

Édito

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. 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.

Sommaire

ENTRÉES

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

PLATS

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

FROMAGES

Les fromages	26
Les pains de table	28

DESSERTS & ACCOMPAGNEMENTS CAFÉ

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

BOISSONS

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

ARTS DE LA TABLE

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

LA VENTE À EMPORTER 62

OCCUPTATE NIS IDICIENTIA
CONSEQUER DIAM
EOSTIASSEQUE AUT ET LATUR
REMQUIAM, IPSUNT ARCID

Christophe Bacquière

Occupate nis idicientia consequer diam
eostiasseque aut et latur remquiam,
ipsunt arcid et latiorer rentur a
eatiam aut facerum exped es earum
eatini offic totae venimusdae respicit
is mi, culparuptur audae dem reir?
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 omnimus min net volupta
ssequostem que nos inctati dolupta
volorro omnit ene simporit exerro ea
quodis doloreped quodigent etur
simenimusdae cus prae idi dis ut accae
poris sit rectur.



RECETTE

La gambas lopusum et son bouillon

Ingédients

BEURRE BLANC

XX gambas

XX beurre

XX vinaigre

XX oignon cibette

XX sel

XX poivre

GARNITURE

XX crème épaisse d'Isigny

XX betterave jaune

XX betterave rouge

XX noisette

XX cress

XX sel

XX poivre

Préparation

GAMBAS

Décortiquer les gambas et les châtrer.

Les rafferir 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

GARNITURE

Tailler les betteraves et les pocher dans de l'eau salée portée à ébullition.

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



Retrouvez
toutes
les recettes
sur METRO.fr



CRUSTACÉS & COQUILLAGES



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



nouveau



la marque
METRO

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

en vente dans la
halle
MARÉE



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



atout pro

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

ENTRÉES FOIE GRAS

les
halles
METRO



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



PURÉE DE CHAMPIGNONS SENS GOURMET
GOÛT TRUFFE
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



ASSIETTES



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.

VERRERIE



POUR VOIR LE PRIX, SCANNEZ LE CODE-BARRES AVEC L'APPLICATION METRO

