

DU JEUDI 16 OCTOBRE AU MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

# #le Savoir\*Fêtes



DÉCOUVREZ LES RECETTES DU CHEF  
**MATHIEU MENGUY**  
EN SCANNANT LE QR CODE

les  
**halles**  
**METRO**



# #le Savoir-Fêtes

UNE FOIS ENCORE, LES EXPERTS METRO METTENT LEUR SAVOIR FAIRE À PROFIT POUR VOUS PROPOSER UNE SÉLECTION DE PRODUITS NOBLES QUI SUBLIMERONT VOTRE CARTE LORS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.

À travers ce guide, METRO vous invite à imaginer une cuisine plus audacieuse, où qualité, finesse et créativité s'unissent **pour magnifier votre carte** sans complexifier votre organisation en cuisine. **Pour incarner cette approche**, nous avons fait appel au chef Mathieu Menguy, dont la cuisine innovante met en lumière la richesse des produits de saison. Avec sept de ses créations festives, **vous aurez de quoi nourrir votre inspiration !**

## RETROUVEZ CES PICTOGRAMMES AU FIL DES PAGES



Surgelés



Rayon frais



Prêt à servir



À réchauffer



Sans gluten

### 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

## POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

- 1 Téléchargez l'application **METRO** en flashant ces QR codes puis lancez-la
- 2 Scannez le code-barres situé à côté du produit
- 3 Découvrez le prix et la disponibilité dans vos halles



sur App Store



sur Google Play



RETROUVEZ LES PRODUITS LIVRÉS DISPONIBLES DANS TOUTES LES HALLES METRO AU 13/12/2025 EN SUIVANT CE PICTO.\*



PRODUIT LIVRÉ



## Mathieu MENGUY

À sa sortie de la Marine Nationale, Mathieu Menguy a 23 ans et une idée assez floue de ce que sera son avenir. Il se met alors à cuisiner seul, chez lui, et s'initie aux grands classiques de la cuisine française. Une passion naissante, mais nourrie par l'environnement dans lequel il a grandi : un grand-père agriculteur, l'autre au potager, et une mère ainsi qu'une grand-mère toujours en cuisine. Embauché pour sa motivation, il se forme pendant deux ans auprès de Patrick Jeffroy, à Carantec, dans un restaurant deux étoiles. Il poursuit ensuite son parcours auprès d'Alain Passard, chef triplement étoilé. Il y a trois ans, plus motivé que jamais, il ouvre à Quimper le restaurant NOUS, avec sa compagne Vanessa Le Gall. Elle en salle, lui en cuisine, leur complémentarité fait des merveilles. En seulement quelques mois, leur travail est salué par les guides Gault & Millau et Michelin. Mais oubliez les menus traditionnels. Le credo de Mathieu Menguy ? Composer un menu sous forme de « constellations », soit une assiette centrale entourée de trois satellites. Une approche qui lui permet d'exploiter pleinement la richesse des produits de saison. Au moment des fêtes, son métier prend encore plus de sens. Avec Vanessa, ils ont à cœur de faire de cette période un vrai moment de partage. C'est l'occasion pour Mathieu de créer des recettes inédites ou de puiser dans ses traditions familiales, comme il le fait avec les Saint-Jacques au Porto de sa mère, qu'il revisite aujourd'hui pour partager avec ses convives un peu de ses souvenirs d'enfance.





# Gambas et son lopsinium de retiluim

# Recette



Durée : 1h



Difficulté : compliqué



Portions : 10

INGRÉDIENTS (À VENIR)

PRÉPARATION (À VENIR)



Retrouvez  
toutes les recettes  
sur METRO.fr



# Gambas et son lopsinium de retiluim

# Recette



Durée : 1h



Difficulté : compliqué



Portions : 10

**INGRÉDIENTS (À VENIR)**

**PRÉPARATION (À VENIR)**



Retrouvez  
toutes les recettes  
sur METRO.fr



# Gambas et son lopsinium de retiluim

Recette



Durée : 1h



Difficulté : compliqué



Portions : 10

INGRÉDIENTS (À VENIR)

PRÉPARATION (À VENIR)



Retrouvez  
toutes les recettes  
sur METRO.fr



# Gambas et son lopsinium de retiluim

Recette



Durée : 1h



Difficulté : compliqué



Portions : 10

INGRÉDIENTS (À VENIR)

PRÉPARATION (À VENIR)



Retrouvez  
toutes les recettes  
sur METRO.fr



# Gambas et son lopsinium de retiluim

# Recette



Durée : 1h



Difficulté : compliqué



Portions : 10

INGRÉDIENTS (À VENIR)

PRÉPARATION (À VENIR)



Retrouvez  
toutes les recettes  
sur METRO.fr



# Gambas et son lopsinium de retiluim

# Recette



Durée : 1h



Difficulté : compliqué



Portions : 10

INGRÉDIENTS (À VENIR)

PRÉPARATION (À VENIR)



Retrouvez  
toutes les recettes  
sur METRO.fr



# Gambas et son lopsinium de retiluim

# Recette



Durée : 1h



Difficulté : compliqué



Portions : 10

INGRÉDIENTS (À VENIR)

PRÉPARATION (À VENIR)



Retrouvez  
toutes les recettes  
sur METRO.fr