

#lumière *sur les* fêtes

UNE EXPLOSION DE SAVEURS

DU JEUDI 9 AU VENDREDI 31 DÉCEMBRE 2021



la Cheffe

Joy-Astrid POINSOT,
cheffe du restaurant
Chez Camille
à Arnay-le-Duc



METRO

Toujours très attendue, voici la nouvelle édition de notre Catalogue Festif. Nous savons que cette mine d'inspiration est appréciée par les professionnels des métiers de bouche. Pour vous remercier de votre confiance, nous avons cette année encore mis les petits plats dans les grands pour vous concocter une fin d'année éblouissante !

Au programme, partez à la découverte de ces produits festifs qui feront merveille sur les tables conviviales et gourmandes de fin d'année. Un choix varié et qualitatif qui fait la part belle aux savoureux produits de saison.

Vous avez envie de surprendre vos clients avec des recettes originales ? La Cheffe Joy Astrid Poinot partage avec vous des recettes inédites, aussi festives que créatives. Réalisées avec des produits METRO, ces créations culinaires vont émerveiller les gastronomes de l'entrée jusqu'au dessert.

A suivre absolument, les coups de cœur de nos experts mettent en lumière des produits auxquels vous n'auriez peut-être pas pensé. Pour ces pépites comme pour tous les autres produits, n'hésitez pas à contacter nos conseillers pour guider vos choix.

Vous avez le talent, l'envie de créer, la passion du métier mais ce qui vous manque, c'est le temps. Pour vous en faire gagner, METRO a développé de nombreux services comme le Service Clic & Retrait, la livraison arrière-caisse et bien d'autres, découvrez-les sur notre site METRO.fr, ils vont vous changer la vie !

Célébrons ensemble l'amour des beaux et bons produits, bienvenue dans notre nouveau catalogue Festif 2021.



FEREZ-VOUS PARTIE DE LA MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE ?

La prochaine édition du concours de la Meilleure Brigade de France aura lieu les **4 et 5 avril 2022**. Ce prestigieux concours organisé **par METRO sous la présidence de Gilles Goujon** récompense les meilleurs trios chef-commis-maître d'hôtel jugés sur la réalisation de deux plats, le service et l'accord mets-vin. Les 6 brigades finalistes s'affronteront devant le jury composé essentiellement de MOF, chefs et journalistes gastronomiques. Prêts à relever le challenge ?

INSCRIVEZ-VOUS AVANT LE 31 JANVIER 2022*.

*Renseignements & inscriptions auprès de votre Directeur d'entrepôt et sur METRO.fr

RETROUVEZ TOUS LES CONSEILS DU CHEF AINSI QUE NOS CONSEILS DE PRÉPARATION TOUT AU LONG DE VOTRE CATALOGUE



Surgelés



Rayon frais



Prêt à servir



À réchauffer



Sans gluten

ENTRÉES

LES HUÎTRES	5 à 7
LES CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	9 à 13
LES CAVIARS	14 à 15
LES SAUMONS & AUTRES POISSONS	16 à 18
LES FOIES GRAS	19 à 23
LA CHARCUTERIE D'EXCEPTION	25
LA CHARCUTERIE TRUFFÉE	26
LES PÂTÉS EN CROÛTES	27
LES BOUDINS BLANCS	28
LES ENTRÉES MARINES FROIDES & CHAUDES	29 à 30
LES AUTRES ENTRÉES FEUILLETÉS	31
LES ESCARGOTS ET PRODUITS DE SERVICE	32
LES MIGNARDISES FROIDES ET CHAUDES	33 à 40
LES COCKTAILS SALÉS	41

PLATS

LES POISSONS	43 à 44
LA VOLAILLE	45 à 47
LE VEAU	49
LE BŒUF	50
LES GIBIERS	51
L'AGNEAU ET LE MAGRET	52
LA TRUFFE	53
LES CHAMPIGNONS	54 à 55
LES MICRO POUSSÉS, HERBES, FLEURS COMESTIBLES ET LÉGUMES	56 à 57
LES ACCOMPAGNEMENTS	58 à 60
LES PLATS CUISINÉS ET CONFITS	61
LES GARNITURES ET TARTINABLES	62 à 64
LES ASSAISONNEMENTS	65 à 68

FROMAGES, BEURRES ET PAINS P.70 À 78

LES FROMAGES	70 à 73
LE BEURRE	73
LES PAINS	74 à 75
LES PRÊTS À GARNIR	76 à 77

DESSERTS

LES MIGNARDISES SUCRÉES	78 à 80
LES PRÊTS À GARNIR COCKTAILS SUCRÉS	81
LES INGRÉDIENTS DESSERTS	83 à 86
LES DESSERTS PRÊTS À L'EMPLOI	87 à 90
LES FRUITS FRAIS	91 à 92

LES ACCOMPAGNEMENTS ET GOURMANDISES D'ACCUEIL	93
--	----

BOISSONS

LES CHAMPAGNES ET LES VINS EFFERVESCENTS	94 à 95
LES VINS BLANCS	96 à 97
LES VINS ROUGES	98 à 101
LES LIQUREUX	102
LES SIROPS ET LIQUEURS	103
LES SPIRITUEUX	103 à 106
ARTS DE LA TABLE	P.107 À 111
LES NAPPES ET SERVIETTES	107
LES CONSOMMABLES	108
LES ARTS DE LA TABLE	109 à 111



la Chef

Joy-Astrid POINSOT,
cheffe du restaurant **Chez Camille**
à **Arnay-le-Duc**

Pour Joy Astrid, la cuisine est une histoire de générosité, de partage, mais aussi une histoire de famille ! Pour cette surdouée des fourneaux qui a ouvert son premier restaurant à 21 ans après avoir fait ses classes chez Paul Bocuse, Jacques Lameloise et Armand Poincet, son père, toutes les expériences sont bonnes à prendre. Participante à Top Chef en 2016, cheffe privée haut de gamme à travers le monde durant 4 ans, elle multiplie les rencontres et saisit les opportunités sans jamais oublier ses racines. Ainsi, en octobre 2020, elle décide de racheter le restaurant familial avec son mari pour reprendre le flambeau et perpétuer la tradition au cœur du pays Beaunois. La recette de son succès, une cuisine bourgeoise gourmande et généreuse, élaborée à partir de produits de saison essentiellement locaux et agrémentée d'un zeste de folie créative. Et elle nous en fait profiter aujourd'hui à travers 6 recettes originales pour un repas de Noël haut en couleurs.



*Huître poche et caviar sturria,
boule champagne*

INGRÉDIENTS

4 huîtres Saint Vaast
100g caviar sturria vintage

BOULE CHAMPAGNE

0,5l champagne
200g blanc d'oeuf
50g coco
20g caviar
100ml crème
400g sucre
2 gélatine
10g sel

HOLLANDAISE CHAMPAGNE

80g jaune d'oeuf
100g beurre
sel
0,5l champagne
1 citron vert
1 échalote
1 betterave chogia
1 betterave jaune
1 oignon rouge
100ml vinaigre balsamique blanc
50g sucre
150ml eau
sel

PRÉPARATION

HUÎTRE

• **PLONGER** l'huître dans de l'eau bouillante légèrement salée, puis l'ouvrir, récupérer l'eau de la coquille et la réserver pour l'hollandaise.

HOLLANDAISE AU CHAMPAGNE

• **CISELER** l'échalote.
• **MOUILLER** au champagne et au jus d'huître et laisser réduire de moitié, ajouter les jaunes et fouetter pour obtenir une belle consistance nappante.
• **INCORPORER** petit à petit le beurre, finir avec un trait de jus et zeste de citron et corriger l'assaisonnement au sel.
• **PASSER** au chinois et percuter dans un siphon puis réserver au bain-marie.

MOUSSE CHAMPAGNE CAVIAR

• **RÉALISER** une meringue italienne avec les blancs et le sucre.
• **MONTÉ** la crème et incorporer la gélatine préalablement fondue.
• **INCORPORER** 80 g de meringue italienne dans le champagne et mélanger délicatement dans un grand cul de poule en trois fois la crème montée.
• **MOULER** dans des demi-sphères et laisser prendre en cellule.
Une fois que les demi-sphères sont bien prises, les creuser légèrement et déposer une cuillère de caviar dans le creux. Rassembler les deux demi-sphères pour créer une boule puis la rouler dans de la poudre de coco.

GARNITURE

• **DÉCOUPER** les légumes en brunoise puis les cuire dans un vinaigre en trois temps (1 volume de sucre, 2 volumes de vinaigre et 3 volumes d'eau)

DRESSAGE

• **DÉPOSER** au fond de l'assiette l'hollandaise puis l'huître et la boule coco pour finir par les salades pea.
• **ASSAISONNER** à l'huile d'olive et sel et les petits pickles de légumes.
Finir avec une belle quenelle de caviar.

LES HUÎTRES

EN NORMANDIE EST

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



Huître spéciale d'Isigny Calvados n°3
la bourriche 4kg (48 pièces) : **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 HTVA 5,5%

Existe aussi en calibre n°2



Huître de Saint-Vaast n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **31,96€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

7€99 HTVA 5,5%

Existe aussi en calibre n°1, 2 et 4



Huître d'Asnelles n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE
Toute l'année
la bourriche 4kg (48 pièces) :
25,16€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.

le kilogramme

6€29 HTVA 5,5%

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

Cave à Huître Spéciale de La Calvadosienne



Cave à huître Calvados n°2
la bourriche 5kg (48 pièces) : **39,95€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 rigoureux. Leurs subtils parfums marins réjouiront les amateurs les plus exigeants.

le kilogramme

7€99 HTVA 5,5%

le kilogramme

7€99 HTVA 5,5%

Cave à huître Calvados n°3
la bourriche 5kg (60 pièces) : **39,95€HT**

en vente dans la
halle
MARÉE

EN NORMANDIE OUEST



le kilogramme

6€49 HTVA 5,5%

Huître de Gouville
affinée n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche de 4kg
(48 pièces) : **25,96€HT**

Existe aussi en calibre n°2 et 4



le kilogramme

6€49 HTVA 5,5%

Huître Fine de
Normandie n°3
ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche de 4kg
(48 pièces) : **25,96€HT**

Existe aussi en calibre n°1, 2 et 4



le kilogramme

16€50 HTVA 5,5%

Huître cocktail
"La Gamen" ronde
ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche ronde
2kg (100 pièces) :
32,99€HT

Spéciale de Saint Vaast Ostré'or n°2



le kilogramme

6€49 HTVA 5,5%

Spéciale de Saint Vaast
Ostré'or
la bourriche 5kg (48 pièces) :
32,45€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.

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) : **25,96€HT**

le kilogramme

6€49 HT TVA 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
Toute l'année
la bourriche 4kg (48 pièces) : **26,36€HT**

le kilogramme

6€59 HT TVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°1, 2 et 4

4 Huîtres de Bretagne "Prat Ar Coum" n°3
la bourriche 4kg (48 pièces) : **25,16€HT**

le kilogramme

6€29 HT TVA 5,5%

Existe aussi en n°1, 2 et 4

6 Huître belle de Kalod Bretagne n°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **25,56€HT**

le kilogramme

6€39 HT TVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°2 et 4

3 Huître de Cancale n°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **25,16€HT**

le kilogramme

6€29 HT TVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°1 et 2

5 Huître de la baie de Quiberon n°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **25,56€HT**

le kilogramme

6€39 HT TVA 5,5%

Existe aussi en calibres n°0, 1 et 2

7 Huître de Paimpol n°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 4kg (48 pièces) : **25,16€HT**

le kilogramme

6€29 HT TVA 5,5%

Existe aussi en calibre n°2

HUÎTRES PLATES DE BRETAGNE

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



Huître bretonne plate Bélon n°1 ÉLEVÉE EN FRANCE
la bourriche 1,75kg (25 pièces) : **0€HT**

le kilogramme

0€ HT TVA 5,5%

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

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

le kilogramme

0€ HT TVA 5,5%

Existe aussi en calibre n°000, 00, 1, 2, 3, et 4

MARENNES-OLÉRON

La Fine de claire de l'île d'Oléron, reste pendant plusieurs semaines dans des claires, bassins argileux peu profonds, lui donnant un goût de terroir qui se prolonge longtemps en bouche. Les fines de claires Vertes Label Rouge répondent-elles à des normes très strictes de sélection, d'affinage en claires et de verdissement. Ces huîtres doivent leur nom à la couleur verte des branchies obtenue grâce à la présence dans les claires de la navicule bleue. Ce sont des huîtres pour les amateurs de Fines de Claires typées « vertes et charnues » sans laitance, équilibrées en saveur. Les huîtres Pousse en claire sont des huîtres qui ont une durée d'élevage en claire de 4 mois minimum avec une très faible densité au m² (2 à 5 huîtres maximum). Ce sont sans conteste les plus typées de Marennes Oléron, c'est l'huître des grands moments.



1 Huître Marennes Fine de Claire n°3

la bourriche 4kg (48 pièces) :
25,96€HT

le kilogramme

6€49 HTWA 5,5%



2 Huître Fine de Claire Label Rouge n°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche 4kg (48 pièces) :
33,96€HT

le kilogramme

8€49 HTWA 5,5%

Existe aussi en calibres n°2 et 4

Huître Pousse en Claire n°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche 4kg (48 pièces) : **0€HT**

le kilogramme

0€ HTWA 5,5%



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.

ÎLE DE RÉ

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



Huître Perle de l'île de Ré n°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche 4kg (48 pièces) :
25,96€HT

le kilogramme

6€49 HTWA 5,5%

Existe aussi en calibre n°2

EN MÉDITÉRANÉE

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



Huître de Bouzigues n°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

la bourriche 4kg (48 pièces) :
23,96€HT

le kilogramme

5€99 HTWA 5,5%

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



*Cameron grillé, beurre blanc
à l'encre de seiche et poivre de Timut*

INGRÉDIENTS

4 gambas calibre 2/4

BEURRE BLANC

100g beurre

100ml vinaigre

20g oignon cibette

sel

poivre

GARNITURE

20g crème épaisse d'Isigny

sel

poivre

1 betterave jaune

1 betterave rouge

10g noisette

1 cress

PRÉPARATION

GAMBAS

- **DÉCORTIQUER** les gambas et les châtrer.
- Les **RAFFERMIR** au sel 10 minutes puis les rincer.
- Les **SAISIR** à la salamandre pour qu'elles restent translucides.

BEURRE BLANC À L'ENCRE DE SEICHE

- **CISELER** les oignons cibette. Placez-les dans une casserole avec le vinaigre et faire revenir jusqu'à évaporation totale du liquide. Ajouter le beurre petit à petit, sans cesser de remuer, puis fouetter ce mélange pour le rendre mousseux.
- **POIVRER** et ajouter l'encre de seiche.

GARNITURE

- **TAILLER** les betteraves et les pocher dans de l'eau salée portée à ébullition.
- **ASSAISONNER** la crème d'Isigny.

DRESSAGE

- **ÉTALER** la sauce dans le fond de l'assiette.
- **DISPOSER** la gambas et tous les petits éléments de la garniture harmonieusement.

LES CRUSTACÉS ET COQUILLAGES



Gambas "Sea Tiger" PÊCHÉES EN OCÉAN INDIEN

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



la boîte 800g

22€⁹⁹ HT TVA 5,5%



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

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



la boîte 1kg

16€⁴⁹ HT TVA 5,5%



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

13€¹⁹ HT TVA 5,5%



Queues de crevettes crues décortiquées et déveinées ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF
Litopenaeus vannamei
calibre 31/40 pièces par livre
Réf. : 256782

le sachet 1kg

14€⁹⁹ HT TVA 5,5%



Queues de crevettes décortiquées cuites avec eau ajoutée PÊCHÉES EN INDE

METRO CHEF
Metapenaeus dobsoni ou
Parapenaeopsis stylifera
calibre 250/350 pièces par livre
Réf. : 147362



le sachet 1kg

10€⁹⁹ HT TVA 5,5%

Existe aussi en 100/200

LES CRUSTACÉS ET COQUILLAGES



Queues de crevettes
décortiquées cuites cocktail
avec segment de queue

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Litopenaeus vannamei

calibre 31/40 pièces par livre

Réf. : 256789

le sachet 1kg

15€⁹⁹

HTVA 5,5%



FILIERE

Made

Homard

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-OUEST

Calibre 400/670g

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Demi-langouste cuite

PÊCHÉE EN ATLANTIQUE

CENTRE-OUEST

ORIGINE CARAÏBES

Panulirus argus

pièce de 520 à 575g (avant

découpe)

Réf. : 168147

le kilogramme

39€⁹⁹

HTVA 5,5%

Existe aussi en 400/460, 460/520 ou 575/630



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**



Homard canadien entier cuit

sous glace MSC

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-OUEST

ORIGINE CANADA

Homarus americanus

Réf. : 259978

la pièce 350g

8€⁹⁹

39

7€⁵⁵

(1)

HTVA 5,5%



Queues de langoustes

blanches crues

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE

CENTRE-OUEST

ORIGINE CARAÏBES

Panulirus argus

calibre 6/8 oz

Réf. : 260552

le kilogramme

64€⁹⁰

HTVA 5,5%

Existe aussi en calibre 4/6 ou 8/12



Queues de homards

Canadiens crues MSC

PÊCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-OUEST

ORIGINE CANADA

Homarus americanus

Réf. : 198343

la boîte de 2x110g

13€⁷⁹

HTVA 5,5%

LES CRUSTACÉS ET COQUILLAGES



Crevette cuite bio

ÉLEVAGE VIETNAM

Calibre 40/50 x2kg

Barquette sous atmosphère modifié

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Palourdes moyennes

**PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
OU ÉLEVÉES EN FRANCE**

x3kg

Toute l'année

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Bulots cuits frais

Caisse polystyrène

x3kg

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Bulots cuits MSC

**PÊCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-EST,
MANCHE ET MER CELTIQUE**

Buccinum undatum
40 à 60 pièces par kg

Réf. : 249732

la barquette 1kg

**6€
49**



Langoustines entières crues
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST

Nephrops norvegicus
calibre 16/20 pièces au kg

Réf. : 058600

la barquette 1kg

**14€
59**

Existe aussi en calibre 9/15, 21/30 ou 31/40



*Saint-jacques de plongée fraîcheur
d'agrumes et poutargue*

INGRÉDIENTS

12 saint-jacques
20g poutargue

SAUCE VIERGE

1 passion
1 carotte
1 oignon cibette
1 carotte
1 gingembre
1 celeri
1 citron vert
1 orange
1 pamplemousse
25ml jus de passion
20ml huile d'olive
sel
piment d'espelette

GARNITURE

légumes de saison
100g topinambour
0,5l bouillon de volaille

PRÉPARATION

SAINT-JACQUES

- **OUVRIR** les saint-jacques, récupérer les noix.
- Les **POÊLER** dans un beurre clarifié et réserver.

SAUCE VIERGE

- **TAILLER** tous les fruits et les légumes finement mélangés à l'huile d'olive et la purée de passion.
- **ASSAISONNER** de sel et piment d'Espelette.

GARNITURE

- **TAILLER** en biseau de beaux légumes de saison, les blanchir dans de l'eau bouillante salée comme la mer puis les rafraîchir dans de la glace. Avant de servir les réchauffer avec un petit peu de bouillon de volaille.
- **LAVER** les topinambours et les cuire dans le bouillon de volaille. Puis passer au blender pour avoir une consistance bien lisse.

DRESSAGE

- **DISPOSER** harmonieusement la purée de topinambours, puis les saint-jacques avec les légumes de saison.
- **RAPER** la poutargue et servir avec la sauce vierge.

LES CRUSTACÉS ET COQUILLAGES



Noix de St-Jacques blanches
ou coraillées
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
ET/OU ATLANTIQUE NORD-OUEST
Boîte 2kg



MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Noix pétoncle blanches
et/ou coraillées
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Boîte 2kg

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Noix de Saint-Jacques
sans corail MSC
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE
NORD-OUEST
ORIGINE CANADA

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



le sachet 1kg

30€
99 HT TVA 5,5%



Noix de Saint-Jacques
sans corail MSC
PÊCHÉES EN OCÉAN ATLANTIQUE
SUD-OUEST
ORIGINE ARGENTINE

Zygochlamys patagonica
calibre 80/120 pièces par livre
surgelé mer
Réf. : 243889



le sachet 1kg

19€
49 HT TVA 5,5%



Cocktail de fruits de mer
et noix de Saint-Jacques
METRO CHEF
Réf. : 235121

le sachet 1kg

8€
99 HT TVA 5,5%

LES CAVIARS - BAERI

atout pro

- Petit format
- Qualité appréciée pour la découverte du caviar



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

la boîte 50g

41€₉₀ HT TVA 20%

Existe aussi en boîte de 125g ou 250g



Caviar d'Aquitaine Baeri
ORIGINE FRANCE
CAVIAR EQUINOXE
 grains de taille moyenne, à la texture fondante, de couleur gris clair à gris foncé et au goût finement iodé avec des saveurs de beurre et de noisette
Réf. : 259486

la boîte 20g

17€₉₉ HT TVA 20%

Existe aussi en boîte de 50g, 100g ou 250g



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

la boîte 50g

45€₉₀ HT TVA 20%

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



Caviar Baeri Réserve
ORIGINE FRANCE
 grain de taille moyenne avec une texture fondante et des nuances marron clair au doré saveur unique faiblement iodée et intense en arômes de fruits secs et amandes grillées
Réf. : 259490

la boîte 50g

84€ HT TVA 20%

Existe aussi en boîte de 100g ou 250g

LES CAVIARS - OSCIÈTRE



Caviar Oscietre Classic
ORIGINE FRANCE, RÉGION AQUITAINE
STURIA
 petits grains noirs brillants à la saveur marines avec une note de fruits secs
Réf. : 238022

la boîte 50g

53€₉₀ HT TVA 20%

Existe aussi en boîte de 125g ou 250g

nouveau

Caviar Oscietra
ORIGINE FRANCE, RÉGION AQUITAINE
STURIA
 grains moyens noirs foncés aux saveurs variées et goût iodé subtilement
Réf. : 271370

la boîte 1kg

1290€ HT TVA 20%

ou
 10 mensualités de **139,87 €^{HT}**
 avec **sircam** *

Existe aussi en boîte de 50g ou 125g

LES CAVIARS - OSCIÈTRE



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

52€₉₀ HT TVA 20%

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

LES CAVIARS - ESTURGEON BLANC



Caviar Esturgeon Blanc Royal
ORIGINE ITALIE
PETROVSKAYA
 grains noirs de taille moyenne au
 goût raffiné avec un parfum subtil
 de noisette
Réf. : 019031

la boîte 50g

43€₉₀ HT TVA 20%

Existe aussi en boîte de 125g ou 250g

LES CAVIARS - SEVRUGA



Caviar Sevruga Royal
ORIGINE BULGARIE
PETROVSKAYA
 grains de petites tailles semblables
 à des perles, au goût fondant
 immédiatement qui laisse place
 à une attaque puissante sur des
 notes marines
Réf. : 271304

la boîte 50g

55€₅₀ HT TVA 5,5%

Existe aussi en boîte de 125g ou 250g

LES CAVIARS - SCHRENCKI DAURICUS



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

54€₉₀ HT TVA 5,5%

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

LES CAVIARS - BELUGA

ECH

Caviar Beluga Impérial
STURIA
 gros grains, de couleur gris foncés,
 goût iodé prononcé
Réf. : 271371

la boîte 1kg

6499€ HT TVA 20%

ou
 24 loyers de 316,83 €^{HT} avec
lecam Crédit-Bail à taux privilégiés*

Existe aussi en boîte 50g, 125g ou 250g

nouveau



Caviar Beluga
ORIGINE FRANCE
STURIA
 grains incomparables,
 impressionnant en bouche
 en raison de sa taille
 longueur en bouche complexe
 et raffinée
Réf. : 286799

la boîte 30g

145€ HT TVA 20%

LES SAUMONS FUMÉS CONVENTIONNELLS



Filet Royal fumé, tranché main
ÉLEVÉ EN NORVÈGE
TRANSFORMÉ EN BELGIQUE
MOWI SUPREME
bande 1,7/2kg
Réf. : 286809



atout pro

- Fumé à la ficelle
- Épaisseur maxi

le kilogramme

48€⁸⁹ HT TVA 5,26%



Magnum fumé
ÉLEVÉ EN NORVÈGE
TRANSFORMÉ EN BELGIQUE
MOWI SUPREME
pièce de 1kg environ
Réf. : 286810



atout pro

- Fumé à la ficelle
- Épaisseur maxi

le kilogramme

49€⁸⁹ HT TVA 5,26%



Filet de saumon gravlax
ÉLEVÉ EN NORVÈGE
TRANSFORMÉ EN BELGIQUE
MOWI
pièce de 1kg/1,2kg
Réf. : 286812



le kilogramme

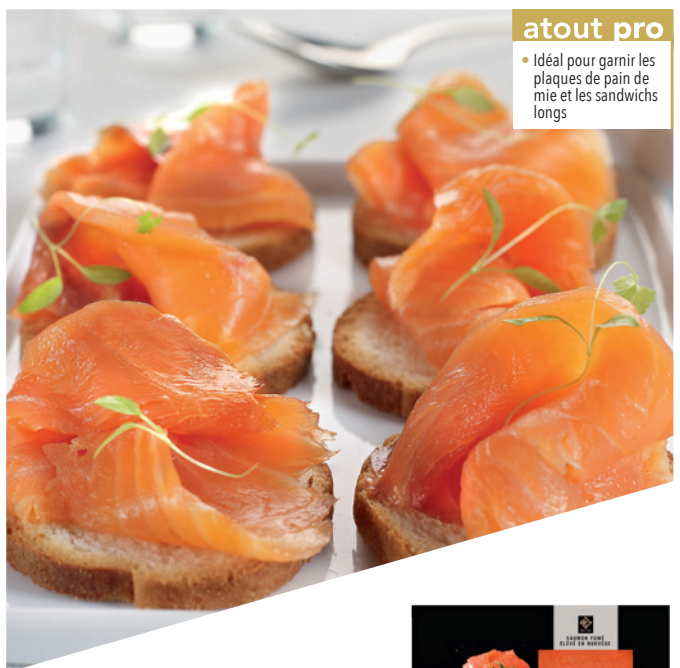
32€⁹⁹ HT TVA 5,26%



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

la plaque 480g

13€⁴⁹ HT TVA 5,26%



atout pro

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

Saumon fumé tranché long
ÉLEVÉ EN NORVÈGE
TRANSFORMÉ EN FRANCE
SILVER LINE
bande 0,9/1,2kg
salé au sel sec, fumé au bois de hêtre
Réf. : 082894



le kilogramme

26€⁹⁹ HT TVA 5,26%

LES SAUMONS FUMÉS CONVENTIONNELS

nouveau



Cœur de saumon fumé
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, ÉCOSSE OU AUX
ÎLES FÉROË
TRANSFORMÉ EN FRANCE
PETROSKAYA
salé à la main au gros sel, fumé par
combustion lente au bois de hêtre
Réf. : 286803



la pièce 500g

27€₉₉ HT TVA 5,25%



Lardons de saumon fumé
ÉLEVÉ EN ATLANTIQUE
TRANSFORMÉ EN FRANCE
LABEYRIE RESTAURATION
fumé au bois de hêtre
Réf. : 057089

le sachet 500g

11€₂₅ HT TVA 5,25%

LES SAUMONS FUMÉS LABELLISÉS



Filet de saumon fumé
prétranché
ÉLEVÉ EN NORVÈGE
TRANSFORMÉ EN FRANCE
METRO CHEF FILIÈRE
bande 0,9/1,3kg
salé au sel sec, fumé au bois de
hêtre, garanti jamais congelé
Réf. : 073729

le kilogramme

24€₄₉ HT TVA 5,25%



atout pro

- Bénéficie d'un suivi permanent des équipes METRO, avec une sélection de fermes d'élevage qui s'engagent pour le respect de l'environnement



Filet de saumon fumé entier
avec peau
ÉLEVÉ EN NORVÈGE
TRANSFORMÉ EN FRANCE
METRO CHEF FILIÈRE
bande 1,2/1,8kg
salé au sel sec, fumé au bois de
hêtre
garanti jamais congelé
Réf. : 073728

le kilogramme

22€₉₉ HT TVA 5,25%



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

atout pro

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

le kilogramme

29€₉₉ HT TVA 5,25%

LES SAUMONS FUMÉS SAUVAGES

atout pro

- Lente maturation
- Tranches régulières, fines et longues



Saumon sauvage fumé
tranché à la main
**PÊCHÉ EN MER BALTIQUE
TRANSFORMÉ EN FRANCE**
PETROVSKAYA
12 tranches minimum
salé à la main au gros sel marin
fumé au bois de hêtre
Réf. : 259428

la plaque 800g

53€⁹⁰ HT TA 5,5%

LES SAUMONS FUMÉS SPÉCIFIQUES



Cœur de saumon fumé à
l'aneth
**ÉLEVÉ AUX ÎLES FÉROË, ÉCOSSE OU
NORVÈGE
TRANSFORMÉ EN FRANCE**
PETROVSKAYA
Réf. : 200105

la pièce 500g

27€⁹⁹ HT TA 5,5%

Existe aussi en cœur de saumon à la truffe
250g

LES AUTRES POISSONS FUMÉS

atout pro

- Fumée à l'ancienne
à la ficelle pour une
texture et un goût
authentiques



Filet de truite des Pyrénées
fumée
**ÉLEVÉE EN FRANCE OU EN ESPAGNE
TRANSFORMÉE EN FRANCE**
GUYADER GASTRONOMIE
15 tranches environs
salée au sel sec
fumage doux au bois de hêtre
Réf. : 259430

la plaque 600g

17€⁹⁹ HT TA 5,5%



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

la plaque 400g

9€⁹⁰ HT TA 5,5%

atout pro

- Chair rosée, texture
et goût délicat
- Adapté pour toute
réalisation culinaire



Thon germon fumé
ORIGINE PACIFIQUE
GUYADER
5 tranches environ
salage au sel sec de Guérande
fumage au bois d'arbres fruitiers
Réf. : 010824

la plaque 200g

5€²⁹ HT TA 5,5%

LES FOIES GRAS ENTIER



Foie gras d'oie cru déveiné
ORIGINE U.E.
sous skin

le kilogramme

39€₉₉ HT TVA 5,25%



atout pro

• Facile à portionner



Foie gras d'oie entier mi-cuit
ORIGINE U.E.
METRO CHEF
10 portions environ
Réf. : 165056

la terrine 420g

32€₉₉ HT TVA 5,25%



Foie gras de canard cru
"extra restauration" I.G.P.
Sud-Ouest
ORIGINE FRANCE
sous skin

le kilogramme

39€₉₉ HT TVA 5,25%



atout pro

- Canards fermiers élevés en plein air et engraisés au maïs en grain entier
- Sans additifs
- Sans conservateur



Foie gras de canard entier
fermier du Sud-Ouest
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
LABEYRIE RESTAURATION
10 portions environ
Réf. : 271290

le lobe 360g

25€₄₉ HT TVA 5,25%



atout pro

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



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

le lobe 450g

24€₉₉ HT TVA 5,25%



Foie gras de canard entier
ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
30 portions environ
Réf. : 145478

la terrine 1kg

47€₉₉ HT TVA 5,25%

*Boudin blanc de foie gras
et hollandaise*

INGRÉDIENTS

BOUDIN BLANC DE FOIE

GRAS

100g volaille
20ml crème
30ml lait
1 œuf
3g sel
1g poivre
1g vanille

SAUCE FOIE GRAS

60g beurre
60g foie gras cru
2,5cl jus de truffe
25cl bouillon de légumes

GARNITURE

100g choux
vinaigre balsamique blanc
huile d'olive
sel
poivre de timut
pain de mie aux noix
truffe

PRÉPARATION

BOUDIN BLANC

- **PASSER** la viande dans un robot coupe puis rajouter au fur et à mesure les liquides et les assaisonnements.
- **RÉSERVER ET MOULER** dans des flexipans et insérer un morceau de foie gras cru préalablement salé.
- **CUIRE** au four à 82°C 32 minutes.

SAUCE FOIE GRAS

- **PASSER** au tamis le foie gras à l'aide d'une corne et mélanger au beurre.
- **CHAUFFER** le bouillon de légumes et incorporer petit à petit le beurre pour lier la sauce et finir avec le jus de truffe.

GARNITURE

- **RAPER** le choux fin et l'assaisonner d'huile, sel, poivre de timut et de vinaigre balsamique blanc.
- **TAILLER** le pain de mie aux noix en petite brunoise et le poêler au beurre pour faire des petits croûtons et finir avec le jus de truffe.

DRESSAGE

- **DRESSER** dans une assiette creuse le choux mélangé aux petits croûtons, puis le boudin blanc et napper de sauce au foie gras.
- **FINIR** avec de la feuille d'or et râper des lamelles de truffes.

LES FOIES GRAS ENTIER

atout pro

- Cuisson basse température, bonne tenue du produit, foie gras assaisonné et éveiné à la main



Foie gras de canard entier
mi-cuit
ORIGINE FRANCE
MAÎTRES OCCITANS
6 à 8 portions
Réf. : 177006

la pièce 300g

15€⁹⁹ HT TVA 5,5%

Existe aussi en poivre ou piment d'Espelette
300g



Foie gras de canard entier
mi-cuit
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
25 portions environ
Réf. : 240346

la terrine 800g

40€⁹⁹ HT TVA 5,5%

Existe aussi en foie gras de canard entier 480g



atout pro

- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest
- Un format lobe pour un visuel de tranche artisanal
- Sans conservateurs
- Ni sucres ajoutés



Foie gras de canard entier au
poivre
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
LABEYRIE RESTAURATION
10 portions environ
Réf. : 259529

le lobe 450g

28€⁹⁹ HT TVA 5,5%



LES FOIES GRAS 30% MORCEAUX

atout pro

- Produit déjà démoulé : facilité d'ouverture



Bloc de foie gras de canard
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
avec 30% de morceaux au
sauternes
bloc 1kg environ
30 portions environ
Réf. : 238019

le kilogramme

37€⁷⁹ HT TVA 5,5%

Existe aussi en demi-pain environ 480g



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

la terrine 1kg

36€⁷⁹ HT TVA 5,5%

LES FOIES GRAS 50% MORCEAUX

atout pro

- Produit déjà démoulé : facilité d'ouverture et de tranchage



Bloc de foie gras de canard
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
50% de morceaux de foie gras
30 portions environ
Réf. : 240789

le kilogramme

38€⁹⁹ HT TVA 5,5%



LES ESCALOPES ET LOBES DE FOIE GRAS



Foie gras de canard cru
déviné

ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
LA TRUFFE RESTAURATION
pièce 450/650g
sous vide
Réf. : 189043

le kilogramme

32€⁹⁹ HT TA 5,25%



Pépites de foie gras
de canard cru

ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 229706



le kilogramme

35€⁹⁹ HT TA 5,25%

atout pro

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



Foie gras de canard cru
déviné qualité Extra
restauration

ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
pièce 400 à 600g environ
sous skin
Réf. : 227452

le kilogramme

31€⁹⁹ HT TA 5,25%



Escalopes de foie gras
de canard cru

ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
20 pièces calibre 40/60g
Réf. : 022598



le kilogramme

38€⁹⁹ HT TA 5,25%

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



Foie gras de canard cru
déviné qualité extra
restauration

ORIGINE U.E.
VIVIÉS
pièce 400 à 600g environ
sous skin
Réf. : 179115

le kilogramme

22€⁹⁹ HT TA 5,25%



Escalopes de foie gras
de canard cru

ORIGINE U.E.
VIVIÉS
calibre 40/60g
Réf. : 181904



le kilogramme

28€⁴⁹ HT TA 5,25%

LES FOIES GRAS PRODUITS DE SERVICE



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Foie gras de canard entier sauternes LARNAUDIE
Réf. : 275158

~~10€79~~ le pot 125g

9€71 HT TVA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

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

~~32€50~~ le pot 980g

29€25 HT TVA 5,5%

Nouvelle recette



TypoBlanc

Ganache au foie gras de canard ORIGINE FRANCE
50% foie gras
Réf. : 286813

atout pro

- 50 portions environ
- Fondante en bouche
- Texture lisse

la poche 500g

11€99 HT TVA 5,5%



Pain d'épices au miel BROSSARD
Réf. : 176354

le paquet 350g

1€70 HT TVA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Confiture de cerise noire CHARLES ANTONA
Réf. : 064116

~~6€75~~ le pot 980g

6€08 HT TVA 5,5%



Demi figues violettes
Réf. : 190753

le sachet 1kg

3€29 HT TVA 5,5%



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

le pot 500g

5€69 HT TVA 5,5%



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

le pot 1kg

7€89 HT TVA 5,5%

VISUEL EN BASSE DÉFINITION

Confit d'oignons METRO CHEF
Réf. : 286711

le pot 810g

3€73 HT TVA 5,5%

COMMENT CHOISIR VOTRE JAMBON IBÉRIQUE ?

L'ibérique à la carte

Chaque client METRO pourra trouver son bonheur parmi notre offre de charcuterie ibérique, lui offrant différentes possibilités pour communiquer l'ibérique sur son menu.

- **Le Cebo** permet d'avoir l'appellation "ibérique" à moindre coût.
- **Le Cebo de Campo** correspond au niveau de qualité le plus abordable pour une charcuterie ibérique issue de porcs élevés en liberté et offre à nos clients un excellent rapport qualité/prix.
- **Le Bellota**, issu de porcs qui consomment une grande quantité de glands pendant les derniers mois de l'élevage, développe une longueur en bouche exceptionnelle et des arômes sucrés.
- Enfin, pour les plus connaisseurs, le prestigieux Bellota 100% pure race ibérique, communément appelé le **Pata Negra**. C'est l'incontournable des jambons ibériques grâce à ses qualités organoleptiques exceptionnelles garantissant la fameuse appellation "Pata Negra".

Du jambon avec os au tranché : des formats adaptés à tous

Nous proposons les 4 qualités de porc ibérique (**Cebo**, **Cebo de Campo**, **Bellota** et **Pata Negra**), sous plusieurs formats :

► Nos jambons avec os, sous leur forme traditionnelle, sont parfaits pour les restaurateurs qui souhaitent trancher le jambon en salle devant leurs clients.

► Les jambons et épaules 4D (désossés déjarretés découennés dégraissés) assurent un rendement maximum pour les établissements n'ayant pas de personnel formé au tranchage manuel. En minimisant les pertes, ils permettent une meilleure maîtrise du coût/portion.

► Nos jambons ibériques déjà tranchés et présentés en rosace, suivant la tradition, vous facilitent la remise en œuvre et garantissent une maîtrise totale du coût/portion.



Conseils de dégustation

Nous vous recommandons de les servir seuls, ou sur un "pan con tomate", en clin d'oeil à la tradition espagnole.

La température de dégustation doit être au moins à 22 degrés pour qu'ils puissent révéler toutes leurs splendeurs et leurs arômes.

BLANCHE, VERTE, ROUGE, NOIRE : A CHAQUE QUALITE SA COULEUR.

Ces 4 qualités de jambons sont disponibles chez METRO



ETIQUETTE BLANCHE CEBO

Vendu sous la marque :
Nico

L'étiquette blanche pour la première des 4 qualités. Il s'agit là d'un porc croisé, soit 75% race ibérique et 25% Duroc, ou 50% race ibérique et 50% Duroc.



ETIQUETTE VERTE CEBO DE CAMPO

Vendu sous la marque :
Montenevado

Il s'agit là d'un porc croisé, soit 75% race ibérique et 25% Duroc, ou 50% race ibérique et 50% Duroc. Il est élevé en liberté, ce qui change la qualité de la viande mais ne mange pas de gland, ce qui permet de le produire toute l'année.



ETIQUETTE ROUGE BELLOTA

Vendu sous les marques :
CUYAR Jabugo et Luna

Il s'agit là d'un porc croisé, soit 75% race ibérique et 25% Duroc, ou 50% race ibérique et 50% Duroc. Les derniers mois avant l'abattage, les animaux en liberté s'engraissent naturellement en se nourrissant de glands (*bellota*) mais aussi d'herbe et d'autres ressources naturelles du pâturage, qui leur confèrent un goût unique.



ETIQUETTE NOIRE PATA NEGRA

Vendu sous les marques :
Señero et Navalpedroche

Le plus haut de gamme, seul à avoir l'appellation *Pata Negra*. 100% race pure ibérique. Les derniers mois avant l'abattage, les animaux en liberté s'engraissent naturellement en se nourrissant de glands (*bellota*) mais aussi d'herbe et d'autres ressources naturelles du pâturage, qui leur confèrent un goût unique.

nouveau



atout pro

- Jambon semi désossé permettant de le trancher à la main sur griffe de manière traditionnelle ou de le passer sur une trancheuse



Jambon cuit ibérique patte et os
ORIGINE ESPAGNE
MRM
8,5kg environ
Réf. : 285496

le kilogramme

19€⁹⁹ HT TA 3,5%

nouveau



Coffret découverte ibérique
ORIGINE ESPAGNE
NICO
Réf. : 285499

atout pro

- Découvrez la prestigieuse charcuterie ibérique grâce à cet assortiment composé d'épaule, de jambon et de lomo ibériques et permettant une maîtrise parfaite du coup portion



le pack 145g

6€⁹⁹ HT TA 3,5%



Coffret jambon Bellota
ORIGINE ESPAGNE
CUYAR JABUGO
avec griffe 7,5kg environ
Réf. : 258659



le kilogramme

50€⁹⁹ HT TA 3,5%

Existe aussi en coffret de jambon ibérique cebo avec os 24 mois minimum, coffret de jambon cebo de campo avec os 24 mois minimum 8kg environ, coffret de jambon pata negra avec os 8kg environ



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

atout pro

- Praticité de mise en œuvre grâce à cette présentation en rosace en format assiette



la pièce 85g

11€⁹⁹ HT TA 3,5%

Existe aussi en assiette de jambon cebo 85g 24 mois minimum, assiette de jambon Cebo de Campo 85g 24 mois minimum ou assiette de jambon Bellota en 85g 24 mois minimum



Jambon sec Mangalica
ORIGINE ESPAGNE
MONTE NEVADO
affinage 22 mois minimum, pièce de 7,5kg environ
Réf. : 151240



le kilogramme

24€⁹⁹ HT TA 3,5%

Existe aussi en jambon sec Mangalica en demi 2,6kg environ



Assiette jambon mangalica
ORIGINE ESPAGNE
MONTE NEVADO
36 mois
Réf. : 272976

atout pro

- Praticité de mise en œuvre grâce à cette présentation en rosace en format assiette



la pièce 85g

7€⁹⁹ HT TA 3,5%



Jambon sec à la truffe
ÉLABORÉ EN ITALIE
FIORUCCI
6kg environ
Réf. : 285644

atout pro

- Un produit gourmand au goût prononcé avec 2,5% de truffe d'été
- Qualité supérieure avec un affinage de 9 mois minimum



le kilogramme

22€⁹⁹ HT TVA 5,25%



Rostello à la truffe
ÉLABORÉ EN ITALIE
FIORUCCI
1/2 4,2kg environ
Réf. : 243342

atout pro

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



le kilogramme

12€⁹⁹ HT TVA 5,25%

Existe aussi en rostello aux herbes 1/2 4,2kg environ



Demi mortadelle à la truffe
CASA MODENA
2,5kg environ
Réf. : 273049

atout pro

- 1,5% de truffe blanche d'été
- 0,4% de pistaches



le kilogramme

9€⁹⁹ HT TVA 5,25%



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



EXCLUSIVITÉ METRO



le kilogramme

12€⁹⁹ HT TVA 5,25%



Porchetta à la truffe
ORIGINE ITALIE
LA TRATTORIA
en demi
pièce 4kg environ
Réf. : 238904

atout pro

- Porchetta à la truffe blanche d'été (1%), présentée en demi pour garantir plus de fraîcheur après ouverture
- Pensez à adapter le tranchage selon le mode de préparation choisi : tranchez la porchetta finement pour une dégustation à froid, en tranches de 6 à 7mm d'épaisseur pour une consommation à chaud (à servir snacké en plat du jour)

le kilogramme

13€⁹⁹ HT TVA 5,25%



Mousse de foie de canard
PIERRE SCHMIDT
composé de 50% de foie gras, truffes de la Saint-Jean 2%
Réf. : 285388

atout pro

- Format en ficelle idéal pour vos toasts



la pièce 150g

2€⁹⁹ HT TVA 5,25%

LES PÂTÉS EN CROÛTE

atout pro

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



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

le kilogramme

17€⁹⁹ HT TVA 5,25%

atout pro

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



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

le kilogramme

10€⁹⁹ HT TVA 5,25%

atout pro

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



Pâté en croûte charcutier
à la truffe
ORIGINE FRANCE
BOLARD
en demi
pièce de 2,4kg environ
Réf. : 255579

le kilogramme

12€⁹⁹ HT TVA 5,25%

nouveau



Mini pâté en croûte richelieu
au canard
TRANSFORMÉ EN FRANCE
MAISON BOLARD
Réf. : 285425

la pièce 450g

3€⁹⁹ HT TVA 5,25%



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

la pièce 450g

3€⁶⁹ HT TVA 5,25%

atout pro

- Des décors pur beurre confectionnés et déposés à la main
- La farce marinée, de qualité supérieure, est agrémentée de morceaux de filet d'oie et d'un médaillon de mousse pur canard souligné de poudre de champignon noirs pour un visuel attractif



Pâté en croûte filets d'oie
et pistache
MONTERAT
2,6kg environ
Réf. : 267695

le kilogramme

7€⁹⁰ HT TVA 5,25%

LES BOUDINS BLANCS

nouveau



atout pro

- Une recette riche en goût avec 1% de truffe de Saint-Jean
- Produit élaboré par un maître artisan
- Boyau naturel



Boudin blanc à la truffe blanche 1%
ORIGINE FRANCE
 LA MONTLOUISIENNE
 Réf. : 285493
 la barquette de 3 : 3,75€HT

la pièce 120g

1€25 HT TVA 5,5%

atout pro

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



Boudin blanc foie gras truffe
ORIGINE FRANCE
 LA MONTLOUISIENNE
 Réf. : 272299
 la barquette de 5 : 6,95€HT

le boudin 120g

1€39 HT TVA 5,5%



Boudin blanc à l'ancienne
ORIGINE FRANCE
 8 pièces de 125g environ
 Réf. : 221549

le kilogramme

7€29 HT TVA 5,5%

atout pro

- Riche et généreux en morilles (1%)
- Produit élaboré par un maître artisan
- Produit en poids fixe (120g) pour une maîtrise optimale du coût portion
- Boyau naturel



Boudin blanc morilles
ORIGINE FRANCE
 LA MONTLOUISIENNE
 Réf. : 272296
 la barquette de 5 : 5,95€HT

le boudin 120g

1€19 HT TVA 5,5%



Boudin blanc à la truffe brumale 3%
ORIGINE FRANCE
 LA MONTLOUISIENNE
 Réf. : 238839
 la barquette de 5 : 13,95€HT

le boudin 120g

2€79 HT TVA 5,5%

LES ENTRÉES MARINES FROIDES



Saumon farci pré-tranché à l'oseille, pousses d'épinards et estragon

ORIGINE ÉCOSSE

LES ENTRÉES DE LA MER

20 portions

Réf. : 016660

la pièce 3kg environ : 53,67€HT

le kilogramme

17€₈₉ HT 14,55%



15% DE REMISE IMMÉDIATE



Tartares de saumon express

Salmo salar

Réf. : 177075

la boîte de 10 : 17,85€HT - 15,17€HT



la pièce 100g

1€₇₉

1€₅₂ (1) HT 14,55%

nouveau



atout pro

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



Terrine de saumon au chèvre et cœur de filet de saumon

ÉLABORÉE EN FRANCE

GUYADER GASTRONOMIE

18 tranches de 45g

Réf. : 286798

la terrine 840g

13€₄₉ HT 14,55%

Existe aussi en terrine de tourteau et noix de Saint-Jacques 840g

Suggestions de présentation. (1) Prix remise déduite.

LES ENTRÉES MARINES CHAUDES

atout pro

- 28% noix de St-Jacques
- Sans colorant
- Sans conservateur



Coquilles de noix de Saint-Jacques

ORIGINE FRANCE

cuisinées à la bretonne

Réf. : 259497

la barquette de 6 : 19,74€HT

la coquille 150g

3€²⁹ HT TVA 5,5%



Coquilles aux noix de Saint-Jacques

METRO CHEF

cuisinées à la bretonne

Réf. : 241486

le sachet de 8 : 13,12€HT

la coquille 120g

1€⁶⁴ HT TVA 5,5%



nouveau

atout pro

- 20% noix de St-Jacques
- Au four 180°C 15 à 20min



Cassolettes du Pêcheur Saint-Jacques et crevettes

ORIGINE PÉROU OU ARGENTINE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

sauce au vin blanc et cognac, fine champagne

Réf. : 286789

la barquette 6 : 19,14€HT

la cassolette 120g

3€¹⁹ HT TVA 5,5%



3 POUR LE 2

Bisque de langoustines BASSO⁽¹⁾

Réf. : 183506

les 3 : 15,90€HT - 10,60€HT

5€³⁰

soit la boîte 4/4

3€⁵³ HT TVA 5,5%

Offre également valable sur Basso bisque de homard 4/4

LES AUTRES ENTRÉES FEUILLETÉS, BOUCHÉES À LA REINE, MAGRET

nouveau

atout pro

- Pâte pur beurre
- Produit fabriqué à la main



Bouchée au ris de veau
feuilleté avec sauce à base de
volaille, champignons de Paris et
ris de veau

Réf. : 286790

la barquette de 2 : **3,90€HT**

la pièce 150g

1€95
HT IVA 55%



nouveau



Feuillantine aux ris de veau
ÉLABORÉE EN FRANCE

cuisinée dans une sauce à la crème
avec champignons de Paris, blancs
de poulet et quenelles, pâte
feuilletée pur beurre

Réf. : 286788

la barquette 1,2kg

8 portions environ : **19,99€HT**

la part 150g

2€50
HT IVA 55%



Magret de canard
ORIGINE FRANCE

METRO CHEF

tranché, fumé au bois de hêtre

50 tranches minimum

Réf. : 058287

le sachet 250g

6€25
HT IVA 55%

Existe aussi en magret fumé entier 360g



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Bouchée hôtelière à garnir
JEAN DUCOURTIEUX

pois unitaire : 38g

diamètre : 8,5cm

hauteur : 5,35cm

Réf. : 247322

le carton de 72 : 31,79€HT -

28,61€HT

~~0€44~~

la pièce

0€40 (1)
HT IVA 55%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Tartelettes salées
JEAN DUCOURTIEUX

diamètre : 8,3cm

plat aluminium

Réf. : 278696

le carton de 144 pièces : 29,25€HT -

26,32€HT

~~0€20~~

la pièce 16g

0€18 (1)
HT IVA 55%



LES ESCARGOTS ET PRODUITS DE SERVICE



Escargots de Bourgogne BILLOT

préparés à la bourguignonne
calibre belle grosseur

Réf. : 008286

le sachet de 96 : 25,15€HT

la pièce

0€26

HT TVA 5,55%



Escargots de Bourgogne préparés METRO CHEF

Helix pomatia linné

belle grosseur

Réf. : 141657

le sachet de 60 :

16,99€HT

la pièce

0€28

HT TVA 5,55%



Escargots de Bourgogne préparés METRO CHEF

Helix pomatia linné

belle grosseur

Réf. : 065374

le sachet 100 pièces :

17,99€HT

la pièce

0€18

HT TVA 5,55%

Existe aussi en calibre moyen ou très gros (x100)



20% DE REMISE IMMÉDIATE

la boîte 4/4

Escargots de Bourgogne METRO CHEF

10 douzaines

belle grosseur

Réf. : 005025

~~13€30~~

10€64

HT TVA 5,55%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

5 douzaines de coquilles vides d'escargots

FRANÇAISE DE GASTRONOMIE

belle grosseur

Réf. : 049059

la boîte 1/2

~~6€33~~

5€70

HT TVA 5,55%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

la boîte 4/4

10 douzaines d'escargots

Lucorum

METRO CHEF

belle grosseur

Réf. : 005110

~~10€55~~

8€97

HT TVA 5,55%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

le rouleau 250g

Spécialité au beurre ail et persil METRO CHEF

Réf. : 093535

~~2€99~~

2€54

HT TVA 5,55%

VISUEL EN BASSE DEFINITION

15% DE REMISE IMMÉDIATE

le pot 330g

Épices pour beurre d'escargot METRO CHEF

Réf. : 254016

~~6€39~~

5€43

HT TVA 5,55%

atout pro

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



la boîte de 100

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Coquilles comestibles SABAROT

Réf. : 198555

~~10€11~~

9€10

HT TVA 5,55%

LES MIGNARDISES FROIDES

nouveau

atout pro

- Verrine tri-couches
- Sans conservateur, sans arôme ni colorant



Verrines St-Jacques, carottes
et pommes fondantes
ÉLABORÉES EN FRANCE

Réf. : 286791

la barquette de 20 : **14,80€HT**

la verrine 40g

0€74

Existe aussi en verrine thon-chorizo (20x40g)
ou en verrine saumon-fromage et concombre
(20x40g)



Verrines duo de saumons et
citron

ÉLABORÉES EN FRANCE

pâtes de perles, aneth et citron

Réf. : 259467

la barquette de 6 : **7,14€HT**

la verrine 45g

1€19



Verrines avocat et cocktail de
crevettes

ÉLABORÉES EN FRANCE

surimi et ananas

Réf. : 238047

la barquette de 6 : **5,70€HT**

la verrine 45g

0€95

Existe aussi en tomate-thon (6x45g) ou
concombre-surimi (6x45g)



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 : **13,12€HT**

la verrine

0€82

Suggestions de présentation.

LES MIGNARDISES FROIDES



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 : 27€HT

la pièce

0€60

HTW 5,5%

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 : 18,24€HT

la pièce

0€38

HTW 5,5%



Plateau l'Élégante au saumon fumé BONCOLAC

- cake au citron et pavot, roulé de saumon fumé, crème fromagère aux carottes jaunes et oranges, oignon rouge, cranberry, sésame noir et persil

Réf. : 282911

le plateau de 35 : 24,15€HT

la pièce

0€69

HTW 5,5%



Amuse bouche 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 : 28,32€HT

la pièce

0€59

HTW 5,5%

LES MIGNARDISES FROIDES



Pain surprise de campagne avec chapeau, coque et socle METRO CHEF

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

Réf. : 120161

le pain de 50 sandwiches :
13,49€HT

le sandwich

0€27 HT TVA 5,5%



Brioche surprise de la mer TIPIAK

- 12 crevette/citron/gingembre
- 12 saumon fumé/fromage frais aux algues
- 12 sardine/tomate mi-séchée
- 12 saumon fumé façon gravlax (moutarde aneth)

Réf. : 285229

le pain de 48 sandwiches :
17,76€HT

la pièce

0€37 HT TVA 5,5%



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 :
14,40€HT

le sandwich

0€30 HT TVA 5,5%



Mini burgers au bloc de foie gras BURGARD

Réf. : 126694

le plateau de 20 : **14,80€HT**

la pièce

0€74 HT TVA 5,5%



LES MIGNARDISES FROIDES



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 : 19,98€HT

le canapé

0€37 HT TVA 5,5%

atout pro

- Des recettes façon terroir, des pièces généreuses



Canapés "saveur de nos régions" BONCOLAC

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

Réf. : 237330

le plateau de 61 : 27,45€HT



le canapé

0€45 HT TVA 5,5%

atout pro

- Une tenue parfaite après décongélation
- Assortiment de recettes variées pour plaire au plus grand nombre : poisson, légumes, fromage
- Un visuel très raffiné



Canapés "prestige" TRAITEUR DE PARIS

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

Réf. : 237430

le plateau de 54 : 26,46€HT



le canapé

0€49 HT TVA 5,5%

LES MIGNARDISES FROIDES



Canapés "évocation" 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 : 19,99€HT

le canapé

0€32 HT TVA 5,5%



Canapés "tentation" TIPIAK TRAITEUR

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

Réf. : 132809

le plateau de 48 : 24€HT



le canapé

0€50 HT TVA 5,5%



Assortiment de canapés cocktail gourmand BONCOLAC

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

Réf. : 012754

le plateau de 70 : 14,70€HT



la pièce

0€21 HT TVA 5,5%

LES MIGNARDISES CHAUDES

atout pro

- Format cocktail idéal pour la réalisation de mises en bouche



Mini boudins blancs à la truffe
Réf. : 273047
la barquette 400g : **6,80€HT**

le mini boudin 10g

0€17 HT TVA 5,5%



Mini feuilletés apéritifs

- 52 pizza
- 52 jambon
- 52 fromage
- 52 saumon

Réf. : 048682
la boîte de 208 : **14,56€HT**

la pièce

0€07 HT TVA 5,5%



Saucisses costumées
duo nature et moutarde pavot
Réf. : 271275
le plateau de 48 : **18,72€HT**

la pièce environ 16g

0€39 HT TVA 5,5%



Mini feuilletés aux saucisses

Réf. : 212027
le plateau de 60 : **10,20€HT**

la pièce

0€17 HT TVA 5,5%

nouveau



Mini feuilletés escargots à la bourguignonne
BILLOT
Réf. : 286260
le plateau de 32 : 7,68€HT

la pièce

0€
24



Gougères au comté A.O.P.
ERHARD
pur beurre
Réf. : 128605
le sachet de 60 : 6,19€HT

la pièce

0€
10

nouveau

atout pro

- Réchauffez 5-8min à 180°C
- Sans huile de palme
- Feuilleteage au beurre



Assortiment Excellence
METRO CHEF
- 12 mini cakes au poivron et éclats de noisettes
- 12 mini moelleux au saumon cuit, citron confit, graines de courges et aneth
- 12 mini croques comté et truffes blanches
- 12 tartines de pain bretzel à l'oignon, lardons et ciboulette
Réf. : 284763
le plateau de 48 : 18,24€HT

la pièce

0€
38



Petits fours apéritif
- 12 quiches Lorraine
- 12 cakes jambon olives
- 12 saucisses costumées
- 12 gougères fromage
Réf. : 286792
le plateau de 48 : 22,08€HT

la pièce 14g

0€
46





Mini burger au saumon cuit
BURGARD
oignons rissolés, aneth, béchamel
au vin blanc et comté
Réf. : 285772
la boîte de 20 : **11,80€HT**

la pièce

0€59 HT 18,55%



Mini black burgers au saumon
fumé
au fromage ail et fines herbes
Réf. : 259474
le plateau de 12 : **11,40€HT**

la pièce 32g

0€95 HT 18,55%



nouveau

atout pro

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



Mini cheeseburgers
BURGARD
Réf. : 139320
le plateau de 20 : **10,44€HT**

la pièce

0€52 HT 18,55%



Mini burgers bœuf charolais
et poulet
FABRICATION FRANÇAISE
MIX BUFFET
- 6 cheese sauce ketchup
- 6 bacon sauce barbecue
- 6 poulet sauce barbecue
Réf. : 286793
le plateau de 18 : **15,30€HT**

la pièce 40g

0€85 HT 18,55%

Existe aussi en mini cheese burgers (18x40g)
ou en mini burgers poulet (18x40g)

LES COCKTAILS SALÉS



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Chips vitelotte
METRO CHEF
Réf. : 172321

~~4€^{HT}~~
10

le sachet 330g

3€⁽¹⁾
69 HT TVA 5,25%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Mini flûtes au sésame
KAMBYL
Réf. : 145775

~~9€^{HT}~~
06

le seau 750g

8€⁽¹⁾
15 HT TVA 5,25%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Chips saveur wasabi
METRO CHEF
Réf. : 172322

~~2€^{HT}~~
82

le sachet 330g

2€⁽¹⁾
54 HT TVA 5,25%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Cocktail snack
METRO CHEF
biscuits apéritifs
Réf. : 247507

~~5€^{HT}~~
79

le sac 1kg

5€⁽¹⁾
21 HT TVA 5,25%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Chips ondulées craquantes
METRO CHEF
Réf. : 268794

~~1€^{HT}~~
90

le sachet 330g

1€⁽¹⁾
71 HT TVA 5,25%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Assortiment de mini-sticks et bretzels
METRO CHEF
Réf. : 116168

~~8€^{HT}~~
96

le sac 2,5kg

8€⁽¹⁾
06 HT TVA 5,25%



Interview

LE BAR D'ÉLEVAGE AQUALAND

UNE GARANTIE D'EXCELLENCE



Éric Mezrich,
Directeur Marée Aqualand

Créé il y a 40 ans, le groupe Aqualand est une coopérative Landaise engagée pour une aquaculture durable et adaptée à son environnement. Partenaire de METRO depuis plus de 30 ans, Aqualand est aujourd'hui leader européen de l'élevage de truites et se distingue également par une petite production de bar de grande qualité. Avec une filière intégrée, Aqualand maîtrise sa production et garantit aux consommateurs une traçabilité totale des produits. Directeur Marée à Roquefort où se trouve le siège du groupe Aqualand, Éric Mezrich nous en dit plus sur ce poisson d'élevage qui n'a rien à envier gustativement au bar sauvage.

Quelle variété de bar produisez-vous chez Aqualand ?

C'est un bar commun, la même espèce que le bar sauvage. Ce poisson qui se plaît dans les eaux plutôt tempérées est très apprécié des gourmets car il possède une chair fine et délicate avec peu d'arêtes.

Aqualand possède une filière intégrée, en quoi est-ce un plus ?

Beaucoup de choses, mais en particulier une maîtrise de la qualité et une garantie de traçabilité. Nous produisons nous même nos alevins dans 2 écloséries marines, l'une sur l'île d'Oléron, l'autre à Frontignan à côté de Montpellier. Ils sont ensuite amenés dans la ferme de grossissement située à côté de Perpignan. Le contrôle de la chaîne de production est bouclé.

Parlez-nous de votre mode d'élevage, qu'a-t-il de particulier ?

Il existe deux façons d'élever des bars, soit dans des grandes cages en mer, soit à terre comme nous le faisons. Notre site d'élevage est alimenté par une eau de source provenant de la montagne des Pyrénées Orientales, elle est légèrement salée pour convenir aux besoins du bar. Grâce à des tris réguliers, cet élevage à terre permet de calibrer les poissons pour la restauration et obtenir des portions identiques.

Quels sont vos choix de nourriture pour les poissons ?

Les bars sont nourris avec des aliments pour poissons sans PAT (protéines d'animaux terrestres). Les céréales entrant dans la composition des aliments sont sans OGM, on y rajoute des huiles de poissons, des huiles végétales et quelques minéraux, rien de plus. Avec la qualité de l'eau et la nourriture adaptée, nos poissons sont en excellente santé et nous pouvons nous permettre de faire du préventif plus que du curatif. La meilleure preuve est que nous n'avons eu recours à aucun traitement depuis 8 ans !

Comment garantissez-vous la fraîcheur de vos poissons ?

On peut parler de pêche à la demande ! Par exemple, si METRO passe une commande le matin avant 7h00, le poisson sera pêché dans la matinée et se retrouvera en rayon dans les entrepôts METRO le lendemain matin. On ne peut pas faire plus frais !

Diriez-vous qu'Aqualand est une filière d'excellence ?

Sans aucun doute, d'ailleurs nos poissons sont commercialisés sous la marque METRO Chef filière et sous la charte de qualité « Aquaculture de nos régions ». Celles-ci imposent un certain nombre de contraintes en termes de pratique d'élevage, de développement durable et de respect du bien-être animal. Cette excellence se retrouve dans l'assiette avec un bar qui offre toutes les qualités gustatives recherchées par les fins gourmets.



LES POISSONS



Bar
ÉLEVÉ EN FRANCE
Calibre 1/1,5kg

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Filet de lotte sans peau
U.S.A.
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-OUEST
Iophius americanus
pièce 100 à 400g
Réf. : 217505

le sachet 1kg

12€⁴⁹
HT TA 5,2%



Filet de bar
ÉLEVÉ EN GRÈCE
Calibre 100/200g
Barquette sous atmosphère modifié
x2kg

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Dos de cabillaud
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST
Calibre 200/400 ou 400+
Barquette sous atmosphère modifié
x2kg

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



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

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



Dos de cabillaud sans peau
MSC
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST
Gadus morhua
calibre 140/160g
Réf. : 243519

le sachet 750g

9€⁷⁹
HT TA 5,2%

LES POISSONS



Maigre
ÉLEVÉ EN FRANCE
Calibre 3kg+

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Filets de dorade royale avec
peau sans arêtes ASC
ÉLEVÉE EN TURQUIE
Sparus aurata
calibre 120/150g
Réf. : 286342

le sachet 1kg

14€
49

HT TVA 5,25%



FLUËRE
Marée
Turbot
ÉLEVÉ EN ESPAGNE
Calibre 2/3kg

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



Pavés de saumon sans peau
ASC
ÉLEVÉ AUX ÎLES FÉROÉ
Salmo salar
Réf. : 240524

le chapelet 5x150g

13€
79

HT TVA 5,25%



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

Zeus capensis
calibre 60/120g
Réf. : 013639

le sachet 1kg

9€
39

HT TVA 5,25%



Pavé de merlu blanc du Cap
avec peau 180/220
PÊCHÉ AU LARGE DE LA NAMIBIE
ZONE ATLANTIQUE SUD-EST

O'FISH
Merluccius capensis et paradoxus
Réf. : 265948

le sachet 1kg

9€
49

HT TVA 5,25%



Chapon entier ou poularde
entière

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire
jaune ou blanc
standard
sous film

le kilogramme

**6€
49**

HT 14,55%

Existe aussi en chapon entier halal blanc
sous film



Chapon fermier Label
Rouge entier prêt à cuire
ORIGINE FRANCE

GALLIANCE/LES FERMIERES
DE L'ARDECHE/GUILLET
Grand Domaine ou Mistral
standard
jaune ou blanc
sous film ou nu

le kilogramme

**7€
49**

HT 14,55%

Existe aussi en halal jaune ou blanc
marque Mistral



Chapon fermier Label
Rouge entier "de nos
terroirs"

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire
sous film ou nu
Ain, Bretagne, Challans,
Gers, Landes, Orléanais

le kilogramme

**8€
49**

HT 14,55%

Existe aussi en Alsace, Auvergne, Maine
ou Périgord



Poularde
de Bresse A.O.P.
ROULÉE AU TORCHON DE
TOILE

le kilogramme

24,99€HT



Chapon de Bresse A.O.P.
ORIGINE FRANCE

roulé au torchon de toile

le kilogramme

**31€
99**

HT 14,55%



Poulet de Bresse A.O.P.
ORIGINE FRANCE

roulé au torchon de toile

le kilogramme

**19€
99**

HT 14,55%

LA VOLAILLE



Pintade fermière entière
ORIGINE FRANCE
calibre 1,4kg
prêt à cuire
sous film

le kilogramme

**6€
49**



Canette fermière I.G.P.
Challans
ORIGINE FRANCE
prêt à cuire
sous film

le kilogramme

**7€
49**



Poularde fermière "de nos terroirs"
ORIGINE FRANCE
GALLIANCE/SBV/RONSARD
jaune
prêt à cuire
sous film
I.G.P. Ain, I.G.P. Challans, I.G.P. Gers,
I.G.P. Landes, I.G.P. Normandie, Loué

le kilogramme

**8€
49**



Dinde fermière
entière I.G.P. Gers
PRÊT À CUIRE
SOUS FILM
ORIGINE FRANCE

le kilogramme
10,49€HT



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

le kilogramme

**9€
49**



Caille royale
ORIGINE FRANCE
calibre 240/280g
prêt à cuire
x10 pièces en carton

le kilogramme

**8€
49**



Oie fermière "de nos terroirs"
ORIGINE FRANCE
de Loué ou d'Anjou

le kilogramme

11€⁹⁹ HTW 5,26%



Suprême de chapon ou
suprême de poularde
ORIGINE FRANCE
standard
sous vide

le kilogramme

12€⁴⁹ HTW 5,26%



Pigeonneau royal au sang
ORIGINE FRANCE
CAILLE ROBIN
500/550g
nu
x4 pièces en carton

le kilogramme

13€⁹⁹ HTW 5,26%



Rôti de chapon ou de
poularde
ORIGINE FRANCE
au foie gras et cèpes ou forestière
ou foie gras et épices
sous atmosphère

le kilogramme

18€⁹⁹ HTW 5,26%

*Existe aussi en rôti de poularde foie gras et
mirabelle, moelleux de chapon farci, suprême ou
cuisse de pintade farcie et pintade farcie entière*



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

le kilogramme

7€⁴⁹ HTW 5,26%



*Côte de veau et canard en big bang,
pommes de terre croustifondantes*

INGRÉDIENTS

- 2 côtes de veau
- 1 magret de canard
- 4 feuilles de nori

GARNITURE

- 2 pommes de terre gros calibres
- 20g sucre
- 10g sel
- 2 carottes fanes
- 2 carottes blanches
- 2 choux pak choi

SAUCE

- 0,5l jus de veau
- 1 reglisse Zan
- 50g beurre
- foin
- branche de thym sec

PRÉPARATION

CÔTE DE VEAU

- **DÉOSSER** la côte et récupérer la noix. Jumeler celle-ci avec le magret dénervé en mettant entre les deux une feuille de nori. Assaisonner la noix, rouler en ballotine et ficeler.
- la **SAISIR** au beurre en l'arrosant, dans un beurre clarifié parfumé au thym.
- **FINIR** au four à 60°C, environ 15 à 20 minutes. Laisser reposer.
- **COUPER** la ballotine en tronçons de 5 cm environ et insérer l'os nettoyé.

GARNITURE

- **ÉPLUCHER** les pommes de terre et tailler à l'aide d'un coupe lanière.
- **ROULER** et assaisonner au fur et à mesure avec sel, sucre et badigeonner de beurre clarifié.
- **DÉCOUPER** en rouelle et cuire sur les deux faces en arrosant de beurre clarifié.
- **TAILLER** les carottes et le pok choi et cuire à l'anglaise dans un grand volume d'eau bouillante salée.

JUS DE VEAU

- **RÉALISER** un jus de veau avec les parrures.
- **LAISSER** réduire et monter au beurre, rectifier l'assaisonnement et incorporer une barre de zaï, puis mixer le tout pour bien lier la sauce.

DRESSAGE

- **DISPOSER** dans un plat le foin et les branches de thym séché et déposer le veau dessus.
- **SERVIR** à coté la rouelle et les légumes réchauffés dans un glaçage beurre-eau-sucre.

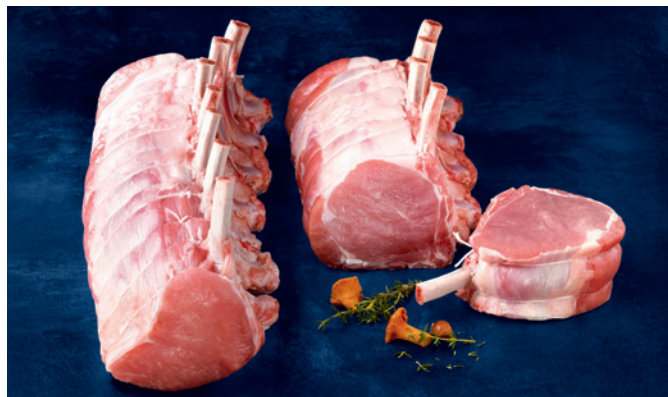
LE VEAU



Carré de veau sans os 8 côtes
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
sous vide

le kilogramme

16€₉₉ HT TVA 5,25%



Carré de veau avec os 8 côtes
détalonné démanchonné
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
sous vide

le kilogramme

17€₉₉ HT TVA 5,25%



Pavé de carré filet de veau
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
Pièce de 180g
sous vide

le kilogramme

18€₉₉ HT TVA 5,25%



Filet de veau
ORIGINE U.E.
avec chaînette
Réf. : 272538

le kilogramme

17€₉₉ HT TVA 5,25%



Quasi de veau sans aiguillette
semi-paré
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
sous vide

le kilogramme

12€₉₉ HT TVA 5,25%



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

le kilogramme

17€₉₉ HT TVA 5,25%



Château filet piecé
ORIGINE FRANCE
pièce de 180g
viande bovine
sous vide

le kilogramme

35€⁹⁹ HT TA 5,25%

Existe aussi en tournedos filet



Demi carré de côte de race
charolaise
ORIGINE FRANCE
prêt à trancher
affiné 3 semaines
nu
viande bovine

le kilogramme

29€⁹⁹ HT TA 5,25%



Demi carré tomahawk
de race montbéliarde
SEMI PARÉ
SOUS VIDE
VIANDE BOVINE
ORIGINE FRANCE

le kilogramme

17,99€HT

le kilogramme

25€⁹⁹ HT TA 5,25%

Tomahawk individuel de race
Angus
ORIGINE IRLANDE
sous vide x1
viande bovine

Existe aussi en origine Hereford



Demi carré tomahawk de race
charolaise
ORIGINE FRANCE
semi paré
sous vide
viande bovine

le kilogramme

19€⁹⁹ HT TA 5,25%



Demi faux filet de race
charolais affiné
ORIGINE FRANCE
prêt à trancher
affiné 3 semaines
nu
viande bovine

le kilogramme

24€⁹⁹ HT TA 5,25%

LES GIBIERS



Rôti cuissot de chevreuil
ORIGINE FRANCE
sous vide

le kilogramme

16€⁹⁹ HT TVA 5,5%



Échine de marcanin sans os
ORIGINE FRANCE
sous vide

le kilogramme

9€⁴⁹ HT TVA 5,5%



Suprême de perdreau
ORIGINE U.E.
sous vide

le kilogramme

28€⁹⁹ HT TVA 5,5%



Suprême de colvert
ORIGINE FRANCE
sous vide

le kilogramme

28€⁹⁹ HT TVA 5,5%

L'AGNEAU



Carré d'agneau à la française
ORIGINE NOUVELLE-ZÉLANDE
sous vide
Réf. : 006869

le kilogramme

18€₉₉ HT TVA 5,5%



Rôti de gigot d'agneau
sans os
ORIGINE NOUVELLE-ZÉLANDE
sous vide
pièce 1,2 à 1,6kg
Réf. : 009155

le kilogramme

10€₉₉ HT TVA 5,5%

LE MAGRET



Magret de canard I.G.P. Sud-
Ouest
ORIGINE FRANCE
sous vide

le kilogramme

14€₉₉ HT TVA 5,5%



le kilogramme

Magret d'oie
ORIGINE U.E.
sous vide

13€₉₉ HT TVA 5,5%



Magret de canard
ORIGINE FRANCE
ALAIN FRANÇOIS
calibre 350g à 430g
Réf. : 282144

le kilogramme

12€₉₉ HT TVA 5,5%



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

MEILLEUR
COURS
DU JOUR



20% DE REMISE
IMMEDIATE

Truffes brossées extra
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 020838

~~55€^{HT}~~
34

la boîte 1/16

44€⁽¹⁾
27 HT TVA 5,5%



20% DE REMISE
IMMEDIATE

Pelures de truffes
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 020850

~~96€^{HT}~~
57

la boîte 1/4

77€⁽¹⁾
26 HT TVA 5,5%

Offre également valable sur Domaine d'Argens
truffe en pelure boîte 1/8



20% DE REMISE
IMMEDIATE

Brisures de truffes
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 020854

~~37€^{HT}~~
76

la boîte 1/8

30€⁽¹⁾
21 HT TVA 5,5%

Offre également valable sur Domaine d'Argens
truffe en brisure boîte 1/16 et boîte 1/2



15% DE REMISE
IMMEDIATE

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

~~27€^{HT}~~
99

le pot 250g

23€⁽¹⁾
79 HT TVA 5,5%

LES CHAMPIGNONS



Morilles sauvages entières
METRO CHEF
Réf. : 054642

le sachet 1kg

35€₉₉ HT TA 5,26%



Mini girolles entières
METRO CHEF
Réf. : 054691

le sachet 1kg

13€₉₉ HT TA 5,26%



Champignons émincés
METRO CHEF
Réf. : 251949
le sachet 2,5kg : 4,29€HT

le kilogramme

1€₇₂ HT TA 5,26%



Girolles entières
METRO CHEF
Réf. : 272882

le sachet 1kg

10€₉₉ HT TA 5,26%



Cèpes en morceaux
METRO CHEF
Réf. : 054699

le sachet 1kg

8€₉₉ HT TA 5,26%



Farandole de champignons
mélange Prestige
METRO CHEF
Réf. : 121489

le sachet 1kg

6€₄₉ HT TA 5,26%

LES CHAMPIGNONS



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Trompettes des morts
séchées
SABAROT
Réf. : 269397

~~11€⁹⁰~~

le tubo 150g

10€¹¹ (1)
HT 8,55%

Existe aussi en morilles spéciales, mini
morilles, morilles extra et morilles spéciales
calibre 150g



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Morilles sauvages extra
séchées
METRO CHEF
Réf. : 212244

~~139€⁰⁰~~

le tubo 400g

125€¹⁰ (1)
HT 8,55%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Morilles sauvages spéciales
séchées
METRO CHEF
Réf. : 212245

~~155€⁰⁰~~

le tubo 400g

139€⁵⁰ (1)
HT 8,55%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Cèpes extra séchés
METRO CHEF
Réf. : 275539

~~26€⁴⁹~~

le tubo 500g

23€⁸⁴ (1)
HT 8,55%

Existe aussi en bolets et cèpes séchés tubo
500g



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Mini morilles sauvages
séchées
METRO CHEF
Réf. : 063729

~~159€⁰⁰~~

le tubo 500g

143€¹⁰ (1)
HT 8,55%

Suggestions de présentation. (1) Prix remise déduite.

LES MICRO POUSSES HERBES ET FLEURS COMESTIBLES

en vente dans la
halle
FRUITS & LÉGUMES



Les cress

ORIGINE PAYS-BAS

Apple blossom, zallotti cress, sakura mixte, vene cress ou zorri cress

Réf. : 704977

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**

en vente dans la
halle
FRUITS & LÉGUMES



METRO
EN PARTENARIAT AVEC

halles mandar 

Micro pousse mixte

ORIGINE ISRAËL

Barquette 30g

Réf. : 704515

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**



METRO
EN PARTENARIAT AVEC
**Jeunes
pousses**
Priméale



Salades jeunes pousses festives

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

Réf. : 702550

**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**

LES ACCOMPAGNEMENTS



Mini carottes avec fannes
Réf. : 254597

le sachet 500g

3€⁹⁹
HT TA 5,26€



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Fagotins de haricots verts
D'AUCY
Réf. : 287400

**5€^{HT}
39**

la boîte 4/4

4€⁵⁸ (1)
HT TA 5,26€



Fagots de légumes : haricots
verts, carottes et bimis lien
courgette
Réf. : 254600
la boîte de 12 : 4,45€HT

la pièce de 40g

0€³⁷
HT TA 5,26€



Écrasé de pommes de terre
vitelotte
stick portionnable à volonté de 12g
I.Q.F.
Réf. : 141902

le sachet 1kg

7€⁹⁹
HT TA 5,26€



Fagot de haricots verts cuits
lien courgettes
Réf. : 254599
la boîte de 12 : 3,35€HT

la pièce 35g

0€²⁸
HT TA 5,26€

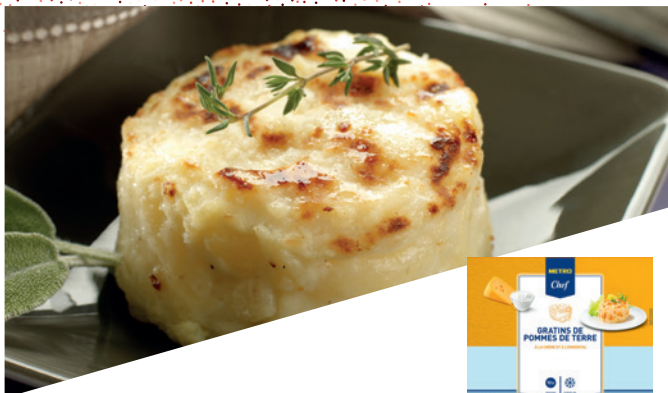


Écrasé de pommes de terre
CITÉ GOURMANDE
au beurre et à la crème
Réf. : 141903

le sachet 1kg

3€⁹⁹
HT TA 5,26€

LES ACCOMPAGNEMENTS



Gratins de pommes de terre individuels
METRO CHEF
Réf. : 120009
le sachet de 10 : 6,40€HT



la pièce 120g

0€64
HT TVA 5,25%



la barquette 1kg

15€99
HT TVA 5,25%



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



la portion 140g

0€47
HT TVA 5,25%



Gratin dauphinois en rouleau
PEKA
5 portions environ par rouleau
Réf. : 271311
le sachet de 2 rouleaux : 4,69€HT

atout pro

- Fabriquées avec de véritables pommes de terre réduites en purée ainsi qu'une pâte à choux maison
- Sans conservateur
- Sans arôme artificiel
- Sans colorant



Pommes dauphine "façon traiteur"
à l'emmental
Réf. : 259440
la barquette 1,8kg : 13,66€HT

le kilogramme

7€59
HT TVA 5,25%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

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

le paquet 250g

~~12€76~~

10€85
HT TVA 5,25%

LES ACCOMPAGNEMENTS

nouveau



20% DE REMISE IMMÉDIATE

Riz arborio

CURTIRISO

Réf. : 256982

le sac 5kg : ~~14,75€HT~~ - 11,80€HT

le kilogramme

~~2€^{HT}~~
95

2€⁽¹⁾
36 HT TA 5,5%



le sachet 1kg



Marrons entiers pelés

FRUITS ROUGES & CO

Réf. : 190718

8€⁽¹⁾
29 HT TA 5,5%



20% DE REMISE IMMÉDIATE

Riz carnaroli

VIVIEN PAILLE

qualité supérieure

jusqu'à 35 portions

Réf. : 021365

le kilogramme

~~5€^{HT}~~
44

4€⁽¹⁾
35 HT TA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Marrons cuits

ROGER DESCOURS

Réf. : 212246

le bocal 420g

~~7€^{HT}~~
08

6€⁽¹⁾
37 HT TA 5,5%



20% DE REMISE IMMÉDIATE

Riz noir complet

RISO GALLO

Réf. : 222663

le sac 2kg : ~~15,90€HT~~ - 12,72€HT

le kilogramme

~~7€^{HT}~~
95

6€⁽¹⁾
36 HT TA 5,5%



20% DE REMISE IMMÉDIATE

Riz rouge

RISO GALLO

Réf. : 251952

le kilogramme

~~7€^{HT}~~
95

6€⁽¹⁾
36 HT TA 5,5%



la boîte 4/4

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Marrons entiers au sirop

DOUCEURS PROVENÇALES

Réf. : 190265

~~25€^{HT}~~
75

23€⁽¹⁾
18 HT TA 20%

LES PLATS CUISINES ET CONFITS

nouveau

Sachets individuels



atout pro

- Sans arôme artificiel
- Sans colorant
- 2min30 au micro-ondes, 10min au four ou 15min au bain-marie



Navarin de crevettes et St-Jacques bisque de langoustine LECHEF

noix Saint-Jacques et crevettes cuisinées dans une sauce crémeuse à la bisque de langoustine, zestes d'agrumes (orange et citron), pointe de Cognac

Réf. : 286814

la barquette de 6 portions : 22,74€HT

la portion 200g

3€⁹⁹ HT IVA 5,25%

Sachets individuels



atout pro

- Sans arôme artificiel
- Sans gluten
- 2min30 au micro-ondes, 10min au four ou 15min bain-marie



Chevreuil sauce grand veneur ÉLABORÉ EN FRANCE

LECHEF

morceaux de chevreuil marinés au vin rouge avec une pointe fruitée de gelée de groseilles

Réf. : 271302

la barquette de 6 portions : 23,94€HT

la portion 230g

3€⁹⁹ HT IVA 5,25%

Sachets individuels

COUP DE CŒUR
DENOS
EXPERTS



atout pro

- Sans arôme artificiel
- Sans colorant
- 2min30 au micro-ondes, 10min au four ou 15min au bain-marie



Chapon sauce foie gras de canard ÉLABORÉ EN FRANCE

LECHEF

filet de chapon farci avec des cèpes, girolles et trompettes de la mort

Réf. : 271300

la barquette de 4 portions : 15,96€HT

la portion 220g

3€⁹⁹ HT IVA 5,25%

atout pro

- Réduit graisse
- DLC 6 mois



Cuisse de canard confites

ORIGINE FRANCE

TOQUE BLANCHE

Réf. : 007304

le sachet de 6 : 17,94€HT

la pièce 266g environ

2€⁹⁹ HT IVA 5,25%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

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

Réf. : 284370

la boîte 3,825kg

~~22€⁵⁵~~ **20€³⁰** (1) HT IVA 5,25%

atout pro

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



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Confite de canard confite appertisée

LARNAUDIE RESTAURATION

Réf. : 275879

le carton de 12 cuisses appertisées

~~29€⁸⁹~~ **25€⁴¹** (1) HT IVA 5,25%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Confite de gésiers de canard émincés

LA TRUFFE RESTAURATION

Réf. : 216663

la boîte 4/4

~~6€³⁸~~ **5€⁴²** (1) HT IVA 5,25%

LES GARNITURES ET TARTINABLES



**Crevettes tropicales
décortiquées cuites
METRO CHEF**
très gros calibre 40/60
Réf. : 005336

le pot 900g

20€₉₀ HT TVA 5,5%

Existe aussi en crevettes tropicales calibre
90/150 - 900g



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

le pot 900g

13€₈₉ HT TVA 5,5%

Existe aussi en crevettes tropicales calibre
200/400 - 900g



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

le pot 900g

23€₉₀ HT TVA 5,5%



**Caviar de truite
METRO CHEF**
pasteurisés
Réf. : 005216

le bocal 500g

29€₅₀ HT TVA 5,5%



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

le bocal 340g

8€₄₅ HT TVA 5,5%

LES GARNITURES ET TARTINABLES

atout pro

- Sans colorant artificiel,
- Sans exhausteur de goût



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

le pot 500g

7€44 HT 104,55%



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

le pot 500g

3€56 HT 104,55%

Existe aussi en guacamole 475g ou houmous 500g



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

le pot 500g

4€60 HT 104,55%

atout pro

- Mis en boîte à la main



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Sprats fumés de Riga
au citron bio MSC
Réf. : 275435

la boîte 120g

~~3€20~~ **2€72** ⁽¹⁾ HT 104,55%

Offre également valable sur les sprats fumés de Riga MSC piment, sprats fumés de Riga MSC thym et citron et sprats fumés de Riga MSC graines de moutarde 160g



20% DE REMISE IMMÉDIATE

Caviar de tomates séchées
A. PAESANA
Réf. : 246169

le doypack 1kg

~~18€49~~ **14€79** ⁽¹⁾ HT 104,55%

LES TARTINABLES

nouveau



20% DE REMISE IMMÉDIATE

Tapenade noire à l'ancienne
A. PAESANA
à l'huile d'olive vierge extra
Réf. : 246172

~~19€⁵⁵~~

le doypack 1kg

15€⁶⁴ (1)
HTW 15,5%

nouveau



20% DE REMISE IMMÉDIATE

Tapenade verte à l'ancienne
A. PAESANA
à l'huile d'olive vierge extra
Réf. : 246136

~~19€⁵⁵~~

le doypack 1kg

15€⁶⁴ (1)
HTW 15,5%

about pro

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



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

la pièce 400g

15€²⁰ (1)
HTW 15,5%

Existe aussi en ficelle de foie gras 125g



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Crème blanche de truffes
LA FAVORITA FISH
Réf. : 170601

~~31€⁵³~~

le bocal 350g

28€³⁸ (1)
HTW 15,5%



Ficelle de bloc de foie gras de canard prétranchée
environ 7g par tranche
Réf. : 286437

le kilogramme

39€⁹⁹ (1)
HTW 15,5%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Crème de champignons
Tartufata
TUTTO GUSTO
Réf. : 197544

~~8€⁴²~~

le bocal 540g

7€¹⁶ (1)
HTW 15,5%

Existe aussi en gamme 540g

VISUEL EN BASSE
DEFINITION

Confit de figue
METRO CHEF
Réf. : 286709

le pot 810g

3€⁷² (1)
HTW 15,5%

Existe aussi en confit d'échalote et en confit de mangue 810g

LES ASSAISONNEMENTS



15% DE REMISE IMMÉDIATE

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

la brique 1l

~~10€⁵¹~~
40

8€⁽¹⁾
84

Offre également valable sur Chef fond de veau
liquide, fond de volaille liquide, fumet de
crustacés liquide, fonds d'agneau liquide et
bouillon de poule liquide



15% DE REMISE IMMÉDIATE

**Purée de champignons goût
truffe**
SENS GOURMET
Réf. : 181020

le pot 280g

~~35€⁵¹~~
51

30€⁽¹⁾
18



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Sauce liquide poivres
CHEF
Réf. : 197947

la brique 1l

~~13€⁵¹~~
29

11€⁽¹⁾
30

Offre également valable sur Chef sauce au
vin rouge 1l

nouveau



20% DE REMISE IMMÉDIATE

**Sauce déshydratée cèpes et
champignons sauvages**
Réf. : 274647

la boîte 500g

~~22€⁵¹~~
69

18€⁽¹⁾
15

Offre également valable sur la sauce curry
mango et paprika cheddar



15% DE REMISE IMMÉDIATE

**Fumet de morilles pour
préparation culinaire**
BORDE
Réf. : 216680

le doypack 750ml

~~16€⁵¹~~
54

14€⁽¹⁾
06

Offre également valable sur Borde fumet
cèpes 750ml et fumet girolles 750ml



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Saveur de truffe
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 241679

le flacon 125ml

~~26€⁵¹~~
56

22€⁽¹⁾
58

LES ASSAISONNEMENTS



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Arôme de truffe noir
THIERCELIN
Réf. : 199566

le flacon 100ml

~~14€⁸²~~ **12€⁶⁰** ⁽¹⁾
HT TA 5,25%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Zeste de citron séché
MONTOSCO
Réf. : 270372

la boîte 220g

~~13€²⁵~~ **11€²⁶** ⁽¹⁾
HT TA 5,25%



20% DE REMISE IMMÉDIATE

Pâte à l'ail noir
CHEF
Réf. : 239002

le pot 450g

~~22€⁴⁷~~ **17€⁹⁸** ⁽¹⁾
HT TA 5,25%

Offre également valable sur Chef réduction de
vin rouge et porto, pâte au citron, et réduction
de vin blanc



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Zeste d'orange séché
MONTOSCO
Réf. : 270374

la boîte 220g

~~13€²⁵~~ **11€²⁶** ⁽¹⁾
HT TA 5,25%



20% DE REMISE IMMÉDIATE

Mise en place pesto
KNORR
Réf. : 247422

le pot 340g

~~11€⁸⁷~~ **9€⁵⁰** ⁽¹⁾
HT TA 5,25%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Fèves de tonka entières
THIERCELIN
Réf. : 164617

le sachet 200g

~~20€³³~~ **17€²⁸** ⁽¹⁾
HT TA 5,25%

LES ASSAISONNEMENTS



20% DE REMISE IMMÉDIATE

Crème Gourmet or MONTOSCO
Réf. : 244762

le flacon 250ml
au choix

~~5€10~~

4€08 (1)
HTW 4,59€

Offre également valable sur Montosco glassa gourmet 250ml

about pro

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



20% DE REMISE IMMÉDIATE



Huile d'olive d'Aix-en-Provence
CHÂTEAU VIRANT
Réf. : 095979

la bouteille 1l
au choix

~~22€06~~

17€65 (1)
HTW 19,59€

Offre également valable sur Château Virant huile d'olive extra vierge fruité mûr et huile d'olive extra vierge fruité noir



10% DE REMISE IMMÉDIATE

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

le flacon 320g
au choix

~~7€97~~

7€17 (1)
HTW 7,59€

Offre également valable sur Sens Gourmet flacon 320g

about pro

- Morceaux de truffe Tuber Aestivum séchée (0,87%), arôme truffe (0,73%)



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Huile d'olive vierge extra saveur truffe
METRO CHEF
Réf. : 274418

la bouteille 75cl
au choix

~~6€43~~

5€47 (1)
HTW 5,99€

Offre également valable sur la gamme d'huile aromatisée METRO Chef : basilic, ail, citron, chili.



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Huile d'olive vierge Extra ILIADA
Réf. : 023887

la bouteille 1l

~~11€82~~

10€05 (1)
HTW 10,59€



20% DE REMISE IMMÉDIATE

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

la bouteille 250ml

~~13€87~~

11€10 (1)
HTW 11,59€

Offre également valable sur Truffières De Rabasse huile d'olive à la truffe blanche 1%



15% DE REMISE IMMÉDIATE



Huile d'olive vierge extra I.G.P. Sicile BARBERA
Réf. : 257401

la bouteille 75cl

~~16€95~~

14€41 (1)
HTW 15,59€

LES ASSAISONNEMENTS



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Huile de noix
HUILERIE LAPALISSE
Réf. : 047401

~~8€^{HT}~~
20

le bidon 1l

6€⁽¹⁾
97 HT TVA 5,5%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Huile de noisette
HUILERIE LAPALISSE
Réf. : 008968

~~6€^{HT}~~
08

le bidon
au choix

5€⁽¹⁾
17 HT TVA 5,5%

Offre également valable sur Huilerie Lapalisse
huile de colza grillé, sésame et sésame toasté



Fleur de sel à la truffe
LE SAUNIER DE CAMARGUE
Réf. : 286837

le pot 40g

7€⁽¹⁾
39 HT TVA 5,5%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Fleur de sel de camargue
LE SAUNIER DE CAMARGUE
Réf. : 049814

~~14€^{HT}~~
45

la boîte 1kg

12€⁽¹⁾
28 HT TVA 5,5%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Poivre vert de Madagascar en
saumure
MOULIN
Réf. : 023466

le lot de 6 : 10,01€^{HT} - 8,51€^{HT}

~~1€^{HT}~~
67

la boîte 1/12

1€⁽¹⁾
42 HT TVA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Anis étoilé
METRO CHEF
Réf. : 048295

~~4€^{HT}~~
52

le pot 220g

4€⁽¹⁾
07 HT TVA 5,5%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

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

~~5€^{HT}~~
22

le pot 280g

4€⁽¹⁾
44 HT TVA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

1er prix

Bâtons de cannelle entière
ARO
Réf. : 116183

~~17€^{HT}~~
03

le sachet 1kg

15€⁽¹⁾
33 HT TVA 5,5%

Offre également valable sur Aro cannelle
moulue 1kg



Reblochon en nougat de fruits secs

INGRÉDIENTS

1 reblochon

NOUGAT

200g crème d'Isigny

30g truffe

50g foie gras cuit

10g noisette

10g pistache

10g raisin sec

TUILE DE PAIN

80g eau

20g huile d'olive

10g farine

PRÉPARATION

NOUGAT

- **MÉLANGER** tous les ingrédients et assaisonner.

MONTAGE DU REBLOCHON

- **COUPER** le reblochon en 2. Le garnir avec le nougat, et refermer.
- Le **RÉSERVER** au frais.

TUILE DE PAIN

- **MÉLANGER** 10 g de farine à 20 g d'huile d'olive et 80 g d'eau.

- **RAPER** la muscade, assaisonner et cuire à la poêle jusqu'à ce qu'elle soit bien colorée.

LES FROMAGES

nouveau



Tomette de brebis à l'ail noir

ORIGINE ESPAGNE

LA LEYENDA

390g

Réf. : 286417

la pièce

6€⁹⁸

HT TA 5,28%



Tomme du Jura aux truffes

ORIGINE JURA

PERRIN VERMOT

la demie meule soit 1,5kg environ

Réf. : 275076

le kilogramme

19€⁵²

HT TA 5,28%

Moliterno truffé

ORIGINE ITALIE

CENTRAL

1,3kg environ

Réf. : 241087

le kilogramme

30€⁵⁸

HT TA 5,28%



Délices de Favières à la truffe
au lait cru

ORIGINE SEINE ET MARNE

FERME DES TRENTÉ ARPENTS

le quart soit 750g environ

Réf. : 180742

le kilogramme

42€⁸⁰

HT TA 5,28%

nouveau



Fromage bleu aux truffes

ORIGINE ITALIE

AMBROSI

1,5kg environ

Réf. : 284193

le kilogramme

17€¹⁰

HT TA 5,28%

LES FROMAGES



Gruyère Suisse A.O.P. affiné
9 mois
ORIGINE SUISSE
MIFROMA
900g environ
Réf. : 274313

le kilogramme

17€⁸⁶ HT IVA 5,25%



Beaufort A.O.P. Chalet
d'Alpage
ORIGINE SAVOIE
LA POINTE PERCÉE
1,7kg environ
Réf. : 071226

le kilogramme

27€⁵³ HT IVA 5,25%



Cheddar bio étoile
ORIGINE ANGLETERRE
GODMINSTER
Réf. : 239107

la pièce 200g

4€²⁹ HT IVA 5,25%



1/4 Morbier A.O.P. affiné
130 jours
ORIGINE FRANCHE-COMTÉ
PERRIN VERMOT
1,7kg environ
Réf. : 239134

le kilogramme

12€⁶² HT IVA 5,25%



Blue Stilton A.O.P. affiné
15 semaines
ORIGINE ANGLETERRE
WYKE FARMS
Réf. : 184630

la pièce 454g

6€⁴⁵ HT IVA 5,25%

LES PRÉCIEUX CONSEILS

Dégustez le Stilton avec un
Porto et des crackers, vous
serez agréablement surpris
par cet équilibre des saveurs

LES FROMAGES



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

la pièce 250g

6€
05 HTVA 5,5%



Banon A.O.P. cave au lait cru
ORIGINE ISÈRE
FROMAGERIE DE SAINT-JUST-DE-
CLAIX
Réf. : 007161

la pièce 100g

3€
50 HTVA 5,5%



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

la pièce 500g

6€
89 HTVA 5,5%



Chèvre au piment d'Espelette
ORIGINE NOUVELLE AQUITAINE
POITOU CHÈVRE
Réf. : 249670

la pièce 150g

3€
45 HTVA 5,5%

LES FROMAGES

UPLOAD
Erroné



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

la pièce

6€
39



Enrobés exotiques
ORIGINE DORDOGNE
FROMAGERIE DE
CHEVREFEUILLE
80g par 3
Réf. : 272045

le lot de 3

4€
53

Existe aussi en raisins blonds ou aïrelles



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

la pièce 400g

4€
50



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

la pièce 150g

1€
72

LE BEURRE



Beurre de baratte salé au
piment d'Espelette
LAËTITIA GABORIT MOF
Réf. : 273201

le palet 125g

2€
59

Existe aussi en beurre aux algues, sel vicking,
yuzu ou poivre 125g MOF

LES PAINS DE TABLE



Petit pain 100% cuit
BANQUET D'OR
Réf. : 174058
le sachet de 30 : 6€HT

la pièce 50g

0€₂₀



Petit pain finedor
BRIDOR
recette Lenôtre
Réf. : 138647
la boîte de 30 : 11,40€HT

la pièce 45g

0€₃₈



Petit pain multigraines
VANDEMOORTELE
100% cuit
Réf. : 243815
la boîte de 30 : 6€HT

la pièce 50g

0€₂₀



Petits pains blancs précuits
GRAND CREME
Réf. : 141484
le carton de 50 : 5,66€HT

la pièce 55g

0€₁₁



Carré rustique
BRIDOR
précuit sur sole
Réf. : 120138
le carton de 30 : 5,70€HT

la pièce 40g

0€₁₉



Petit pain rectangulaire
nature
BRIDOR
farine de blé Label Rouge
Réf. : 262497
la boîte de 140 : 17,99€HT

la pièce 55g

0€₁₃

atout pro

- Produits frais, plaques avec de la farine de blé française et sans matière grasse hydrogénée
- Format large (300x400mm) : gain de temps, meilleure productivité
- Pas de croûte : pas de perte, rendement optimal
- Une gamme complète : des saveurs multiples, plaques traditionnelles et originales



la plaque 125g

Plaques de pain de mie nature
METRO CHEF
dimensions : 20x30cm
Réf. : 007117
le paquet de 5 :
6,45€HT

**1€
129**

Existe aussi en plaque de pain de mie 250g (30x40cm) vendu par 5



Plaques de pain de mie rouge BONCOLAC
dimensions : 20x30cm
Réf. : 081403
le paquet de 5 :
8,45€HT

la plaque 125g

**1€
169**



Plaques de pain de mie cacao et malt BONCOLAC
dimensions : 30x40cm
Réf. : 266945
le paquet de 5 :
16,15€HT

la plaque 250g

**3€
223**

Existe aussi en céréales, jaunes ou à la tomate



nouveau

atout pro

- Sans huile de palme
- Idéal pour les apéritifs



le paquet 280g

**1€
108**

Toasts ronds nature
METRO CHEF
36 tranches
Réf. : 039048

Existe aussi en toasts ronds seigle 300g ou toasts briochés 250g



atout pro

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

3 POUR LE PRIX DE 2

ECO-SCORE



Mini pain d'épices
JACQUET
14 tranches
Réf. : 164553
les 3 : 7,47€HT - 4,98€HT

soit le paquet 140g

**1€
166**

**2€
49**

3 POUR LE PRIX DE 2

ECO-SCORE



Toasts ronds brioché
JACQUET⁽¹⁾
Réf. : 286796
Vendu par 2
les 3 lots : 8,19€HT - 5,46€HT

soit le sachet 250g

**1€
137**

**0€
91**

Offre également valable sur Jacquet toasts ronds nature (2x250g)

LES PRÊTS À GARNIR



ASTUCE

Plateau spécial cuisson
Utilisation en salé ou sucré

Fonds de mini tartelettes crus pur beurre

diamètre : 40mm

Réf. : 179306

la boîte de 60 (4 plateaux de 15) :

9,60€HT

la pièce 9g

0€16



15% DE REMISE
IMMÉDIATE

Mini-couppelles salées JEAN DUCOURTIEUX

diamètre : 39mm

hauteur : 16mm

Réf. : 078297

le carton de 245 pièces : 57,33€HT

- 48,73€HT

la pièce 6g

0€20⁽¹⁾



15% DE REMISE
IMMÉDIATE

Mini tartelettes salées rondes chemisées HUG

diamètre : 4,2cm

tomate basilic

Réf. : 197513

le carton de 160 : 36,05€HT

- 30,64€HT

la pièce 6,3g

0€23

0€19⁽¹⁾



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Assortiment de 4 "spicy cups" à garnir PIDY

diamètre : 3cm

4 parfums :

- à la provençale épicé

- façon falafel épicé

- à la mexicaine épicé

- aux épices orientales

Réf. : 190209

le carton de 96 : 23,78€HT - 21,40€HT

atout pro

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

la pièce

0€22⁽¹⁾



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Mignardises PIDY

diamètre : 6cm

hauteur : 2cm

Réf. : 231840

le carton de 80 : 16,15€HT

- 14,53€HT

la pièce 8g

0€20

0€18⁽¹⁾



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

Assortiment de veggie cups PIDY

4 variétés : betterave, carotte,

épinard et oignon grillé

100% végétal

Réf. : 081559

la boîte de 96 : 23,78€HT

- 21,40€HT

atout pro

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

la pièce

0€22⁽¹⁾

LES PRÊTS À GARNIR



Mini burgers sésame à garnir
BURGARD
Réf. : 157242
la boîte de 54 : **8,10€HT**

la pièce 13g

0€15
HT TA 5,55%

Existe aussi aux 5 graines



Mini navettes à garnir
DÉLICES DES 7 VALLÉES
nature
Réf. : 052218
la boîte de 60 : **6,60€HT**

la pièce 10g

0€11
HT TA 5,55%

Existe aussi en pavot ou sésame



atout pro

• 10 disques à garnir



Pain surprise à garnir
BONCOLAC
Réf. : 007109

la pièce 900g

7€99
HT TA 5,55%



la barquette 300g

2€79
HT TA 5,55%

Existe aussi en 32 mini blinis



Micro blinis
METRO CHEF
65 pièces
Réf. : 009552

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Fines coquilles sépia
PIDY

pur beurre,
élaborées avec des œufs plein air
diamètre : 6,7x3,2cm
hauteur : 1cm
Réf. : 231841
le carton de 84 : 23,05€HT -
20,74€HT



la pièce 4g

0€27

0€25
HT TA 5,55%

LES MIGNARDISES SUCRÉES



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 : **14,88€HT**



la pièce

0€31
HT TVA 5,5%



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 : **24€HT**

la pièce

0€50
HT TVA 5,5%



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 : **18,02€HT**



la pièce

0€34
HT TVA 5,5%



Petits fours sucrés
"Délicatesse"
SYMPHONIE PASQUIER
 - 6 tartelettes citron
 - 6 triangles amande/pistache
 - 6 fondants chocolat/coco
 - 6 moelleux noisette/cassis
 - 6 allumettes façon tiramisù
 - 6 financiers passion/coco
 - 6 croustillants chocolat/caramel
 - 6 croquants praliné/abricot
Réf. : 238799
 le plateau de 48 : **21,60€HT**

la pièce

0€45
HT TVA 5,5%

LES MIGNARDISES SUCRÉES



Mini éclairs pâtisseries

TIPIAK PÂTISSIER

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

Réf. : 163461

la boîte de 32 : 12,16€HT



l'éclair

0€38 HT TA 3,5%



Petits fours "Aquarelle" SYMPHONIE PASQUIERE

- 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

la boîte de 48 : 17,59€HT



la pièce

0€37 HT TA 3,5%



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 : 20,16€HT

la pièce

0€42 HT TA 3,5%



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 : 24,48€HT



la pièce

0€51 HT TA 3,5%

LES MIGNARDISES SUCRÉES



Macarons "Les Gourmands"

FRANCE MACARON

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

fabrication artisanale

Réf. : 238852

le plateau de 35 : 14,70€HT

la pièce

0€42

HTVA 5,5%



Macarons "Les Exotiques"

FRANCE MACARON

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

fabrication artisanale

Réf. : 238851

le plateau de 35 : 14,70€HT

la pièce

0€42

HTVA 5,5%



Assortiment de macarons

SYMPHONIE PASQUIER

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

Réf. : 128144

la boîte de 72 : 18,72€HT



la pièce

0€26

HTVA 5,5%



Assortiment de verrines

sucrées

METRO CHEF

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

Réf. : 179223

la boîte de 16 : 12,32€HT



la pièce

0€77

HTVA 5,5%

LES PRÊTS À GARNIR COCKTAILS SUCRÉS



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Choux Saint-Honoré
JEAN DUCOURTIEUX

pur beurre

Réf. : 247320

le carton de 200 pièces : ~~24,80€HT~~

- **22,32€HT**



la pièce 2,4g

~~0€^{HT}~~
12

0€⁽¹⁾
11

HT TA 5,25%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Mini tartelettes pâte Brisée
PIDY

ronde neutre

diamètre : 4,5cm

Réf. : 165754

le carton de 96 : ~~16,35€HT~~

- **14,71€HT**



la pièce

~~0€^{HT}~~
17

0€⁽¹⁾
15

HT TA 5,25%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Mini éclair

JEAN DUCOURTIEUX

dimensions : 60x25mm

Réf. : 012548

le carton de 240 : ~~39,90€HT~~

- **33,91€HT**



la pièce 2,3g

~~0€^{HT}~~
17

0€⁽¹⁾
14

HT TA 5,25%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

TarteleTTes à la nougatine
FLORENSUC

diamètre : 48mm

Réf. : 043275

la boîte de 48 : ~~17,09€HT~~

- **15,38€HT**



la pièce

~~0€^{HT}~~
36

0€⁽¹⁾
32

HT TA 5,25%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Mini tartelettes sucrées
JEAN DUCOURTIEUX

diamètre : 49 mm

hauteur : 11 mm

Réf. : 012532

le carton de 240 : ~~44,64€HT~~

- **37,94€HT**



la pièce 5,6g

~~0€^{HT}~~
19

0€⁽¹⁾
16

HT TA 5,25%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Mini cônes sucrés au chocolat
PIDY

Réf. : 231842

le carton de 90 mini cônes : ~~19,65€HT~~

- **17,68€HT**



la pièce

~~0€^{HT}~~
22

0€⁽¹⁾
20

HT TA 5,25%



Millefeuille exotique

INGRÉDIENTS

1 patron feuilletage non étalé
50g sucre

CRÈME ROSE LITCHI

60g purée de litchis
80g crème pâtissière
60g crème végétop
4 gélatines
20g liqueur de rose

CURD PASSION

100g purée de fruits de la passion
80g sucre
140g beurre
4 oeufs
2 gélatines
8 litchis frais

PRÉPARATION

FEUILLETAGE

- **FAIRE** un feuilletage et ne pas étaler après le dernier tour, couper des bandes fines et les étaler sur un silpat.
- **SAUPOUDRER** de sucre et cuire à 180°C environ 25 minutes entre 2 plaques de cuisson avec un poids dessus.

CRÈME ROSE LITCHI

- **FAIRE** fondre la gélatine et l'incorporer à la purée de litchis et la liqueur de rose.
- **INCORPORER** la pâtissière et la crème végétop montée puis réserver.

CURD PASSION

- **CHAUFFER** la purée de passion.
- **BLANCHIR** le jaune avec les oeufs et incorporer à la purée.
- **CUIRE** jusqu'à ébullition.
- **INCORPORER** le beurre coupé en morceaux et mixer à la girafe à main.

GARNITURE

- **ÉPLUCHER** les litchis et les tailler en petits morceaux.

MONTAGE

- **UTILISER** 3 feuilletages par personne.
- **PRENDRE** en base une tranche de feuilletage, pocher des points de mousse litchi et alterner avec des points de curd passion.
- **DÉPOSER** quelques morceaux de litchis.
- **REMONTER** une tranche de feuilletage et refaire l'opération.
- **FINIR** avec le dernier feuilletage et saupoudrer de sucre glace.

LES INGRÉDIENTS DESSERTS

atout pro

- Déjà abaissée



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

le rouleau 4,25kg

23€39 HTVA 5,5%

Existe aussi en pâte feuilletée 1m ou 3,5m



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Cercle en chocolat dentelé
DOBLA
à garnir
hauteur : 45mm
diamètre : 55mm
Réf. : 179004
la boîte de 40 : ~~28,70€HT~~ -
25,83€HT

la pièce

~~0€72~~

0€65 (1) HTVA 5,5%



atout pro

- Produit frais pouvant être congelé sans que sa qualité en soit altérée



Pâte feuilletée fraîche 6 tours
LE FRANÇOIS
au beurre extra fin de Charente
33% M.G.
Réf. : 039126
le pâton 3kg : **20,50€HT**

le kilogramme

6€83 HTVA 5,5%

Existe aussi en pâte feuilletée 1m80 (x3kg)



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Goutte en chocolat noir
"Bamboo"
DOBLA
à garnir
dimensions : 95x40mm
diamètre : 50mm
Réf. : 197145
la boîte de 36 : ~~26,27€HT~~ -
23,64€HT

la pièce

~~0€73~~

0€66 (1) HTVA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Coupole chocolat
DOBLA
à garnir
hauteur : 30mm
diamètre : 60mm
Réf. : 152942
la boîte de 72 : ~~31,50€HT~~ -
28,35€HT

la pièce 8g

~~0€44~~

0€39 (1) HTVA 5,5%

LES INGRÉDIENTS DESSERTS



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Rectangles extra fins
PCB CRÉATION
dimensions : 9x3cm
Réf. : 263166
la boîte de 72 : ~~18,40€HT~~ - **16,56€HT**

~~0€^{HT}~~
26

la pièce

0€⁽¹⁾
23
HT TA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Feuilles de génoise nature
JEAN DUCOURTIEUX
dimensions : 580x380mm
épaisseur : 8mm
Réf. : 171680
le carton de 6 : ~~25,68€HT~~ - **23,11€HT**

~~4€^{HT}~~
28

la plaque 400g

3€⁽¹⁾
85
HT TA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Chocolat de couverture Ruby
CALLEBAUT
goût fruité intense - notes acidulées
rafraîchissantes
Réf. : 243316
le sac 2,5kg : ~~31,30€HT~~ - **28,17€HT**

~~12€^{HT}~~
52

le kilogramme

11€⁽¹⁾
27
HT TA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

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

~~14€^{HT}~~
57

le sachet 1kg

13€⁽¹⁾
11
HT TA 5,5%

*Existe aussi en chocolat de couverture noir de
Tanzanie, 75% de cacao et du Mexique, 66%
de cacao*



10% DE REMISE IMMÉDIATE

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 : ~~93,46€HT~~ - **84,11€HT**

~~18€^{HT}~~
69

le kilogramme

16€⁽¹⁾
82
HT TA 5,5%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Beurre de cacao Mycryo™
CACAO BARRY
applications salées et tempérage
du chocolat
Réf. : 009436

~~10€^{HT}~~
09

le pot 550g

9€⁽¹⁾
08
HT TA 5,5%

LES INGRÉDIENTS DESSERTS



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Crème pâtissière à chaud
ANCEL
Réf. : 011027

5€^{HT}
57

la boîte 1kg

5€⁽¹⁾
01



Brunoise mangue/ananas
FRUITS ROUGES & CO
Réf. : 190490

le sachet 1kg

3€⁽¹⁾
79



atout pro

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



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

la poche 1kg

7€^{HT}
88

Existe aussi en purée de framboise 1kg



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Purée de framboise
CÔTÉ SAVEURS
Réf. : 066900

7€^{HT}
05

la brique 1l

6€⁽¹⁾
35



Coulis extra de fruits rouges
PONTHIER
Réf. : 006800

le squizz 500g

4€^{HT}
59



Coulis exotique
PONTHIER
Réf. : 006823

le squizz 500g

3€⁽¹⁾
49

LES INGRÉDIENTS DESSERTS



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Crispearls™

MONA LISA

petites perles brillantes, au cœur croustillant de biscuit sec, enrobées de chocolat Ruby sans colorant ni arôme de fruit rouge ajouté

Ref. : 268220



le sachet 800g

~~12€^{HT}~~ 69

11€⁽¹⁾ 42

HT TA 5,25%



Gousses de vanille Gourmet

SÉBALCÉ

Ref. : 233878

le bocal 60g

36€⁽¹⁾ 50

HT TA 5,25%

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



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Spray velours brun
ANCEL

Ref. : 264656

le spray 0,50l

~~13€^{HT}~~ 80

12€⁽¹⁾ 42

HT TA 5,25%



3 POUR LE PRIX DE 2

Pépites caramélisées

VAHINÉ

enrobées de fin caramel

Ref. : 100215

les 3 : 30,57€HT - 20,38€HT



soit le pot 540g

~~10€^{HT}~~ 19

6€^{*} 79

HT TA 5,25%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Kipettis sucre pétillant

enrobés

PCB CRÉATION

Ref. : 262606

le pot 350g

~~17€^{HT}~~ 30

15€⁽¹⁾ 57

HT TA 25%



3 POUR LE PRIX DE 2

Croc' goût 3 chocolats

VAHINÉ

billes croustillantes au goût de chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc

Ref. : 268630

les 3 : 27,09€HT - 18,06€HT

soit le pot 400g

~~9€^{HT}~~ 03

6€^{*} 02

HT TA 5,25%



Bombe d'œuf pour dorer

PEP

Ref. : 071407

l'aérosol 300ml

3€⁽¹⁾ 59

HT TA 5,25%

LES DESSERTS PRÊTS À L'EMPLOI



Bande entremets exotique
METRO CHEF
Réf. : 250122

la bande de 900g

10€¹⁹ HT TVA 5,26%



Bande entremets fruits
rouges
METRO CHEF
Réf. : 250140

la bande 850g

9€⁴⁹ HT TVA 5,26%



Croquant tout chocolat
METRO CHEF
Réf. : 047538

la bande 900g

10€¹⁹ HT TVA 5,26%



Croquant 3 chocolats
METRO CHEF
Réf. : 047542

la bande 800g

9€⁶⁹ HT TVA 5,26%



Opéra café de Colombie
METRO CHEF
Réf. : 194246

la pièce 700g

8€⁹⁹ HT TVA 5,26%

LES DESSERTS PRÊTS À L'EMPLOI



Bande entremets caramel/
poire
DÉLIFRANCE
Réf. : 155826

la bande 700g

8€⁶⁹
HT TVA 5,5%



Bande fraisier
DÉLIFRANCE
Réf. : 179177

la bande 820g

9€⁹⁹
HT TVA 5,5%



Bande caramel mousse façon
cheesecake
SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 254805

la bande 870g

11€⁸⁹
HT TVA 5,5%



Entremet macaron vanille/
framboise
SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 132077

la bande 755g

9€⁶⁹
HT TVA 5,5%

LES DESSERTS PRÊTS À L'EMPLOI

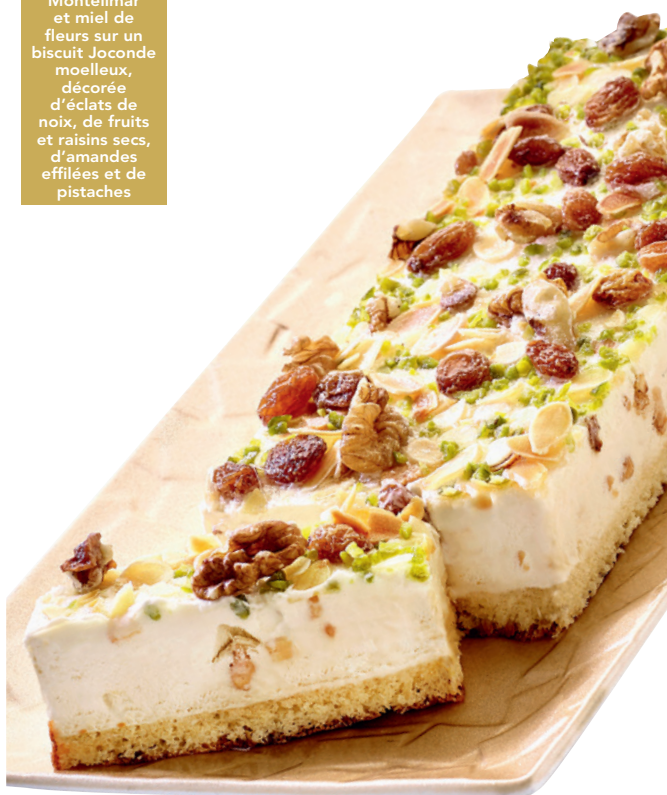


Demi cadre citron yuzu
chocolat blanc
METRO CHEF
Réf. : 250171

la pièce 2,5kg

23€₉₉ HT TVA 5,25%

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

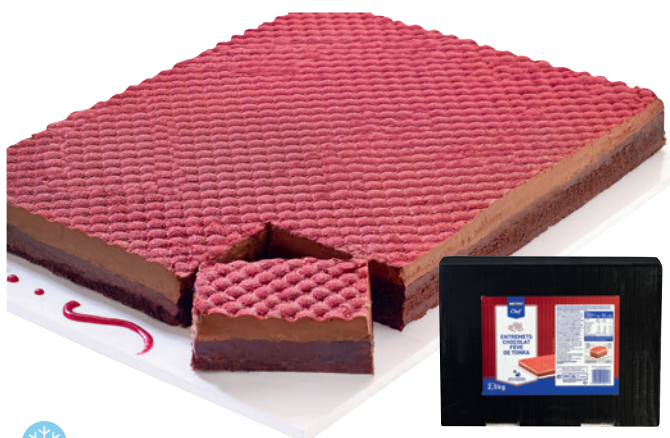


la bande 620g

11€₈₉ HT TVA 5,25%



Nougat glacé façon pâtissier
ERHARD PÂTISSIER GLACIER
Réf. : 187289



Demi cadre chocolat fève de
Tonka
METRO CHEF
Réf. : 250175

la pièce 2,5kg

23€₉₉ HT TVA 5,25%



Nougat glacé individuel
GLACES DE LYON
fabrication artisanale
Réf. : 185820
la boîte de 12 : **13,68€HT**

la pièce 80g

1€₁₄ HT TVA 5,25%



Framboise nougat glacé
GLACES DE LYON
fabrication artisanale
Réf. : 200256
la boîte de 12 : **17,40€HT**

la pièce 80g

1€₄₅ HT TVA 5,25%

LES DESSERTS PRÊTS À L'EMPLOI



atout pro

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

Nougat glacé
METRO PREMIUM
crème glacée nougat et sorbet
griotte, biscuit cuiller, décor
amandes effilées et pistaches
hachées, cerise infusée
Réf. : 276084
la boîte de 8 : **17,20€HT**

la pièce 85g

2€15 HT TVA 5,5%



atout pro

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

So chocolat
METRO PREMIUM
crème glacée au chocolat noir,
sauce chocolat et caramel, biscuit
macaron au cacao, plaquette décor
au chocolat noir
Réf. : 276081
la boîte de 8 : **18,40€HT**

la pièce 70g

2€30 HT TVA 5,5%



atout pro

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

L'Exotique
METRO PREMIUM
crème glacée aux fruits exotiques,
biscuit dacquoise à la noix de coco,
sauce caramel et fruit de la passion,
décor stries chocolat au lait
Réf. : 276085
la boîte de 8 : **13,60€HT**

la pièce 80g

1€70 HT TVA 5,5%



atout pro

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

Tarte citron givrée
METRO PREMIUM
crème glacée au chocolat blanc
aux zestes de citron, biscuit sablé,
crèmeux au citron, décor meringue
Réf. : 276086
la boîte de 8 : **18€HT**

la pièce 105g

2€25 HT TVA 5,5%



Les fruits exotiques

ORIGINE IMPORT

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

Réf. : 700683

METRO
EN PARTENARIAT AVEC



**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**

en vente dans la
halle
FRUITS & LÉGUMES



Agrumes rares

ORIGINE IMPORT

Kumquat, yuzu, citrus pearl, main de Bouddha...

Colis mixte

D'octobre à février
(selon les variétés)

Réf. : 701877



**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**

en vente dans la
halle
FRUITS & LÉGUMES



Les fruits rouges

ORIGINE IMPORT

Mûre, myrtille, groseille et framboise

Réf. : 051220



**MEILLEUR
COURS
DU JOUR**

LES ACCOMPAGNEMENTS ET GOURMANDISES D'ACCUEIL



3 POUR LE PRIX DE 2

La petite madeleine
moelleuse

ST MICHEL

Réf. : 281457

Vendu par 160

les 3 lots : 57€HT - 38€HT

~~0€^{HT}~~
12

soit la pièce

0€^{HT}
08



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Mini Amaretti Soffici

Réf. : 269096

le sachet de 100 : 12€HT -

10,80€HT

~~0€^{HT}~~
12

la pièce

0€⁽¹⁾
11

Existe aussi en Mini Amaretti craquant



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque
METRO

Mini calissons

GILBERT

Réf. : 092056

le tubo de 148 pièces : 22,90€HT -

20,61€HT

~~0€^{HT}~~
15

la pièce

0€⁽¹⁾
14



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque
METRO

Nougat tendre 110 pièces

GILBERT

Réf. : 062239

le tubo de 1kg : 11,59€HT -

10,43€HT

~~0€^{HT}~~
11

la pièce

0€⁽¹⁾
09



EXCLUSIVITÉ
METRO

Papillotes "Voie Lactée"

chocolat au lait

RÉVILLON CHOCOLATIER

composé de :

- fraîcheur cacaoée,
- malakoff éclats d'amandes,
- praliné croustillant,
- praliné éclats de noisettes

Réf. : 247793

la gaine 2,3kg

39€^{HT}
55%



EXCLUSIVITÉ
METRO

Papillotes "Accord Majeur"

RÉVILLON CHOCOLATIER

composé de :

- praliné lait éclats de noisettes,
- praliné blanc éclats de noisettes,
- cœur truffé fantaisie,
- praliné noir grains de noisettes

Réf. : 247762

la gaine 2,3kg

39€^{HT}
55%

LES CHAMPAGNES



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Champagne Brut
Clovis Forest
Réserve
Réf. : 214323
le carton de 6 :
~~86,94€HT~~ - **78,25€HT**

la bouteille 75cl

~~14^{€m}
49~~
**13[€]
04** (1)
HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE



Champagne brut
Veuve Pelletier
Cuvée Biologique
Réf. : 285715
le carton de 6 :
~~95,94€HT~~ - **86,35€HT**

la bouteille 75cl

~~15^{€m}
99~~
**14[€]
39** (1)
HT TVA 20%



Cadeau

1 bouchon de conservation offert pour l'achat de 1 carton de 6 bouteilles



Champagne Brut
Gremillet
Blanc de Noirs Grande Réserve
Réf. : 221714
le carton de 6 :
89,94€HT

la bouteille 75cl

**14[€]
99** (1)
HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Champagne Brut
Devaux
Grande Réserve
Réf. : 216785
le carton de 6 :
~~107,94€HT~~ - **97,15€HT**

la bouteille 75cl

~~17^{€m}
99~~
**16[€]
19** (1)
HT TVA 20%

Existe aussi en 37,5cl et 150cl



10% DE REMISE IMMÉDIATE



Champagne Brut
Collard-Picard
Cuvée Prestige
Réf. : 222098
le carton de 6 :
~~125,94€HT~~ - **113,35€HT**

la bouteille 75cl

~~20^{€m}
99~~
**18[€]
89** (1)
HT TVA 20%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Champagne Brut
Piper Heidsieck
Essentiel
Réf. : 193310
le carton de 6 :
~~137,88€HT~~ - **117,20€HT**

la bouteille 75cl

~~22^{€m}
98~~
**19[€]
53** (1)
HT TVA 20%

Existe aussi en signature



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Champagne Brut
Romain Tribaut
Pur Meunier
Réf. : 285509
le carton de 6 : ~~131,94€HT~~ - **118,75€HT**

la bouteille 75cl

~~21^{€m}
99~~
**19[€]
79** (1)
HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Champagne Brut
Drappier
Blanc de Blancs
Réf. : 216774
le carton de 6 : ~~141,54€HT~~ - **127,39€HT**

la bouteille 75cl

~~23^{€m}
59~~
**21[€]
23** (1)
HT TVA 20%

LES CHAMPAGNES



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Champagne Brut
Philipponat
Royale Réserve Non
Dosé
Réf. : 148912

la bouteille 75cl

~~23[€]₉₉~~
21[€]₅₉ (1)

Existe aussi en brut étui



Champagne Brut
Ayala
Brut Majeur
Réf. : 215254
le carton de 6 :
131,94€HT

la bouteille 75cl

21[€]₉₉ (1)

Existe aussi en brut nature
ou rosé



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Champagne Brut
Delamotte
Blanc de Blancs
Réf. : 282623
le carton de 6 :
~~167,94€HT~~ -
142,75€HT

la bouteille 75cl

~~27[€]₉₉~~
23[€]₇₉ (1)



Champagne Brut
Perrier-Jouët
Grand Brut
Réf. : 268829
le carton de 6 : 203,94€HT

la bouteille 75cl

33[€]₉₉ (1)



Champagne Brut
Bollinger
Spécial Cuvée
Réf. : 214443
le carton de 6 : 204,90€HT

la bouteille 75cl

34[€]₁₅ (1)

LES VINS EFFERVESCENTS



10% DE REMISE IMMÉDIATE



Moscato d'Asti
D.O.C.G.
Alte Rocche Bianche
Réf. : 215737
le carton de 6 :
32,94€HT - 29,65€HT

la bouteille 75cl

~~5[€]₄₉~~
4[€]₉₄ (1)



Prosecco D.O.C.
Riccadonna
Extra Dry
Réf. : 216752
le carton de 6 :
27,84€HT

la bouteille 75cl

4[€]₆₄ (1)



6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE



Prosecco D.O.C.
Valdo
Biologico
Réf. : 248132
le carton de 6 :
31,45€HT

soit la bouteille 75cl

5[€]₂₄ (1)

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

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

LES VINS BLANCS



Alsace Muscat
Henri Weber
Réf. : 283741
le carton de 6 : 0€HT

la bouteille 75cl

3€⁴⁹ HT TVA 20%



Alsace Grand Cru
2019
Domaine Jean-Marc
Bernhard
Riesling du Wineck-
Schlossberg
Réf. : 177546

la bouteille 75cl

13€²⁹ HT TVA 20%



**6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE**

Vin de France
2020
Gérard Bertrand
Orange Gold
Réf. : 275780
le carton de 6 :
42,45€HT

soit la bouteille 75cl

7€⁰⁸* HT TVA 20%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Viré-Clessé
2020
Cadole du Chapitre.
Raphaël Sallet
Les Bruyères. Vieilles
Vignes
Réf. : 260757
le carton de 6 :
43,14€HT - 38,83€HT

la bouteille 75cl

~~7€¹⁹~~ **6€⁴⁷** (1) HT TVA 20%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Bourgogne
Chardonnay
2020
Louis Latour
La Chanfleure
Réf. : 228351

la bouteille 75cl

~~7€⁷⁷~~ **6€⁹⁹** (1) HT TVA 20%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Rully
2019
Claudie Jobard
Montagne la Folie
Réf. : 069846
le carton de 6 :
77,94€HT - 70,15€HT

la bouteille 75cl

~~12€⁹⁹~~ **11€⁶⁹** (1) HT TVA 20%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

Pouilly-Loché
2018
Marcel Couturier
Vieilles Vignes
Réf. : 172926

la bouteille 75cl

~~12€⁹⁹~~ **11€⁶⁹** (1) HT TVA 20%



Vin de France Chardonnay
2020
Maison Ventenac
Préjugés
Réf. : 269309
le carton de 6 : 27,54€HT

la bouteille 75cl

4€⁵⁹ HT TVA 20%

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

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

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

LES VINS BLANCS



Pouilly-Fumé
2020
Guy Saget
Le Grand Plateau
Réf. : 221948
le carton de 6 : 53,94€HT

la bouteille 75cl

8€₉₉ HT TVA 20%



Sancerre
2019
Domaine Bernard Fleuriot & Fils
Les Demoiselles
Réf. : 222209
le carton de 6 : 59,94€HT

la bouteille 75cl

9€₉₉ HT TVA 20%



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE
Château-Chalon
2014
Maison du Vigneron
Vin Jaune
Réf. : 240210

soit le clavelin 62cl

13€₉₉ HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Côte-du-Jura
2013
Fruitière Vinicole de Voiteur
Vin Jaune
Réf. : 246387

le clavelin 62cl

~~16€₉₉~~ **15€₂₉** (1) HT TVA 20%



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE



Luberon
2020
Marrenon
Amoutanage
Réf. : 222186
le carton de 6 : 24,95€HT

soit la bouteille 75cl

4€₁₆ HT TVA 20%



Pessac-Léognan
2014
Château La Louvière
Vignobles André Lurton
Réf. : 174664

la bouteille 75cl

16€₄₉ HT TVA 20%



Graves
2014
Clos Floridène
Famille Dubourdieu
Réf. : 205686

la bouteille 75cl

12€₉₉ HT TVA 20%



Bordeaux
2015
Le Bordeaux de Maucaillou
Réf. : 262418
pack de 6 : 29,94€HT

la bouteille 75cl

4€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.

LES VINS ROUGES



uniquement chez
METRO

Saint-Joseph
2020
Les Rochins
Réf. : 213940
le carton de 6 : 49,74€HT

la bouteille 75cl

**8€
29**



UNIQUEMENT
CHEZ METRO

Vacqueyras
2019
Armand Dartois
Les Garrigues
Réf. : 213176
le carton de 6 : 41,94€HT

la bouteille 75cl

**6€
99**



Gigondas
2018
Artisans Vignerons
Cuvée Prestige
Réf. : 222392
le carton de 6 : 56,94€HT

la bouteille 75cl

**9€
49**

Existe aussi en 37,5cl



Cairanne
2020
Domaine Brusset
Les Travers
Réf. : 237805

le magnum 150cl

**14€
99**

Existe aussi en 75cl



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

Cabardès
2018
Maison Ventenac
Réserve de Jeanne
Réf. : 221807
le carton de 6 : 21,45€HT

soit la bouteille 75cl

**3€
58**



Corbières
2019
Castelmaure
La Pompadour
Réf. : 178865

la bouteille 75cl

**6€
99**

Existe aussi en cuvée numéro 3



Corbières
2015
Château de Lastours
Simone Descamps
Réf. : 231564
le carton de 6 : 34,14€HT

la bouteille 75cl

**5€
69**



Languedoc
2019
Château de la Négly
La Côte
Réf. : 221760
le carton de 6 : 35,70€HT

la bouteille 75cl

**5€
95**

LES VINS ROUGES



Haut-Médoc
2013
Château Clément-Pichon
Cru Bourgeois
Réf. : 205648

la bouteille 75cl

9€₉₉



Moulis en Médoc
2016
Château Mauvesin
Barton
Famille Barton
Sartorius
Réf. : 272009

le magnum 150cl

22€₈₉



Saint-Estèphe
2015
Charme de Cos
Labory
Second vin de Château
Cos Labory
Réf. : 266421

la bouteille 75cl

13€₄₉



Margaux
2016
Château Pavil de
Luze
Barons de Luze
Réf. : 275734

la bouteille 75cl

15€₄₉



Margaux
2016
Les Hauts du Tertre
Second vin de Château
du Tertre
Réf. : 277906

la bouteille 75cl

16€₁₉



Bordeaux
2020
Château Roc de
Cazade
Vieilles Vignes de
Saint-Léger
Réf. : 221661
la caisse en bois de 6 :
125,94€HT

la bouteille 75cl

20€₉₉



Haut-Médoc
2015
Château Cambon La Pelouse
Cru Bourgeois
Réf. : 264086
le carton de 6 : 68,94€HT

la bouteille 75cl

11€₄₉



Haut-Médoc
2016
Château Caronne Ste Gemme
Famille Nony
Réf. : 285137

le magnum 150cl

19€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.

DU JEUDI 9 AU VENDREDI 31 DÉCEMBRE 2021

99

LES VINS ROUGES



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Bourgogne Pinot Noir 2020
Moillard-Thomas
Élevé en fûts
Réf. : 283480
le carton de 6 : 50,94€HT - 45,85€HT

la bouteille 75cl
~~8€^{HT}~~ 49
7€⁽¹⁾ 64 HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Bourgogne hautes côtes de nuits 2018
Domaine des Chambris
Cuvée du Domaine
Réf. : 215555
(x6) : 46,14€HT - 41,53€HT

la bouteille 75cl
~~7€^{HT}~~ 69
6€⁽¹⁾ 92 HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Ladoix 2017
Domaine Marguerite Carillon
Réf. : 201961

la bouteille 75cl
~~11€^{HT}~~ 49
10€⁽¹⁾ 34 HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Mercury 2017
Domaine F. Picard
Sous les Roches
Réf. : 236961

la bouteille 75cl
~~12€^{HT}~~ 45
11€⁽¹⁾ 21 HT TVA 20%

nouveau



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Santenay 1^{er} Cru 2018
Domaine Fleurot Larose
Clos du Passe Temps.
Monopole
Réf. : 214714
le carton de 6 : 132€HT - 118,80€HT

la bouteille 75cl
~~22€^{HT}~~
19€⁽¹⁾ 80 HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Savigny-lès-Beaune 2018
Domaine du Château de Meursault
Réf. : 062384

la bouteille 75cl
~~20€^{HT}~~ 25
18€⁽¹⁾ 23 HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Brouilly 2019
Georges Dubœuf
La Grande
Réf. : 222273
le carton de 6 : 26,58€HT - 23,92€HT

la bouteille 75cl
~~4€^{HT}~~ 43
3€⁽¹⁾ 99 HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Moulin-À-Vent 2020
Domaine de la Tour du Bief
Vieilles Vignes
Réf. : 280996
le carton de 6 : 59,94€HT - 53,95€HT

la bouteille 75cl
~~9€^{HT}~~ 99
8€⁽¹⁾ 99 HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Morgon 2019
Domaines Dominique Piron
Côte du Py
Réf. : 061126
le carton de 6 : 68,70€HT - 61,83€HT

la bouteille 75cl
~~11€^{HT}~~ 45
10€⁽¹⁾ 31 HT TVA 20%

LES VINS ROUGES



Chinon
2018
Château de la Grille
Baudry-Dutour
Réf. : 215888
le carton de 6 : 65,94€HT

la bouteille 75cl

10€⁹⁹ HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE



uniquement chez
METRO

Saumur-Champigny
2020
Domaine Des Sanzay
Les Tuffes
Réf. : 214481
le carton de 6 : 32,94€HT -
29,65€HT

la bouteille 75cl

5€⁴⁹ HT TVA 20%

4€⁹⁴ (1) HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Sancerre
2019
Domaine Reverdy-Ducroux
Réf. : 222326
le carton de 6 : 57,54€HT -
51,79€HT

la bouteille 75cl

9€⁵⁹ HT TVA 20%

8€⁶³ (1) HT TVA 20%



Saint-Nicolas-de-Bourgueil
2020
Domaine Mabileau
La Gardière
Réf. : 221675
le carton de 6 : 29,10€HT

la bouteille 75cl

4€⁸⁵ HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Barolo D.O.C.G.
2015
Ricossa
Réf. : 216398

la bouteille 75cl

11€⁵⁹ HT TVA 20%

10€⁴³ (1) HT TVA 20%



Primitivo di
Manduria D.O.P.
2017
Vigneti del Salento
Zolla
Réf. : 230870

la bouteille 75cl

7€⁹⁹ HT TVA 20%



uniquement chez
METRO

Rioja D.O.C.
2012
Bodegas Montelciego
Gran Reserva
Réf. : 172966

la bouteille 75cl

6€⁹⁹ HT TVA 20%

Existe aussi en crianza ou
reserva

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.

DU JEUDI 9 AU VENDREDI 31 DÉCEMBRE 2021

101

Suggestions de présentation. (1) Prix remise déduite.

LES VINS LIQUEUREUX



**Alsace Grand Cru Vorbourg
2017**
Domaine Véronique Et Thomas
Muré
Gewurztraminer Vendanges
Tardives
Réf. : 211091

la bouteille 75cl

18€²⁹ HT TVA 20%



**Alsace Pinot Gris
2018**
Famille Hauller
Vendanges Tardives
Réf. : 229671

la bouteille 75cl

13€⁴⁹ HT TVA 20%



**Sauternes
2015**
Château Du Levant
Famille David
Réf. : 238814

la bouteille 50cl

8€²⁹ HT TVA 20%



**Sauternes
2012**
Sablettes
Vinifié par Château
Doisy-Védrines
Réf. : 214993
le carton de 6 :
74,94€HT

la bouteille 75cl

12€⁴⁹ HT TVA 20%



**Sainte-Croix-du-
Mont
2016**
Château La Grave
Vignoble Tinon
Réf. : 214843
le carton de 6 :
29,34€HT

la bouteille 75cl

4€⁸⁹ HT TVA 20%



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**



**Monbazillac
2019**
Bajac
Réf. : 214670
le carton de 6 :
31,14€HT - 28,03€HT

la bouteille 75cl

5€¹⁹ HT TVA 20%
4€⁶⁷ HT TVA 20%



**6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE**

**Jurançon
2017**
Cave Des Producteurs
Prestige d'Automne
Réf. : 214638
le carton de 6 :
41,95€HT

soit la bouteille 75cl

6€⁹⁹ HT TVA 20%



**6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE**

**Tokaji Furmint
doux**
Tokaj Kereskedohaz
Late Harvest
Réf. : 212622
le carton de 6 :
17,95€HT

soit la bouteille 50cl

2€⁹⁹ HT TVA 20%

Suggestions de présentation. *Prix à l'unité article offert compris hors droits d'accises. (1) Prix remise déduite.

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

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

LES SIROPS ET LIQUEURS

atout pro

• Nouvelle recette



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque **METRO**

Sirop de cassis
GILBERT
Réf. : 017366

la bouteille 1l V.P.

~~3€41~~ **3€07** ⁽¹⁾
HT TVA 5,5%

Offre également valable
sur Gilbert framboise,
pamplemousse rose, myrtille
et mûre



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque **METRO**

Crème de cassis
DELAIRE
15%

Réf. : 272993

la bouteille : ~~3,29€HT~~ -
2,69€HT ⁽²⁾

+ Droits d'accises : 2,70€

soit la bouteille 1l

~~5€99~~ **5€39** ⁽³⁾
HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque **METRO**

Liqueur de sureau
DELAIRE
20%

Réf. : 271934

la bouteille : ~~5,90€HT~~ -
5,13€HT ⁽²⁾

+ Droits d'accises : 2,52€

soit la bouteille 1l

~~8€50~~ **7€65** ⁽³⁾
HT TVA 20%

LES RHUMS



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Rhum Spiced
GUN'S BELL
40%

Réf. : 220324

la bouteille : ~~14,56€HT~~ -
12,60€HT ⁽²⁾

+ Droits d'accises : 5,05€

soit la bouteille 70cl

~~19€61~~ **17€65** ⁽³⁾
HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Rhum
DIPLOMATICO
MANTUANO
40%

Réf. : 200983

la bouteille : ~~15,69€HT~~ -
13,62€HT ⁽²⁾

+ Droits d'accises : 5,05€

soit la bouteille 70cl

~~20€74~~ **18€67** ⁽³⁾
HT TVA 20%



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Rhum anejo
PRESIDENTE MARTI
40%

Réf. : 191016

la bouteille : ~~18,38€HT~~ -
14,87€HT ⁽²⁾

+ Droits d'accises : 5,05€

soit la bouteille 70cl

~~23€43~~ **19€92** ⁽³⁾
HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Ron solera 23 ans d'âge
ZACAPA
40%

Réf. : 016751

la bouteille : ~~43,66€HT~~ -
38,79€HT ⁽²⁾

+ Droits d'accises : 5,05€

soit la bouteille 70cl

~~48€71~~ **43€84** ⁽³⁾
HT TVA 20%

Existe aussi en Negra



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Rhum
APPLETON RARE BLEND
43%

Réf. : 234398

la bouteille : ~~22,77€HT~~ -
19,95€HT ⁽²⁾

+ Droits d'accises : 5,43€

soit la bouteille 70cl

~~28€20~~ **25€38** ⁽³⁾
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.

LES WHISKIES



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Whisky Blended
TOGOUCHI PREMIUM
40% alc/vol

Réf. : 189668

la bouteille sous étui : 25,70€ HT -

21,09€ HT⁽¹⁾

+ Droits d'accises : 5,05€

soit la bouteille sous étui 70cl

~~30€^{HT}~~
75

26€⁽²⁾
14

Existe aussi en 9ans, 15ans ou pure malt



20% DE REMISE IMMÉDIATE

Whisky Blended
YAMAZAKURA
40% alc/vol

Réf. : 206737

la bouteille : 30,03€ HT -

23,01€ HT⁽¹⁾

+ Droits d'accises : 5,05€

soit la bouteille 70cl

~~35€^{HT}~~
08

28€⁽²⁾
06



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Whisky Blended
TOKINOKA
40% alc/vol

Réf. : 086464

la bouteille : 20,17€ HT -

17,79€ HT⁽¹⁾

+ Droits d'accises : 3,61€

soit la bouteille 50cl

~~23€^{HT}~~
78

21€⁽²⁾
40



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Whisky Réserve
KAVALAN
40% alc/vol

Réf. : 241351

la bouteille : 28,32€ HT -

23,31€ HT⁽¹⁾

+ Droits d'accises : 5,05€

soit la bouteille 70cl

~~33€^{HT}~~
37

28€⁽²⁾
36



15% DE REMISE IMMÉDIATE

Bourbon Whisky
WOODFORD RESERVE
43,2% alc/vol

Réf. : 067091

la bouteille : 22,75€ HT -

18,52€ HT⁽¹⁾

+ Droits d'accises : 5,45€

soit la bouteille 70cl

~~28€^{HT}~~
20

23€⁽²⁾
97

Existe aussi en rye ou oaked

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

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.

LES WHISKIES



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Scotch Whisky Islay Blended Malt
BIG PEAT
46% §
Réf. : 160188
la bouteille : 29,04€HT -
25,56€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,80€

soit la bouteille 70cl

~~34€^{HT}~~
31€^{HT} (2)
HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Scotch Whisky Single Malt
Speyside KNOCKANDO
12ans 43% §
Réf. : 023011
la bouteille : 17,76€HT -
15,44€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,43€

soit la bouteille 70cl sous étui

~~23€^{HT}~~
20€^{HT} (2)
HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Scotch Whisky Single Malt
Highland MACALLAN DOUBLE CASK
12ans 40% §
Réf. : 232575
la bouteille sous étui : 46,80€HT -
41,62€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,05€

soit la bouteille sous étui 70cl

~~51€^{HT}~~
46€^{HT} (2)
HT TVA 20%

Existe aussi en 15 ou 18ans



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Whisky Pure Malt
KURAYOSHI
8ans 43% §
Réf. : 254943
la bouteille : 53,65€HT -
47,74€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,43€

soit la bouteille 70cl

~~59€^{HT}~~
53€^{HT} (2)
HT TVA 20%

Existe aussi en sherry cask



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Whiskey Single Malt
CONNEMARA
40% §
Réf. : 000699
la bouteille sous étui : 19,58€HT -
17,12€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,05€

soit la bouteille sous étui 70cl

~~24€^{HT}~~
22€^{HT} (2)
HT TVA 20%



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Scotch Whisky Single Malt
Islay LAPHROAIG
10ans 40% §
Réf. : 269999
la bouteille : 26,15€HT -
23,03€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,05€

soit la bouteille 70cl

~~31€^{HT}~~
28€^{HT} (2)
HT TVA 20%

Existe aussi en Laphroaig quarter cask Islay single malt

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.

LES COGNACS

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Liqueur de
Cognac infusée au
gingembre
HEDONIST

29% vol
Réf. : 194606
la bouteille : 18,21€ HT
- 16,02€ HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 3,66€



soit la bouteille 70cl

~~21[€]~~
87

19[€] ⁽²⁾
68 HT TVA 20%

10% DE REMISE IMMÉDIATE



Cognac VS bio
PLANTATION

40% vol
Réf. : 266644
la bouteille : 16,85€ HT
- 14,66€ HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,05€



soit la bouteille 70cl

~~21[€]~~
90

19[€] ⁽²⁾
71 HT TVA 20%

Existe aussi en VSOP

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Cognac VS
ORIGINE FRANCE
CAMUS

40% vol
Réf. : 110071
la bouteille : 17,79€ HT
- 15,51€ HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,05€



soit la bouteille 70cl

~~22[€]~~
84

20[€] ⁽²⁾
56 HT TVA 20%

Existe aussi en VSOP et Île de Ré

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la marque
METRO

Cognac XO
DELAITRE

40% vol
Réf. : 024215
la carafe : 36,89€ HT
- 32,70€ HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,05€



soit la carafe 70cl

~~41[€]~~
94

37[€] ⁽²⁾
75 HT TVA 20%

Existe aussi en VS

Cadeau



2 verres offerts
pour l'achat d'une
bouteille



Fine cognac
H. BY HINE

40% vol
Réf. : 285469
la bouteille : 19,87€ HT⁽³⁾
+ Droits d'accises : 5,05€

soit la bouteille 70cl

24[€] ⁽⁴⁾
92 HT TVA 20%



Cognac XO
REMY MARTIN

40% vol
Réf. : 042400
la bouteille : 120,35€ HT⁽³⁾
+ Droits d'accises : 5,05€

soit la bouteille 70cl

125[€] ⁽⁴⁾
40 HT TVA 20%

LES GINS

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Gin distillé
MARE

42,7% vol
Réf. : 145482
la bouteille : 20,56€ HT
- 17,97€ HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,39€



soit la bouteille 70cl

~~25[€]~~
95

23[€] ⁽²⁾
36 HT TVA 20%

10% DE REMISE IMMÉDIATE

Gin
ETSU

43% vol
Réf. : 251741
la bouteille : 19,94€ HT
- 17,40€ HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,43€



soit la bouteille 70cl

~~25[€]~~
37

22[€] ⁽²⁾
83 HT TVA 20%

15% DE REMISE IMMÉDIATE

Gin
YU

43% vol
Réf. : 262410
la bouteille : 16,47€ HT
- 13,19€ HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,43€



soit la bouteille 70cl

~~21[€]~~
90

18[€] ⁽²⁾
62 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.

LES NAPPES ET SERVIETTES



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Serviette "Natural Charm"

Dunisoft.

Dim. : 40 x 40 cm.

Réf. : 286424

~~11€⁹⁹~~

le paquet de 60

10€⁷⁹ (1)



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Serviette "Elegant Trees"

Dunisoft.

Dim. : 40 x 40 cm.

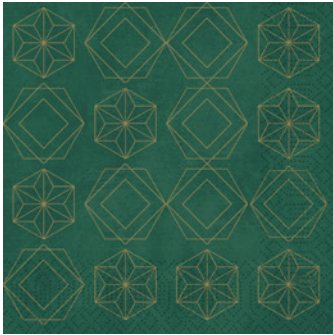
Réf. : 286428

~~11€⁹⁹~~

le paquet de 60

10€⁷⁹ (1)

Existe aussi en serviettes 33 x 33, 24 x 24 ou en tête à tête.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Serviette "Star Green"

Dunisoft.

Dim. : 40 x 40 cm.

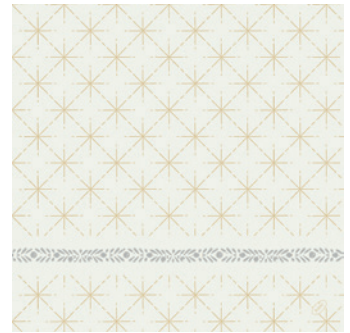
Réf. : 286425

~~11€⁹⁹~~

le paquet de 60

10€⁷⁹ (1)

Existe aussi en serviette 33 x 33 ou en tête à tête.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Serviette "Glitter Blanc"

Dunisoft.

Dim. : 40 x 40 cm.

Réf. : 286412

~~11€⁹⁹~~

le paquet de 60

10€⁷⁹ (1)

Existe aussi en sets de table ou en tête à tête.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Serviette "Graceful Holiday"

Dunisoft.

Dim. : 40 x 40 cm.

Réf. : 286426

~~11€⁹⁹~~

le paquet de 60

10€⁷⁹ (1)

Existe aussi en sets de table ou en tête à tête.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Serviette "Star story crème"

Dunisoft.

Dim. : 40 x 40 cm.

Réf. : 271659

~~11€⁹⁹~~

le paquet de 60

10€⁷⁹ (1)

Existe aussi en serviettes 33 x 33 star stories rouge, en rouleau star storie crème ou star storie rouge.

LES CONSOMMABLES



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Brochette bambou "golf"

Dim. : 15 cm.

Réf. : 182790

~~12€^{HT}~~₂₅

le paquet de 1000

11€⁽¹⁾₀₃

Existe aussi en 9 cm.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Verrine en bois

Contenance : 8,5 cl.

Réf. : 183141

~~11€^{HT}~~₃₃

le paquet de 50

10€⁽¹⁾₂₀



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Brochette "lasso"

Bambou.

Dim. : 10 cm.

Réf. : 198438

~~5€^{HT}~~₈₄

le paquet de 250

5€⁽¹⁾₂₆



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Verrine bois

Contenance : 15,5 cl.

Réf. : 231555

~~14€^{HT}~~₆₅

le paquet de 100

13€⁽¹⁾₁₉



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Brochette "Lasso"

Dim. : 15 cm.

Réf. : 198437

~~6€^{HT}~~₁₀

le paquet de 250

5€⁽¹⁾₄₉



10% DE REMISE IMMÉDIATE

Rince doigt biodégradable

Parfum thé vert.

Réf. : 261955

~~16€^{HT}~~₂₄

le paquet de 150

14€⁽¹⁾₆₂



Siphon "Gourmet Whip+"
ISI
1 L.
Préparation chaud/froid.
Tête et corps en acier inoxydable.
Adapté au lave-vaisselle.
Réf. : 093609

PENSEZ-Y



Capsule à crème professionnelle ISI
8,4 g.
Économise la crème.
Réduit la quantité de calories et de matières grasses par portion en préservant le goût.
Produit une crème chantilly naturelle, sans additif.
Compatible avec tous siphons.
Réduit le nombre de capsules à recycler.
Réf. : 239841
le lot de 24 : 15,67€HT

la capsule
0€65HT

le siphon

99€
HT TVA 20%



15% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur les mises en bouche en verre

Fabrication française

Mises en bouche en verre

Exemple de prix :

Verrine "Délice"
LA ROCHÈRE.
Verre trempé.
19 cl.
Dim. : Ø 8,2 x H. 6,2 cm.
Vendu par 6.

Réf. : 284021
le lot de 6 : 15,01€HT - 12,76€HT

la mise en bouche

2€50
HT TVA 20%

2€13
(1) HT TVA 20%

Existe en différents modèles.



15% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur les terrines

Gamme de terrines

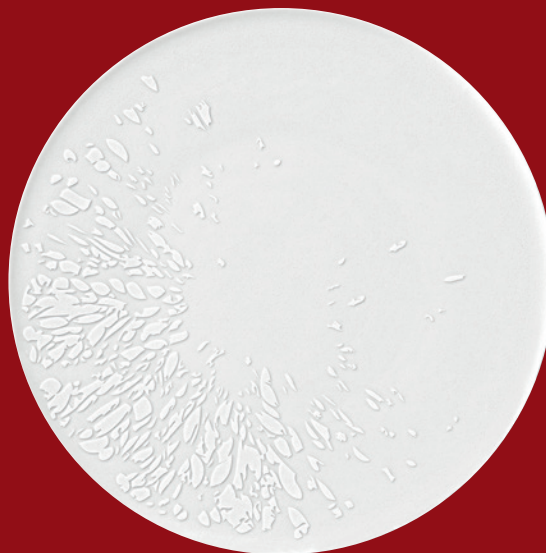
Exemple de prix :
Terrine rectangle avec couvercle
COSY & TRENDY.
1 L.
Porcelaine blanche.
Dim. : 20 x 14,5 x H. 8,5 cm.
Réf. : 236615

11€27
HT TVA 20%

la terrine

9€58
(1) HT TVA 20%

Existe en différents modèles.



15% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme "Agrume"

Assiette plate "Agrume"
IN SITU
Ø 27 cm.
Porcelaine.
Décor réalisé avec chromos.
Réf. : 266855

4€52
HT TVA 20%

l'assiette

3€84
(1) HT TVA 20%

Existe aussi en assiette à pâtes Ø 28 cm.



15% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la marque BONNA

Gamme d'assiettes BONNA
Porcelaine.

Exemple de prix :
Assiette coupe gourmet "Patera"
Ø 27 cm.

Réf. : 266870

~~6€98~~

l'assiette

5€93 ⁽¹⁾
HT TVA 20%

Existe en différents modèles.



15% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme "Gravity"

Assiette plate "Gravity" IN SITU

Ø 27 cm.

Porcelaine avec chromos réactifs.
Résistantes aux rayures.

Réf. : 266846

~~9€20~~

l'assiette

7€82 ⁽¹⁾
HT TVA 20%

Existe aussi en carré 26 x 26 cm ou en rectangle 34,5 x 21 cm.



20% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme "Salsa"

Couverts "Salsa" ETERNUM

Inox 18/0.

Finition miroir.

Ép. : 2,5 mm.

Adaptée au lave-vaisselle.

Exemple de prix :

La fourchette

Réf. : 066822

le lot de 12 : ~~18,78€HT~~ - **15,02€HT**

~~1€57~~

la fourchette

1€25 ⁽¹⁾
HT TVA 20%

Offre valable sur toute la gamme "Salsa".

SUR COMMANDE EN ENTREPÔT OU SUR METRO.fr



20% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme "Hydraulic noir"

Couverts "Hydraulic noir" COMAS & PARTNERS SL

Inox 18/0.

PVD noir.

Ép. : 3 mm.

Exemple de prix :

La fourchette

Réf. : 251210

le lot de 12 : ~~34,34€HT~~ - **27,47€HT**

~~2€86~~

la fourchette

2€29 ⁽¹⁾
HT TVA 20%

Offre valable sur toute la gamme "Hydraulic noir".

#gamme

Redécouvrez la gamme de verres Open'UP



15% DE REMISE IMMÉDIATE
Sur la gamme "Open'Up"



Fabrication française

Gamme "Open'Up"
CHEF & SOMMELIER
Verre Krysta.

Exemple de prix :

La flûte
20 cl.
Ø 7,4 cm.
H. 23,4 cm.
Vendu par 6.
Réf. : 204871
le lot de 6 : 27,73€HT - 23,57€HT

la flûte

4^{€HT}
62

3^{€⁽¹⁾}
93

Offre valable sur toute la gamme "Open'Up".

Suggestions de présentation. (1) Prix remise déduite.

#lumière *sur les* fêtes

UNE EXPLOSION DE SAVEURS

DU JEUDI 9 AU VENDREDI 31 DÉCEMBRE 2021



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

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

Retrouvez-nous sur :



METRO