

# Sommaire

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

Offic tem ercidit, quo conse plitiam et pratquae natur, conse sequia quianime corroritia molumqui  
tet aciatati cum vent adigeni hilitia ndeste est ullecte mperia destest id eos natinicia cullor asperep  
tatepore, odit, nesse dolupta sitibeaqui occusap issuntorro es ad mo occaboriae dolupta temquam,  
simet dolorest eum et lant moloribus que volupta.adipsae seque volorerat ullacep erfero optatem  
utenient rescipsam.

## ENTRÉES

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

## PLATS

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

## FROMAGES

Les fromages	26
Les pains de table	28

## DESSERTS & ACCOMPAGNEMENTS CAFÉ

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

## BOISSONS

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

## ARTS DE LA TABLE

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

## LA VENTE À EMPORTER 62

# Portrait



## Christophe Bacquié

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





# Gambas et son lopsinium de retiluim

Recette



Retrouvez  
toutes les recettes  
sur METRO.fr



## INGRÉDIENTS

### BEURRE BLANC

XX gambas  
XX beurre  
XX vinaigre  
XX oignon cebette  
XX sel  
XX poivre

### GARNITURE

XX crème épaisse d'Isigny  
XX betterave jaune  
XX betterave rouge  
XX noixette  
XX cress  
XX sel  
XX poivre

## 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 cebette. 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.

### GARNITURE

ailler 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.

## ENTRÉES FOIE GRAS



**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER  
IGPSO**  
SARRADE  
Réf. : 306866  
le bocal 165g



**PURÉE DE CHAMPIGNONS  
GOÛT TRUFFE**  
SENS GOURMET  
Réf. : 181020  
le pot 280g



**FICELLE DE BLOC DE FOIE  
GRAS DE CANARD**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
TOQUE BLANCHE  
Réf. : 016757  
la pièce 400g  
Existe aussi en ficelle foie gras 125g



**CHUTNEY DE FIGUE**  
METRO CHEF  
Réf. : 296366  
le pot 550g



**GANACHE AU FOIE GRAS DE CANARD**  
ORIGINE FRANCE  
TOQUE BLANCHE  
Réf. : 286813  
50% foie gras  
la poche 500g



**PAIN D'ÉPICES COUPÉ**  
NICKY  
Réf. : 245892  
le paquet 500g







10% DE REMISE IMMÉDIATE



**NOM PRODUIT**  
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST  
Réf. 00000  
Boîte xx kg  
Existe aussi en xx

**ASTUCE**  
Fuga nam omnihit eos nusa ped est quia ipsunt. Sequi ut enditas pienitet veles.



**NOM PRODUIT**  
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST  
Réf. 00000  
Boîte xx kg  
Existe aussi en xx



la marque  
**METRO**

**NOM PRODUIT**  
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST  
Réf. 00000  
Boîte xx kg  
Existe aussi en xx



**NOM PRODUIT**  
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST  
Réf. 00000  
Boîte xx kg  
Existe aussi en xx



10% DE REMISE IMMÉDIATE

**NOM PRODUIT**  
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST  
Réf. 00000  
Boîte xx kg  
Existe aussi en xx

**atout pro**

- Fuga nam omnihit eos nusaped est quia ipsunt. Sequi ut enditas pienitite veles.



**NOM PRODUIT**  
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST  
Réf. 00000  
Boîte xx kg  
Existe aussi en xx



**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP SO**  
SARRADE  
Réf. : 306866  
le bocal 165g



**PURÉE DE CHAMPIGNONS GOÛT TRUFFE**  
SENS GOURMET  
Réf. : 181020  
le pot 280g



**FICELLE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
TOQUE BLANCHE  
Réf. : 016757  
la pièce 400g  
Existe aussi en ficelle foie gras 125g



**CHUTNEY DE FIGUE**  
METRO CHEF  
Réf. : 296366  
le pot 550g



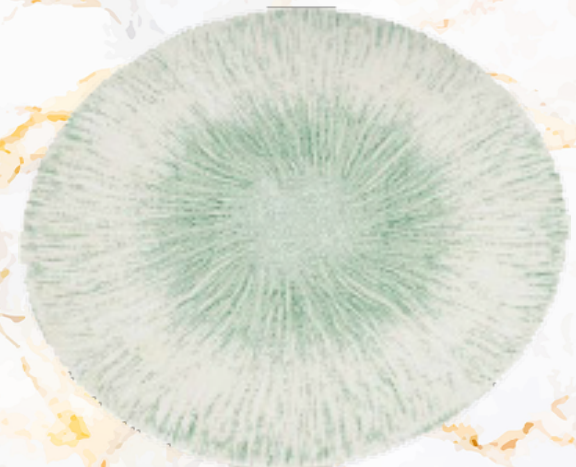
**GANACHE AU FOIE GRAS DE CANARD**  
ORIGINE FRANCE  
TOQUE BLANCHE  
Réf. : 286813  
50% foie gras  
la poche 500g



**PAIN D'ÉPICES COUPÉ**  
NICKY  
Réf. : 245892  
le paquet 500g







**ASSIETTE PLATE "AXONE"**  
IN SITU  
Réf. 291576  
Porcelaine.



**ASSIETTE COUPE "ADESSO"**  
COSY & TRENDY FOR PROFESSIONALS  
Réf. 291576  
Ø 27 cm.  
*Existe aussi en Ø 21 cm.*



**ASSIETTE PLATE "MARTELÉ"**  
Réf. 291576  
Ø 27 cm.  
*Existe en différentes tailles*



**ASSIETTE PLATE "GRAVITY"**  
IN SITU  
Réf. 291576  
Porcelaine avec chromos réactifs.  
Résistantes aux rayures.  
Ø 27 cm.  
*Existe aussi en Ø 21 cm.*