

#FestiveHalles

DU 7 AU 31 DÉCEMBRE 2023



DÉCOUVREZ
LES RECETTES
DU CHEF



JEAN-FRANÇOIS BURY

les
halles
METRO



CETTE FIN D'ANNÉE SERA PLUS QUE JAMAIS FESTIVE DANS VOS HALLES METRO !
TOUTES NOS ÉQUIPES SE SONT MOBILISÉES POUR DÉNICHER DES PRODUITS
D'EXCEPTION QUI SUBLIMERONT VOTRE CARTE ET POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS LA
PRÉPARATION DE CE MOMENT UNIQUE, TELLEMENT IMPORTANT POUR VOTRE ACTIVITÉ.

Et pour vous inspirer avec de savoureuses recettes originales, nous avons fait appel
au chef Jean-François Bury, champion du Monde des Traiteurs !

Une sélection de produits nobles, des conseils d'experts et des services pratiques pour vous
simplifier le quotidien, vous l'aurez compris, nous avons mis les petits plats dans les grands
pour vous aider à faire de cette fin d'année un succès. Alors préparez-vous à vivre un véritable
Festiv'Halles de saveurs dans vos Halles METRO. Et très bonnes fêtes à tous !



ENTRÉES

Les plateaux de fruits de mer	04
Les poissons fumés	06
Les foies gras & produits services	08
Les caviars	10
Les entrées marines	12
Les entrées charcutières	14
Les autres entrées	16

PLATS

Les viandes	18
Les poissons frais & surgelés	20
Les garnitures & accompagnements	22
Les assaisonnements & aides culinaires	24

FROMAGES

Les fromages	26
Les pains de table	28

DESSERTS & ACCOMPAGNEMENTS CAFÉ

Les mignardises sucrées	30
Les prêts à garnir cocktails sucrés	32
Les ingrédients desserts	34
Les desserts prêts à l'emploi	36
Le café et accompagnements cafés	38

BOISSONS

Les champagnes, crémants & effervescents	40
Les liquoreux	42
Les vins blancs	44
Les vins rouges	46
Les Bibs	48
Les Spiritueux	50
Les eaux, sirops & bières	52

ARTS DE LA TABLE

Assiettes et couverts	54
La verrerie	56
Les nappes et serviettes	58
Les consommables	60

LA VENTE À EMPORTER 62

RETROUVEZ TOUS LES CONSEILS DE PRÉPARATION
TOUT AU LONG DE VOTRE CATALOGUE



Surgelés



Rayon frais



Prêt à servir



À réchauffer



Sans gluten

Jean-François Bury

INTERVIEW

COMMENT, EN TANT QUE CHEF, VOYEZ-VOUS LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ?

Dans une vision de cuisinier, les fêtes représentent la possibilité de travailler des produits nobles pas forcément disponibles toute l'année. C'est l'occasion aussi de réaliser des recettes techniques (pithiviers, tourtes, pâtés en croute, kouloubiac, plats de chasse) , autant de plats réconfortants dans des périodes où les températures hivernales et la lumière manquent parfois pour éclairer notre quotidien !

COMMENT TRAVAILLEZ-VOUS À CETTE PÉRIODE-LÀ ?

A titre personnel, j'ai pris la décision de fermer CABANE pendant les fêtes pour que le personnel et moi-même puissions profiter de moments en famille et se retrouver au coin du feu avec un bon vin chaud...fait maison bien sûr !

C'est un parti pris depuis l'ouverture de notre établissement en 2018 et la période actuelle que nous vivons conforte ce choix pour rester dans la veine d'une équipe qui travaille dure toute l'année mais qui sait aussi apporter du confort et simplement: savoir Vivre.

QU'EST-CE QUI EST SPÉCIFIQUE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE POUR VOUS ?

La truffe noire, le foie gras, le saumon, les saints jacques, des choses sommes toutes assez classiques....

Mais aussi, se lever et se coucher sans le soleil, faire des cakes marbrés la veille de Noël, manger des huîtres, l'odeur du sapin dans la maison, du panettone au réveil, de la bonne musique dans les oreilles, des clémentines en vrac, remanger des huîtres, ouvrir ses plus belles bouteilles, faire les puces pour dégoter des pépites pour le restaurant, courir acheter du papier cadeaux parce que les lutins sont débordés, penser aux vacances d'été en se disant qu'on s'y prend toujours au dernier moment, refaire le monde, réfléchir à la carte de la rentrée avec les équipes, tout ça en mangeant des huîtres vous l'aurez compris et profiter d'avoir du temps avec les enfants !





Durée : 35 min



Difficulté : 2



Portions : 4



#Huitre en fine gelée

POMME VERTE - WASABI
CONDIMENT D'ALGUE WAKAMÉ AU YUZU

INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

HUITRE N°2 TARBOURIECH

24 huîtres

GEL DE YUZU

200 g de jus de yuzu

200 g d'eau

50 g de sucre

1g de curcuma (pour la couleur)

7g d'agar-agar

1g de Xanthane

JUS DE POMME VERTE - WASABI

200 g de jus de pomme verte
(environ 3 pommes)

3 g de wasabi

3 feuilles de gélatine

DÉCORATION

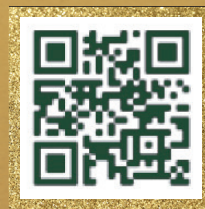
25 g d'algues wakamé déshydratées

20 g de concombre assaisonné japonais
« Shibazuke »

500 g de gros sel

1 barquette de pousses de betteraves

200 g de laitue de mer



ENVIE DE VOUS LANCER ?
SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR
LA RECETTE | METRO.FR

EN NORMANDIE EST
FILIÈRE RÉGIONS « NORMANDIE BASSIN HUÎTRES »



Huître spéciale d'Isigny
Calvados n°3

la bourriche 4kg (48 pièces) : **25,96€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€49 HT TVA 5,5%

Existe aussi en calibre n°2



Huître de Saint-Vaast n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche 4kg (48 pièces) : **25,96€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€49 HT TVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4



Huître d'Asnelles n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche 4kg (48 pièces) : **25,96€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€49 HT TVA 5,5%

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

CAVE À HUÎTRE SPÉCIALE DE LA CALVADOSIENNE



Cave à huître Calvados n°2
la bourriche 5kg (48 pièces) : **44,95€HT**
Cave à huître Calvados n°3
la bourriche 5kg (60 pièces) : **44,95€HT**

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 réjouissant. Leurs subtils parfums marins réjouiront les amateurs les plus exigeants.

le kilogramme

8€99 HT TVA 5,5%

en vente dans la
halle
MARÉE

EN NORMANDIE OUEST
FILIÈRE RÉGIONS « NORMANDIE BASSIN HUÎTRES »



Huître de Gouville
affinée n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche de 4kg
(48 pièces) : **25,96€HT**

le kilogramme

6€49 HT TVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°2 ou 4



Huître Fine de
Normandie n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche de 4kg
(48 pièces) : **25,96€HT**

le kilogramme

6€49 HT TVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4



Huître cocktail
"La Gamen" ronde
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche ronde 2kg
(100 pièces) : **35,98€HT**

le kilogramme

17€99 HT TVA 5,5%

OSTRÉ'OR LA SPÉCIALE DE SAINT VAAST
LA HOUQUE DU PRODUCTEUR HÉLIE



Spéciale de Saint Vaast Ostré'or du
producteur Hélie n°2
la bourriche 5kg (48 pièces) : **48,45€HT**

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%

HUÎTRES CREUSES DE BRETAGNE

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



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

le kilogramme
7€99
HTVA 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.

2 Huître bretonne creuse n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **26,76€HT**

le kilogramme

6€69
HTVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°1, 2 et 4

3 Huître de Cancale n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **26,76€HT**

le kilogramme

6€69
HTVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°1 et 2

4 Huîtres de Bretagne "Prat Ar Coum" n°3
la bourriche 4kg (48 pièces) : **26,76€HT**

le kilogramme

6€69
HTVA 5,5%

Existe aussi en calibres 1, 2 et 4

5 Huître de la baie de Quiberon n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **27,96€HT**

le kilogramme

6€99
HTVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°0, 1 et 2

6 Huître belle de Kalod Bretagne n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **26,76€HT**

le kilogramme

6€69
HTVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°2 et 4

7 Huître de Paimpol n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **29,56€HT**

le kilogramme

7€39
HTVA 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.



1 Huître bretonne plate Bélon n°1
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 1,75kg (25 pièces) : **29,99€HT**

le kilogramme

19€99
HTVA 5,5%

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

2 Huître de Cancale plate n°0
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 2,13kg (24 pièces) : **68,14€HT**

le kilogramme

31€99
HTVA 5,5%

Existe aussi en calibres 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.



1 Huître
Marennes
Fine de Claire
n°3
la bourriche 4kg
(48 pièces) :
26,76€HT

le kilogramme
6€69 HTWA 5,5%

Existe aussi en
calibres n°1, 2 et 4

3 Huître
pousse en
claire n°3
ÉLEVÉE EN
FRANCE
Réf. : 008162
la bourriche 4kg
(48 pièces) :
51,96€HT

le kilogramme
12€99 HTWA 5,5%

Existe aussi en
calibre n°2



2 Huître
Fine de Claire
Label Rouge
n°3
ÉLEVÉE EN
FRANCE
la bourriche 4kg
(48 pièces) :
35,96€HT

le kilogramme
8€99 HTWA 5,5%

Existe aussi en
calibres n°2 et 4



4 Huître
Fine de Claire
bio n°3
ÉLEVÉE EN
FRANCE
la bourriche 4kg
(48 pièces) :
27,96€HT

le kilogramme
6€99 HTWA 5,5%

Existe aussi en
calibre n°2

EN ARCACHON



Huître d'Arcachon n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) :
25,96€HT

le kilogramme
6€49 HTWA 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.

ILE 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) :
26,76€HT

le kilogramme

6€69 HTWA 5,5%

Existe aussi en calibre n°2

EN MÉDITERRANÉE

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) :
25,96€HT

le kilogramme

6€49 HTWA 5,5%

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



Durée :
Préparation : 60 min
Cuisson : 24 h



Difficulté : 4



Portions : 4



#Noix de Saint-Jacques

ET POITRINE CONFITE DE COCHON IBERIQUE,
ÉTUVÉE DE CHOUX AU CARVI

INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

POITRINE DE COCHON CONFITE

500 g de poitrine fraîche
de cochon ibérique
4 g de sel
2 g de poivre
40 g d'ail
2 branches de thym
2 feuilles de laurier

COQUILLES SAINT-JACQUES

12 coquilles Saint-Jacques

ÉTUVÉE DE CHOUX AU CARVI

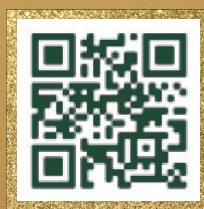
1 chou vert
200 g de beurre
5 g de Carvi

CRÈME D'OIGNON ROUGE

200 g d'oignons rouges
40 g de jus de citron
5 g de sel
1 g de Xanthane

DÉCORATION

Chou de Bruxelles
Vene cress



ENVIE DE VOUS LANCER ?
SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR
LA RECETTE | METRO.FR



en vente dans la
halle
MARÉE

Noix St-Jacques blanche ou
coraillée
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
barquette de 2kg

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



en vente dans la
halle
MARÉE

Noix pétoncle blanche ou
coraillée
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
barquette de 2kg

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Noix de Saint-Jacques sans
corail MSC
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD
OUEST ORIGINE CANADA
Placopecten magellanicus
calibre 10/20 pièces par livre
Réf. : 300408



~~37~~ € HT
99

le sachet 1kg

35 € (1)
99 HT TVA 5,2%



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



~~19~~ € HT
49

le sachet 1kg

18 € (1)
52 HT TVA 5,2%

Offre également valable sur le calibre 120/150
pièces par livre



Noix de Saint-Jacques
sauvages sans corail
Chlamys opercularis ou islandica
calibre 40/80 pièces à la livre
Réf. : 291407



~~19~~ € HT
99

le sachet 1kg

18 € (1)
99 HT TVA 5,2%

Suggestion de présentation. (1) Prix remise déduite.



en vente dans la
halle
MARÉE

Palourdes moyennes 3 kg
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
OU ÉLEVÉES EN FRANCE

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



en vente dans la
halle
MARÉE

Bulots cuits
PÊCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-EST
Sous atmosphère modifiée
Barquette 3kg
Réf. : 074967

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



en vente dans la
halle
MARÉE

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

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



**10,5% DE REM
IMMÉD**



Homard canadien entier cuit
sous glace MSC
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-
OUEST, ORIGINE CANADA
Homarus americanus
calibre 350g
Réf. : 259978



la pièce 350g

~~10~~ € HT
04

8€99 (1)
HT TA 52%



**10,1% DE REM
IMMÉD**



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



la boîte de 2x110g

~~15~~ € HT
89

14€29 (1)
HT TA 52%



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

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

~~41~~ € HT

le kilogramme

36 €⁽¹⁾
HT TVA 5,5%

Existe aussi en 1/2 langouste cuite calibre
575/630 ou calibre 400/460



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

Panulirus argus
calibre 8/12 oz
Réf. : 260569

~~58~~ € HT

le kilogramme

52 €⁽¹⁾
HT TVA 5,5%

Existe aussi en queues de langoustes blanches
crues calibre 6/8 ou 4/6



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**



Langoustine entière cuite
PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST

Nephrops norvegicus
calibre 21/30 pièces au kg
Réf. : 052459

~~16~~ € HT

la boîte 1kg

14 €⁽¹⁾
HT TVA 5,5%



Langoustines entières crues
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST

Nephrops norvegicus
calibre 31/40 pièces au kg
Réf. : 005858

~~12~~ € HT

la barquette 1kg

12 €⁽¹⁾
HT TVA 5,5%

Offre également valable sur les calibres 9/15
et 16/20 pièces au kg



Crevette cuite bio
ÉLEVAGE VIETNAM
Calibre 40/50
Barquette 2kg
Sous atmosphère modifiée

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



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

0€
HTVA 5,5%



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

0€
HTVA 5,5%

Existe aussi en calibre 100/200 par livre



Gambas "Black Tiger"
crevettes entières crues
**ÉLEVÉES EN INDONÉSIE,
BANGLADESH, VIETNAM OU INDE**
METRO CHEF
Penaeus monodon
calibre 20/30 pièces par kg
Réf. : 042391

la boîte 1kg

0€
HTVA 5,5%



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

0€
HTVA 5,5%



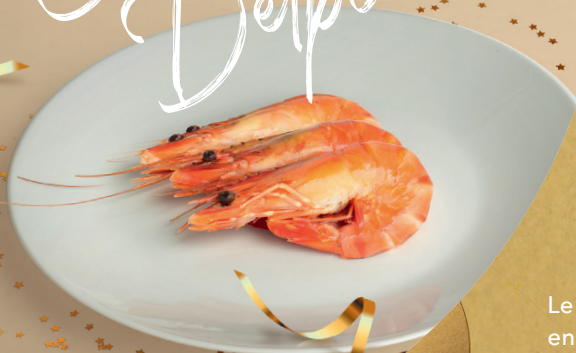
Gambas sauvages royales
entières crues
PÊCHÉES EN OCÉAN INDIEN
METRO CHEF
Penaeus monodon ou Penaeus
semisulcatus
calibre 6/8 pièces par boîte
Réf. : 000107

la boîte 800g

0€
HTVA 5,5%

Cap sur l'excellence avec

la crevette bio
Delpierre



Plébiscitée par les consommateurs tout au long de l'année, la crevette a encore plus le vent en poupe au moment des Fêtes. Et dans sa version bio, elle met l'eau à la bouche des gourmets les plus exigeants !

METRO est parti à la pêche aux informations auprès de **Laurent PIGNEY**, Directeur de Marché Ventes Industrielles & Marée chez **DELPIERRE**.

Spécialiste des produits de la mer depuis 30 ans, il nous dit tout sur l'un de ses produits phares : **la crevette bio élevée au Vietnam !**

POUR COMMENCER, POUVEZ-VOUS NOUS PARLER DES CONDITIONS D'ÉLEVAGE DE VOS CREVETTES ?

Le premier point important, c'est que nos crevettes sont élevées naturellement en aquaculture extensive dans les bras de rivière de la mangrove du Vietnam. Je précise que ce sont des crevettes tropicales non alimentées, c'est-à-dire qu'elles se nourrissent elles-mêmes sans l'intervention de l'homme, sans antibiotique ou ajout d'additif. Leur alimentation est donc complètement naturelle et bio. Tout cela répond bien sûr à un cahier des charges très précis, contrôlé par différents organismes de certification qui réalisent un grand nombre d'analyses.

ET QUELLES SONT LES SPÉCIFICITÉS DE VOS CREVETTES BIO ?

Il faut savoir que la *Penaeus Monodon*, qui est la variété dont nous parlons, est une crevette premium, à la carapace naturellement beaucoup plus épaisse qui offre une chair bien ferme et un goût iodé. Et c'est celle que les gourmets cherchent en priorité, encore plus quand elle est bio ! Cette carapace épaisse, c'est aussi l'assurance pour les restaurateurs que la crevette se tiendra bien. On est vraiment sur un produit au très bon rapport qualité-prix, ce que l'on ne peut pas ignorer vu la conjoncture actuelle.

EST-CE QUE LA DIMENSION RSE EST IMPORTANTE POUR DELPIERRE ?

Extrêmement ! Nos élevages sont situés dans des zones protégées accessibles exclusivement par bateau, ce qui nous permet d'être très vigilants quant à la préservation du milieu naturel et de la biodiversité. Nous avons également de forts engagements sociaux et éthiques avec nos producteurs vietnamiens, validés par une certification BSCI qui garantit notamment le bien-être des salariés au travail.

COMMENT SE PASSE VOTRE PARTENARIAT AVEC METRO ?

Vous avez raison de parler de partenariat puisque nous travaillons avec METRO depuis plus de 20 ans. Pour ce qui est de nos crevettes, nous les distribuons chez METRO depuis quasiment deux ans. Au début, il a fallu les convaincre de la qualité de notre produit car ils ne connaissaient pas bien l'origine Vietnam. Ils ont choisi de nous faire confiance et aujourd'hui ils sont très satisfaits des résultats.

atout pro

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

10% DE REMISE IMMÉDIATE



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



~~36€ HT~~
87

le kilogramme

33€ (1)
18 HT TVA 5,2%

atout pro

- Utilisation à froid ou à réchauffer au four

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Pavé de saumon fumé à la ficelle

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE
DELPPIERRE

Réf. : 211468
la barquette de 4 : 19,97€ HT - 17,97€ HT



~~4€ HT~~
99

la pièce 125g

4€ (1)
49 HT TVA 5,2%

atout pro

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



10% DE REMISE IMMÉDIATE



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

~~33€ HT~~
05

le kilogramme

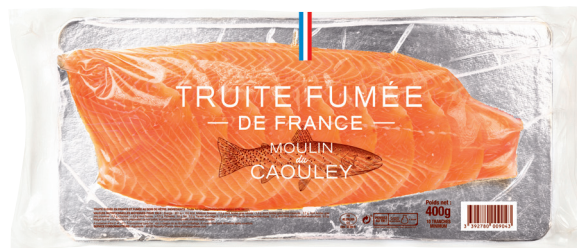
29€ (1)
75 HT TVA 5,2%

10% DE REMISE IMMÉDIATE



Truite fumée
ÉLEVÉE ET TRANSFORMÉE EN AQUITAINE

MOULIN DE CAOULEY
10 tranches minimum
fumée au bois de hêtre
Réf. : 055691



~~13€ HT~~
24

la plaque 400g

11€ (1)
92 HT TVA 5,2%

atout pro

- Salés au sel sec

10% DE REMISE IMMÉDIATE



Cœur de saumon fumé Atlantique
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE
MOWI

Réf. : 297591



~~18€ HT~~
80

la plaque 300g

16€ (1)
92 HT TVA 5,2%



Filets de harengs fumés doux
ELABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 041465

~~7€ HT~~
68

le sachet 1kg

6€ (1)
99 HT TVA 5,2%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Terrine aux noix
de St-Jacques à la bretonne
ÉLABORÉE EN FRANCE

GUYADER

Réf. : 052326

la terrine 840g

16€^{HT}
79

15€⁽¹⁾
11



Filet de saumon farci aux
petits légumes

ÉLABORÉ EN FRANCE

LES ENTRÉES DE LA MER

pré-tranché 20 portions environ

Réf. : 041754



le kilogramme

28€^{HT}
84

27€⁽¹⁾
97



Tartares de saumon express

Salmo salar

Réf. : 177075

la boîte de 10 : 19,99€^{HT} -

18,39€^{HT}

la pièce 100g

2€^{HT}

1€⁽¹⁾
84



13,04% DE REMISE
IMMÉDIATE

Coquilles St Jacques cuisinées
à la bretonne

ÉLABORÉES EN FRANCE

GUYADER

Réf. : 300242

la barquette de 4 coquilles :

14,72€^{HT} - 12,80€^{HT}

la coquille 110g

3€^{HT}
68

3€⁽¹⁾
20



Coquilles aux noix de Saint-
Jacques

METRO CHEF
cuisinées à la bretonne

Réf. : 241486

le sachet de 8 : 17,26€^{HT} -

15,89€^{HT}

la coquille 120g

2€^{HT}
16

1€⁽¹⁾
99



3 POUR LE 2
PRIX DE

Bisque de langoustines
BASSO TRAITEUR

Réf. : 183506

les 3 : 18,63€^{HT} - 12,42€^{HT}

soit la boîte 4/4

6€^{HT}
21

4€⁽¹⁾
14

CAVIARS - BAERI



**Caviar Baeri Royal
Madagascar
PETROVSKAYA**
Petits grains gris foncé, saveur
subtile et mûrée
Réf. : 300237

le pot 50g
~~46^{€ HT}~~
43^{€ (1)}
HT TVA 20%
Existe aussi en Caviar Baeri Royal 125g, 250g
ou 1KG



**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
~~56^{€ HT}~~
54^{€ (1)}
HT TVA 20%
Existe aussi en Caviar Baeri vintage 125g
ou 250g



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
~~53^{€ HT}~~
51^{€ (1)}
HT TVA 20%
Existe aussi en Caviar Baeri 100g, 250g ou 500g

CAVIARS - BELUGA



Caviar Beluga Impérial
ORIGINE GRÈCE
PETROVSKAYA
Gros grains de couleur gris foncé,
saveur marine dense et complexe,
texture très onctueuse
Réf. : 166950

la boîte 50g
~~295^{€ HT}~~
275^{€ (1)}
HT TVA 20%
Existe aussi en Caviar Beluga Impérial 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
~~173^{€ HT}~~
159^{€ (1)}
HT TVA 20%

CAVIARS - OSCIÈTRE

CAVIARS - AUTRES VARIÉTÉS



Caviar Oscietra

**ORIGINE FRANCE, RÉGION
AQUITAINE**

STURIA

grains moyens noirs foncés
aux saveurs variées et au goût
subtilement iodé

Réf. : 216090

la boîte 50g

~~78€^{HT}~~
69

74€⁽¹⁾
90 HT TVA 20%

Existe aussi en Caviar Oscietra 125g ou 250g



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

~~63€^{HT}~~
57

60€⁽¹⁾
50 HT TVA 20%

Existe aussi en Caviar Amursky royal 125g,
250g ou 1KG



Caviar Oscietra Classic

**ORIGINE FRANCE, RÉGION
AQUITAINE**

STURIA

petits grains noirs brillants à la
saveur marine avec une note de
fruits secs

Réf. : 238022

la boîte 50g

~~61€^{HT}~~
47

57€⁽¹⁾
90 HT TVA 20%

Existe aussi en Caviar Oscietra classic 125g
ou 250g



Caviar Sevruga Royal

ORIGINE CHINE

PETROVSKAYA

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

Réf. : 271304

la boîte 50g

~~67€^{HT}~~
04

63€⁽¹⁾
40 HT TVA 20%

Existe aussi en Caviar Sevruga 125g ou 250g



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

~~62€^{HT}~~
54

58€⁽¹⁾
90 HT TVA 20%

Existe aussi en Caviar Oscietra royal 125g
ou 250g



Durée :
Préparation : 60 min
Cuisson : 120 min



Difficulté : 3



Portions : 4

#Alliance Foie gras - Thon mariné

LÉGUMES WOK, BOUILLON CITRONNELLE - KAFIR

INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

FOIE GRAS

4 escalopes de foie gras (60 g/escalope)
Sel
Poivre

THON ROUGE

250 g de thon rouge
300 g de gros Sel
1 citron vert
50 g de gingembre
2 bâtons de citronnelle

LÉGUMES WOK

100 g de carottes
100 g de pois gourmands
100 g de shitaké
1 paquet de soba 100% sarrasin
50 g de pousses de soja
50 g d'huile de sésame torréfiée
50 g de sauce soja salée
1 citron vert

BOUILLON CITRONNELLE-KAFIR

1 kg d'ailerons de volaille
100 g d'ail
2 oignons
2 carottes
100 g de gingembre
2 bâtons de citronnelle
5 feuilles de kafir
100 g de blancs d'œufs
Sel

DÉCORATION

Cébette thaï
Furikaké
Shiso cress
Fleur d'ail



ENVIE DE VOUS LANCER ?
SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR
LA RECETTE | METRO.FR



Foie gras canard entier fleur de sel

ORIGINE FRANCE

Mi-cuit

Réf. : 300281

MEILLEUR
COURS
DU JOUR

atout pro

- Recette sans alcool



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

atout pro

- Foie gras certifié Halal



Bloc de foie gras de canard

ORIGINE FRANCE

ID HALAL

avec 30% de morceaux mi-cuit

18/22 parts

Réf. : 300280

MEILLEUR
COURS
DU JOUR

atout pro

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



Ficelle de bloc de foie gras de canard

ÉLABORÉ EN FRANCE

TOQUE BLANCHE

Réf. : 016757

MEILLEUR
COURS
DU JOUR

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



Foie gras de canard entier mi-cuit

ORIGINE FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 071325

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



ENTRÉES ACCOMPAGNEMENTS FOIE GRAS



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

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

le pot 1kg
~~8€^{ENT}~~
8€⁰⁹ (1)
HT TVA 5,5%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Chutney d'oignon
METRO CHEF
Réf. : 296367

le pot 550g
~~3€^{ENT}~~
3€³⁴ (1)
HT TVA 5,5%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Confit d'oignons
LUCIEN GEORGELIN
Réf. : 288336

le pot 600g
~~4€^{ENT}~~
4€⁰⁴ (1)
HT TVA 5,5%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

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

le pot 500g
~~6€^{ENT}~~
5€⁹⁰ (1)
HT TVA 5,5%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Chutney de figue
METRO CHEF
Réf. : 296366

le pot 550g
~~3€^{ENT}~~
3€³¹ (1)
HT TVA 5,5%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Chutney de figue
CHARLES ANTONA
Réf. : 165600

le pot 870g
~~9€^{ENT}~~
8€⁵⁶ (1)
HT TVA 5,5%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Chutney d'échalote
METRO CHEF
Réf. : 296368

le pot 550g
~~4€^{ENT}~~
3€⁸¹ (1)
HT TVA 5,5%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

**Chutney de
mangue**
METRO CHEF
Réf. : 296378

le pot 550g
~~4€^{ENT}~~
4€³⁸ (1)
HT TVA 5,5%



**Pain d'épices
coupé**
NICKY
Réf. : 245892

le paquet 500g
~~1€^{ENT}~~
1€⁶⁵ (1)
HT TVA 5,5%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Pâté en croûte cocktail
DRÔME SALAISONS
aux pistaches

Réf. : 295871

4[€] NT
35

la pièce 400g

3[€] (1)
92 HTVA 5,5%

Existe aussi au goût poulet citron



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Boudin blanc à l'ancienne

ORIGINE FRANCE

BERTHAUDEAU

8 pièces de 125g environ

Réf. : 221549

9[€] NT
37

le kilogramme

8[€] (1)
43 HTVA 5,5%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Pâté en croûte cocktail
MAISON MONTERRAT
truffe noir 1%

Réf. : 272960

5[€] NT
50

la pièce 450g

4[€] (1)
95 HTVA 5,5%

nouveau



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Boudin blanc
à la truffe 1%

Réf. : 303278

la barquette 120gx5 : 2,95€ HT -
8,96€ HT

1[€] NT
99

le boudin 120g

1[€] (1)
79 HTVA 5,5%

Existe aussi en boudin blanc foie gras truffe ou
aux morilles



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Pâté en croûte Richelieu
BOLARD

mousse de foie de volaille à la
pistache

pièce de 2,5kg environ

Réf. : 143359

7[€] NT
59

le kilogramme

6[€] (1)
83 HTVA 5,5%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Saucisse cocktail nature
ETS LUCIEN

Réf. : 270183

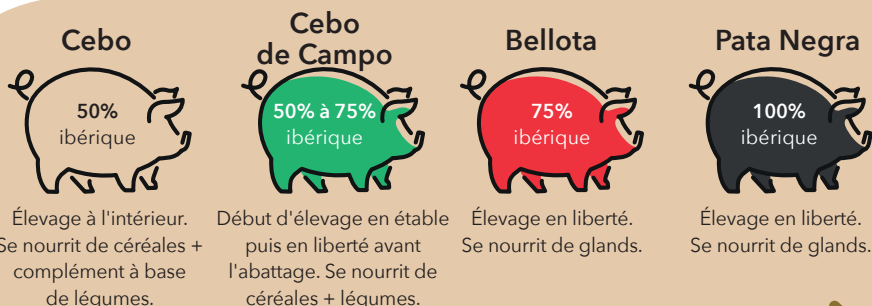
10[€] NT
57

le paquet 1kg

9[€] (1)
51 HTVA 5,5%

LES PORCS NOIRS (DE RACE IBÉRIQUE) SERVENT À LA FABRICATION DU JAMBON IBÉRIQUE.

On distingue 4 qualités de charcuterie ibérique en fonction de la génétique du porc, de leur mode d'alimentation et de leur milieu d'élevage.



Intensité du goût de noisettes et Prix



Jambon
Pata Negra

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



10% DE REMISE IMMÉDIATE



Assiette jambon mangalica
ORIGINE ESPAGNE
MONTE NEVADO
Réf. : 272976

8€^{HT}
59

la barquette 85g

7€^{HT}
73



atout pro

- Affinage 22 mois minimum

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Coffret jambon sec Mangalica
MONTE NEVADO
avec os pièce de 7,5kg environ
Réf. : 151240

34€^{HT}
42

le kilogramme

30€^{HT}
98

atout pro

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



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Assiette jambon "Bellota"
ORIGINE ESPAGNE
LA CAVE À JAMBONS
Réf. : 286164

13€^{HT}
16

la barquette 85g

11€^{HT}
84

Existe aussi en assiette de jambon Pata Negra



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Lomo ibérique bellota
ORIGINE ESPAGNE
LA CAVE À JAMBONS
tranché
Réf. : 286171

9€^{HT}
37

la barquette 150g

8€^{HT}
43

atout pro

- Affinage 24 mois minimum



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Coffret jambon ibérique de Cebo
ORIGINE ESPAGNE
NICO
pièce 7kg environ
avec os, griffe et couteau
Réf. : 236197

32€^{HT}
57

le kilogramme

29€^{HT}
31



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Jambon Pata Negra
ORIGINE ESPAGNE
SEÑERO
avec os 8kg environ
Réf. : 251249

62€^{HT}
72

le kilogramme

56€^{HT}
45

atout pro

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



10% DE REMISE IMMÉDIATE



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

~~20€ HT~~
19

le kilogramme

18€ (1)
HTVA 5,5%

atout pro

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



10% DE REMISE IMMÉDIATE

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

le kilogramme

~~17€ HT~~
51

15€ (1)
HTVA 5,5%

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



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Saltufo truffe été 3%
BEDFORD
Réf. : 290059
la barquette de 6 : 18,39€ HT -
16,55€ HT

la pièce 80g

~~3€ HT~~
07

2€ (1)
HTVA 5,5%

atout pro

- Affinage 12 mois



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Coffret jambon Serrano S.T.G.
ORIGINE ESPAGNE
DEL PAIS
avec os, griffe et couteau
Réf. : 150148

~~77€ HT~~
85

la pièce 6kg

70€ (1)
HTVA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Coffret de jambon Curado
ORIGINE ESPAGNE
TELLO
pièce de 1kg avec griffe et couteau
Réf. : 238811

la pièce 1kg

~~18€ HT~~
17

16€ (1)
HTVA 5,5%

ENTRÉES ESCARGOTS & PRÊTS À GARNIR



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

**Escargots de Bourgogne
ÉLABORÉ EN FRANCE**

BILLOT

préparés à la bourguignonne
calibre belle grosseur
Espèce Helix Pomatia

Réf. : 008286

le sachet de 96 : ~~39,99€HT~~ -
35,99€HT

~~0€HT~~
42

la pièce

0€ (1)
37 HT TA 5,5%



**Escargots de Bourgogne
moyens préparés recette à la
bourguignonne
METRO CHEF**

Helix pomatia linné

Réf. : 065373

le sachet de 100 : ~~19,99€HT~~ -
18,99€HT

~~0€HT~~
20

la pièce

0€ (1)
19 HT TA 5,5%

Offre également valable sur le calibre belle
grosseur (x100)



**Escargots de Bourgogne
préparés
METRO CHEF**

Helix pomatia linné

belle grosseur

Réf. : 141657

le sachet de 60 : ~~27,99€HT~~ -
26,59€HT

~~0€HT~~
47

la pièce

0€ (1)
44 HT TA 5,5%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

**Escargots de Bourgogne de
printemps belle grosseur
BASSO TRAITEUR**

10 douzaines

Réf. : 295319

~~19€HT~~
80

la boîte 4/4

17€ (1)
82 HT TA 5,5%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

**Escargots de Bourgogne de
printemps très gros
BASSO TRAITEUR**

8 douzaines

Réf. : 295320

~~21€HT~~
32

la boîte 4/4

19€ (1)
19 HT TA 5,5%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

**Escargots de Bourgogne très
gros pomatia 4 douzaines
METRO CHEF**

Réf. : 264726

~~9€HT~~
26

la boîte 1/2

8€ (1)
33 HT TA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Escargots de Bourgogne
METRO CHEF
10 douzaines
belle grosseur
Réf. : 005025

~~15€^{HT}~~
76

la boîte 4/4

14€⁽¹⁾
18



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Spécialité au beurre ail et persil
METRO CHEF
Réf. : 093535

~~3€^{HT}~~
75

le rouleau 250g

3€⁽¹⁾
19

about 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}~~
71

la boîte de 100

9€⁽¹⁾
64



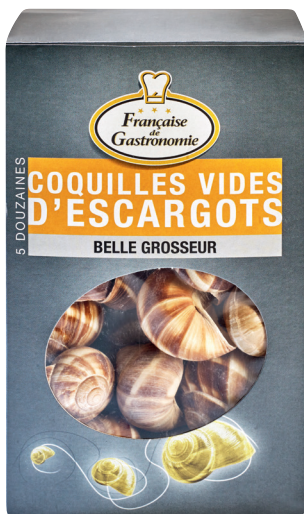
Bouchée hôtelière à garnir
JEAN DUCOURTIEUX
poids unitaire : 38g
diamètre : 8,5cm
hauteur : 5,35cm
Réf. : 247322

le carton de 72 : 34,50€^{HT} - **32€^{HT}**

~~0€^{HT}~~
48

la pièce

0€⁽¹⁾
44



10% DE REMISE IMMÉDIATE

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

~~7€^{HT}~~
50

la boîte 1/2

6€⁽¹⁾
75



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Verrines saumon-fromage et concombre

ÉLABORÉES EN FRANCE

GUYADER

Réf. : 286835

la barquette de 20 : 19,11€HT - 17,20€HT



la verrine 40g

0,96€HT

0,86€⁽¹⁾

Existe aussi en verrine thon chorizo x20



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Verrines avocat et cocktail de crevettes

ÉLABORÉES EN FRANCE

MIX'BUFFET

Verrines garnies d'une pulpe d'avocats, d'une sauce cocktail, de crevettes cuites décortiquées, de surimi et d'ananas.

Réf. : 238047

la barquette de 6 : 6,88€HT - 6,19€HT



la verrine 45g

1,15€HT

1,03€⁽¹⁾



10% DE REMISE IMMÉDIATE



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 : 18,31€HT - 16,48€HT



la verrine

1,14€HT

1,03€⁽¹⁾



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 : 35,39€HT - 33,60€HT



la pièce

0,79€HT

0,75€⁽¹⁾



Garnitures croquantes
et généreuses dans une
galette fine de tortilla



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 : ~~26,58€HT~~ - **25,25€HT**

~~0€HT~~
0,55

la pièce

0€53 (1)
HT TA 5,2%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



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 :
~~19,68€HT~~ - **17,71€HT**



~~0€HT~~
0,41

le sandwich

0€37 (1)
HT TA 5,2%



Bouchées aux noix de Saint Jacques et à la mangue BONCOLAC

Réf. : 298588

le plateau de 24 pièces : ~~27,40€HT~~ - **25,99€HT**

~~1€HT~~
1,14

la pièce

1€08 (1)
HT TA 5,2%



Brioquette au saumon BURGARD

saumon fumé, fromage frais au
raifort, sésame

Réf. : 126709

le plateau de 20 : ~~16,06€HT~~ - **15,26€HT**



~~0€HT~~
0,80

la pièce

0€76 (1)
HT TA 5,2%



**L'Houmous en deux temps
BONCOLAC**

- 24 bouchées aux lentilles et curry, houmous au citron
- 24 bouchées aux lentilles, houmous à la carotte

Réf. : 298571

les 2 plateaux de 24 bouchées :
~~33,49€HT~~ - **32,48€HT**



la pièce

~~0€70~~

0€68 ⁽¹⁾
HT TA 5,5%



**Amuse-bouches "Rivoli"
TRAITEUR DE PARIS**

- 12 rôsti crème d'épinard artichaut mariné
- 12 mini cakes à la courge butternut
- 12 gougères béchamel au comté
- 12 mini-croque tomate mozzarella pesto

Réf. : 285960

le plateau de 48 : ~~37,43€HT~~ -
35,55€HT



la pièce

~~0€78~~

0€74 ⁽¹⁾
HT TA 5,5%

nouveau



**Canapés "Sensation"
TIPIAK TRAITEUR**

Réf. : 303177

le plateau de 48 : ~~34,20€HT~~ - **32,20€HT**



le canapé

~~0€71~~

0€67 ⁽¹⁾
HT TA 5,5%



Canapés "Évasion"

TIPIAK TRAITEUR

- 7 saumon fumé/tzatziki/pavot
- 7 coppa/basilic/olives
- 7 fromage de chèvre/figue rôtie/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 : 29,81€HT - 27,98€HT



le canapé

0€^{NT}
47

0€⁽¹⁾
44 HT TA 5,2%



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 : 19,34€HT - 18,37€HT



le canapé

0€^{NT}
28

0€⁽¹⁾
26 HT TA 5,2%



Canapés salés "Tradition"

TRAITEUR DE PARIS

- 6 blinis crème citron/saumon fumé/mélange d'épices
- 6 biscuits caramel/crémeux 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 : 26,93€HT - 25,58€HT



le canapé

0€^{NT}
50

0€⁽¹⁾
47 HT TA 5,2%



Gougères aux fromages

ERHARD

emmental et comté A.O.P.

Réf. : 128605

le sachet de 60 pièces environ :
8,54€HT - 7,79€HT

0€^{HT}
14

la pièce

0€⁽¹⁾
13



Mini feuilletés aux saucisses

VITACUIRE

Réf. : 212027

le plateau de 60 : 14,07€HT -
12,99€HT

0€^{HT}
23

la pièce

0€⁽¹⁾
22

nouveau



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Mini feuilletés escargots à la
bourguignonne

ÉLABORÉS EN FRANCE

BILLOT

Réf. : 286260

le plateau de 32 : 10,88€HT -
9,79€HT

0€^{HT}
34

la pièce

0€⁽¹⁾
31



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Mini pains à l'ail

MIX'BUFFET

Réf. : 300241

la barquette 760g : 18,67€HT -
16,80€HT

0€^{HT}
39

la pièce

0€⁽¹⁾
35



10% DE REMISE IMMÉDIATE



Mini feuilletés apéritifs

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

Réf. : 048682

la boîte de 208 : 20,99€HT - **18,89€HT**

la pièce

0€¹⁰

0€⁽¹⁾ 09
HT TA 5,2%

atout pro

- Feuilletage au beurre



10% DE REMISE IMMÉDIATE



Petits fours apéritif
ÉLABORÉS EN FRANCE
MIX'BUFFET

- 12 quiches Lorraine
- 12 cakes jambon olives
- 12 saucisses costumées
- 12 gougères fromage

Réf. : 286792

le plateau de 48 : 21,21€HT - **19,09€HT**



la pièce 14g

0€⁴⁴

0€⁽¹⁾ 40
HT TA 5,2%

10% DE REMISE IMMÉDIATE



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 : 21,04€HT - **18,94€HT**



la pièce 40g

1€¹⁷

1€⁽¹⁾ 05
HT TA 5,2%

Existe aussi en mini cheese burgers 18x40g

COCKTAILS SALÉS MIGNARDISES CHAUDES & PRÊTS À GARNIR



Mini cheeseburgers
BURGARD

Réf. : 139320

le plateau de 20 : 15,42€HT -
14,65€HT



la pièce

~~0€~~ 77

0€ (1)
73 HT TA 5,5%



Mini hot-dogs gourmands
BURGARD

Réf. : 206099

le plateau de 15 : 11,73€HT -
11,15€HT



la pièce

~~0€~~ 78

0€ (1)
74 HT TA 5,5%



Mini burgers au sésame à
garnir
BURGARD

Réf. : 157242

la boîte de 54 : 11,02€HT -
10,58€HT

la pièce 13g

~~0€~~ 20

0€ (1)
20 HT TA 5,5%

Existe aussi en mini burger 5 graines à garnir
54x13g



Mini navettes au sésame à
garnir
DÉLICES DES 7 VALLÉES

Réf. : 172478

la boîte de 60 : 10,57€HT -
10,15€HT

la pièce 10g

~~0€~~ 18

0€ (1)
17 HT TA 5,5%

Existe aussi en mini navette pavot 60x10g ou
mini navette nature 60x10g

atout pro

- Atout pro :
- Mini burger prêts à garnir
- Sans huile de palme

3 POUR LE PRIX DE 2



Mini burger brioché
JACQUET

Réf. : 297594

Vendu par 10

les 3 lots : 6,30€HT - 4,20€HT

soit la pièce 21g

~~0€~~ 21

0€ (1)
14 HT TA 5,5%

Existe aussi en mini burger nature x10 210g



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 : ~~12,23€HT~~ - 11,60€HT

2^{€HT}
45

la plaque 250g

2[€] (1)
32 HT TA 5,5%

atout pro

- 10 disques à garnir



Pain surprise à garnir
BONCOLAC
Réf. : 007109

11^{€HT}
67

la pièce 900g

11[€] (1)
08 HT TA 5,5%

atout pro

- Atout pro:
- Produits frais, plaque avec de la farine de blé française et sans matière



Plaques de pain de mie à la tomate
BONCOLAC
dimensions 30x40cm
Réf. : 266944
le paquet de 5 : ~~21,11€HT~~ - 20,05€HT

4^{€HT}
22

la plaque 250g

4[€] (1)
01 HT TA 5,5%

Existe aussi en plaque céréales 30x40cm
1250G



Micro blinis
METRO CHEF
65 pièces
Réf. : 009552

3^{€HT}
43

la barquette 300g

3[€] (1)
25 HT TA 5,5%



Pain de mie aux noix
BONCOLAC
dimensions : 20x30cm
Réf. : 048407
le paquet de 5 : ~~12,89€HT~~ - 12,25€HT

2^{€HT}
58

la plaque 125g

2[€] (1)
45 HT TA 5,5%



Blinis
METRO CHEF
12 blinis
Réf. : 009538

3^{€HT}
59

la barquette 600g

3[€] (1)
40 HT TA 5,5%

COCKTAILS SALÉS PRÊTS À GARNIR & GARNITURES/ TARTINABLES



3 POUR LE 2



Toasts ronds nature
JACQUET

Réf. : 286795

Vendu par 2

les 3 lots : 19,20€HT - 12,80€HT

soit le sachet 250g

3€^{HT}
20

2€^{*}
13
HT TVA 5,5%

Existe aussi en toast FG fêtes 2x250g



le paquet 300g

1€^{HT}
147

1€⁽¹⁾
140
HT TVA 5,5%

Toasts ronds briochés
METRO CHEF

36 toasts

Réf. : 039040

Existe aussi en toast nature 280G MC ou toast
rond seigle 300G MC



3 POUR LE 2



Mini pain d'épices
JACQUET

14 tranches

Réf. : 164553

les 3 : 13,17€HT - 8,78€HT



soit le paquet 140g

4€^{HT}
39

2€^{*}
93
HT TVA 5,5%

atout pro

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

atout pro

- Base de préparation culinaire
- 98% d'avocats frais



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Pulpe d'avocat
METRO CHEF

Réf. : 286833

le pot 1kg

11€^{HT}
21

10€⁽¹⁾
09
HT TVA 5,5%

nouveau



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Tartinable d'artichaut
ELABORÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 300243

le pot 500g

6€^{HT}
18

5€⁽¹⁾
56
HT TVA 5,5%

Existe aussi en tartinable de tomate et de
poivron 500G METRO CHEF



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Perles de Hareng noires MSC

Réf. : 271971

~~27~~^{€ HT}₃₅

le pot 350g

24^{€ (1)}₆₂



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Œufs de truite

ORIGINE FRANCE

MOULIN DE CAOULEY

Réf. : 292426

~~36~~^{€ HT}₁₃

le pot 500g

32^{€ (1)}₅₂



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Crevettes tropicales petites
METRO CHEF
décortiquées et cuites
petit calibre 200/400

Réf. : 016304

le pot 900g

~~15~~^{€ HT}₀₃

13^{€ (1)}₅₃

Existe aussi en crevettes tropicales 100/200
900G MC



15% DE REMISE
IMMÉDIATE

Crabe extra fancy
NAUTILUS
chair et pattes

Réf. : 046565

la boîte 4/4

~~18~~^{€ HT}₁₇

15^{€ (1)}₄₄

Offre également valable sur le crabe chair
blanche 4/4

nouveau



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Chair blanche de crabe
SAVANNAH BAY

Réf. : 298795

la boîte 480g

~~9~~^{€ HT}₇₅

8^{€ (1)}₇₈



Durée :
Préparation : 120 min
Cuisson : 20 min
Repos : 15 min



Difficulté : 5



Portions : 4



#Pigeon et Foie gras

EN ROBE DE CÉRÉALES,
MOUSSELINE DE PANAIS ET CERFEUIL TUBÉREUX

INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

PIGEON

2 pigeons
100 g de beurre
100 g d'huile de tournesol
Sel
Poivre

FOIE GRAS

4 escalopes de foies gras
(60 g/escalope)
Sel
Poivre

CHOU

1 chou vert

FEUILLETAGE

1 plaque de feuilletage
100 g de mélange de graines
FruïBon « mélange pour pain
5 graines »
60 g de jaunes d'œufs
Sel

MOUSSELINE DE PANAIS

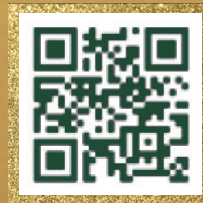
500 g de panais
200 g de beurre
500 g de lait
Sel

CERFEUIL TUBÉREUX

300 g de cerfeuil tubéreux
100 g de beurre
250 g de fond blanc
Sel
Poivre

DÉCORATION

Betteraves rouges, jaunes
et Chioggia
Feuilles de tagette
Pousses de betterave



ENVIE DE VOUS LANCER ?
SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR
LA RECETTE | METRO.FR

Les volailles sont disponibles dans nos Halles à partir du 12 décembre 2023 dans la limite des stocks disponibles.



Chapon fermier
ORIGINE FRANCE
prêt à cuire
sous film
Mistral ou Grand domaine

le kilogramme

8€₄₉ HT TVA 5,5%



Dinde fermière entière
ORIGINE FRANCE
IGP "de nos terroirs" Normandie,
Maine, Challans
prêt à cuire
sous film

le kilogramme

10€₄₉ HT TVA 5,5%



Poularde fermière
ORIGINE FRANCE
IGP Challans et Normandie
prêt à cuire
sous film

le kilogramme

9€₄₉ HT TVA 5,5%



Pintade chaponnée entière
ORIGINE FRANCE
IGP Challans
Prêt à cuire
sous film

le kilogramme

12€₉₉ HT TVA 5,5%



Poulet fermier
ORIGINE FRANCE
Mistral ou Grand Domaine
prêt à cuire sous film

le kilogramme

4€₉₉ HT TVA 5,5%



Dinde entière
ORIGINE FRANCE
prête à cuire
standard ou halal
sous film

le kilogramme

5€₂₅ HT TVA 5,5%

Suggestion de présentation.

PLATS
VOLAILLES ENTIÈRES
& VOLAILLES DE BRESSE



Pigeonneau royal au sang

ORIGINE FRANCE

Calibre 500/550g

x4 ou x10 pièces

Nu en carton

le kilogramme

15€₉₉ HTW 15,58



Caille entière de Challans

ORIGINE FRANCE

Calibre 240/280g

x4 pièces

Nu en carton

le kilogramme

10€₄₉ HTW 10,58

#VolaillesdeNoël

VEZ RETROUVER TOUTES NOS
GAMMES DE VOLAILLES FESTIVES
DANS VOS HALLES.

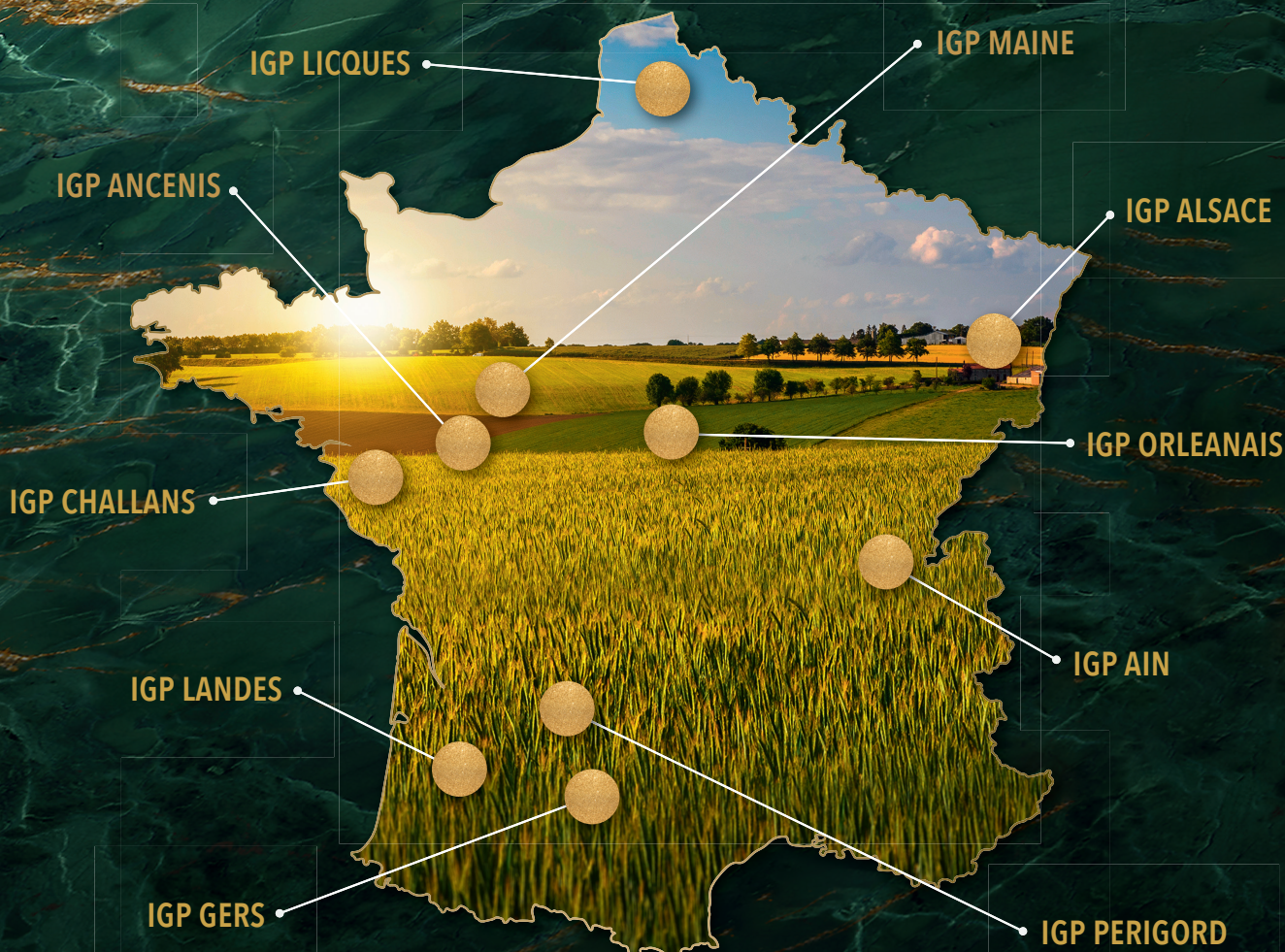




#les Châpons de nos Ferrovirs

QU'EST-CE QU'UNE IGP ?

Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Grâce à son IGP, le produit « labellisé » est protégé à l'échelle nationale comme internationale. Aujourd'hui, seuls 146 produits bénéficient d'une IGP en France ! Parmi eux, de délicieux chapons à retrouver dans vos Halles METRO.



A noter : certains Labels ont une production limitée et sont distribués uniquement au niveau local et régional. Demandez à votre conseiller, les volailles et les découpes disponibles dans votre Halle Boucherie, ainsi que les autres Labels commandables.

#FestiveHalles



Suprême de chapon ou
Suprême de poularde
ORIGINE FRANCE
sous vide

le kilogramme

14€⁹⁹

HT TA 5,25%

Existe aussi en suprême de chapon Halal



Suprême de poulet
ORIGINE FRANCE
par 10 pièces
nu en carton fenêtre

le kilogramme

11€⁹⁹

HT TA 5,25%



Cuisse de chapon ou Cuisse
de poularde
ORIGINE FRANCE
sous vide

le kilogramme

8€⁴⁹

HT TA 5,25%

Existe aussi en cuisse de chapon Halal



Cuisse de poulet
ORIGINE FRANCE
10 pièces
nu en carton fenêtre

le kilogramme

6€⁷⁹

HT TA 5,25%



Carcasse d'agneau de lait des Pyrénées

ORIGINE FRANCE

I.G.P. Label Rouge
nu

le kilogramme

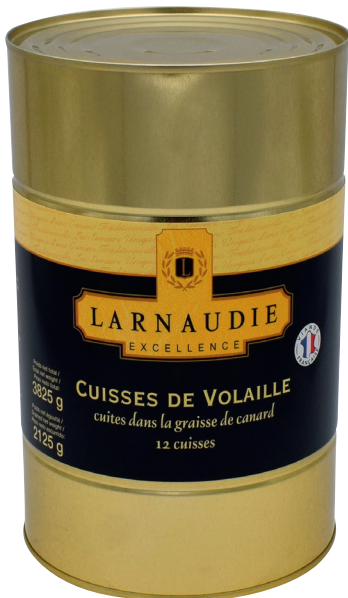
14€⁹⁹ HT TVA 5,5%

Gigot d'agneau avec os
ORIGINE NOUVELLE-ZÉLANDE

prêt à cuire
standard ou halal
sous vide

le kilogramme

9€⁹⁹ HT TVA 5,5%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

12 cuisses de volaille cuites
dans la graisse de canard
LARNAUDIE EXCELLENCE

Réf. : 284370

la boîte 3,825kg

~~34€¹⁴~~

30€⁷³ (1) HT TVA 5,5%



le bidon 5/1

~~34€²²~~

32€⁵¹ (1) HT TVA 5,5%

Gésiers de dinde émincés
cuits dans la graisse de
canard
LARNAUDIE

Réf. : 296469

Offre également valable sur les gésiers de dinde
émincés cuits dans la graisse de canard 4/4



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

le kilogramme

19€⁹⁹ HT TA 5,5%

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

le kilogramme

15€⁹⁹ HT TA 5,5%



Médaille de Cuisseau de
veau
ORIGINE U.E.
pièce de 150gr environ
sous vide
par 10

le kilogramme

17€⁹⁹ HT TA 5,5%

13,05% DE
IMN



Ris de veau gorge
ORIGINE U.E.
sous vide
Réf. : 256538

le kilogramme

22€⁹⁹ HT

19€⁹⁹ (1) HT TA 5,5%



Rôti filet ficelé et bardé

ORIGINE U.E.

viande bovine
sous vide

le kilogramme

26€
99 HT TA 5,2%



Rôti de bœuf tendre de
tranche

ORIGINE FRANCE

viande bovine
sous vide

le kilogramme

13€
49 HT TA 5,2%



Demi carré de côte de race
charolaise

ORIGINE FRANCE

viande bovine
semi paré
sous vide

le kilogramme

17€
99 HT TA 5,2%



Demi faux-filet de race
charolaise

ORIGINE FRANCE

viande bovine
semi paré
sous vide

le kilogramme

15€
99 HT TA 5,2%



Durée :
Préparation : 90 min
Cuisson : 90 min



Difficulté : 3



Portions : 4



#Fillet de turbot rôti

AU BEURRE NOISETTE, COMPRESSION DE POMME DE TERRE ET
TRUFFE NOIRE, CRÈMEUX DE MOULES DE BOUCHOT

INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

TURBOT

4 filets de turbot
150 g beurre
100 g d'huile de tournesol
Sel
Poivre

COMPRESSION DE POMMES DE TERRE

1 kg de pommes de terre Agria
200 g de beurre
70 g de Tartufo
30 g de brisures de truffes noires
Sel
Poivre

CRÈMEUX DE MOULES DE BOUCHOT

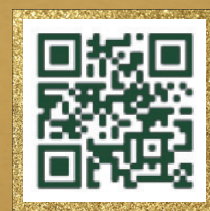
1 kg de moules de bouchot
100 g d'oignon
100 g de vin blanc
10 g d'ail
100 g de beurre
20 g de concentré de tomates
100 g de crème liquide
1 g de Xanthane

LAIT ÉPAISSI

100 g de lait entier
1 g de sel
1 g de Xanthane

DÉCORATION

Avruga
Cerfeuil
Pousses de betteraves
Radis cress



ENVIE DE VOUS LANCER ?
SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR
LA RECETTE | METRO.FR



Turbot
ÉLEVÉ EN ESPAGNE
Calibre 2/3kg

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Maigre
ÉLEVÉ EN FRANCE
Calibre 3kg+ label rouge



MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Lotte
PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST
Calibre 2/4kg

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Daurade Royale label rouge
ÉLEVÉE EN FRANCE
3/400g, 4/600g et 6/800g



MEILLEUR
COURS
DU JOUR



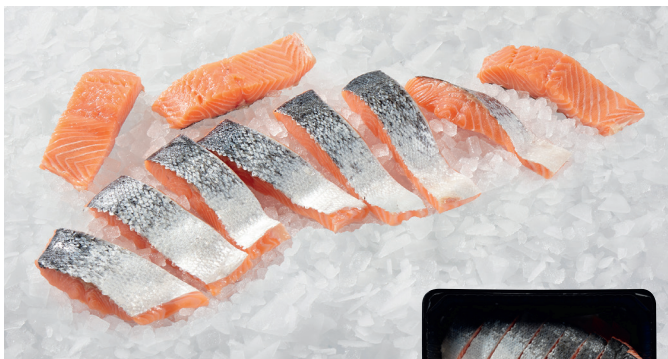
Merlu ligne 2/3
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. : 071619

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Sole
PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST
Calibre 300/400g
Réf. : 034784

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



FILET
Maro

Pavé de saumon
ÉLEVÉ EN NORVÈGE

Calibre 140/160g
Barquette 2kg
Sous atmosphère modifiée
Réf. : 707300



**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Filet de Lotte
PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST

Calibre 100/300g, 300/600g
et 500/800g
Barquette 2kg
Sous atmosphère modifiée
Réf. : 707238, 707239 ou 707237



**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Filet de Turbot
ÉLEVÉ EN ESPAGNE

Calibre 200/250g
Barquette 2kg
Sous atmosphère modifiée
Réf. : 707183



**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Dos de cabillaud
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST

Calibre 200/400g ou 400g+
Sous atmosphère modifiée
Barquette 2kg
Réf. : 707086 et 707087



**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Filet de Bar
ÉLEVÉ EN GRÈCE

Calibre 100/200g
Barquette 2kg
Sous atmosphère modifiée
Réf. : 707110



**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Filet de Saint-Pierre
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST

Calibre 100g +
Barquette 2kg
Sous atmosphère modifiée
Réf. : 709066



**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



10% DE REMISE IMMÉDIATE



Queue de lote sans peau
PÊCHÉE EN PACIFIQUE NORD-OUEST

Lophius litulon
calibre 150/500g
Réf. : 263424

~~6€59~~

le sachet 1kg

5€93 (1)
HTVA 5,26%



10% DE REMISE IMMÉDIATE



Filet de sandre avec peau
Sander lucioperca
calibre 170/230
Réf. : 261801

~~17€58~~

le sachet 1 kg

15€82 (1)
HTVA 5,26%



10% DE REMISE IMMÉDIATE



Dos de cabillaud sans peau
MSC
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST

Gadus morhua
calibre 140/160g
Réf. : 243519

~~13€49~~

le sachet 750g

12€14 (1)
HTVA 5,26%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

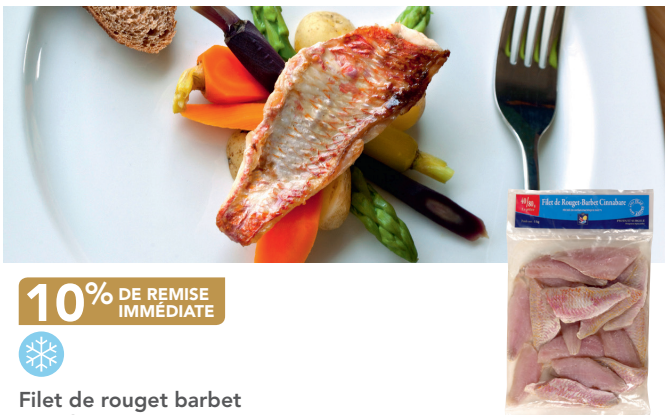


Filet de Saint-Pierre avec
peau sans arête
PÊCHÉ EN OCÉAN PACIFIQUE
NORD-OUEST
Zeus faber
calibre 150/200
Réf. : 298107

~~15€22~~

le sachet 1kg

12€94 (1)
HTVA 5,26%



10% DE REMISE IMMÉDIATE



Filet de rouget barbet
cinnabare
ORIGINE VIETNAM

parupeneus heptacanthus
pièce 40/80g
avec peau et sans arête
Réf. : 188543

~~18€99~~

le sachet 1kg

17€09 (1)
HTVA 5,26%



10% DE REMISE IMMÉDIATE



Filet de Saint-Pierre du Cap
sans peau
PÊCHÉ EN OCÉAN ATLANTIQUE
SUD-EST
Zeus capensis
calibre 60/120g
Réf. : 013639

~~12€19~~

le sachet 1kg

10€97 (1)
HTVA 5,26%

les Truffes de Jérôme Galis



LE TRÉSOR DES FÊTES

Pour Jérôme Galis, la truffe est bien plus qu'un métier, **C'EST UNE PASSION !**

Et s'il la cultive avec patience et exigence depuis des années, c'est toujours avec le même plaisir qu'il voit son trésor provençal sublimé sur les tables de Fêtes !

QUELLE EST LA TAILLE DE VOTRE EXPLOITATION ?

J'ai 32 hectares de chênes truffiers, ce qui fait entre 12 et 15 000 arbres, situés à côté d'Avignon, dans ce que je considère comme le triangle d'or de la truffe. Ici, les conditions météo sont parfaites pour cultiver la truffe. Hivers assez doux, étés chauds mais entrecoupés d'orages, on ne peut pas rêver mieux !

EN QUOI CONSISTE VOTRE MÉTIER ?

Dans un premier temps, mon travail c'est de tout faire pour que le mariage entre l'arbre et le champignon fonctionne et perdure. Et pour ça, il faut que les conditions soient les meilleures, donc j'entretiens, j'irrigue, je taille, je fais attention à la température des sols..., pour que la truffe s'installe, se développe, et donne des fruits. Et ensuite je récolte, avec l'aide de mes chiens. Sans eux, je n'arriverais à rien. Leur odorat est vraiment unique, et leur rôle est capital pour dénicher les truffes !

VOUS CULTIVEZ LA TRUFFE MAIS VOUS EN ÊTES AUSSI UN GRAND AMATEUR. COMMENT L'AIMEZ-VOUS ?

Évidemment, j'adore la truffe, et pour moi c'est en les préparant le plus simplement possible que l'on profite de toutes leurs saveurs. C'est comme ça qu'on les aime en Provence ! Donc je les mange essentiellement en brouillade, ou je fais des pâtes aux truffes... Mais ça s'arrête là. Je laisse aux restaurateurs le soin de les travailler. Et ils arrivent à me surprendre à chaque fois. C'est vraiment un métier... La façon dont ils parviennent à préserver la subtilité des arômes de la truffe, c'est vraiment exceptionnel. Et au moment des Fêtes, ils réussissent toujours à imaginer de nouvelles recettes incroyables sans jamais dénaturer le produit.

ÇA FAIT COMBIEN DE TEMPS QUE VOUS TRAVAILLEZ AVEC METRO ?

Ça fait plus de 5 ans maintenant. Quand j'y repense, je me dis que ce n'était pas gagné au début. Je pensais que le réseau était trop grand pour un « petit » producteur comme moi. Je ne voyais pas comment on pourrait s'accorder. Et puis un responsable de METRO est venu sur l'exploitation, voir comment on travaillait, voir le produit... Et il m'a expliqué la façon de procéder de METRO en m'assurant que c'était eux qui s'adapteraient à ma production et non l'inverse. Et il a tenu parole ! On peut donc dire que l'honnêteté et la transparence sont à la base de notre partenariat, et ça change tout. La truffe, ce n'est pas une science exacte, donc si je leur dis que ce n'est pas le moment de récolter, ils me font confiance. C'est très rare et très appréciable !



Truffe tuber Melanosporum

ORIGINE FRANCE

Barquette 250g

Réf. : 083371

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



atout pro

- Elles sont de petits éclats de truffes et disposent d'un pouvoir de diffusion exceptionnel.
- Idéal pour la réalisation de farces, de brouillades d'œufs, risotto...



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Truffes brossées extra
DOMAINE D'ARGENS

Réf. : 020838

~~56€^{HT}~~
73

la boîte 1/16

48€⁽¹⁾
22

15% DE REMISE IMMÉDIATE

Brisures de truffes noires
DOMAINE D'ARGENS

Réf. : 020854

~~36€^{HT}~~
72

la boîte 1/8

31€⁽¹⁾
21



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Brisures de truffes
ORIGINE FRANCE

DOMAINE D'ARGENS

Réf. : 020853

la boîte 1/2

~~158€^{HT}~~
91

135€⁽¹⁾
07

atout pro

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



10% DE REMISE IMMÉDIATE

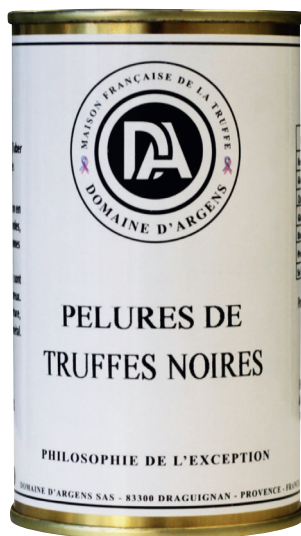
Brisures de truffes d'été
TUBER FRANCE

Réf. : 268757

le pot 250g

~~42€^{HT}~~
99

38€⁽¹⁾
69



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Pelures de truffes
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 020850

la boîte 1/4

~~99^{€ HT}~~
01

84^{€ (1)}
16 HT TA 5,5%



atout pro

- La crème de truffes est une savoureuse crème italienne à base de truffe blanche (Tuber magnatum Pico), cépes, huile d'olive et sel marin.
- Elle est idéale pour élaborer les plats les plus raffinés ou sublimer la truffe blanche dans toutes les préparations.

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Crème à la truffe blanche
LA FAVORITA
Réf. : 170601

le pot 350g

~~34^{€ HT}~~
86

31^{€ (1)}
37 HT TA 5,5%



atout pro

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

10% DE REMISE IMMÉDIATE

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

le pot 250g

~~36^{€ HT}~~
48

32^{€ (1)}
83 HT TA 5,5%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Saveur de truffe
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 241679

le flacon 125ml

~~29^{€ HT}~~
44

25^{€ (1)}
02 HT TA 5,5%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Purée de champignons goût
truffe
SENS GOURMET
Réf. : 181020

le pot 280g

~~38^{€ HT}~~
97

33^{€ (1)}
12 HT TA 5,5%



Sauce de champignons
tartufata
TUTTO GUSTO
Réf. : 197544

le bocal 540g

~~9^{€ HT}~~
14

8^{€ (1)}
68 HT TA 5,5%



Champignons sylvestres

ORIGINE FRANCE

Colis 1kg

Réf. : 030830

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Champignon Portobello

ORIGINE FRANCE

Colis 2kg

Réf. : 761437

MEILLEUR
COURS
DU JOUR

Suggestion de présentation.

GARNITURES & ACCOMPAGNEMENTS CHAMPIGNONS



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Girolles entières
METRO CHEF
Réf. : 272882

~~12€⁹¹~~
43

le sachet 1kg

11€⁽¹⁾
19



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Farandole prestige
METRO CHEF
prêt à cuire
Réf. : 272881

~~8€⁰⁷~~

le sachet 1kg

7€⁽¹⁾
26



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Verpes de bohême entières
METRO CHEF
Réf. : 272883

~~31€⁰⁶~~

le sachet 1kg

27€⁽¹⁾
95



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Morilles entières
METRO CHEF
Réf. : 054642

~~39€⁴⁵~~

le sachet 1kg

35€⁽¹⁾
51



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Cèpes "bouchons" entiers
METRO CHEF
Réf. : 272895

~~16€⁹⁹~~

le sachet 1kg

15€⁽¹⁾
29

Offre également valable sur les cèpes en
morceaux Métro Chef 1kg



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Mini girolles entières
METRO CHEF
Réf. : 272888

~~15€⁷⁹~~

le sachet 1kg

14€⁽¹⁾
21



atout pro

- Sauvages et ramassées à la main, elles conservent leur pied.
- Tout aussi bonnes, elles sont idéales pour tous plats.

10% DE REMISE IMMÉDIATE

**Morilles extra sèches
METRO CHEF**

Réf. : 212244

~~134^{€HT}~~ le tubo 400g
120[€]₆₀ ⁽¹⁾
HT TVA 5,5%

Offre également valable sur les METRO Chef morilles extra tubo 500g



atout pro

- Les mini morilles sauvages (<2,5cm), très goûteuses, sont idéales pour les vol-au-vent, bouche à la reine ou risotto.

10% DE REMISE IMMÉDIATE

**Mini morilles sauvages
séchées
METRO CHEF**

Réf. : 063729

~~166^{€HT}~~ le tubo 500g
149[€]₄₀ ⁽¹⁾
HT TVA 5,5%

Offre également valable sur les METRO Chef mini morilles tubo 500g



atout pro

- La meilleure de nos morilles : sauvage, charnue et parfumée.
- Sans pied, elle est idéale pour vos morilles à la crème.

10% DE REMISE IMMÉDIATE

**Morilles spéciales sèches
METRO CHEF**

Réf. : 212245

~~147^{€HT}₄₀~~ le tubo 400g
132[€]₆₆ ⁽¹⁾
HT TVA 5,5%

Offre également valable sur les METRO Chef morilles spéciales tubo 500g



10% DE REMISE IMMÉDIATE

**Queues de morilles sèches
METRO CHEF**

Réf. : 040244

~~68^{€HT}₁₉~~ le tubo 500g
61[€]₃₇ ⁽¹⁾
HT TVA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

**Morilles traiteur sèches
METRO CHEF**

Réf. : 296912

~~80^{€HT}₂₄~~ le pot 400g
72[€]₂₂ ⁽¹⁾
HT TVA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Morilles sauvages séchées
extra
SABAROT
Réf. : 269389

le tubo 150g
~~72€^{HT}~~₈₅ **65€⁽¹⁾**₅₇ HT TA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Pleurottes
SABAROT
Réf. : 155951

le pot 500g
~~14€^{HT}~~₇₅ **13€⁽¹⁾**₂₈ HT TA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Cèpes Extra séchés
METRO CHEF
Réf. : 294575

le tubo 400g
~~25€^{HT}~~ **22€⁽¹⁾**₅₀ HT TA 5,5%

Offre également valable sur les METRO Chef
cèpes extra séchés tubo 500g



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Trompettes de la mort
SABAROT
Réf. : 156008

le tubo 500g
~~53€^{HT}~~₄₉ **48€⁽¹⁾**₁₄ HT TA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Bolets et cèpes séchés
METRO CHEF
Réf. : 269500

tubo 500g
~~16€^{HT}~~₁₀ **14€⁽¹⁾**₄₉ HT TA 5,5%

Offre également valable sur les METRO Chef
bolets et cèpes séchés tubo 500g



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Champignons noirs séchés
SABAROT

Réf. : 156011

~~12€ HT~~
35

le tubo 500g

11€ HT (1)
12



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Garniture forestière
METRO CHEF

Réf. : 269473

~~13€ HT~~
35

le tubo 500g

12€ HT (1)
02

Offre également valable sur les METRO Chef
garniture forestière séchée tubo 500g



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Verpes de Bohême séchées
METRO CHEF

Réf. : 286984

~~129€ HT~~
65

le tubo 500g

116€ HT (1)
69

Offre également valable sur les METRO Chef
verpe de bohème tubo 500g

METRO SERVICES PREMIERS

#À VOS CÔTÉS
pour vous faire gagner
du temps



Livraison

Vous cherchez à vous faciliter
la vie et à gagner du temps ?
Nos experts vous proposent
trois modes de livraison simples
et pratiques.

- **LIVRAISON** : commandez
sur **METRO.fr** ou auprès de
nos équipes de télévente et
faites-vous livrer
- **CLICK & RETRAIT** : commandez
vos produits sur **METRO.fr** et
venez les récupérer dans vos halles.
Disponible dans certaines halles.
- **LIVRAISON ARRIÈRE-CAISSE** : faites
vos achats dans vos halles METRO
et laissez-nous le soin de vous livrer.
Disponible dans certaines halles.

LES AVANTAGES DE LA LIVRAISON METRO :

- Bons produits aux bons prix
- Process de commande simplifié
- Manutention rapide
- Respect de la chaîne du froid
- Transparence garantie



Pour en savoir plus sur ce service, flashez le QR code ci-contre ou
adressez-vous à votre Chargé de Relation Client dans vos halles habituelles.



Haricots verts éboutés ou
pois gourmands
ORIGINE KENYA OU GUATEMALA
Sachet 1kg

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Crosne
ORIGINE FRANCE
Colis de 2kg
Réf. : 086373

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Patates douces
ORIGINE FRANCE
Calibre 300/600 ou 600/900 ou
900/1200
Colis 11kg
Réf. : 712982

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Potimarron et Butternut
ORIGINE FRANCE
Réf. : 714393

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



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

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Marron cuit
ORIGINE FRANCE
Sous vide
Poche 400g ou 1kg
Réf. : 077737



**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Légumes exotiques

ORIGINE BRÉSIL

Avocat tropical, okra gombo, papaye verte et gingembre

Réf. : 713615

MEILLEUR
COURS
DU JOUR

#FestiveHalles

DU 7 AU 31 DÉCEMBRE 2023



Pommes de terre

ORIGINE FRANCE

Aztec gold, Vitelotte, Double fun et prunelle Blauer

Réf. : 762000



MEILLEUR
COURS
DU JOUR

atout pro

- Portionné pour une bonne gestion du coût/portion



10% DE REMISE IMMÉDIATE



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

~~6€~~ HT
61

le sachet 1kg

5€⁽¹⁾
95 HT TA 5,2%



10% DE REMISE IMMÉDIATE



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

~~10€~~ HT
96

le sachet 1kg

9€⁽¹⁾
86 HT TA 5,2%



Gran ravioli frais à la truffe
blanche d'Alba 1%
ÉLABORÉ EN ITALIE
METRO CHEF
8 portions environ
Réf. : 016579

~~18€~~ HT
63

la barquette 1kg

17€⁽¹⁾
60 HT TA 5,2%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Gratin dauphinois aux
champignons parfumé à la
truffe d'été
PEKA
Réf. : 024075
le sachet de 2kg : ~~12,27€~~ HT -
11,05€ HT

~~6€~~ HT
14

le kilogramme

5€⁽¹⁾
52 HT TA 5,2%

GARNITURES & ACCOMPAGNEMENT
AUTRES LÉGUMES & FÉCULENTS



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Riz sous vide
ACQUERELLO

Réf. : 100091

le paquet de 2,5kg : 22,15€HT -
19,93€HT

le kilogramme

~~8€~~
86

7€ ⁽¹⁾
97



la boîte 4/4

Gouttes de poivrons rouges
SABAROT

Réf. : 162113

11€
36



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Riz noir
RISO GALLO

Réf. : 222663

le sac 2kg : 15,64€HT - 13,29€HT

le kilogramme

~~7€~~
82

6€ ⁽¹⁾
65



la boîte 4/4

Gouttes de poivrons jaunes
SABAROT

Réf. : 201276

~~11€~~
63

11€ ⁽¹⁾
05



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Riz rouge
RISO GALLO

Réf. : 251952

le sac de 2kg : 16,81€HT -
14,29€HT

le kilogramme

~~8€~~
41

7€ ⁽¹⁾
14



Marrons entiers
pelés
FRUITS ROUGES &
CO

Réf. : 190718

le sachet 1kg
~~10€ HT~~
9€58 (1)
HT TA 5,5%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Fagots de haricots
verts cuits lien
courgettes

Réf. : 254599
la boîte de 12 :
4,45€ HT - 4€ HT

la pièce 35g

~~0€ HT~~
0€37

0€33 (1)
HT TA 5,5%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Fagots de légumes :
haricots verts,
carottes et bimis lien
courgette

Réf. : 254600
la boîte de 12 : 5,14€ HT
- 4,63€ HT

la pièce 40g

~~0€ HT~~
0€43

0€39 (1)
HT TA 5,5%



Châtaignes entières cuites
ROGER DESCOURS

Réf. : 212246

~~7€ HT~~
7€55

le bocal 420g

7€09 (1)
HT TA 5,5%

FINI DE CHERCHER ! DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE MARKETPLACE*.

L'offre d'équipement la plus complète
pour les restaurateurs



Paiement
sécurisé



Satisfait ou remboursé
sous 14 jours
(hors marchand partenaire)



Partenaires de confiance
sélectionnés par METRO



Délais de livraison
transparents



Une offre qui s'enrichit
chaque jour

*Marketplace = place de marché ; Une offre de METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE





15% DE REMISE IMMÉDIATE

Jus de bœuf en flocons
CHEF

Réf. : 174844

~~17€^{HT}~~₇₃

la boîte 600g

15€⁽¹⁾₀₇
HT TVA 5,5%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Fumet de homard Premium
CHEF
jusqu'à 14l

Réf. : 113776

la boîte 560g

~~26€^{HT}~~₇₄

22€⁽¹⁾₇₃
HT TVA 5,5%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Jus de poulet
CHEF
en flocons

Réf. : 174841

~~19€^{HT}~~₈₅

la boîte 600g

16€⁽¹⁾₈₇
HT TVA 5,5%

Offre également valable sur le CHEF jus de porc 600g



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Fumet de morilles pour
préparation culinaire
BORDE

Réf. : 216680

le doypack 750ml

~~19€^{HT}~~₉₀

17€⁽¹⁾₉₁
HT TVA 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

~~12€^{HT}~~

10€⁽¹⁾₂₀
HT TVA 5,5%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Fonds de volaille liquide
CHEF

Réf. : 145755

~~15€^{HT}~~₅₈

la boîte 1l

13€⁽¹⁾₂₄
HT TVA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

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

Réf. : 288273

la boîte 600g

~~23€^{HT}~~₂₇

20€⁽¹⁾₉₄
HT TVA 5,5%

Offre également valable sur la sauce cheddar paprika 600g et sauce curry massala 600g



10% DE REMISE IMMÉDIATE

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

~~7€^{HT}~~
18

le pot 330g

6€⁽¹⁾
46



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Noix de muscade moulue
METRO CHEF
Réf. : 049680

~~15€^{HT}~~
14

le pot 500g

13€⁽¹⁾
63



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Clous de girofle entiers
METRO CHEF
Réf. : 049762

~~9€^{HT}~~
75

le pot 300g

8€⁽¹⁾
78



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Paprika doux en poudre
METRO CHEF
Réf. : 241932

~~6€^{HT}~~
46

le pot 550g

5€⁽¹⁾
81



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Safran en poudre
DUCROS
Réf. : 015347

~~80€^{HT}~~
68

la boîte 10g

72€⁽¹⁾
61

Suggestion de présentation. (1) Prix remise déduite.



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Poivre noir de Sarawak
THIERCELIN 1809

Réf. : 246501

**9€^{HT}
29**

le sachet 250g

**8€⁽¹⁾
36**



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Poivre vert de Madagascar en
saumure
MOULIN

Réf. : 023466

le lot de 6 : 70,14€^{HT} - 63,13€^{HT}

**11€^{HT}
69**

la boîte 1/12

**10€⁽¹⁾
52**



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Fleur de sel à la truffe
LE SAUNIER DE CAMARGUE

Réf. : 286837

**8€^{HT}
20**

le pot 40g

**7€⁽¹⁾
38**



**20% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Fleur de sel de Noirmoutier
LA BALEINE

Réf. : 287547

**3€^{HT}
96**

la boîte 125g

**3€⁽¹⁾
17**



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Mélange pour pain d'épices
ERIC BUR

Réf. : 042366

**6€^{HT}
01**

le pot 280g

**5€⁽¹⁾
41**

atout pro

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



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Huile de noisette
ABEL

Réf. : 008968

le bidon 500ml

~~7€⁰⁵~~

5€⁹⁹ (1)
HT TVA 5,5%

Offre également valable sur l'huile de sésame 50cl

atout pro

- Accords mets et huile : aussi bien crue que cuite, cette huile d'olive est remarquable avec tous types de salades, de crudités, les poissons crus et cuits, les viandes blanches et rouges, incroyable pour la cuisson de l'agneau



Huile d'olive vierge extra
A.O.P. d'Aix-en-Provence

ORIGINE FRANCE
CHÂTEAU VIRANT

Réf. : 291883

la bouteille 75cl

~~23€⁷⁰~~

22€⁵² (1)
HT TVA 5,5%

Offre également valable sur l'huile d'olive vierge extra fruité mûr 75cl

atout pro

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



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Huile de noix
ABEL 1898

Réf. : 047401

le bidon 1l

~~9€⁴⁰~~

7€⁹⁹ (1)
HT TVA 5,5%

Offre également valable sur l'huile vierge de sésame toastée 500ml

atout pro

- Une huile à la robe marron clair, au goût légèrement "noisetté", doux et agréable, sans amertume et avec une belle longueur en bouche.
- Elle offre une saveur expressive de graine grillée, parfaite pour les cuissons et les assaisonnements.



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Huile vierge de sésame
ABEL

Réf. : 035288

la bouteille 500ml

~~5€³⁴~~

4€⁵⁴ (1)
HT TVA 5,5%

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Huile d'olive vierge extra à l'ail
METRO CHEF

Réf. : 013384

la bouteille en verre 75cl

~~8€³⁹~~

7€⁵⁵ (1)
HT TVA 5,5%

Offre également valable sur les METRO Chef huile d'olive vierge aromatisée au citron 75cl, huile d'olive vierge aromatisée au basilic 75cl, huile d'olive vierge extra saveur chili 75cl



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Huile d'olive à la truffe noire
TRUFFIÈRES DE RABASSE

Réf. : 112680

la bouteille 250ml

~~14€⁹²~~

12€⁶⁸ (1)
HT TVA 5,5%



atout pro

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

15% DE REMISE IMMÉDIATE

Huile de homard
GROIX & NATURE

Réf. : 002058

la bouteille 250ml

~~16€¹⁶~~

13€⁷⁴ (1)
HT TVA 5,5%



**Durée :**

Préparation : 30 min
Cuisson : 3 min
Temps de séchage : 6 h

**Difficulté : 2****Portions : 4**

#Brousse de Brebis

AU MIEL DE FLEURS,
OPALINE D'HERBES FRAÎCHES GIVRÉES

INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

BROUSSE DE BREBIS

250 g de brousse de brebis
30 g d'huile d'olive
30 g de miel de fleurs
Sel
Poivre

OPALINE

90 g de fondant
50 g de glucose

HERBES FRAÎCHES GIVRÉES

50 g d'eau
50 g de sucre
Herbes fraîches, 3 branches de
chaque :

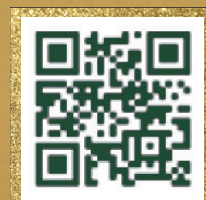
- Cerfeuil
- Estragon
- Aneth
- Menthe
- Shiso
- Tagette
- Betterave cress
- Oxalis

DÉCORATION

Herbes fraîches, 1 branche de
chaque :

- Cerfeuil
- Estragon
- Aneth
- Menthe

- Shiso
- Tagette
- Betterave cress
- Oxalis



ENVIE DE VOUS LANCER ?
SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR
LA RECETTE | METRO.FR



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

le kilogramme
~~49^{€ HT}~~
48^{€ (1)}
HTVA 5,2%



Brillat-Savarin IGP
LINCET
Réf. : 012005

~~8^{€ HT}~~
8[€]

la pièce 500g

7^{€ (1)}
HTVA 5,2%



Saint Félicien 180g
Réf. : 298048

~~1^{€ HT}~~
1[€]

la pièce 180g

1^{€ (1)}
HTVA 5,2%



Cœur de Neufchâtel AOP
LES CATELIERS
Réf. : 084730

~~2^{€ HT}~~
2[€]

la pièce 200g

2^{€ (1)}
HTVA 5,2%



la marque
METRO
Mini Mont d'Or A.O.P.
au lait cru
Réf. : 152991

~~7^{€ HT}~~
7[€]

la pièce

7^{€ (1)}
HTVA 5,2%



Plateau 8 fromages sur ardoise

- camembert 250g
- chaource A.O.P. 250g
- fourme d'ambert A.O.P. 220g
- brique de vache 200g
- munster A.O.P. 200g
- morbier A.O.P. 200g
- meule du Besac 180g
- chèvre frais rond cendré 140g

Réf. : 141759

le plateau
~~40€ HT~~
38€⁽¹⁾
HTVA 5,5%



la marque
METRO

1/2 pain Fourme d'Ambert
A.O.P.
1,5kg environ
Réf. : 236054

le kilogramme
~~10€ HT~~
9€⁽¹⁾
55
HTVA 5,5%



la marque
METRO

Gorgonzola pointe 1/8 AOP
ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
la pièce 1,5kg environ
Réf. : 084736

~~11€ HT~~
11€⁽¹⁾
HTVA 5,5%

le kilogramme

11€⁽¹⁾
HTVA 5,5%



LA MAISON du FROMAGE

la marque
METRO

Sainte-Maure de Touraine
A.O.P.
FROMAGERIE CLOCHE D'OR
Réf. : 142723



~~4€ HT~~
4€⁽¹⁾
94
HTVA 5,5%

la pièce 250g

4€⁽¹⁾
69
HTVA 5,5%



Époisses A.O.P.
BERTHAUT
Réf. : 008596

~~7€ HT~~
7€⁽¹⁾
54
HTVA 5,5%

la pièce 250g

7€⁽¹⁾
16
HTVA 5,5%



la marque
METRO

Saint-Nectaire fermier A.O.P.
affiné sur paille
Réf. : 024974

~~16€^{HT}~~
93

le kilogramme

16€⁽¹⁾
08 HT TA 5,5%



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

le kilogramme

~~38€^{HT}~~
13

36€⁽¹⁾
22 HT TA 5,5%



la marque
METRO

Comté A.O.P. 18 mois
au lait cru, 800g environ
Réf. : 216826

~~19€^{HT}~~
12

le kilogramme

18€⁽¹⁾
16 HT TA 5,5%



la marque
METRO

Tête de Moine A.O.P.
LA MAISON DU FROMAGE
affinage 16 semaines
Réf. : 149894

~~24€^{HT}~~
95

le kilogramme

23€⁽¹⁾
70 HT TA 5,5%



Tomme à la truffe
POCHAT & FILS
1.7g environ
Réf. : 286524

le kilogramme

~~18€^{HT}~~
50

17€⁽¹⁾
58 HT TA 5,5%



**Petits pains multigraines
BANQUET D'OR**
100% cuits
Réf. : 243815
le sachet de 30 : 8,53€HT -
8,10€HT

~~0€~~
28

la pièce 50g

0€ (1)
27 HT TA 5,5%



**Petits pains 100% cuits
BANQUET D'OR**
Réf. : 174058
le sachet de 30 : 8,14€HT -
7,73€HT

~~0€~~
27

la pièce 50g

0€ (1)
26 HT TA 5,5%

METRO SERVICES PREMIERS

#À VOS CÔTÉS
pour vous permettre de réaliser
vos projets



Carte REFLEXE

Avec votre Carte METRO REFLEXE, vous avez la possibilité de demander plusieurs cartes pour vos collaborateurs. Valable uniquement dans vos halles et sur **METRO.fr**, pour plus de sécurité, elle dispose d'un code confidentiel que vous choisissez lors de sa première utilisation.



Pour en savoir plus sur ces services et leurs conditions, flashez le QR code ci-contre ou adressez-vous à votre Chargé de Relation Client dans vos halles habituelles.

- **LE PAIEMENT IMMÉDIAT : une solution sécurisée.** En choisissant le paiement immédiat, vous serez débité sous 2 à 3 jours.
- **LE PAIEMENT DIFFÉRÉ : pour une gestion pratique.** En optant pour le paiement différé, vous serez débité sous une dizaine de jours.
- **LE PAIEMENT EN 3 FOIS SANS FRAIS : un règlement plus souple.** Vous pouvez profiter du paiement en **3 fois sans frais** sur :
 - Tout le matériel et l'équipement pour un minimum d'achat de 450€ HT
 - L'équipement isotherme (bacs et caissons) pour un minimum de 120€ HT



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 : 24,49€HT -
22,53€HT



la pièce

0€^{HT}
51

0€⁽¹⁾
47



Petits fours "Élégance & 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 : 30,50€HT - 27,99€HT

la pièce

0€^{HT}
64

0€⁽¹⁾
58



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 : 23,03€HT -
21,19€HT



la pièce

0€^{HT}
43

0€⁽¹⁾
40



**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 : ~~18,70€HT~~ - **17,20€HT**



la pièce

~~0€HT~~
39

0€ (1)
36
HT TA 5,5%



**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 : ~~33,38€HT~~ - **31,71€HT**



la pièce

~~0€HT~~
70

0€ (1)
66
HT TA 5,5%



**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 : ~~27,36€HT~~ - **25,99€HT**

~~0€HT~~
57

la pièce

0€ (1)
54
HT TA 5,5%



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 : 17,60€HT -
16,90€HT



la pièce

~~0€50~~

0€48 (1)
HT TA 5,5%

Existe aussi macaron exotique artisanal



Assortiment de macarons SYMPHONIE PASQUIER

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

Réf. : 128144
le plateau de 72 : 25,24€HT -
23,22€HT



la pièce

~~0€35~~

0€32 (1)
HT TA 5,5%



Mini éclairs pâtisiers TIPIAK
- 8 café
- 8 chocolat
- 8 vanille
- 8 caramel au sel de Guérande

Réf. : 163461
le plateau de 32 : 16,94€HT -
15,99€HT



la pièce

~~0€53~~

0€50 (1)
HT TA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Assortiment de verrines sucrées METRO CHEF
- 4 caramel
- 4 chocolat
- 4 panna cotta framboise
- 4 citron meringué

Réf. : 179223
la boîte de 16 : 17,41€HT -
15,67€HT



la pièce

~~1€109~~

0€98 (1)
HT TA 5,5%

Suggestion de présentation. (1) Prix remise déduite.

**Durée :**

Préparation : 120 min

Cuisson : 10 min

Temps de repos : 1 nuit



Difficulté : 5



Portions : 4



#Coco-nifère
CHOCOLAT GUANAJA 70%, MANGUE, MARACUJA

INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

CRÈME COCO

330 g de purée de coco Ponthier
20 g de sucre
5 g d'agar-agar
85 g de crème 35% M.G.

MOUSSE CHOCOLAT

100 g chocolat guanaja 70% Valrhona
40 g de sucre
10 g d'eau
145 g de crème 35% M.G.
25 g de jaune d'œufs
35 g d'œufs entiers
28 g de masse gélatine

INSERT MANGUE-MARACUJA

1 mangue
210 g de purée de maracuja Ponthier
6 g d'agar-agar

PÂTE SUCRÉE CACAO

130 g de beurre
85 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 œuf entier
230 g de farine
25 g de poudre d'amandes
15 g de cacao

DÉCORATION BILLES DE CAVIAR PASSION

160 g de purée de passion Ponthier
7 g d'agar-agar
250 g d'huile de tournesol

DÉCORATION BILLES DE CAVIAR FRUITS ROUGES

160 g de purée de fruits rouges Ponthier
7 g d'agar-agar
250 g d'huile de tournesol

PASTILLAGE POUR ÉTOILE DE NEIGE

100 g de sucre glace tamisé
1 feuille de gélatine fondue dans
8 g d'eau

DÉCORATION

50 g de poudre coco



ENVIE DE VOUS LANCER ?
SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR
LA RECETTE | METRO.FR



METRO
EN PARTENARIAT AVEC

capexco



Les fruits exotiques

ORIGINE IMPORT

Mangue avion, ananas Victoria, litchi ou fruit de la passion

Ref. : 700683

MEILLEUR
COURS
DU JOUR

Suggestion de présentation.



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

L'ENTREMETS CASSE-NOISETTES

par Philippe Bertrand

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier - Confiseur, Directeur de la Chocolate Academy™ France

*Succombez aux saveurs
réconfortantes de la
noisette et du gianduja,
pour un Noël plein
de douceur !*

Recette pour un entremets avec cercle
de 16 cm de diamètre, 6-8 personnes environ.

BISCUIT NOISETTES

Mélanger 120 g Jaunes d'œufs
Et monter 75 g Œufs entiers
120 g Sucre
Monter 180 g Blancs d'œufs
75 g Sucre
Récupérer 7 g du premier appareil.
Incorporer 50 g Beurre fondu
25 g Huile neutre
Incorporer le reste du premier appareil
dans le deuxième mélange.
Ajouter 225 g Poudre de noisettes grillées
35 g Farine
Mélanger tous les appareils ensemble.
Verser la pâte dans le cercle.
Saupoudrer 75 g **Sablage Morella noisettes
entières caramélisées**
concassée.

Cuire au four à 180 °C pendant 15 minutes.

CROUSTILLANT NOISETTES

Faire fondre à 45 °C
100 g **Chocolat de couverture au lait
Lactée Supérieure 38 %**
Verser sur 200 g **Praliné Noisettes 50 %**
100 g **Pure Pâte Noisettes 100 %**
1 Pointe de sel
Ajouter 150 g **Sablage Morella noisettes
entières caramélisées**
200 g **Pailleté Feuilletine™**
Étaler sur le biscuit.

CRÈMEUX GIANDUJA

Porter à ébullition
400 g Crème liquide 35 % M.G.
135 g Lait
Blanchir 30 g Sirop de glucose
60 g Jaunes œufs
Cuire à 85 °C.
Chinoiser puis verser sur
40 g **Chocolat de couverture noir
Inaya™ 65 %**
40 g **Chocolat de couverture au lait
Alunga™ 41 %**
300 g **Gianduja Plaisir Lait**
Mouler 180 g de crèmeux dans un moule
rond de 16 cm de diamètre et déposer
le biscuit dessus. Congeler.

MOUSSE NOISETTES & ZÉPHYR™ 34 %

Faire un sirop
160 g Eau
20 g Vergeoise
2 Gousses de vanille
Verser sur 400 g **Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %**
60 g **Pure Pâte Noisettes 100 %**
10 g Gélatine en poudre
200 bloom hydratée
avec 60 g d'eau
Ajouter 140 g **Sablage Morella noisettes
entières caramélisées**
Mixer l'ensemble.
Ajouter 900 g Crème 35 % M.G. montée

GLAÇAGE NOISETTES

Faire un sirop
150 g Eau
300 g Sucre semoule
300 g Sirop de glucose
Verser sur 200 g Lait concentré non sucré
Puis sur 300 g **Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %**
200 g **Pure Pâte Noisettes 100 %**
Incorporer 20 g Gélatine en poudre
200 bloom réhydratée
avec 120 g d'eau
Réserver 24h avant utilisation.
Utilisation à 28 - 30 °C.

MONTAGE ET FINITIONS

1. Étaler le Croustillant Noisettes sur le **Biscuit Noisettes**.
2. Découper le **Biscuit Noisettes** au format du cercle.
3. Dans le cercle : déposer le **Biscuit Noisettes** à l'envers sur le **Crèmeux Gianduja**. Le **Croustillant Noisettes** doit être au contact du **Crèmeux Gianduja**.
4. Congeler.
5. Chemiser un cercle de 16 cm de diamètre de 410 g de **Mousse Noisettes & Zéphyr™ 34 %**.
6. Déposer l'insert congelé et appuyer sur le **Biscuit Noisettes** afin d'enlever les bulles d'air.
7. Congeler.
8. Démouler l'entremets et le glacer.
9. Décorer avec les **Décorations de Saison Mona Lisa®**.



INAYA™ 65 %
Sac de 5 kg - Code 247439

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

le sachet 1kg
14€^{HT} **13€^{HT}** (1)



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

ALUNGA™ 41 %
Sac de 5 kg - Code 247409

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

le sachet 1kg
17€^{HT} **16€^{HT}** (1)



Fèves de Cacao issues
à 100% de filières durables.





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

~~16€ HT~~
22

le sachet 1kg

15€ (1)
08 HT TA 5,2%



Pralin Feuilletine™
CACAO BARRY
composé de brisures de crêpes
dentelles, de praliné amandes-
noisettes et d'un chocolat de
couverture au lait
Réf. : 069387
le seau 5kg : 101,35€ HT -
94,26€ HT

le kilogramme

~~20€ HT~~
27

18€ (1)
85 HT TA 5,2%



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

~~16€ HT~~
47

le sachet 1kg

15€ (1)
32 HT TA 5,2%



Beurre de cacao Mycryo™
CACAO BARRY
Réf. : 009436

le pot 550g

~~12€ HT~~
12

11€ (1)
27 HT TA 5,2%



Crème de marrons de
l'Ardèche
CLÉMENT FAUGIER

Réf. : 246958
le lot de 6 : 27,15€ HT - 24,85€ HT

la boîte 4/4

~~4€ HT~~
53

4€ (1)
14 HT TA 5,2%



Arôme naturel de yuzu
SÉBALCÉ
Réf. : 249662

la bouteille 500g
~~21€^{HT}~~₁₈ **19€⁽¹⁾**₄₉ HT TVA 5,5%



Spray velours brun
ANCEL
Réf. : 264656

l'aérosol 500ml
~~14€^{HT}~~₆₆ **13€⁽¹⁾**₄₉ HT TVA 5,5%

Offre également valable sur l'ensemble de la gamme spray velours



10% DE REMISE IMMÉDIATE
Gousses de vanille gourmet
SÉBALCÉ
Réf. : 233878

le bocal 60g
~~39€^{HT}~~₅₉ **35€⁽¹⁾**₆₃ HT TVA 5,5%

Existe aussi en gousses de vanille Tahitensis
100g ou gousses de vanille Bourbon 75g



10% DE REMISE IMMÉDIATE
Billes de céréales enrobées
de couleur vieil or.
Réf. : 262749

le pot 170g
~~12€^{HT}~~₃₈ **11€⁽¹⁾**₁₄ HT TVA 5,5%

sur commande
Existe aussi Pépites amandes noisettes bronze 200g



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
~~11€^{HT}~~₀₇ **10€⁽¹⁾**₁₈ HT TVA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE
Colorant scintillant bronze
PCB CREATION
Réf. : 262767

la boîte 15g
~~8€^{HT}~~₄₉ **7€⁽¹⁾**₆₄ HT TVA 5,5%



Purée de framboise sucrée
LES VERGERS BOIRON
Réf. : 206234

~~10€^{HT}~~
50

la barquette 1kg

9€⁽¹⁾
99 HTVA 5,5%

atout pro

• 100% framboise



Purée de framboise
METRO CHEF
Réf. : 142571

~~10€^{HT}~~
94

la poche 1kg

10€⁽¹⁾
17 HTVA 5,5%



Purée de fraise
LES VERGERS BOIRON
Réf. : 206248

~~6€^{HT}~~
85

la barquette 1kg

6€⁽¹⁾
55 HTVA 5,5%

atout pro

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



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Purée aux fruits de la passion
ORIGINE ÉQUATEUR
PONTHER
Réf. : 007765



Purée de fruits de la passion
LES VERGERS BOIRON
100% fruit
Réf. : 206237

~~10€^{HT}~~
02

la barquette 1kg

9€⁽¹⁾
59 HTVA 5,5%

Offre également valable sur BOIRON purée 100%
de mandarine, purée 100% de mangue 1kg



Coulis extra de fruits rouges
PONTHER
Réf. : 006800

~~4€^{HT}~~
89

le squizz 500g

4€⁽¹⁾
65 HTVA 5,5%

Suggestion de présentation. (1) Prix remise déduite.

DESSERTS DÉCORS DE BÛCHE

**Sapin
FLORENSUC**
chocolat noir
dimensions :
5,2x3,5cm

Réf. : 299770
la boîte de
72 pièces :
22,70€HT

la pièce

0€32

**Étoile
FLORENSUC**
chocolat noir
dimensions :
3,7cm

Réf. : 299764
la boîte de
112 pièces :
18,45€HT

la pièce

0€16

**Renne
FLORENSUC**
Chocolat noir
dimensions :
4x4,5cm

Réf. : 299768
la boîte de
112 pièces :
18,45€HT

la pièce

0€16

**Embout de
bûche flocon
FLORENSUC**
Chocolat noir
dimensions :
8cm

Réf. : 299766
la boîte de
42 pièces :
27,30€HT

la pièce

0€65

**Feuilles de
houx
FLORENSUC**
chocolat blanc
dimensions :
40x43mm

Réf. : 252483
la boîte de 112 :
17,32€HT

la pièce

0€15

**Scies et
Hâches
PCB CREATION**
pâte à glacer
noire
dimensions :
6-7cm

Réf. : 299832
la boîte de
36 scies et
33 haches :
18,45€HT

la pièce 69
pièces

0€27

**Rectangle
"Joyeuses
Fêtes"
PCB CRÉATION**
chocolat noir

Réf. : 268168
la boîte de 84 :
12€HT

la pièce

0€14

**Embouts de
bûche relief
PCB CRÉATION**
chocolat blanc
dimension : 8,2x6,5cm

Réf. : 293215
la boîte de 24
embouts : **17,60€HT**

la pièce

0€73

**Cachet
de cire
"Joyeuses
fêtes"
PCB CREATION**
pâte à glacer
diamètre 35mm

Réf. : 299830
la boîte de
56 pièces :
18,45€HT

la pièce

0€33

**Sapin enneigé
PCB CREATION
CHOCOLAT
BLANC**
dimensions
2,8x3,8 cm

Réf. : 299829
la boîte de 60
pièces : **14,90€HT**

la pièce

0€25

**Embout
de bûche
"Joyeuses
fêtes"
FLORENSUC**
chocolat noir
dimensions :
7x6cm

Réf. : 268262
la boîte de 48 :
22,45€HT

la pièce

0€47

ASTUCE

Plateau spécial cuisson
Utilisation en salé ou sucré

10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Fonds de mini tartelettes crus
pur beurre
diamètre : 40mm
Réf. : 179306
la boîte de 60 (4 plateaux de 15
pièces) : ~~12,49€HT~~ - **10,97€HT**

la pièce 9g

~~0€HT~~
20

0€ (1)
18 HT TA 5,5%



14,99% DE
IMN

Tartelette lunch Filigrano
HUG
sucrée rectangulaire au beurre
Réf. : 210562
la carton de 150 : ~~48,88€HT~~ -
41,55€HT

la pièce 7,7g

~~0€HT~~
33

0€ (1)
28 HT TA 5,5%

atout pro

- Atout pro:
- Fond de tarte prête
à garnir



Fond de tartelette brisé frais
ATRIA
diamètre 11cm
Réf. : 054107
la barquette de 20 : ~~11,59€HT~~ -
11,01€HT

la pièce 45g

~~0€HT~~
58

0€ (1)
55 HT TA 5,5%



Fond de tarte mini rond sucré
vanille
LA ROSE NOIRE
Réf. : 300672
le display de 10 boîtes : ~~149€HT~~ -
143,44€HT

la boîte de 42 pièces

~~14€HT~~
90

14€ (1)
34 HT TA 5,5%



Mini coupelle en chocolat noir
DOBLA
à garnir
dimensions 30x12mm
Réf. : 197144
le carton de 396 : ~~54,05€HT~~ -
49,94€HT

~~0€HT~~
14

0€ (1)
13 HT TA 5,5%

nouveau



Fond de tarte mini rond salé
LA ROISE NOIRE
Réf. : 300669
le présentoir de 10 boîtes :
~~149€HT~~ - **143,44€HT**

la boîte de 42 pièces

~~14€HT~~
90

14€ (1)
34 HT TA 5,5%

Existe aussi en tartelettes salées par 9



Coupelles quenelle en
chocolat
DOBLA
Réf. : 180632

le carton de 126

~~21€HT~~
56

19€ (1)
92 HT TA 5,5%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Entremet macaron vanille/
framboise
SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 132077

~~13€^{HT}~~
05

la bande 755g

11€⁽¹⁾
75 HTVA 5,5%



Bande fraiser
DELIFRANCE
Réf. : 299732

~~14€^{HT}~~
60

la bande 825g

13€⁽¹⁾
87 HTVA 5,5%

ECH



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Opéra café de Colombie
METRO CHEF
Réf. : 194246

~~12€^{HT}~~
79

la bande 700g

11€⁽¹⁾
51 HTVA 5,5%



Bande entremets caramel/
poire
DÉLIFRANCE
Réf. : 155826

~~12€^{HT}~~
05

la bande 700g

11€⁽¹⁾
45 HTVA 5,5%



Onctueuse
mousse aux
éclats de
nougat de
Montélimar
et miel de
fleurs sur un
biscuit Joconde
moelleux,
décorée
d'éclats de
noix, de fruits
et raisins secs,
d'amandes
effilées et de
pistaches



Nougat glacé façon pâtissier
ERHARD PÂTISSIER GLACIER
Réf. : 187289

~~14€^{HT}~~
89

la bande 620g

13€⁽¹⁾
69 HTVA 5,5%



Nougat glacé individuel
GLACES DE LYON
fabrication artisanale
Réf. : 185820
la boîte de 12 : 16,84€HT -
15,39€HT

~~1€^{HT}~~
40

la pièce 80g

1€⁽¹⁾
28 HTVA 5,5%



Existe aussi en framboise nougat glacé 12x80g



**20% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Papillotes pâtes de fruits
RÉVILLON CHOCOLATIER
poire, framboise et abricot
Réf. : 292977

la gaine 1,8kg
~~40€^{HT}~~₄₈ **32€⁽¹⁾**₃₈
HT TA 5,5%



**20% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Papillotes féeriques
RÉVILLON CHOCOLATIER
chocolat noir et lait
Réf. : 292926

la gaine 1,8kg
~~39€^{HT}~~₀₅ **31€⁽¹⁾**₂₄
HT TA 5,5%



**20% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Papillotes escargots
RÉVILLON CHOCOLATIER
chocolat noir et lait
Réf. : 292956

la gaine 1,8kg
~~39€^{HT}~~₀₅ **31€⁽¹⁾**₂₄
HT TA 5,5%



**20% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Papillotes rochers
RÉVILLON CHOCOLATIER
chocolat noir et lait
Réf. : 292905

la gaine 1,8kg
~~39€^{HT}~~₀₅ **31€⁽¹⁾**₂₄
HT TA 5,5%



**20% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Minis papillotes
RÉVILLON CHOCOLATIER
chocolat au lait praliné
Réf. : 292933

le carton 1,26kg
~~21€^{HT}~~₆₄ **17€⁽¹⁾**₃₁
HT TA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque **METRO**

Pur jus multifruits
GILBERT

Réf. : 280385

le pack de 6 : 8,98€HT - **8,08€HT**

la bouteille 1l P.E.T.

1€^{HT}
150

1€⁽¹⁾
135



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque **METRO**

Sirop de Mangue
GILBERT

Réf. : 160715

la bouteille 70cl V.P.

2€^{HT}
74

2€⁽¹⁾
47



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque **METRO**

Nectar de banane
GILBERT

Réf. : 261106

le pack de 6 : 9,42€HT - **8,48€HT**

la bouteille 1l V.P.

1€^{HT}
157

1€⁽¹⁾
41



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque **METRO**

Sirop de Fleur de sureau
GILBERT

Réf. : 160746

la bouteille 70cl V.P.

2€^{HT}
65

2€⁽¹⁾
39



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque **METRO**

Nectar de mangue
GILBERT

Réf. : 202484

le pack de 6 : 9,42€HT - **8,48€HT**

la bouteille 1l V.P.

1€^{HT}
157

1€⁽¹⁾
41



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Sirop de rose
MONIN

Réf. : 022245

la bouteille 70cl V.P.

9€^{HT}
63

8€⁽¹⁾
19



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque **METRO**

Nectar de maracuja
GILBERT

Réf. : 202457

le pack de 6 : 13€HT - **11,70€HT**

la bouteille 1l V.P.

2€^{HT}
17

1€⁽¹⁾
95

Offre également valable en violette et hibiscus

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.



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Ron solera gran reserva
ZACAPA
40% 23ans

Réf. : 016751
la bouteille : ~~49,27€HT~~ -
41,11€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,14€

~~54€^{HT}~~
41

soit la bouteille 70cl

46€⁽²⁾
25

nouveau



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Rhum
APPLETON
40% 8ans

Réf. : 301954
la bouteille : ~~19,38€HT~~ - **16,89€HT**
+ Droits d'accises : 5,52€

~~24€^{HT}~~
90

soit la bouteille 70cl

22€⁽³⁾
41



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Rhum
RYOMA
40%

Réf. : 286951
la bouteille : ~~25,53€HT~~ -
20,93€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,14€

~~30€^{HT}~~
67

soit la bouteille 70cl

26€⁽²⁾
07



cadeau

3 verres offerts
pour l'achat d'un
carton de 3
bouteilles

Rhum
DON PAPA BAROKO
40%

Réf. : 296122
le carton de 3 : **75,09€HT**
la bouteille : **19,89€HT**
+ Droits d'accises : 5,14€

soit la bouteille 70cl

25€⁽³⁾
03

Existe aussi en 7ans



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Ron
COLOMA

40% 8ans
Réf. : 199605
la bouteille : ~~20,97€HT~~ -
18,36€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,14€

~~26€^{HT}~~
11

soit la bouteille 70cl

23€⁽²⁾
50



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Rhum cacao et café
SECHA DE LA SILVA
40%

Réf. : 281779
la bouteille : ~~24,70€HT~~ -
21,72€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,14€

~~29€^{HT}~~
84

soit la bouteille 70cl

26€⁽²⁾
86

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

Single malt scotch whisky
CARDHU
40% § 12ans
Réf. : 024644
la bouteille : ~~21,21€HT~~ -
18,58€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,14€

soit la bouteille 70cl
~~26€^{HT}~~
23€⁽²⁾
72



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Bourbon whiskey
WOODFORD RESERVE
43,2% §
Réf. : 067091
la bouteille : ~~24,65€HT~~ -
20,12€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,55€

soit la bouteille 70cl
~~30€^{HT}~~
25€⁽²⁾
67
Existe aussi en Rye et Oaked



20% DE REMISE IMMÉDIATE

Whisky blended
YAMAZAKURA
40% §
Réf. : 206737
la bouteille : ~~30,65€HT~~ -
23,49€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,14€

soit la bouteille 70cl
~~35€^{HT}~~
28€⁽²⁾
63
Existe aussi en Peated



20% DE REMISE IMMÉDIATE

Kentucky Straight Bourbon
BUFFALO TRACE
40% §
Réf. : 097045
la bouteille : ~~14,65€HT~~ -
10,71€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,06€

soit la bouteille 70cl
~~19€^{HT}~~
15€⁽²⁾
77



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Single malt scotch whisky
BOWMORE
40% § 12ans
Réf. : 050363
la bouteille : ~~20,24€HT~~ -
17,70€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,14€

soit la bouteille 70cl
~~25€^{HT}~~
22€⁽²⁾
84



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Single malt scotch whisky
THE BALVENIE DOUBLEWOOD
40% § 12ans
Réf. : 002471
la bouteille : ~~34,85€HT~~ -
30,85€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,14€

soit la bouteille 70cl
~~39€^{HT}~~
35€⁽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.



**15% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Porto
GRAHAM'S
20% 10ans

Réf. : 015746
la bouteille : ~~20,84€HT~~ -
17,49€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 1,49€

~~22€^{HT}~~
33

soit la bouteille 75cl

18€⁽²⁾
98



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Cognac VS
HENNESSY
40% 8

Réf. : 014193
la bouteille : ~~24,85€HT~~ -
21,85€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,14€

~~29€^{HT}~~
99

soit la bouteille 70cl

26€⁽²⁾
99



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Gin
HENDRICK'S
41,4% 8

Réf. : 090034
la bouteille : ~~22,54€HT~~ -
19,75€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,32€

~~27€^{HT}~~
86

soit la bouteille 70cl

25€⁽²⁾
07

Existe aussi en 175cl



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

London dry gin
BOMBAY SAPPHIRE
40% 8

Réf. : 192668
la bouteille : ~~11,65€HT~~ - **9,97€HT⁽¹⁾**
+ Droits d'accises : 5,14€

~~16€^{HT}~~
79

soit la bouteille 70cl

15€⁽²⁾
11

Existe aussi en 1er cru, Bramble ou Citron



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Amaretto
DISARONNO
28% 8

Réf. : 263785
la bouteille : ~~13,82€HT~~ -
12,08€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 3,60€

~~17€^{HT}~~
42

soit la bouteille 70cl

15€⁽²⁾
68

Existe aussi en Velvet liqueur



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Arrangé aux fruits de la
Passion
SACREE CANNE
26% 8

Réf. : 271962
la bouteille : ~~13,56€HT~~ -
11,87€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 3,34€

~~16€^{HT}~~
90

soit la bouteille 70cl

15€⁽²⁾
21

Existe aussi en différentes saveurs

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

Champagne Brut
VICTOR LEJEUNE

Réf. : 214123

le carton de 6 : ~~85,80€HT~~ -
77,22€HT

la bouteille 75cl

~~14€^{HT}~~
12€^{HT}

87 (1)
HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Champagne Brut
VEUVE OLIVIER ET FILS
Grande Réserve

Réf. : 293180

le carton de 6 : ~~101,40€HT~~ -
91,26€HT

la bouteille 75cl

~~16€^{HT}~~
15€^{HT}

21 (1)
HT TVA 20%

nouveau



Champagne Brut
GRUET
Grande Réserve

Réf. : 302935

le carton de 6 : **91,26€HT**

la bouteille 75cl

15€^{HT}
21 (1)
HT TVA 20%



6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

Champagne Brut
ESTERLIN
Blanc de Blancs. Éclat

Réf. : 215578

le carton de 6 : **104,50€HT**

soit la bouteille 75cl

17€^{HT}
42 (1)
HT TVA 20%



Champagne Brut
NICOLAS FEUILLATTE
Tradition

Réf. : 285531

le carton de 6 : **98,94€HT**

la bouteille 75cl

16€^{HT}
49 (1)
HT TVA 20%



Champagne Brut
NICOLAS FEUILLATTE
Réserve

Réf. : 215431

le carton de 6 : **107,94€HT**

la bouteille 75cl

17€^{HT}
99 (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.

nouveau



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

Champagne Premier Cru Brut
SAINT GALL
Blanc de Blancs

Réf. : 303254

le carton de 6 : 109,50€HT

soit la bouteille 75cl

18€^{*}
25



Champagne Brut
CASTELNAU
Réserve

Réf. : 291780

le carton de 6 : 113,94€HT

la bouteille 75cl

18€^{*}
99



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

Champagne Brut
DUVAL LÉROY
Brut Réserve

Réf. : 298292

le carton de 6 : 114,95€HT

soit la bouteille 75cl

19€^{*}
16



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Champagne Brut
CANARD-DUCHÊNE
Cuvée Léonie

Réf. : 216776

le carton de 6 : 131,40€HT -

118,26€HT

la bouteille 75cl

21€^{HT}
190

19€⁽¹⁾
71



Champagne Brut
LANSON
Le Black. Création 257

Réf. : 269528

le carton de 6 : 137,94€HT

la bouteille 75cl

22€^{*}
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.

#FestiveHalles

89 DU 7 AU 31 DÉCEMBRE 2023

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



Champagne Brut
AYALA
Brut Majeur
Réf. : 215254
le carton de 6 : 155,40€HT

la bouteille 75cl

25€
90



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Crémant d'Alsace Extra Brut
MAISON KUEHN
Cuvée 1675

Réf. : 216761

le carton de 6 : 52,14€HT -
46,93€HT

la bouteille 75cl

8€
69

7€
82



Champagne Brut
BOLLINGER
Spécial Cuvée
Réf. : 214443
le carton de 6 : 239,40€HT

la bouteille 75cl

39€
90



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Crémant d'Alsace Brut
HENRI WEBER

Réf. : 292197

le carton de 6 : 38,94€HT -
35,05€HT

la bouteille 75cl

6€
49

5€
84



Crémant d'Alsace Brut
MURÉ
Prestige

Réf. : 285288

le carton de 6 : 64,74€HT

la bouteille 75cl

10€
79

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



Crémant de Bourgogne Brut
VALENTIN VIGNOT

Réf. : 215242

le carton de 6 : 41,94€HT -
37,75€HT

la bouteille 75cl

6€⁹⁹

6€²⁹ (1)



Prosecco D.O.C.
CORNER
Treviso Spago

Réf. : 219895

le carton de 6 : 29,94€HT

la bouteille 75cl

4€⁹⁹



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE



Crémant de Loire Brut
MICHEL LAURENT

Réf. : 215856

le carton de 6 : 24,95€HT

soit la bouteille 75cl

4€¹⁶ *

nouveau



10% DE REMISE IMMÉDIATE

uniquement chez
METRO

Prosecco D.O.C.
LORZUCCI
Extra Dry

Réf. : 300789

le carton de 6 : 29,94€HT -
26,95€HT

la bouteille 75cl

4€⁹⁹

4€⁴⁹ (1)



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

Crémant du Jura Brut
MAISON DU VIGNERON
Chardonnay

Réf. : 239040

le carton de 6 : 35,95€HT

soit la bouteille 75cl

5€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.



Sauternes
2015
CHÂTEAU DOISY-
VÉDRINES
Grand Cru Classé
en 1855

Réf. : 286568
le carton de 6 :
164,94€HT

la bouteille 75cl

27€₄₉ HT TVA 20%



Sauternes
2016
SABLETTES
Vinifié par Château
Doisy-Védérines

Réf. : 214993
le carton de 6 :
77,94€HT

la bouteille 75cl

12€₉₉ HT TVA 20%



Sauternes
2015
CHÂTEAU DU
LEVANT
Famille David

Réf. : 238814
le colis de 12 :
99,48€HT

la bouteille 50cl

8€₂₉ HT TVA 20%

nouveau



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

Jurançon
2022
CAVE DE GAN JURANÇON
Altitude 300

Réf. : 299958
le carton de 6 : **29,45€HT**

soit la bouteille 75CL

4€₉₁ HT TVA 20%



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE



Jurançon moelleux
2021
LA CONFRÉRIE DU JURANÇON
Les Amours de La Reine

Réf. : 282318
le carton de 6 : **29,95€HT**

soit la bouteille 75cl

4€₉₉ HT TVA 20%



Alsace
Gewurztraminer
2022
FAMILLE HAULLER
Moelleux

Réf. : 293590
le carton de 6 :
47,94€HT

la bouteille 75cl

7€₉₉ HT TVA 20%



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

Alsace
Gewurztraminer
2020
FAMILLE HAULLER
Vendanges
Tardives

Réf. : 229667
le carton de 6 :
81,45€HT

soit la bouteille 75cl

13€₅₈ HT TVA 20%



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE



Tokaji Furmint
doux
TOKAJ
KERESKEDOHAZ
Late Harvest

Réf. : 212622
le carton de 6 :
18,95€HT

soit la bouteille 50cl

3€₁₆ 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 Riesling
2021
FAMILLE HAULLER
Réf. : 251920
le carton de 6 : **43,14€HT**

la bouteille 75cl

**7€
19**



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**



Alsace Muscat
2022
HENRI WEBER
Réf. : 283741
le carton de 6 : **27,54€HT -
24,79€HT**

la bouteille 75cl

**4€
59**

**4€⁽¹⁾
13**



**6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE**

Sancerre
2022
DOMAINE DE VAUGRIMONT
Jack Crisset
Réf. : 221505
le carton de 6 : **62,45€HT**

soit la bouteille 75cl

**10€
41**

nouveau



**6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE**

Pouilly-Fumé
2022
Les Chailloux
Réf. : 299437
le carton de 6 : **56,45€HT**

soit la bouteille 75cl

**9€
41**

nouveau



Saumur
2021
DOMAINE LANGLOIS-CHÂTEAU
Réf. : 299919
le carton de 6 : **46,74€HT**

la bouteille 75cl

**7€
79**

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.



Graves
2020
VIEUX CHÂTEAU GAUBERT
Réserve des Demoiselles

Réf. : 289061
le carton de 6 : 41,94€HT

la bouteille 75cl

6€
99



10% DE REMISE
IMMEDIATE

Pays d'Oc I.G.P.
2022
DOMAINE LA NÉGLY
LA FALAISE

Réf. : 256035
le carton de 6 : 83,94€HT -
75,55€HT

la bouteille 75cl

13€
99

12€
59



Graves
2021
CHÂTEAU LES CLAUZOTS
Vignobles Tach

Réf. : 294463
le carton de 6 : 43,14€HT

la bouteille 75cl

7€
19



Vin de France
2022
MAISON VENTENAC
CHARDONNAY

Réf. : 299107
le carton de 6 : 29,10€HT

la bouteille 75cl

4€
85



Bordeaux
2020
G DE CHÂTEAU GUIRAUD
Sec

Réf. : 297486
le carton de 6 : 53,94€HT

la bouteille 75cl

8€
99



10% DE REMISE IMMÉDIATE

**Bourgogne Aligoté
2021
DOMAINE DES MURYS**

Réf. : 295976

le carton de 6 : ~~44,94€HT~~ -
40,45€HT

**7€^{HT}
49**

la bouteille 75cl

**6€⁽¹⁾
74**



**Château-Chalon
2016
FRUITIÈRE VINICOLE DE VOITEUR
Vin Jaune de Grande Garde**

Réf. : 246388

le carton de 6 : **131,94€HT**

le clavelin 62cl

**21€^{HT}
99**



**6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE**

**Chablis
2021
LA CHABLISIENNE
Le Finage**

Réf. : 216456

le carton de 6 : **59,95€HT**

soit la bouteille 75cl

**9€^{*}
99**

nouveau



**6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE**

**Côtes du Jura
MAISON DU VIGNERON
Tradition**

Réf. : 299691

le carton de 6 : **41,95€HT**

soit la bouteille 75cl

**6€^{*}
99**



10% DE REMISE IMMÉDIATE

**Pouilly-Loché
2021
ART MINÉRAL
Vieilles Vignes**

Réf. : 295130

**15€^{HT}
90**

la bouteille 75cl

**14€⁽¹⁾
31**

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.



Haut-Médoc
2018
CHATEAU D'ARCINS
Cru Bourgeois
Réf. : 071129

le magnum 150cl sous caisse bois

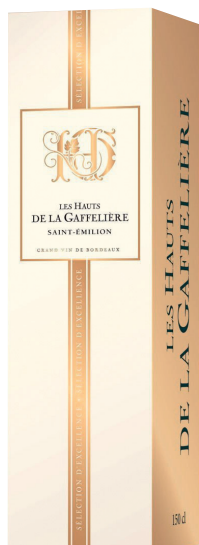
22€₂₉ HT TVA 20%



Saint-Julien
2016
CONNÉTABLE TALBOT
Second vin de Château Talbot
Réf. : 283064

la bouteille 75cl

19€₉₉ HT TVA 20%



Saint-Émilion
2021
LES HAUTS DE LA GAFFELIÈRE
Réf. : 255220

le magnum 150cl sous étui

19€₉₉ HT TVA 20%



25% DE REMISE IMMÉDIATE



Bordeaux
2020
MOUTON CADET
Cuvée Héritage. Baron
Philippe de Rothschild
Réf. : 302934
la caisse bois de 6 : 57,99€HT -
43,49€HT

la bouteille 75cl

9€₆₇

7€₂₅ (1) HT TVA 20%



Moulis
2016
CHATEAU MAUCAILLOU
MAGALI ET PASCAL DOURTHE
Réf. : 286274

la bouteille 75cl

18€₄₉ HT TVA 20%



Atlantique I.G.P.
2022
CHATEAU LES RAMBAUDS
Ma Parcelle. La Butte au Loup
Réf. : 295978
le carton de 6 : 47,94€HT

le magnum 150cl

7€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.



Vacqueyras
2020
ARMAND DARTOIS
Les Garrigues
Réf. : 213176
le carton de 6 : 50,94€HT

la bouteille 75cl

8€
49



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE



Pays d'Oc I.G.P.
2022
DOMAINE VILLA POUS
Carignan Vieilles vignes.
Cuvée Tatiana
Réf. : 282016
le carton de 6 : 19,95€HT

soit la bouteille 75cl

3€
33



Crozes-Hermitage
2022
ROCHES BLONDES
Réf. : 216766
le carton de 6 : 47,94€HT

la bouteille 75cl

7€
99



Terrasses du Larzac
2020
CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE
Grand Vin
Réf. : 172990

la bouteille 75cl

14€
29



Gigondas
2022
DOMAINE BRUSSET
Tradition Le Grand Montmirail
Réf. : 016010
le carton de 6 : 71,94€HT

la bouteille 75cl

11€
99



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

Cabardès
2021
DOMAINE VENTENAC
Réserve de Jeanne
Réf. : 299114
le carton de 6 : 23,45€HT

soit la bouteille 75cl

3€
91

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



Côte de Brouilly
2021
CHÂTEAU DE LA CHAIZE
Réf. : 284056
le carton de 6 : 39,95€HT

soit la bouteille 75cl

6€⁹⁹ HTVA 20%



Saint-Nicolas-de-Bourgueil
2022
DOMAINE MABILEAU
La Gardière
Réf. : 221675
le carton de 6 : 31,14€HT

la bouteille 75cl

5€¹⁹ HTVA 20%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Coteaux du Giennois
2022
DOMAINE DU MAIMBRAY
Rayon d'Or. Pinot Noir-Gamay
Réf. : 264143
le carton de 6 : 41,94€HT -
37,75€HT

la bouteille 75cl

6€⁹⁹ HTVA 20%

6€²⁹ (1) HTVA 20%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE



Chinon
2022
GRANGES DE LA PERRIÈRE
Baudry-Dutour
Réf. : 214054
le carton de 6 : 31,74€HT -
28,57€HT

la bouteille 75cl

5€²⁹ HTVA 20%

4€⁷⁶ (1) HTVA 20%



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Chinon
2020
CHÂTEAU DE LA GRILLE
Baudry-Dutour
Réf. : 215888
le carton de 6 : 89,94€HT -
80,95€HT

la bouteille 75cl

14€⁹⁹ HTVA 20%

13€⁴⁹ (1) 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.



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

Bourgogne Passe-Tout-Grains
2022
ANTONIN RODET

Réf. : 214159

le carton de 6 : 37,50€HT

soit la bouteille 75cl

6€
25^{HT TVA 20%}

nouveau



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

Sicilia D.O.C
2019
CANTINA HERMES
Epicentro. Nero d'Avola
Riserva

Réf. : 299148

le carton de 6 : 38,95€HT

soit la bouteille 75cl

6€
49^{HT TVA 20%}



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

Maranges
2020
ANTOINE RODET

Réf. : 295287

le carton de 6 : 84,50€HT

soit la bouteille 75cl

14€
08^{HT TVA 20%}



10% DE REMISE
IMMEDIATE



✓ Filère durable
✓ transparence
✓ Respect des ressources



Bourgogne Pinot Noir
2022
VALENTIN VIGNOT

Réf. : 216313

le carton de 6 : 41,40€HT -
37,26€HT

la bouteille 75cl

6€
90^{HT TVA 20%}

6€
21^{(1) HT TVA 20%}

Rioja Reserva D.O.C.
2019
MARQUÉS DE RISCAL

Réf. : 031737

la bouteille 75cl

10€
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.



20% DE REMISE IMMÉDIATE



Muscadet
MICHEL LAURENT
Réf. : 245234

la fontaine à vin 10L

29^{€ HT}
99

23^{€ (1)}
99 HT TVA 20%

soit le verre
12,5cl :
0,30€HT

nouveau



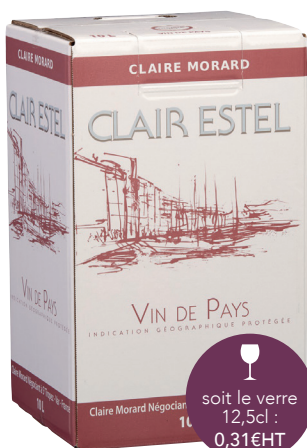
uniquement chez
METRO

Côtes du Rhône Villages
Sainte-Cécile
DOMAINE AUBERT
Réf. : 298482

la fontaine à vin 5L

17[€]
99 HT TVA 20%

soit le verre
12,5cl :
0,45€HT



Méditerranée I.G.P.
2022
CLAIR ESTEL
Réf. : 220762

la fontaine à vin 10L

24[€]
99 HT TVA 20%

soit le verre
12,5cl :
0,31€HT



Saint-Nicolas-de-Bourgueil
2022
MICHEL LAURENT
Réf. : 106290

la fontaine à vin 5L

22[€]
99 HT TVA 20%

soit le verre
12,5cl :
0,58€HT



Vin de France
2022
RIBEAUPIERRE
Chardonnay
Réf. : 284849

la fontaine à vin 10L

19[€]
50 HT TVA 20%

soit le verre
12,5cl :
0,24€HT



Vin de France
2022
RIBEAUPIERRE
Merlot
Réf. : 072505

la fontaine à vin 10L

16[€]
50 HT TVA 20%

soit le verre
12,5cl :
0,21€HT

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.



15% DE REMISE IMMÉDIATE
sur la gamme "Open Up"



Verres "Open Up"
CHEF & SOMMELIER
Verre cristallin.

Exemple de prix :

Verre "Pro Tasting".

32 cl.

Ø 8,7 cm.

H. 18 cm.

Réf. : 204869

le lot de 6 : 32,40€ HT - **27,61€ HT**

Fabrication française

le verre

5,41€ HT

4,60€⁽¹⁾
HT TVA 20%

Existe aussi en différents modèles.



atout pro

- Décoration positionnée à 10 cl, 12 cl et 15 cl

15% DE REMISE IMMÉDIATE
sur la gamme "Vina Juliette"

Verres "Vina Juliette"
ARCOROC

Verre sodocalcique.

Exemple de prix :

Jaugé.

30 cl.

Ø 7,9 cm.

H. 18,8 cm.

Réf. : 266888

le lot de 6 : 19,19€ HT - **16,31€ HT**

le verre

3,20€ HT

2,72€⁽¹⁾
HT TVA 20%

Fabrication française

Existe aussi en différentes contenances.



15% DE REMISE IMMÉDIATE
sur la gamme "Broadway"

Verres "Broadway"
ARCOROC

Verre sodocalcique.

Exemple de prix :

Gobelet forme haute.

38 cl.

Ø 7,5 cm.

H. 14,7 cm.

Réf. : 191804

le lot de 6 : 21,99€ HT - **18,69€ HT**

le gobelet

3,67€ HT

3,12€⁽¹⁾
HT TVA 20%

Fabrication française

Existe aussi en différents modèles.



15% DE REMISE IMMÉDIATE
sur la gamme "Lunar"

Assiettes "Lunar"

BONNA

Porcelaine avec chromos réactifs.

Exemple de prix :

Assiette plate ø 28 cm.

Réf. : 282956

~~12€~~
14

l'assiette

10€ (1)
32

Existe aussi en différents modèles.



15% DE REMISE IMMÉDIATE
sur la gamme "Gravity"

Assiettes "Gravity"

IN SITU

Porcelaine avec chromos réactifs.

Exemple de prix :

Assiette plate ø 27 cm.

Réf. : 266846

~~6€~~
35

l'assiette

5€ (1)
40

Existe aussi en différents modèles.



15% DE REMISE IMMÉDIATE
sur la gamme "Rustica"

Assiettes "Rustica"

COSY & TRENDY

Porcelaine.

Coloris marron avec un effet réactif bleu sur le contour de l'assiette.

Exemple de prix :

Assiette plate ø 27 cm.

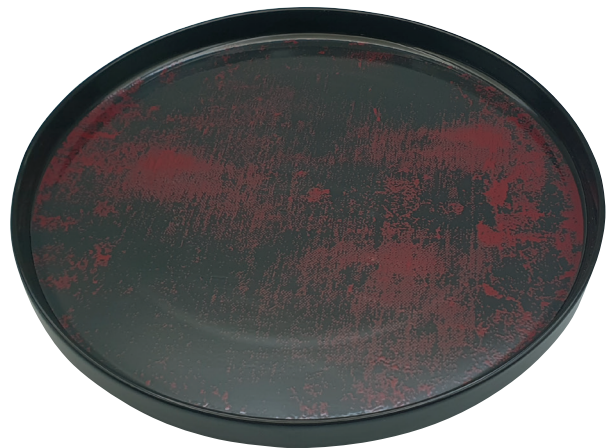
Réf. : 298641

~~6€~~
60

l'assiette

5€ (1)
61

Existe aussi en différents modèles.



15% DE REMISE IMMÉDIATE
sur la gamme "Mars"

Assiettes "Mars"

IN SITU

Porcelaine avec chromos réactifs.

Exemple de prix :

Assiette plate bord droit ø 25 cm.

Réf. : 282155

~~8€~~
19

l'assiette

6€ (1)
96

Existe aussi en différents modèles.



15% DE REMISE IMMÉDIATE
sur la gamme "Sonate"

Couverts "Sonate"

ETERNUM

Inox 18/10.

Finition miroir.

Ép. : 3 mm.

Exemple de prix :

La fourchette

Réf. : 105972

le lot de 12 : ~~33,61€HT~~ - **28,57€HT**

2€^{HT}
80

la fourchette

2€⁽¹⁾
38

Offre également valable sur toute la gamme "Sonate".



15% DE REMISE IMMÉDIATE
sur la gamme "Bongo"

Couverts "Bongo"

AMEFA

Acier 18/0.

Ep. : 2,5 mm.

Finition brillant.

Décor martelé sur les deux faces.

Exemple de prix :

La fourchette

Réf. : 263168

le lot de 12 : ~~22,50€HT~~ - **19,12€HT**

1€^{HT}
88

la fourchette

1€⁽¹⁾
59

Offre également valable sur toute la gamme "Bongo".



15% DE REMISE IMMÉDIATE
sur la gamme "Orphée"

Couverts "Orphée"

AMEFA

Inox 18/10.

Finition miroir.

Ép. : 3,5 mm.

Exemple de prix :

La fourchette

Réf. : 299353

le lot de 12 : ~~33,50€HT~~ - **28,47€HT**

2€^{HT}
79

la fourchette

2€⁽¹⁾
37

Offre également valable sur toute la gamme "Orphée".



15% DE REMISE IMMÉDIATE
sur la gamme "Hidraulic Noir"

Couverts "Hidraulic Noir"

COMAS & PARTNERS SL

Inox 18/0.

PVD noir.

Ép. : 3 mm.

Exemple de prix :

La fourchette

Réf. : 251210

le lot de 12 : ~~39,22€HT~~ - **33,34€HT**

3€^{HT}
27

la fourchette

2€⁽¹⁾
78

Offre également valable sur toute la gamme "Hidraulic Noir".



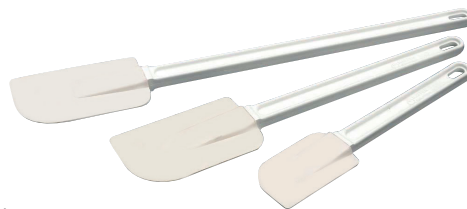
15% DE REMISE IMMÉDIATE
sur les bassines culs de poule METRO PROFESSIONAL

Bassines culs de poule
METRO PROFESSIONAL
Acier inoxydable 18/10.
Bord roulé ouvert pour une meilleure hygiène et une manipulation facile.
Extérieur poli brillant, intérieur brossé.
Exemple de prix :
Ø 20 cm.
Réf. : 200292

la bassine
~~16[€]72~~ **14[€]21⁽¹⁾** HT TVA 20%
Existe aussi en différentes tailles.

15% DE REMISE IMMÉDIATE
sur les spatules "Elvéa"

Spatules "Elvéa"
MATFER
Manche en Exoglass, palette en élastomère thermoplastique.
Résiste jusqu'à + 110°C.
Adaptée au lave-vaisselle.
Exemple de prix :
35 cm.
Réf. : 140421
le lot de 3 : ~~20,69€ HT~~ - **17,59€ HT**



~~6[€]90~~

la spatule

5[€]86⁽¹⁾ HT TVA 20%

Existe aussi en 25 ou 45 cm.

15% DE REMISE IMMÉDIATE
sur les poches pâtisseries MATFER

Poches pâtisseries
MATFER
Exemple de prix :
Poches confort XL.
Polyéthylène.
Poche de qualité supérieure très robuste.
Ouverture et remplissage faciles.
Prise en main sans glisse.
Stérile pour une hygiène parfaite.
Dim. : 59 x 28 cm.
Réf. : 133494



~~29[€]66~~

la boîte distributrice de 100

25[€]21⁽¹⁾ HT TVA 20%

Offre également valable sur toutes les poches pâtisseries MATFER.

de Buyer 
DEPUIS 1830

15% DE REMISE IMMÉDIATE
sur les entonnoirs et pistons

atout pro

- Idéal pour garnir, décorer ou doser
- Étanche en position fermée



Entonnoir à piston avec support
DE BUYER
Inox. Capacité : 1,9 L. H. 18 cm.
Adapté au lave-vaisselle.
Réf. : 063630

l'ensemble
~~93[€]05~~ **79[€]09⁽¹⁾** HT TVA 20%

Fabrication française



Piston à pâtisserie
DE BUYER
Coffret professionnel avec un tube, 4 recharges et 12 douilles.
Poignée en polypropylène surmoulée en TPE.
Tube avec graduation en copolyester.
Contenance: 0,75 L.
L. 38,4cm x Ø 10,5 cm.
Livré avec 2 douilles kit spécial sablés.
Réf. : 280568



~~102[€]51~~

L'entonnoir

87[€]13⁽¹⁾ HT TVA 20%



Marketplace*

*Marketplace = place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.

**ENCORE PLUS
DE PRODUITS PÂTISSERIE
SUR NOTRE
MARKETPLACE***



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE



AVEC METRO.fr, PRÉPAREZ VOS ACHATS, COMMANDEZ & CHOISISSEZ VOTRE MODE D'APPROVISIONNEMENT



Livraison

Profitez d'un grand choix de produits professionnels, de l'ultra-frais à l'équipement, et faites-vous livrer directement chez vous.



Clic & retrait

Simplifiez vos achats en commandant vos produits alimentaires et en venant récupérer directement dans vos halles votre commande préparée par nos soins.



Disponibilités produits en halles

Vérifiez en un coup d'œil si vos produits sont disponibles dans vos halles et gagnez un temps précieux.



Marketplace⁽¹⁾

Profitez de l'offre d'équipement la plus complète pour les restaurateurs en quelques clics.

(1) Marketplace = place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE





10% DE REMISE IMMÉDIATE

Boîte fleur blanche

Carton.

Contenance : 480 ml.

Réf. : 291521

~~27~~^{€ HT}₉₂

le paquet de 100

25^{€ (1)}₁₃

Existe aussi en 850 ml.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Bateau en pin

Dim. : 14 cm.

Réf. : 179441

~~3~~^{€ HT}₈₉

le lot de 50

3^{€ (1)}₅₀

Existe aussi dans d'autres dimensions.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Boîte fleur blanche

Carton.

Contenance : 170 ml.

Réf. : 292380

~~19~~^{€ HT}₀₃

le paquet de 100

17^{€ (1)}₁₃

Existe aussi en 1400 ml.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Boîte camembert

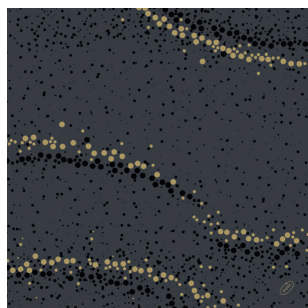
Dim. : 11 x 3 cm.

Réf. : 210258

~~24~~^{€ HT}₀₈

le paquet de 20

21^{€ (1)}₆₇



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

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

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



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Brochette "lasso"

Bambou.
Dim. : 10 cm.

Réf. : 198438

~~6,85~~ €

le paquet de 250

6,17 €⁽¹⁾

Existe aussi en 15 cm.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Brochette japonaise

Dim. : 6 cm.

Réf. : 189949

~~4,82~~ €

le paquet de 250

4,34 €⁽¹⁾

Existe aussi en 11 cm.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Mini brochette trident

Dim. : 8,5 cm.

Réf. : 008747

~~7,20~~ €

paquet de 100

6,48 €⁽¹⁾



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Mini pinces à linge

Dim. : 3 cm.

Réf. : 049040

~~6,41~~ €

le sachet de 160

5,77 €⁽¹⁾



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Nappe rouleau spunbond

Dim. : 1,20 x 50 m.

Coloris blanc.

Réf. : 200640

~~31,45~~ €

le rouleau

28,31 €⁽¹⁾



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Rince-doigts

Parfum thé vert.

Réf. : 261955

~~18,58~~ €

le paquet de 150

16,72 €⁽¹⁾

#FestiveHalles

DU 7 AU 31 DÉCEMBRE 2023



Achetez sur internet et faites-vous livrer votre équipement sur

 **METRO.fr**

Retrouvez-nous sur :



0 825 09 09 09

Service 0,15 € / min
+ prix appel