Les huiles **54 - 55**  
 Les poivres et baies **56 - 58**  
 Les sels **59**  
 Les épices **60**  
 Les moutardes **62**  
 Saveurs d'Asie **63**

## 64

### LE PLATEAU DE FROMAGES

Auvergne,  
Rhône-Alpes **65**  
 Bourgogne,  
Franche-Comté **66**  
 Centre,  
Poitou-Charentes,  
Midi-Pyrénées **67**  
 Île-de-France,  
Normandie,  
Nord Picardie **68**



## 69

### LES INGRÉDIENTS POUR DESSERTS

Le chocolat **70 - 71**  
 La vanille,  
fève de Tonka **72**  
 Les fruits secs **72 - 74**  
 Les purées, pâtes de  
fruits secs **75**  
 Les purées et coulis  
de fruits **76 - 77**  
 Les glaces  
artisanales **79**



## 80

### LA CARTE DES VINS & SPIRITUEUX

Les vins rouges **81 - 84**  
 Les vins blancs **85 - 89**  
 Les vins rosés **90 - 91**  
 Les effervescents **92**  
 Les apéritifs **93 - 94**  
 Les digestifs **95 - 98**



CONTENU SUR  
TENDANCES  
BISTRONOMIE

PAGE EN ATTENTE



PORTRAIT DU CHEF  
EN ATTENTE

PAGE EN ATTENTE

# LES PRODUITS *carnés*





LE TARTARE DE BŒUF



**CARPACCIO TRANCÉ DE BŒUF**

ORIGINE FRANCE

PUIGRENIER

sous vide

la barquette 200g



**TARTARE AU COUTEAU 3% M.G.**

ORIGINE FRANCE

2x180g

3% M.G.

sous skin

le xx



**TARTARE AU COUTEAU CHAROLAIS**

ORIGINE FRANCE

3% M.G.

sous skin

la pièce de 360g

la barquette



**CARPACCIO DE BŒUF DRESSAGE ROSACE**

ORIGINE FRANCE

SOCOPA

4 assiettes de 75g environ

sous vide

la barquette 300g



**TARTARE HACHÉ**

ORIGINE FRANCE

1x180g

5% M.G.

barquette sous atmosphère

la barquette





### Découvrez notre sélection de steaks hachés pour des burgers réussis.

Incontournable de la bistronomie mais aussi présent sur les tables les plus réputées, le hamburger est un plat dont les français raffolent. Parce qu'il n'y a pas de bon hamburger sans bonne viande, METRO vous propose un large choix de viande bovine d'origine France. Une sélection de steaks qualitatives, disponible en différents grammages pour répondre à tous vos besoins. **Rendez-vous à la halle boucherie pour des steaks qui mettent l'eau à la bouche !**

### Les steaks burger

REF	DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT
155185	Steak haché rond façon bouchère	viande bovine 15% M.G. sous atmosphère	La barquette de 8x150g
155187	Steak haché rond façon bouchère	viande bovine 15% M.G. sous atmosphère	La barquette de 8x125g
169109	Steak haché rond façon bouchère de race charolaise	viande bovine 15% M.G. sous atmosphère	La barquette de 6x180g
161942	Steak haché rond façon bouchère de race charolaise	viande bovine 15% M.G. sous atmosphère	La barquette de 8x150g
169740	Steak haché rond façon bouchère de race limousine	viande bovine 15% M.G. sous atmosphère	La barquette de 8x125g
161946	Steak haché rond façon bouchère de race salers	viande bovine 15% M.G. sous atmosphère	La barquette de 8x150g
240496	Steak haché rond façon bouchère bio	viande bovine 15% M.G. sous atmosphère	La barquette de 8x150g
297172	Tendre haché rond	haché au bœuf 15% M.G. sous atmosphère	La barquette de 8x150g
187988	Steak haché rond façon bouchère halal	viande bovine 15% M.G. sous atmosphère	La barquette de 8x150g

EN VENTE DANS  
**LES HALLES**  
boucherie





## LE BŒUF

## Découvrez notre sélection de viandes bovines à griller et à rôtir

Grillées ou rôties, les amateurs de viandes tendres et goûteuses vont avoir l'eau à la bouche en parcourant votre carte. Pour le plus grand bonheur gustatif de vos clients, METRO vous propose une sélection de viande de bœuf certifiée Origine France. Bavette d'ailloyau, faux filet, entrecôte, cœur de rumsteck, découvrez un choix de qualité... La recette du succès pour fidéliser vos clients !

**BAVETTE D'ALOYAU PRÊTE À DÉCOUPER****ORIGINE FRANCE**viande bovine  
sous vide  
le xx**BAVETTE ALOYAU DE RACE CHAROLAISE PRÊTE À DÉCOUPER****ORIGINE FRANCE**viande bovine  
sous vide  
le xx  
*Existe aussi en race Montbéliarde, Normande, Limousine, Salers et Aubrac***FILET 3KG+ SEMI PARÉ****ORIGINE FRANCE**viande bovine  
sous vide  
le xx**CŒUR DE RUMSTEAK 2,5KG + PRÊT À DÉCOUPER ÉCLATÉ****ORIGINE FRANCE**viande bovine  
sous vide  
le kilogramme**CŒUR DE RUMSTEACK DE RACE MONTBÉLIARDE PRÊT À DÉCOUPER ÉCLATÉ****ORIGINE FRANCE**viande bovine  
sous vide  
le kilogramme  
*Existe aussi en race Normande, Limousine, Salers et Aubrac***ENTRECÔTE 3/3,5KG+ SEMI PARÉE****ORIGINE FRANCE**viande bovine  
sous vide  
le kilogramme**ENTRECÔTE 4/5KG+ SEMI PARÉE****ORIGINE FRANCE**viande bovine  
sous vide  
le xx**FAUX FILET 5/6KG SEMI PARÉ****ORIGINE FRANCE**viande bovine  
sous vide  
le xx**DEMI FAUX FILET DE RACE CHAROLAISE SEMI PARÉ****ORIGINE FRANCE**viande bovine  
sous vide  
le kilogramme  
*Existe aussi en race Montbéliarde, Normande, Limousine, Salers et Aubrac***DEMI ENTRECÔTE DE RACE CHAROLAISE SEMI PARÉE****ORIGINE FRANCE**viande bovine  
sous vide  
le kilogramme  
*Existe aussi en race Normande, Limousine et Salers*



# LES PRODUITS carnés

## LA VOLAILLE



### FILET DE POULET FERMIER

**ORIGINE FRANCE**

Label Rouge I.G.P. de Challans  
jaune ou noir  
sous vide  
10 pièces  
le xx



### FILET DE POULET BLANC

**ORIGINE FRANCE**

standard ou halal  
sous vide ou sous atmosphère  
le kilogramme  
Réf. : 238933



### SUPRÊME DE POULET FERMIER

**ORIGINE FRANCE**

METRO CHEF "ENGAGÉ POUR  
L'AVENIR"  
Label Rouge  
jaune ou blanc  
nu en carton fenêtre de 10 pièces  
le kilogramme



### SUPRÊME DE POULET

**ORIGINE FRANCE**

halal  
sous vide  
4 pièces  
le kilogramme



### CUISSE DE POULET FERMIER

**ORIGINE FRANCE**

Label rouge  
jaune ou blanc  
nu en carton fenêtre de 10 pièces  
le kilogramme



### CUISSE DE POULET

**ORIGINE FRANCE**

standard ou halal  
carton de 10kg  
le kilogramme



### FILETS DE CANETTE BLANCHE

**ORIGINE FRANCE**

sous vide  
2 pièces  
le xx



### CAILLE PRÊTE À CUIRE À BRAISER

**ORIGINE FRANCE**

nu en carton  
10 pièces  
le xx



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
boucherie



**SUPRÊME DE PINTADE FERMIERE**  
**LABEL ROUGE**  
**ORIGINE FRANCE**  
sous atmosphère  
4 pièces  
le kilogramme



**CUISSE DE PINTADE**  
**ORIGINE FRANCE**  
calibre 220/270g  
sous atmosphère  
6 pièces  
le kilogramme



**CUISSE DE LAPIN**  
**ORIGINE FRANCE**  
sous atmosphère  
6 pièces  
le kilogramme



**RÂBLE DE LAPIN**  
**ORIGINE FRANCE**  
sous atmosphère  
4 pièces  
le kilogramme



## LE CANARD : MAGRETS



**CUISSE DE CANARD  
À CONFIRE**  
**ORIGINE FRANCE**  
sous vide  
le kilogramme



**MAGRET DE CANARD**  
**ORIGINE FRANCE**  
sous vide  
6 pièces  
le kilogramme



**MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST**  
**ORIGINE SUD-OUEST**  
**LABEYRIE RESTAURATION**  
fumé  
50 tranches minimum  
la barquette 250g  
Réf. : 229106



**MAGRET DE CANARD FUMÉ,  
ENTIER**  
**ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST**  
**METRO CHEF**  
fumage au bois de hêtre  
1 pièce entière 360g environ  
le kilogramme  
Réf. : 259528



Suggestions de présentation.



### ATOUTPRO

Garantie d'une qualité régulière  
Garantie organoleptique comparable à un foie frais de quelques heures  
Taux de fonte minimum à la cuisson



#### FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ EXTRA RESTAURATION

ORIGINE FRANCE

TOQUE BLANCHE

poids fixe de 500g

le xx

Réf. : 291169



#### TRANCHES DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

ORIGINE FRANCE

TOQUE BLANCHE

le kilogramme

Réf. : 229706



#### ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD CRU

ORIGINE FRANCE

TOQUE BLANCHE

20 pièces 40/60g

le kilogramme

Réf. : 022598

Existe aussi en 25/40g ou 60/80g



VISUEL EN BASSE  
DÉFINITION



#### ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD CRU I.G.P.

ORIGINE FRANCE

TOQUE BLANCHE

calibre 40/60g

le xx

Réf. : 287378





LE PORC



**TRAVERS DE PORC**

**ORIGINE FRANCE**

sous vide  
le kilogramme



**DEMI CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE**

**ORIGINE U.E.**

sous vide  
le xx



**PLUMA DE PORC**

**ORIGINE FRANCE**

sous vide  
le kilogramme



**PLUMA DE PORC IBÉRIQUE**

**ORIGINE U.E.**

sous vide  
le xx

**PLUMA DE PORC DUROC**

**ORIGINE U.E.**

sous vide  
le xx





**DEMI CARRÉ DE VEAU AVEC OS DÉTALONNÉ**  
**ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE**

sous vide  
le kilogramme



**TENDRON DE VEAU**  
**ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE**

sous vide  
le kilogramme



**T-BONE DE VEAU**  
**ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE**

pièce de 5x300g environ  
sous vide  
le kilogramme



**PICANHA DE VEAU**  
**ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE**

sous vide  
le xx



**TRAVERS DE VEAU AVEC OS**  
**ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE**

sous vide  
le kilogramme



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
boucherie

# TABLEAU + REPORTAGE VEAU DE L'AVEYRON



**1/2 CARRÉ DE VEAU AVEC OS DE L'AVEYRON**

**ORIGINE FRANCE**

I.G.P. Label rouge  
sous vide  
le xx



**FILET DE VEAU DE L'AVEYRON**

**ORIGINE FRANCE**

I.G.P. Label Rouge  
sous vide  
le xx



**CARRÉ DE VEAU SANS OS DE L'AVEYRON**

**ORIGINE FRANCE**

I.G.P. Label Rouge  
sous vide  
le xx



**RÔTI DE VEAU CUISSEAU DE L'AVEYRON**

**ORIGINE FRANCE**

I.G.P. Label Rouge  
sous vide  
le xx

Suggestions de présentation.





EN VENTE DANS  
LES HALLES  
boucherie

**ÉPAULE D'AGNEAU AVEC OS**  
ORIGINE FRANCE  
sous vide  
le xx



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
boucherie

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
boucherie

**ÉPAULE D'AGNEAU SANS OS**  
ORIGINE U.K.  
sous vide  
le kilogramme



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
boucherie

**POITRINE D'AGNEAU AVEC OS**  
ORIGINE FRANCE  
sous vide  
le kilogramme



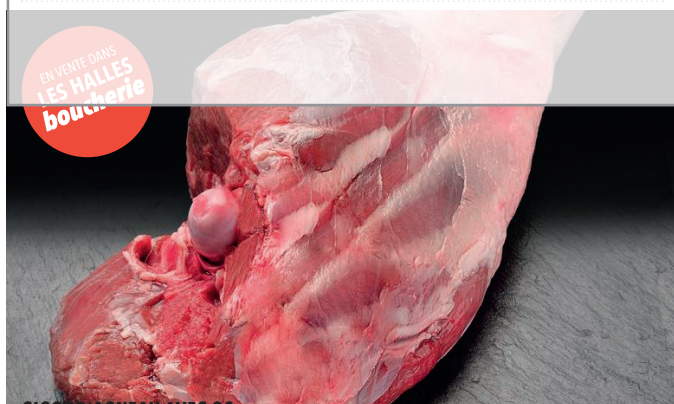
EN VENTE DANS  
LES HALLES  
boucherie

**CARRÉ 13 CÔTES D'AGNEAU**  
ORIGINE FRANCE  
standard ou halal  
sous vide  
le kilogramme



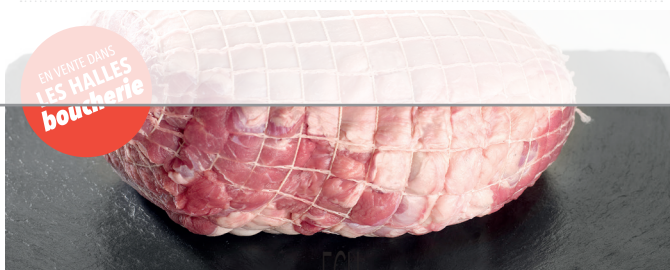
EN VENTE DANS  
LES HALLES  
boucherie

**CARRÉ FILET DOUBLE D'AGNEAU SEMI PARE**  
ORIGINE FRANCE  
sous vide  
standard ou halal  
le kilogramme



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
boucherie

**GIGOT D'AGNEAU AVEC OS**  
ORIGINE FRANCE  
prêt à cuire  
sous vide  
standard ou halal  
le kilogramme



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
boucherie

**GIGOT D'AGNEAU SANS OS SANS JARET**  
ORIGINE U.K.  
sous vide  
le kilogramme



## LES VIANDES DU MONDE

### ENTRECÔTE SEMI PARÉ GALICE

#### ORIGINE ESPAGNE

viande bovine  
sous vide  
le kilogramme

### ENTRECÔTE SEMI PARÉ DE RACE HEREFORD

#### ORIGINE IRLANDE

viande bovine  
sous vide  
le kilogramme

### ONGLET SEMI PARÉ DE RACE ANGUS

#### ORIGINE IRLANDE

viande bovine  
sous vide  
le kilogramme

### TOMAHAWK INDIVIDUEL DE RACE ANGUS

#### ORIGINE IRLANDE

viande bovine  
sous vide  
le kilogramme

### ENTRECÔTE SEMI PARÉ DE RACE SIMMENTAL

#### ORIGINE U.E.

viande bovine  
sous vide  
le kilogramme

### BAVETTE D'ALOYAU DE RACE ANGUS

#### ORIGINE IRLANDE

viande bovine race Angus  
sous vide  
le kilogramme

### ONGLET SEMI PARÉ

#### ORIGINE IRLANDE

viande bovine  
sous vide  
le xx

### FLAT IRON DE RACE ANGUS

#### ORIGINE IRLANDE

viande bovine  
sous vide  
le xx

### ENTRECÔTE SEMI PARÉ DE RACE ANGUS

#### ORIGINE IRLANDE

viande bovine  
sous vide  
le kilogramme

### BAVETTE D'ALOYAU PRÊT À DÉCOUPER

#### ORIGINE IRLANDE

"le Boucher Irlandais"  
viande bovine  
sous vide  
le xx

### NOIX D'ENTRECÔTE SEMI PARÉE

#### ORIGINE ARGENTINE

viande bovine  
sous vide  
le kilogramme

### PICANHA

#### ORIGINE ARGENTINE

viande bovine  
sous vide  
le kilogramme

EN VENTE DANS  
**LES HALLES**  
boucherie



# LES PRODUITS carnés

## LES NOUVELLES DÉCOUPES



### 1/2 TOMAHAWK DE RACE CHAROLAISE SEMI PARÉ

**ORIGINE FRANCE**  
prêt à découper  
viande bovine  
sous vide  
le kilogramme



### T-BONE ENTIER DE RACE CHAROLAISE

**ORIGINE FRANCE**  
viande bovine  
sous vide  
le kilogramme



ECH

## LES VIANDES À MIJOTER



### PALERON VBF SEMI PARÉ

**ORIGINE FRANCE**  
sous vide  
le kilogramme



### VIANDE À BOURGUIGNON VBF

**ORIGINE FRANCE**  
sous vide  
le kilogramme





LE PORC



**CHAIR DE PORC FERMIER**

**ÉLABORÉ EN FRANCE**

Label Rouge  
sous atmosphère  
la barquette



**PALET DE PORC ROND SAVEUR CHORIZO**

**ÉLABORÉ EN FRANCE**

6x150g  
sous atmosphère  
le kilogramme



**SAUCISSE DE PORC I.G.P. SUD-OUEST**

**ÉLABORÉ EN FRANCE**

sous atmosphère  
le xx



**SAUCISSE BRASSE DE PORC I.G.P. SUD-OUEST**

**ÉLABORÉ EN FRANCE**

barquette sous atmosphère de 2kg



**SAUCISSE DE PORC OIGNON MUSCADET X16**

**ÉLABORÉE EN FRANCE**

sous atmosphère  
le kilogramme



**CHIPOLATAS PORC FERMIER**

**ÉLABORÉ EN FRANCE**

sous atmosphère  
la barquette environ 2kg



Suggestions de présentation.





### SAUCISSE DE MORTEAU CRU I.G.P.

ORIGINE FRANCE

RUSTADOU

1,4kg environ

le kilogramme

Réf. : 294973



### SAUCISSE DE MONTBÉLIARD CRUE I.G.P.

ORIGINE FRANCE

RUSTADOU

6 pièces de 150g environ

le kilogramme

Réf. : 180392

### ATOUTPRO

Recette élaborée à base de viande de porc élevé au petit lait. Fumage lent dans un tuyau traditionnel avec des résineux du Jura.



### VÉRITABLES ANDOUILLETTES DE TROYES

METRO CHEF

paquet de 6 pièces de 145g

l'andouillette 145g

Réf. : 183296



### ATOUTPRO

Dressées main  
AAAAA

### VÉRITABLES ANDOUILLETTES DE TROYES 5A

METRO CHEF

sachet de 4 pièces de 170g environ

le kilogramme

Réf. : 235953



### NOUVEAU !

### MINI MORTEAU CUITE I.G.P.

ORIGINE FRANCE

JEAN-LOUIS AMIOTTE

la barquette 12x170g

Réf. : 296860



### ATOUTPRO

Seul lard A.O.P. d'Europe, le lard d'Arnad est affiné dans du sel, des épices et des herbes aromatiques pendant une durée d'un an.

### LARD D'ARNAD A.O.P.

ORIGINE ITALIE

1,8kg environ

le kilogramme

Réf. : 291799

AMBIANCE EN  
BASSE DÉFINITION





**JAMBONS SECS, PÂTÉS, SAUCISSONS****ATOUTPRO**

Sans conservateur

**JAMBON SEC SUPÉRIEUR DE SAVOIE****ORIGINE FRANCE****RUSTADOU**sans os pièce 5,5kg environ  
le kilogramme

Réf. : 081904

**Rustadou****ATOUTPRO**Ce produit a remporté  
une médaille de  
Bronze lors du  
Concours Général  
Agricole**BLOC JAMBON DE BAYONNE I.G.P.****ORIGINE FRANCE**pièce 2,2kg environ  
le kilogramme

Réf. : 187659

**Rustadou****PÂTE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE****ORIGINE FRANCE****RUSTADOU**pièce 3kg environ  
le kilogramme

Réf. : 081916

**Rustadou****PÂTE DE CAMPAGNE  
CUIT AU FOUR  
MARITCHU**pièce 2,7kg environ  
le kilogramme

Réf. : 235470

**TERRINE DE CAMPAGNE BARRE****ORIGINE FRANCE****TALLEC**pièce 1,5kg environ  
le kilogramme

Réf. : 231903

**Rustadou****ATOUTPRO**Pâté en croûte supé-  
rieur : pâte au beurre  
et au saindoux  
Conçu avec de beaux  
morceaux de dinde  
et de poulet et un  
médailon de foie  
de canard**PÂTE EN CROÛTE RICHELIEU****ORIGINE FRANCE****RUSTADOU**pièces 2,5kg environ  
le kilogramme

Réf. : 180405

**Rustadou****ANDOUILLE DE VIRE  
À L'ANCIENNE****ORIGINE FRANCE****RUSTADOU**en demi-pièce 1kg  
environ  
le kilogramme

Réf. : 180396

**Rustadou****ATOUTPRO**Arrivée première de sa  
catégorie au Concours  
Général Agricole  
2022, l'andouille de  
Guéméné Rustadou  
est médaillée d'argent.  
Elle est fabriquée sans  
additif, sans sel nitré,  
à partir de matière  
fraîche et française. La  
fumaison est réalisée  
de façon traditionnelle  
au bois de hêtre, sans  
ajout de colorant  
ni d'arôme.**AMBIANCE EN BASSE DÉFINITION****ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ****ORIGINE FRANCE****RUSTADOU**900g environ  
le kilogramme

Réf. : 275878

**Rustadou****ATOUTPRO**Fabrication à l'ancienne : recette et fabrication traditionnelles  
Elaboré à partir de pièces nobles fraîches de porc  
Affinage lent en boyau naturel**ROND DE L'AVEYRON****ORIGINE FRANCE****RUSTADOU**pièce 1,3kg environ  
le kilogramme

Réf. : 211624

**Rustadou**

Suggestions de présentation.

LES PRODUITS  
*de la mer*



## LES COQUILLAGES



### NOIX DE SAINT-JACQUES BLANCHES PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST

Boîte 2kg  
Réf. : 034497



### NOIX DE SAINT-JACQUES BLANCHE PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST

Sous atmosphère modifiée  
2kg  
le xx  
Réf. : 708859



### COQUILLES DE ST-JACQUES BLANCHES SANS CORAIL

x12kg ou x6kg  
Réf. : 034483  
Réf. : 034482



### NOIX DE ST-JACQUES CORAILLÉE PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST

Sous vide  
Boîte 2kg  
Réf. : 707226



### NOIX DE ST JACQUES CORAILLÉE PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST

x12 ou x6kg  
Réf. : 037859  
Réf. : 037855

## LES CRUSTACÉS



### TOURTEAU VIVANT PÊCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-EST

Calibre 4/600g à la pièce  
Disponible de calibre 400g à 1kg+  
le xx  
Réf. : 034595



### LANGOUSTINE 16/20 CÔTE EST ÉCOSSE PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST

Colis de 3kg  
Réf. : 706764  
Existe aussi en calibre 2/5, 8/12, 10/15, 16/20 ou 20/30



### EN NORMANDIE EST

— FILIÈRE RÉGIONS «NORMANDIE BASSIN HUÎTRES CÔTE EST» LES TRÉSORS D'ICI —



#### HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3

Bourriche 4kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibre n°2

L'huître d'Isigny est traditionnellement produite dans la baie des Veys qui se trouve à côté de la ville d'Isigny. Parmi les plus connues de Normandie la notoriété de l'huître spéciale d'Isigny n'est plus à faire auprès des connaisseurs. Extrêmement charnue et bien croquante, elle dévoile en bouche une saveur caractéristique provenant de son terroir, un goût très doux au léger parfum de noisette.



#### HUÎTRE DE SAINT-VAAST N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4

Sur la côte Nord-Est du Cotentin, à l'abri des vents d'ouest le littoral de Saint-Vaast offre des conditions rêvées à la culture de l'huître. Ces huîtres sont dans deux baies aux estrans larges et plats, avec le rythme des marées elles se retrouvent hors de l'eau deux fois par jour, ce qui leur permet de fortifier leur muscle adducteur. Les amateurs la reconnaîtront à son goût assez fin, sa douceur relevée par une vivacité saline et sa belle longueur en bouche.



#### HUÎTRE D'ASNELLES N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibre n°1, 2, 4 ou 5

La production de cette huître se situe à Asnelles dans le Calvados avec des parcs à proximité des pontons d'Arromanche. Élevées 36 mois en mer, elles possèdent un goût unique provenant du terroir où elles ont grandi. Ces huîtres sont charnues et goûteuses, leur bonne approche en bouche laisse place rapidement à des saveurs de noisette. Toute l'année.

### — CAVE À HUÎTRE SPÉCIALE DE LA CALVADOSIENNE —



#### CAVE À HUÎTRE CALVADOS N°2

Bourriche 5kg (48 pièces)

Sur la côte de Nacre en Normandie, les huîtres de pleine mer de "La Calvadosienne" défient la force des éléments marins pendant trois longues années avant d'arriver à maturité. Avec sa Cave à huître, La Calvadosienne vous offre la meilleure sélection de ces huîtres spéciales : elles doivent leur chair ferme et croquante et leur goût si particulier à un affinage très rigoureux. Leurs subtils parfums marins réjouiront les amateurs les plus exigeants.

### EN NORMANDIE OUEST



#### HUÎTRE DE GOUVILLE AFFINÉE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibres n°2 ou 4



#### HUÎTRE FINE DE NORMANDIE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4



#### HUÎTRE COCKTAIL "LA GAMEN" RONDE

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche ronde 2kg (100 pièces)

### — OSTRÉ'OR LA SPÉCIALE DE SAINT VAAST LA HOUGUE —



#### SPÉCIALE DE SAINT VAAST OSTRÉ'OR

Bourriche 5kg (48 pièces)

À Saint-Vaast-la-Hougue, les huîtres Spéciales Ostré'Or de la maison Hélie grandissent dans un bassin ostréicole des plus réputés. Grâce à un élevage extensif sur des tables disposées dans des parcs spécifiques, elles profitent d'attentions particulières et développent à maturité des qualités extraordinaires : une coquille très régulière et légèrement irisée de jaune or, une chair généreuse, une douceur croquante et acidulée relevée par les notes iodées des eaux de la Manche.

REPORTAGE EN ATTENTE

### HUÎTRES CREUSES DE BRETAGNE

En Bretagne on peut distinguer 13 crus différents. Parmi eux l'huître de Cancale qui est l'un des plus vieux bassins de production en France avec un goût qui se caractérise par un équilibre entre le salé, sucré et iodé grâce au terroir et à la richesse des eaux de la Baie du Mont Saint-Michel.



#### 1 HUÎTRE SPÉCIALE BRETONNE LEGALL N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°2

Cette huître d'exception est élevée en baie de Plougastel à Port Ar Loc'h. Elles y poussent en toute tranquillité à l'abri des fortes tempêtes. Ce produit phare se caractérise par un muscle important au parfum sucré : sa chair charnue est douce, croquante avec une grande longueur en bouche.

#### 2 HUÎTRE BRETONNE CREUSE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Toute l'année

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4

#### 3 HUÎTRE DE CANCALE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibres n°1 ou 2

#### 4 HUÎTRES DE BRETAGNE "PRAT AR COUM" N°3

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4

#### 5 HUÎTRE DE LA BAIE DE QUIBERON N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibres n°0, 1 ou 2

#### 6 HUÎTRE BELLE DE KALOD BRETAGNE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibres n°2 ou 4

#### 7 HUÎTRE DE PAIMPOL N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°2

### HUÎTRES PLATES DE BRETAGNE

En Bretagne, la rivière Bélon est un lieu d'affinage des huîtres plates. L'affinage est le stade ultime de l'élevage : l'huître, dès 3 ans, s'engraisse sur les parcs de bordure de chenal (visibles seulement aux grandes marées). Elle prend dans cette rivière avec une chair moelleuse et croquante, son fameux goût de noisette, dû à un mélange particulier d'eau douce et d'eau de mer.

#### 1 HUÎTRE BRETONNE PLATE BÉLON N°1

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 1,5kg (25 pièces)

#### 2 HUÎTRE DE CANCALE PLATE N°0

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 2,13kg (24 pièces)

Existe aussi en calibres n°000, 00, 1, 2, 3 ou 4







## MARENNES-OLÉRON

La Fine de Claire de l'île d'Oléron, reste pendant plusieurs semaines dans des claires, bassins argileux peu profonds, lui donnant un goût de terroir qui se prolonge longtemps en bouche. Les fines de claires Vertes Label Rouge répondent elles à des normes très strictes de sélection, d'affinage en claires et de verdissement. Ces huîtres doivent leur nom à la couleur verte des branchies obtenue grâce à la présence dans les claires de la navicule bleue. Ce sont des huîtres pour les amateurs de Fines de Claires typées « vertes et charnues » sans laitance, équilibrées en saveur. Les huîtres Pousse en claire sont des huîtres qui ont une durée d'élevage en claire de 4 mois minimum avec une très faible densité au m<sup>2</sup> (2 à 5 huîtres maximum). Ce sont sans conteste les plus typées de Marennes Oléron, c'est l'huître des grands moments.

### 1 HUÎTRE MARENNES FINE DE CLAIRE N°3

Bourriche 4kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4

### 3 HUÎTRE FINE DE CLAIRE SPÉCIALE GEAY N°3

**ÉLEVÉE EN FRANCE**  
Bourriche 4kg (48 pièces)  
Réf. : 008162  
Existe aussi en calibre n°2

### 2 HUÎTRE FINE DE CLAIRE LABEL ROUGE N°3

**ÉLEVÉE EN FRANCE**  
Bourriche 4kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibres n°2 ou 4



### 4 HUÎTRE FINE DE CLAIRE BIO N°3

**ÉLEVÉE EN FRANCE**  
Bourriche 4kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibre n°2



## EN ARCACHON

Au fond du Golfe de Gascogne se développe chaque année des huîtres d'une incroyable richesse. Véritable mer intérieure au cœur de la forêt landaise, le bassin d'Arcachon, grâce à la qualité de ses eaux et ses vastes fonds sablonneux, produit des huîtres à la chair fine et iodée. L'huître arcachonnaise, produite dans l'un des plus anciens bassins de production donne des huîtres croquantes aux saveurs persistantes d'embruns, d'amandes fraîches avec des pointes de fruits verts.

### HUÎTRE D'ARCACHON N°3

**ÉLEVÉE EN FRANCE**  
Bourriche 4kg (48 pièces)

## ÎLE DE RÉ



### HUÎTRE PERLE DE L'ÎLE DE RÉ N°3

**ÉLEVÉE EN FRANCE**  
Bourriche 4kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibre n°2

La Perle de l'île de Ré, est une huître élevée dans les parcs de l'île de Ré. Situés à Loix au nord-est de la pointe du Grouin. Cette huître bénéficie d'une qualité gustative qui lui est propre grâce à ce terroir privilégié situé à l'abri des tempêtes et profitant d'un climat tempéré que lui apporte le courant chaud nourricier du Gulf Stream.

## EN MÉDITERRANÉE



### HUÎTRE DE BOUZIGUES N°3

**ÉLEVÉE EN FRANCE**  
Bourriche 4kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibre n°000, 00, 0, 1, 2 ou 4

Le bassin de Thau est le berceau de l'huître de Bouzigues. Les huîtres de Bouzigues avec leurs coquilles nacrées ravissent les consommateurs avisés par leur saveur iodée très franche agrémentée d'une pointe de noisette.

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
marée



### CREVETTE ROSE CUITE ÉLEVÉE EN ÉQUATEUR

Calibre 30/50  
le kilogramme

Réf. : 037342

Existe aussi en calibre 20/30, 30/40, 40/60, 60/80 ou 80/100

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
marée



### CREVETTE ROSE CUITE BIO ÉLEVÉE À MADAGASCAR

Calibre 40/60  
Colis 2kg

le kilogramme

Réf. : 036397

Existe aussi en calibre 20/30, 30/40 ou 60/80



### GAMBAS SAUVAGES ROYALES ENTIÈRES CRUES

PÊCHÉES EN OcéAN INDIEN

METRO CHEF

calibre 6/8

la boîte 800g

Réf. : 000107



### GAMBAS SAUVAGES ROYALES ENTIÈRES CRUES

PÊCHÉES EN OcéAN INDIEN

METRO CHEF

calibre 4/6

la boîte 800g

Réf. : 092595



### CREVETTES ENTIÈRES CRUES

ÉLEVÉES À MADAGASCAR

UNIMA

Penaeus monodon

Label Rouge

20/24 pièces par boîte

la boîte 800g

Réf. : 216505



### CREVETTES CORPS DÉCORTIQUÉ ENTIÈRES CRUES

ÉLEVÉES À MADAGASCAR

UNIMA

Label Rouge

28/32 pièces

la boîte 800g

Réf. : 216506



LE CAVIAR



CONTENU FOCUS PRODUIT CAVIAR DE FRANCE EN ATTENTE

NOUVEAU !

**CAVIAR BAERI**

**ORIGINE FRANCE**

grains d'environ 2,5mm plutôt fondant de couleur anthracite ou marron

caviar fin et élégant de saveurs beurrées et finement iodées

la boîte 50g

Réf. : 297579



NOUVEAU !

**CAVIAR OSCIÈTRE**

**ORIGINE FRANCE**

**CAVIARISTE**

grains d'environ 2,7mm à la texture ferme mais fondante, colorés de diverses nuances ambrées

saveurs de noisettes aux notes iodées et marines

la boîte 50g

Réf. : 297585

## LES POISSONS FUMÉS



**NOUVEAU !**

**CŒUR DE SAUMON FUMÉ ATLANTIQUE**  
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

MOWI  
la plaque 300g  
Réf. : 297591



## LES AUTRES PRODUITS DE LA MER ÉLABORÉS

**ATOUTPRO**

Apporte beaucoup de marquants aux diverses préparations  
Facilité d'emploi et de mise en œuvre : pas de cuisson, pas de décorticage, pas de décongélation



**CHAIR DE CRABE**  
NAUTILUS  
pattes et pinces  
le pot 454g  
Réf. : 056615

ECH

**POULPE CUIT 3 A 4 PATTES 500G -**  
le xx  
Réf. : 254538

**NOUVEAU !**

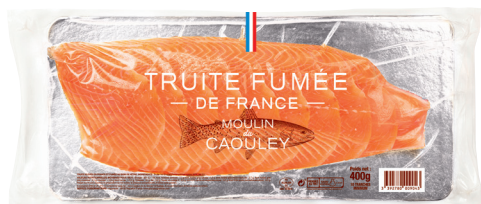
**SAUMON FUMÉ ÉCOSSE**  
ÉLEVÉ EN ÉCOSSE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

salé au sel sec  
fumé en France  
le kilogramme  
Réf. : 271319

ECH

**ŒUFS DE CABILLAUD FUMÉS 300G**  
DOM PETROFF  
le xx  
Réf. : 236053

ECH



**TRUITE FUMÉE**  
ÉLEVÉE ET TRANSFORMÉE EN AQUITAINE  
MOULIN DU CAOULEY  
10 tranches minimum  
fumée au bois de hêtre  
la plaque 400g  
Réf. : 055691

Suggestions de présentation.



**ŒUFS DE TRUITE**  
ORIGINE FRANCE  
MOULIN DU CAOULEY  
le pot 500g  
Réf. : 292426



PAGE CONTENU SAUMON EN ATTENTE

PAGE FILET DE POISSON  
EN ATTENTE



PAGE FILET DE POISSON  
EN ATTENTE

PAGE FILET DE POISSON  
EN ATTENTE

PAGE FILET DE POISSON  
EN ATTENTE



PAGE CONTENU SUR LE CABILLAUD MSC EN ATTENTE

LES FRUITS  
& *légumes*



# LES FRUITS & légumes

## ATOUTPRO

Les herbes METRO  
Chef garantissent :  
fraîcheur, cueillette au  
quotidien et traçabilité  
du produit  
Facilité d'usage avec  
un conditionnement  
adapté (sachet scellé  
fermeture à glissière)  
Un assortiment de  
20 variétés d'herbes  
fraîches disponibles  
toute l'année  
La coriandre, avec  
son goût légèrement  
citronné et anisé, est  
l'un des ingrédients  
incontournables des  
cuisines orientales et  
sud-américaines  
La menthe, une des  
plantes aromatiques  
les plus célèbres,  
occupe une grande  
place dans la cuisine  
méditerranéenne et  
asiatique



## LES HERBES AROMATIQUES

### ORIGINE ISRAËL

Menthe, coriandre, basilic, oseille, aneth, estragon, cerfeuil, thym, verveine, sauge ou romarin

Réf. : 030865, Réf. : 030869 Réf. : 702910, Réf. : 030864, Réf. :

030862, Réf. : 030868, Réf. : 702922, Réf. : 702921, Réf. : 30871

Réf. : 030861



## LES MICRO POUSSES HALLE MANDAR

Coriandre, radis rose, oseille rouge, cresson, mizuna, basilic, pack choi, shiso vert, roquette ou petit pois

Réf. : 713170, Réf. : 713172, Réf. : 713503, Réf. : 713507, Réf. :

713514, Réf. : 713162, Réf. : 713712

Réf. : 713164



## LES FLEURS COMESTIBLES

Pensée, souci, sauge, bourrache, fleur de concombre, zinnia, muflier, tagète, orchidée ou fleur de courgette

Réf. : 712520, Réf. : 712512, Réf. : 710865, Réf. : 053712, Réf. :

077068

Réf. : 712514

## LES GRAINES GERMEES

Poireau, flashy sprout, petit pois, betterave, pois chiche, lentille, coriandre, alfa, fenouil, radis ou oignon

Réf. : 646919, Réf. : 863354, Réf. : 179604, Réf. : 879818, Réf. :

839164, Réf. : 179613, Réf. : 265058, Réf. : 673086, Réf. : 265113, Réf. :

855464

Réf. : 265059



**LES JEUNES POUSSES DE SALADES FESTIVES**

Épinard, mélange audacieux, mélange exquis, kale, moutarde rouge, red chard ou mizuna

Réf. : 710534, Réf. : 700522, Réf. : 702990, Réf. : 702995, Réf. :

702991, Réf. : 704815

Réf. : 037668

**LES POMMES DE TERRE BAYARD**

Pomme de terre roseval, pomme de terre chérie, pomme de terre andean sun, pomme de terre beauvais, pomme de terre vitelotte, pomme de terre prunelle bleue, pomme de terre violet Queen, pomme de terre Blue Star Double Fun, pomme de terre Lilly Rose ou pomme de terre Mulberry Beauty

Réf. : 700757, Réf. : 700171, Réf. : 701846, Réf. : 714309, Réf. : 712885, Réf. : 714752, Réf. : 712996, Réf. : 703354, Réf. : 760146  
Réf. : 711126

**LES MINI LÉGUMES****ORIGINE FRANCE**

Mini carotte, navet, poireau, courgette, fenouil, aubergine, chou fleur, chou vert ou pack choi

Réf. : 011378, Réf. : 011521, Réf. : 704048, Réf. : 704699, Réf. : 760721

Réf. : 011358

**LÉGUMES TOURNÉS****ÉLABORÉES À LA MAIN EN FRANCE**

Pomme de terre tournée, carotte tournée, courgette tournée, bille de carotte, bille de radis, bille de betterave, bâtonnet poivron, bâtonnet céleri ou butternut losange

Réf. : 056331, Réf. : 056333, Réf. : 068303

500g

Réf. : 056321



ECH

## LES LÉGUMES DE SAISON

Asperge verte de Camargue, asperge blanche des landes, asperge violette de Blaye, asperge de Provence, asperge d'Orléans  
asperge verte de Chambord, asperge de Pertuis ou asperge d'Alsace

Réf. : 010136, Réf. : 713561, Réf. : 711470, Réf. : 050735, Réf. : 031605, Réf. : 077740

Réf. : 711495



EN ATTENTE PAGE FOCUS  
TOMATE SOL ENVIE

**TOMATE RONDE BARQUETTE 1 KG CALIBRE 57+ SOLENVIE CATÉGORIE 2 FRANCE**  
Réf. : 761563



### LES CONDIMENTS PIMENTS

Air noir rose du Tarn, échalote confite, ail rose de Lautrec, ail violet de Cadours, oignon doux de Vers, oignon de Roscoff A.O.C., oignon doux des Cévennes ou oignon jaune paille vertus

Réf. : 094080, Réf. : 700620, Réf. : 714313, Réf. : 015254, Réf. : 710960, Réf. : 711142

Réf. : 831664



### POIVRON

Palermo Sweet, poivron corne de bœuf vert, poivron corne de bœuf jaune, poivron corne de bœuf rouge, poivron Padron, piment Hanabero, piment Jalapeño, piment Niora ou piment Carolina Reaper

Réf. : 710596

Réf. : 013457



### PERLES DE POIVRONS

SOBREVAL

la barquette 500g

Réf. : 146841

### ATOUTPRO

Idéal pour les décors de verrines apéritives et salades

EN VENTE DANS  
VOS HALLES  
fruits  
& légumes



### LES AUTRES PRODUITS ÉLABORÉS

Purée de persil, purée de basilic, purée de ciboulette, purée de gingembre, pulpe de citronnelle, pulpe de raifort, pulpe ail fumé ou purée thym

Réf. : 022094, Réf. : 066371, Réf. : 066377, Réf. : 142887, Réf. : 022111

450g

Réf. : 022107





PAGE CONTENU "PAROLE DE PRO INTERVIEW HERVÉ PIERREL"  
EN ATTENTE

**LES ACCOMPAGNEMENTS  
& *aides culinaires***



LES TRUFFES ET CHAMPIGNONS

ECH

**LES TRUFFES ET CHAMPIGNONS**

Melano sporum, incinatum, aestivum ou indicum

Réf. : 30853, Réf. : 702945, Réf. : 59261

Réf. : 051397



**CHAMPIGNON PORTOBELLO**

Réf. : 710173

Suggestions de présentation.

# LES ACCOMPAGNEMENTS & aides culinaires

## LES TRUFFES ET CHAMPIGNONS



### BRISURES DE TRUFFES NOIRES

DOMAINE D'ARGENS

Elles sont de petits éclats de truffes et disposent d'un pouvoir de diffusion exceptionnel.

Idéal pour la réalisation de farces, de brouillades d'œufs, risotto... la boîte 1/8

Réf. : 020854

Existe aussi en brisure de truffes noires 1/2, 1/16 ou 1/32



### BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ

TUBER FRANCE

La brisure de truffe d'été répond à tous les besoins culinaires des chefs pour agrémenter une multitude de plats grâce à son goût irrésistible.

le pot 250g

Réf. : 268757

Existe aussi en brisures de truffes d'été verrine 500g ou 70g



### CARPACCIO DE TRUFFES D'ÉTÉ

TUBER FRANCE

Le carpaccio en fine lamelle de truffe d'été marinée dans de l'huile d'olive vierge est depuis longtemps appréciée par son goût incomparable.

le pot 250g

Réf. : 268761

Existe aussi en carpaccio de truffes d'été verrine 500g ou 70g



### JUS À LA TRUFFE

DOMAINE D'ARGENS

la boîte 1/2

Réf. : 020864

Existe aussi en jus de truffe boîte 4/4 ou bocal 1/8



### CRÈME À LA TRUFFE BLANCHE

LA FAVORITA

La crème de truffes est une savoureuse crème italienne à base de truffe blanche (Tuber magnatum Pico), cèpes, huile d'olive et sel marin.

Elle est idéale pour élaborer les plats les plus raffinés ou sublimer la truffe blanche dans toutes les préparations.

le bocal 350g

Réf. : 170601





**MORILLES SAUVAGES SÉCHÉES EXTRA**  
SABAROT  
le pot 150g  
Réf. : 269389



**MORILLES SAUVAGES SÉCHÉES ET CALIBRÉES SPÉCIALES SANS QUEUE**  
SABAROT  
le pot 150g  
Réf. : 269419

VISUEL EN BASSE DÉFINITION



**MORILLES SAUVAGES SÉCHÉES SPÉCIALES SANS QUEUE**  
SABAROT  
le tubo 500g  
Réf. : 269388

VISUEL EN BASSE DÉFINITION



**MORILLES SAUVAGES EXTRA SÉCHÉES**  
METRO CHEF  
Sauvages et ramassées à la main, elles conservent leur pied. Tout aussi bonnes, elles sont idéales pour tous vos plats.  
le tubo 400g  
Réf.269476  
Réf. : 212244



**MORILLES SAUVAGES SPÉCIALES SÉCHÉES**  
METRO CHEF  
La meilleure de nos morilles : sauvage, charnue et parfumée. Sans pied, elle est idéale pour vos morilles à la crème.  
le tubo 400g  
Réf.269470  
Réf. : 212245



**MORILLES JUMBO SÉCHÉES**  
METRO CHEF  
Ces grosses morilles sauvages (>6cm) sont parfaites à farcir.  
Avec du foie gras, c'est l'idéal !  
le tubo 200g  
Réf. : 269498



**MINI MORILLES SAUVAGES SÉCHÉES**  
METRO CHEF  
Les mini morilles sauvages (<2,5cm), très goûteuses, sont idéales pour les vol-au-vent, bouche à la reine ou risotto.  
le tubo 500g  
Réf. : 269474  
Réf. : 063729



**MINI MORILLES SAUVAGES SÉCHÉES**  
SABAROT  
le pot 150g  
Réf. : 269386

EN BASSE DÉFINITION



**CÈPES EXTRA SÉCHÉS**  
METRO CHEF  
Ce champignon sauvage est le plus connu et apprécié par sa saveur unique et reconnaissable.  
Il apporte sa puissance en accompagnement d'une viande, volaille, plat de pâtes, risotto...  
Excellent en velouté qu'il faudra ne pas hésiter d'accompagner de crème fraîche, d'échalote et de sel et poivre.  
le tubo 500g  
Réf.883841  
Réf. : 269463



**RIZ ARBORIO**  
CURTIRISO  
le kilogramme  
Réf. : 256982



**RIZ CARNAROLI**  
VIVIEN PAILLE  
qualité supérieure  
jusqu'à 35 portions  
le kilogramme  
Réf. : 021365



**RIZ BLOND**  
RISO GALLO  
le sac 2kg  
Réf. : 222664



**RIZ LONG GRAIN ÉTUVÉ I.G.P. DE CAMARGUE**  
VIVIEN PAILLE  
le kilogramme  
Réf. : 043296



**RIZ NOIR**  
RISO GALLO  
le kilogramme  
Réf. : 222663



**RIZ LONG ROUGE I.G.P. DE CAMARGUE**  
le sac 2kg  
Réf. : 212664



## LES CÉRÉALES


**FREEKEH**  
**SABAROT**

Le freekeh appartient à une variété ancienne de blé dur vert. Il est très tendre avec une saveur assez sucrée et un petit goût fumé. Très utilisé dans la cuisine orientale depuis des millénaires, il entre dans la composition de nombreuses recettes salées ou sucrées.  
 le sachet 850g  
 Réf. : 224922


**ÉPEAUTRE BLANCHI DU VENTOUX**  
**SAISSE ET FILS**

le paquet 2,5kg  
 Réf. : 224624  
 Existe aussi en épeautre blanchi du Ventoux 1kg



**QUINOA**  
**ORIGINE FRANCE**  
**VIVIEN PAILLE**  
 le kilogramme  
 Réf. : 164864


**SARRASIN GRILLÉ KASHA**  
**SABAROT**

Avec son petit goût de châtaigne, légèrement fumé, il apportera une touche originale et savoureuse à toutes vos préparations. Il se consomme en salade, en galette ou en accompagnement de vos plats de viandes, de légumes ou de poisson.  
 le paquet 1kg  
 Réf. : 200302



**QUINOA BLANC DE FRANCE BIO**  
**TIPIAK**  
 la boîte 1,4kg  
 Réf. : 290352  
 Existe aussi en quinoa blanc de France 1kg



**FREGOLA SARDA**  
**SABAROT**  
 pâte de blé dur toastée  
 le sachet 950g  
 Réf. : 198556







**LENTILLES VERTES DU PUY**  
VIVIEN PAILLE  
le kilogramme  
Réf. : 241805



**LENTILLES BLONDES DE SAINT FLOUR**  
SABAROT  
goût de châtaigne  
le sachet 1kg  
Réf. : 285440



**LENTILLES NOIRES BELUGA DE FRANCE**  
VIVIEN PAILLE  
le sachet 2,5kg  
Réf. : 082102



**MOQUETTE DE VENDÉE**  
GRAIN DE VITALITÉ  
Label Rouge & I.G.P.  
le kilogramme  
Réf. : 096501



**HARICOTS TARBAÏS**  
I.G.P.  
le paquet 1kg  
Réf. : 179541



**HARICOTS AZUKI**  
SABAROT  
le paquet 1kg  
Réf. : 199769



**HARICOTS NOIRS**  
SABAROT  
le sachet 1kg  
Réf. : 175786



**HARICOTS COCOS ROSES**  
SABAROT  
Plus petits et plus tendres que les haricots lingots blancs, les haricots cocos se dégustent aussi bien en salade, en soupe, qu'en accompagnement de viande ou de poisson.  
Ils nous viennent d'Amérique du Sud où ils sont cultivés depuis 4000 ans.  
le sachet 1kg  
Réf. : 175784



**HARICOTS CORNILLES**  
SABAROT  
le sachet 1kg  
Réf. : 225707

VISUEL EN BASSE  
DÉFINITION



## LES VINAIGRES


**CONDIMENT AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE**  
**METRO CHEF**

un produit offrant une multitude de possibilités d'expérimenter le vinaigre balsamique de Modène I.G.P. avec goût et distinction  
ce condiment est le compagnon idéal pour sublimer la garniture de plats, à la fois salés et sucrés, tels que salades, viandes, fromages, foie gras, frites, poissons et bien plus encore un goût surprenant et une façon simple et originale de créer, d'innover et de revisiter les classiques de la gastronomie  
la bouteille 500ml  
Réf. : 204722


**VINAIGRE DE XÉRÈS**  
**METRO CHEF**

vinaigre d'Appellation d'Origine Contrôlée, il est issu de la fermentation de vin doux provenant uniquement de la région de Jerez, dans le sud de l'Andalousie  
idéal pour les grillades et autres barbecues base pour les marinades, qu'il s'agisse de viandes blanches ou de gibier  
il apportera sa touche aux plats de pâtes, et rehaussera toute préparation mettant les légumes à l'honneur  
la bouteille 1l  
Réf. : 159245  
Existe aussi en vinaigre de Xérès 5l



## VISUEL EN BASSE DÉFINITION

**VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE**  
**METRO CHEF**

la bouteille 1l  
Réf. : 289081  
Existe aussi en vinaigre balsamique de Modène 5l


**VINAIGRE DE CIDRE**  
**METRO CHEF**

Fabriquée uniquement à partir de cidre de haute qualité, à partir de pommes fraîches et entières mûries au soleil.  
Doux et harmonieux.  
Acidité modérée : 5%.  
Idéal pour parfumer les plats de viande et les sauces délicates, il rehausse les arômes des salades et de légumes crus ou cuits.  
la bouteille 1l  
Réf. : 272048  
Existe aussi en vinaigre de cidre bio 1l

**ATOUTPRO**

Quelques gouttes suffisent à sublimer les mets les plus divers : sur des salades, des viandes, des risottos, des légumes cuits, des fraises ou tout simplement une glace à la vanille

**VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL A.O.P. 12 ANS**  
**ORTALLI**

le flacon 100ml  
Réf. : 063597


**VINAIGRE ET PURÉE DE MANGUE**  
**METRO CHEF**

La saveur vibrante de la purée de fruits frais est constante jusqu'à la dernière goutte de la bouteille !  
Idéale pour les vinaigrettes aigre-douce, les marinades, les viandes glacées, les desserts, les finitions de sauces chaudes ou froides, les cocktails et les décors d'assiette.  
le flacon 20cl  
Réf. : 158315  
Existe aussi en vinaigre et poivron au piment d'Espelette, vinaigre et purée de framboise ou vinaigre et purée de fruits de la passion



### HUILE VIERGE DE SÉSAME ABEL

Une huile à la robe marron clair, au goût légèrement "noisetté", doux et agréable, sans amertume et avec une belle longueur en bouche. Elle offre une saveur expressive de graine grille, parfaite pour les cuissons et les assaisonnements.  
la bouteille 500ml  
Réf. : 035288  
*Existe aussi en huile de sésame toastée 50ml*



### HUILE DE NOIX ABEL

Gourmande et authentique, l'huile de noix ne nécessite aucun mélange. Attention, à ne pas la chauffer, elle s'utilise principalement à froid pour les assaisonnements. Idéale avec les salades hivernales...  
le bidon 1l  
Réf. : 047401



### HUILE DE NOISETTE ABEL

L'huile de "noisette" est une huile douce et subtile, à la senteur boisée. Riche en acides gras insaturés, on évitera de la faire cuire pour conserver tous ses bénéfices nutritionnels. Elle est principalement destinée à l'assaisonnement : vinaigrettes, salades de légumes, composées ou de crudités.  
le bidon 500ml  
Réf. : 008968



### HUILE DE PISTACHE ABEL

L'huile de "pistache" aux vertus antioxydantes se démarque par une saveur puissante qui lui donne un caractère très affirmé parfumée et expressive, elle accompagne toutes les préparations sucrées et salées, un tartare de thon et un carpaccio de canard.  
la bouteille 250ml  
Réf. : 183638



### HUILE D'OLIVE AROMATISÉE À LA TRUFFE BLANCHE TARTUFLANGHE

Cette huile aromatisée est idéale pour une utilisation mixte, à la fois sur les plats chauds et froids, tels que pâtes, risotto, viande, poisson, œufs, salades, légumes, fromages frais, sushi, sashimi, saumon frais ou fumé, carpaccio et tartare de viande/poisson, sur du pain ou des canapés.  
Avec 1l, plus de 200 portions possibles (1 portion = 1 cuillère à café).  
le bidon 1l  
Réf. : 184233



### HUILE D'OLIVE AROMATISÉE À LA TRUFFE TUBER FRANCE

L'huile d'olive vierge aromatisée à la truffe reste le produit indispensable pour accompagner les plats avec son goût aromatique riche et son parfum unique.  
la bouteille 250ml  
Réf. : 105772



### HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE TRUFFIÈRES DE RABASSE

arôme truffe 1%  
la bouteille 250ml  
Réf. : 112680



**HUILE D'OLIVE VIERGE  
MOULIN DE LA FARE LES  
OLIVIERS**

Idéale pour salades, crudités, gratins, plats méditerranéens...  
Cette huile filtrée, brillante, verte à reflets dorés est issue d'olives régionales : Salonenque et Aglandau. Onctueuse, au goût de fruits secs, elle offre des arômes d'artichaut, de garrigues et de pomme.  
la bouteille 1l  
Réf. : 241983



**HUILE D'OLIVE A.O.P.  
NYONS**

1ère huile d'olive A.O.P. Française.  
Cette huile est très onctueuse, finement fruitée, de couleur vert doré. On retrouve les arômes de la pomme verte, d'herbes fraîchement coupées, ainsi que des parfums de noisette, d'amande et de beurre fondu.  
La qualité de ce produit est reconnue jusque dans les plus grandes cuisines françaises.  
la bouteille 1l  
Réf. : 014544



**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA I.G.P.  
SICILE  
BARBERA**  
la bouteille 75cl  
Réf. : 257401



**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA  
ILIADA**

cette appellation d'origine protégée Kalamata provient des bosquets situés sur les pentes du mont Taygetos, dans la province de Kalamata, dans le sud du Péloponnèse  
cette huile a un goût fruité moyen et des caractéristiques organoleptiques très bien équilibrées  
elle est idéale pour la cuisine, la vinaigrette, le poisson grillé, la viande blanche, les sauces crues, les pâtes et les légumes  
la bouteille 1l  
Réf. : 023887



**HUILE D'AVOCAT  
ABEL**

l'huile d'« avocat » est une huile rare, assez onctueuse avec des notes très douces en bouche  
une huile stable à la cuisson, elle s'utilise en cuisson légère pour des sautés ou des grillades ou des poêlées de légumes  
parfaite pour tous les assaisonnements, elle s'utilise à froid sur les salades, les légumes, les poissons, les tartares et même idéale en dessert  
la bouteille 500ml  
Réf. : 296869



**ATOUTPRO**

Notes de dégustation : au nez comme en bouche : arômes dominants de verdure, d'herbe fraîche, de feuillage, de tomate verte et d'amande  
Huile complexe, onctueuse et équilibrée avec une belle longueur en bouche  
La légère amertume et l'ardence contribuent à sa puissance gustative  
Accords mets et huile : aussi bien crue que cuite, cette huile d'olive est remarquable avec tous types de salades, de crudités, les poissons crus et cuits, les viandes blanches et rouges, incroyable pour la cuisson de l'agneau

**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA A.O.P.  
D'AIX-EN-PROVENCE  
CHÂTEAU VIRANT**

la bouteille 75cl  
Réf. : 291883  
Existe aussi en huile d'olive vierge extra fruitée mûr ou fruitée noir



**ATOUTPRO**

Préparation culinaire à base d'huile de pépins de raisins infusée au homard fabrication artisanale

**HUILE DE HOMARD  
GROIX & NATURE**

la bouteille 250ml  
Réf. : 002058



**POIVRE NOIR DE KAMPOT I.G.P.**  
THIERCELIN  
le sachet 200g  
Réf. : 187276



**POIVRE TIMUT ENTIER**  
SAISSE  
le sachet 250g  
Réf. : 231659



**POIVRE NOIR EN GRAINS DU BRÉSIL**  
LA BRIGADE DES ÉPICES

Il nous provient tout droit de l'Amazonie Brésilienne.  
Il est d'excellente qualité et contient 4% de Pipérine - c'est l'alcaloïde responsable du goût piquant lorsque l'on mange du poivre.  
le sachet 250g  
Réf. : 281918



**POIVRE VOATSIPERIFERY**  
THIERCELIN  
le sachet 200g  
Réf. : 178956



**POIVRE NOIR DU VANUATU**  
THIERCELIN  
Véritable trésor de la nature, le poivre noir de Vanuatu se distingue des autres piper nigrum par sa qualité organoleptique complexe : des notes fleuries eucalyptus, de cèdre, de pin, de caramel ; des notes à la fois chaudes, marines (algacées) et suaves qui en fait un poivre d'exception.  
le sachet 200g  
Réf. : 293818





### POIVRE NOIR DU KERALA THIERCELIN

Le poivre noir Kerala est aromatique, boisé et frais.  
Son parfum subtil et piquant sublime les poissons, les crustacés mais également les viandes.

le sachet 200g  
Réf. : 187279



### POIVRE NOIR DE TELlichERY METRO CHEF

Poivre d'Inde, le poivre noir de Tellichery est un poivre délicat, intense et piquant.  
C'est un produit au fort caractère, idéal pour relever viandes et poissons.

le pot 170g  
Réf. : 089012



### POIVRE ROUGE PONDICHERY THIERCELIN

Plus rare, c'est un poivre qui a été remis au goût du jour, dont l'odeur épicée et poivrée est la plus puissante avec un fort caractère boisée de pin et très fruité, à l'étonnant parfum de pain d'épices grillé, et aux notes caramélisées.

le sachet 200g  
Réf. : 187278



### POIVRE ROUGE DE KAMPOT I.G.P. THIERCELIN

Différent de son voisin en Inde (le poivre rouge de Pondichery) le poivre rouge de Kampot se distingue par une couleur plus orangée avec des notes de caramel et de crème brûlée, tout en gardant un piquant soutenu propre à son terroir.

le sachet 200g  
Réf. : 187273



### POIVRE ROUGE DE SÉCHUAN THIERCELIN

Le sichuan rouge dégage des notes chaudes, épicées, fraîche et florales.

En bouche, son effet électrique caractéristique paralyse la langue avec une sensation d'engourdissement qui disparaîtra après quelques minutes.

Le sichuan vert est très différent de son frère, le rouge.

Il dégage des notes plus fraîches en notes de tête nous évoquant le lime (citron vert).

En note de fond, il nous fera penser aux feuilles de thé, avec un arôme puissant et long.

le sachet 200g  
Réf. : 152404

Existe aussi en poivre vert de Szechuan

VISUEL EN BASSE  
DEFINITION

VISUEL EN BASSE  
DEFINITION

VISUEL EN BASSE  
DEFINITION



### POIVRE TCHULI

THIERCELIN

Issu d'une production encore confidentielle, ce poivre dégage des notes franches de citronnelle légèrement fumée.

Très frais et puissant en bouche, il est non piquant.

le sachet 200g

Réf. : 157830



### POIVRE LONG DE JAVA

ANTOINE ESPIG

Originnaire d'Indonésie, cette épice très parfumée présente des notes chaudes de cannelle et de réglisse.

Il s'accorde parfaitement avec le foie gras, l'agneau et la pomme de terre.

la boîte 110g

Réf. : 228521

ECH

### POIVRE DE TASMANIE

THIERCELIN

Broyé au mortier, le poivre de Tasmanie possède une odeur rappelant celle de la myrte, avec des notes boisées, de thé et de genévrier, un peu clou de girofle, de laurier et de muscade.

le sachet 200g

Réf. : 152394



### BAIES ROSES

METRO CHEF

le pot 60g

Réf. : 029383

VISUEL EN BASSE  
DEFINITION



### POIVRE MANIGUETTE

THIERCELIN

Cette épice voisine de la cardamome a un goût poivré et légèrement frais (citronné).

En croquant un grain, une note surprenante de fruit de la coco envahit le palais pour tout de suite laisser place à un piquant très prononcé.

le sachet 500g

Réf. : 163436



### BAIES DE GENIÈVRE

METRO CHEF

le pot 300g

Réf. : 049666

LES SELS



**FLEUR DE SEL**  
**LE SAUNIER DE CAMARGUE**  
la boîte 1kg  
Réf. : 049814



**FLEUR DE SEL DE GUÉRENDE**  
**TRAD Y SEL**  
le seau 1kg  
Réf. : 241959



**SEL NOIR DE L'HIMALAYA**  
**SAISSE**  
le pot 200g  
Réf. : 194111  
*Existe aussi en sel rose de l'Himalaya 270g*



**FLOCONS DE SEL DE MER**  
**MALDON**  
le seau 1,4kg  
Réf. : 253040  
*Existe aussi en boîte de 250g*

**SEL FUMÉ**  
**MALDON**  
le seau 500g  
Réf. : 211095  
*Existe aussi en boîte de 125g*



ENCART EN ATTENTE





### MIX MEAT LOVERS ÉPICES CONCASSÉES

THIERCELIN  
le sachet 400g  
Réf. : 157834



**PAPRIKA BIO A.O.P.**  
LA BRIGADE DES ÉPICES  
le sachet 250g  
Réf. : 281919



**SAFRAN EN POUDRE**  
METRO CHEF  
le pot 50x0,1g  
Réf. : 028685



**PIMENT D'ESPELETTE**  
le sachet 250g  
Réf. : 148731



**SAFRAN DE PROVENCE**  
ANTOINE ESPIG  
la boîte 5g  
Réf. : 228518



**PIMENT DOUX FUMÉ I.G.P. VERA**  
LA CHINATA  
la boîte 350g  
Réf. : 210104  
Existe aussi en piment piquant A.O.P. Vera



**ANIS ÉTOILÉ**  
METRO CHEF  
le pot 200g  
Réf. : 048295



**CURRY 1001 NUITS**  
THIERCELIN  
le sachet 350g  
Réf. : 152393



**CURRY MADRAS**  
DUCROS  
le pot 270g  
Réf. : 021819

**ATOUTPRO**

Apportez goût et  
couleur à vos burgers



**CURRY BLACK PEARL**  
THIERCELIN  
le sachet 200g  
Réf. : 167866



**CURRY DE MADRAS**  
METRO CHEF  
le pot 450g  
Réf. : 241925

ECH

**CURRY DE MADRAS FORT**  
THIERCELIN  
le sachet 500g  
Réf. : 201225

ECH

**CURRY ROSE**  
THIERCELIN  
Une création Thiercelin.  
La poudre diffuse une couleur naturelle rose écarlate pour vous faire (re)découvrir les bienfaits de la rose, de l'hibiscus et de la curcumine dans un doux mélange curry aux notes douces et florales.  
le sachet 200g  
Réf. : 197367

## LES MOUTARDES



**MOUTARDE ANCIENNE AU YUZU JAPONAIS**  
THIERCELIN  
le pot 200g  
Réf. : 171293



**MOUTARDE FINE AU SAFRAN**  
THIERCELIN  
le bocal 200g  
Réf. : 161999



**MOUTARDE DE MEUX**  
POMMEROY  
le pot 500g  
Réf. : 241838

# #livraison

## SIMPLIFIEZ VOTRE QUOTIDIEN AVEC LA LIVRAISON METRO

commandez sur **METRO.fr**  
ou auprès de nos équipes de Télévente  
**et faites-vous livrer devant votre établissement !**

Pour en savoir plus, renseignez-vous auprès de votre conseiller dans vos halles METRO habituelles.



## SAVEURS D'ASIE

**YAMATO PREMIUM DASHI****JAPON****SENS GOURMET**

Kanasawe à diluer.

Bouillon incontournable de la cuisine traditionnelle Japonaise, il apporte son unique saveur d'Umami à la cuisine créative occidentale.

Composé d'algues Kombu, de Katsobuchi de différents poissons, d'eau et de sauce soja Yamato, il peut être dilué jusqu'à 9 fois son volume en fonction des utilisations.

la bouteille 1l

Réf. : 231915

**SAUCE PONZY YUZU  
SENS GOURMET**

Cette sauce est composée de jus de Yuzu, de vinaigre de riz, de sucre, de sel, de saké doux et de fond de poisson.

Cette sauce vinaigrette possède une note acidulée qui permet des associations audacieuses.

la bouteille 300ml

Réf. : 046622

*Existe aussi en sauce ponzy platinum***SAUCE SOJA  
SENS GOURMET**

Fabriquée selon les principes traditionnels japonais, pasteurisée à froid ce qui va donné un arôme particulier et riche à la sauce soja.

la bouteille 900ml

Réf. : 046623

VISUEL EN BASSE DÉFINITION

**AIL NOIR BIO GOUSSES DÉCORTIQUÉES****THIERCELIN**

le pot 150g

Réf. : 180366

**FARINE DE TEMPURA****GOLDEN TURTLE FOR CHEFS**

La farine de tempura permet de réaliser des beignets de crevettes, calamars, légumes ou fruits... à la texture fine et croustillante.

La farine de tempura Golden Turtle Chefs est sans MSG, son sachet est refermable.

le sachet 1kg

Réf. : 267326

**JUS DE CITRON YUZU****SENS GOURMET**

le flacon 360ml

Réf. : 046608

**WASABI****JH FOODS**

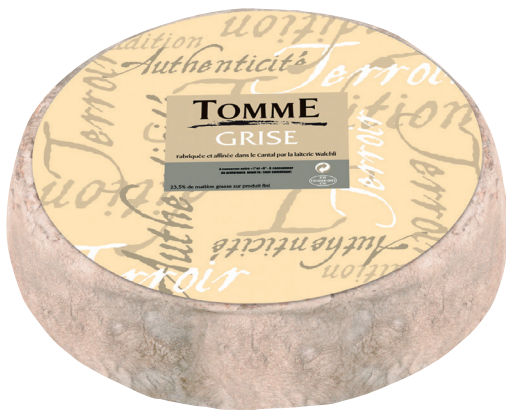
le tube 45g

Réf. : 056064

LE PLATEAU  
*de fromages*



AUVERGNE, RHÔNE-ALPES



**TOMME GRISE MILLEDOME**  
le xx  
Réf. : 236462

la marque  
**METRO**



**SAINT-MARCELLIN**  
LA MAISON DU FROMAGE  
la pièce 80g  
Réf. : 184302



la marque  
**METRO**



**BLEU D'Auvergne A.O.P.**  
LA MAISON DU FROMAGE  
demi-pain  
le kilogramme  
Réf. : 142293



**SAINT-FÉLICIE**  
la pièce 180g  
Réf. : 184306



**BLEU D'Auvergne A.O.P.**  
LA MAISON DU FROMAGE  
pièce 1/4  
le kilogramme  
Réf. : 142748



**1/2 PAIN FOURME D'AMBERT A.O.P.**  
ORIGINE AUVERGNE  
LA MAISON DU FROMAGE  
demi-pain  
le kilogramme  
Réf. : 236054





la marque  
METRO



## COMTÉ A.O.P. 12 MOIS AU LAIT CRU

pièce 1,2kg environ  
le kilogramme  
Réf. : 013802



## COMTÉ A.O.P. 18 MOIS AU LAIT CRU

LA MAISON DU FROMAGE  
pièce 800g environ  
le kilogramme  
Réf. : 216826



## CHAOURCE A.O.P.

la pièce 500g  
Réf. : 071284



la marque  
METRO



## COMTÉ A.O.P. 24 MOIS AU LAIT CRU

FROMAGERIE ARNAUD  
pièce 800g environ  
le kilogramme  
Réf. : 238164



VISUEL EN BASSE  
DÉFINITION



## ÉPOISSES A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE  
la pièce 250g  
Réf. : 272041



## CENTRE, POITOU-CHARENTES, MIDI-PYRÉNÉES

la marque  
**METRO**

**SELLES SUR CHER A.O.P.**  
LA MAISON DU FROMAGE  
la pièce 150g  
Réf. : 142720



**SAINTE-MAURE DE TOURAINE A.O.P.**  
FROMAGERIE CLOCHE D'OR  
la pièce 250g  
Réf. : 142723



**CHABICHOU DU POITOU**  
la pièce 150g  
Réf. : 080992



**VALENÇAY A.O.P.**  
LA MAISON DU FROMAGE  
la pièce 220g  
Réf. : 142722

la marque  
**METRO**VISUEL EN BASSE  
DÉFINITION

**POULIGNY SAINT PIERRE A.O.P.**  
la pièce 250g  
Réf. : 142721



**ROCAMADOUR A.O.P.**  
LA MAISON DU FROMAGE  
la pièce 35g  
Réf. : 236205



**SELLES SUR CHER A.O.P.**  
PIERRE JACQUIN & FILS  
la pièce 150g  
Réf. : 238963



**BRILLAT SAVARIN I.G.P. AFFINÉ**  
la pièce 500g  
Réf. : 230253



**PONT-L'ÉVÊQUE A.O.P.**  
la pièce 360g  
Réf. : 063823



**COULOMMIERS AU LAIT CRU**  
la pièce 500g  
Réf. : 199751



**CAMEMBERT DE NORMANDIE AU LAIT CRU A.O.P.**  
LA MAISON DU FROMAGE  
la pièce 250g  
Réf. : 006349



ECH

**BRIE DE MEAUX 3/4 AFFINÉ A.O.P.**  
ROUZAIRE  
pièce 2,6kg environ  
Réf. : 235408



**BRIE DE MEAUX A.O.P.**  
LA MAISON DU FROMAGE  
1/2 affiné en demi  
le kilogramme  
Réf. : 063817



**MAROILLES SORBAIS A.O.P.**  
la pièce 575g  
Réf. : 188167





**LES INGRÉDIENTS**  
***pour desserts***





**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR "EXTRA-BITTER GUAYAQUIL"**  
CACAO BARRY  
pistoles, 64% cacao, 42,2% M.G., moulage, intérieur, enrobage, ganache  
sac 5kg  
le kilogramme  
Réf. : 177602



**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR CARAÏBES**  
VALRHONA  
66% de cacao  
le sac 3kg  
Réf. : 168422



**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR INAYA™**  
CACAO BARRY  
pistoles, 65% cacao, 32% M.G., mousse, ganache, moelleux  
le sachet 1kg  
Réf. : 177555



**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR ÉQUATEUR**  
CACAO BARRY  
pistoles, 76% cacao, 45% M.G., moulage, tablette, enrobage  
sac 1kg  
le kilogramme  
Réf. : 177622



**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR TANZANIE**  
ORIGINE TANZANIE  
CACAO BARRY  
pistoles, 75% cacao, 45% M.G., moulage, tablette, enrobage  
le sac 1kg  
Réf. : 177554



**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR**  
ORIGINE SAINT DOMINGUE  
CACAO BARRY  
pistoles, 70% cacao, 42% M.G., moulage, tablette, enrobage  
le sachet 1kg  
Réf. : 177549



**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR MEXIQUE**  
ORIGINE MEXIQUE  
CACAO BARRY  
pistoles, 66% cacao, 37% M.G., moulage, tablette, enrobage  
le sac 1kg  
Réf. : 177539



**FÈVES AU CHOCOLAT NOIR GUANAJA**  
VALRHONA  
70% de cacao  
le sac 3kg  
Réf. : 168421



**FÈVES AU CHOCOLAT NOIR ÉQUATORIALE**  
VALRHONA  
55% de cacao  
le sac 3kg  
Réf. : 168415



**FÈVES AU CHOCOLAT BLANC DULCEY**  
VALRHONA  
35% de beurre de cacao  
le sac 3kg  
Réf. : 168417



**FÈVES AU CHOCOLAT BLANC IVOIRE**  
VALRHONA  
35% de beurre de cacao  
le sac 3kg  
Réf. : 168413



**FÈVES AU CHOCOLAT AU LAIT JIVARA**  
VALRHONA  
40% de cacao  
le sac 3kg  
Réf. : 168429



**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR**  
CACAO BARRY  
extra-bitter Guyaquil, 64% cacao, 41% M.G.  
application : mousse, ganache, crémeux, moelleux  
pain 2,5 kg  
le kilogramme  
Réf. : 014975



**CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT GHANA**  
ORIGINE GHANA  
CACAO BARRY  
pistoles, 40% cacao, 39% M.G., enrobage,  
moulage, tablette  
le sac 1kg  
Réf. : 200227



## LA VANILLE, FÈVE DE TONKA

## LES FRUITS SECS



### GOUSSES DE VANILLE GOURMET SÉBALCÉ

parfum riche et intense, notes boisées  
et épicées de la vanille bien mûre  
gosses de 14-16cm  
le bocal 60g  
Réf. : 233878

AMBIANCE EN  
BASSE DÉFINITION



### ATOUTPRO

Permet l'appellation  
"à la vanille de  
Madagascar" pour vos  
créations

### EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR SÉBALCÉ

notes intenses vanillées et  
caramélisées  
la bouteille 1l  
Réf. : 184925

la marque  
METRO



### POUDRE D'AMANDES BLANCHES EXTRA FINE

METRO CHEF  
le sachet 1kg  
Réf. : 056299



### AMANDES BLANCHES EFFILÉES

ORIGINE ESPAGNE  
METRO CHEF  
le sachet 1kg  
Réf. : 247528



### AMANDES ÉMONDÉES HACHÉES

METRO CHEF  
le sachet 1kg  
Réf. : 056289



### FÈVES DE TONKA ENTIÈRES THIERCELIN

le sachet 200g  
Réf. : 164617  
Existe aussi en fèves de tonka 180g METRO  
chef



### NOUVEAU !

### AMANDES EN BÂTONNETS

ORIGINE ESPAGNE  
PREMIUM TRADING  
le sachet 1kg  
Réf. : 282736



**POUDRE DE NOISETTE NATURELLE**  
LA NOIX GAILLARDE  
le sachet 1kg  
Réf. : 279769



AMBIANCE EN BASSE  
DEFINITION

**CERNEAUX DE NOIX**  
extra moitié  
le sachet 1kg  
Réf. : 280363



AMBIANCE EN  
BASSE DEFINITION

**NOISETTE HACHÉE**  
LA NOIX GAILLARDE  
3/5mm  
le sachet 1kg  
Réf. : 279765



**NOIX DE CAJOU CRUES**  
FRUIBON  
le sachet refermable 1kg  
Réf. : 152490

la marque  
**METRO**



AMBIANCE EN  
BASSE DEFINITION

**NOISETTES BLANCHIES**  
ORIGINE TURQUIE  
METRO CHEF  
le sachet 1kg  
Réf. : 242668



**NOIX DE PÉCAN**  
FRUIBON  
le sachet refermable 500g  
Réf. : 152516

AMBIANCE EN  
BASSE DEFINITION

**NOIX DE MACADAMIA**  
FRUIBON  
le sachet refermable 750g  
Réf. : 243101



Suggestions de présentation.

# LES INGRÉDIENTS pour desserts

## LES FRUITS SECS



### PISTACHES HACHÉES

ORIGINE U.S.A.

FRUIBON

le sachet refermable 1kg

Réf. : 152505

AMBIANCE EN  
BASSE DÉFINITION



### PISTACHES NATURELLES

FRUIBON

le sachet refermable 1kg

Réf. : 243102

AMBIANCE EN  
BASSE DÉFINITION



### PISTACHES ÉMONDÉES

ORIGINE IRAN

FRUIBON

grade A

le sachet refermable 1kg

Réf. : 243069

AMBIANCE EN  
BASSE DÉFINITION



### POUDRE DE PISTACHE VERTE

FRUIBON

le sachet refermable 1kg

Réf. : 243111



### PRALIN EXTRA

MARGUERITE

amande-noisette clair

le seau 1kg

Réf. : 015751

### BRISURES DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR

CHABERT & GUILLOT

granulométrie : 3-10mm

le seau 700g

Réf. : 190383



AMBIANCE EN  
BASSE DÉFINITION



### PRALINÉ

FRUIBON

50% amandes, noisettes et 50% sucre

le sachet refermable 1kg

Réf. : 152500



## LES PURÉES, PÂTES DE FRUITS SECS



**CRÈME DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR**  
CHABERT & GUILLOT  
le seau 1kg  
Réf. : 190384



**PÂTE AROMATIQUE À LA PISTACHE**  
KERMAN  
CRESCO  
pour la réalisation de glaces et  
pâtisseries  
le seau 1kg  
Réf. : 097104



**PURÉE DE PISTACHE BIO**  
LA NOIX GAILLARDE  
sans additif ni conservateur  
valeur nutritive élevée  
le seau 1kg  
Réf. : 253395



### IDÉAL POUR

Glaces, crèmes pâtis-  
sières, crèmes chantilly  
et bavaroises

**PÂTE AROMATIQUE À LA NOISETTE**  
CRESCO  
le pot 1kg  
Réf. : 228510



### ATOUTPRO

Purées exclusivement  
composées de fruits  
secs broyés, aucun  
additif ni conservateur  
Permet de réaliser  
des glaces et des  
pâtisseries

**PURÉE D'AMANDE BLANCHE**  
ÉMONDÉE  
LA NOIX GAILLARDE  
le seau 1kg  
Réf. : 289885



**PÂTE DE NOIX DE PÉCAN**  
CARAMELISÉES  
CHABERT & GUILLOT  
noix de pécan : 60%  
sucre : 40%  
le seau 1kg  
Réf. : 207436



### ATOUTPRO

Purées exclusivement  
composées de fruits  
secs broyés, aucun  
additif ni conservateur  
Permet de réaliser  
des glaces et des  
pâtisseries

**PURÉE DE NOIX DE CAJOU**  
LA NOIX GAILLARDE  
le seau 1kg  
Réf. : 289883

# LES INGRÉDIENTS pour desserts

## LES PURÉES ET COULIS DE FRUITS

### IDÉALPOUR

Pour préparation de mousses, bavares, entremets, sorbets et glaces, pâtes de fruits, cocktails et jus de fruits, smoothies et mousses au siphon

### ATOUTPRO

Conservation 12 jours après ouverture

### INFOSPRO

Agrume rare et précieux offrant une grande intensité aromatique, un parfum complexe et rafraîchissant



#### PURÉE DE YUZU SAUVAGE

ORIGINE JAPON

PONTHIER

100% yuzu

la poche 500g

Réf. : 189733



### ATOUTPRO

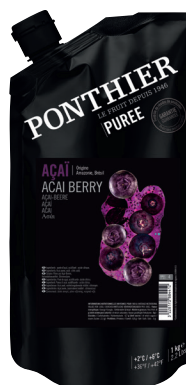
Retrouvez des idées recettes sur METRO.fr

#### PURÉE DE BETTERAVE ROUGE

PONTHIER

la poche 1kg

Réf. : 182408



### ATOUTPRO

Tendance healthy grâce à ses vitamines exceptionnelles et très peu caloriques

#### PURÉE D'ACAÏ

ORIGINE AMAZONIE, BRÉSIL

PONTHIER

la poche 1kg

Réf. : 207332



#### PURÉE BERGAMOTE

PONTHIER

la poche 1kg

Réf. : 167878

#### PURÉE DE POIVRON JAUNE 1KG

PONTHIER

Réf. : 182407

ECH

### ATOUTPRO

Parfum aux notes poivrées et acidulées  
100% mangue  
Conservation : 15 mois avant ouverture et 12 jours après ouverture  
Idéal pour : cocktails, mocktails, smoothies, inserts, mousses, pâtes de fruit, glaces et sorbets

### NOUVEAU !

#### PURÉE DE MANGUE

ÉLABORÉE EN FRANCE

METRO CHEF

la poche 1kg

Réf. : 142573



Nouvelle recette : 100% fruit

### NOUVEAU !

#### PURÉE DE FRAMBOISE

METRO CHEF

la poche 1kg

Réf. : 142571



**PURÉE DE MANGUE 100%**  
LES VERGERS BOIRON  
la barquette 1kg  
Réf. : 206247



**PURÉE DE YUZU 100%**  
LES VERGERS BOIRON  
la barquette 1kg  
Réf. : 206289



**PURÉE DE MANDARINE 100%**  
LES VERGERS BOIRON  
la barquette 1kg  
Réf. : 206244



**PURÉE DE FRAISE SUCRÉE**  
LES VERGERS BOIRON  
la barquette 1kg  
Réf. : 231802



**PURÉE DE LITCHI 100%**  
LES VERGERS BOIRON  
la barquette 1kg  
Réf. : 211826



**PURÉE DE KALAMANSI 100%**  
LES VERGERS BOIRON  
la barquette 1kg  
Réf. : 219837





PAGE CONTENU FOCUS PRODUIT SUR LA FRAISE

## LES GLACES ARTISANALES

## ATOUTPRO

Fabrication artisanale  
Ingrédients et arômes  
100% naturels  
Crèmes glacées au lait  
frais entier  
Sorbets plein fruit avec  
un pourcentage de  
fruits élevé



## CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

ERHARD

le litre

Réf. : 170616



## CRÈME GLACÉE À LA PISTACHE\*

ERHARD

le litre

Réf. : 170815



## CRÈME GLACÉE CARAMEL AU BEURRE SALE\*

ERHARD

le litre

Réf. : 170602



PAGE CONTENU EN COURS LNB



## CRÈME GLACÉE AU LAIT D'AMANDE\*

ERHARD

le litre

Réf. : 170624



## CRÈME GLACÉE À LA MADELEINE\*

ERHARD

le litre

Réf. : 199155



## CRÈME GLACÉE AU BASILIC\*

ERHARD

le litre

Réf. : 175273



## CRÈME GLACÉE AU SÉSAME NOIR\*

ERHARD

le litre

Réf. : 231251



## CRÈME GLACÉE AU THÉ VERT MATCHA\*

ERHARD

le litre

Réf. : 231253



## SORBET TOMATE BASILIC\*

ORIGINE ITALIE

ERHARD

le litre

Réf. : 170824



LA CARTE DES VINS  
& *spiritueux*







## REPORTAGE SUR CHINON ROUGE EN ATTENTE



**CHINON 2021**  
BAUDRY-DUTOUR  
la bouteille 75cl  
Réf. : 259648

"L'Ainsi fait". Sans soufre ajouté. Second millésime pour ce Chinon sans soufre ajouté ! Grande robe grenat pourpre. Intense nez de fruits noirs, de réglisse et de poivre gris. Un vrai grand Chinon de tempérament, au pulpeux dantesque et supérieurement vinifié !! Bravo aux équipes Baudry-Dutour !! Finale "glouglou" d'une précision ahurissante ! Vers 14° sur cochonnailles et lyonnaises régionales !!  
Dégusté en juillet 2022

Suggestions de présentation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

RETROUVEZ NOTRE OFFRE LIVRÉE SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr) OU SUR L'APPLICATION METRO



**VIN DE FRANCE 2021**  
**FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS**  
la bouteille 75cl  
Réf. : 292264  
Les Mistres de l'Ouest  
Belle réussite pour ce second millésime ! Toujours cet assemblage atypique (Duras, Braucol, Merlot, Syrah) ! Belle robe grenat pourpre. Nez sanguin d'épices et de fruits noirs. Bouche gourmande et pulpeuse possédant un joli relief, très joli poivré d'expression et buvabilité hors pair !! Parfait canon de copains pour casse-croûte de 11h avec pâtés, saucissons et jolis fromages de caractère.  
Dégusté en septembre 2022



**VIN DE FRANCE 2021**  
**LE P'TIT BUISSE**  
la bouteille 75cl  
Réf. : 202001  
Pinot Noir  
Quelle réussite ce 2021, bingo !!! Nez croquant bien kirsché de petites baies de fruits rouges et noirs. Un rien de prunelle et de noyaux. Bouche suave, juteuse et ronde d'un Pinot bien extrait. Belle finale accrocheuse et joviale à savourer sur la jeunesse de son fruit !! Le Pinot noir des copains !! Servir vers 12/14° sur viandes blanches, pâtes et terrines, fromages doux.  
Dégusté en octobre 2022



**FLEURIE 2019**  
**DOMAINE DES NUGUES**  
la bouteille 75cl  
Réf. : 217520  
En Bel Air  
La famille Gelin produit chaque année un excellent Fleurie au style corsé : le vin se montre riche en couleurs, bien parfumé (cerise, bois noble) et typé, avec de la structure et un tanin fruité. La finale dynamique est pleine d'énergie ! Nous lui prédisons une belle perspective de vieillissement. Servir à 14/15° sur de la charcuterie artisanale.  
Dégusté en juin 2022



**CÔTE DE BROUILLY 2021**  
**CHÂTEAU DE LA CHAIZE**  
la bouteille 75cl  
Réf. : 235240  
Robe grenat clair aux reflets fuchsia. Nez expressif et croquant sur un framboisé frais réhaussé de touches de griottes mûres. Bouche gourmande et aérienne d'un Gamay facétieux et jovial ! Chair juteuse gorgée d'un fruité pulpeux et de tonalités d'épices douces (paprika, poivre de Cayenne). Ossature de belle origine ne succombant jamais à la sur-extraction. Complet et équilibré. Vers 15° sur tout un repas.  
Dégusté en octobre 2022



**BOURGOGNE 2020**  
**CADOLE DU CHAPITRE.**  
RAPHAËL SALLET  
la bouteille 75cl  
Réf. : 292910  
Gamay  
Belle robe rubis intense et brillante. Joli nez de fruits noirs relevé par une touche de poivre. En bouche ça croque le fruit rouge, quelle gourmandise. Un vin qui inspire la convivialité, à 14/15° sur vos charcuteries, rôtis ou fromages.  
Dégusté en avril 2022



**NOUVEAU !**  
**VIN DE FRANCE 2021**  
**LE GAULOIS**  
la bouteille 75cl  
Réf. : 296461  
Merlot-Syrah  
Cocorico pour ce Gaulois Merlot/Syrah ! Belle robe grenat sombre. Nez gourmand et pulpeux de petites baies rouges et d'un soupçon de poivre blanc. En bouche, c'est rond, jovial, gourmand et terriblement convivial. Petits tanins aguicheurs, un rien de griottes et de réglisse. Mission accomplie pour le bonheur des copains ! Vers 15° sur pâtés, fromages et charcuteries.  
Dégusté en novembre 2022



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.



**NOUVEAU !**

**LA CLAPE 2020**

la bouteille 75cl

Réf. : 291962

Valade

Belle robe rubis intense. Nez alliant des notes de kirsch, de prunes, de mûres et de cassis. La bouche est à la fois fruitée, ample avec des tanins parfaitement intégrés. Déguster vers 16° avec toutes vos cuissons de viandes au feu de bois.

Dégusté en décembre 2022



**PAYS D'OC IGP 2021**

DOMAINE VILLA POUS

la bouteille 75cl

Réf. : 282015

Tatiana. Carignan Vieilles Vignes.

Robe grenat sombre pourpre violacé. Nez intense de fruits noirs épicés et bien poivrés. Cachou, garrigues fraîches, camphre et épices sont au rendez-vous. Bouche explosive et juteuse. Finale sur la mûre et le cassis grillé. À privilégier pour de solides viandes, civets et daubes, fromages de caractère, abats cuisinés. Tatiana vous charmera à coup sûr. Servir vers 14/15°.

Dégusté en décembre 2022



la marque  
**METRO**

**FRONTON 2019**

BEAUVÉN DE CRANSAC

la bouteille 75cl

Réf. : 237874

"Cracking value for money" comme on dit en anglais ! Refusez l'uniformisation, soyez audacieux et donnez sa chance au fameux cépage Négrette, assemblé avec de la Syrah ! Si la bouteille a un look d'enfer, le vin lui n'est pas en reste. Il développe une fascinante intensité aromatique boisée mais digeste et un rare plaisir à ce niveau de prix. Foncez ! Servir à 15° au comptoir ou à table !

Dégusté en décembre 2022



**BERGERAC 2020**

CHÂTEAU LES PEYROULETS

la bouteille 75cl

Réf. : 221861

Robe pourpre violacé aux nuances violines. Nez intense de fruits rouges et noirs frais. Bouche énergique de belle maturité, fruitée, ronde, finement épicée et équilibrée. Suave, gourmand et aux tanins fondants, il se livre pleinement sur le juteux de fruit !! Belles digestibilité et franchise d'approche !! Parfait dès à présent sur viandes grillées. Servir vers 16/18°.

Dégusté en décembre 2022



la marque  
**METRO**

**POMEROL 2018**

M DE MOULINET

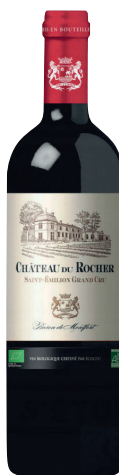
la bouteille 75cl

Réf. : 290617

Second vin de Château Moulinet

Robe grenat pourpre dense et profond. Nez suave et élégant mûres et griottes tièdes. Soupçons de réglisse fraîche, pointes d'épices douces ; attaque franche et ronde sur la suavité du Merlot. Chair grasse et pulpeuse gorgée de fruits. Bouche aérienne et nette aux tanins élégants et dociles. Ensemble raffiné se livrant sur le croquant de son fruit. Équilibré et persistant, ce Pomerol a tout pour lui ! Servir vers 16/17° sur viandes et volailles braisées.

Dégusté en octobre 2022



**SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2016**

CHÂTEAU DU ROCHER

la bouteille 75cl

Réf. : 292701

Baron de Montfort

Grande découverte bio pour ce beau Saint-Émilion Grand Cru !! Jolie propriété familiale de 16 hectares encépagée avec 70% Merlot et 30% de Cabernets (Franc et Sauvignon). Robe grenat de belle profondeur. Nez parfait sur le fruit noir et les épices camphrées. Bouche intense et diffuse sur un pulpeux mûr, expressif et élégant. Ossature noblement extraite. Vers 16/17° sur belles viandes juteuses.

Dégusté en octobre 2022

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

RETROUVEZ NOTRE OFFRE LIVRÉE SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr) OU SUR L'APPLICATION METRO





### BORDEAUX 2018 C'EST MA NATURE

la bouteille 75cl

Réf. : 302739

Sans Sulfites Ajoutés

La belle et grande surprise !! Grande robe grenat sombre. Nez puissant et concentré de fruits noirs et d'épices poivrées. La bouche a de l'éclat, du panache, de la profondeur et du relief !! Chair vineuse racée et parfaitement enveloppée. Belle première vinification pour ce Bordeaux sans sulfites ajoutés !!! Finale explosive sur la réglisse, le cachou et la girofle. Osez la différence et l'originalité avec ce Bordeaux délicieux et sans concession !! Vers 17° sur une entrecôte au poivre.

Dégusté en octobre 2022



### GRAVES 2019 CHATEAU LES CLAUZOTS

la bouteille 75cl

Réf. : 302742

Vignobles Tach

Belle robe d'un grenat pourpre intense. Nez mûr, lardé et noblement composé sur les fruits noirs et les épices ; touches d'un élevage pensé et intégré. Bouche ample, grasse et généreuse à la structure imposante et au velouté extrême. Grand Graves de panache et d'éclat alliant profondeur et relief !! Finale racée et longue. Servir vers 16° sur un magret de canard rosé aux figues.

Dégusté en octobre 2022



### CÔTES DE BOURG 2020 CHATEAU FOUGAS

la bouteille 75cl

Réf. : 302740

Sans soufre ajouté

Bonne pioche avec ce Côtes-de-Bourg SSA "sans soufre ajouté" de Monsieur Béchet !! Déjà réputé pour ses vins en bio, voici le dernier né du château ! Grande robe encre pourpre. Nez mûr et rôti au poivre exquis. Bouche explosive de fraîcheur et de concentration alliant le juteux du fruit à une ossature bien présente et de petits tanins accrocheurs et serrés. Bravo ! Servir carafé de préférence vers 15/16° sur belles viandes juteuses.

Dégusté en octobre 2022



### PAUILLAC 2018 PAUILLAC DE BATAILLEY

la bouteille 75cl

Réf. : 302744

Héritiers Castéjà

Coup de tonnerre rive gauche !! Un grand Pauillac à tarif tout doux pourvu des sublimes caractéristiques de l'appellation. Nous en rêvions Batailley l'a fait !! Robe sombre et profonde au grenat exquis. Nez mûr, lardé et de fruits noirs et rouges, nuances d'un élevage raffiné et digéré. Bouche intense et complexe à l'ossature digne et respectueuse de cette noble A.O.P. ! De l'énergie, du punch, une classe folle et un relief divin. Grande réussite, grand vin pour ce 1<sup>er</sup> millésime !! Finale longue et élégante. Dès à présent vers 16° sur viandes rouges et pâtés chauds.

Dégusté en octobre 2022



### SAINT-ESTÈPHE 2016 LES HAUTS DE CABANAC

la bouteille 75cl

Réf. : 302746

Second vin de Château Ségur de Cabanac

Coup de cœur pour ce second vin de Ségur Cabanac, déniché lors de nos escapades dans le vignoble. Robe sombre, concentrée. Nez parfait de mûre, de réglisse et fruits noirs. Chair dense mais fraîche, aux Cabernets croquants et épicés. Superbe Saint-Estèphe, à découvrir d'urgence et à mettre sur toutes les cartes ! Les viandes braisées, les magrets seront transcendés ! Servir à 18°.

Dégusté en mars 2022

## LES VINS BLANCS


**COTEAUX-DU-LAYON 2021**  
**CHÂTEAU LA TOMAZE**  
 la bouteille 75cl

Réf. : 244207

**Atomes Crochus**

Jolie robe or jaune doré clair. Brillante et limpide. Beau nez frais et avenant de fruits jaunes bien mûris, nuances miellées de coings et de prunes tièdes. La bouche nous le confirme avec une très belle intensité, l'ossature est nette. Sucrosité naturelle bien intégrée et bien balancée par une acidité sapide et précise. Servir vers 9° sur apéritifs, desserts, foie gras en terrine.

Dégusté en octobre 2022


**ANJOU 2022**  
**LE LOGIS DE BRAY**  
 la bouteille 75cl

Réf. : 286199

**Chenin**

Attention, du lourd ! Quelle pépite ! Nez majestueux de fruits jaunes, d'épices douces, quelques touches balsamiques. Grande bouche droite, nette et de belles rondeurs sur une chair possédant complexité et longueur. Plaisir/prix ahurissant pour cette qualité ! Ce Chenin sec et racé a sa place partout vers 9/10° ! Poissons, crustacés seront des partenaires de choix.

Dégusté en janvier 2023


**VIN DE FRANCE 2021**  
**FAMILLE HAULLER**  
 la bouteille 75cl

Réf. : 293593

**L'Ours Blanc**

Quelle belle découverte ! Un 100% Chardonnay vinifié par la famille Hauller. Une robe jaune pâle aux reflets dorés, un nez ouvert et envoûtant. La bouche se dévoile fraîche, gourmande avec des notes d'acacia et de poivre blanc. Un ensemble long et équilibré. Déguster vers 11° dès l'apéritif ou vos recettes de ris de veau.

Dégusté en décembre 2022


**ALSACE GEWURZTRAMINER 2020**  
**FAMILLE HAULLER**  
 la bouteille 75cl

Réf. : 251928

Robe jaune doré paillé or. Nez sur les roses, le litchi confit, des épices et quelques fruits jaunes bien citronnés. Bouche franche et relevée, le mot "épices" en allemand prend toute sa signification !! Ample, gras, complexe, avec une race incroyable ! Servir vers 9/10° sur apéritifs, foies gras, tartes et desserts.

Dégusté en décembre 2022


**VALENCAY 2021**  
**SÉBASTIEN VAILLANT**  
 la bouteille 75cl

Réf. : 286200

**Le Poirentin-Les Cosses**

Robe jaune. Nez charnu et complexe de fruits très mûrs. Dès l'attaque en bouche le vin exprime sa densité, sa complexité. Les fruits sont très mûrs, riches ; on croit croquer dans la grappe ensoleillée et juteuse. La longueur en bouche est superbe, le vin est généreux. Servir vers 9° avec un poisson mariné, une cocotte saumon champignon.

Dégusté en octobre 2022

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

RETROUVEZ NOTRE OFFRE LIVRÉE SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr) OU SUR L'APPLICATION METRO



**JASNIÈRES 2022**  
DOMAINE OLIVIER CHAMPION  
la bouteille 75cl

Réf. : 244170

### Origine

À la recherche d'une pépite ? Un Jasnières ! Grand vin blanc sec issu du cépage Chenin blanc, cette micro-appellation nous vient de la Sarthe (72). Du floral, du citronné, zestes de bergamote. Bouche franche et saline, chair vibrante et nette à la minéralité implacable. Finale savoureuse et grasse sur le silex, le poivre gris et le tilleul frais. Servir vers 11° sur des huîtres, coquillages et fromages de chèvre.

Dégusté en janvier 2023



**VAL DE LOIRE CHARDONNAY I.G.P. 2020**

GILBERT CHON & FILS  
la bouteille 75cl

Réf. : 222334

### Les Hauts de la Jousselinière

Jolie robe claire et limpide. Nez engageant de fruits jaunes bien mûrs. En bouche, on retrouve tout ce qui a fait le succès de cette cuvée : du fruit, de la fraîcheur et un bel équilibre. Une nouvelle fois parfaitement vinifié, ce Chardonnay au rapport qualité/prix imbattable, sera idéal pour vos suggestions de vin au verre. Servir vers 8/10°.

Dégusté en juin 2022



**MUSCADET SÈVRE ET MAINE GORGES 2018**

DOMAINE LE FIEF DE LA BRIE  
la bouteille 75cl

Réf. : 271566

Bienvenue sur ce superbe Cru de Muscadet Sèvre et Maine Gorges !! En bouche, nous retrouvons ce gras, cette complexité aromatique et vineuse de fruits blancs et jaunes. Quelle race, quelle profondeur ! Assurément un très grand vin du pays nantais ! Longue finale salivante et saline. Servir vers 11/12° sur viandes blanches, crustacés et poissons nobles à la crème.

Dégusté en octobre 2022



**MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE 2021**

DOMAINE MÉNARD-GABORIT  
la bouteille 75cl

Réf. : 222222

### Les Roues de Bois

La cuvée Vigne Blanche désormais en bio ! Robe jaune. Nez expressif de belles notes florales et de fruits blancs à pépin. La bouche est franche et équilibrée avec toujours ces beaux fruits blancs et une fraîcheur exprimée par la minéralité de son terroir, vers une belle longueur. Un agréable Muscadet bio à partager avec un bol de bulots et une poignée de crevettes grises.

Dégusté en octobre 2022



**SANCERRE 2021**

DOMAINE DE VAUGRIMONT  
la bouteille 75cl

Réf. : 221504

### Jack Crisset

Robe or jaune scintillant. Nez frais et bien citronné d'un beau Sauvignon expressif et net. Bouche franche et ciselée, belle pureté aromatique de petits fruits blancs. Chair vineuse axée sur le gras et la profondeur ; finale bergamote, cédrat et pamplemousse. Servir vers 10/11° sur quelques poissons meunière et coquillages à la plancha.

Dégusté en juin 2022





**VIN DE SAVOIE APREMONT 2022**  
**DOMAINE LA CHANCELIERE**

la bouteille 75cl

Réf. : 225616

Robe pâle aux reflets verts. Le nez est expressif, ouvert et balsamique aux arômes de poires et de pommes vertes. La bouche se dessine tonique et minérale aux notes de fruits blancs et de noyau de pêche. Grande vinosité salivante et équilibrée. C'est l'Apremont par excellence !! Vive la Savoie ! Servir vers 9° sur apéritif, fritures de nos lacs et spécialités savoyardes.

Dégusté en janvier 2023



**COTEAUX DU GIENNOIS 2020**  
**DOMAINE DE MAIMBRAY**

la bouteille 75cl

Réf. : 273309

Rayon d'Or

Robe or jaune doré brillant clair. Nez gourmand, tonique, agrumé et exotique ! En bouche, le variétal du cépage explose et libère ses effluves de saveurs citronnées. La bouche est ciselée, minérale. Osez avec cette pépite de Florian Roblin !!! Rétro sur le floral, la bergamote et les fruits de la passion. Vers 9/10° sur coquillages froids ou à la plancha, fruits de mer, sans oublier les fameux chèvres demi-sec du Berry !!

Dégusté en décembre 2022



**HAUT-POITOU 2021**  
**L'INESPÉRÉ**

la bouteille 75cl

Réf. : 284844

Sauvignon Blanc

Robe jaune pâle, limpide aux reflets brillants. Nez frais d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est franche, on découvre des notes exotiques, citrons et mangue très bien équilibrées entre rondeur, fruité et acidulé. Finale tonique et ciselée, minéralité sapide et joyeuse ! Quel pep's ! Servir sur des entrées fraîches, un filet de maquereau à la plancha.

Dégusté en novembre 2022



la marque  
**METRO**

**NOUVEAU !**

**ROUSSETTE DE SAVOIE 2020**  
**LE CELLIER SAVOYARD**

la bouteille 75cl

Réf. : 292268

Altesse

Robe jaune doré clair, belle brillance. Nez frais de fruits blancs, de pêche. Bouche ronde et franche, tendue et équilibrée. Vinosité bien placée alliant profondeur, race et punch ! Finale aux notes d'agrumes et de litchis. Cette Roussette accompagnera parfaitement un carpaccio de St-Jacques, une ballotine de volaille. Servir vers 10/12°.

Dégusté en juin 2022



**TOURAINE SAUVIGNON 2020**  
**BAUDRY-DUTOIR**

la bouteille 75cl

Réf. : 292255

La Chapinière

Robe jaune doré limpide, brillance magnifique. Nez explosif et exotique de fruits blancs et de notes florales. Citron vert, agrumes, exotisme sont bien au rendez-vous. La bouche est un appel au fruit !! Tendue, nette, droite, ciselée, tranchante et minérale. Tout fonctionne instantanément ! Quelle gourmandise et quel pep's ! La maturité du raisin est parfaite, la vinification d'une ultime précision... Éclatant et d'une forte convivialité, ce Sauvignon "de classe" est armé... Pour votre plaisir ! Finale pamplemousse, passion, bergamote à la minéralité réelle. Servir vers 10° sur tout à toutes heures !!

Dégusté en décembre 2022

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

RETROUVEZ NOTRE OFFRE LIVRÉE SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr) OU SUR L'APPLICATION METRO



**NOUVEAU !**

**CÉVENNES I.G.P. 2022**  
**GÉRARD BERTRAND**  
la bouteille 75cl

Réf. : 275624

**Pollinat**

Robe limpide jaune pâle à reflets verts. Le nez, explosif, dévoile des arômes de fruits frais (pêche blanche, poire, agrumes) et de fleurs blanches. En bouche, le Chardonnay s'exprime d'abord sur la tension puis évolue vers des notes de fruits blancs et florales. Une belle découverte pour surprendre ! Servi vers 12°, il se mariera parfaitement avec vos fruits de mer, poutargue, fromage de chèvre et de brebis.

Dégusté en décembre 2022



**VIN DE SAVOIE CHIGNIN 2022**  
**DOMAINE LA CHANCELIERE**  
la bouteille 75cl

Réf. : 225618

Robe or pâle, reflets verts. Superbe nez d'amandes fraîches, de tilleul, d'acacia, de poires. En bouche, du tonus et de la vivacité relayés par un joli citronné iodé et minéral ! Délicieux et tellement sapide ! Chair précise et nette de belle rondeur... toujours l'amande cette fois soulignée de floral. Vieux et fringant, ce Chignin est un trésor ! Servir vers 11° sur une truite... aux amandes !

Dégusté en janvier 2023

**CÔTES DE GASCogne I.G.P. 2021**  
**TORTUE**

Réf. : 268810

Dernier arrivé de la gamme : Tortue Bio Organic ! Quelle belle surprise ! Belle robe jaune pâle, aux reflets verts. Nez gourmand et ouvert. Bouche variétale sur la pomme allée aux agrumes. Tout en fraîcheur, à déguster tout simplement pour passer un moment convivial dès l'apéritif avec vos amis.

Dégusté en décembre 2022

ECH



**GRAVES 2021**  
**CHATEAU LES CLAUZOTS**  
la bouteille 75cl

Réf. : 294463

**Vignobles Tach**

Belle robe or vert pâle, brillante et cristalline. Sublime nez floral et agrumé parsemé d'exotisme et de chèvrefeuille. En bouche, de la vivacité et du tonus sur une matière mûre et d'un ciselé/tranchant redoutable !! Vinosité éclatante et saline possédant une salinité et une sapidité hors normes ! Grande finale tendue à l'équilibre acide parfaitement intégré ; très grand coup de cœur de précision ! Vers 10° sur poissons et coquillages.

Dégusté en octobre 2022



**CLAIRETTE DU LANGUEDOC ADISSAN 2020**  
**GÉRARD BERTRAND**  
la bouteille 75cl

Réf. : 244637

**Art de Vivre**

Belle robe or jaune doré pâle. Nez gourmand, pulpeux de fruits blancs et jaunes (pêche de vigne, coings frais). Bouche ronde et acidulée, trame vineuse, nerveuse et tendue aux nuances de zestes de cédrat. Avec une finale sur la poire, le poivre blanc et le miel frais. À l'apéritif ou encore avec un loup de mer au fenouil. Servir vers 11°.

Dégusté en décembre 2022



**CÔTES-DE-GASCOGNE MOELLEUX  
I.G.P. 2018**

DOMAINE JEAN BLANC

la bouteille 75cl

Réf. : 213408

Caprice d'Amélie

Belle robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez tout en fraîcheur aux notes florales de fleurs d'acacias, et aux arômes exotiques. En bouche, le style est moelleux mais aérien et désaltérant. Le fruit domine porté par un léger gras plein de gourmandise. Un "joli bain de soleil" qui accompagnera apéritif, fromage de chèvres et petites gourmandises de fin de repas. Servir vers 9°.

Dégusté en décembre 2022



**BERGERAC 2020**

CHÂTEAU LES PEYROULETS

la bouteille 75cl

Réf. : 221875

Une curiosité bio et 100% Sémillon ! La robe est jaune pâle, étincelante. Nez ouvert d'agrumes (pamplemousse) et de fruits exotiques. La bouche est riche et ronde, typique des vins élevés sur lies fines, mais reste fraîche et équilibrée. Bonne longueur en finale sur des arômes exotiques. Il sublimerà vos salades et poissons ! Boire à 12°.

Dégusté en décembre 2022



**CÔTES-DU-TARN I.G.P. 2021**

LES PETITS CLÉMENT

la bouteille 75cl

Réf. : 214625

Sauvignon - Mauzac

Duo de choc : la fraîcheur du Sauvignon associée à la rondeur du Mauzac ! Belle robe brillante. Le nez est floral avec des notes d'agrumes. Belle rondeur en bouche, avec une pointe d'agrumes et une finale acidulée. Vin gourmand, élégant, tout en finesse. À déguster entre amis autour de quelques fruits de mer. Servir à 8°.

Dégusté en décembre 2022



la marque  
**METRO**

**CÔTES-DE-GASCOGNE I.G.P. 2021**

HIRONDELLE

la bouteille 75cl

Réf. : 215869

Sec

Robe pâle et brillante, aux reflets argentés. Au nez, son bouquet évoque le zeste d'agrumes, les fruits exotiques et la chlorophylle. Puis vient une finale souple aux parfums d'herbe fraîche et de pomelos désaltérant. Vin de soif, tonique et léger qui s'accordera à merveille sur des fromages frais. Idéal vers 8° dès l'apéritif !

Dégusté en décembre 2022

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

RETROUVEZ NOTRE OFFRE LIVRÉE SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr) OU SUR L'APPLICATION METRO





### CABERNET D'ANJOU 2022 CHÂTEAU LA TOMAZE

la bouteille 75cl

Réf. : 281547

#### Flirt

Robe rose tendre aux reflets saumonés. Le nez y est très agréable sur des notes de petits fruits rouges tels la framboise et la groseille, alliant à cela une belle fraîcheur. La bouche est ronde, tendre avec une finale acidulée de bonbons anglais. C'est un vin plaisir pour apéritifs, plateaux de charcuteries, grillades, plats exotiques. Servir entre 10/12°.

Dégusté en janvier 2023



la marque  
METRO

### NOUVEAU !

### CÔTES-DE-PROVENCE 2022

LA SANTONNIÈRE

la bouteille 75cl

Réf. : 277032

Santonnière passe en bio ! Robe rose pétale. Nez de mandarines, de noyaux et de cerises écrasées. Bouche franche et digeste, avec une belle chair vineuse de qualité. Charnu et bien construit ! Belle finale balsamique et mentholée. Ensemble équilibré qui saura ravir vos salades et woks de légumes croquants. Servir vers 10°.

Dégusté en décembre 2022



la marque  
METRO

### PAYS D'OC I.G.P. 2022

BRUME SALINE

la bouteille 75cl

Réf. : 275353

#### Grenache Gris

Belle robe délicatement rosée aux reflets bleutés. Un nez expressif sur le fruit (fruits secs, framboise) et floral (fleurs blanches). Une bouche ample, gourmande et fraîche sur les arômes de fruits rouges, pêches et orange sanguine. À déguster au plus vite avec des couteaux à la plancha, sauce au citron et cébette.

Dégusté en décembre 2022



### PIC SAINT LOUP 2021

VIGNERONS DU PIC

la bouteille 75cl

Réf. : 221970

#### Réserve Les Almades

Robe saumon clair façon pétales. Nez complexe et profond de petits fruits rouges, de cerises et de poivre blanc. Du gras, de l'intensité, du relief ! Bravo pour l'équilibre et la jolie tension saline. Pic Saint Loup parfaitement vinifié, plein et vineux. Servir vers 11° sur un repas d'amis amateurs d'authenticité.

Dégusté en décembre 2021



### PAYS D'OC I.G.P. 2022

LE HARAS DE COUSSAN

la bouteille 75cl

Réf. : 275765

Robe rose pâle aux reflets violines. Nez intense de fruits rouges (groseilles, griottes). Bouche légèrement acidulée et désaltérante, avec douceur. Servir vers 11° avec vos salades estivales, vos grillades ou encore vos plats indiens.

Dégusté en décembre 2022



### LANGUEDOC 2022

FAMILLE ORLIAC

la bouteille 75cl

Réf. : 290742

#### Bergerie de l'Hortus

Belle robe rose pâle. Nez pulpeux de pêches de vignes, de mandarines et de citrons. Bouche acidulée et tonique de petits fruits, avec de la vinosité. Goûteux et efficace, vinifié adroitement par les équipes de la Famille Orliac. Servir vers 9/10° avec des gambas snackées et brochettes de volailles marinées.

Dégusté en décembre 2022



**LUBERON 2022**  
**FAMILLE PERRIN**  
la bouteille 75cl

Réf. : 235137

**Éléphant Rose**

Encore une réussite sur ce millésime 2022 pour cet Éléphant Rose !! Luberon tonique, salin et vineux, cette cuvée possède l'éclat et le panache pour passer un été en toute sérénité ! Servir vers 10/12° sur hors-d'œuvres, buffet froid, salade de tomates, grillades... Gardez-le en mémoire (d'éléphant !) pour votre carte des vins !!!

Dégusté en décembre 2022



**COSTIÈRES-DE-NÎMES 2022**  
**CHÂTEAU D'OR ET DE GUEULES**  
la bouteille 75cl

Réf. : 293685

**Les Cîmels**

Belle robe orange saumon clair. Nez ouvert et gourmand de pulpe de fruits jaunes, un rien de mandarines. Bouche franche et vineuse assurant intensité, corpulence et éclat ! Belle réussite à faire découvrir à vos clients, les Costières-de-Nîmes rosé de cette trempe ne sont légion !! Osez la différence. Vers 10° sur viandes, volailles et poissons.

Dégusté en décembre 2022



**NOUVEAU !**

**BERGERAC 2021**  
**CHÂTEAU LES PEYROULETS**  
la bouteille 75cl

Réf. : 244174

Un Bergerac bio ! Couleur croquante cerise, nez fruité intense dominé par des notes de fruits rouges et de grenadine. La bouche est gourmande et souple, puis termine sur une agréable note de noyau de cerise. Un vin à consommer en apéritif ou sur un jambon sec bien fruité. Servir bien frais.

Dégusté en janvier 2023



**CÔTES-DU-TARN I.G.P. 2022**  
**LES PETITS CLÉMENT**  
la bouteille 75cl

Réf. : 214581

**Syrah - Braucol**

Belle robe rose aux reflets argentés. Au nez on découvre des notes d'agrumes, de melon vert, et un joli côté acidulé. En bouche on a de la fraîcheur et du fruit. La matière est croquante, avec un bel équilibre ! Servir vers 12° sur des grillades et des charcuteries.

Dégusté en décembre 2022



**ATLANTIQUE I.G.P. 2022**  
**CABANE DU PYLA**  
la bouteille 75cl

Réf. : 280221

**Nathalie Haussmann**

Belle robe au pâle rose brillant et lumineux. Nez gourmand et pulpeux de cerises et de groseilles, l'aération révèle quelques touches de pêches jaunes et de poivre blanc. La bouche est tonique et flatteuse, ronde et vineuse, et toujours équilibrée par une acidité bien placée portant le vin en longueur et digestibilité. Pour toutes les occasions estivales vers 10°.

Dégusté en janvier 2023



**BORDEAUX 2021**  
**CHÂTEAU LES VERGNES**  
la bouteille 75cl

Réf. : 246330

Robe rose saumon clair. Nez gourmand et aromatique gorgé de petites baies de fruits rouges acidulés, pointes de poivre blanc et d'épices. En bouche, chair emplie de vivacité et de tonus sur une vinosité sapide et construite. Ensemble complet et maîtrisé sur cette nouvelle vinification en bio ! Rosé sec et salin. Servir vers 9° sur salades, tapas, viandes blanches et poissons grillés.

Dégusté en janvier 2023

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

RETROUVEZ NOTRE OFFRE LIVRÉE SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr) OU SUR L'APPLICATION METRO



### MONTLOUIS-SUR-LOIRE EXTRA BRUT DOMAINE LE PIGEONNIER

la bouteille 75cl

Réf. : 293377

Famille Guestault

La bonne pioche de l'année un Montlouis Extra Brut !! Ce Chenin effervescent est une pépite de netteté et de minéralité ! Nez floral d'un Chenin bien né. Bouche et bulles sont d'une rare précision, la chair vineuse est cristalline et ciselée. Cette version non dosée est une pépite, une lame de rasoir pour l'apéritif ! Grande finale tranchante et saline. Quelle finesse de bulles ! Servir vers 9/10° en apéritif et carpaccios de poissons.

Dégusté en octobre 2022



### NOUVEAU !

### CRÉMANT DE LOIRE BRUT ACKERMAN

la bouteille 75cl

Réf. : 267204

Nouvel Esprit. Sans Sulfites ajoutés  
Robe jaune, bulles fines. Le nez exprime des fruits blancs aux saveurs de poire, de pomme, de brugnion croquant. En bouche, c'est une bonne mousse qui dévoile des fruits blancs charnus et complexes avec quelques agrumes en finale qui apporte une fraîcheur équilibrée. Un "sans sulfites" bien dosé et sans déviance à servir à l'apéritif avec un plateau de réductions salées.

Dégusté en octobre 2022



### CHAMPAGNE BRUT VEUVE OLIVIER ET FILS

la bouteille 75cl

Réf. : 293180

Grande Réserve

Robe pâle aux légers reflets de paille et perlée de fines bulles. Bouquet fin sur la noisette et l'amande fraîche, la pomme et la griotte. En bouche, on découvre une sensation gourmande avec une chair riche, crémeuse, à la finale savoureuse évoquant la pâtisserie, la pomme tatin. Vous accommoderez sa richesse et son intensité aromatique vers 9° sur un dessert ou tarte aux fruits.

Dégusté en décembre 2022



### CRÉMANT DU JURA MAISON DU VIGNERON

la bouteille 75cl

Réf. : 239040

Chardonnay

Oh la belle surprise du Jura !! Superbe Crémant à base de Chardonnay vinifié adroitement et avec conviction ! Robe or doré clair. Nez joyeux et brioché de petits fruits jaunes ; un rien de noisette et de vanillé. Bouche explosive et vineuse de grande pureté aromatique ! Ensemble complet et qualité parfaite de bulles aériennes. Attention grand Crémant ! Osez les bulles du Jura ! Vers 8/10° pour apéritifs puis à table.

Dégusté en octobre 2022



### CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT MAISON KUEHN

la bouteille 75cl

Réf. : 216761

Cuvée 1675

Une nouveauté dans notre assortiment, une très belle bouteille contenant un Crémant de gastronomie à faible dosage (3g/l). Sa robe claire à la fine mousse dévoile d'intenses arômes de fruits et d'agréables notes briochées. En bouche, du joli vin ! Un Crémant frais, sec, avec une ampleur inhabituelle et beaucoup de finesse. Enfin un Crémant de table ! Servir vers 10° avec une tarte flambée, des poissons grillés, idéal sur un apéritif dinatoire.

Dégusté en décembre 2022



### CLAIRETTE DE DIE ARMAND DARTOIS

la bouteille 75cl

Réf. : 292257

Le secret de sa fabrication repose sur deux cépages : le Muscat blanc, pour le fruité, et la Clairette blanche, pour la finesse et la fraîcheur. La robe de cette cuvée est pâle et brillante aux reflets verts. Le nez floral d'abricot, de rose et de fleur d'oranger. Bouche rafraîchissante et gourmande aux arômes de raisins frais gorgés de soleil. Servir vers 8° à l'apéritif, sur une terrine de poissons ou un chèvre frais.

Dégusté en octobre 2022



LES APÉRITIFS

VISUEL EN BASSE  
DÉFINITION



**APÉRITIF À BASE DE VIN  
LILLET**  
blanc 17%  
la bouteille 75cl  
Réf. : 192526



**MUSCAT DE RIVESALTES**  
15,5%  
la bouteille 75cl  
Réf. : 192649



**APÉRITIF À BASE DE VIN  
LILLET**  
rouge 17%  
la bouteille 75cl  
Réf. : 000145



**PORTO  
CRUZ**  
rouge 18%  
la bouteille 75cl  
Réf. : 260476



**APÉRITIF À BASE DE VIN**  
**PINEAU DES  
CHARENTES  
DROUINEAU**  
blanc 17%  
la bouteille 75cl  
Réf. : 023507



**PASTIS**  
**HENRI BARDOUIN**  
45%  
la bouteille 70cl  
Réf. : 171808

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

RETROUVEZ NOTRE OFFRE LIVRÉE SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr) OU SUR L'APPLICATION METRO



la marque  
**METRO**

**CRÈME DE CASSIS**  
DELAITRE  
15%  
la bouteille 1l  
Réf. : 272993  
*Existe aussi en pêche ou mûre*



**APÉRITIF À L'ORANGE**  
PICON BIÈRE  
18%  
la bouteille 1l  
Réf. : 193012



**BITTER**  
CAMPARI  
25%  
la bouteille 1l  
Réf. : 028980



**LIQUEUR DE FLEURS DE SUREAU**  
ST-GERMAIN  
20%  
la bouteille 70cl  
Réf. : 056834



**APERITIVO**  
 **APEROL**  
12,5%  
la bouteille 1l  
Réf. : 285097



**LIQUEUR DE GENTIANE**  
 **SUZE**  
15%  
la bouteille 1l  
Réf. : 269161

LES DIGESTIFS



SINGLE MALT WHISKY



SEXTON

40%

la bouteille 70cl

Réf. : 249181



SINGLE MALT WHISKY



LAGAVULIN

43%

la bouteille 70cl

Réf. : 029462



TRIPLE MALT WHISKY



BELLEVOYE BLEU

40%

la bouteille 70cl

Réf. : 242621



BLENDED WHISKY



TOGOUCHI PREMIUM

40%

la bouteille sous étui 70cl

Réf. : 189668



IRISH CREAM



BAILEYS

17%

la bouteille 70cl

Réf. : 192676



COGNAC V.S.



CAMUS

40%

la bouteille 70cl

Réf. : 110071

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.


Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

RETROUVEZ NOTRE OFFRE LIVRÉE SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr) OU SUR L'APPLICATION METRO





### BAS ARMAGNAC

 CHATEAU DE LAUBADE  
40% 6ans  
la bouteille 70cl  
Réf. : 007079



### VIEILLE PRUNE

 MASSENEZ  
40%  
la bouteille 70cl  
Réf. : 053060



### FINE CALVADOS

 CHATEAU DU BREUIL  
40%  
la bouteille 70cl  
Réf. : 013432



### LIQUEUR VERTE

 CHARTREUSE  
55%  
la bouteille 70cl sous étui  
Réf. : 192525



### EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS

 MASSENEZ  
40%  
la bouteille 70cl  
Réf. : 024563



### LIQUEUR DE MENTHE

 GET 27  
17,90%  
la bouteille 70cl  
Réf. : 296050



**LIQUEUR DE MENTHE INTENSE**



GET 31

24%

la bouteille 100cl

Réf. : 192685



**BOISSON SPIRITUEUSE  
À BASE DE RHUM**



DON PAPA BAROKO

40%

la bouteille 70cl

Réf. : 268629



**RHUM RESERVA EXCLUSIVA**



DIPLOMATICO

40%

la bouteille 70cl

Réf. : 107087



**RHUM BLANC AGRICOLE**



TROIS RIVIÈRES

40%

la bouteille 70cl

Réf. : 171638



**LONDON DRY GIN  
BOMBAY SAPPHIRE**

40%

la bouteille 70cl

Réf. : 192668



**GIN  
CITADELLE**

44%

la bouteille 70cl

Réf. : 169869

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

RETROUVEZ NOTRE OFFRE LIVRÉE SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr) OU SUR L'APPLICATION METRO



RETROUVEZ LES PRODUITS  
À BASE DE TRUFFE  
EN EXCLUSIVITÉ SUR  
METRO.fr



TRUFFIÈRES  
DE RABASSE

les Truffes de Mamie Monnier



RETROUVEZ NOS GAMMES  
DE SPIRITUEUX EN EXCLUSIVITÉ  
SUR METRO.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



RETROUVEZ NOTRE GAMME  
D'HUILES ET VINAIGRES  
EN EXCLUSIVITÉ SUR  
METRO.fr

Vincœur  
CATALAN



RETROUVEZ NOTRE GAMME DE  
FROMAGES ET CONFITURES  
DU PAYS BASQUE  
EN EXCLUSIVITÉ  
SUR METRO.fr





PAGE INSTITUTIONNELLE  
METRO EN ATTENTE

DER DE COUV  
EN ATTEN

Achetez sur internet et faites-vous livrer  
votre équipement sur [METRO.fr](https://www.metro.fr)



Retrouvez-nous aussi sur :



**METRO**