

#Fêtons local

TRÉSORS DES TERROIRS

DU 3 NOVEMBRE
AU 31 DÉCEMBRE
2022

DÉCOUVREZ
LES RECETTES
DU CHEF

Gilles LEININGER



METRO

MENDIS MOLLABO. EVERUPTA VOLORE EX EXERUM AUT FACERIO ET VELLITATI
NIS SUS, NUM AUT QUI OCCUM FACIENIS QUE CON ES MAGNI OMMOLOREM UT
PEL INT LABORIBUS ET REICIA DOLENDENDAM.

Offic tem ercidit, duo conse plitiam et pratquae natur, conse sequia quianime corroritia
molumqui tet aciatati cum vintelligitilita nisme es cullecte mperia destest id eos
natincia cullor asperep tatemore, odit, nesse dolupta sitibeaqui occusap issuntorro es
ad mo occaboriae dolupta temquam, simet dolorest eum et lant moloribus que volupta.

Omniit harum volorum entint il estiam quisi doloriosamet narciliam sincit laccumquam
adipsae seque volorerat ullacep erfero optatem utenient rescipsam.

SOMMAIRE



ENTRÉES

Les plateaux de fruits de mer	04
Les poissons fumés	15
Les foies gras & produits services	17
Les caviars	21
Les entrées marines	23
Les entrées charcutières	25
Les autres entrées	28



PLATS

Les viandes	46
Les poissons frais & surgelés	53
Les garnitures & accompagnements	59
Les assaisonnements & aides culinaires	67



FROMAGES

Les fromages	71
Les pains de table	75



DESSERTS & ACCOMPAGNEMENTS CAFÉ

Les mignardises sucrées	76
Les prêts à garnir cocktails sucrés	79
Les ingrédients desserts	80
Les desserts prêts à l'emploi	89
Le café et accompagnements cafés	92



BOISSONS

Les champagnes, crémants & effervescents	93
Les liqueux	97
Les vins blancs	98
Les vins rouges	101
Les Bibs	104
Les Spiritueux	105
Les eaux, sirops & bières	108



ARTS DE LA TABLE

Assiettes et couverts associés	109
La verrerie	110
Les nappes et serviettes	111
Les consommables	112



LA VENTE À EMPORTER 113

Gilles
Leininger



Occuptate nis idicientia consequē diam eostiasseque aut et latur
remquiam, ipsunt arcid et latiore rentur a eatiatem aut facerum exped
es earum eatini offic totae venimusdae rerspiet is mi, culpa ruptur audae
dem reitur? Cae nistrum cusdam eicae. Occabo. Arum fuga. Nequid que
apiēt ommo voluptas a seque poribus utat. Ovitae pa quo beatus et
am faccaeperum quaest, que volupta temollacese quis simperroviti
omnimus min net volupta ssequostem que nos inctati dolupta volorro
omnit ene simporit exerro ea quodis doloreped quodigent etur
simenimusdae cus prae idi dis ut accae poris sit rector.

HUÎTRE PERLE BLANCHE DE DANIEL SORLUT, TOPINAMBOUR, BEURRE BLANC



Portions : 8 personnes



1. MAYONNAISE D'HUÎTRE

50g de chair d'huître
30g de jaune d'œufs
2,5g de sel
175g d'huile de pépin de raisin

Cuire sous vide l'huître avec sa 1^{re} eau à 63°C pendant 30 min, puis refroidir. Égoutter, puis mixer les huîtres avec le jaune d'œuf et le sel, puis monter à l'huile de pépin de raisin.

2. CHAWAN MUSHI

185g d'extraction de topinambour
200g d'eau d'huître
100g de lait de soja
5g d'algues Kombu
35g blanc d'œuf
20g de jaune d'œuf
P.M. sel et poivre

Dans une casserole, faire infuser l'extraction de topinambour, l'eau d'huître, le lait de soja et les algues Kombu pendant 10 min. Filtrer puis mixer avec les blancs et les

jaunes d'œufs, saler et poivrer. Verser dans un contenant et cuire au four vapeur à 80°C pendant 25 min.

3. TOPINAMBOUR

150g de topinambour
20cl de fond blanc de volaille
10g de beurre demi-sel
P.M. mayonnaise d'huître

Tailler en fine brunoise et cuire par réduction avec du fond blanc de volaille. Une fois refroidi, mélanger le topinambour à la mayonnaise d'huître et réserver.

4. BEURRE BLANC

1 échalote
15cl de vin blanc sec
200g de beurre
50g de crème épaisse
P.M. sel et poivre

Ciseler l'échalote puis mouiller au vin blanc. Cuire jusqu'à évaporation du liquide. Monter au beurre, incorporer la crème et assaisonner.

5. FINITIONS & MONTAGE

8 pièces d'huîtres
P.M de feuilles d'huîtres

Cuire au four vapeur à 110°C l'huître dans sa coquille pendant 1 min 30. Récupérer l'huître puis la faire griller au chalumeau. Poser l'huître et le topinambour au centre de l'assiette. Émulsionner le beurre blanc puis verser autour. Décorer avec des feuilles d'huîtres.

EN NORMANDIE EST

Filière régions «Normandie Bassin
Huîtres côte Est» les trésors d'ici



Huître spéciale d'Isigny Calvados n°3
la bourriche 4kg (48 pièces) : **27,96€HT**

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.

le kilogramme

6€99 HT TVA 5,5%

Existe aussi en calibre n°2



Huître de Saint-Vaast n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **27,96€HT**

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.

le kilogramme

6€99 HT TVA 5,5%

Existe aussi en calibre n°1, 2 et 4



Huître d'Asnelles n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **27,96€HT**

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.

le kilogramme

6€99 HT TVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°1, 2, 4 et 5

Cave à Huître Spéciale de La Calvadosienne



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.

le kilogramme

8€99 HT TVA 5,5%

Cave à huître Calvados n°2
la bourriche 5kg (48 pièces) : **44,95€HT**

en vente dans la
halle
MARÉE

EN NORMANDIE OUEST



le kilogramme

Huître de Gouville
affinée n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche de 4kg
(48 pièces) : **27,96€HT**

Existe aussi en calibre n°2 et 4

6€99 HT TVA 5,5%



le kilogramme

Huître Fine de
Normandie n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche de 4kg
(48 pièces) : **27,96€HT**

Existe aussi en calibre n°1, 2 et 4

6€99 HT TVA 5,5%



le kilogramme

Huître cocktail
"La Gamen" ronde
ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche ronde 2kg
(100 pièces) : **35,98€HT**

17€99 HT TVA 5,5%

Spéciale de Saint Vaast Ostré'or n°2



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.

le kilogramme

9€69 HT TVA 5,5%

Spéciale de Saint Vaast Ostré'or
la bourriche 5kg (48 pièces) : **48,45€HT**

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.



Huître Spéciale bretonne Legall n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **31,96€HT**

le kilogramme

7€99 RTVA 5,5%

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.

Huître bretonne creuse n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE

Toute l'année
la bourriche 4kg (48 pièces) : **28,76€HT**

le kilogramme

7€19 RTVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°1, 2 et 4

Huîtres de Bretagne "Prat Ar Coum" n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **28,76€HT**

le kilogramme

7€19 RTVA 5,5%

Existe aussi en n°1, 2 et 4

Huître belle de Kalod Bretagne n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **28,76€HT**

le kilogramme

7€19 RTVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°2 et 4

Huître de Cancale n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche 4kg (48 pièces) : **28,76€HT**

le kilogramme

7€19 RTVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°1 et 2

Huître de la baie de Quiberon n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **29,96€HT**

le kilogramme

7€49 RTVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°0, 1 et 2

Huître de Paimpol n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **31,16€HT**

le kilogramme

7€79 RTVA 5,5%

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.



Huître bretonne plate Bélon n°1
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 1,5kg (25 pièces) : **19,99€HT**

le kilogramme

13€33 RTVA 5,5%

Existe aussi en calibre n°000, 00, 0, 2, 3, et 4

Huître de Cancale plate n°0
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 2,13kg (24 pièces) : **31,99€HT**

le kilogramme

15€02 RTVA 5,5%

Existe aussi en calibre n°000, 00, 1, 2, 3, et 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 m² (2 à 5 huîtres maximum). Ce sont sans conteste les plus typées de Marennes Oléron, c'est l'huître des grands moments.



Huître Marennes Fine de Claire n°3

la bourriche 4kg (48 pièces) :
28,76€HT

le kilogramme

7€19 RTVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°1, 2 et 4



Huître Fine de Claire Label Rouge n°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche 4kg (48 pièces) :
35,56€HT

le kilogramme

8€89 RTVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°2 et 4

3 Huître Fine de Claire spéciale Geay n°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. : 008162

la bourriche 4kg (48 pièces) :
51,96€HT

le kilogramme

12€99 RTVA 5,5%

Existe aussi en calibre n°2



Huître Fine de Claire bio n°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche 4kg (48 pièces) :
29,96€HT

le kilogramme

7€49 RTVA 5,5%

Existe aussi en calibre n°2

EN ARCACHON



Huître d'Arcachon n°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche 4kg (48 pièces) :
27,56€HT

le kilogramme

6€89 RTVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°2 et 4

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.

ÎLE DE RÉ

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.



Huître Perle de l'Île de Ré n°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche 4kg (48 pièces) :
29,56€HT

le kilogramme

7€39 RTVA 5,5%

Existe aussi en calibre n°2

EN MÉDITÉRANÉE

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.



Huître de Bouzigues n°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche 4kg (48 pièces) :
27,96€HT

le kilogramme

6€99 RTVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°000, 00, 0, 1, 2 et 4

LANGOUSTINE XXL,
RADIS GREEN MEAT,
JUS DES TÊTES



Portions : 8 personnes

1. ORIGAMI DE RADIS AUX PINCES DE LANGOUSTINE

250g de radis Green Meat
50cl de vinaigre de riz
50g de sucre
25g de sel
P.M. chair des pincés
P.M. gel de pamplemousse

Dérouler à la mandoline japonaise des bandes de radis. Détailler 8 cercles de Ø 7 cm. Avec le reste, tailler de fines juliennes. Préparer la saumure avec le vinaigre de riz, sel et sucre, puis verser sur les disques de radis. Assaisonner la julienne avec le sel et le poivre, ajouter la chair des pincés et lier au gel de pamplemousse. Réaliser des raviolis.

2. GEL DE PAMPLEMOUSSE

100g de jus de pamplemousse
2,5g d'Agar Agar
5g de sel
20g de sucre
7,5g d'huile d'olive

Réaliser le gel en portant à ébullition pendant 1 min. Finir par l'huile d'olive et refroidir aussitôt. Mixer à froid une fois figé. Réserver en poche.

3. FUMET DE LANGOUSTINE

16 têtes de langoustines
1 échalote
20g de carottes
1 bouquet garni
15cl de Porto rouge
1 cuillère de concentré de tomate
P.M. huile d'olive

Pincer les têtes de langoustine dans l'huile chaude, ajouter la garniture aromatique et pousser la coloration. Ajouter le concentré de tomate puis déglacer au Porto rouge. Flamber puis mouiller à hauteur. Cuire pendant 30 min puis filtrer et réduire jusqu'à consistance.

4. FINITIONS & MONTAGE

16 queues de langoustines
4 feuilles de brick
25g de beurre clarifié
50g de Skyr
Zeste citron vert

Réaliser avec la feuille de brick des tartelettes en superposant feuille de brick – beurre clarifié. Réserver au froid, puis détailler à l'emporte-pièce et fonder les tartelettes. Cuisson à 170°C pendant 15 min. Cuire 8 queues de langoustines au four mixte à 140°C pendant 1 min. Tailler les 8 autres en tartare puis assaisonner de Skyr, sel, poivre et zeste de citron vert. Dresser la langoustine cuite accompagnée de la ravioli, dans l'assiette. Décorer avec le gel de pamplemousse. Déposer la tartelette à part. Verser le jus en saucière.



FLIÈRE
Marée

Homard
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-OUEST
Calibre 400/670g
Réf. : 019315

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Langoustines entières crues
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Nephrops norvegicus
calibre 16/20 pièces au kg
Réf. : 058600

la barquette 1kg

19€⁴⁹ HT TVA 5,25%



Homard canadien entier cuit
sous glace MSC
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-OUEST
ORIGINE CANADA
Homarus americanus
Réf. : 259978

la pièce 350g

10€¹⁹ HT TVA 5,25%



10% DE REMISE IMMÉDIATE



Langoustine entière crue
PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST
Nephrops norvegicus
calibre 21/30 pièces au kg
Réf. : 052459

la boîte 1kg

~~18€⁶⁹~~

16€⁸² (1) HT TVA 5,25%



Queues de homards
canadiens crues MSC
PÊCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-OUEST
ORIGINE CANADA
Homarus americanus
Réf. : 198343

la boîte de 2x110g

14€⁷⁹ HT TVA 5,25%

10% DE REMISE IMMÉDIATE



Langoustines entières crues
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Nephrops norvegicus
calibre 31/40 pièces au kg
Réf. : 005858

la barquette 1kg

~~16€³⁹~~

14€⁷⁵ (1) HT TVA 5,25%





Langoustine entière crue
PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST

Nephrops norvegicus
calibre 9/15 pièces au kg
Réf. : 058596

la barquette 1kg

25€₉₉ HT TVA 5,25%



Demie-langouste cuite
**PÊCHÉE EN ATLANTIQUE CENTRE-
OUEST ORIGINE CARAÏBES**

Panulirus argus
calibre 460/520g avant découpe
Réf. : 052650

le kilogramme

36€₉₉ HT TVA 5,25%



Demi-langouste cuite
**PÊCHÉE EN ATLANTIQUE CENTRE-
OUEST ORIGINE CARAÏBES**

Panulirus argus
pièce de 575 à 630g (avant
découpe)
Réf. : 168126

le sachet 1kg environ

36€₉₉ HT TVA 5,25%



Demi-langouste cuite
**PÊCHÉE EN ATLANTIQUE CENTRE-
OUEST ORIGINE CARAÏBES**

Panulirus argus
pièce de 520 à 575g (avant
découpe)
Réf. : 168147

le kilogramme

36€₉₉ HT TVA 5,25%



Demi-langouste cuite
**PÊCHÉE EN ATLANTIQUE CENTRE-
OUEST ORIGINE CARAÏBES**

Panulirus argus
calibre 400/460 (avant découpe)
Réf. : 288040

le kilogramme

36€₉₉ HT TVA 5,25%



**Queues de langoustes
blanches crues**
**PÊCHÉES EN ATLANTIQUE CENTRE-
OUEST ORIGINE CARAÏBES**

Panulirus argus
calibre 4/6 oz
Réf. : 260552

le kilogramme

61€₉₉ HT TVA 5,25%



**Queues de langoustes
blanches crues**
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE CENTRE-
OUEST ORIGINE CARAÏBES

Panulirus argus
calibre 8/12 oz
Réf. : 260569

le kilogramme

61€⁹⁹ HT TVA 5,25%



Gambas "Black Tiger"
crevettes entières crues
ÉLEVÉES AU VIETNAM, INDONÉSIE,
BANGLADESH OU INDE

METRO CHEF
Penaeus monodon
calibre 16/20 pièces par kg
Réf. : 052460

la boîte 1kg

16€⁷⁹ HT TVA 5,25%



**Queues de langoustes
blanches crues**
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE CENTRE-
OUEST ORIGINE CARAÏBES

Panulirus argus
calibre 6/8 oz
Réf. : 260555

le kilogramme

61€⁹⁹ HT TVA 5,25%



Gambas "Sea Tiger"
PÊCHÉES EN OCÉAN INDIEN

METRO CHEF
Penaeus monodon ou Penaeus
semisulcatus
calibre 6/8 pièces par boîte
Réf. : 000107

la boîte 800g

23€⁰⁹ HT TVA 5,25%



Gambas "Black Tiger"
crevettes entières crues
ÉLEVÉES EN INDONÉSIE, BANGLA-
DESH, VIETNAM OU INDE

METRO CHEF
Penaeus monodon
calibre 20/30 pièces par kg
Réf. : 042391

la boîte 1kg

14€⁵⁹ HT TVA 5,25%



Crevette cuite bio
ÉLEVAGE VIETNAM
Calibre 40/50 x2kg
Barquette sous atmosphère
modifiée

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**

DÉCOUPE DE SAINT-JACQUES
DE PLONGÉ CONFITE AU BEURRE
NOISETTE, PURÉE D'OIGNONS
BLANCS, SKYR, RAIFORT-AQUAVIT



Portions : 8 personnes



1. SAINT-JACQUES

8 Saint-Jacques de plongé
200g de beurre noisette

Ouvrir les Saint-Jacques, les ébarber
et réserver la noix pour la recette.

2. PURÉE D'OIGNON BLANC

400g d'oignons blancs
15g de beurre
100g de Skyr
30g de Raifort crème
25g d'Aquavit
P.M. sel et poivre

Faire suer au beurre les oignons blancs
émincés jusqu'à compotée. Flamber avec
l'alcool puis ajouter le Skyr et le Raifort.
Mixer pour obtenir une purée lisse.

3. FINITIONS & MONTAGE

100g œufs de harengs
100g crème épaisse
50cl de lait ribot
P.M. sel et poivre
P.M. ficoïde glaciale

Inciser la noix de Saint-Jacques au filet
sole en la quadrillant puis la confire dans
le beurre noisette à 40°C pendant 1 min.
La saisir ensuite dans une poêle
antiadhésive bien chaude pour la marquer.
Tiédir la crème épaisse et le lait ribot,
ajouter les œufs de harengs puis
assaisonner. Dans l'assiette, disposer la
noix de Saint-Jacques, rajouter la purée
d'oignon et la crème épaisse aux œufs
de harengs.



Queues de crevettes crues
décortiquées et déveinées

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Litopenaeus vannamei
calibre 31/40 pièces par livre

Réf. : 256782

le sachet 1kg

16€
HT TVA 5,2%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Queues de crevettes cuites
décortiquées avec eau
ajoutée

PÊCHÉES EN INDE

METRO CHEF

Metapenaeus dobsoni ou
Parapenaeopsis stylifera
calibre 250/350 pièces par kg

Réf. : 147362

le sachet 1kg

13€
HT TVA 5,2%

12€
HT TVA 5,2%



Queues de crevettes cuites
décortiquées et déveinées
cocktail avec segment de
queue

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Litopenaeus vannamei
calibre 31/40 pièces par livre

Réf. : 256789

le sachet 1kg

18€
HT TVA 5,2%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Queues de crevettes
décortiquées cuites avec eau
ajoutée

PÊCHÉES EN INDE

METRO CHEF

Metapenaeus dolsoni ou
Parapenaeopsis stylifera
calibre 100/200 par livre

Réf. : 147353

le sachet 1kg

14€
HT TVA 5,2%

13€
HT TVA 5,2%



en vente dans la
halle
MARÉE

Noix de pétoncle blanches et/
ou corallées

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST

Boîte 2kg

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



en vente dans la
halle
MARÉE

Noix de St-Jacques blanches
ou corallées

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
ET/OU ATLANTIQUE NORD-OUEST

Boîte 2kg

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Noix de Saint-Jacques sans corail MSC

PÊCHÉES EN OCÉAN ATLANTIQUE SUD-OUEST ORIGINE ARGENTINE

Zygochlamys patagonica
calibre 80/120 pièces par livre
surgelé mer

Réf. : 243889



le sachet 1kg

19€⁴⁹ HT TVA 5,25%



Noix de Saint-Jacques avec corail

ÉLEVÉES AU PÉROU OU AU CHILI

Argopecten purpuratus
calibre 20/40 pièces à la livre
Réf. : 011620



le sachet 1kg

25€⁹⁹ HT TVA 5,25%



Noix de Saint-Jacques sans corail MSC

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-OUEST ORIGINE CANADA

Placopecten magellanicus
calibre 20/30 pièces par livre
Réf. : 243882



le sachet 1kg

38€⁸⁹ HT TVA 5,25%



en vente dans la
halle
MARÉE

Palourdes moyennes
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
OU ÉLEVÉES EN FRANCE

x3kg
Toute l'année

MEILLEUR COURS DU JOUR



Bulots cuits
PÊCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-EST

Sous atmosphère modifiée
Barquette 3kg
Réf. : 074967

MEILLEUR COURS DU JOUR



Cocktail de fruits de mer et noix de Saint-Jacques

METRO CHEF
Réf. : 235121

le sachet 1kg

10€⁴⁹ HT TVA 5,25%

atout pro

- Sans muscle brun
- Maturation de 24h minimum pour une texture fondante et des saveurs subtiles et raffinées



Filet de saumon fumé entier
avec peau

ÉLEVÉ EN ÉCOSSE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

COMPAGNIE DU SAUMON

16 tranches de 30g environ
bande 1,3/1,6kg
salé au sel sec, fumé au bois de
hêtre, garanti jamais congelé
Réf. : 216086

le kilogramme

31€³⁴

HT TVA 5,2%



Saumon fumée Ecosse

ÉLEVÉ EN ÉCOSSE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

Salé au sel sec
Fumé en France

Réf. : 286827

la plaque 1,2kg : 37,60€HT

le kilogramme

31€³³

HT TVA 5,2%

nouveau



Cœur de saumon fumé
Atlantique

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

MOWI

Réf. : 297591

la plaque 300g

16€⁵⁰

HT TVA 5,2%

atout pro

- Idéal pour verrines, préparations froides et chaudes



Lardons de saumon fumé

ÉLEVÉ EN ATLANTIQUE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

MAISON DELPIERRE
fumé au bois de hêtre

Réf. : 057089

le sachet 500g

12€⁶⁰

HT TVA 5,2%

atout pro

- Idéal pour garnir les plaques de pain de mie et les sandwiches longs



Saumon fumé tranché long

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

SILVER LINE

bande 0,9/1,2kg
salé au sel sec, fumé au bois de
hêtre

Réf. : 082894

le kilogramme

28€⁹⁹

HT TVA 5,2%



Cœur de saumon fumé à
l'aneth

ÉLEVÉ AUX ÎLES FÉROÉ, ÉCOSSE OU NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

PETROVSKAYA

Réf. : 200105

la pièce 500g

28€⁵⁰

HT TVA 5,2%

Existe aussi en cœur de saumon à la truffe
250g



Truite fumée
ÉLEVÉE ET TRANSFORMÉE
EN AQUITAINE
MOULIN DU CAOULEY
10 tranches minimum
fumée au bois de hêtre
Réf. : 055691

la plaque 400g

10€⁵⁹ HT TVA 5,25%

nouveau



Esturgeon fumé bio
CAVIARISTE
Esturgeon fumé à chaud au bois
de hêtre
Réf. : 216122



la plaque 300g

19€⁵⁰ HT TVA 5,25%

nouveau



Truite fumée tranchée main
ÉLEVÉ AU ROYAUME-UNI,
TRANSFORMÉ EN FRANCE
PETROVSKAYA
Filet tranché finement à la main,
sans peau, avec intercalaires
Réf. : 271282

la plaque 800g

49€⁹⁹ HT TVA 5,25%

nouveau



Anguille fumée
ORIGINE ESPAGNE
EL ANGUILERO
Entière 0,5/0,9 kg
Réf. : 297590

le kilogramme

55€ HT TVA 5,25%

nouveau



Truite fumée 300g bio
ÉLEVÉE ET TRANSFORMÉE
EN AQUITAINE
MOULIN DU CAOULEY
Réf. : 297592

la plaque 300g

12€⁵⁰ HT TVA 5,25%



Saumon Atlantique fumé
tranché calibré
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ
EN FRANCE
METRO CHEF
16 tranches de 30g environ
salé au sel sec, fumé au bois de
hêtre
garanti jamais congelé
Réf. : 056869

atout pro

- Tranches avec un calibre identique
- Idéal présentation assiette

la plaque 480g

17€³⁹ HT TVA 5,25%



atout pro

- Foie gras entier élevé et fabriqué en France pour une garantie de traçabilité
- Lobe à la fleur de sel de Guérande et au poivre de Sichuan parfumées et citronnées



Bloc de foie gras de canard
du Sud-Ouest
ORIGINE FRANCE
LABEYRIE RESTAURATION
à l'armagnac
Réf. : 159025

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Foie gras de canard entier
mi-cuit
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 071325

MEILLEUR
COURS
DU JOUR

atout pro

- Recette sans alcool

atout pro

- Ficelle prête à trancher
- Conditionnement individuel
- Utilisation simple, pratique et rapide



Bloc de foie gras
de canard
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
30% de morceaux de
foie gras
30 portions environ
Réf. : 238018

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Ficelle de bloc de
foie gras de canard
ÉLABORÉ EN FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 016757

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Bloc de foie gras
de canard I.G.P. du
Sud-Ouest
LARNAUDIE
Réf. : 275154

le pot 980g

40€
33

nouveau



nouveau



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Chutney de mangue
METRO CHEF
Réf. : 296378

4[€]
470

le pot 550g

4[€]
23⁽¹⁾

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Chutney de figue
METRO CHEF
Réf. : 296366

3[€]
60

le pot 550g

3[€]
24⁽¹⁾

nouveau



nouveau



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Chutney d'échalote
METRO CHEF
Réf. : 296368

4[€]
05

le pot 550g

3[€]
65⁽¹⁾

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Chutney d'oignon
METRO CHEF
Réf. : 296367

3[€]
50

le pot 550g

3[€]
15⁽¹⁾

atout pro

- Saveurs innovantes
- Goût subtil, saveur légèrement acidulée



Chutney de mangue
ÉLABORÉ EN FRANCE
I.D FRUITS
Réf. : 270115

le pot 500g

6€05
HTVA 5,5%

Existe aussi en I.D Fruits chutney poire 500g



Chutney de figues
ÉLABORÉ EN FRANCE
I.D FRUITS
cuisiné aux raisins de Corinthe
Réf. : 044283

le pot 500g

6€05
HTVA 5,5%



Confit d'oignons
ÉLABORÉ EN FRANCE
I.D FRUITS
cuisiné aux oignons frais
Réf. : 044268

le pot 1kg

8€39
HTVA 5,5%



Confiture de cerise noire
CHARLES ANTONA
Réf. : 064116

le pot 980g

0€
HTVA 5,5%



4 POUR LE PRIX DE 3

Pain d'épices au miel
BROSSARD
Réf. : 176354
les 4 : 7,56€HT - 5,67€HT

1€189

soit le paquet 350g

1€42
HTVA 5,5%



Demi figues violettes
FRUITS ROUGES & CO
Réf. : 190753

le sachet 1kg

3€29
HTVA 5,5%



VOUS PASSEZ COMMANDE

COMMANDE
EN LIGNE

**METRO.fr
& appli
METRO Companion**



TOUTE NOTRE OFFRE ET BIEN
PLUS ENCORE, ACCESSIBLE EN
LIGNE VIA METRO.fr

**200 000
références**



disponibilité et prix des produits
dans vos halles METRO, listes
d'achat, commandes en ligne et
historique, duplicata de factures.

VOUS DISPOSEZ DE VOS ACHATS

METRO VOUS LIVRE

**2 modes
de livraison:**

achats en ligne OU
dans nos halles
et on se charge de la livraison.



VOUS RÉCUPÉREZ
VOTRE COMMANDE

**clic & retrait
simple
et rapide**

Vos commandes
alimentaires prêtes à être
récupérées dans vos halles
METRO.



POUR COMMANDER SUR METRO.fr, RIEN DE PLUS SIMPLE :



SUR INTERNET :
www.METRO.fr



PAR TÉLÉPHONE :
(du lundi au vendredi de 9h à 18h)



DANS VOS HALLES METRO :
(du lundi au samedi)



**AVEC VOTRE CHARGÉ
DE CLIENTÈLE**

0 825 09 09 09 Service 0,15 € / min
* prix appel

CAVIARS - BAERI



Caviar Baeri Royal
ORIGINE POLOGNE
PETROVSKAYA
petits grains noirs au goût
légèrement mûré
Réf. : 200079

la boîte 50g

43€
HT TVA 20%

Existe aussi en boîte de 125g, 250g ou 1kg

CAVIARS - OSCIÈTRE



Caviar Oscietra
ORIGINE FRANCE, RÉGION AQUITAINE
STURIA
grains moyens noirs foncés
aux saveurs variées et au goût
subtilement iodé
Réf. : 216090

la boîte 50g

74€
HT TVA 20%

Existe aussi en boîte de 125g ou 250g



Caviar d'Aquitaine Baeri
vintage
ORIGINE FRANCE RÉGION AQUITAINE
STURIA
grains noirs de taille petite à
moyenne, à la saveur iodée douce
Réf. : 140251

la boîte 50g

53€
HT TVA 20%

Existe aussi en boîte de 125g ou 250g

nouveau



Caviar Oscietra
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,
marines
Réf. : 297585

la boîte 50g

62€
HT TVA 20%

Existe aussi en boîte de 100g ou 250g

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
Réf. : 297579

la boîte 50g

49€
HT TVA 20%

Existe aussi en boîte de 20g, 100g, 250g ou 500g



Caviar Ossetra Royal
ORIGINE BULGARIE
PETROVSKAYA
grains de taille petite à moyenne,
fondants, de couleur foncée
note iodée et fruits secs persistants
Réf. : 166946

la boîte 50g

58€
HT TVA 20%

Existe aussi en boîte de 125g ou 250g

CAVIARS - AUTRES VARIETES



Caviar Esturgeon Blanc Royal

ORIGINE ITALIE

PETROVSKAYA

grains noirs de taille moyenne au goût raffiné avec un parfum subtil de noisette

Réf. : 019031

la boîte 50g

45€

HT TVA 20%

Existe aussi en boîte 125g ou 250g

CAVIARS - BELUGA



Caviar Beluga Impérial

ORIGINE BULGARIE

PETROVSKAYA

gros grains, de couleur gris foncé, goût iodé prononcé

Réf. : 166950

la boîte 50g

327€

HT TVA 20%

Existe aussi en boîte de 125g, 250g ou 1kg



Caviar Sevruga Royal

ORIGINE BULGARIE

PETROVSKAYA

grains de petites tailles semblables à des perles, au goût fondant immédiatement qui laisse place à une attaque puissante sur des notes marines

Réf. : 271304

la boîte 50g

63€

HT TVA 20%

Existe aussi en boîte de 125g ou 250g



Caviar Beluga

ORIGINE FRANCE RÉGION AQUITAINE

STURIA

grains incomparables, impressionnant en bouche en raison de sa taille longueur en bouche complexe et raffinée

Réf. : 286799

la boîte 30g

165€

HT TVA 20%



Caviar Amursky Royal

ORIGINE CHINE

PETROVSKAYA

grains fermes de couleur foncée à vert mordoré, notes de fruits secs légèrement iodés

Réf. : 243413

la boîte 50g

60€

HT TVA 20%

Existe aussi en boîte de 125g, 250g ou 1kg

nouveau



Caviar Beluga

ORIGINE BULGARIE

CAVIARISTE

Grains d'environ 3mm à la texture onctueuse, de couleur gris claire Caviar généreux et onctueux aux notes d'amande

Réf. : 297588

la boîte 50g

155€

HT TVA 20%

Existe aussi en boîte de 250g



Saumon farci pré-tranché aux légumes

ORIGINE ÉCOSSE ÉLABORÉ EN FRANCE

LES ENTRÉES DE LA MER

20 portions

Réf. : 016660

la pièce 3kg environ : **58,17€HT**



le kilogramme

19€³⁹ HTVA 55%



Tartares de saumon express

Salmo salar

Réf. : 177075

la boîte de 10 : **16,99€HT**



la pièce 100g

1€⁷⁰ HTVA 55%



atout pro

- Sans conservateurs, sans exhausteurs de goûts, ni arômes artificiel



Terrine de saumon au chèvre et cœur de filet de saumon

ÉLABORÉE EN FRANCE

GUYADER GASTRONOMIE

18 tranches de 45g

Réf. : 286798

la terrine 840g

14€¹⁹ HTVA 55%

atout pro

- Recette originale et festive, sans conservateur ni arôme artificiel
- Généreux morceaux de chair de lotte origine France
- Décor croquant (amandes, persil, poivrons rouges et semoule)



Bûche de lotte à l'armoricaine

ÉLABORÉE EN FRANCE

GUYADER GASTRONOMIE

Réf. : 271364

la bûche 1,2kg

19€⁸⁹ HTVA 55%

ENTRÉES MARINES CHAUDES



Coquilles aux noix de Saint-Jacques
METRO CHEF
cuisinées à la bretonne
Réf. : 241486
le sachet de 8 : **15,28€HT**

la coquille 120g

1€91
RTVA 5,5%



3 POUR LE 2

Bisque de langoustines
BASSO TRAITEUR
Réf. : 183506
les 3 : ~~16,83€HT~~ - **11,22€HT**

~~5€61~~

soit la boîte 4/4

3€74
RTVA 5,5%



Coquilles de noix de Saint-Jacques
ORIGINE FRANCE
cuisinées à la bretonne
Réf. : 259497
la barquette de 6 : **21,90€HT**

la coquille 150g

3€65
RTVA 5,5%



3 POUR LE 2

Soupe de poissons prête à l'emploi
BASSO TRAITEUR
Réf. : 178084
les 3 : ~~32,28€HT~~ - **21,52€HT**

~~10€76~~

soit la boîte 3/1

7€17
RTVA 5,5%

Existe aussi en boîte 4/4



atout pro

- Recette festive à base de veau et de volaille sans porc avec 6% de foie gras, 1,2% de pistaches et parfumé à l'orange ; visuel soigné avec de beaux marquants ; forme originale permettant de réduire la taille des portions à la coupe

COUP DE
CŒUR
DÉPOS
EXPERTS

**Pâté en croûte prestige
orange et pistaches
CHEDEVILLE**
pièce de 1,2kg environ
Réf. : 295954

le kilogramme

25€₉₉ HT TVA 5,25%

atout pro

- Un pâté en croûte traditionnel aux accents festifs avec 1% de truffe brumale, viande exclusivement origine France, pâte dorée et riche en beurre



**Pâté en croûte charcutier
à la truffe**

**ORIGINE FRANCE
BOLARD**
en demi
pièce de 2,4kg environ
Réf. : 255579

le kilogramme

12€₉₉ HT TVA 5,25%

atout pro

- Pâte brisée bien dorée et riche en beurre, viande de porc et de dinde origine France, recette riche en saveur pour les amateurs de gibier, belle texture avec un visuel attrayant, le médaillon central est souligné par des pommes vertes, des pistaches et de la menthe ; la gelée est fabriquée à partir d'un bouillon "maison"



**Pâté en croûte de cerf aux
pommes
BOLARD**
en demi
pièce de 2,3kg environ
Réf. : 164288

le kilogramme

10€₉₉ HT TVA 5,25%



**Pâté en croûte cocktail
MAISON MONTERRAT**
truffe noir 1%
Réf. : 272960

la pièce 450g

4€₅₀ HT TVA 5,25%

atout pro

- Une recette de Bernard Leprince, M.O.F., forme originale et moderne, permettant de réduire la taille des portions à la coupe, visuel soigné avec de beaux marquants de canard, de volaille et de noisettes torréfiées, pâte pur beurre



COUP DE
CŒUR
DÉPOS
EXPERTS

**Pâté en croûte Valentin
CHEDEVILLE**
en demi
pièce de 1,2kg environ
Réf. : 255583

le kilogramme

17€₉₉ HT TVA 5,25%



**Pâté en croûte cocktail
DROME SALAISONS**
aux pistaches
Réf. : 295871

la pièce 400g

3€₉₀ HT TVA 5,25%

ENTRÉES BOUDINS BLANCS

atout pro

- Une recette originale et gourmande, incontournable de cette période festive
- Produit élaboré par un maître artisan
- Boudin blanc alliant des pépites de foie gras et un méli-mélo de truffe noire (1%) et de truffe de la Saint-Jean (1%)
- Produit en poids fixe (120g) pour une maîtrise optimale du coût portion
- Boyau naturel



atout pro

- Format cocktail idéal pour la réalisation de mises en bouche



le mini boudin 10g



Mini boudins blancs à la truffe

Réf. : 273047

la barquette 400g : 6,80€HT

0€17

HT TVA 5,5%



Boudin blanc foie gras truffe

ORIGINE FRANCE

LA MONTLOUISIENNE

Réf. : 272299

la barquette de 5 : 10,63€HT

le boudin 120g

2€13

HT TVA 5,5%

atout pro

- Une recette noble et riche en goût, avec 3% de truffe noire brumale
- Produit élaboré par un maître artisan
- Produit en poids fixe (120g) pour une maîtrise optimale du coût portion
- Boyau naturel



Boudin blanc morilles

ORIGINE FRANCE

LA MONTLOUISIENNE

Réf. : 272296

la barquette de 5 : 6,50€HT

le boudin 120g

1€30

HT TVA 5,5%



Boudin blanc à la truffe brumale 3%

ORIGINE FRANCE

LA MONTLOUISIENNE

Réf. : 238839

la barquette de 5 : 18,90€HT

le boudin 120g

3€78

HT TVA 5,5%



Boudin blanc à l'ancienne

ORIGINE FRANCE

BERNAUDEAU

8 pièces de 125g environ

Réf. : 221549

le kilogramme

7€29

HT TVA 5,5%

atout pro

- Format rosace permettant une praticité de remise en œuvre et une parfaite maîtrise du coût portion
- Affinage 36 mois minimum



la pièce 85g



Assiette jambon Pata Negra
ORIGINE ESPAGNE
NAVAL PEDROCHE
Réf. : 272287

11€
99 HT TVA 5,5%

Existe aussi en assiette jambon cebo 85g,
assiette jambon cebo campo 85g ou assiette
jambon bellota 85g

atout pro

- Praticité de mise en œuvre grâce à cette présentation en rosace en format assiette, parfaite maîtrise du coup portion
- Affinage 22 mois minimum



la pièce 85g



Assiette jambon mangalica
ORIGINE ESPAGNE
MONTE NEVADO
Réf. : 272976

7€
99 HT TVA 5,5%



atout pro

- 1% de truffe italienne
- Format en demi pour un rendement optimal

Jambon cuit rôti aux truffes
Rostello
FIORUCCI
en demi 4,2kg environ
Réf. : 243342

le kilogramme

14€
99 HT TVA 5,5%

Existe aussi en jambon cuit Rostello aux
herbes en demi 4,2kg environ

nouveau

atout pro

- Ce saucisson trompe l'œil en forme de truffe surprendra vos clients
- 3% de truffe d'été tuber aestivum ; 11% de parmigiano reggiano 24 mois A.O.P. ; façonné à la main



la pièce 80g

Saltufo truffe été 3%
BEDFORD
Réf. : 290059
la barquette de 6 : 17,35€HT

2€
89 HT TVA 5,5%

atout pro

- Fabrication traditionnelle à partir de matières premières d'origine française
- Saucisson bridé à la main
- Truffe d'été 2%



EXCLUSIVITÉ
METRO

Saucisson sec à la truffe
ORIGINE FRANCE
BASTIDES SALAISONS
bridé 1kg environ
Réf. : 264694

le kilogramme

12€
99 HT TVA 5,5%



ENTRÉES ESCARGOTS & PRÊT À GARNIR



EXCLUSIVITÉ
METRO



Escargots de Bourgogne
Élaboré en France
BILLOT

préparés à la bourguignonne
calibre belle grosseur
Espèce Helix Pomatia

Réf. : 008286

le sachet de 96 : **29,90€HT**



la pièce

0€31
HT TVA 5,25%



Escargots de Bourgogne
moyens préparés recette à la
bourguignonne
METRO CHEF

Helix pomatia linné

Réf. : 065373

le sachet de 100 : **17,59€HT**



la pièce

0€18
HT TVA 5,25%



Escargots de Bourgogne très
gros
METRO CHEF

Helix pomatia

Réf. : 065354

le sachet de 100 : **28,49€HT**

la pièce

0€28
HT TVA 5,25%



Escargots de Bourgogne
préparés
METRO CHEF

Helix pomatia linné

belle grosseur

Réf. : 141657

le sachet de 60 : **21,99€HT**

la pièce

0€37
HT TVA 5,25%



Escargots de Bourgogne
préparés
METRO CHEF

Helix pomatia linné

belle grosseur

Réf. : 065374

le sachet de 100 : **23,69€HT**

la pièce

0€24
HT TVA 5,25%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Spécialité au beurre ail et
persil
METRO CHEF

Réf. : 093535



le rouleau 250g

4€49
HT

4€04
(1) HT TVA 5,25%



3 POUR LE
PRIX DE 2

Escargots de
Bourgogne de
printemps belle
grosueur
BASSO TRAITEUR
10 douzaines
Réf. : 295319
les 3 : 58,02€HT -
38,68€HT

soit la boîte 4/4
~~19€^{HT}~~
34
12€^{HT}
89
RT TA 3,5%

3 POUR LE
PRIX DE 2

Escargots de
Bourgogne de
printemps très
gros
BASSO TRAITEUR
8 douzaines
Réf. : 295320
les 3 : 62,40€HT -
41,60€HT

soit la boîte 4/4
~~20€^{HT}~~
80
13€^{HT}
87
RT TA 3,5%

Coquilles vides
d'escargots
FRANÇAISE DE
GASTRONOMIE
5 douzaines
belle grosueur
Réf. : 049059

la boîte 1/2
6€^{HT}
70
RT TA 20%

atout pro

- Une nouvelle manière de déguster les escargots avec cette coquille croquante et gourmande



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Coquilles comestibles
SABAROT
Réf. : 198555

~~10€^{HT}~~
11

la boîte de 100

9€^{HT}
10
(1)
RT TA 3,5%

Épices pour beurre d'escargot
METRO CHEF
Réf. : 254016

le pot 330g

6€^{HT}
87
RT TA 3,5%



Bouchée hôtelière à garnir
JEAN DUCOURTIEUX
poids unitaire : 38g
diamètre : 8,5cm
hauteur : 5,35cm
Réf. : 247322
le carton de 72 : 30,27€HT

la pièce

0€^{HT}
42
RT TA 3,5%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Tartelettes salées
JEAN DUCOURTIEUX
diamètre : 8,3cm
plat aluminium
Réf. : 278696

le carton de 144 pièces : 30,52€HT - 27,47€HT



la pièce 16g

~~0€^{HT}~~
21

0€^{HT}
19
(1)
RT TA 3,5%

COCKTAILS SALÉS MIGNARDISES FROIDES



Verrine saumon-fromage et
concombre

ELABOREES EN FRANCE

GUYADER

Réf. : 286835

la barquette de 20 : **16,80€HT**

la verrine 40g

0€84 HTVA 55%



Verrine thon chorizo

ELABOREES EN FRANCE

GUYADER

Réf. : 286784

la barquette de 20 : **16,80€HT**

la verrine 40g

0€84 HTVA 55%



Verrines avocat et cocktail de
crevettes

ELABOREES EN FRANCE

surimi et ananas

Réf. : 238047

la barquette de 6 : **6,45€HT**



la verrine 45g

1€08 HTVA 55%



Verrines salées
METRO CHEF

- 4 verrines foie gras/figue
- 4 verrines saumon/tzatziki
- 4 verrines crumble noisette/chèvre/miel
- 4 verrines tomate/ricotta/légumes marinés

Réf. : 179214

la boîte de 16 : **16,48€HT**



la verrine

1€03 HTVA 55%



**Mini brochettes apéritives
BONCOLAC**
- 15 figue/comté/tomate marinée
- 15 olive noire/mozzarella/tomate jaune
marinée
- 15 jambon Serrano, chèvre/ananas
mariné
Réf. : 282910
le plateau de 45 : **29,70€HT**

la pièce

0€66 HT IVA 55%



**Mini-wraps apéritif
BONCOLAC**
- 12 fromage de chèvre/légumes du
soleil
- 12 saumon/ciboulette
- 12 poulet/poivrons fondants
- 12 pastrami/crème de moutarde
Réf. : 194093
le plateau de 48 : **23,04€HT**



la pièce

0€48 HT IVA 55%



**Amuse-bouches "Rivoli"
TRAITEUR DE PARIS**
- 12 rösti crème d'épinard artichaut
mariné
- 12 mini cakes à la courge butternut
- 12 gougères béchamel au comté
pesto
- 12 mini-croque tomate mozzarella
pesto
Réf. : 285960
le plateau de 48 : **32,64€HT**



la pièce

0€68 HT IVA 55%

COCKTAILS SALÉS MIGNARDISES FROIDES



Canapés "Prestige" TRAITEUR DE PARIS

- 6 pains de mie noirs poivrons/involtini/ciboulette
- 6 clubs sandwich aux légumes
- 6 cakes olives/fromage de chèvre/tomate marinée
- 6 pains de mie pommes/comté/épices
- 6 blinis pain d'épices roquefort/poires/pistaches
- 6 pains nordiques crabe/agrumes/aneth
- 6 lingots polenta/saumon/ciboulette
- 6 crumbles pain d'épices bloc de foie gras/mangue/poivre
- 6 blinis pavot/œuf de truite/concombre/citron

Réf. : 237430

le plateau de 54 : **30,24€HT**



le canapé

0€56 HT/US\$



Canapés salés "Tradition" TRAITEUR DE PARIS

- 6 blinis crème citron/saumon fumé/mélange d'épices
- 6 biscuits caramel/crèmeux au bloc de foie gras/miroir figue
- 6 cakes poivrons/crème saveur crustacé/écrevisse marinée
- 6 biscuits noix/crème au roquefort/cube de roquefort
- 6 blinis crème raifort/citron/ anchois marinés/baie rose/aneth
- 6 pains noirs rillettes de poulet à la moutarde/pain blanc/tapenade poivrons
- 6 cakes oignons/magret de canard fumé/chutney orange amère
- 6 pains nordiques moelleux de crabe/mousse avocat/zeste de citron
- 6 financiers tomate/crème au fromage de chèvre/tomate marinée/ciboulette

Réf. : 002929

le plateau de 54 : **23,76€HT**



le canapé

0€44 HT/US\$



Canapés "Tentation" TIPIAK TRAITEUR

- 6 chèvre/tomate cerise
- 6 bloc de foie gras/figue
- 6 crème de brie/pêche/noisette
- 6 Serrano/fromage frais aux piquillos
- 6 crevette marinée/crème citron coriandre/œufs de truite
- 6 saumon fumé/crème gingembre/concombre
- 6 saucisson sec/fromage/miel moutarde
- 6 involtini courgettes/baby poivrons

Réf. : 132809

le plateau de 48 : **28,80€HT**



le canapé

0€60 HT/US\$

atout pro

- Des recettes façon terroir, des pièces généreuses



Canapés "Saveurs de nos régions"

BONCOLAC

- 14 le normand : crème camembert de Normandie, pommes noix, pain de mie malté
- 12 le breton : crème citronnée aux algues, vin blanc, échalote, saumon fumé, mini blini au blé noir
- 14 le provençal : légumes du soleil marinés, basilic, pain de mie ciabatta
- 14 l'alsacien : crème façon flammenkueche, lardons, ciboulette, pain bretzel
- 7 le basque : poivron piquillo, piment d'Espelette, jambon sec, mini clafouti

Réf. : 237330

le plateau de 61 : **29,89€HT**

le canapé

0€49 HT/US\$5



Canapés "Évasion"

TIPIAK TRAITEUR

- 7 saumon fumé/tzatziki/pavot
- 7 coppa/basilic/olives
- 7 fromage de chèvre/figue rôti/noix
- 7 bloc de foie gras/chutney mangue-abricot/sésame
- 7 fromage/tomate mi-séchée/tomate
- 7 saumon/œufs de truite/fèves de soja
- 7 fromage curry/crevette marinée paprika/cerfeuil
- 7 thon piquillos/câpres/olive noire
- 7 courgette/fromage de brebis/tomate

Réf. : 120747

le plateau de 63 : **23,31€HT**



le canapé

0€37 HT/US\$5



Assortiment de canapés cocktail gourmand

BONCOLAC

- saumon fumé
- fromage/ail/fines herbes
- tzatziki/aneth
- crème de brie fondu/graines de lin brun et jaune
- rillettes de thon/tomate aux herbes/basilic
- tomate mi-séchée/ciboulette
- saumon/citron confit

Réf. : 012754

le plateau de 70 : **16,10€HT**



le canapé

0€23 HT/US\$5

COCKTAILS SALÉS MIGNARDISES FROIDES



Pain surprise de campagne METRO CHEF

- 10 saumon fumé
- 10 mousse de canard
- 10 tzatziki
- 10 jambon Serrano
- 10 thon/tomate/basilic

Réf. : 120161

le pain de 50 sandwiches : **15€HT**

le sandwich

0€30 HT TA 55%



Briochette au saumon BURGARD

saumon fumé, fromage frais au raifort, sésame

Réf. : 126709

le plateau de 20 : **13,40€HT**

la pièce

0€67 HT TA 55%



Pain surprise nordique du voyage TIPIAK TRAITEUR

- 12 grecs : saumon fumé/tzatziki
- 12 indiens : poulet tikka/tomates mi-séchées
- 12 espagnols : jambon Serrano/ fromage frais/piquillos
- 12 italiens : parmesan/tomate/basilic

Réf. : 150551

le pain de 48 sandwiches : **15,84€HT**

le sandwich

0€33 HT TA 55%



Mini clubs apéro BURGARD

- 14 pain polaire saumon fumé/fromage frais/oignons/ciboulette
- 14 pain de mie malt comté/beurre aux noix
- 14 pain de mie tomate/fromage frais/ pesto basilic/tomate séchée

Réf. : 171871

le plateau de 42 : **19,74€HT**

la pièce

0€47 HT TA 55%





Mini black burgers au saumon
fumé

ÉLABORÉS EN FRANCE

au fromage ail et fines herbes
Réf. : 259474

le plateau de 12 : 11,40€HT

la pièce 32g

0€
95

HTW 55%



EXCLUSIVITÉ
METRO



Mini feuilletés escargots
à la bourguignonne

ÉLABORÉS EN FRANCE

BILLOT

Réf. : 286260

le plateau de 32 : 8,98€HT

la pièce

0€
28

HTW 55%



Mini cheeseburgers

ÉLABORÉS EN FRANCE

MIX BUFFET

Réf. : 286786

la barquette de 18 : 16,92€HT

la pièce 40g

0€
94

HTW 55%

Existe aussi en mini burgers poulet (18x40g)



atout pro

• Sans conservateur,
sans colorant, sans
huile de palme



Mini nems au poulet
DESSAINT TRAITEUR

Réf. : 005776

la barquette de 28 : 6,36€HT

la pièce 25g

0€
23

HTW 55%

Existe aussi en nems cocktail poulet créole,
nems cocktail au porc ou en nems cocktail au
crabe (28x25g)

atout pro

- Steak charolais français, topping différents selon goût
- Sans huile de palme



**Assortiment mini burgers
bœuf charolais et poulet
ÉLABORÉS EN FRANCE**

MIX BUFFET

- 6 cheese sauce ketchup
- 6 bacon sauce barbecue
- 6 poulet sauce barbecue

Réf. : 286793

le plateau de 18 : **17,10€HT**

la pièce 40g

0€95 RTVA 55%



**Mini feuilletés aux saucisses
VITACUIRE**

Réf. : 212027

le plateau de 60 : **12€HT**

la pièce

0€20 RTVA 55%



**Mini cheeseburgers
BURGARD**

Réf. : 139320

le plateau de 20 : **13€HT**

la pièce

0€65 RTVA 55%

atout pro

• Feuilletage au
beurre

nouveau



Petits fours apéritif

ÉLABORÉ EN FRANCE

- 12 quiches Lorraine
- 12 saucisses costumées
- 12 gougères fromage

Réf. : 286792

le plateau de 48 : **19,02€HT**



la pièce 14g

0€40 HTVA 55%



Assortiment de mini

madeleines

ÉLABORÉ EN FRANCE

- 4 madeleines au pesto
- 4 madeleines au fromage
- 4 madeleines au curry

Réf. : 286818

le plateau de 12 : **5,76€HT**

la pièce

0€48 HTVA 55%



Mini feuilletés apéritifs

- 52 pizza
- 52 lardon
- 52 fromage
- 52 saumon

Réf. : 048682

la boîte de 208 : **16,64€HT**

la pièce

0€08 HTVA 55%

Suggestions de présentation.

atout pro

- Une gamme de produits naturellement colorés
- Sans arôme ni colorant
- Au jus de légume, sans huile de palme



Mini navettes nature à garnir
DÉLICES DES 7 VALLÉES
Réf. : 052218
la boîte de 60 : **7,20€HT**

la pièce 10g

0€12 (1)
HT TVA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Assortiment de veggie cups
PIDY
4 variétés : betterave, carotte, épinard et oignon grillé
100% végétal
Réf. : 081559
le carton de 96 : ~~24,74€HT~~ - **22,27€HT**

la pièce 3,5g

~~0€26~~

0€23 (1)
HT TVA 5,5%



Mini navettes au sésame à garnir
DÉLICES DES 7 VALLÉES
Réf. : 172478
la boîte de 60 : **7,80€HT**

la pièce 10g

0€13 (1)
HT TVA 5,5%

atout pro

- Des mélanges d'épices naturelles intenses
- Sans huile de palme



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Assortiment de 4 "spicy cups"
à garnir
PIDY
diamètre : 3cm
4 parfums :
- à la provençale épicé
- façon falafel épicé
- à la mexicaine épicé
- aux épices orientales
Réf. : 190209
le carton de 96 : ~~24,75€HT~~ - **22,27€HT**



la pièce

~~0€26~~

0€23 (1)
HT TVA 5,5%



Mini navettes au pavot à garnir
DÉLICES DES 7 VALLÉES
Réf. : 121507
la boîte de 60 : **7,80€HT**

la pièce 10g

0€13 (1)
HT TVA 5,5%

nouveau



Mini burgers au sésame à
garnir
BURGARD
Réf. : 157242
la boîte de 54 : **9,18€HT**

la pièce 13g

0€17
HTVA 55%



3 POUR LE
PRIX DE 2



Mini burger
JACQUET
Réf. : 297595
Vendu par 10

soit la pièce 21g

~~0€16~~
HT

0€11
HTVA 55%

les 3 lots : 4,80€HT - **3,20€HT**

nouveau



Mini burgers aux 5 graines à
garnir
Réf. : 171872
la boîte de 54 : **10,26€HT**

la pièce 13g

0€19
HTVA 55%



3 POUR LE
PRIX DE 2



Mini burger brioché
JACQUET
Réf. : 297594
Vendu par 10

soit la pièce 21g

~~0€17~~
HT

0€11
HTVA 55%

les 3 lots : 5,07€HT - **3,38€HT**

COCKTAILS SALÉS PRÊTS À GANIR

atout pro

- Produits frais, plaques avec de la farine de blé française et sans matière grasse hydrogénée
- Pas de croûte, pas de perte, rendement optimal
- Une gamme complète : des saveurs multiples, plaques traditionnelles et originales



Plaque de pain de mie céréales BONCOLAC
dimensions : 30x40cm
Réf. : 266942
le paquet de 5 : 17,77€HT



la plaque 250g

3€55
HT TVA 5,5%



Pain de mie aux noix BONCOLAC
dimensions : 20x30cm
Réf. : 048407
le paquet de 5 : 10,85€HT

la plaque 125g

2€17
HT TVA 5,5%

atout pro

- Produits frais, plaques avec de la farine de blé française et sans matière grasse hydrogénée
- Pas de croûte : pas de perte, rendement optimal



Plaques de pain de mie nature METRO CHEF
dimensions : 30x40cm
Réf. : 007120
le paquet de 5 : 10,60€HT

la plaque 250g

2€12
HT TVA 5,5%



Plaques de pain de mie à la tomate BONCOLAC
dimensions 30x40cm
Réf. : 266944
le paquet de 5 : 17,77€HT

la plaque 250g

3€55
HT TVA 5,5%

nouveau



Baguette tapas graines grillées PUR PAIN bio
Réf. : 297599
le sachet de 4 : 2,35€HT

la baguette 70g

0€59
HT TVA 5,5%

Existe aussi en baguette tapas nature 280g



Toasts rond au seigle METRO CHEF
36 toasts
Réf. : 044387

le paquet 300g

1€19
HT TVA 5,5%

Existe aussi en toasts ronds briochés ou en toasts ronds nature

atout pro

- 10 disques à garnir



Pain surprise à garnir
BONCOLAC
Réf. : 007109

la pièce 900g

8€⁹⁹ HT TVA 5,5%



3 POUR LE PRIX DE 2



Toasts ronds nature
JACQUET⁽¹⁾
Réf. : 286795
Vendu par 2
les 3 lots : 7,92€HT - **5,28€HT**

soit le sachet 250g

1€¹³²

0€⁸⁸ HT TVA 5,5%

Offre également valable sur Jacquet toasts ronds briochés

atout pro

- Idéal pour le foie gras
- Produit gourmand qui allie le miel et la cannelle

3 POUR LE PRIX DE 2



Mini pain d'épices
JACQUET
14 tranches
Réf. : 164553
les 3 : 9,30€HT - **6,20€HT**



soit le paquet 140g

3€¹⁰

2€⁰⁷ HT TVA 5,5%



Mini blinis
METRO CHEF
32 pièces
Réf. : 009549

la barquette 270g

2€⁰⁵ HT TVA 5,5%



Micro blinis
METRO CHEF
65 pièces
Réf. : 009552

la barquette 300g

3€⁰⁷ HT TVA 5,5%

Suggestions de présentation. *Prix à l'unité calculé article offert compris. (1) Offre valable uniquement pour l'achat de 3 références identiques.

COCKTAILS SALÉS GARNITURES & TARTINABLES



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

**Mini coupelles salées
JEAN DUCOURTIEUX**

diamètre : 39mm
hauteur : 16mm

Réf. : 078297

le carton de 245 : ~~58,50€HT~~ -
52,65€HT



la pièce 6g

**0€^{HT}
24**

**0€⁽¹⁾
21**



**Mini tartelettes salées rondes
chemisées**

HUG

diamètre : 4,2cm

tomate basilic

Réf. : 197513

le carton de 160 : **34,59€HT**



la pièce 6,3g

**0€⁽¹⁾
22**



**Œufs de truite
ORIGINE FRANCE
MOULIN DU CAOULEY**
Réf. : 292426

le pot 500g

**29€^{HT}
84**



**Œufs de lompe noirs
MAISON DU BLINI**
Réf. : 011522

le bocal 340g

**8€^{HT}
16**



**Queues d'écrevisses en
saumure
HEIPLOEG**
calibre 100/200 cuites
Réf. : 144751

le pot 900g

**26€^{HT}
59**



**Crevettes tropicales grosses
METRO CHEF**
décortiquées et cuites en saumure,
avec édulcorant
calibre 90/150
Réf. : 016340

le pot 900g

**18€^{HT}
89**



Crevettes tropicales moyennes
METRO CHEF
 décortiquées et cuites en saumure
 calibre 100/200
 Réf. : 016329

le pot 900g

14€⁹⁹ HTVA 5,25%



Crevettes tropicales très grosses
METRO CHEF
 décortiquées et cuites calibre 40/60
 Réf. : 005336

le pot 900g

22€⁹⁹ HTVA 5,25%



Crevettes tropicales petites
METRO CHEF
 décortiquées et cuites
 petit calibre 200/400
 Réf. : 016304

le pot 900g

13€⁹⁹ HTVA 5,25%



Rillettes marines de crabe au sel de Guérande
ÉLABORÉES EN FRANCE
GUYADER
 Réf. : 049711



le pot 500g

8€¹⁹ HTVA 5,25%



Tarama
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
à base d'œufs de cabillaud fumés
Réf. : 071356

le pot 500g

**5€
49** HTVA 55%



Tzatziki
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
à base de fromage frais et de concombre
Réf. : 066166

le pot 500g

**3€
99** HTVA 55%

nouveau



atout pro

- Doypack refermable, très pratique à l'usage



Houmous de lentille corail &
coriandre bio
ÉLABORÉ EN FRANCE
L'ATELIER V
Réf. : 266957

la poche 750g

**10€
63** HTVA 55%

Existe aussi en Houmous de pois chiche 750g



Houmous
METRO CHEF
Réf. : 090375

le pot 500g

**4€
85** HTVA 55%

atout pro

- Prêt à l'emploi
- Pour préparation chaude ou froide
- Sans conservateur
- Sans colorant



Tartinable de poivrons
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 284684

le pot 500g

**5€
49** HTVA 55%

atout pro

- Prêt à l'emploi
- Pour préparation chaude ou froide
- Sans arôme
- Sans colorant



Tartinable de tomates
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 286836

le pot 500g

5€49 HT TVA 5,5%



le bocal 540g

~~8€51~~ HT

7€23 (1) HT TVA 5,5%

15% DE REMISE IMMÉDIATE

Crème de champignons
Tartufata
TUTTO GUSTO
Réf. : 197544

Existe aussi en crème de champignons façon tapenade 540g



Guacamole
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
pulpe d'avocat épicée avec morceaux d'avocat
Réf. : 004955

le pot 475g

5€89 HT TVA 5,5%



le pot 540g

~~6€99~~ HT

5€94 (1) HT TVA 5,5%

15% DE REMISE IMMÉDIATE

Crème d'artichauts
TUTTO GUSTO
Réf. : 001461

Existe aussi en crème d'asperges 540g

POULE FAISANNE, LE SUPRÊME POCHÉ ET LA CUISSE EN QUENELLE, SAUCE ALBUFERA



Portions : 8 personnes



1. CUISSE EN QUENELLE

10 cuisses
2 suprêmes
160 g de blanc d'oeuf
500 g de crème
P.M. sel et poivre

Réaliser une farce fine à base du gras de cuisse du faisan. Mixer les chairs avec le blanc d'oeuf et 300 g de crème. Passer au tamis la farce. Incorporer à la maryse le restant de crème. Mouler en forme de quenelle puis pocher à l'eau frémissante.

2. SAUCE ALBUFERA

Carcasse de faisan
1 oignon
1 bouquet garni
1 carotte
20 g de Madère
20 g de cognac
20 g de Porto rouge
100 g de jus de truffe
50 g de beurre de foie gras
150 g de crème épaisse

Faire rôtir les carcasses de faisan. Dans une cocotte, faites suer la garniture aromatique. Ajouter les carcasses puis déglacer. Cuire à feu doux pendant 1h30, puis filtrer. Réduire les alcools à glace, ajouter le jus de truffe le fond de faisan et réduire de moitié. Ajouter la crème épaisse puis monter au beurre de foie gras. Réserver.

3. PURÉE DE SALSIFIS

5 salsifis
1 oignon
150 g de crème
P.M. sel et poivre

Éplucher et laver les salsifis. Faire suer au beurre l'oignon émincé. Ajouter les salsifis coupés en sifflet et les cuire à l'étuvée. Ajouter la crème puis mixer.

4. TRONÇON DE SALSIFIS

5 salsifis
100 g de lait entier
P.M. sel et poivre

Éplucher et laver les salsifis. Mettre sous-vide et cuire à 96°C pendant 25 min. Faire revenir à la poêle avec une noisette de beurre en leur donnant une belle coloration.

5. FINITIONS & MONTAGE

16 queues de langoustines
P.M. lamelles de truffe Melanosporum
5 coffres de faisan

Pocher les coffres de faisan dans le fond de faisan pendant 8 min à 80°C et laisser reposer avant de lever les filets. Réserver. Réduire une partie de la sauce à nappes pour glacer les quenelles. Déposer des lamelles de truffe sur la quenelle, glacer et dresser.



Chapon entier
ORIGINE FRANCE
prêt à cuire
standard
blanc ou jaune
sous film

le kilogramme

7€⁴⁹ HT TVA 5,5%

Existe aussi en chapon entier halal blanc
sous film



Chapon fermier entier I.G.P
"de nos terroirs"

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire
sous film
Maine, Challans, Landes, Aïns

le kilogramme

9€⁹⁹ HT TVA 5,5%



Chapon de Bresse A.O.P
ORIGINE FRANCE
Effilé roulé au torchon de toile

le kilogramme

32€⁹⁹ HT TVA 5,5%



**Suprême de chapon ou
suprême de poularde**
ORIGINE FRANCE
jaune ou blanc
sous vide

le kilogramme

14€⁹⁹ HT TVA 5,5%



Chapon fermier entier

ORIGINE FRANCE

Jaune ou Blanc
standard
sous film
Mistral ou Grand Domaine

le kilogramme

8€⁹⁹ HT TVA 5,5%

Existe aussi en halal jaune ou blanc à marque
Mistral



Poularde de Bresse A.O.P.
ORIGINE FRANCE
effilée roulée au torchon de toile

le kilogramme

24[€]₉₉ HT TVA 5,5%



**Cuisse de chapon ou cuisse
de poularde**
ORIGINE FRANCE
sous vide

le kilogramme

8[€]₇₉ HT TVA 5,5%



Poularde fermière entière
I.G.P "de nos terroirs"
ORIGINE FRANCE
prête à cuire
Normandie, Challans, Maine,
Landes
sous film

le kilogramme

9[€]₇₉ HT TVA 5,5%



**Rôti de chapon ou de
poularde**
ÉLABORÉ EN FRANCE
au foie gras et cèpes ou forestière
ou aux morilles
sous atmosphère

le kilogramme

19[€]₉₉ HT TVA 5,5%

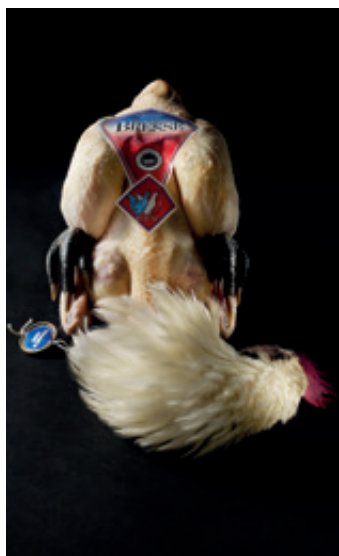


Poularde entière
ORIGINE FRANCE
prête à cuire
blanche ou jaune
sous film

le kilogramme

7[€]₄₉ HT TVA 5,5%

Existe aussi en poularde halal blanche sous film



Poulet de Bresse A.O.P.
ORIGINE FRANCE
 effilé roulé au torchon de toile

le kilogramme

19€⁹⁹ HT TVA 5,5%



Dinde fermière entière I.G.P.
"de nos terroirs"
ORIGINE FRANCE
 prête à cuire
 Challans, Normandie, Maine
 sous film

le kilogramme

10€⁶⁹ HT TVA 5,5%



Dinde entière
ORIGINE FRANCE
 prête à cuire
 standard
 sous film

le kilogramme

5€⁴⁵ HT TVA 5,5%

Existe aussi en dinde entière halal



Pigeonneau royal au sang
ORIGINE FRANCE
 calibre 500/550g
 x4 pièces ou x10 pièces
 nu en carton

le kilogramme

16€⁹⁹ HT TVA 5,5%



Caille de Challans I.G.P.
ORIGINE FRANCE
 calibre 220/260g
 x 4 pièces
 nu en carton

le kilogramme

10€⁹⁹ HT TVA 5,5%



Carré de veau dévertébré
démanchonné
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
sous vide

le kilogramme

18€
99 HT TVA 5,5%



Rôti cuisseau de veau bardé
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
sous vide

le kilogramme

14€
99 HT TVA 5,5%



Pavé de quasi de veau
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
sous vide

le kilogramme

26€
99 HT TVA 5,5%



Ris de veau gorge
ORIGINE U.E.
sous vide
Réf. : 256538
la pièce de 330g environ : 0€HT

le kilogramme

20€
49 HT TVA 5,5%



Rôti mariné de race charolaise
ÉLABORÉ EN FRANCE
viande bovine
sous vide

le kilogramme

15€⁴⁹ HT TVA 5,5%



Rôti de Tende de tranche
ORIGINE FRANCE
1,8/2,3kg
viande bovine
sous vide

le kilogramme

14€⁹⁹ HT TVA 5,5%



Rôti filet ficelé et bardé
ORIGINE U.E.
viande bovine
sous vide

le kilogramme

27€⁴⁹ HT TVA 5,5%



Pavé de rumsteak
ORIGINE IRLANDE
pièce de 180g x5
viande bovine
sous vide

le kilogramme

17€⁹⁹ HT TVA 5,5%



Carcasse d'agneau de lait des Pyrénées
ORIGINE FRANCE
I.G.P. Label Rouge
nu

le kilogramme

13€⁹⁹ RTVA 55%

atout pro

- Stockage à température ambiante
- Portion individuelle
- Qualité produit optimum
- Remise à température 6 min au bain-marie ou à griller à la poêle ou au four



Confit de canard
appertisé
LARNAUDIE
RESTAURATION
Réf. : 290032

la pièce 230g

3€¹⁵ RTVA 55%



Gigot d'agneau de lait des Pyrénées
I.G.P. Label Rouge
sous vide

le kilogramme

18€⁹⁹ RTVA 55%



12 cuisses de
volaille cuites
dans la graisse de
canard
LARNAUDIE
EXCELLENCE
Réf. : 284370

la boîte 3,825kg

30€⁸⁰ RTVA 55%

TURBOT GRILLÉ, CÉLERI AU COMTÉ, COQUES & ÉMULSION VIN JAUNE



Portions : 8 personnes



1. TURBOT

1 turbot de 3kg
300g de coques
1 branche de céleri
2 échalotes
25cl de Noilly Prat

Habiller et lever les filets de turbot.
Tailler 8 pavés de 150g chacun, réserver.
Avec les arêtes, réaliser un fumet de turbot. Dégorgier les coques et les flasher au sautoir bien chaud en les déglaçant avec un peu de fumet de turbot.

2. SAUCE VIN JAUNE

200g de comté
50g d'eau
250g de fumet de turbot
1 échalote
10cl de vin jaune
100g de crème
50g de beurre demi-sel

Réaliser une extraction de comté en mettant sous-vide le comté coupé en dés et l'eau. Cuire à 65°C pendant 60 min. Filtrer et réserver. Ciseler l'échalote, ajouter le vin jaune et réduire à feu doux. Ajouter l'eau de comté et la crème. Réduire de moitié et émulsionner avec le beurre.

3. CÉLERI AU COMTÉ

1 céleri rave
½ oignon
20g de beurre
50g de comté
P.M. fond blanc

Tailler 300g de céleri rave en brunoise. Cuire comme un risotto avec du fond blanc. À la fin de la cuisson, ajouter le comté taillé en dés. Réserver.

4. FINITIONS & MONTAGE

Marquer le turbot en cuisson au grill pendant 2 min de chaque côté. Laisser reposer.
Chauffer le risotto à feu doux, incorporer les coques et émulsionner la sauce vin jaune.



Filière
Marée

Turbot
ÉLEVÉ EN ESPAGNE
Calibre 2/3kg

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Dorade royale
ÉLEVÉE EN FRANCE
Calibre 300/400g, 400/600g ou
600/800g

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Filet de turbot
ÉLEVÉ EN ESPAGNE
Calibre 200/250g
Sous atmosphère modifiée
Barquette 2kg
Réf. : 707183

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Filet de daurade royale
ÉLEVÉE EN GRÈCE
Calibre 100/200g
Barquette 2kg
Sous atmosphère modifiée
Réf. : 707107

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Maigre
ÉLEVÉ EN FRANCE
Calibre 3kg+

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Filet de Saint-Pierre du Cap
sans peau
PÊCHÉ EN OCÉAN ATLANTIQUE
SUD-EST

Zeus capensis
calibre 60/120g
Réf. : 013639

le sachet 1kg

10[€]₉₉ HT TVA 5,5%



Dos de cabillaud
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST
Calibre 200/400g ou 400g+
Barquette 2kg
Sous atmosphère modifiée
Réf. : 707086 ou 707087

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Filet de Saint-Pierre avec
peau sans arête
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE SUD-EST

Zeus faber
calibre 150/200
Réf. : 293494

le sachet 1kg

~~18[€]₉₉~~

17[€]₀₉ (1) HT TVA 5,5%

Reportage

LE FILET DE LOTTE

LA NOUVEAUTÉ METRO POUR VOUS SIMPLIFIER LA VIE !



Frédéric Fougère
Acheteur METRO à Cherbourg

Reconnaissable à sa large tête épineuse, la baudroie est un poisson qui vit au fond de la mer où son corps relativement plat lui permet de s'enfouir dans la vase ou les fonds sableux. Lorsque la tête de la baudroie a été coupée pour ne garder que la queue, on utilise alors l'appellation lotte. Si la queue de lotte, les joues et le foie sont très prisés, le filet de ce poisson à la chair fine et délicate constitue un véritable régal pour les fins gourmets. Seul bémol à ce produit d'exception, le passage de baudroie à filet de lotte entraîne une déperdition de 50% de la matière première! Pour vous éviter ce gâchis, Metro lance les filets de Lotte prêts à être cuisinés. Acheteur Metro basé à Cherbourg, Frédéric Fougère nous présente les nombreux atouts de ce nouveau produit.

Transformer la baudroie en filets soi-même, est-ce rentable ?

Non, même si on a tendance à penser qu'acheter la matière première et faire soi-même le travail de transformation en filets permet de faire des économies on est perdant sur tous les plans. Pour pouvoir calculer le coût de revient réel d'un produit, il est essentiel de connaître la notion de rendement matière.

Pouvez-vous nous expliquer ce qu'est le rendement matière ?

Le rendement d'une matière première correspond à la quantité de produits finis obtenue après sa transformation. Prenons un exemple concret : vous achetez une baudroie de 4 kilos. Pour la transformer en queue de lotte, vous perdez déjà 50% de matière première. Si ensuite vous en prélevez les filets, vous perdez de nouveau 25% de matière. Résultat, d'une lotte de 4 kilos on a extrait 1 kilo de filets. On est donc passé de 100% de rendement matière à seulement 25% au final ! Le coût de revient n'est pas avantageux.

Metro lance les filets de lotte, pourquoi se précipiter sur cette nouveauté ?

Justement pour stopper les pertes de temps et de matière première! Les poissons pêchés dans le golfe de Gascogne et au large de l'Ecosse et de l'Irlande sont achetés par Metro en Bretagne. La lotte sera ensuite transformée en filets et mise en barquette à Cherbourg. Adaptés à vos besoins, ces filets de lottes sont disponibles en différents calibres, 100 à 300 grammes 300 à 600 grammes 500 à 800 grammes.

Voyez-vous d'autres avantages à vite découvrir les filets de lotte ?

Oui, en plus d'un calcul coût portion simple à effectuer et rentable pour le restaurateur, d'autres avantages non négligeables sont à noter, comme la facilité de transport et de stockage, le gain de temps lors de la préparation, de la traçabilité et de l'hygiène. Et puis avec les problèmes de main d'œuvre que connaît la restauration, ce produit déjà prêt économise de nombreux postes. Vous avez tout à y gagner !



en vente dans la
halle
MARÉE

Lotte
PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST
Calibre 2/4kg
Toute l'année

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



en vente dans la
halle
MARÉE

Filet de lotte
PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST
Calibre 100/300g, 300/600g ou
500/800g
Barquette 2kg
Sous atmosphère modifiée
Réf. : 707238, 707239 ou 707237

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Queue de lotte sans peau
PÊCHE EN PACIFIQUE NORD OUEST
Lophius litulon
Calibre 150/500g
Réf. : 263424

le sachet 1 kg

6€
09
HT TVA 5,2%



en vente dans la
halle
MARÉE

Bar
ÉLEVÉ EN FRANCE
Calibre 1/1,5kg

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



en vente dans la
halle
MARÉE

Filet de bar
ÉLEVÉ EN GRÈCE
Calibre 100/200g
Barquette 2kg
Sous atmosphère modifiée
Réf. : 707110

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



en vente dans la
halle
MARÉE



Saumon

ÉLEVÉ EN ÉCOSSE

Calibre 3/4kg, 4/5kg, 5/6kg, 6/7kg,
7/8kg ou 8/9kg

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



en vente dans la
halle
MARÉE

Pavé de saumon

Calibre 140/160g

Barquette 2kg

Sous atmosphère modifiée

Réf. : 707300

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



**Pavés de saumon sans peau
ASC**

**ÉLEVÉ AUX ÎLES FÉROÉ, NORVÈGE OU
ISLANDE**

Salmo salar

Réf. : 240524



le chapelet 5x150g

19€⁹⁹

17€⁹⁹ (1)
HT MA 32%



15% DE REMISE
IMMÉDIATE

Brisures de truffes noires
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 020854

la boîte 1/8

~~36~~ € HT

30 €⁽¹⁾
HT IVA 55%

Existe aussi en boîte 1/16 ou en boîte 1/2

en vente dans la
halle
FRUITS &
LÉGUMES



Truffe tuber Melanosporum
ORIGINE FRANCE
Barquette 250g
Réf. : 083371

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



15% DE REMISE
IMMÉDIATE

Pelures de truffes
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 020850

la boîte 1/4

~~96~~ € HT

82 €⁽¹⁾
HT IVA 55%

Existe aussi en boîte 1/8



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Saveur de truffe
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 241679

le flacon 125ml

~~28~~ € HT

25 €⁽¹⁾
HT IVA 55%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Carpaccio de truffes d'été
TUBER FRANCE
Réf. : 268761

le pot 250g

~~35~~ € HT

32 €⁽¹⁾
HT IVA 55%



15% DE REMISE
IMMÉDIATE

Truffes brossées extra
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 020838

la boîte 1/16

~~55~~ € HT

47 €⁽¹⁾
HT IVA 55%



Crème à la truffe blanche
LA FAVORITA
sans gluten
Réf. : 170601

le bocal 350g

29 €⁽¹⁾
HT IVA 55%

GARNITURES CHAMPIGNONS



Morilles entières
METRO CHEF
Réf. : 054642

le sachet 1kg

36€⁹⁹ (1)
RTVA 55%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Morilles sauvages spéciales
séchées
METRO CHEF
Réf. : 212245

le tubo 400g

~~180€^{HT}~~

162€⁽¹⁾
RTVA 55%

Existe aussi sous la référence 269470



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Morilles sauvages séchées
extra
SABAROT
Réf. : 269389

le pot 150g

~~73€^{HT}~~
35

66€⁰² (1)
RTVA 55%

Existe aussi en mini morilles 150g, en morille
spécial calibre 150g ou en morille spéciale
150g



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Mini morilles sauvages
séchées
METRO CHEF
Réf. : 063729

le tubo 500g

~~185€^{HT}~~

166€⁵⁰ (1)
RTVA 55%

Existe aussi sous la référence 269474



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Morilles sauvages extra
séchées
METRO CHEF
Réf. : 212244

le tubo 400g

~~163€^{HT}~~

146€⁷⁰ (1)
RTVA 55%

Existe aussi sous la référence 269476



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Fumet de morilles pour
préparation culinaire
BORDE
Réf. : 216680

le doypack 750ml

~~17€^{HT}~~
98

16€¹⁸ (1)
RTVA 55%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Trompettes de la mort
SABAROT
Réf. : 156008

le tubo 500g
~~54^{€ HT}~~
48[€] (1)
HTVA 5,2%



Cèpes en morceaux
METRO CHEF
Réf. : 054699



le sachet 1kg

9[€]
~~8[€]~~
HTVA 5,2%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Crème de cèpes
TUTTO GUSTO
Réf. : 001460

le pot 540g
~~8^{€ HT}~~
7[€] (1)
HTVA 5,2%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Fumet de cèpes pour
préparation culinaire
BORDE
Réf. : 216684

le doypack 750ml

~~12^{€ HT}~~
11[€] (1)
HTVA 5,2%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Mélange bolets et cèpes
séchés
METRO CHEF
Réf. : 057605

le tubo 500g

~~15^{€ HT}~~
14[€] (1)
HTVA 5,2%

Existe aussi sous la référence 269500

GARNITURES CHAMPIGNONS



Girolles entières
Réf. : 054684

le sachet 1kg

11€⁹⁹ HT TVA 5,25%



Mini girolles entières
METRO CHEF
Réf. : 272888

le sachet 1kg

13€⁹⁹ HT TVA 5,25%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Fumet de girolles pour
préparation culinaire
BORDE
Réf. : 216679

le doypack 750ml

12€³⁰ HT

11€⁰⁷ (1) HT TVA 5,25%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Pleurottes
SABAROT
Réf. : 155951

le pot 500g

14€⁴⁷ HT

13€⁰² (1) HT TVA 5,25%



Farandole prestige
METRO CHEF
prêt à cuire
Réf. : 272881

le sachet 1kg

7€⁴⁹ HT TVA 5,25%



Champignons émincés
METRO CHEF
Réf. : 251949
le sachet 2,5kg : **4,79€HT**

le kilogramme

1€⁹² (1) HT TVA 5,25%



Salades jeunes pousses festives
 Épinard, mélange audacieux, mélange exquis, kale,
 moutarde rouge, mizuna, red chard et pack choy
 Réf. : 702550

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**

Suggestions de présentation.



Fagots de haricots verts cuits
lien courgettes
Réf. : 254599
la boîte de 12 : **3,39€HT**

la pièce 35g

0€28 HT 12x35g



Mini carottes avec fanes
Réf. : 254597

le sachet 500g

4€19 HT 500g



Fagots de légumes : haricots
verts, carottes et bimis lien
courgette
Réf. : 254600
la boîte de 12 : **3,89€HT**

la pièce 40g

0€32 HT 12x40g



la boîte 4/4

10€71 HT 4/4

Gouttes de poivrons rouges
SABAROT
Réf. : 162113

Existe aussi en gouttes de poivrons jaunes
boîte 4/4

nouveau



Mezzelune burrata truffe
BREMA
Réf. : 286821

la barquette 500g

7€
99

HTVA 5,5%



about pro

- Portionné pour une bonne gestion du coût/portion



Écrasé de pommes de terre
CITÉ GOURMANDE
au beurre et à la crème
Réf. : 141903

le sachet 1kg

4€
25

HTVA 5,5%



Écrasé de pommes de terre
vitelotte
CITÉ GOURMANDE
IQF stick de 12g
Réf. : 141902

le sachet 1kg

8€
49

HTVA 5,5%



Tatin aux légumes du soleil
GELDELIS
Réf. : 194249
le sachet de 12 : 12,96€HT

la pièce 80g

1€
08

HTVA 5,5%

GARNITURES MARRONS & CHATAIGNES



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Tagliolini aux œufs et aux
truffes 7%
TARTUFLANGHE
Réf. : 184235

~~13,56~~ €
NT

le paquet 250g

12,20 €⁽¹⁾
NT TA 3,5%



**15% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Riz rouge
RISO GALLO
Réf. : 251952

le sac de 2kg : 16,10€HT -
13,69€HT

~~8,05~~ €
NT

le kilogramme

6,84 €⁽¹⁾
NT TA 3,5%



**15% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Riz noir complet
RISO GALLO
Réf. : 222663

le sac 2kg : 15,30€HT - 13,01€HT

~~7,65~~ €
NT

le kilogramme

6,50 €⁽¹⁾
NT TA 3,5%



**5% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Riz sous vide
ACQUERELLO
Réf. : 100091

le paquet de 2,5kg : 22,82€HT

~~9,61~~ €
NT

le kilogramme

9,13 €⁽¹⁾
NT TA 3,5%



Marrons entiers pelés
FRUITS ROUGES & CO
Réf. : 190718

le sachet 1kg

8,59 €
NT TA 3,5%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Châtaignes entières cuites
ROGER DESCOURS
Réf. : 212246

~~7,20~~ €
NT

le bocal 420g

6,48 €⁽¹⁾
NT TA 3,5%



15% DE REMISE
IMMÉDIATE

Fèves de tonka entières
THIERCELIN
Réf. : 164617

20^{€ HT}
95

le sachet 200g

17^{€ (1)}
81 HT IVA 5,5%



15% DE REMISE
IMMÉDIATE

Mélange pour pain d'épices
ERIC BUR
Réf. : 042366

5^{€ HT}
22

le pot 280g

4^{€ (1)}
44 HT IVA 5,5%



Anis étoilé
METRO CHEF
Réf. : 048295

le pot 200g

4[€]
92 HT IVA 5,5%



Clous de girofle entiers
METRO CHEF
Réf. : 049762

le pot 300g

8[€]
46 HT IVA 5,5%



Bâtons de cannelle du Sri
Lanka
METRO CHEF
Réf. : 029385

le pot 50g

3[€]
45 HT IVA 5,5%



15% DE REMISE
IMMÉDIATE

Piment dynamite d'Inde
LA BRIGADE DES EPICES
Réf. : 281917

6^{€ HT}
09

le sachet 250g

5^{€ (1)}
18 HT IVA 5,5%

ASSAISONNEMENTS SELS & POIVRES



15% DE REMISE IMMÉDIATE
Ail des ours en feuille
ESPIG
Réf. : 238183

~~14€ HT~~
12€⁽¹⁾
RTVA 5,5%

la boîte 80g

12€⁽¹⁾
RTVA 5,5%



15% DE REMISE IMMÉDIATE
Fleur de sel
LE SAUNIER DE CAMARGUE
Réf. : 049814

~~14€ HT~~
12€⁽¹⁾
RTVA 5,5%

la boîte 1kg

12€⁽¹⁾
RTVA 5,5%



15% DE REMISE IMMÉDIATE
Ail noir bio gousses
décortiquées
THIERCELIN
Réf. : 180366

~~14€ HT~~
11€⁽¹⁾
RTVA 5,5%

le pot 150g

11€⁽¹⁾
RTVA 5,5%



Poivre vert de Madagascar en
saumure
MOULIN
Réf. : 023466
le lot de 6 : **10,01€ HT**

la boîte 1/12

1€⁽¹⁾
RTVA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE
Fleur de sel à la truffe
LE SAUNIER DE CAMARGUE
Réf. : 286837

~~8€ HT~~
7€⁽¹⁾
RTVA 5,5%

le pot 40g

7€⁽¹⁾
RTVA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE
Poivre noir de Kampot I.G.P.
THIERCELIN
Réf. : 187276

~~17€ HT~~
16€⁽¹⁾
RTVA 5,5%

le sachet 200g

16€⁽¹⁾
RTVA 5,5%

Existe aussi en poivre rouge de Kampot I.G.P.
200g



8% DE REMISE
IMMÉDIATE

Fumet de homard Premium
CHEF
jusqu'à 14l
Réf. : 113776

la boîte 560g
~~23€⁹⁰~~ **21€⁸⁰** (1)
HTVA 5,5%

Existe aussi en pâte fond de veau 640g ou en
pâte fond blanc de volaille 630g



15% DE REMISE
IMMÉDIATE

Fumet de crustacés
CHEF
réalisé avec 320g de crustacés/litre
de fumet
Réf. : 145750

la brique 1l
~~13€⁰⁵~~ **11€⁰⁹** (1)
HTVA 5,5%



15% DE REMISE
IMMÉDIATE

Sauce demi-glace
CHEF
réalisée avec 2,9kg d'os de bœuf/
litre de sauce
Réf. : 145748

la brique 1l
~~10€⁶⁸~~ **9€⁰⁸** (1)
HTVA 5,5%



20% DE REMISE
IMMÉDIATE

Sauce déshydratée cèpes et
champignons sauvages
LA BRIGADE DES ÉPICES
prête en 5min
jusqu'à 12l
Réf. : 288273

la boîte 600g
~~22€⁶⁹~~ **18€¹⁵** (1)
HTVA 5,5%

Existe aussi en sauce déshydratée curry
massala 600g ou en sauce déshydratée
cheddar paprika 600g



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Crème de vinaigre au jus de
framboise
SENS GOURMET
Réf. : 059746

le flacon 320g
au choix
~~7€⁹⁷~~ **7€¹⁷** (1)
HTVA 5,5%

Existe aussi en crème de vinaigre à la
châtaigne 320g, en vinaigre au jus de mangue
320g, en sauce aigre douce saveur truffe 320g
ou en vinaigre soja gingembre 320g



15% DE REMISE
IMMÉDIATE

Huile de noix
ABEL
Réf. : 047401

le bidon 1l
~~8€⁹²~~ **7€⁵⁸** (1)
HTVA 5,5%



15% DE REMISE
IMMÉDIATE

Huile de noisette
ABEL
Réf. : 008968

le bidon 500ml
~~6€⁰⁸~~ **5€¹⁷** (1)
HTVA 5,5%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Huile vierge de sésame
ABEL
Réf. : 035288

la bouteille 500ml

~~5€~~
05

4€ (1)
29

Existe aussi en huile de sésame toasté 500ml



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Huile d'olive vierge extra
saveur chili
METRO CHEF
Réf. : 274414

la bouteille 75cl

~~6€~~
43

5€ (1)
79



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Huile d'olive à la truffe noire
TRUFFIÈRES DE RABASSE
Réf. : 112680

la bouteille 250ml

~~13€~~
87

11€ (1)
79



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Huile d'olive vierge extra
à l'ail, au basilic ou au citron
METRO CHEF
Réf. : 013384

la bouteille en verre 75cl
au choix

~~6€~~
78

6€ (1)
10

atout pro

- 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
A.O.P. d'Aix-en-Provence ou fruité mûr
CHÂTEAU VIRANT
Réf. : 291883

la bouteille 75cl
au choix

18€ (1)



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Huile d'olive vierge extra
ILIADA
Réf. : 023887

la bouteille 1l

~~12€~~
11

10€ (1)
90

VACHERIN DE MUNSTER FERMIER, COING CONFIT, FLORENTIN DE BRETZEL



Portions: 8 personnes



1. NUAGE DE MUNSTER FERMIER

300g de lait entier
200g de crème, 50g d'échalote
10g de beurre, 1g de cumin
170g de munster fermier
0,4 % de lota pour la masse totale
(pour 1kg => 4g)

Faire suer les échalotes au beurre, coloration blonde. Déglacer avec la crème et le lait. Réduire à 325g. Mixer puis passer au chinois étamine. Faire fondre le munster dans la crème chaude. Mixer puis incorporer la lota et porter à 85°C. Mixer et mettre dans un siphon de 1L. Gazer le siphon 2x.

2. COING CONFIT

3 pièces de coing
150g de sirop 30 degrés baumé
2g d'acide ascorbique
20g de miso
100g de jus de cuisson des coings

Éplucher et couper en 2 les coings. Cuire sous-vide avec le sirop et l'acide ascorbique à 96°C pendant 2 heures. Refroidir. Égoutter la coing cuit et réserver. Réduire le jus de cuisson en incorporant le miso et réduire à l'état sirupeux. Tailler les coings en morceaux.

3. FLORENTIN DE BRETZEL & CUMIN POUDRE D'OPALINE

112,5g de fondant blanc
75g de glucose

Cuire le fondant et le glucose ensemble à 155°C. Refroidir sur Silpat et mixer.

125g de Bretzel sec
4g de graine de cumin
4g de fleur de sel

Concasser les Bretzel. Mélanger au cumin et à la fleur de sel. Ajouter la poudre d'Opaline et mélanger. Étaler la poudre d'une couche régulière sur Silpat. Cuire à 170°C pendant 6 min. Ventilation 3.

4. FINITIONS & MONTAGE

Ajouter le caramel de coing – miso au coing coupé. Dresser dans l'assiette, ajouter le siphon. Finir par le florentin de Bretzel.



COUP DE
CŒUR
DÉPOS
EXPERTS

Moliterno truffé
ORIGINE ITALIE
CENTRAL
1,3kg environ
Réf. : 241087

le kilogramme

35€
30



COUP DE
CŒUR
DÉPOS
EXPERTS

Le fermier à la truffe du
Périgord
ORIGINE SEINE ET MARNE
EDMOND DE ROTHSCHILD
HERITAGE
le quart soit 750g environ
Réf. : 180742

le kilogramme

46€
99



1/2 Tome des Bauges A.O.P.
ORIGINE SAVOIE
LA TOURNETTE
700g environ
Réf. : 236090

le kilogramme

11€
64



1/4 de pain de Bleu
d'Auvergne AOP
ORIGINE AUVERGNE
LA VIE DE CHÂTEAU
750g environ
Réf. : 235941

le kilogramme

10€
90



la marque
METRO

1/2 pain Fourme d'Ambert
A.O.P.
ORIGINE AUVERGNE
LA MAISON DU FROMAGE
1,5kg environ
Réf. : 236054

le kilogramme

8€
35



Langres fermier A.O.P.
ORIGINE HAUTE-MARNE
REMILLET
Réf. : 199938

la pièce 200g

**3€
80** HT TVA 5,5%



Mini Mont d'Or A.O.P. au lait
cru
ORIGINE JURA
FROMAGERIE ARNAUD
Réf. : 152991

la pièce

**7€
45** HT TVA 5,5%



la pièce 100g

Banon A.O.P. au lait cru
ORIGINE ISÈRE
FROMAGERIE DE L'ETOILE
Réf. : 007161

**3€
75** HT TVA 5,5%



Époisses A.O.P.
ORIGINE BOURGOGNE
FROMAGERIE BERTHAUT
Réf. : 008596

la pièce 250g

**6€
69** HT TVA 5,5%



Sainte Maure de Touraine
A.O.P.
ORIGINE CENTRE-VAL DE
LOIRE
P. JACQUIN ET FILS
Réf. : 238961

la pièce 250g

**4€
29** HT TVA 5,5%



Saint-Félicien affinage crémier
ORIGINE RHÔNE-ALPES
COUTURIER
Réf. : 006251

la pièce 150g

1€85
HT TVA 5,5%



Brillat-Savarin 75% M.G.
ORIGINE BOURGOGNE
LINCET
Réf. : 012005

la pièce 500g

6€99
HT TVA 5,5%



Coeur de Neufchâtel
ORIGINE NORMANDIE
LES CATELIERS
Réf. : 084730

la pièce 200g

2€43
HT TVA 5,5%



Coulommiers au lait cru
ORIGINE SEINE ET MARNE
ROUZAIRE
Réf. : 019455

la pièce 400g

4€89
HT TVA 5,5%



la pièce 100g

1€29
HT TVA 5,5%

Bûchette aux fleurs 100g
ORIGINE CENTRE-VAL DE LOIRE
P. JACQUIN ET FILS
Réf. : 288138

Existe aussi en bûchette courge/lin ou poivre/ agrumes



**Pain céréales gourmet
BRIDOR**
Réf. : 255134
le carton de 65 : **20,80€HT**

la pièce 50g

0€32
HT TVA 5,5%



**Petit pain rectangulaire
nature
BRIDOR**
farine de blé Label Rouge
Réf. : 262497
la boîte de 140 : **21€HT**

la pièce 55g

0€15
HT TVA 5,5%



**Carré rustique
BRIDOR**
précuit sur sole
Réf. : 120138
le carton de 30 : **7,20€HT**

la pièce 40g

0€24
HT TVA 5,5%



**Petit pain finedor
BRIDOR**
recette Lenôtre
Réf. : 138647
la boîte de 30 : **13,80€HT**

la pièce 45g

0€46
HT TVA 5,5%



**Pain aux fruits
BRIDOR**
Réf. : 120171
le carton de 15 : **33,15€HT**

la pièce 180g

2€21
HT TVA 5,5%



**Petits pains 100% cuits
BANQUET D'OR**
Réf. : 174058
le sachet de 30 : **7,20€HT**

la pièce 50g

0€24
HT TVA 5,5%

Existe aussi en petits pains 100% cuits céréales

DESSERTS MIGNARDISES SUCRÉES



Petits fours "Envies sucrées" SYMPHONIE PASQUIER

- 6 flans abricot
- 7 carrés opéra
- 7 carrés pomme/cassis
- 4 éclairs café
- 4 éclairs chocolat
- 6 tartelettes citron
- 6 tartelettes chocolat
- 7 entremets pistache
- 6 financiers framboise

Réf. : 123634

le plateau de 53 : 19,61€HT



la pièce

0€37
HT TVA 55%



Petits fours "Délicatesse" SYMPHONIE PASQUIER

- 6 tartelettes citron
- 6 triangles amande/pistache
- 6 fondants chocolat/coco
- 6 moelleux noisette/cassis
- 6 allumettes façon tiramisù
- 6 financiers passion/coco
- 6 croustillants chocolat/caramel
- 6 croquants praliné/abricot

Réf. : 238799

le plateau de 48 : 24€HT

la pièce

0€50
HT TVA 55%



Petits fours "Éléance & chocolat" SYMPHONIE PASQUIER

- 6 tartelettes chocolat et café
- 6 brownies noix de pécan et chocolat blanc
- 6 financiers chocolat
- 6 moelleux aux noisettes et au cacao
- 6 éclairs au chocolat
- 6 entremets au chocolat gianduja
- 6 croustillants au chocolat et coco
- 6 fondants au chocolat

Réf. : 254440

le plateau de 48 : 26,40€HT

la pièce

0€55
HT TVA 55%



Petits fours "Art déco" TRAITEUR DE PARIS

- 8 spirales framboisier
- 8 merveilleux chocolat praliné
- 8 calissons fraise coco
- 8 choux caramel
- 8 triangles tout chocolat
- 8 carrés exotique

Réf. : 254437

le plateau de 48 : 29,28€HT

la pièce

0€61
HT TVA 55%





Petits fours "Aquarelle"
SYMPHONIE PASQUIER

- 6 moelleux noix de coco
- 6 croquants chocolat passion
- 6 fondants chocolat
- 6 moelleux pistache abricot
- 6 tartelettes citron
- 6 entremets nougat
- 6 éclairs vanille
- 6 tartelettes fraise

Réf. : 285506

le plateau de 48 : **20,64€HT**



la pièce

0€43



Mirlitons
SYMPHONIE PASQUIER

- 7 chocolat
- 7 noix de coco et amandes
- 7 griotte
- 7 caramel/pomme
- 7 pistache/abricot
- 7 noisette

Réf. : 190145

le plateau de 48 : **16,32€HT**



la pièce

0€34



Petits fours "Montmartre"
TRAITEUR DE PARIS

- 6 crumbles, crémeux citron, zestes citron et orange
- 6 moelleux noisette, crémeux praliné, amandes
- 6 financiers citron vert, pana cotta noix de coco, gelée framboise
- 6 financiers caramel, crémeux chocolat lait-caramel, noix de pécan
- 6 choux, crémeux vanille, sucre glace
- 6 crèmes d'amande, poire, amandes grillées
- 6 financiers cacao, mousse chocolat, crumble cacao
- 6 biscuits, mousse à la vanille, gelée de mangue

Réf. : 264690

le plateau de 48 : **24€HT**

la pièce

0€50



Mini éclairs pâtisseries
TIPIAK

- 8 café
- 8 chocolat
- 8 vanille
- 8 caramel au sel de Guérande

Réf. : 163461

le plateau de 32 : **13,44€HT**

la pièce

0€42



**Assortiment de macarons
SYMPHONIE PASQUIER**

- 12 chocolat
- 12 vanille
- 12 citron
- 12 framboise
- 12 café
- 12 pistache

Réf. : 128144

le plateau de 72 : **20,88€HT**



la pièce

0€29 HTVA 35%



**Macarons "Les Exotiques"
FRANCE MACARON**

- 7 citron yuzu
- 7 mangue passion
- 7 noix de coco/choco
- 7 rose litchi
- 7 goyave

fabrication artisanale

Réf. : 238851

le plateau de 35 : **15,05€HT**



la pièce

0€43 HTVA 35%



**Macarons artisanaux
"Les Classiques"
FRANCE MACARON**

- 7 pistache d'Iran
- 7 chocolat d'Équateur
- 7 framboise intense
- 7 vanille Bourbon de Madagascar
- 7 caramel beurre salé

Réf. : 238852

le plateau de 35 : **15,05€HT**



la pièce

0€43 HTVA 35%



**Assortiment de verrines
sucrées
METRO CHEF**

- 4 caramel
- 4 chocolat
- 4 panna cotta framboise
- 4 citron meringué

Réf. : 179223

la boîte de 16 : **15,68€HT**



la pièce

0€98 HTVA 35%

ASTUCE

Plateau spécial cuisson
Utilisation en salé ou sucré



**Fonds de mini tartelettes crus
pur beurre**
diamètre : 40mm
Réf. : 179306
la boîte de 60 (4 plateaux
de 15 pièces) : **10,80€HT**

la pièce 9g

0€18 (1)
HT TA 3,5%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

**Mini tartelettes pâte brisée
PIDY**
ronde neutre
diamètre : 4cm
hauteur : 1,5 cm
Réf. : 165754
le carton de 96 : ~~18,10€HT~~ -
16,29€HT

la pièce 6g

0€19 (1)
HT TA 3,5%

0€17 (1)
HT TA 3,5%



**15% DE REMISE
IMMÉDIATE**

**Mini éclair
JEAN DUCOURTIEUX**
dimensions : 60x25mm
Réf. : 012548
le carton de 240 : ~~42€HT~~ -
35,70€HT



la pièce 2,3g

0€18 (1)
HT TA 3,5%

0€15 (1)
HT TA 3,5%



**15% DE REMISE
IMMÉDIATE**

**Choux Saint-Honoré
JEAN DUCOURTIEUX**
pur beurre
Réf. : 247320
le carton de 200 pièces : ~~26,25€HT~~ -
22,31€HT

la pièce 2,4g

0€13 (1)
HT TA 3,5%

0€11 (1)
HT TA 3,5%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

**Mini cônes sucrés au chocolat
PIDY**
Réf. : 231842
le carton de 90 mini cônes :
~~21,42€HT~~ - **19,28€HT**

la pièce

0€24 (1)
HT TA 3,5%

0€21 (1)
HT TA 3,5%



1. BISCUIT CAFÉ

Mixer au robot la pâte d'amande et les œufs. Rajouter la farine et la fécule de pomme de terre. Incorporer l'essence de café puis le beurre fondu. Étaler sur Silpat dans un cadre 30x20 cm. Cuire à 170°C pendant 12 min

2. CRÈME BRÛLÉE CAFÉ BLANC

Faire infuser à froid le café dans le lait et la crème pendant 36 heures. Filtrer et porter les liquides à ébullition. Rajouter le sucre et la pectine à chaud. Tout en mixant, rajouter les jaunes d'œufs. Mouler sur le biscuit café.

3. OPALINE AU GRUÉ DE CACAO

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 160°C. Rajouter le grué de cacao. Verser sur un Silpat. À froid, mixer finement. À l'aide d'un chablon de 7,5 cm x 9 cm, façonner les opalines sur Silpat. Cuire à 170°C pendant 4 min, puis les rouler en tube à l'aide d'un cylindre.

4. GLACE CAFÉ BLANC

Faire infuser le café à froid dans le lait pendant 36h. Filtrer, puis réaliser une crème anglaise avec le reste des ingrédients. Verser dans des bols à PACOJET et turbiner.

5. GEL CAFÉ

Porter à ébullition tous les ingrédients. Mixer à froid, puis réserver en pipette.

6. DÉCOR CHOCOLAT AU LAIT

Tempérer le chocolat en suivant la courbe de température : 45°C – 26°C – 28°C. Étaler finement sur feuille guitare. Pendant la cristallisation, former des ronds à l'aide de cercle de 1,2 cm et 2,5 cm.

7. GANACHE MONTÉE

Porter à ébullition la crème. Verser en 3x sur le chocolat tout en remuant. Réserver 24 heures au frigo. Monter.

8. FINITIONS & MONTAGE

Mettre la ganache montée en poche avec une douille à St Honoré. Détailler le biscuit et la crème brûlée en rectangle de 7,5 cm x 1,5 cm. Décorer avec la ganache montée et les noix. Insérer le rectangle dans le cylindre d'opaline. Décorer le dessus avec la ganache montée, les disques de chocolat et les noix concassées. Détailler à l'emporte-pièce des disques de biscuit et crème brûlées de 3 cm. Dans une assiette, disposer le cylindre et un disque de biscuit-crème brûlée. Sur la crème brûlée, déposer une spirale de glace café blanc. Décorer de noix concassées et de gel de café.



Retrouvez
la liste des
ingrédients
sur [METRO.fr](https://www.metro.fr)

atout pro

• Déjà abaissée



Pâte feuilletée
traditionnelle sur
rouleau 3,5m
MAÎTRE ANDRÉ
Réf. : 071575

le rouleau 4,25kg

24€
49

HT TVA 5,25%



atout pro

• Conservation
au froid jusqu'à
6 semaines



Pâte feuilletée
fraîche
MAÎTRE ANDRÉ
Réf. : 002012

le rouleau 3,5m

20€
90

HT TVA 5,25%



Tartelettes
rectangle
HUG
diamètre : 11,3 cm
Réf. : 292812
Le carton de 60 :
32,40€HT

la pièce

0€
54

HT TVA 5,25%

Suggestions de présentation.



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

**Pralin extra
MARGUERITE**
amande-noisette
Réf. : 015751

20€ HT

le seau 1kg

18€⁽¹⁾
RTVA 5,5%



la boîte 1kg

**Crème pâtissière à chaud
ANCEL**
Réf. : 011027

5€⁵³
RTVA 5,5%



Beurre de cacao Mycryo™
CACAO BARRY
Réf. : 009436

le pot 550g

9€⁸⁸
RTVA 5,5%



Chocolat de couverture noir
ORIGINE SAINT DOMINGUE
CACAO BARRY
70% de cacao
Réf. : 177549

le sachet 1kg

14€⁵⁹
RTVA 5,5%



Chocolat de couverture noir
Ocoa
CACAO BARRY
70% cacao
Réf. : 177541

le sachet 1kg

14€
10 HTVA 55%



Chocolat de couverture noir
Inaya™
CACAO BARRY
65 % cacao
Réf. : 177555

le sachet 1kg

11€
45 HTVA 55%



Chocolat de couverture noir
"Excellence"
CACAO BARRY
55% cacao
Réf. : 177220
le sac 5kg : **39,53€HT**

le kilogramme

7€
91 HTVA 55%



Chocolat de couverture au lait
Alunga™
CACAO BARRY
41% cacao
Réf. : 177610

le sachet 1kg

15€
55 HTVA 55%



Purée de fraise
LES VERGERS
BOIRON
Réf. : 206248

la barquette 1kg

6€59 RTVA 55%



Purée de framboise
LES VERGERS
BOIRON
Réf. : 206234

la barquette 1kg

10€25 RTVA 55%



Purée de mangue
LES VERGERS
BOIRON
Réf. : 206247

la barquette 1kg

8€89 RTVA 55%



Coulis extra
de fruits
rouges
PONTIER
Réf. : 006800

le squizz 500g

3€99 RTVA 55%



Coulis
de fruits
exotiques
PONTIER
Réf. : 006823

le squizz 500g

3€65 RTVA 55%



atout pro

- Se conserve au frais
jusqu'à 12 jours
après ouverture



Purée aux
fruits de la
passion
ORIGINE ÉQUA-
TEUR
PONTIER
Réf. : 007765

la poche 1kg

8€39 RTVA 55%



nouveau

atout pro

- Sans résidu de
pesticides



Purée de
citron jaune
bio
ORIGINE ITALIE
PONTIER
Réf. : 297597

la poche 1kg

6€99 RTVA 55%



15% DE REMISE IMMÉDIATE



Cubes d'écorces d'orange confites Bio
LA PATELIERE
Réf. : 292065

le tubo 1kg

~~12€^{HT}~~
30

10€^{HT} (1)
46



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Gousses de vanille gourmet
SÉBALCÉ
Réf. : 233878

le bocal 60g

~~39€^{HT}~~

35€^{HT} (1)
10



15% DE REMISE IMMÉDIATE



Lamelles d'écorces de citron confites bio
LA PATELIERE
Réf. : 292070

le tubo 1kg

~~25€^{HT}~~

21€^{HT} (1)
25



Arôme naturel de yuzu
SÉBALCÉ
Réf. : 249662

la bouteille 500g

18€^{HT} (1)
96



Arôme naturel de fèves de tonka
SÉBALCÉ
Réf. : 264659

la bouteille 500g

13€^{HT} (1)
11



la boîte 4/4

Marrons entiers au sirop
DOUCEURS PROVENÇALES
Réf. : 190265

24€
03



Pistaches crues émondées
ORIGINE IRAN
FRUIBON
grade B
Réf. : 152506

le sachet refermable 1kg

40€
54



le doypack 1kg

Crème de marrons
CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 158059

4€
98



Cerneaux de noix extra
ORIGINE FRANCE
FRUISEC
Réf. : 243504

le sachet 1kg

22€
66



la boîte 4/4

Préparation pour Mont blanc
DOUCEURS PROVENÇALES
Réf. : 284702

14€
82



Noisette blanchie
LA NOIX GAILLARDE
13/15mm
Réf. : 279772

le paquet 1kg

16€
04

nouveau



Amandes en bâtonnets
Espagne
PREMIUM TRADING
Réf. : 282736

le sachet 1kg

7€
90



Amandes effilées bio
ORIGINE ESPAGNE
PREMIUM TRADING
Réf. : 284155

le sachet 1kg

20€
06



atout pro

- Prêt à l'emploi
- Flexibilité du produit : peut être coloré et aromatisé

Nappage miroir à froid neutre
ANCEL
Réf. : 190206

le pot 1,5kg

9€
85



Spray velours brun
ANCEL
Réf. : 264656

le spray 0,50l

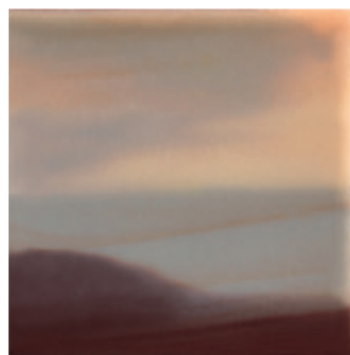
13€
52



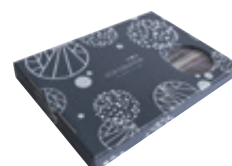
Rectangles extra fins
PCB CREATION
dimensions : 9x3cm
Réf. : 263166
la boîte de 72 : 18,55€HT

la pièce

0€
26



Carrés marbrés extra fins
en chocolat noir et chocolat
blanc
PCB CREATION
Largeur : 5cm
Réf. : 280354
la pièce : 30,02€HT



la boîte de 90 pièces

0€
33



METRO
EN PARTENARIAT AVEC

capoco



Les fruits exotiques

ORIGINE IMPORT

Litchi, mangue avion, ananas
Victoria, fruits de la passion et
papaye

Réf. : 703601

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Entremet macaron vanille/
framboise
SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 132077

la bande 755g

11€
99

HT TVA 5,5%



Bande caramel mousse façon
cheesecake
SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 254805

la bande 870g

12€
99

HT TVA 5,5%



Opéra café de Colombie
METRO CHEF
Réf. : 194246

la bande 700g

10€
99

HT TVA 5,5%



Bande fraiser
DÉLIFRANCE
Réf. : 179177

la bande 820g

12€
19

HT TVA 5,5%



Bande entremets caramel/
poire
DÉLIFRANCE
Réf. : 155826

la bande 700g

9€
99

HT TVA 5,5%



Moelleux au chocolat
METRO CHEF
Réf. : 290107

la pièce 900g

9€⁶⁹
HT TVA 5,25%



Tiramisù traditionnel italien
LA DONATELLA
Réf. : 149932

la boîte 1kg

11€⁵⁹
HT TVA 5,25%



Coulant chocolat cœur
caramel
METRO CHEF
Réf. : 267386
la boîte de 18 : **21,06€HT**

la pièce 100g

1€¹⁷
HT TVA 5,25%



Nougat glacé individuel
GLACES DE LYON
fabrication artisanale
Réf. : 185820
la boîte de 12 : **14,64€HT**

la pièce 80g

1€²²
HT TVA 5,25%



Framboise nougat glacé
GLACES DE LYON
fabrication artisanale
Réf. : 200256
la boîte de 12 : **19,80€HT**

la pièce 80g

1€⁶⁵
HT TVA 5,25%

atout pro

- Recette élaborée en partenariat avec Emmanuel Ryon, champion du monde de pâtisserie



**So chocolat
METRO PREMIUM**

crème glacée au chocolat noir,
sauce chocolat et caramel, biscuit
macaron au cacao, plaquette décor
au chocolat noir

Réf. : 276081

la boîte de 8 : **15,92€HT**

la pièce 70g

**1€
199** HT IVA 35%

atout pro

- Recette élaborée en partenariat avec Emmanuel Ryon, champion du monde de pâtisserie



**Tarte citron givrée
METRO PREMIUM**

crème glacée au chocolat blanc
aux zestes de citron, biscuit sablé,
crèmeux au citron, décor meringue

Réf. : 276086

la boîte de 8 : **15,92€HT**

la pièce 105g

**1€
199** HT IVA 35%

DESSERTS CAFÉS & ACCOMPAGNEMENTS



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Café grain
SEGAFREDO
Selezione Espresso
Réf. : 232039

~~24~~ € HT

le sachet 1kg

21€ (1)
HT TVA 5,5%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Buchettes en chocolat noir
VALRHONA

Réf. : 232801

La boîte distributrice de 244
pièces : 23,67€ HT - **21,30€ HT**

~~0~~ € HT

la pièce

0€ (1)
HT TVA 5,5%



la marque
METRO

Nougat tendre

GILBERT

110 pièces

Réf. : 062239

le tubo de 1kg : **11,89€ HT**

la pièce

0€ (1)
HT TVA 5,5%



Mini Amaretti croquant
PIETRO ROSSI

Réf. : 269093

le sachet de 140 pièces : **11,56€ HT**

la pièce

0€ (1)
HT TVA 5,5%



la marque
METRO

Mini calissons

GILBERT

Réf. : 092056

le tubo de 148 pièces : **22,54€ HT**

la pièce

0€ (1)
HT TVA 5,5%



Papillotes rochers
RÉVILLON CHOCOLATIER
chocolat noir et lait

Réf. : 292905

la gaine 1,8kg

28€ (1)
HT TVA 5,5%



Papillotes escargots
RÉVILLON CHOCOLATIER
chocolat noir et lait

Réf. : 292956

la gaine 1,8kg

28€ (1)
HT TVA 5,5%



Papillotes pâtes de fruits
RÉVILLON CHOCOLATIER
poire, framboise et abricot

Réf. : 292977

la gaine 1,8kg

28€ (1)
HT TVA 5,5%



Champagne Brut
Besserat de Bellefon
Blanc de Blancs
Réf. : 280663
le carton de 6 : **176,94€HT**

la bouteille 75cl

29€⁴⁹ HT TVA 20%

Existe aussi en Brut et en Grande Tradition



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

Champagne Brut
Veuve Elisabeth
Réf. : 213936
le carton de 6 : **64,95€HT**

soit la bouteille 75cl

10€⁸³ HT TVA 20%



Champagne Brut
Lanson
Le Black Label
Réf. : 216450
le carton de 6 : **123,90€HT**

la bouteille 75cl

20€⁶⁵ HT TVA 20%



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

Champagne Brut
ESTERLIN
Blanc de Blancs. Éclat
Réf. : 215578
le carton de 6 : **92,95€HT**

soit la bouteille 75cl

15€⁴⁹ HT TVA 20%



Champagne Brut
Gremillet
Blanc de Noirs Grande Réserve
Réf. : 221714
le carton de 6 : **95,94€HT**

la bouteille 75cl

15€⁹⁹ HT TVA 20%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Champagne Brut
Clovis Forest
Réserve
Réf. : 214323
le carton de 6 : ~~91,80€HT~~ -
82,62€HT

la bouteille 75cl

15€³⁰ HT TVA 20% **13€⁷⁷** (1) HT TVA 20%

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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.

Suggestions de présentation. *Prix à l'unité calculé article offert compris. (1) Prix remise déduite.

nouveau



Champagne Brut
Castelnau
Réserve
Réf. : 291780
le carton de 6 : 101,94€HT

la bouteille 75cl

16€
99

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Champagne Brut
Romain Tribaut
Pur Meunier
Réf. : 285509
le carton de 6 : 135,42€HT -
121,88€HT

~~22€
57~~

la bouteille 75cl

20€
31 (1)



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Champagne Brut
Devaux
Grande Réserve
Réf. : 216785
le carton de 6 : 113,94€HT -
102,55€HT

la bouteille 75cl

~~18€
99~~

17€
09 (1)



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Champagne Brut Grand Cru
GONET SULCOVA
Blanc de Blancs
Réf. : 212696
le carton de 6 : 117,42€HT -
105,68€HT

~~19€
57~~

la bouteille 75cl

17€
61 (1)



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Champagne Brut
Joseph Perrier
Cuvée Royale
Réf. : 296018
le carton de 6 : 159€HT -
143,10€HT

la bouteille 75cl

~~26€
50~~

23€
85 (1)

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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.



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

Champagne Brut
Château de Bligny
Blanc de Blancs
Réf. : 288633
le carton de 6 : **109,50€HT**

soit la bouteille 75cl

18€²⁵*

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

Champagne Brut
Mercier
Blanc de Noirs
Réf. : 296163*
le carton de 6 : **114,50€HT**

soit la bouteille 75cl

19€⁰⁸*

VINS
EFFERVESCENTS



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Crémant de
Bourgogne Brut
Valentin Vignot
Réf. : 215242
le carton de 6 :
35,94€HT - **32,35€HT**

la bouteille 75cl

5€⁹⁹ (1)
5€³⁹

10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Crémant d'Alsace
Brut
Henri Weber
Réf. : 215063
le carton de 6 :
32,34€HT - **29,11€HT**

la bouteille 75cl

5€³⁹ (1)
4€⁸⁵

10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Vin mousseux de
qualité méthode
traditionnelle
Adrien Romet
Blanc de Blancs
Réf. : 269269
le carton de 6 :
16,74€HT - **15,07€HT**



la bouteille 75cl

2€⁷⁹ (1)
2€⁵¹

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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.

Suggestions de présentation. *Prix à l'unité calculé article offert compris. (1) Prix remise déduite.

VINS EFFERVESCENTS



Crémant d'Alsace Extra Brut
Maison Kuehn
Cuvée 1675
Réf. : 216761
le carton de 6 : **45,54€HT**

la bouteille 75cl

7€59 HT TVA 20%

nouveau



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE



UNIQUEMENT
CHEZ METRO

Clairette de Die
Armand Dartois
Réf. : 292257
le carton de 6 : **24,95€HT**

soit la bouteille 75cl

4€16 HT TVA 20%



Crémant d'Alsace Brut
Muré
Prestige
Réf. : 285288
le carton de 6 : **58,74€HT**

la bouteille 75cl

9€79 HT TVA 20%



UNIQUEMENT
CHEZ METRO

Prosecco Superiore
Valdobbiadene D.O.C.G.
2021
Corner
Millesimato
Réf. : 227693
le carton de 6 : **29,94€HT**

la bouteille 75cl

4€99 HT TVA 20%



Crémant de Loire Brut
Langlois Château
L'Extra Langlois
Réf. : 214415
le carton de 6 : **31,74€HT**

la bouteille 75cl

5€29 HT TVA 20%



uniquement chez
METRO

Prosecco D.O.C.
Valdo
Biologico
Réf. : 248132
le carton de 6 : **35,94€HT**

la bouteille 75cl

5€99 HT TVA 20%

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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.



Alsace
Gewurztraminer
2019
Famille Hauller
Vendanges Tardives
Réf. : 229667
le carton de 6 :
89,94€HT

la bouteille 75cl

14€
99



Alsace
Gewurztraminer
2021
Famille Hauller
Moelleux
Réf. : 293590
le carton de 6 :
47,94€HT

la bouteille 75cl

7€
99



Sauternes
2015
Château Doisy-
Védrières
Grand Cru Classé
en 1855
Réf. : 286568
le carton de 6 :
173,94€HT

la bouteille 75cl

28€
99



Monbazillac
2019
Bajac
Réf. : 214670
le carton de 6 :
29,94€HT

la bouteille 75cl

4€
99



Jurançon
2018
Cave Des Producteurs
Prestige d'Automne
Réf. : 214638
le carton de 6 :
41,94€HT

la bouteille 75cl

6€
99



Sauternes
2015
Château Du Levant
Famille David
Réf. : 238814
le colis de 12 :
101,88€HT

la bouteille 50cl

8€
49



Sauternes
2015
Sablettes
Vinifié par Château Doisy-Védrières
Réf. : 214993
le carton de 6 : 74,94€HT

la bouteille 75cl

12€
49



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE



Tokaji Furmint doux
Tokaj Kereskedohaz
Late Harvest
Réf. : 212622
le carton de 6 : 19,95€HT

soit la bouteille 50cl

3€
33

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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.

Suggestions de présentation. *Prix à l'unité calculé article offert compris.



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE



Alsace Gewurztraminer
2021
Henri Weber
Réf. : 292198
le carton de 6 : **29,95€HT**

soit la bouteille 75cl

4€₉₉ (1)
HT TVA 20%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Bourgogne Hautes Côtes de
Beaune
2020
Domaine Jean-Luc Joillot
Réf. : 290840
le carton de 6 : ~~95,88€HT~~ -
86,29€HT

la bouteille 75cl

~~15€₉₈~~

14€₃₈ (1)
HT TVA 20%



Alsace Muscat
2021
Henri Weber
Réf. : 283741
le carton de 6 : **23,34€HT**

la bouteille 75cl

3€₈₉ (1)
HT TVA 20%



Vin de France
2021
Famille Brocard
Margote - Chardonnay
Réf. : 229263
le carton de 6 : **29,94€HT**

la bouteille 75cl

4€₉₉ (1)
HT TVA 20%



Mercurey
2017
Domaines F. Picard
Réf. : 236964
le carton de 6 : **77,94€HT**

la bouteille 75cl

12€₉₉ (1)
HT TVA 20%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Bourgogne Aligoté
2021
Domaine des Murys
Réf. : 295976
le carton de 6 : ~~44,94€HT~~ -
40,45€HT

la bouteille 75cl

~~7€₄₉~~

6€₇₄ (1)
HT TVA 20%

nouveau

10% DE REMISE IMMÉDIATE

 uniquement chez
METRO
Roussette de Savoie
2020
Le Cellier Savoyard
Altesse
Réf. : 292268

 le carton de 6 : ~~29,94€HT~~ -

26,95€HT

la bouteille 75cl

4€⁹⁹
4€⁹⁹ (1)

**6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE**

Muscadet Sèvre et Maine
sur Lie
2020
CLOS DES ORFEILLES
L'Odyssée Minérale
Réf. : 213620

 le carton de 6 : **32,95€HT**

soit la bouteille 75cl

5€⁴⁹

Château-Chalon
2015
Fruitière Vinicole de Voiteur
Réf. : 246388

 le carton de 6 : **119,94€HT**

le clavelin 62cl

19€⁹⁹

Sancerre
2021
Domaine de Vaugrimont
Jack Crisset
Réf. : 221505

 le carton de 6 : **58,14€HT**

la bouteille 75cl

9€⁶⁹

CÔTES-DU-RHÔNE
2021
M. CHAPOUTIER
Réf. : 222006

 le carton de 6 : **30,78€HT**

la bouteille 75cl

5€¹³

Existe aussi en bouteille et en bib rouge 3l

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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.

Suggestions de présentation. *Prix à l'unité calculé article offert compris. (1) Prix remise déduite.



Vin de France Chardonnay
2021
Maison Ventenac
Préjugés
Réf. : 269309
le carton de 6 : 27,54€HT

la bouteille 75cl

4€
59

HTVA 20%



Pessac-Léognan
2018
LA CROIX DE CARBONNIEUX
Vignobles Perrin
Réf. : 272081
le carton de 6 : 74,94€HT

la bouteille 75cl

12€
49

HTVA 20%



Bordeaux
2015
Le Bordeaux de Maucaillou
Réf. : 262418
le carton de 6 : 26,34€HT

la bouteille 75cl

4€
39

HTVA 20%



Graves
2020
Vieux Château Gaubert
Réserve des Demoiselles
Réf. : 289061
le carton de 6 : 41,94€HT

la bouteille 75cl

6€
99

HTVA 20%

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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



Bourgogne
2020
Cadole du Chapitre.
Raphaël Sallet
Gamay
Réf. : 292910
le carton de 6 :
41,94€HT

la bouteille 75cl

6€
99

RTVA 20%



uniquement chez
METRO

Crozes-Hermitage
2021
Roches Blondes
Réf. : 216766
le carton de 6 :
45,54€HT

la bouteille 75cl

7€
59

RTVA 20%

nouveau



Languedoc Grès de
Montpellier
2018
Vignerons du Pic
Château Comolet
Réf. : 292276
le carton de 6 :
27,54€HT

la bouteille 75cl

4€
59

RTVA 20%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Nuits-Saint-
Georges
2019
Moillard-Thomas
Réf. : 283522
le carton de 6 :
145,74€HT -
131,17€HT

la bouteille 75cl

24€
29

21€
86

RTVA 20%



uniquement chez
METRO

Saint-Joseph
2021
Les Rochins
Réf. : 213940
le carton de 6 :
53,94€HT

la bouteille 75cl

8€
99

RTVA 20%



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE



Pays d'Oc I.G.P.
2021
Domaine Villa Pous
Carignan Vieilles
vignes cuvée Tatiana
Réf. : 282016
le carton de 6 :
19,95€HT

soit la bouteille 75cl

3€
33

RTVA 20%

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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.

Suggestions de présentation. *Prix à l'unité calculé article offert compris. (1) Prix remise déduite.

VINS ROUGES



Haut-Médoc
2017
Château Sociando-Mallet
Famille Gautreau
Réf. : 292367

la bouteille 75cl

21€⁶⁹ RTT 20%



Saint-Estèphe
2016
Château Tour de Marbuzet
Vignobles Henri Duboscq & Fils
Réf. : 260467
le carton de 12 : 197,88€HT

la bouteille 75cl

16€⁴⁹ RTT 20%



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

TERRA VITIS

Haut-Médoc
2018
Château d'Arcins
Cru Bourgeois
Réf. : 212888
la caisse de 6 : 49,95€HT

soit la bouteille 75cl

8€³³ RTT 20%



Moulis
2016
N°2 de Maucaillou
Second vin de Château Maucaillou
Réf. : 278716
le carton de 6 : 68,94€HT

la bouteille 75cl

11€⁴⁹ RTT 20%



Atlantique I.G.P.
2020
Château Les Rambauds
Ma Parcelle, La Butte au Loup
Réf. : 295978
le carton de 6 : 47,94€HT

le magnum 150cl

7€⁹⁹ RTT 20%



Haut-Médoc
2016
Haut-Médoc de Giscours
Réf. : 296101
le carton de 6 : 80,94€HT

la bouteille 75cl

13€⁴⁹ RTT 20%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Brouilly
2021
Château de La Chaize
Réf. : 231265
le carton de 6 : 44,34€HT - 39,91€HT

la bouteille 75cl

7€³⁹ RTT 20%

6€⁶⁵ (1) RTT 20%

Suggestions de présentation. *Prix à l'unité calculé article offert compris. (1) Prix remise déduite.

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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.



Chinon
2018
Château de la Grille
Baudry-Dutour
Réf. : 215888
le carton de 6 :
71,34€HT

la bouteille 75cl

11€⁸⁹ RTTVA 20%



Saint-Nicolas de
Bourgueil
2020
CLOS DES
QUARTERONS
Les Quarterons
Réf. : 216236
le carton de 6 :
46,14€HT

la bouteille 75cl

7€⁶⁹ RTTVA 20%



**6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE**

Coteaux-du-
Giennois
2019
Domaine du
Maimbray
Rayon d'or
Réf. : 264143
le carton de 6 :
34,95€HT

soit la bouteille 75cl

5€⁸³ RTTVA 20%



Chinon
2021
Granges de la Perrière
Baudry-Dutour
Réf. : 214054
le carton de 6 : **26,94€HT**

la bouteille 75cl

4€⁴⁹ RTTVA 20%

nouveau



**EXCLUSIVITÉ
METRO**

La Clape
2019
Valade
Réf. : 291963
le carton de 6 : **28,14€HT**

la bouteille 75cl

4€⁶⁹ RTTVA 20%



**6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE**

Vin du Liban
2010
Château Kefraya
Réf. : 158854

soit la bouteille 75cl

14€⁹⁹ RTTVA 20%



Rioja Reserva D.O.C.
2018
MARQUÉS DE RISCAL
Réf. : 031737

la bouteille 75cl

10€⁹⁹ RTTVA 20%

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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.

Suggestions de présentation. *Prix à l'unité calculé article offert compris.



Muscadet
Michel Laurent
Réf. : 245234

la fontaine à vin 10l

24€₉₉ HT TVA 20%



Chinon
Domaine de la Semellerie
Réf. : 262622

la fontaine à vin 5l

20€₉₉ HT TVA 20%



Vin de France
2021
Ribeaupierre
Chardonnay
Réf. : 284849

la fontaine à vin 10l

19€₉₀ HT TVA 20%



Vin de France
Ribeaupierre
Merlot
Réf. : 072505

la fontaine à vin 10l

15€₉₅ HT TVA 20%



Pays d'Oc I.G.P.
2017
Jean Dellac
Chardonnay
Réf. : 052689

la fontaine à vin 5l

10€₃₉ HT TVA 20%



Pays d'Oc I.G.P.
2017
Jean Dellac
Merlot
Réf. : 052816

la fontaine à vin 5l

8€₄₉ HT TVA 20%

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque **METRO**

Crème de cassis
DELAIRE

15%

Réf. : 272993

la bouteille : 4,18€HT -

3,49€HT⁽¹⁾

+ Droits d'accises : 2,71€

soit la bouteille 1l

~~6€89~~

6€20⁽²⁾



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque **METRO**

Crème de mûre
DELAIRE

15%

Réf. : 272441

la bouteille : 5,42€HT -

4,61€HT⁽¹⁾

+ Droits d'accises : 2,71€

soit la bouteille 1l

~~8€13~~

7€32⁽²⁾



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque **METRO**

Crème de pêche
DELAIRE

15%

Réf. : 272157

la bouteille : 5,04€HT -

4,27€HT⁽¹⁾

+ Droits d'accises : 2,71€

soit la bouteille 1l

~~7€75~~

6€98⁽²⁾



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Rhum XO
DOORLY'S

43% §

Réf. : 264728

la bouteille : 19,35€HT

- **15,63€HT⁽¹⁾**

+ Droits d'accises : 5,44€

soit la bouteille 70cl

~~24€79~~

21€07⁽²⁾



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Ron solera gran
réserva

ZACAPA

40% § 23ans

Réf. : 016751

la bouteille : 45,88€HT

- **40,79€HT⁽¹⁾**

+ Droits d'accises : 5,06€

soit la bouteille 70cl

~~50€94~~

45€85⁽²⁾



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Rhum Seleccin de
Familia

DIPLOMATICO

43% §

Réf. : 293212

la bouteille : 28,03€HT

- **24,68€HT⁽¹⁾**

+ Droits d'accises : 5,44€

soit la bouteille 70cl

~~33€47~~

30€12⁽²⁾



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Rhum
DON PAPA

40% § 7ans

Réf. : 269992

la bouteille : 24,84€HT -

21,85€HT⁽¹⁾

+ Droits d'accises : 5,06€

soit la bouteille 70cl

~~29€90~~

26€91⁽²⁾

nouveau



20% DE REMISE IMMÉDIATE

Rhum blanc
SANTIAGO CUBA

38% §

Réf. : 291610

la bouteille : 7,61€HT - **5,13€HT⁽¹⁾**

+ Droits d'accises : 4,80€

soit la bouteille 70cl

~~12€41~~

9€93⁽²⁾

Existe aussi en 8 ou 11 ans

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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.

Suggestions de présentation. (1) Prix remise déduite droits d'accises (2) Prix remise déduite droits d'accises inclus

SUR COMMANDE
EN ENTREPOT OU SUR
METRO.fr



**10% DE REMISE
IMMEDIATE**

Whisky
SMOKEHEAD
43% §

Réf. : 282774
la bouteille : ~~28,89€HT~~ -
25,46€HT⁽¹⁾

+ Droits d'accises : 5,44€

soit la bouteille 70cl

~~34€HT~~
33

30€⁽²⁾
HT TVA 20%



**10% DE REMISE
IMMEDIATE**

Speyside blended scotch
whisky
CHIVAS REGAL

40% § 12ans
Réf. : 193305
la bouteille : ~~16,54€HT~~ -
14,38€HT⁽¹⁾

+ Droits d'accises : 5,06€

soit la bouteille 70cl

~~21€HT~~
16

19€⁽²⁾
HT TVA 20%



**15% DE REMISE
IMMEDIATE**

Bourbon Whiskey
WOODFORD RESERVE
43,2% §

Réf. : 067091
la bouteille : ~~22,74€HT~~ -
18,51€HT⁽¹⁾

+ Droits d'accises : 5,46€

soit la bouteille 70cl

~~28€HT~~
20

23€⁽²⁾
HT TVA 20%

SUR COMMANDE
EN ENTREPOT OU SUR
METRO.fr



**10% DE REMISE
IMMEDIATE**

Whisky single malt
AILSA BAY

48,9% §
Réf. : 282027
la bouteille : ~~36,27€HT~~ -
32,03€HT⁽¹⁾

+ Droits d'accises : 6,18€

soit la bouteille 70cl

~~42€HT~~
45

38€⁽²⁾
HT TVA 20%



**10% DE REMISE
IMMEDIATE**

Whisky
RITTENHOUSE RYE
50% §

Réf. : 282895
la bouteille : ~~25,48€HT~~ -
22,30€HT⁽¹⁾

+ Droits d'accises : 6,32€

soit la bouteille 70cl

~~31€HT~~
180

28€⁽²⁾
HT TVA 20%

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque **METRO**

Gin lion heart
DELAITRE

37,5% §

Réf. : 246437

la bouteille : 2,89€HT - **2,13€HT⁽¹⁾**

+ Droits d'accises : 4,74€

soit la bouteille 70cl

7€^{HT}
63

6€⁽²⁾
87

**SUR COMMANDE
EN ENTREPÔT OU SUR
METRO.fr**



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Gin

YU

43% §

Réf. : 262410

la bouteille : 16,46€HT - **14,27€HT⁽¹⁾**

+ Droits d'accises : 5,44€

soit la bouteille 70cl

21€^{HT}
90

19€⁽²⁾
71



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Vermouth
NOILLY PRAT DRY

18%

Réf. : 107167

la bouteille : 7,57€HT - **6,67€HT⁽¹⁾**

+ Droits d'accises : 1,47€

soit la bouteille 75cl

9€^{HT}
04

8€⁽²⁾
14



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque **METRO**

Liqueur peppermint

DELAITRE

20% §

Réf. : 192983

la bouteille : 1,90€HT - **1,46€HT⁽¹⁾**

+ Droits d'accises : 2,53€

soit la bouteille 70cl

4€^{HT}
43

3€⁽²⁾
99



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Amaretto
DISARONNO

28% §

Réf. : 263785

la bouteille : 13,12€HT - **11,45€HT⁽¹⁾**

+ Droits d'accises : 3,54€

soit la bouteille 70cl

16€^{HT}
66

14€⁽²⁾
99

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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.

Suggestions de présentation. (1) Prix remise déduite hors droits d'accises. (2) Prix remise déduite droits d'accises inclus.

BIÈRES & COCKTAILS



30% DE REMISE IMMÉDIATE

Bière de Noël
GOUDALE
7,2%

Réf. : 198354

la bouteille : 2,30€ HT -
1,49€ HT⁽¹⁾

+ Droits d'accises : 0,41€

soit la bouteille
75 cl V.P.

**2€^{HT}
71**

**1€⁽²⁾
90** RTVA 55%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Piña colada
CARAÏBOS

Réf. : 193077

le pack de 6 :
15,58€ HT - **13,24€ HT**

le local 1l V.P.

**2€^{HT}
60**

**2€⁽³⁾
21** RTVA 55%

Offre également valable sur
Caraibos cocktail mojito, sex
beach, mai tai et tiki zombie

Eaux & SIROPS



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Sirop sucré de
canne
MONIN

Réf. : 175549

la bouteille 70cl V.P.

**3€^{HT}
88**

**3€⁽³⁾
30** RTVA 55%

Offre également valable sur
Monin Pain d'épices



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Eau minérale
naturelle
SOLE DECO

Réf. : 282681

la bouteille 75cl V.P.

**1€^{HT}
26**

**1€⁽³⁾
13** RTVA 55%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque
METRO

Sirop de cassis
GILBERT

Réf. : 017366

la bouteille 1l V.P.

**3€^{HT}
50**

**3€⁽³⁾
15** RTVA 55%

Offre également valable sur
Gilbert sirop de mûre



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque
METRO

Sirop de caramel
GILBERT

Réf. : 094096

la bouteille 1l V.P.

**3€^{HT}
22**

**2€⁽³⁾
90** RTVA 55%

Offre également valable sur
Gilbert noisette



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Eau minérale
naturelle gazeuse
SAN PELLEGRINO
immersive

Réf. : 202651

le pack de 12 :
16,04€ HT - **14,44€ HT**

la bouteille 75cl V.P.

**1€^{HT}
34**

**1€⁽³⁾
20** RTVA 55%

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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.



20% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme «Patera»

Assiettes
«Patera»
BONNA
Porcelaine.
Exemple de
prix :
Assiette plate
Ø 29 cm.
Réf. : 266869

l'assiette
~~12€^{HT}~~
9€^{HT} (1)
HT TVA 20%

Existe aussi en assiette
coupe ou à pâtes.



20% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme «Iris»

Assiettes
«Iris»
IN SITU
Grès.
Exemple de
prix :
Assiette creuse
Ø 25,4 cm.
H. 6,2 cm.
Réf. : 243453

l'assiette
~~10€^{HT}~~
8€^{HT} (1)
HT TVA 20%

Existe en différents
modèles.



15% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme «Kaldera»

Assiettes
«Kaldera»
IN SITU
Porcelaine.
Décor en
impression
digitale.
Exemple de
prix :
Assiette plate
Ø 28 cm.
Réf. : 283071

l'assiette
~~8€^{HT}~~
6€^{HT} (1)
HT TVA 20%

Existe en différents
modèles.



20% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme «Matris»

Assiettes
«Matris»
IN SITU
Porcelaine
avec décors et
émaux réactifs.
Exemple de
prix :
Assiette plate
Ø 29 cm.
Réf. : 284033

l'assiette
~~7€^{HT}~~
5€^{HT} (1)
HT TVA 20%

Existe en différents
modèles.

SUR COMMANDE
EN ENTREPOT OU SUR
METRO.fr

SUR COMMANDE
EN ENTREPOT OU SUR
METRO.fr

SUR COMMANDE
EN ENTREPOT OU SUR
METRO.fr

SUR COMMANDE
EN ENTREPOT OU SUR
METRO.fr



20% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme «Soprano»

Couverts
«Soprano»
AMEFA
Inox 18/0.
Finition miroir.
Ép. : 4 mm.
Adaptés au
lave-vaisselle.
Vendu par 12.
Exemple de
prix :
La fourchette
Réf. : 286780
le lot de 12 :
42,50€HTX
34€HT

la fourchette
~~3€^{HT}~~
2€^{HT} (1)
HT TVA 20%

Offre valable sur
toute la gamme
«Soprano».



20% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme «Astrée ciselé»

Couverts
«Astrée
ciselé»
GUY
DEGRENNÉ
Inox 18/10.
Finition miroir.
Ép. : 3,5 mm.
Adaptés au
lave-vaisselle.
Vendu par 12.
Exemple de
prix :
La fourchette
Réf. : 209987
le lot de 12 :
51,37€HTX
41,10€HT

la fourchette
~~4€^{HT}~~
3€^{HT} (1)
HT TVA 20%

Offre valable sur
toute la gamme
«Astrée ciselé».



20% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme «X-LO»

Couverts
«X-LO»
ETERNUM
Inox 18/10.
Finition miroir.
Ép. : 3,5 mm.
Adaptés au
lave-vaisselle.
Vendu par 12.
Exemple de
prix :
La fourchette
Réf. : 220084
le lot de 12 :
41,86€HTX
33,49€HT

la fourchette
~~3€^{HT}~~
2€^{HT} (1)
HT TVA 20%

Offre valable sur
toute la gamme
«X-LO».



20% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme «Juno»

Couverts
«Juno»
AMEFA
Inox 18/0.
Finition miroir.
Ép. : 3 mm.
Adaptés au
lave-vaisselle.
Vendu par 12.
Exemple de
prix :
La fourchette
Réf. : 291283
le lot de 12 :
29,64€HTX
23,71€HT

la fourchette
~~2€^{HT}~~
1€^{HT} (1)
HT TVA 20%

Offre valable sur
toute la gamme
«Juno».



15% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme "West Loop"

Fabrication française

1 Verres "West Loop"
ARCOROC

Verre sodocalcique.

Exemple de prix :

Verre à pied

25 cl

Ø 7,4 cm.

H. 18,2 cm.

Réf. : 266889

le lot de 6 : 23,73€HTX 20,17€HT

le verre

3€^{HT}
3%

3€⁽¹⁾
336
HT TVA 20%

Existe en différents modèles.



15% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme "Broadway"

2 Verres "Broadway"
ARCOROC

Verre sodocalcique.

Exemple de prix :

Coupe à champagne

25 cl.

Ø 11,5 cm.

H. 13,8 cm.

Réf. : 270644

le lot de 6 : 25,40€HTX 21,59€HT

la coupe

4€^{HT}
423

3€⁽¹⁾
360
HT TVA 20%

Existe en différents modèles.



15% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme "Exquisit"

3 Verres "Exquisit"
STÖLZLE

Verre cristallin.

Exemple de prix :

Verre à pied

35 cl

Ø 8 cm.

H. 20,3 cm.

Réf. : 211571

le lot de 6 : 19,76€HTX 16,80€HT

le verre

3€^{HT}
29

2€⁽¹⁾
280
HT TVA 20%

Existe en différentes contenances.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Serviette "Tradition"

Dunisoft

Dim. : 40 x 40 cm

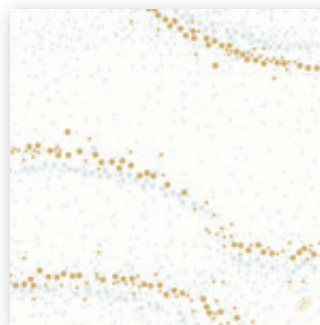
Réf. : 302895

~~12€ HT~~
99

le paquet de 60

11€⁽¹⁾
69 HT TVA 20%

Existe aussi en set 30 x 40 cm et serviette 3 plis 24 x 24 cm.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Serviette "Golden Stardust"

Dunisoft

Blanche

Dim. : 40 x 40 cm

Réf. : 302898

~~12€ HT~~
99

le paquet de 60

11€⁽¹⁾
69 HT TVA 20%

Existe aussi en tête à tête 0,40 cm x 24 m.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Serviette "Star Shine"

Dunisoft

Rouge

Dim. : 40 x 40 cm

Réf. : 302906

~~12€ HT~~
99

le paquet de 60

11€⁽¹⁾
69 HT TVA 20%

Existe aussi en serviette 3 plis 24 x 24 cm, en rouleau d'unice 1,18 x 25 m, et en coloris crème.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Serviette "Natural Charm"

Dunisoft.

Dim. : 40 x 40 cm.

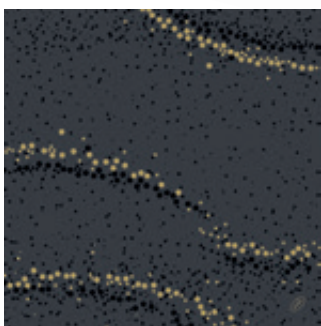
Réf. : 286424

~~12€ HT~~
99

le paquet de 60

11€⁽¹⁾
69 HT TVA 20%

Existe aussi en serviette 3 plis 24 x 24 cm, en set 30 x 40 cm, en tête à tête d'unice 0,40 x 24 m.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Serviette "Golden Stardust"

Dunisoft

Noir

Dim. : 40 x 40 cm

Réf. : 302899

~~12€ HT~~
99

le paquet de 60

11€⁽¹⁾
69 HT TVA 20%

Existe aussi en tête à tête 0,40 cm x 24 m.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Serviette "Elegant Trees"

Dunisoft.

Dim. : 40 x 40 cm.

Réf. : 286428

~~12€ HT~~
99

le paquet de 60

11€⁽¹⁾
69 HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Verrine en bois
Contenance : 8,5 cl.
Réf. : 183141

~~12€~~
62

le paquet de 50

11€ (1)
36

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Rince-doigts biodégradable
Parfum thé vert.
Réf. : 261955

~~17€~~
95

le paquet de 150

16€ (1)
16



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Verrine bois
Contenance : 15,5 cl.
Réf. : 231555

~~16€~~
25

le paquet de 100

14€ (1)
63

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Brochette "lasso"
Bambou.
Dim. : 10 cm.
Réf. : 198438

~~6€~~
88

le paquet de 250

6€ (1)
19



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Boîte camembert
Dim. : 11 x 3 cm.
Réf. : 210258

~~24€~~
20

le paquet de 20

21€ (1)
78

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Brochette golf
Bambou.
Dim. : 9 cm.
Réf. : 182786

~~9€~~
28

le paquet de 1000

8€ (1)
35



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Barquette bambou
Contenance : 750 ml.
Réf. : 270211

~~13€^{HT}~~
13⁵⁵

le paquet de 50

12€⁽¹⁾
20^{HT TVA 20%}

Existe dans d'autres contenances.

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Boîte fleur blanche
Carton.
Contenance : 170 ml.
Réf. : 292380

~~30€^{HT}~~

le paquet de 100

27€⁽¹⁾
HT TVA 20%

Existe dans d'autres contenances.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Pot à sauce kraft
Contenance : 3 cl.
Ø 4,9 cm.
Réf. : 281843

~~1€^{HT}~~
1€²⁹

le paquet de 50

1€⁽¹⁾
16^{HT TVA 20%}

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Boîte américaine
Kraft.
Contenance : 1350 ml.
Réf. : 280178

~~13€^{HT}~~
13³⁹

le paquet de 50

12€⁽¹⁾
05^{HT TVA 20%}

Existe dans d'autres contenances.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Sac kraft poignée
Dim. : 18 x 8 x 22 cm.
Réf. : 190259

~~4€^{HT}~~
4€⁵⁰

le paquet de 50

4€⁽¹⁾
05^{HT TVA 20%}

#METRO.fr



RETROUVEZ
NOS CHAMPAGNES BLANCS
EN EXCLUSIVITÉ SUR **METRO.fr**



CHAMPAGNE
DRAPPIER
DOMAINE & CIVILITÉ DEPUIS 1888



CHAMPAGNE
Lanson
1760

#METRO.fr



RETROUVEZ NOS COFFRETS SPIRITUEUX
EN EXCLUSIVITÉ SUR **METRO.fr**

Boulard



GLEN MORAY
SPEYSIDE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



LECRAPTE
CALVADOS
PAYS D'ALLÉE



#service



GARANTIES COMPLÉMENTAIRES*

L'ASSURANCE TRANQUILLITÉ

SOLUTION DE GARANTIE DE 3 À 5 ANS SUR LE GROS MATÉRIEL CHR :

- > Des **frais maîtrisés**.
- > Réparation(s) gratuite(s) sur site ou un **remplacement** de votre produit.
- > Une **garantie** effective dès la facturation.
- > Garanti jusqu'à une valeur de 19 000€ HT.

SOLUTION D'ÉCHANGE DE 3 ANS SUR LE MATÉRIEL CHR PORTABLE :

- > L'**échange** de votre produit contre un neuf en cas de panne.
- > Un **expert** à votre écoute.
- > **3 sinistres pris en charge** pendant 3 ans.



SERVICE APRÈS VENTE

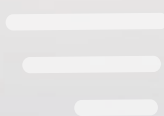
GARANTIE EFFICACITÉ !

Dans le domaine de la restauration, les pannes sont très pénalisantes et doivent être traitées au plus vite.

C'est pourquoi METRO a mis au point un service après vente extrêmement performant joignable 7J/7 de 8h à 20h et capable d'intervenir sous 4 heures**.

0 825 09 09 09

Service 0,15 € / min
+ prix appel



* Voir conditions détaillées en entrepôt.

** Pour tout appel avant 12 h. Ce service est facturé 51 € en plus de la prestation standard.

#fêtons local

DU 3 NOVEMBRE
AU 31 DÉCEMBRE
2022

TRÉSORS DES TERROIRS

Retrouvez-nous aussi sur :



Achetez sur internet et faites-vous
livrer votre équipement sur **METRO.fr**

0 825 09 09 09 Service 0,15 € / min
+ prix appel

Retrouvez-nous sur :



METRO