

EDITO EN ATTENTE

SOMMAIRE EN ATTENTE

DISCOURS INSTITUTIONNEL
(1 PAGE SUR 2)

DISCOURS INSTITUTIONNEL
(2 PAGE SUR 2)



LES PRODUITS DE LABORATOIRE



NOM RECETTE

DE NICOLAS PACIELLO

One molupta quatur. Ciod ut volorectis volorectesto mod quibus excea neseque volendendunt faccull uptam, cum qui commolecae. Nam que nam sequoss erorund ipiendis umquiat inuscimet latius es eni cusandenis as magna.



FLASHEZ & RETROUVEZ CETTE RECETTE
SUR METRO.fr

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR

METRO CHEF

Réf. : 247550

Palets.

50% cacao.

28% M.G.

Ganache, mousse, ingrédient.

le sac 5kg



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR

METRO CHEF

Réf. : 247554

Palets.

55% cacao.

35,2% M.G.

le sac 5kg



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR

METRO CHEF

Réf. : 247557

Palets.

72% cacao.

43% M.G.

Enrobage, ingrédient, décor, mousse,

ganache, moulage coquille, moulage plein.

le sac 5kg



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR BITTER

METRO CHEF

Réf. : 247534

Palets.

64% cacao.

41% M.G.

le sac 5kg



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR

METRO CHEF

Réf. : 217736

Palets.

55% cacao.

36% M.G.

Mousse, ganache, ingrédient,

moulage plein.

le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR

METRO CHEF

Réf. : 217738

Palets.

50% cacao.

28% M.G.

Ganache, mousse, ingrédient.

le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR FORCE NOIRE™

CACAO BARRY

Réf. : 177224

Pistoles.

50% cacao.

28% M.G.

Intérieur, ganache,

mousse.

le kilogramme

Existe aussi en sac de 1kg.



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR "EXTRA-BITTER GUAYAQUIL"

CACAO BARRY

Réf. : 177602

Pistoles.

64% cacao.

42,2% M.G.

Moulage, intérieur,

enrobage, ganache.

le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR "EXCELLENCE"

CACAO BARRY

Réf. : 177220

Pistoles.

55% cacao.

36% M.G.

Moulage, mousse,

ganache, intérieur,

tablette, glace,

enrobage, sauce.

le kilogramme

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
ORIGINE SAINT DOMINGUE
CACAO BARRY
Réf. : 177549
Pistoles.
70% cacao.
42% M.G.
Moulage, tablette, enrobage.
le paquet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
ORIGINE MEXIQUE
CACAO BARRY
Réf. : 177539
Pistoles.
66% cacao.37% M.G.
Moulage, tablette, enrobage.
le paquet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
FLEUR DE CAO™
CACAO BARRY
Réf. : 177421
Pistoles.
70% cacao.
42% M.G.
Moulage, mousse, intérieur.
le sac 5 kg



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
CALLEBAUT
Réf. : 157286
Pistoles.
57,7% cacao.
38,4% M.G.
Moulage, enrobage.
le sac 10 kg



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
CALLEBAUT
Réf. : 200229
Pistoles.
70,5% cacao.
38,9% M.G.
Tablette, moulage, mousse, intérieur, ganache, glace,
sauce, enrobage.
le sac 10kg



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
GUANAJA
VALRHONA
Réf. : 168421
70% de cacao
le sac 3kg
Existe aussi en sac de 1kg.



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE
NOIR CARAÏBE
VALRHONA
Réf. : 168422
66% de cacao
le sac 3kg



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE
NOIR ÉQUATORIALE
VALRHONA
Réf. : 168415
55% de cacao
le sac 3kg



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR
CÉMOI
Réf. : 237101
Palets.
44% cacao.
25% M.G.
Ganaches
le carton 5kg





ENCART EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT

METRO CHEF

Réf. : 022346

Palets.

31% cacao.

32,7% M.G.

Application : enrobage, moulage.

le sac 5kg



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT

METRO CHEF

Réf. : 247539

Palets.

38% cacao.

35% M.G.

Application: enrobage, moulage.

le sac 5kg



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT

ORIGINE GHANA

CACAO BARRY

Réf. : 200227

Pistoles.

40% cacao.

39% M.G.

Application: enrobage, moulage, tablette.

le sac 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT

ALUNGA™

CACAO BARRY

Réf. : 177610

Pistoles.

41% cacao.

35% M.G.

Moulage, mousse, ganache.

le sac 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT

"LACTÉE BARRY"

CACAO BARRY

Réf. : 177536

Pistoles.

35% cacao.

39% M.G.

Moulage, mousse, enrobage.

le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT

AU CARAMEL "LACTÉE CARAMEL"

CACAO BARRY

Réf. : 177607

Pistoles.

31% cacao.

35% M.G.

Moulage, mousse, intérieur.

le kilogramme

Existe aussi en sac de 1kg.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT "LACTÉE SUPÉRIEURE"

CACAO BARRY
Réf. : 177418

Pistoles.
38% cacao.
38% M.G.
Moulage, mousse, enrobage.
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT CALLEBAUT

Réf. : 157290

Pistoles.
33,6% cacao.
36,2% M.G.
Tablette, moulage, mousse, intérieur,
ganache, glace, sauce, enrobage.
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT JIVARA

VALRHONA
Réf. : 168429

40% de cacao
le sac 3kg
Existe aussi en sac de 1kg.



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC

METRO CHEF
Réf. : 247537

Palets.
30% cacao.
36% M.G.
le sac 5kg



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC ZÉPHYR™

CACAO BARRY
Réf. : 177553

Pistoles.
34% cacao.
40% M.G.
Mousse, ganache, glace.
le sac 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC "BLANC SATIN™"

CACAO BARRY
Réf. : 177603

Pistoles.
29% cacao.
33% M.G.
Moulage, intérieur, enrobage.
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC CARAMEL ZÉPHYR™

CACAO BARRY
Réf. : 291884

35% cacao
Application : ganache pâtisserie,
mousse, moulage.
le kilogramme

ATOUTPRO

Notes de chocolat blanc
crèmeux au goût de
caramel au lait avec une
pointe de sel



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC

CALLEBAUT
Réf. : 157265

Pistoles.
28% cacao.
35,8% M.G.
Tablette, moulage, mousse, intérieur,
ganache, glace, sauce, enrobage.
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC

VALRHONA
Réf. : 168417

Fèves.
35% de beurre de cacao.
le sac 3kg





LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC IVOIRE

VALRHONA
Réf. : 168413
35% de beurre de cacao
le sac 3kg
Existe aussi en sac de 1kg.



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC

VALRHONA
Réf. : 168416
33% de beurre de cacao
le sac 3kg



LE PRIX
C'EST ICI

PALETS CHOCOLAT RUBY

CALLEBAUT
Réf. : 310823
le sac 2,5kg



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT CARAMÉLIA

VALRHONA
Réf. : 168414
Fèves.
36% de cacao.
Application: enrobage, moulage.
le sac 3 kg



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR

METRO CHEF
Réf. : 237142
Gouttes.
50% cacao.
27% M.G.
le sac 5kg



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR

METRO CHEF
Réf. : 217737
Gouttes.
50% cacao.
27% M.G.
Ganache, mousse.
le sac 10 kg



LE PRIX
C'EST ICI

DROPS DE CHOCOLAT NOIR

CACAO BARRY
Réf. : 177605
50% cacao.
le sac 5 kg



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT NOIR

CÉMOI
Réf. : 311926
Gouttes.
44 % de cacao.
le sac 5 kg



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT BLANC

CÉMOI
Réf. : 229251
Gouttes.
23% cacao.
27% M.G.
Inclusions, décors.
le sac 5 kg

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES GOUTTES, PÉPITES & BÂTONS DE CHOCOLAT



LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT AU LAIT

CEMOI

Réf. : 311927

Gouttes.

30% de cacao.

le sac 5 kg



LE PRIX
C'EST ICI

BÂTONS DE CHOCOLAT

METRO CHEF

Réf. : 088882

44% de cacao

300 pièces environ

le carton 1,6kg



LE PRIX
C'EST ICI



BEURRE DE CACAO

CACAO BARRY

Réf. : 223432

le sac 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

PÉPITES AU CHOCOLAT NOIR

LA FABRIQUE DE JEAN

Réf. : 305679

44% de cacao

le sac 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



BÂTONS DE CHOCOLAT

METRO CHEF

Réf. : 088803

44% cacao

500 pièces environ

la boîte 1,6kg



LE PRIX
C'EST ICI

BEURRE DE CACAO

LA FABRIQUE DE JEAN

Réf. : 307743

le sachet 850g

LE BEURRE DE CACAO



ENCART À VENIR SUR 3 UB



Le chocolat

UNE PASSION À RÉINVENTER

S'IL Y A UN INGRÉDIENT QUI TRAVERSE LES MODES SANS JAMAIS PERDRE EN PUISSANCE, C'EST BIEN LE CHOCOLAT. INTEMPOREL, ICONIQUE, IL CONTINUE D'ÉMOUVOIR LES PALAIS ET D'INSPIRER LES ARTISANS. EN 2026, IL S'AFFIRME PLUS QUE JAMAIS COMME LE MIROIR DE NOS ENVIES : PLUS CONSCIENT, PLUS CRÉATIF, PLUS ENGAGÉ.

UNE MATIÈRE ENGAGÉE

Derrière chaque carré, chaque ganache, chaque glaçage se cache désormais une histoire. Une origine. Une traçabilité. Porté par des artisans en quête de sens, le chocolat d'aujourd'hui n'est plus seulement bon : il est aussi responsable. Les fèves sélectionnées proviennent de plantations durables, respectueuses de l'environnement et des communautés locales. Le sourcing devient un acte militant, qui donne encore plus de profondeur au goût.

LA RÉVOLUTION VÉGÉTALE

Le chocolat suit aussi la grande tendance du végétal. Dans les laboratoires, les laits d'amande, de coco ou d'avoine viennent subtilement remplacer la crème ou le lait traditionnel dans les ganaches et les mousses. Le résultat ? Des textures plus légères, des créations plus digestes, et une nouvelle approche de la gourmandise, sans rien céder au plaisir.

NUTRITION ET ÉNERGIE : LE CHOCOLAT NOUVELLE GÉNÉRATION

Autre mutation notable : l'enrichissement. Graines de chia, amandes, noix de pécan, baies de goji... Ces super-ingredients, plébiscités pour leurs apports nutritionnels, apportent du croquant et de la complexité aromatique à vos créations. Le chocolat devient un support de vitalité, un plaisir mieux-être qui répond aux nouvelles attentes des consommateurs.

DES MARIAGES TOUJOURS PLUS AUDACIEUX

Si le chocolat est fidèle à lui-même, il aime aussi les rencontres inattendues. Les duos gagnants ? Yuzu et chocolat noir pour une touche d'amertume exotique, framboise et chocolat au lait pour la douceur, caramel et fleur de sel pour un twist iodé. Autant d'accords qui surprennent et marquent les esprits... et les papilles. Et ce n'est qu'un début : le champ des possibles est infini. Chez METRO, nous croyons au pouvoir des ingrédients bruts et bien sourcés. Le chocolat que nous vous proposons, sélectionné avec soin, vous offre une base parfaite pour exprimer votre créativité et signer des desserts aussi beaux que bons, tout en répondant aux attentes d'une clientèle toujours plus exigeante. Parce que dans vos mains, un simple chocolat devient une œuvre.



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES POUDRES, BEURRES & FEUILLANTINE



LE PRIX
C'EST ICI

**BEURRE DE CACAO
MYCRYO™**
CACAO BARRY
Réf. : 009436
le pot 550g



LE PRIX
C'EST ICI

**POUDRE DE CACAO PLEIN
ARÔME**
CACAO BARRY
Réf. : 013471
100% cacao
22/24% M.G.
le sac 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

CACAO EN POUDRE
METRO CHEF
Réf. : 312871
le sac 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

K D'ARÔME CACAO
CACAO BARRY
Réf. : 069384
44% cacao.
Pâte peu sucrée très cacao, sans graisse
hydrogénée.
le seau 5kg

IDÉALPOUR

Aromatiser crèmes,
biscuits et fondants



LE PRIX
C'EST ICI

GRUÉ DE CACAO
CACAO BARRY
Réf. : 075766
Eclats de cacao pur torréfiés.
le seau 1kg

IDÉALPOUR

Biscuit, décor, ganache,
intérieur



LE PRIX
C'EST ICI

PRALINÉ AMANDES NOISETTES
METRO CHEF
Réf. : 193584
amandes : 25%
noisettes : 25%
le seau 5kg

ATOUTPRO

Bonnes odeurs chaudes
et torréfiées d'amandes/
noisettes
Bel aspect praliné
lisse et brillant



LE PRIX
C'EST ICI

**PRALINÉ AMANDES
NOISETTES**
LA NOIX GAILLARDE
Réf. : 285501
le seau 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

PURÉE 100% NOISETTE
LA NOIX GAILLARDE
Réf. : 299604
le seau 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

PRALINÉ À L'ANCIENNE
Réf. : 205218
praliné craquant noisettes/amandes
(57% fruits secs)
le seau 1,5kg



Le praliné 2.0

SIGNATURE, TEXTURE & CARACTÈRE

NÉ DE L'ALLIANCE MAGIQUE ENTRE AMANDES, NOISETTES ET SUCRE CARAMÉLISÉ, LE PRALINÉ SÉDUIT PAR SA TEXTURE FONDANTE ET SES ARÔMES TORRÉFIÉS. MAIS AUJOURD'HUI, LE PRALINÉ SE RÉINVENTE : NOUVEAUX FRUITS SECS, PROFILS AROMATIQUES, TEXTURES VARIÉES... DERRIÈRE CETTE APPARENTE SIMPLICITÉ, C'EST UN NOUVEAU TERRAIN DE JEU QUI S'OUVRE À VOUS.

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE PRALINÉS

Longtemps dominé par le duo mythique amande noisette, le praliné s'émancipe aujourd'hui et explore de nouveaux horizons. Pistache, noix de pécan, cajou, sésame, cacahuète... la tendance est aux associations inédites ! De cette diversité naît une nouvelle génération de pralinés, uniques et originaux, qui gagnent leurs lettres de noblesse et prennent de plus en plus de place dans les recettes. À vous de trouver votre association signature !

L'ORIGINE DU GOÛT

Pour les pralinés comme pour tout ingrédient, l'origine est un véritable gage de qualité. Privilégiez donc des produits de caractère, issus de filières reconnues, pour obtenir un praliné aux arômes puissants et authentiques.

TEXTURES À VOLONTÉ

Le praliné se travaille sous différentes formes : en pâte, en grains ou en poudre. Mais pourquoi n'en choisir qu'une seule ? Aujourd'hui, on mélange les textures pour créer des expériences gustatives et sensorielles uniques. Imaginez par exemple, un insert au praliné enrichi d'éclats de praliné pour surprendre en bouche. Un jeu d'équilibres entre gourmandise, relief et créativité qui redéfinit le praliné.

UNE EXPLOSION DE SAVEURS

Longtemps perçu comme un simple fourrage, le praliné s'impose aujourd'hui comme un véritable ingrédient signature. Les grands noms de la pâtisserie le traitent comme un cru, une matière noble qu'on magnifie et qu'on personnalise. Le mot d'ordre : l'intensité. Alors que vous soyez plutôt praliné noix de pécan caramélisées ou sel fumé, pistaches noisettes torréfiées ou sésame noir et amandes d'Espagne, l'essentiel est d'assumer votre style et d'imaginer le praliné qui vous ressemble.

CRÉEZ SANS LIMITES

Le praliné ne se contente plus de garnir une coque en chocolat. Il s'invite partout : dans les entremets, les biscuits, les inserts, les crèmes et même les glaces ! Sa texture malléable et son goût puissant en font un allié de qualité pour moderniser vos créations. Une pâte capable de s'adapter à tous les styles... et à toutes les envies !



**LE PETIT +
DES EXPERTS METRO**

Mentionnez l'origine de vos fruits secs :
« Praliné à la pistache de Sicile ».

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES PÂTES & CRÈMES À BASE DE FRUITS SECS



ENCART À VENIR SUR 3 UBS



IDÉAL POUR

Glaces, crèmes pâtis-
sières, crèmes chantilly
et bavaroises

LE PRIX
C'EST ICI



PÂTE AROMATIQUE PISTACHE

CRESCO

Réf. : 073417

le pot 1kg

Existe aussi en pistache pure Kerman d'Iran 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

PURÉE 100% PISTACHE

LA NOIX GAILLARDE

Réf. : 299602

le seau 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

PURÉE DE PISTACHE BIO

LA NOIX GAILLARDE

Réf. : 253395

Sans additif, ni conservateur.

Valeur nutritive élevée.

le seau 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

CRÈME DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR

CHABERT & GUILLOT

Réf. : 190384

le seau 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

PÂTE D'AMANDE LABO BLANCHE

PRODUITS MARGUERITE

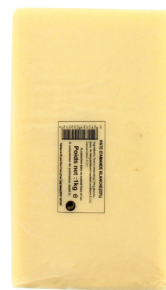
Réf. : 247346

Amandes blanches 22%.

le seau 5kg

Existe aussi en pâte d'amande 50% extra blanc

1kg



LE PRIX
C'EST ICI

PÂTE D'AMANDE BLANCHE FRUIBON

Réf. : 152493

33% d'amandes blanchies

le pain 1kg



La crème

DANS TOUS SES ÉTATS



CRÈME PÂTISSIÈRE

Star de la tradition, elle garnit éclairs, tartes et millefeuilles... mais peut aussi surprendre. Pourquoi ne pas l'aromatiser à la verveine fraîche et citron confit, ou l'utiliser en insertion glacée dans un mochi maison ? Une touche végétale, florale et acidulée qui casse les codes.



CRÈME BAVAROISE

Parfaite pour les entremets fruités, elle aime les accords inattendus. À tester : une bavaroise au lait d'amande, cardamome verte et compotée de fraise. Une alliance subtile et fraîche, à dresser en dôme sur un sablé croustillant au sarrasin.



CRÈME AU BEURRE

Géniale pour les glaçages et décors, elle peut aussi se faire terrain de jeu audacieux. Pourquoi ne pas lui donner du relief avec un duo sésame noir / agrume (orange sanguine ou yuzu) ? Et pour un effet visuel bluffant : dressage en spirale bicolore sur entremets.



CRÈME DIPLOMATE

Gourmande et légère à la fois, elle est parfaite pour garnir des choux, des tartes ou des millefeuilles. Pour un twist original, pensez à une version infusée au basilic frais, à associer à une tarte fraise-passion. Et en présentation, osez la dresser en quenelles sur sablé croustillant, pour une élégance tout en légèreté.



CRÈME MOUSSELINE

Sa fermeté la rend idéale pour le montage... mais elle peut aussi être revisitée avec des saveurs typées comme le miso blanc et la vanille, à glisser dans un Paris-Brest version moderne. Umami et douceur, un match inattendu qui séduit.



CRÈME D'AMANDE

Reine des fonds de tarte, elle peut devenir la star. Imaginez-la infusée au romarin et mariée à des abricots rôtis au miel, dans une tarte fine. Ou intégrée dans un pithiviers salé-sucré à la betterave et chèvre frais. Une crème, mille visages.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES PRÉPARATIONS CRÈMES PÂTISSIÈRES & AUTRES GARNITURES

ENCART À VENIR SUR 3 UBS



LE PRIX
C'EST ICI

CRÈME PÂTISSIÈRE

MAÎTRE PÂTISSERIE

Réf. : 015875

Extra à froid.
le carton 5 kg



LE PRIX
C'EST ICI

CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID

ANCEL

Réf. : 100111

Texture souple et onctueuse.
Saveur vanille caramel.
Couleur jaune pastel.
la boîte 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD

ANCEL

Réf. : 100163

Préparation en poudre pour crème pâtissière à chaud
et flan parisien.
Saveur vanille lactée, couleur jaune pastel.
le carton 5 kg

ATOUTPRO

Permet la préparation de
pâtisseries appellation
"pur beurre"



LE PRIX
C'EST ICI

CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD

MOENCH

Réf. : 188597

Goût subtilement vanillé.
Texture stable.
Excellente tenue à la cuisson.
le sac 25 kg
Existe aussi en crème pâtissière sac de 5kg.



LE PRIX
C'EST ICI

PRÉPARATION CRÈME DIPLOMATE À FROID

ANCEL

Réf. : 311194

le paquet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

BAVAROIS ALASKA-EXPRESS NEUTRE

ANCEL

Réf. : 004259

la boîte 1kg
Existe aussi en bavaoïs alaska fraise, framboise, poire et
chocolat (1kg)

ATOUTPRO

Préparation à froid en
poudre pour mousse
bavaroise neutre



LES PRÉPARATIONS NAPPAGES & GLAÇAGES



LE PRIX
C'EST ICI

NAPPAGE NEUTRE

DALLERY

Réf. : 302729

le seau 6,5kg

Existe aussi en seau de 900gr.



LE PRIX
C'EST ICI

NAPPAGE BLOND

DALLERY

Réf. : 302732

le seau 6,5kg



LE PRIX
C'EST ICI

ROYAL NAPPAGE BLOND

PRODUITS MARGUERITE

Réf. : 247462

Arôme naturel d'abricot.

le seau 5kg



LE PRIX
C'EST ICI

ROYAL NAPPAGE ABRICOT

PRODUITS MARGUERITE

Réf. : 024462

le seau 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

NAPPAGE MIROIR À FROID NEUTRE

ANCEL

Réf. : 190206

Nappage de bavares et d'entremets.

le pot 1,5kg

ATOUTPRO

Prêt à l'emploi
Flexibilité du produit:
peut être coloré et
aromatisé



LE PRIX
C'EST ICI

GLAÇAGE MIROIR À CHAUD IVOIRE

ANCEL

Réf. : 250335

applications : glaçages de dômes et bûches

le seau 3kg

Existe aussi en glaçage miroir à chaud noir (3kg).

ENCART À VENIR SUR 3 UBS :
DIFFÉRENTS TYPES DE NAPPAGES, COLORANTS

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES PRÉPARATIONS NAPPAGES & GLAÇAGES



LE PRIX C'EST ICI

FONDANT BLANC EXTRA
PRODUITS MARGUERITE
Réf. : 247333
le seau 8 kg
Existe aussi en fondant blanc extra 1kg.

IDÉALPOUR

Décor, moulage,
enrobage



LE PRIX C'EST ICI

PÂTE À GLACER BRUNE
CACAO BARRY
Réf. : 038636
Poudre de cacao maigre 18,1%.
Sans tempéragé.
le seau 5 kg
Existe aussi en pâte à glacer ivoire (5kg).

ATOUTPRO

Apporte un brillant
parfait à vos créations



LE PRIX C'EST ICI

BRILLANCE NOIRE
CACAO BARRY
Réf. : 006734
39% cacao.
Glaçage au chocolat noir.
le seau 2 kg

GANACHES & FOURRAGES



LE PRIX C'EST ICI

GARNITURE DE POMMES EN DÉS
CHALLENGE GOURMET
Réf. : 197142
le seau 5.5 kg



LE PRIX C'EST ICI

FOURRAGE POMME FAÇON TATIN EN MORCEAUX
ANCEL
Réf. : 267216
Couleur ambrée et goût caramélisé.
le seau 5.5 kg

ATOUTPRO

Utilisation à chaud ou
à froid
Riche en morceaux de
fruits : 82% de pommes
en morceaux
Sans colorant

IDÉALPOUR

Tartes, tartelettes,
fourrage de viennoiseries
et de pâtisseries,
aromatisation de crèmes
ou de ganaches



LE PRIX C'EST ICI

GARNITURE CITRON
ANCEL
Réf. : 100130
Prête à l'emploi.
le seau 4 kg



LE PRIX C'EST ICI

FOURRAGE FRAMBOISE PÉPINS
METRO CHEF
Réf. : 060007
le seau 4.5 kg



ATOUTPRO

Texture semi-liquide,
parfait en fourrage
comme en topping, pour
apporter gourmandise
à vos viennoiseries,
pâtisseries ou bonbons



LE PRIX C'EST ICI

FOURRAGE AU CARAMEL
CALLEBAUT
Réf. : 291906
Produit sans colorant, ni arômes
artificiels.
Sans huile de palme.
le seau 5 kg

ATOUTPRO

S'applique directement
sur une base biscuit
ou enrobé pour des
bonbons chocolat
Contient des morceaux
de biscuits bien
craquants, qui le restent
Facilement tranchable



LE PRIX C'EST ICI

FOURRAGE CROQUANT AU CHOCOLAT
ANCEL
Réf. : 205887
Prêt à l'emploi.
le seau 3 kg
Existe aussi en fourrage croquant chocolat blanc (3kg).





ENCART À VENIR SUR 3 UBS



TARTINABLES

IDÉAL POUR

Mousse, ganache,
intérieur



LE PRIX
C'EST ICI

FAVORITES GIANDUJA

CACAO BARRY

Réf. : 188523

Gianduja noir.

Produits à base de fruits secs.

31,5% de noisette.

le seau 2,5 kg

LE PRIX
C'EST ICI



PÂTE À TARTINER AU SPECULOOS CREAMY

LOTUS BISCOFF

Réf. : 079133

le pot 1,6kg

LE PRIX
C'EST ICI



PÂTE À TARTINER AU SPECULOOS

METRO CHEF

Réf. : 299145

le seau 3kg



LE PRIX
C'EST ICI



PAILLETÉ FEUILLETINE™

CACAO BARRY

Réf. : 021607

Pur beurre.

Brisures de crêpes dentelles

croustillantes.

le carton 2,5kg

LE PRIX
C'EST ICI



PÂTE À TARTINER

NUTELLA

Réf. : 226000

le pot 1kg

LE PRIX
C'EST ICI



PÂTE À TARTINER

NUTELLA

Réf. : 215451

le lot de 2 pots 3kg

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LA LEVURE & ADDITIFS DE PÂTISSERIE



LE PRIX
C'EST ICI

LEVURE FRAÎCHE

LEVAREAL
Réf. : 247817

4 bandes de 5 pains de 500g
Réf. : 247816 - 1 bande de 5 pains de
500g soit 2.5kg
le carton 10kg



LE PRIX
C'EST ICI

LEVURE FRAÎCHE

L'HIRONDELLE
Réf. : 247750

4 bandes de 5 pains de 500g
Réf. : 247749 - 1 bande de 5 pains de
500g soit 2.5kg
le carton 10kg



LE PRIX
C'EST ICI

LEVURE FRAÎCHE

FALA
Réf. : 036847

le carton 12x42g



LE PRIX
C'EST ICI

BAKING POWDER

ANCEL
Réf. : 247331

Poudre à lever, levure chimique.
la boîte 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

LEVURE CHIMIQUE

LA PATELIÈRE
Réf. : 073726

la boîte 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

PECTINE JAUNE

METRO CHEF
Réf. : 060222

Agent texturant.
le seau 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

PECTINE 325 NH 95

LOUIS FRANÇOIS
Réf. : 264570

le pot 1 kg



LE PRIX
C'EST ICI

PECTINE NH NAPPAGE

LOUIS FRANÇOIS
Réf. : 239371

Gélifiant donnant un gel thermoréversible et une
bonne tenue sur les fruits.
Produits de fourrage, nappages de pâtisserie avec
pulpe de fruits.
la boîte 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

AGAR AGAR

LOUIS FRANÇOIS
Réf. : 264314

le pot 1kg
Existe aussi en pot de 500 g.



ATOUTPRO

Améliore la tenue des crèmes fouettées sans en modifier le goût



LE PRIX
C'EST ICI



CREMFIX

ANCEL

Réf. : 044439

Préparation pour fixer la crème fouettée.

la boîte 750g



LE PRIX
C'EST ICI

DEXTROSE MONOHYDRATE

LOUIS FRANÇOIS

Réf. : 264566

le pot 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

LÉCITHINE DE SOJA EN POUDRE

LOUIS FRANÇOIS

Réf. : 252615

Emulsifiant et antioxydant.

la boîte 1kg

IDÉALPOUR

Classe d'émulsion et facilite le foisonnement



LE PRIX
C'EST ICI

STAB 2000

LOUIS FRANÇOIS

Réf. : 268655

Emulsifiant qui permet la dispersion des matières premières grasses.

Stabilisateur de la structure aqueuse du mélange et anti-cristallisation.

le pot 1kg



ENCART À VENIR SUR 2 UBS



LE PRIX
C'EST ICI

GOMME XANTHANE

PATRELLE

Réf. : 197649

Epaississant.

le pot 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

GOMME XANTHANE 80

LOUIS FRANÇOIS

Réf. : 264762

le pot 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

ACIDE CITRIQUE

PATRELLE

Réf. : 180603

Acidifiant et antioxydant.

le pot 1kg

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES GÉLATINES



LE PRIX
C'EST ICI



GÉLATINE EN FEUILLES

ANCEL

Réf. : 012807

Qualité or.

225 fines feuilles de 2,2g chacune.

Pouvoir gélifiant 210 bloom.

Origine porcine.

l'étui 475g



LE PRIX
C'EST ICI



GÉLATINE OR

SÉBALCÉ

Réf. : 082175

500 feuilles de 2g chacune.

Pouvoir gélifiant 200 bloom.

Origine porcine.

l'étui 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



GÉLATINE BOVINE EN FEUILLES

SÉBALCÉ

Réf. : 078143

halal

300 feuilles de 3,3 gr. chacune.

Pouvoir gélifiant 150 bloom.

Certification halal.

l'étui 1kg

ENCART À VENIR SUR 4 UBS
SUR LA GÉLATINE VÉGÉTALE



LE PRIX
C'EST ICI

GÉLATINE BOVINE EN POUDRE

SEBALCÉ

Réf. : 310831

200 bloom.

la boîte 1 kg

IDÉAL POUR

Utilisation : permet de réaliser des pâtisseries et produits traités sans traces bovines ou porcines



LE PRIX
C'EST ICI

GÉLATINE DE POISSON

ORIGINE 100% POISSON

SÉBALCÉ

Réf. : 250338

Pouvoir gélifiant 200 bloom.

le pot 1 kg





LE PRIX
C'EST ICI

EXTRAIT
VANILLE
MADAGA
SÉBALCÉ
Réf. : 184923
Notes intenses vanillées
et caramélisées.
la bouteille 1l



ATOUTPRO
Permet l'appellation "à la
vanille de Madagascar"
pour vos créations

LE PRIX
C'EST ICI

EXTRAIT
VANILLE
TAHITEN
SÉBALCÉ
Réf. : 04328
Attaque boisée
d'une note de
vanillée et fleur
légèrement anisée avec
grains de vanille.
la bouteille 50cl



ATOUTPRO
Permet l'appellation "à la
vanille Tahitensis" pour
vos créations

LE PRIX
C'EST ICI

EXTRAIT
VANILLE
BOURBO
GRAINS
VANILLE
SÉBALCÉ
Réf. : 21026
Notes intenses vanillées,
crèmeuses et épicées.
la bouteille 50cl



ATOUTPRO
Permet l'appellation "à la
vanille Bourbon" pour
vos créations

Vanille

L'INCONTOURNABLE QUI NE CESSE DE SURPRENDRE

SI UNE ÉPICE INCARNE LA PÂTISSERIE, C'EST BIEN ELLE. AVEC SES NOTES CHAUDES, FLORALES OU BOISÉES, LA VANILLE STRUCTURE, ADOUCIT, SUBLIME. ELLE EST À LA FOIS FONDATION DES CLASSIQUES ET COMPLICE DES CRÉATIONS LES PLUS AUDACIEUSES. DERRIÈRE CETTE APPARENTE SIMPLICITÉ, SE CACHE UN MONDE DE NUANCES, DE FORMES ET DE SAVOIR-FAIRE.

SOUS TOUTES SES FORMES

Gousse, poudre, extrait, pâte ou sucre vanillé : chaque format a son usage. La gousse, fendue et grattée, est idéale pour crèmes ou entremets. La poudre, plus volatile, se glisse dans les pâtes à biscuit. Extraits et arômes sont pratiques à froid ou en grand volume. La pâte, concentrée et facile à doser, allie intensité et précision.

NATURELLE OU ARTIFICIELLE ?

La vanille naturelle révèle une palette aromatique riche, évolutive, issue de la gousse. La version artificielle, souvent limitée à la vanilline, est plus simple, sucrée et linéaire. À choisir selon l'usage : la première pour sublimer, la seconde pour aromatiser efficacement.

QUELLE VANILLE POUR QUEL DESSERT ?

La Bourbon (Madagascar, Réunion) est la plus polyvalente : douce, ronde, elle s'adapte à tout. La vanille de Tahiti, plus florale, sublime les fruits exotiques ou rouges. La Papouasie, plus corsée, se marie aux ganaches, pralinés ou crèmes infusées.

DES ASSOCIATIONS QUI SORTENT DU CADRE

La vanille sublime un insert mangue-passion, réveille un confit de figue, réconcilie un crémeux au citron avec un biscuit aux noisettes. Elle adoucit l'acidité d'un fruit rouge en tarte, accentue la rondeur d'un caramel, et même rehausse un streusel ou une pâte sablée aux épices. Elle s'exprime aussi dans des formats modernes : ganaches montées, chantilly infusée, panna cotta végétale, yaourt maison... Un terrain de jeu sans fin pour une épice qu'on croyait connaître.



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES ARÔMES, COLORANTS, EXTRAITS & ALCOLS PÂTISSIERS



LE PRIX
C'EST ICI

EXTRAIT DE CAFÉ LIQUIDE

TRABLIT
Réf. : 002516
la bouteille 1litre



LE PRIX
C'EST ICI

ARÔME VANILLE

METRO CHEF
Réf. : 032746
la bouteille 1litre
*Existe aussi en arôme fleur d'oranger, arôme naturel
de café (1litre) et arôme vanille naturel (50cl).*



LE PRIX
C'EST ICI

ARÔME VANILLE

SÉBALCÉ
Réf. : 247374
Arôme vanille rehaussé par une note caramel.
la bouteille 1litre
Existe aussi en arôme vanille Vanilux 200 1 litre.



LE PRIX
C'EST ICI

ARÔME NATUREL FLEUR D'ORANGER

SÉBALCÉ
Réf. : 004021
Saveur fruitée et florale, légèrement amère sur note
de fond miellée.
la bouteille 1litre

PHOTO EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI

ARÔME PISTACHE

SÉBALCÉ
Réf. : 043291
la bouteille 50cl
*Existe aussi en arôme orange, citron, framboise,
fraise (bouteille de 500g), arôme amande amère
(50cl) et arôme café goût brésilien (1litre).*



LE PRIX
C'EST ICI

ARÔME AMANDE AMÈRE

METRO CHEF
Réf. : 022203
la bouteille 50cl



LE PRIX
C'EST ICI

COLORANT ROUGE EN POUDRE

LA PATELIÈRE
Réf. : 303750
le pot 80g
*Existe aussi en colorant blanc, vert, jaune ou bleu en poudre pot
80g et colorant noir en poudre pot 60g.*



LE PRIX
C'EST ICI

COLORANT JAUNE

SÉBALCÉ
Réf. : 109253
le flacon 50cl
Existe aussi en colorant vert et rouge flacon de 50cl.



Les alcools pâtisseries

QUI SONT-ILS ET QUE DIT LA LOI ?

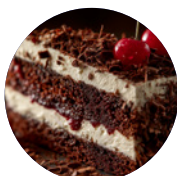
CONÇUS SPÉCIFIQUEMENT POUR UN USAGE CULINAIRE, LES ALCOOLS PÂTISSIERS SONT DES SPIRITUEUX OU DES EXTRAITS AROMATIQUES DESTINÉS À FIXER ET DIFFUSER LES SAVEURS. LEUR CONCENTRATION AROMATIQUE ÉLEVÉE ET LEUR TAUX D'ALCOOL PLUS FORT LEUR PERMETTENT DE RÉSISTER À LA CHALEUR, DE REHAUSSER LES GOÛTS ET DE PROLONGER LA CONSERVATION DE VOS CRÉATIONS.

OÙ ET COMMENT SONT UTILISÉS LES ALCOOLS PÂTISSIERS ?

Les alcools pâtisseries sont, la plupart du temps, dénaturés pour éviter toute utilisation en consommation. Leur pouvoir aromatique est tel qu'ils s'utilisent en quantités infimes (quelques gouttes suffisent) garantissant à la fois le respect des seuils légaux et l'équilibre du goût.



RHUM :
babas, cakes,
punchs, cannelés.



KIRSCH :
forêts-noires,
bavarois, charlottes.



**COGNAC,
ARMAGNAC
OU CALVADOS :**
crèmes, inserts,
fruits flambés.



**LIQUEURS AROMATIQUES
(COINTREAU, GRAND
MARNIER, AMARETTO,
BAILEY'S) :**
ganaches, biscuits,
crèmes parfumées.

CE QUE DIT LA LOI ?

L'utilisation d'alcools pâtisseries en France est encadrée par la douane et par le Code de la santé publique. Tout professionnel souhaitant les utiliser dans ses préparations doit effectuer certaines démarches avant toute mise sur le marché.



DÉCLARATION PRÉALABLE OBLIGATOIRE :

Avant tout usage commercial, vous devez déclarer votre activité auprès du **service des Douanes (Soprano UT)**. Vous recevrez un numéro d'identification UT, à transmettre à votre fournisseur d'alcool.



EXONÉRATION DES DROITS D'ACCISE :

Possible si le taux d'alcool résiduel dans le produit fini reste **en dessous des seuils légaux** fixés par la réglementation.



TRAÇABILITÉ & ÉTIQUETAGE :

Chaque ingrédient alcoolisé doit **être identifié clairement**, avec le nom et l'adresse du fabricant.



RÉSPECT DES SEUILS LÉGAUX :

Les produits finis doivent contenir une **teneur en alcool conforme** aux catégories fixées par le Code général des impôts.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES ARÔMES, COLORANTS, EXTRAITS & ALCOLS PÂTISSIERS



ENCART À VENIR SUR 4 UBS
BABA AU RHUM OU FORÊT NOIRE



RHUM PÂTISSIER

NEGRITA
Réf. : 040631

40% ABV

la bouteille 1l P.E.T.

Existe aussi en 44% ou en double arôme 54%



RHUM

NEGRITA
Réf. : 192554

40% ABV

la bouteille 1l



EXTRAIT D'ORANGE

GRAND MARNIER

Réf. : 279130

50% ABV

la bouteille 1l



GRIOTTINES

ORIGINAL

GRIOTTINES

Réf. : 020815

15% ABV

le bocal 3l



RHUM PÂTISSIER

VASCO

Réf. : 016788

40% ABV

le bidon 5l

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



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



Low sugar

MOINS DE SUCRE, PLUS D'INTENSITÉ

LE SUCRE, LONGTEMPS SYMBOLE DE PLAISIR ABSOLU, FAIT SA MUE POUR RÉPONDRE AUX NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS. AVEC LE LOW SUGAR, LA PÂTISSERIE NE RENONCE PAS À LA GOURMANDISE : ELLE LA RÉINVENTE, L'ALLÈGE. UNE ÉVOLUTION PORTÉE PAR LA VOLONTÉ DE SUBLIMER LES ARÔMES NATURELS DES INGRÉDIENTS (FRUITS, CÉRÉALES, CACAO...) ET D'ALLÉGER DES CRÉATIONS PARFOIS JUGÉES TROP SUCRÉES SUR LE PLAN NUTRITIONNEL. LOIN D'ÊTRE UNE CONTRAINTTE, LE LOW SUGAR EST UNE NOUVELLE FAÇON D'EXPLORER LA GOURMANDISE.

LE NATUREL REVIENT AU GALOP

Réduire le sucre, ce n'est pas renoncer au plaisir et beaucoup de chefs l'ont déjà bien compris. En diminuant les sucres ajoutés, vous laissez les saveurs s'exprimer pleinement : le sucre naturel des fruits, l'amertume du chocolat, la légèreté d'une crème. Des créations toujours aussi gourmandes, et sain'plement mieux équilibrées.

LES CADEAUX DE LA NATURE

Pour sucrer plus naturellement, la nature offre une infinité d'ingrédients tout aussi bons, si ce n'est meilleur : miel, sirop d'agave, sucre de coco, dattes, purées de fruits et même certains légumes. Ces alternatives ne remplacent pas le sucre : elles le réinterprètent à leur manière. Grâce à ces sucres naturels, les arômes s'intensifient, se complexifient et ouvrent de nouvelles perspectives gustatives.

UNE QUESTION D'ÉQUILIBRE

Choisir de pâtisser avec moins de sucre, ce n'est pas qu'une question de goût : c'est aussi un véritable défi technique. Le sucre donne du

moelleux, retient l'humidité, colore les pâtes et contribue à la conservation. Le réduire, c'est repenser l'équilibre global d'une pâtisserie : ajuster les temps et les températures de cuisson, adapter la durée de conservation, nourrir la levure avec des sucraants naturels... Il ne s'agit pas de transformer les grands classiques, mais simplement de les alléger en tenant compte des ajustements techniques et logistiques que cela implique.

UNE NOUVELLE VISION DU PLAISIR

Plus qu'une tendance, le low sugar est une posture : celle d'une gourmandise plus consciente, plus équilibrée, et plus respectueuse du corps. Il ne s'agit pas de bouleverser vos habitudes, mais d'intégrer progressivement une nouvelle approche dans votre manière de pâtisser, comme cela a été fait avec le végétal.



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES SUCRES & DÉRIVÉS



LE PRIX
C'EST ICI



SUCRE SEMOULE PÂTISSIÈRE

BÉGHIN SAY
Réf. : 247774

le sac 25 kg



LE PRIX
C'EST ICI



SUCRE CRISTAL N°2

BÉGHIN SAY
Réf. : 247776

le sac 25 kg



LE PRIX
C'EST ICI



SUCRE CRISTAL

Réf. : 231733

le sac 20kg



LE PRIX
C'EST ICI



SUCRE GLACE

SAINT LOUIS

Réf. : 056266

Avec amidon.

le sac 10 kg



LE PRIX
C'EST ICI



SUCRE EN POUDRE EN BÛCHETTES

Réf. : 254579

la boîte distributrice 1000 bûchettes de 4grs



LE PRIX
C'EST ICI

SIROP DE GLUCOSE CRISTAL

PRODUITS MARGUERITE

Réf. : 024575

le pot 9kg

Existe aussi en 1kg.



LE PRIX
C'EST ICI



SUCRE VANILLÉ

LA PATELIÈRE

Réf. : 073573

A la vanille Bourbon.

la boîte 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



MIEL DE FLEURS

Réf. : 107929

le pot 1kg



ENCART À VENIR SUR 3 UBS

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES

LE PRIX
C'EST ICI



**FLEUR MINI DE PENSÉE
MIXTE**
Réf. : 712175

LE PRIX
C'EST ICI



AMANDES CARAMELISÉES
METRO CHEF
Réf. : 305628
la boîte 1kg

LE PRIX
C'EST ICI



NOISETTES CARAMELISÉES
METRO CHEF
Réf. : 306036
la boîte 1kg

LE PRIX
C'EST ICI



SPECULOOS CONCASSÉS
METRO CHEF
Réf. : 304301
le carton 10kg

LE PRIX
C'EST ICI



PECAN CARAMELISÉES
METRO CHEF
Réf. : 306039
la boîte 1kg

LE PRIX
C'EST ICI



**PRALIN EN GRAINS
TORRÉFIÉ CARAMELISÉ**
METRO CHEF
Réf. : 305820
la boîte 1kg

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES DÉCORS, TOPPINGS & FLEURS COMESTIBLES



IDÉAL POUR

L'utilisation en entremets, verrines comme en préparation pâtissière

LE PRIX C'EST ICI



SPECULOOS CONCASSÉS

METRO CHEF

Réf. : 217728

Texture croquante.

le sachet 1,1kg



LE PRIX C'EST ICI

SPECULOOS CONCASSÉS

LOTUS

Réf. : 037460

le sachet 750g



LE PRIX C'EST ICI

BRISURES DE BISCUITS EN POCHE

OREO⁽¹⁾

Réf. : 310077

le sachet 400g



LE PRIX C'EST ICI



PETITES BRISURES DE BONBONS AU CARAMEL CROQUANT

DAIM⁽¹⁾

Réf. : 267054

le sachet 1kg



LE PRIX C'EST ICI

DRAGÉES

DAIM⁽¹⁾

Réf. : 182670

le sachet 1kg



LE PRIX C'EST ICI



BRISURES DE BISCUITS SANS CRÈME

OREO⁽¹⁾

Réf. : 254394

le sachet 400g



LE PRIX C'EST ICI

COPEAUX DE CHOCOLAT BLANC

MONA LISA

Réf. : 278316

la boîte 1kg



LE PRIX C'EST ICI



COPEAUX DE CHOCOLAT NOIR

MONA LISA

Réf. : 278324

la boîte 1kg



LE PRIX C'EST ICI

ÉCLATS DE CARAMEL

METRO CHEF

Réf. : 036403

3-9mm

Douce saveur caramel vanillé.

le seau 800g

Existe aussi en éclats de caramel 1-3 mm (800gr)



(1) Daim®, Oreo®, Milka® et Toblerone® sont des marques déposées du groupe Mondelez International utilisées sous licence.





LE PRIX
C'EST ICI

ÉCLATS DE CACAHUÈTES

MENGUY'S INGRÉDIENTS

Réf. : 295198

Grillées en morceaux.

le sac 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

PRALINES CONCASSÉES SURFINÉS

LE TEMPS DES CERISES

Réf. : 088785

le sachet 2,5kg

Existe aussi en pralines amandes fines
concaassées 2,5kg.



LE PRIX
C'EST ICI

LENTILLES DE COULEUR

LA FABRIQUE DE JEAN

Réf. : 303392

le paquet 1,3kg



LE PRIX
C'EST ICI

CROC' GOÛT 3 CHOCOLATS

VAHINÉ

Réf. : 268630

Billes croustillantes au goût de
chocolat noir, chocolat au lait et
chocolat blanc.

le pot 400g



LE PRIX
C'EST ICI

VERMICELLES ARC-EN-CIEL

VAHINÉ

Réf. : 119925

le pot 700g



LE PRIX
C'EST ICI

CIGARILLOS RETRO

DOBLA

Réf. : 107714

Chocolat blanc et chocolat.

Dim : L. : 150 x diamètre : 5 mm.

la boîte 200

Existe aussi en assortiment cigarillos mini
forêt (90 pièces)



LE PRIX
C'EST ICI

PÂTE À SUCRE BLANCHE

PATIS FRANCE

Réf. : 168783

Le seau 5kg



LE PRIX
C'EST ICI

PAILLETÉS FINS CHOCOLAT

CACAO BARRY

Réf. : 177547

le sac 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

RECTANGLE AU CHOCOLAT NOIR JOYEUX ANNIVERSAIRE

FLORENSUC

Réf. : 262627

36 pièces

dimensions : 88x52mm

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES DÉCORS, TOPPINGS
& FLEURS COMESTIBLES

LES PRÊTS À GARNIR



LE PRIX
C'EST ICI



SPRAY VELOURS BLANC

ANCEL

Réf. : 264658

l'aérosol 500ml

Existe aussi en spray velours jaune,
brun et rouge (500ml)

LES AGENTS
DE DÉMOULAGE



LE PRIX
C'EST ICI



**AGENT DE GRAISSAGE
ET DE DÉMOULAGE
EN SPRAY**

ANCEL

Réf. : 247443

la bombe aérosol 500ml



LE PRIX
C'EST ICI



BOUDOIRS

METRO CHEF

Réf. : 068512

280 pièces

le carton 1,6kg



LE PRIX
C'EST ICI



BISCUITS CUILLERS

METRO CHEF

Réf. : 068516

144 pièces

le carton 1,2kg



LE PRIX
C'EST ICI



MINI TARTELETTES SUCRÉES

METRO CHEF

Réf. : 092058

Pur beurre.

ø 50mm.

240 pièces.

le carton 1,344kg



LE PRIX
C'EST ICI



FEUILLES DE GÉNOISE

NATURE

METRO CHEF

Réf. : 062202

10 pièces

dimensions 380x580x8mm

le carton 4kg



LE PRIX
C'EST ICI



TARTELETTES SABLÉES

METRO CHEF

Réf. : 217563

144 pièces.

le carton 3.5 kg



LE PRIX
C'EST ICI



TARTELETTES SABLÉES

Réf. : 062169

Pur beurre.

96 pièces.

le carton 3.9 kg



FRUITS À COQUE, ENTRE TRADITION & AUDACE TENDANCE



Fruits à coque

ENTRE TRADITION & AUDACE

AMANDES, NOISETTES, NOIX, PISTACHES... ILS SIGNENT NOS PLUS GRANDS CLASSIQUES. MAIS LOIN D'ÊTRE FIGÉS, ILS SE RENOUVELLENT EN TEXTURE, EN ORIGINE, EN UTILISATION. ET À CÔTÉ DES GRANDS NOMS, D'AUTRES GRAINES OLÉAGINEUSES COMME LA NOIX DE PÉCAN, LA NOIX DU BRÉSIL, OU LA MACADAMIA VIENNENT ÉLARGIR LE CHAMP DES POSSIBLES. EN 2026, CES INGRÉDIENTS BRUTS REVIENNENT SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE, PORTÉS PAR DES ARTISANS EN QUÊTE DE CARACTÈRE ET D'ORIGINALITÉ.

UNE MATIÈRE DE STRUCTURE ET DE RELIEF

Croquants, fondants, beurrés, puissants... les fruits à coque sont des outils sensoriels à part entière. En praliné, ils offrent rondeur et complexité ; en poudre, ils soutiennent une pâte à cake ou un biscuit ; en insertion brute, ils apportent du contraste et de la mâche. Utilisés entiers, concassés ou caramélisés, ils renforcent le relief des montages et donnent du corps aux créations les plus fines.

REDÉCOUVRIR LES CLASSIQUES

Paris-Brest, financiers, frangipanes, tartes amandines... et si on les repensait autrement ? Une crème mousseline à la noix de pécan, un financier pistache matcha, une galette des rois aux amandes torréfiées & fève tonka... Jouer avec le fruit sec, c'est faire dialoguer patrimoine et innovation. Il devient l'élément de surprise dans une recette connue, sans jamais trahir sa structure.

S'OUVRIRE À L'AILLEURS

Macadamia, noix du Brésil, cajou, pignon de pin, sésame ou encore cacahuète : souvent associés au salé, ces fruits trouvent leur place en pâtisserie contemporaine. Une dacquoise au sésame noir, une crème d'Isigny à la cacahuète salée, ou un streusel à la noix de macadamia viennent bousculer les attentes et créer la différence. Et côté terroirs, la pistache d'Iran, la noisette du Piémont ou l'amande de Provence deviennent des signatures en soi, valorisables à la carte.

PLUS QU'UN GOÛT, UNE INTENTION

En pâtisserie, les fruits à coque sont des marqueurs. Ils apportent la richesse, la longueur en bouche, l'émotion. Ils incarnent aussi un choix de sourcing : origines maîtrisées, filières durables, torréfactions maison... Les artisans s'en emparent comme d'un outil identitaire, presque manifeste. Et dans un dessert, ils sont parfois la signature, l'élément qui fait mouche.



ASSOCIATIONS INATTENDUES À TESTER :

- › Pistache & citron confit
& fleur d'oranger : pour une tarte fraîche et florale, façon orientale.
- › Noisette & sarrasin grillé
& poire pochée : un trio rustique et chic, idéal en entremets automnal.
- › Noix de pécan & café
& érable : parfait pour un éclair twisté à l'américaine.
- › Cacahuète & banane flambée
& citron vert : gourmandise tropicale à exploiter en insert.
- › Noix de cajou & curry doux
& mangue : étonnant mais subtil en ganache ou crème montée, pour un jeu sucré salé.
- › Pignon de pin & romarin
& miel d'acacia : une association élégante pour une tarte fine moderne.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES FRUITS SECS & CONFITS AMANDE

CREA FOCUS AMANDE/NOISETTE



LE PRIX
C'EST ICI



**AMANDES ENTÈRES
NATURELLES**

METRO CHEF
Réf. : 300706
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

**AMANDES ENTÈRES
ÉMONDÉES 23/25**

METRO CHEF
Réf. : 303497
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

**AMANDES HACHÉES
NATURELLES**

METRO CHEF
Réf. : 299947
le sachet 1kg



NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI



**AMANDES HACHÉES
BLANCHIES**

METRO CHEF
Réf. : 302259
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

**AMANDES EFFILÉES
BLANCHIES**

METRO CHEF
Réf. : 299950
Sans peau.
le sachet 1kg
Existe aussi en amandes bâtonnets (1kg).



LE PRIX
C'EST ICI

**POUDRE D'AMANDES
BLANCHES**

METRO CHEF
Réf. : 299951
le sachet 1kg
Existe aussi en poudre d'amandes blanches
bio (1kg) et disponible en réf. 301316 dans
certaines Halles (marché partagé).



LE PRIX
C'EST ICI

POUDRE D'AMANDES GRISES

METRO CHEF
Réf. : 300013
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

**POUDRE D'AMANDES
BLANCHES**

METRO CHEF
Réf. : 301665
le carton 5kg
Existe aussi réf. 301323 disponible dans
certaines Halles (marché partagé).



LE PRIX
C'EST ICI

**POUDRE D'AMANDES
BLANCHES**

LA NOIX GAILLARDE
Réf. : 312605
Le carton 10 kg



CREA FOCUS AMANDE/NOISSETTE

LE PRIX
C'EST ICI

**NOISSETTES ENTIÈRES
NATURELLES**

METRO CHEF

Réf. : 302232

le sachet 1kg

Existe aussi réf. 301956 disponible sur
certaines Halles (marché partagé).



LE PRIX
C'EST ICI

**NOISSETTES ENTIÈRES
NATURELLES DU PIÉMONT**

METRO CHEF

Réf. : 300011

le sachet 1kg

Existe aussi en noisettes blanchies du
piémont (1kg)



LE PRIX
C'EST ICI



**NOISSETTES ENTIÈRES
BLANCHIES**

METRO CHEF

Réf. : 299952

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

NOISSETTES HACHÉES

METRO CHEF

Réf. : 299945

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



**CERNEAUX DE NOIX
ARLEQUIN MOITIÉS**

METRO CHEF

Réf. : 300455

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



**CERNEAUX DE NOIX
ARLEQUIN INVALIDES**

METRO CHEF

Réf. : 300454

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



**POUDRE DE NOISSETTES
NATURELLE**

METRO CHEF

Réf. : 300009

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

**CERNEAUX DE NOIX EXTRA
FRANÇAIS**

METRO CHEF

Réf. : 303237

le sachet 1kg

Existe aussi en cerneaux de noix invalides
extra Français (1kg) et



LE PRIX
C'EST ICI



**CERNEAUX DE NOIX
HACHÉS**

METRO CHEF

Réf. : 300457

le sachet 1kg

Existe aussi en poudre de noix (1kg).



Amandes, noisettes & noix

DES ALLIÉS DE GOÛT À SUBLIMER

EN PÂTISSERIE, LES FRUITS SECS NE SONT PAS DE SIMPLES INGRÉDIENTS, MAIS DE VÉRITABLES RÉVÉLATEURS DE TEXTURES ET DE SAVEURS. BRUTS, TORRÉFIÉS, RÉDUITS EN POUDRE OU SIMPLEMENT HACHÉS, ILS ENRICHISSENT AUTANT QU'ILS INSPIRENT.

La **poudre d'amande** structure les pâtes à tarte, les moelleux ou les biscuits, et se marie à merveille avec l'abricot, la fleur d'oranger ou le miel. Les **amandes effilées** apportent du croquant aux viennoiseries ou aux entremets, tandis que la **pâte d'amande** maison, parfumée au yuzu ou au thym citron, donne une touche signature aux inserts ou aux glaçages.

La **noisette**, en poudre ou pralinée, révèle tout son potentiel dans une ganache montée au café, un streusel noisette-sarrasin ou un fondant chocolat au cœur coulant. Entière et torréfiée, elle sublime les caramels mous ou les choux à garnir. Quant aux **cerneaux de noix**, plus typés, ils s'expriment dans des brownies au miso, des biscuits aux pommes caramélisées ou des

tartes au bleu et au miel. En éclats, ils apportent du relief à une pâte sablée ou un insert au fromage frais et citron. Chaque forme : effilée, râpée, hachée, émondée, en poudre ou entière offre un champ d'expression différent. À vous de jouer avec la matière pour créer du croquant, du fondant, du caractère... et signer des créations à votre image.



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum



Amandes, noisettes & noix

DES ALLIÉS DE GOÛT À SUBLIMER

EN PÂTISSERIE, LES FRUITS SECS NE SONT PAS DE SIMPLES INGRÉDIENTS, MAIS DE VÉRITABLES RÉVÉLATEURS DE TEXTURES ET DE SAVEURS. BRUTS, TORRÉFIÉS, RÉDUITS EN POUDRE OU SIMPLEMENT HACHÉS, ILS ENRICHISSENT AUTANT QU'ILS INSPIRENT.

La **poudre d'amande** structure les pâtes à tarte, les moelleux ou les biscuits, et se marie à merveille avec l'abricot, la fleur d'oranger ou le miel. Les **amandes effilées** apportent du croquant aux viennoiseries ou aux entremets, tandis que la **pâte d'amande** maison, parfumée au yuzu ou au thym citron, donne une touche signature aux inserts ou aux glaçages.

La **noisette**, en poudre ou pralinée, révèle tout son potentiel dans une ganache montée au café, un streusel noisette-sarrasin ou un fondant chocolat au cœur coulant. Entière et torréfiée, elle sublime les caramels mous ou les choux à garnir. Quant aux **cerneaux de noix**, plus typés, ils s'expriment dans des brownies au miso, des biscuits aux pommes caramélisées ou des

tartes au bleu et au miel. En éclats, ils apportent du relief à une pâte sablée ou un insert au fromage frais et citron. Chaque forme : effilée, râpée, hachée, émondée, en poudre ou entière offre un champ d'expression différent. À vous de jouer avec la matière pour créer du croquant, du fondant, du caractère... et signer des créations à votre image.




NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES FRUITS SECS & CONFITS PISTACHE, NOIX & CACAHUÈTES

LE PRIX
C'EST ICI



**PISTACHES
HACHÉES
NATURELLES**
METRO CHEF
Réf. : 302250
le sachet 1kg



NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI



**PISTACHE POUDRE
NATURELLE**
METRO CHEF
Réf. : 302243
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



NOIX DE PÉCAN
METRO CHEF
Réf. : 301310
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



**NOIX DE CAJOU
CRUES**
METRO CHEF
Réf. : 302262
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

**PISTACHES NATURELLES
AVEC PEAU**
Réf. : 304698
le sachet 1 kg



LE PRIX
C'EST ICI



**CACAHUÈTES
CRUES SANS PEAU**
METRO CHEF
Réf. : 302260
le sachet 1 kg



LE PRIX
C'EST ICI



**PISTACHES ÉMONDÉES
GRADE C+/B**
METRO CHEF
Réf. : 300657
le sachet 1kg
*Existe aussi réf. 302246 disponible
sur certaines Halles (marché partagé).*



LE PRIX
C'EST ICI



**PISTACHES ÉMONDÉES
GRADE A**
METRO CHEF
Réf. : 300662
le sachet 1 kg



NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI



**NOIX DE MACADAMIA
ENTIÈRES NATURELLES**
METRO CHEF
Réf. : 302248
le sachet 1kg





**NOIX
RÂPÉE**
METRO
Réf. : 300781
le sachet 1 kg
Existe aussi réf. 46765
disponible sur certaines
Halles (marché partagé).



CRANBERRIES
METRO CHEF
Réf. : 300781
le sachet 1 kg



**RAISIN
SULTAN**
METRO CHEF
Réf. : 300170
le sachet 5 kg



**PAT CHOC
BLANC**
METRO CHEF
Réf. : 300169
le pot 500g

Pistache

L'INCONTOURNABLE QUI FAIT SENSATION

TOUT EST PARTI D'UN SIMPLE BUZZ : UNE TABLETTE AU CHOCOLAT ET À LA PISTACHE VENUE DE DUBAÏ, DEVENUE VIRALE. DEPUIS, LA PISTACHE S'EST IMPOSÉE DANS LES VITRINES COMME DANS LES ATELIERS. UN INGRÉDIENT DEVENU SIGNATURE, À LA FOIS ÉLÉGANT, INTENSE... ET INCROYABLEMENT POLYVALENT.

QUELLE PISTACHE POUR QUEL DESSERT ?

Vous cherchez du caractère ? La pistache d'Iran est parfaite pour des crèmes ou pralinés marqués. Une note plus douce ? La Sicile apporte finesse et rondeur, idéale en pâtisserie fine ou en duo avec des fruits. Format brut pour la cuisson, torréfié pour renforcer les arômes : à chaque usage, sa solution.

UNE VALEUR AJOUTÉE DANS L'AIR DU TEMPS

La pistache coche toutes les cases : naturelle, colorée, gourmande, nutritive. Elle évoque à la fois le savoir-faire et la modernité. Riche en fibres et en bons lipides, elle séduit les clients soucieux de ce qu'ils consomment. Et vous permet de faire la différence en goût, en style... et en vitrine.

DESSERTS & VIENNOISERIES : ELLE S'INVITE PARTOUT

Tartelette pistache-cerise, flan twisté, religieuse au cœur fondant, babka marbrée... La pistache booste l'inspiration. En pâte à tartiner maison, streusel, crème montée ou garniture de brioche, elle donne une vraie signature à vos créations. Mention spéciale : l'accord pistache + fleur d'orange ou framboise.



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES FRUITS SECS & CONFITS

ENCART LES FRUITS CONFITS DANS LES DESSERTS DU MONDE A VENIR



LE PRIX
C'EST ICI



MACÉDOINE DE FRUITS CONFITS

APTUNION
Réf. : 012650

Cubes de 6mm.

Composition : écorces d'orange,
papayes rouges et vertes.
la boîte 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

BIGARREAUX ROUGES CONFITS

APTUNION
Réf. : 267547

Bigarreaux 22/24
la boîte 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

LAMELLES D'ÉCORCES D'ORANGES CONFITES

APTUNION
Réf. : 006743

Dimensions* : longueur : 4,5 à 7cm,
largeur : 5 à 7mm, épaisseur : 4 à 5mm
la boîte 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

CUBES D'ÉCORCE ORANGE

APTUNION
Réf. : 278796

Cubes de 6mm.
la boîte 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

LAMELLES D'ÉCORCES DE CITRONS CONFITES

APTUNION
Réf. : 078076

Dimensions environ : 45-70mm
la boîte 1kg



Fraise demoiselle

FRAÎCHEUR, DOUCEUR, CARACTÈRE :
LA DEMOISELLE QUI SÉDUIT LES ARTISANS

AVEC SA ROBE BRILLANTE ET SON PARFUM INTENSE, LA FRAISE DEMOISELLE ATTIRE TOUS LES REGARDS. GOURMANDE ET ÉQUILBRÉE, ELLE SE DISTINGUE PAR SA TENUE PARFAITE EN VITRINE ET EN DÉGUSTATION. CULTIVÉE EN FRANCE, ELLE COCHE TOUTES LES CASES POUR SUBLIMER VOS CRÉATIONS PÂTISSIÈRES, DES PLUS CLASSIQUES AUX PLUS AUDACIEUSES.



HISTOIRE

En quête constante du meilleur pour les pros, METRO a sélectionné en 2019 la fraise Demoiselle dans le Sud-Ouest. Une variété trouvée auprès d'un semencier centenaire, choisie pour son potentiel en pâtisserie.



PRODUCTION

La fraise Demoiselle est cultivée en France par 5 producteurs partenaires de METRO. Une production locale et maîtrisée, gage de qualité et de régularité pour les artisans.



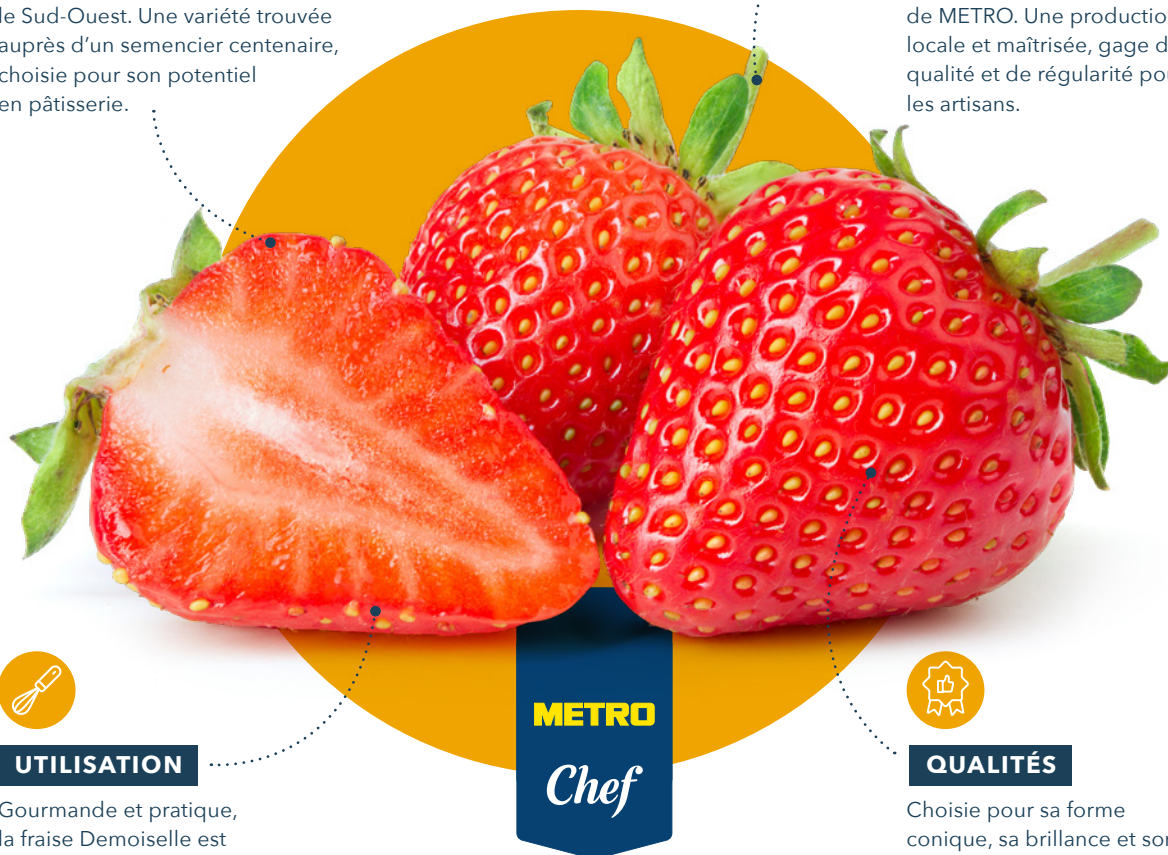
UTILISATION

Gourmande et pratique, la fraise Demoiselle est idéale en pâtisserie. Sa forme allongée facilite le tranchage et le dressage. Parfaite aussi en version nature.



QUALITÉS

Choisie pour sa forme conique, sa brillance et son parfum, la fraise Demoiselle est une variété à haute valeur ajoutée. Un fruit calibré pour les exigences des pros.



LES FRUITS FRAIS ROUGES



LE PRIX
C'EST ICI



**FRAISE DE PLOUGASTEL
GARIGUETTE**
SAVÉOL
Réf. : 712255
Colis 800g



LE PRIX
C'EST ICI



FRAISE
ORIGINE ESPAGNE
Réf. : 037091
Catégorie 1
le colis 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



FRAISE
ORIGINE BELGIQUE
Réf. : 051220
Colis Premium 1,7kg
la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI

FRAISE RONDE
ORIGINE FRANCE
Réf. : 030262
Barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI



FRAISES DE CARPENTRAS
Réf. : 762344
Barquette 1kg



ZOOM EN ATTENTE
SUR LES FRAISES



LE PRIX
C'EST ICI



FRAMBOISE

ORIGINE MAROC

Réf. : 711287

Catégorie 1

la barquette 125g

LE PRIX
C'EST ICI

GROSEILLE

Réf. : 093962



LE PRIX
C'EST ICI



GROSEILLE

ORIGINE PAYS-BAS

Réf. : 088442



LE PRIX
C'EST ICI



MÛRE BARQUETTE

ORIGINE PORTUGAL

Réf. : 831821

Barquette 125g

LE PRIX
C'EST ICI



MYRTILLE DE HOLLANDE

ORIGINE PÉROU

Réf. : 099448

Barquette 125g



LE PRIX
C'EST ICI



PANACHÉ DE FRUITS ROUGES

ORIGINE IMPORT

Réf. : 700417

Barquette 100g

Colis 8 barquettes

le colis 8 barquettes



ENCART À VENIR SUR 3UBS
PHOTO NICOLAS PACIELLO EN ATTENTE

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES AUTRES FRUITS FRAIS

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES

BIO



LE PRIX C'EST ICI

ABRICOT
ORIGINE FRANCE
Réf. : 701198
Colis de 5kg

J'AI CUISINIER FRANÇAIS

LE PRIX C'EST ICI



ANANAS
ORIGINE COSTA RICA
METRO CHEF
Réf. : 762539
Calibre 8
la pièce

LE PRIX C'EST ICI

BANANE BIO
ORIGINE FRANCE
Réf. : 761358
Catégorie 1
4 pièces

METRO Chef

ENCART À VENIR SUR 3 UB



LE PRIX C'EST ICI

CITRON JAUNE
ORIGINE ESPAGNE
METRO CHEF
Réf. : 714918
Calibre 3
Colis 6kg



LE PRIX C'EST ICI



CITRON VERT
ORIGINE BRÉSIL
METRO CHEF
Réf. : 762298
Calibre 10/20
Catégorie 1
La pièce



LE PRIX C'EST ICI

POMME GOLDEN
ORIGINE FRANCE
Réf. : 099940
Catégorie 2
Calibre 150
Colis de 13kg





ENCART À VENIR SUR 4 UB



KIWI VERT

Réf. : 700090

Catégorie 1

Calibre 70/75

1kg



KIWI JAUNE

NOUVELLE-ZÉLANDE

Réf. : 760697

Catégorie 1

Calibre 115/125

Colis de 24



ORANGE À JUS

ORIGINE ESPAGNE

Réf. : 760354

Colis 5kg



PHYSALIS

ORIGINE COLOMBIE

Réf. : 082772

colis 600g



FRUIT DE LA PASSION

ORIGINE COLOMBIE

Réf. : 093652

Colis 2kg



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES FRUITS EN CONSERVES



LE PRIX
C'EST ICI



OREILLONS D'ABRICOTS

Réf. : 240310

Au sirop léger.

la boîte 5/1



LE PRIX
C'EST ICI

OREILLONS D'ABRICOTS

METRO CHEF

Réf. : 061880

Au sirop léger

la boîte 3/1

Existe aussi en boîte 4/4.



LE PRIX
C'EST ICI

OREILLONS DE PÊCHES

METRO CHEF

Réf. : 246878

Au sirop léger.

la boîte 4/4



LE PRIX
C'EST ICI

COMPOTE DE POMMES

LÉONCE BLANC

Réf. : 247414

Spécial pâtisserie 24%.

la boîte 5/1

Existe aussi en compote de pommes spécial
pâtisserie 38% et 30% (boîte 5/1).



LE PRIX
C'EST ICI

DEMI-POIRES

METRO CHEF

Réf. : 155370

Au sirop léger

la boîte 3/1

Existe aussi en boîte 4/4.



LE PRIX
C'EST ICI

DEMI-POIRES

ARO

Réf. : 251104

Au sirop léger.

la boîte 5/1



LE PRIX
C'EST ICI

MIRABELLES DÉNOYAUTÉES

ORIGINE LORRAINE

CHALLENGE GOURMET

Réf. : 244475

Au sirop léger.

la boîte 2/1



LE PRIX
C'EST ICI

CERISES ENTIÈRES AMARENA

APTUNION

Réf. : 000859

le bocal 31 P.E.T.



LE PRIX
C'EST ICI

GRIOTTES AMARENA

TOSCHI

Réf. : 008083

la boîte 4/4



CRÈME DE MARRON, RETOUR EN GRÂCE
D'UN CLASSIQUE TENDANCE

LE PRIX
C'EST ICI

SCANNEZ LES CODES-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIX



les
halles
METRO

Crème de marron

RETOUR EN GRÂCE D'UN CLASSIQUE

LONGTEMPS CANTONNÉE AUX DESSERTS RUSTIQUES, LA CRÈME DE MARRON REVIENT SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE. ÉLABORÉE À PARTIR DE MARRONS CUITS, BROYÉS PUIS SUCRÉS, CETTE SPÉCIALITÉ NÉE AU CŒUR DE L'ARDÈCHE SÉDUIT AUJOURD'HUI UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE PÂTISSIERS. SA TEXTURE FONDANTE ET SON GOÛT À LA FOIS DOUX, BOISÉ ET RÉCONFORTANT EN FONT UN INGRÉDIENT À PART ENTIÈRE, PORTEUR DE SENS ET DE SOUVENIRS.

Son image « d'antan » fait aujourd'hui place à un vrai potentiel créatif. La crème de marron s'intègre facilement dans des ganaches, des mousses, des inserts, des flans ou des crèmes montées. Elle supporte le chaud, le froid, et s'associe aussi bien au chocolat qu'aux fruits secs, aux agrumes, à la vanille, à la poire ou même au whisky. À la carte, elle permet de revisiter des classiques ou de signer de nouvelles créations : cakes, verrines, entremets ou même viennoiseries de saison.

LE MONT-BLANC, DESSERT ICONIQUE

Impossible de parler de crème de marron sans évoquer le Mont-Blanc. Né en Italie au XIX^e siècle, popularisé en France dans les salons parisiens, ce dessert reste un incontournable : meringue croustillante, chantilly légère, vermicelles de marron... Aujourd'hui, les chefs s'amusent à le réinventer : version entremets, roulé, en bocal ou en trompe-l'œil, twisté au sésame noir, à la rose ou à la noisette.

UNE PÂTE DE SAISON, PLEINE DE SENS

Dans un contexte de recherche de naturalité et de réassurance, la crème de marron a plus que jamais sa place en vitrine. C'est une alternative aux pâtes à tartiner plus sucrées, un ingrédient local et de saison, avec un vrai supplément d'âme.



LES PRODUITS DE LABORATOIRE



LE PRIX
C'EST ICI

CRÈME
DE MARRONS
DE L'ARDÈCHE
CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 158059
le doypack 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

CRÈME
DE MARRONS
DE L'ARDÈCHE
CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 246958
la boîte 4/4



LE PRIX
C'EST ICI

CRÈME
DE MARRONS
CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 309130
la boîte 5/1
Existe aussi en boîte 4/4.



LE PRIX
C'EST ICI

PÂTE
DE MARRONS
CONFITS
CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 014961
la boîte 4/4



Le croissant

LA RÉVOLUTION FEUILLETÉE

IL Y A LES CLASSIQUES INDÉTRÔNABLES... ET LES ÉCLATS DE CRÉATIVITÉ QUI LES BOUSCULENT. AUJOURD'HUI, LE CROISSANT FAIT SA MUE. PLUS QU'UN SYMBOLE, IL DEVIENT TERRAIN DE JEU. DES RÉSEAUX SOCIAUX AUX VITRINES, ON LE DÉCLINE, ON LE TWISTE, ON LE BOUSCULE. RÉSULTAT ? UNE VAGUE DE FORMATS INATTENDUS, DE RECETTES HYBRIDES, ET UN ENGOUEMENT CONSOMMATEUR SANS PRÉCÉDENT.

DES FORMES QUI ATTIRENT L'ŒIL

Tout commence par la forme. Cube, sphère, onigiri, lune, finger ou même millefeuille : le croissant prend de nouveaux plis. L'esthétique devient un argument de vente, presque un langage visuel. De quoi capter l'attention, se démarquer... tout en restant dans son ADN feuilleté.

DES RECETTES QUI RACONTENT UNE HISTOIRE

Côté recette, place à l'audace. Les grands classiques de la pâtisserie s'y glissent : Paris-Brest, Tropicane, Tarte Tatin... le croissant devient support à émotion, porteur de tradition et de surprise. La tendance du croissant fourré, lancée par quelques chefs inspirés, s'impose comme un rendez-vous attendu par les amateurs de nouveautés.

Autre terrain d'exploration : le topping. Fruits rouges, ganaches, croustillants... Le croissant devient gourmandise à assembler. Et si l'on poussait encore plus loin ? Une crème glacée pour un croissant cornet, une pâte à tartiner maison ou un croustillant sarrasin pour le croquant.

Enfin, la création donne naissance à des mashups ultra-désirables : cruffin, croffle, bonut ou croissant bagel. Des formats à tester, détourner, personnaliser.

PHOTO NICOLAS PACIELLO



LE PRIX
C'EST ICI



FRAISES ÉQUEUTÉES

ORIGINE ÉGYPTE
METRO CHEF
Réf. : 047289
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



COULIS DE FRAISE

PONTHIER
Réf. : 007731
la poche 1kg

LE PRIX
C'EST ICI



**COULIS EXTRA DE
FRAMBOISE**

PONTHIER
Réf. : 007735
la poche 1kg





LE PRIX
C'EST ICI



COULIS DE FRUITS ROUGES

METRO CHEF

Réf. : 044302

la poche 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



COULIS DE MANGUE

PONTHIER

Réf. : 150746

la poche 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



PURÉE DE FRAISE

PONTHIER

Réf. : 007774

la poche 1kg

CONSEILPRO

Agiter avant emploi
Conserver à +2°C/+6°C
Après ouverture : 12
jours au réfrigérateur



LE PRIX
C'EST ICI



PURÉE DE FRAMBOISE

PONTHIER

Réf. : 007760

la poche 1kg



VISUEL D'AMBIANCE EN ATTENTE

BIO



LE PRIX
C'EST ICI



PURÉE FRUIT DE LA PASSION BIO

PONTHIER

Réf. : 007765

la poche 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



PURÉE DE MANGUE

PONTHIER

Réf. : 007772

la poche 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



PURÉE CITRON JAUNE

PONTHIER

Réf. : 167883

la poche 1kg

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES COULIS & PURÉES DE FRUITS



LE PRIX
C'EST ICI



PURÉE DE NOIX DE COCO

PONTHIER
Réf. : 039800
la poche 1kg

LE PRIX
C'EST ICI

FRAMBOISES ENTIÈRES

ORIGINE POLOGNE
FRUITS ROUGES & CO
Réf. : 313215
le sachet 1kg

LE PRIX
C'EST ICI



FRAMBOISE MEEKER

ORIGINE SERBIE
FRUITS ROUGES & CO
Réf. : 190763
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

BRISURE DE FRAMBOISE

FRUITS ROUGES & CO
Réf. : 273699
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

MYRTILLES

ORIGINE CANADA
ROGER DESCOURS
Réf. : 300482
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

MÉLANGE FRUITS ROUGES

FRUITS ROUGES & CO
Réf. : 262455
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



MORCEAUX D'ANANAS

ORIGINE COSTA RICA
METRO CHEF
Réf. : 121391
variété Sweet
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



PURÉE DE FRAMBOISE

METRO CHEF
Réf. : 276842
100% fruit
la barquette 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION

METRO CHEF
Réf. : 288894
100% fruit
la barquette 1kg
Existe aussi en mangue ou fraise 100% fruit



Farines METRO Chef

LA FORCE D'UNE FILIÈRE MAÎTRISÉE

TRAÇABILITÉ, CONSTANCE, RESPECT DU SAVOIR-FAIRE MEUNIER : LES FARINES METRO CHEF ONT ÉTÉ PENSÉES POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DES ARTISANS BOULANGERS ET PÂTISSIERS. GRÂCE À UN PARTENARIAT ENGAGÉ AVEC LE MEUNIER CHARLY COUTOUIT, METRO CONSTRUIT UNE FILIÈRE SOLIDE, FRANÇAISE ET RESPONSABLE, DU GRAIN AU SAC. UNE GAMME DE FARINES TECHNIQUES, RÉGULIÈRES ET FIABLES, POUR VALORISER TOUS LES GESTES DU QUOTIDIEN.



HISTOIRE

Depuis 2020, METRO collabore avec Charly Coutouit, jeune meunier normand passionné, dont le moulin indépendant perpétue une tradition familiale ancrée dans les valeurs d'exigence et de transmission. Ensemble, ils développent une gamme de farines adaptées aux besoins concrets du métier.



PRODUCTION

Les blés utilisés sont exclusivement français, cultivés au plus près du moulin. Grâce à une sélection rigoureuse et une mouture lente sur meules de pierre, les farines obtenues conservent leur richesse et leur caractère. Chaque sac est le fruit d'un savoir-faire maîtrisé et d'une traçabilité complète.



UTILISATION

Développées pour s'adapter à tous les usages en boulangerie et pâtisserie, les farines METRO Chef se déclinent en versions traditionnelles, farines de force ou farines spéciales. Leur constance permet une production régulière et fiable, quel que soit le niveau d'exigence du fournil.



QUALITÉS

Riches, stables, bien équilibrées, les farines METRO Chef offrent une excellente tenue à la pousse, une hydratation optimale et un bon développement à la cuisson. Pensées pour le quotidien des pros, elles conjuguent qualité technique, régularité... et origine française.



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES FARINES, SEMOULES & MIX PAINS



LE PRIX
C'EST ICI

**FARINE DE BLÉ
PÂTISSÈRE
T45**

METRO CHEF
Réf. : 242281
le sac 10kg



LE PRIX
C'EST ICI

**FARINE DE BLÉ
T55**

Réf. : 242233
le lot de 10 sacs 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

**FARINE DE BLÉ
T65 POUR PAIN
DE TRADITION
FRANÇAISE**

METRO CHEF
Réf. : 179678
le sac 25kg



VISUEL D'AMBIANCE PAIN EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI

**FARINE DE BLÉ
T65
PÉRIGORD
FARINE**
Réf. : 198217
le sac 25kg



LE PRIX
C'EST ICI

**FARINE DE
BLÉ T65
PANIFIABLE
METRO CHEF**
Réf. : 242279
le sac 25kg



ATOUTPRO

La Farine T65 Panifiable METRO Chef est un incontournable pour les boulangers-pâtisseries. Composée à 100% de blé origine France, sa texture et sa capacité à lever lui confèrent une grande polyvalence. Elle est, en particulier, idéale pour la fabrication de pains ou de baguettes croustillantes.



LE PRIX
C'EST ICI

**FARINE DE
GRUAU T0
METRO CHEF**
Réf. : 147785
W360
le sac 10kg



Des farines

QUI CHANGENT LA DONNE

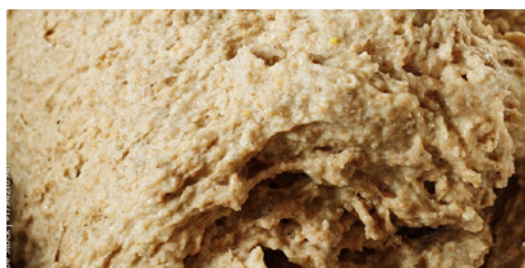
MOINS DE GLUTEN, PLUS D'AUTHENTICITÉ, UNE RECHERCHE DE NATURALITÉ : LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS ÉVOLUENT, ET AVEC ELLES, LES CARTES DE PAINS ET DE PÂTISSERIES. AUJOURD'HUI, LES FARINES ALTERNATIVES NE SONT PLUS DES CURIOSITÉS. ELLES SONT DEVENUES DES LEVIERS D'INSPIRATION, MAIS AUSSI DE DIFFÉRENCIATION.

UN ÉVENTAIL DE SAVEURS ET DE TEXTURES

Sarrasin, seigle, châtaigne, maïs, riz, pois chiches, quinoa, épeautre, amarante... Chacune a sa personnalité. Le seigle, au goût marqué, structure des pains rustiques ou des biscuits de caractère. La châtaigne, douce et sucrée, sublime une pâte sablée ou un biscuit moelleux. La farine de riz, fine et neutre, apporte du liant aux recettes sans gluten. Celle de pois chiches, riche en protéines, permet des recettes végétales et des bases de tartes salées pleines de saveur. L'épeautre ou le petit épeautre, avec leur gluten plus digeste, offrent une belle élasticité et une touche de terroir.

CRÉER SANS RENIER LA TRADITION

À condition de bien ajuster l'hydratation ou de jouer les mélanges, ces farines permettent de réinventer les classiques. Elles séduisent une clientèle à la recherche de produits plus sains, plus digestes, plus originaux. Sans renier la tradition, elles ouvrent des champs de création inattendus, entre rusticité, finesse et modernité.



La Préparation pour Pain aux Céréales METRO Chef est composée à 100% de blé origine France. Elle est prête à l'emploi et son format a été pensé pour s'adapter aux besoins de la restauration et de l'hôtellerie. Elle est composée de blé et de seigle avec un mélange de graines ce qui permet la réalisation de petits pains plébiscités par les sportifs.

LE PRIX
C'EST ICI



**PRÉPARATION POUR PAIN
AUX CÉRÉALES**
METRO CHEF
Réf. : 290440
le sac 5kg



LE PRIX
C'EST ICI

**SEMOULE DE BLÉ DUR
EXTRA FINE**
LE RENARD
Réf. : 241658
extra fine
le sac 25kg



LE PRIX
C'EST ICI



SEMOULE DE BLÉ DUR
LE RENARD
Réf. : 241654
extra fine
le sac 5kg

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES GRAINES & SEL



LE PRIX
C'EST ICI



GRAINES DE SÉSAME BLANC

METRO CHEF

Réf. : 302244

le sachet 1 kg

Existe aussi en graines de sésame noir (1kg)



VISUEL D'AMBIANCE EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI

GRAINES DE TOURNESOL

METRO CHEF

Réf. : 302737

le sachet 1 kg



LE PRIX
C'EST ICI

GRAINES DE LIN

METRO CHEF

Réf. : 302257

le sachet 1 kg



LE PRIX
C'EST ICI

GRAINES DE COURGE

METRO CHEF

Réf. : 303406

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

MÉLANGE POUR PAIN 5

GRAINES

FRUIBON

Réf. : 264145

le sachet refermable 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

SEL FIN

FOURNISEL

Réf. : 292000

le sac 25kg



LE PRIX
C'EST ICI

SEL FIN RAFFINÉ SÉCHÉ ALIMENTAIRE

ESCO

Réf. : 012793

le sac 25kg



Le beurre

L'OR DES PÂTISSIERS

AHHHH LE BEURRE... RICHE, SUBTIL, INIMITABLE, IL EST AU CŒUR DE TOUTES LES PLUS GRANDES CRÉATIONS PÂTISSIÈRES FRANÇAISES. CROISSANT, BRIOCHE OU PÂTE SABLÉE : IL FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE. MAIS DERRIÈRE CET INGRÉDIENT ESSENTIEL SE CACHENT AUJOURD'HUI DE VRAIS CHOIX : ENTRE GOÛT, ORIGINE, ENJEUX ÉTHIQUES ET HABITUDES ALIMENTAIRES, COMMENT CE PRODUIT SO FRENCHY S'EST-IL ADAPTÉ POUR RESTER INCONTOURNABLE ?

AGIR CONCRÈTEMENT SUR LES COÛTS ENTRE TRADITION & ÉVOLUTION

Même quand il s'agit du beurre, il ne faut rien laisser au hasard. Bien plus qu'une simple matière grasse, c'est pour vous un véritable allié technique et gustatif, essentiel à votre cuisine. Et comme la farine, le beurre a ses propres nuances. Les beurres frais et AOP incarnent la tradition, avec une texture fine, un goût lacté et un parfum de crème. Les beurres de tourage, eux, offrent la plasticité parfaite pour créer vos feuilletages. D'autres variétés, comme les beurres concentrés ou fractionnés, répondent à des besoins plus techniques, sans pour autant renier l'exigence artisanale.

L'ORIGINE FAIT LA DIFFÉRENCE

Et en matière d'exigence, les consommateurs ne sont pas en reste : ils sont plus que jamais soucieux de l'origine des ingrédients qu'ils consomment. La provenance, la transparence et le local sont devenus des critères forts, et le beurre n'échappe pas à la tendance. Privilégier un beurre AOP ou issu d'une ferme régionale, c'est faire le choix de valoriser un terroir, une histoire et un savoir-faire. Ces choix renforcent la qualité de vos créations et parlent directement au consommateur d'aujourd'hui.

Inégalable d'un point de vue gustatif, 100% naturel et porteur d'une véritable culture artisanale, le beurre reste l'un des piliers de votre savoir-faire. Mais les modes de consommation évoluent, et à l'heure où les consommateurs se tournent de plus en plus vers le vegan, le beurre ne fait plus l'unanimité. Alors, pour répondre à ces nouveaux besoins, remplacer le beurre par une margarine, élaborée à base d'huiles végétales, ou par un beurre végétal, est une façon pertinente d'élargir votre offre sans renoncer à la texture ni à la gourmandise. L'idée est de se diversifier : continuer à sublimer le beurre là où il excelle, tout en testant des recettes avec des alternatives au beurre pour séduire une nouvelle clientèle.



LE PETIT + DES EXPERTS METRO

Mentionnez l'origine de vos produits dans votre offre :
« brioche au beurre AOP
Charentes-Poitou ».

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LE BEURRE

VIENNOISERIE PACIELLO EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI



BEURRE DOUX

METRO CHEF

Réf. : 141579

le rouleau 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



BEURRE DOUX PLAQUE

METRO CHEF

Réf. : 298197

la plaquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI



BEURRE DOUX

MA PAYSANNE

Réf. : 264605

la plaquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI



BEURRE DOUX

FLECHARD

Réf. : 068513

le cube 25kg



LE PRIX
C'EST ICI



BEURRE DOUX

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Réf. : 078643

le cube 10kg



LE PRIX
C'EST ICI



BEURRE DOUX

ORIGINE PAYS-BAS

Réf. : 211364

le cube 25kg





BEURRE DOUX
Réf. : 304507
la motte 5kg



**BEURRE A.O.P.
CHARENTES-POITOU**
LAITERIE DE MONTAIGU
Réf. : 236240
la plaque 2kg



TARTIMALIN DOUX
PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
Réf. : 008417
beurre tendre léger
40% M.G.
spécial sandwiches & canapés
la barquette 1kg



**BEURRE PÂTISSIER DES
CHARENTES A.O.P.**
LESCURE
Réf. : 019492
84% M.G.
la plaque 1kg



BEURRE DE TOURAGE
FLECHARD
Réf. : 264560
84% M.G.
la plaque 1kg



BEURRE SEC DE TOURAGE
PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
Réf. : 086834
pour croissants et feuilletages
84% M.G.
le kilogramme
2kg

LA MARGARINE

METRO



BEURRE COLORÉ DE TOURAGE
FLECHARD
Réf. : 269861
la plaque 1kg



MARGARINE
METRO CHEF
Réf. : 010227
80% M.G.
la plaquette 500g



MARGARINE
HERVA
Réf. : 246872
pour brioche/moka
le pain 500g



Margarine

SOUPLESSE ET PERFORMANCE EN VERSION VÉGÉTALE

ALTERNATIVE LONGTEMPS SOUS-ESTIMÉE, LA MARGARINE REVIENT SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE. AVEC L'ESSOR DES RÉGIMES VEGAN OU SANS LACTOSE, ELLE S'IMPOSE PEU À PEU COMME UN INGRÉDIENT À PART ENTIÈRE DANS LES LABORATOIRES DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE.

TECHNIQUE ET STABLE

Elle séduit pour sa stabilité en cuisson, sa plasticité et sa tenue lors des manipulations. En pâtes levées ou feuilletées, elle garantit un bon développement au four et une texture régulière, idéale pour vos viennoiseries.

UN VRAI LEVIER DE DIFFÉRENCIATION

Issues d'huiles végétales (colza, tournesol, coco...) ou de beurres végétaux comme le karité, les margarines nouvelle génération s'intègrent dans une offre plus durable et inclusive. Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée, elles allient performance et plaisir.

DES PISTES POUR INNOVER

Purée d'avocat, crème de coco... Les matières grasses végétales ouvrent aussi de nouveaux champs de création pour alléger ou repenser vos recettes. Une manière d'enrichir votre gamme tout en suivant les attentes du moment.



ASTUCE DE CHEF

Pour réussir un feuilletage 100 % végétal, choisissez une margarine spéciale tourage, riche en matières grasses et dotée d'un point de fusion élevé. Elle vous offrira une bonne tenue à la cuisson et un feuilleté bien régulier, sans coulure, même en conditions de forte chaleur.



**MARGARINE
FRUIT D'OR**
Réf. : 293384
sans huile de palme
la barquette 900g



**MARGARINE
PAX**
Réf. : 032700
80% M.G.
le pain 2kg



**MARGARINE
PATISY**
Réf. : 069133
la plaque 2kg



**MARGARINE
AÉRIO**
Réf. : 257517
61% M.G.
la barre 3kg



PAGE ENTIERE
LAIT ENGAGÉ POUR L'AVENIR

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LE LAIT, OVOPRODUITS & POUDRE DE LAIT



ENCART 3 UB - VISUEL FLAN, CRÈME PÂTISSIÈRE



LE PRIX
C'EST ICI



LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ ENGAGÉ U.H.T.

METRO CHEF
Réf. : 273533
la bouteille 1l

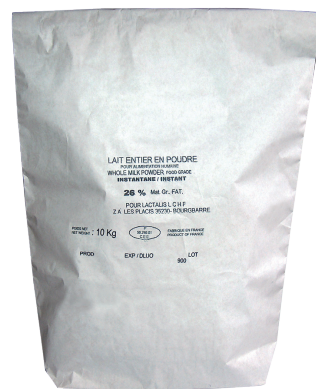


LE PRIX
C'EST ICI



LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ U.H.T.

LAIT DE FRANCE
Réf. : 247705
la brique 1l



LE PRIX
C'EST ICI

POUDRE DE LAIT ENTIER

PRÉSIDENT
Réf. : 149328
26% M.G.
100 % français.
le sac 10 kg



LE PRIX
C'EST ICI



LAIT ENTIER ENGAGÉ U.H.T.

METRO CHEF
Réf. : 273552
la bouteille 1l



LE PRIX
C'EST ICI

LAIT ENTIER U.H.T.

J'AI ME LE LAIT D'ICI
Réf. : 298289
la bouteille 1l



LE PRIX
C'EST ICI

POUDRE DE LAIT ENTIER

MATINES
Réf. : 198337
26% M.G.
le sac 25 kg



LES CRÈMES, AÉROSOLS & PRÉPARATIONS



LE PRIX
C'EST ICI



CRÈME LIQUIDE

U.H.T.

METRO CHEF

Réf. : 246736

35% M.G.

la brique 1l



LE PRIX
C'EST ICI



CRÈME LIQUIDE

U.H.T.

METRO CHEF

Réf. : 246755

tous usages

30% M.G.

la brique 1l



LE PRIX
C'EST ICI



CRÈME LIQUIDE

U.H.T.

METRO CHEF

Réf. : 236188

12% M.G.

la brique 1l



LE PRIX
C'EST ICI



CRÈME

LIQUIDE U.H.T.

"EXCELLENCE"

ELLE & VIRE

PROFESSIONNEL

Réf. : 236186

35% M.G.

la brique 1l



LE PRIX
C'EST ICI



CRÈME U.H.T.

INNOVA

Réf. : 298644

35% M.G.

la brique 1l



LE PRIX
C'EST ICI



CRÈME U.H.T.

INNOVA

Réf. : 299901

30% M.G.

la brique 1l



LE PRIX
C'EST ICI

CRÈME U.H.T.

SUCRÉE VANILLÉE

DEBIC

Réf. : 236359

la bouteille 2l



LE PRIX
C'EST ICI

PRÉPARATION

VÉGÉTOP U.H.T.

DEBIC

Réf. : 236379

la bouteille 1l



LE PRIX
C'EST ICI



PRÉPARATION

VÉGÉTALE

SUCRÉE

GOLD CUP

Réf. : 248445

28% M.G.

la brique 1l

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES CRÈMES, AÉROSOLS & PRÉPARATIONS



LE PRIX
C'EST ICI



CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE LÉGÈRE SPÉCIALE CUISSON ET PIZZA

FLORY
Réf. : 139766
6% M.G.
le seau 5kg



LE PRIX
C'EST ICI



MASCARPONE

METRO CHEF
Réf. : 039216
35% M.G. sur extrait sec
le pot 500g

METRO
Chef

METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



MASCARPONE

GRANAROLO
Réf. : 090059
42% M.G. sur extra sec
le pot 500g



LE PRIX
C'EST ICI



CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE

EUROLAIT
Réf. : 054146
30% M.G.
le seau 1l

VISUEL D'AMBIANCE
EN ATTENTE

ATOUTPRO

30% de mascarpone
Permet la réalisation
d'entremets montés ultra
gourmands
Riche et onctueuse une
fois foisonnée
Tenue exceptionnelle
pendant 48h à 4°C
Régularité de vos recettes
Grande résistance
à la congélation/
décongélation

LE PRIX
C'EST ICI



SUBLIME CRÈME AU MASCARPONE

ELLE & VIRE
PROFESSIONNEL
Réf. : 159566
36,5% M.G.
la brique 1l

ATOUTPRO

Nouvelle recette avec
65% de mascarpone

INFOSPRO

60% de fromage à la
crème
Une base nature facile-
ment personnalisable



LE PRIX
C'EST ICI



PRÉPARATION POUR TIRAMISU

METRO CHEF
Réf. : 149979
stérilisée U.H.T.
la brique 1l

METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



PRÉPARATION POUR CHEESECAKE

PRÉSIDENT
PROFESSIONNEL
Réf. : 143549
la brique 1l



LE PRIX
C'EST ICI



CRÈME SUCRÉE

DEBIC
Réf. : 252376
l'aérosol 700ml



Crèmes



UNE MATIÈRE PREMIÈRE AU SERVICE DE VOS CRÉATIONS

SI TOUTES LES CRÈMES NE SE VALENT PAS, C'EST PARCE QU'ELLES NE SERVENT PAS LES MÊMES OBJECTIFS. EN PÂTISSERIE, CHAQUE TYPOLOGIE A SON RÔLE À JOUER - ET VOUS LE SAVEZ MIEUX QUE QUICONQUE. CE QUI CHANGE ? CE QU'ON EN FAIT. ET SURTOUT, LA MANIÈRE DONT ELLES PEUVENT VOUS AIDER À ALLÉGER UN PLANNING, REVISITER UN CLASSIQUE OU SIGNER UNE CRÉATION.

CRÈME LIQUIDE, CRÈME ÉPAISSE, CRÈME UHT... À CHACUN SA FONCTION

En base de ganache, pour monter un chantilly ou réaliser un appareil à crème prise : la crème liquide entière à 30 % est l'incontournable. Elle assure volume, foisonnement et souplesse. Pensez à l'utiliser pour une mousse légère à la framboise, un entremets aérien ou un crémeux vanille. La crème épaisse, elle, structure davantage. Elle apporte de la rondeur en tarte au citron revisitée ou en garniture de choux façon cheesecake. En cuisson, elle résiste bien et développe des arômes plus marqués. Quant à la crème UHT, elle offre de la praticité sans sacrifier la performance : idéale pour sécuriser vos préparations en restauration boulangère, qu'il s'agisse d'un appareil à flan rapide ou d'une crème diplomate montée minute.

À CHAQUE MATIÈRE GRASSE, SON RÉSULTAT

Le taux de matière grasse est un véritable levier de texture. Une crème à 35 % donnera un chantilly plus ferme, un foisonnement plus stable, idéale pour les entremets à étages, les pochages ou les décors qui tiennent en vitrine. Une crème allégée à 20-25 %, en revanche, trouve sa place

dans des bases plus légères : panna cottas, inserts lactés ou ganaches montées fruitées. Et pour une intensité supplémentaire ? Osez le mascarpone. Seul ou en association, il enrichit vos crèmes fouettées, densifie un tiramisu ou donne du corps à une crème à la vanille.

DES ALTERNATIVES VÉGÉTALES QUI MONTENT

Parce que les attentes évoluent, les crèmes végétales trouvent leur place en labo. Au soja, à l'avoine, à l'amande ou au riz : elles offrent une solution pour vos clients vegan ou intolérants, sans compromis sur la texture. Certaines se montent comme une crème classique et tiennent parfaitement : mousse coco-passion, ganache montée chocolat-amande, riz au lait végétal... tout est possible, à condition de bien choisir votre produit.



Œufs METRO Chef

UNE FILIÈRE SOLIDE PENSÉE POUR VOUS

DANS UN CONTEXTE OÙ LE MARCHÉ DES ŒUFS RESTE SOUS TENSION : GRIPPE AVIAIRE, ÉVOLUTION DES MODES D'ÉLEVAGE, HAUSSE DES COÛTS, METRO S'ENGAGE À VOUS GARANTIR RÉGULARITÉ ET FIABILITÉ. OBJECTIF : SÉCURISER VOTRE APPROVISIONNEMENT AVEC DES PRODUITS À LA HAUTEUR DE VOS EXIGENCES.

Dans un contexte où le marché des œufs reste sous tension – grippe aviaire, évolution des modes d'élevage, hausse des coûts –, METRO s'engage à vous garantir régularité et fiabilité. Objectif : sécuriser votre approvisionnement avec des produits à la hauteur de vos exigences.

La gamme d'**œufs plein air METRO Chef Engagé pour l'avenir** illustre cette volonté. 100 % origine France, issus d'élevages sélectionnés dans un rayon de moins de 100 km autour des halles, ces œufs vous offrent une fraîcheur optimale et une traçabilité claire. Vous bénéficiez ainsi d'un produit maîtrisé, sans intermédiaires superflus, qui soutient l'économie locale tout en valorisant les éleveurs partenaires.

Avec l'appui de **LOEUF**, expert reconnu du sourcing sur mesure, METRO renforce la cohérence de sa filière : des élevages à taille humaine, des parcours arborés, une alimentation sans OGM... Ces choix renforcent la qualité des produits que vous utilisez au quotidien, et vous permettent d'allier performance technique et responsabilité.

Pour répondre aux contraintes de temps en laboratoire, vous trouvez également dans cette offre des produits pratiques, prêts à l'emploi : œufs brouillés, œufs parfaits... Une solution efficace pour alléger vos préparations sans compromis sur la qualité.

Enfin, alors que la nouvelle C.V.O. (Cotisation Volontaire Obligatoire), entrée en vigueur en mars 2025, impacte l'ensemble de la filière, METRO maintient une offre compétitive, transparente et alignée avec les réalités du terrain.

Avec les œufs METRO Chef, vous faites le choix d'une filière fiable, engagée et construite pour durer – des produits à la hauteur de vos créations, de la pâte à la vitrine.



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LE LAIT, OVOPRODUITS & POUDRE DE LAIT



LES PRODUITS DE LABORATOIRE



LE PRIX
C'EST ICI



**BLANCS D'ŒUF LIQUIDE
PLEIN AIR**
OVOTEAM BLANC DES CHEFS
Réf. : 309076
le bidon 2kg



1 VISUEL PASTEL DE NATA/FLAN
EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI



**BLANCS D'ŒUFS LIQUIDES
PASTEURISÉS**
METRO CHEF
Réf. : 021664
le bidon 2kg



LE PRIX
C'EST ICI



JAUNE D'ŒUF LIQUIDE
OVOTEAM
Réf. : 168906
le bidon 2kg



LE PRIX
C'EST ICI



ŒUFS LIQUIDES JAUNES
METRO CHEF
Réf. : 244854
le bidon 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

**BLANC D'ŒUF LIQUIDE
PASTEURISÉ**
OVOTEAM
Réf. : 162552
le bidon 5kg



LE PRIX
C'EST ICI



**ŒUFS ENTIERS LIQUIDES
PASTEURISÉS**
METRO CHEF
Réf. : 013555
le bidon 2kg



LE PRIX
C'EST ICI



**ŒUF ENTIER LIQUIDE
PASTEURISÉ**
OVOTEAM
Réf. : 236340
le bidon 5kg

L'évolution des viennoiseries :

QUAND TRADITION RIME AVEC INNOVATION

CROISSANTS, PAINS AU CHOCOLAT OU BRIOCHES... LES VIENNOISERIES QUE L'ON CROYAIT IMMUABLES CONNAISSENT AUJOURD'HUI UNE VÉRITABLE ÉVOLUTION EN S'HABILLANT DE NOUVELLES SAVEURS, TEXTURES ET COULEURS. EN 2026, LA VIENNOISERIE DEVIENT MÊME UN VÉRITABLE TERRAIN D'EXPÉRIMENTATION : PLUS CRÉATIVE, PLUS VISUELLE ET PLUS AUDACIEUSE QUE JAMAIS.

L'ÈRE DES VIENNOISERIES HYBRIDES

C'est la tendance phare de ces dernières années : la fusion de viennoiseries. Crookie, cruffin, brookie, cronuts... ces créations « 2-en-1 » enflamment la toile. Leur succès s'explique par leur dimension expérientielle : visuels irrésistibles, jeux de textures, mélanges de saveurs inédites. Ces viennoiseries hybrides représentent aujourd'hui près de 20 % du marché des viennoiseries, alors ne passez surtout pas à côté de ce phénomène !

LES SAVEURS DE DEMAIN

Mais alors, sur quoi miser pour 2026 ? Toujours d'actualité, la tendance est à la réduction du sucre ; des pâtes plus légères, moins sucrées, mais tout aussi gourmandes. Côté saveurs, place aux notes acidulées et exotiques : yuzu, passion, calamansi ou encore fruits fermentés, viennent réveiller les papilles. Autre tendance : les viennoiseries à base de fibres ou de super-aliments offrant une approche plus « healthy » mais surtout plus consciente de la gourmandise. C'est notamment le cas de la brioche au granola : une brioche feuilletée que l'on humidifie avant cuisson afin de l'enrober de graines de courge, de lin et de flocons d'avoine.

ENTRE ARTISANAT ET STORYTELLING

Derrière chaque viennoiserie revisitée se cache un savoir-faire exigeant, alliant la maîtrise des techniques, la précision des gestes et le choix des matières premières.

Aujourd'hui, le consommateur veut savoir ce qu'il mange et d'où cela vient : farine locale, beurre AOP, chocolat équitable... Racontez l'histoire de vos produits, valorisez l'origine de vos ingrédients et vos engagements, c'est la clé d'une relation de confiance durable avec vos clients. Comme le fait merveilleusement bien Thomas Tefri-Chambelland, spécialiste du levain, qui propose une gamme entièrement gluten free.

UNE VIENNOISERIE SIGNATURE ?

La viennoiserie hybride devient un véritable marqueur d'identité. Chaque artisan y apporte sa patte : un ingrédient fétiche, une forme distinctive, une garniture signature... à l'image de Stéphane Louvard et de son crookie, devenu aujourd'hui un phénomène mondial. C'est aussi ça qui fidélise et fait parler de vous. Alors lancez-vous ! Créez votre propre viennoiserie signature : une création qui vous ressemble et qui affirme pleinement votre style.



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES VIENNOISERIES & PÂTISSERIES À FAIRE POUSSER



LE PRIX
C'EST ICI



CROISSANT PRÊT À POUSSER

DELIFRANCE

Réf. : 175896

pur beurre

le carton de 150x70g



ENCART EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI



PAIN AU CHOCOLAT PRÊT À POUSSER

DELIFRANCE

Réf. : 262459

pur beurre

le carton de 140x80g



LE PRIX
C'EST ICI



PAIN AUX RAISINS PRÊT À POUSSER

DELIFRANCE

Réf. : 175905

pur beurre

le carton de 80x140g



LE PRIX
C'EST ICI



CROISSANT CRU PRÊT À POUSSER

BRIDOR

Réf. : 231444

beurre fin

le carton de 180x65g



LE PRIX
C'EST ICI



PAIN AU CHOCOLAT CRU

BRIDOR

Réf. : 231445

beurre fin

prêt à pousser

le carton de 165x75g



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES VIENNOISERIES & PÂTISSERIES PRÊT À CUIRE



LE PRIX
C'EST ICI



CROISSANTS AU BEURRE

METRO CHEF

Réf. : 184528

prêts à cuire

le sachet de 20x60g



LE PRIX
C'EST ICI



PAINS AU CHOCOLAT

METRO CHEF

Réf. : 187118

prêts à cuire

le sachet de 20x75g



LE PRIX
C'EST ICI



ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES

METRO CHEF

Réf. : 187119

prêtes à cuire

le sachet de 48 pièces de 25-30g



ATOUPRO

Réalisé à partir d'une délicieuse pâte à croissant pur beurre, ce bun est une base pour réaliser des burgers et des desserts



LE PRIX
C'EST ICI



BUN'N'ROLL

BRIDOR

Réf. : 303140

prêt à cuire

le carton de 1.7kg



PÂTES MÉNAGÈRES & PLAQUES



LE PRIX
C'EST ICI

PLAQUES DE PAIN DE MIE NATURE

METRO CHEF

Réf. : 007120

dim. : 30x40cm

la plaque 250g



IDÉALPOUR

Utilisation salé ou sucré



LE PRIX
C'EST ICI



FONDS DE TARTELETTES BRISÉS

ATRIA

Réf. : 054107

diamètre : 11cm

20 pièces de 45g



LE PRIX
C'EST ICI



PÂTE FEUILLETÉE

MAÎTRE ANDRÉ

Réf. : 002012

largeur 40cm

épaisseur 0,25cm

le rouleau 3,5m



LE PRIX
C'EST ICI



PÂTE FEUILLETÉE AU BEURRE

METRO CHEF

Réf. : 220045

épaisseur 2,8mm

le carton de 5,6kg (10x560g)



LE PRIX
C'EST ICI



PÂTE FEUILLETÉE À LA MARGARINE

METRO CHEF

Réf. : 294016

épaisseur 2,5mm

le carton de 5kg (10x500g)

Existe aussi en épaisseur 3,5mm (10x720)





LE PRIX
C'EST ICI

MINI DONUT FOURRÉ À LA FRAISE

Réf. : 198990

la boîte de 8

existe aussi en mini donuts chocolat, sucre ou fourré au caramel



VISUEL D'AMBIANCE EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI

DOONY'S AU SUCRE

VANDEMOORTELE

Réf. : 134967

le plateau de 12x49g



LE PRIX
C'EST ICI

MUFFINS CHOCOLAT FOURRAGE CHOCOLAT NOISETTE

MUM'S MADE

Réf. : 291174

le plateau de 12x130g

Existe aussi en saveur vanille pépites de chocolat ou myrtille fourré



NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI

MUFFIN AU NUTELLA

NUTELLA

Réf. : 309234

le sachet de 8 pièces de 90g



LE PRIX
C'EST ICI

DOONY'S AU CHOCOLAT

VANDEMOORTELE

Réf. : 134329

le plateau de 12x55g

Existe aussi en Doony's fourré Cacaonut



LE PRIX
C'EST ICI

BEIGNETS AU CHOCOLAT- NOISETTE

SYMPHONIE PASQUIER

Réf. : 120277

le sachet de 12x75g

Existe aussi en saveur pomme ou framboise



LE PRIX
C'EST ICI

MINI BEIGNETS AU CHOCOLAT

MADemoiselle DESSERTS

Réf. : 140509

le carton de 35x25g

Existe aussi au sucre (35x19g)



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES VIENNOISERIES & PÂTISSERIES



LE PRIX
C'EST ICI



PASTEL DE NATA

BRIDOR

Réf. : 308684

prêt à cuire

le carton de 60x60g



LE PRIX
C'EST ICI



GAUFRES DE BRUXELLES

MCCAIN

Réf. : 303769

la boîte de 9x80g



LE PRIX
C'EST ICI



BROWNIES AUX NOIX DE PÉCAN

COLORADO COOKIE

Réf. : 124970

Pré-découpé

la boîte de 30x80g

Existe aussi en brownie aux noix (30x80g)



VISUELS D'AMBIANCE EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI



COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

COLORADO COOKIE

Réf. : 205977

emballés individuellement

la boîte de 20x80g

Existe aussi aux parfums chocolat/noisette ou fourré caramel



LE PRIX
C'EST ICI



COOKIES CACAO AUX 3 CHOCOLATS

COLORADO COOKIE

Réf. : 267756

emballés individuellement

la boîte de 16x106g



LE PRIX
C'EST ICI



GÂTEAUX CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

METRO CHEF

Réf. : 199317

la boîte de 18x100g



ACHETEZ PLUS
PAIEZ MOINS





VISUELS D'AMBIANCE EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI



MAXI FLAN CUIT
MADEMOISELLE DESSERT
Réf. : 094098
savour vanille
le flan entier de 1,8kg



LE PRIX
C'EST ICI



TARTELETTES AU CITRON
SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 128327
la boîte de 10x80g
Existe aussi en saveur citron meringuée
(5x97g)



LE PRIX
C'EST ICI



TARTELETTES AUX POMMES
SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 132080
la boîte de 10x120g
Existe aussi en saveur crème brûlée (10x85g)
ou saveur chocolat (10x80g)



ATOUTPRO

Sans gluten



LE PRIX
C'EST ICI



TARTE AU DAIM®
ALMONDY
Réf. : 008657
prédécoupé en 12 parts
le gâteau de 1kg



ACHETEZ
PLUS
PAIEZ
MOINS



LE PRIX
C'EST ICI



MACARONS ARTISANAUX
"LES CLASSIQUES"
FRANCE MACARON
Réf. : 238852
- 7 pistache d'Iran
- 7 chocolat d'Équateur
- 7 framboise intense
- 7 vanille Bourbon de Madagascar
- 7 caramel beurre salé
la boîte de 35
Existe aussi en saveur exotique



LE PRIX
C'EST ICI



ASSORTIMENT DE
MACARONS
SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 128144
- 12 chocolat
- 12 vanille
- 12 citron
- 12 framboise
- 12 café
- 12 pistache
la boîte de 72



Suggestions de présentation.



SNACKING & PETITES RESTAURATIONS



NOM RECETTE

DE NICOLAS PACIELLO

One molupta quatur. Ciod ut volorectis volorectesto mod quibus excea neseque volendunt faccull uptam, cum qui commolecae. Nam que nam sequoss erorund ipiendis umquiat inuscimet latus es eni cusandenis as magnima.



FLASHEZ & RETROUVEZ CETTE RECETTE
SUR METRO.fr

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES VIANDES POULET BRUT & FRIT



LE PRIX
C'EST ICI



**TENDERS DE POULET PANÉ
CRUNCHY**
ÉLABORÉS HORS U.E.
PHILEA
Réf. : 251542
halal
calibre 45g
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



**BURGER DE FILET DE
POULET PANÉ CORN
FLAKES**
ÉLABORÉ EN U.E.
DÉLICES & SNACKS
Réf. : 190843
halal
le sachet 1kg (10x100g)



NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI

**FILET DE POULET BLANC
CRU**
ORIGINE U.E.
METRO CHEF
Réf. : 312205
halal
calibre 210/240g
le sachet 2,5kg



LE PRIX
C'EST ICI



**BURGER DE FILET DE
POULET CRUNCHY**
ÉLABORÉ HORS U.E.
PHILEA
Réf. : 251527
halal
le sachet 1,05kg



LE PRIX
C'EST ICI



**AIGUILLETES DE POULET
PANÉES MULTIGRAINES**
ÉLABORÉES EN U.E.
VOLATYS
Réf. : 277203
halal
le sachet 1kg



NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI

**AIGUILLETES DE POULET
PANÉES CORN FLAKES**
ÉLABORÉES EN U.E.
METRO CHEF
Réf. : 309002
halal
le sachet 1kg



3 UBS EN ATTENTE BOUCHERIE

Le poulet

SI CHAIR À NOTRE CŒUR

FROID OU CHAUD, RÔTI, PANÉ OU EFFILOCHÉ... LE POULET S'EST IMPOSÉ COMME UNE ÉVIDENCE DANS L'UNIVERS DU SNACKING. EN BOULANGERIE, IL SÉDUIT PAR SA POLYVALENCE, SA PRATICITÉ ET SA CAPACITÉ À SATISFAIRE TOUS LES PALAIS.

Porté par la demande grandissante des consommateurs, le poulet occupe une place de choix dans le monde du snacking. Sa capacité à s'intégrer aisément dans un grand nombre de préparations : sandwiches, sandos, wraps, salades ou paninis, en fait une base solide pour des recettes qui plairont à coup sûr ! Capable de se cuisiner aussi bien grillé que rôti, effiloché, mariné ou pané, le poulet permet d'explorer un large panel de registres culinaires différents. De plus, la montée en puissance de la tendance du fried chicken a remis le

poulet sous le feu des projecteurs, incitant la création de nouvelles recettes inspirées notamment de la street food. Une offre complémentaire à celle du snacking, idéale pour manger sur le pouce. À cela, s'ajoute le fait que le poulet se décline en viande halal, ce qui vous permet de proposer un menu ou même une sélection de produits halal, convenant ainsi à une clientèle plus large. Déjà présent dans votre offre depuis la nuit des temps, le poulet n'est donc pas prêt d'arrêter de se pavaner dans vos vitrines.



ASTUCE DE CHEF

LE SANDO CROUSTILLANT À LA FRANÇAISE

Pain de mie moelleux toasté, poulet pané croustillant, salade croquante, pickles d'oignon rouge et sauce moutarde légère au miel. Un clin d'œil au célèbre "torikatsu sando", revisité avec les codes de la boulangerie française.



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum



DOUBLE PAGE PANORAMIQUE SUR LES SANDWICHES/ KEBAB ETC



NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI

ÉMINCÉ DE FILET DE POULET RÔTI

ÉLABORÉ EN U.E.
SNACK & TAPAS
Réf. : 312391
halal
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



ÉMINCÉS DE CUISSE DE POULET CUIT SAVEUR TEX-MEX

ÉLABORÉS EN FRANCE À PARTIR DE VIANDE U.E.
MOY PARK
Réf. : 161486
halal
le sachet 1kg
Existe aussi en saveur curry, kebab ou barbecue



LE PRIX
C'EST ICI



ÉMINCÉS DE FILET DE POULET FUMÉS

METRO CHEF
Réf. : 200300
fumés au bois de hêtre
la barquette 2x500g

ACHETEZ
PLUS
PAYEZ
MOINS



LE PRIX
C'EST ICI

ÉMINCÉS DE FILET DE POULET RÔTI

ORIGINE FRANCE
POULE ET TOQUE
Réf. : 249905
la barquette 500g



ATOUTPRO

2 barquettes de 500g
séables



LE PRIX
C'EST ICI



ÉMINCÉS DE POULET SAVEUR KEBAB

ORIGINE U.E.
METRO CHEF
Réf. : 200042
la barquette 2x500g
Existe aussi en saveur tex mex ou poulet rôti

ACHETEZ
PLUS
PAYEZ
MOINS



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES VIANDES CUITES BLOCS & TRANCHÉES



LE PRIX
C'EST ICI

BLANC DE POULET
ORIGINE FRANCE
ID HALAL
Réf. : 173399
halal
16 tranches
la barquette 480g



LE PRIX
C'EST ICI

BLANC DE POULET
ISLA MONDIAL
Réf. : 041077
halal
cuit
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

POITRINE DE POULET
ORIENTAL VIANDES
Réf. : 013716
halal
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

FILETS DE POULET RÔTI
AVEC PEAU
METRO CHEF
Réf. : 264594
sous vide x10
pièce 1,7kg environ
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

FILETS DE POULET RÔTI
Réf. : 200287
sous vide par 8
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

RÔTI DE PORC CUIT
SUPÉRIEUR
ORIGINE FRANCE
Réf. : 065725
pièce 1kg environ
le kilogramme
Existe aussi en format 3,7kg environ



LE PRIX
C'EST ICI

PASTRAMI DE BŒUF
ORIGINE FRANCE
JEAN ROUTHIAU
Réf. : 290650
25 tranches
la barquette 300g



LE PRIX
C'EST ICI

BŒUF FUMÉ AUX 4 ÉPICES
Réf. : 236168
halal
fumé aux 4 épices
pièce 1,7kg environ
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

RÔTI DE BŒUF CUIT
MACREUSE
METRO CHEF
Réf. : 072058
sous vide
pièce 2kg environ
le kilogramme





IDEE RECETTE SANDWICH PASTRAMI - RECETTE SANDWICH ALFI VINCENT BOCCARA

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES VIANDES SAUCISSES HOT-DOG



LE PRIX
C'EST ICI



SAUCISSES DE VOLAILLE SPÉCIAL HOT DOG

ORIENTAL VIANDES

Réf. : 021102

halal

le paquet 700g



LE PRIX
C'EST ICI



MÉDINAKNACK

ORIGINE FRANCE

MEDINA HALAL

Réf. : 009861

halal

20 pièces

le paquet 800g



LE PRIX
C'EST ICI



SAUCISSES DE STRASBOURG

ORIGINE FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 302013

spécial hot-dog

le paquet 1,4kg



ATOUTPRO

Idéal pour cuisson à la
machine à hot dog ou
casserole



LE PRIX
C'EST ICI



SAUCISSES DE STRASBOURG

ORIGINE FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 302006

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



SAUCISSES DE FRANCFORT

ORIGINE FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 302026

le paquet 1kg



HACHÉ

ATOUTPRO

Gain de temps et de
productivité



LE PRIX
C'EST ICI



ÉGRENÉ AU BŒUF CUIT

ÉLABORÉ EN FRANCE

SOCOPA

Réf. : 046581

préparation de viande bovine hachée et
de protéines végétales

le sachet 1kg



ENCART EN ATTENTE
BURGER EN BOULANGERIE



ENCART EN ATTENTE CAESAR SALADE



LE PRIX
C'EST ICI

MÉLANGE DE SALADES
METRO CHEF
Réf. : 296047
Sachet 1kg
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

MÉLANGE DE CRUDITÉS
ORIGINE U.E
METRO CHEF
Réf. : 067991
1kg
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

MESCLUN
ÉLABORÉ EN FRANCE
Réf. : 071228
Sachet 300g
le sachet



LE PRIX
C'EST ICI

MÉLANGE GOURMAND
ÉLABORÉE EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 065424
Sachet 500g
500g



LE PRIX
C'EST ICI

ROQUETTE
ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 071269
Sachet 300g
le sachet 300g












LE PRIX
C'EST ICI

SALADE ICEBERG
ORIGINE ESPAGNE
METRO CHEF
Réf. : 761201
Catégorie 1
la pièce















LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES FRUITS & LÉGUMES SALADES & HERBES AROMATIQUES

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITION- NEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF	LIVRAISON
 CIBOULETTE BOTTE	Botte 20g	le sachet 5x20g	ORIGINE ISRAËL		031277	
 CIBOULETTE METRO CHEF	Botte 20g	le sachet 5x20g	ORIGINE FRANCE OU IMPORT		030859	
 BASILIC METRO CHEF	Botte 30g	le sachet 5x30g	ORIGINE FRANCE OU IMPORT		030869	
 BASILIC BOTTE	Botte 30g	le sachet 5x30g			031213	
 CORIANDRE BOTTE	Botte 30g	le sachet 5x30g			031220	
 CORIANDRE METRO CHEF	Botte 30g	le sachet 5x30g	ORIGINE FRANCE OU IMPORT		030865	

TOMATES & AUTRES LÉGUMES FRAIS

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITION- NEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF	LIVRAISON
 TOMATE ALLONGÉE CERISE ROUGE	Colis 4kg	le colis 4kg	ORIGINE FRANCE		077774	
 TOMATE RONDE METRO CHEF	Calibre 57+ ou 67+ Colis de 6kg	le kilogramme	ORIGINE FRANCE		761866	
 CAROTTES RÂPÉES METRO CHEF	Sachet 1kg	le sachet 1kg	ÉLABORÉES EN FRANCE		067964	
 CHAMPIGNONS DE PARIS METRO CHEF	Pied coupé moyen Catégorie 1	le colis 3kg	ORIGINE FRANCE		762659	
 CHOU ROUGE ÉMINCÉ METRO CHEF	1kg	le sachet	ÉLABORÉ EN FRANCE		067975	
 CHOU BLANC ÉMINCÉ METRO CHEF	1kg	le sachet 1kg	ORIGINE FRANCE		067989	
 AVOCAT MÛR À POINT METRO CHEF	La pièce		ORIGINE PÉROU		704294	



LES FRUITS & LÉGUMES SURGELÉS



LE PRIX
C'EST ICI



ÉPINARDS EN BRANCHES

METRO CHEF

Réf. : 098439

en portions
le sachet 2,5kg



NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI

TRIO DE POIVRONS EN CUBES

METRO CHEF

Réf. : 312920

le sachet 2,5kg



NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI

TRANCHES D'AVOCAT

ORIGINE PÉROU

METRO CHEF

Réf. : 312339

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



POIREAUX EN RONDELLES

METRO CHEF

Réf. : 019556

le sachet 2,5kg



LE PRIX
C'EST ICI



OIGNONS EN DÉS

METRO CHEF

Réf. : 261599

le sachet 2,5kg



LE PRIX
C'EST ICI



FRITES COUPE 9/9

METRO CHEF

Réf. : 201696

bi-température

le carton 10kg



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



LE PRIX
C'EST ICI



POTATO BURGER

METRO CHEF

Réf. : 290238

le sachet 2,5kg



LE PRIX
C'EST ICI



GRIOTTES DÉNOYAUTÉES

ORIGINE SERBIE, MACÉDOINE OU CROATIE

METRO CHEF

Réf. : 047328

le sachet 1kg

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS

LE PRIX
C'EST ICI



MORCEAUX DE MANGUE

ORIGINE PÉROU

METRO CHEF

Réf. : 121393

variété Kent

le sachet 1kg



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS

ATOUTPRO

Se conserve également 4 jours à +4°C



LE FROMAGE L'INGRÉDIENT GOURMAND
POUR TOUTES LES PLATS:
SANDWICH, SALADE, PLAT CHAUD,
QUICHE, CROQUE MONSIEUR

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES FROMAGES TRANCHÉS

ATOUTPRO

Coût portion maîtrisé
Tranches fines et régulières



LE PRIX
C'EST ICI



TRANCHES DE FROMAGE DE CHÈVRE AFFINÉ

SOIGNON
Réf. : 120376
tranche 7g
diamètre 42mm
la boîte 500g



ACHETEZ
PLUS
PAYEZ
MOINS



LE PRIX
C'EST ICI

MOZZARELLA TRANCHES

MIRAFLORES
Réf. : 262691
Ø 10cm
la barquette 1kg

la marque
METRO **ARO**



LE PRIX
C'EST ICI



EMMENTAL EN TRANCHES

Réf. : 309147
15x5cm - 50 tranches
la barquette 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



GOUDA

METRO CHEF
Réf. : 081692
30 tranchettes "spécial baguettes"
la barquette 2x250g



LE PRIX
C'EST ICI



MIMOLETTE

METRO CHEF
Réf. : 081713
30 tranchettes
"spécial baguettes"
la barquette 2x250g



LE PRIX
C'EST ICI

EDAM

Réf. : 000028
tranchettes "spéciales baguettes,
sandwichs et croques"
la barquette 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

COMTÉ A.O.P.

ENTREMONT PROFESSIONNEL
Réf. : 305341
32 tranches
15x5cm
la pièce 480g



LE PRIX
C'EST ICI



RACLETTE EN TRANCHES

METRO CHEF
Réf. : 285635
30 tranches
la barquette 2x460g



LE PRIX
C'EST ICI



FROMAGE FONDU

KERRYMAID
Réf. : 176135
112 tranches
le paquet 1,4kg

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES FROMAGES RAPÉS & TRANCHÉS

VISUEL D'AMBIANCE EN ATTENTE QUICHES/PIZZA



LE PRIX
C'EST ICI



**FROMAGE FONDU AU
CHEDDAR**

METRO CHEF

Réf. : 236385

84 tranches

la barquette 1,033kg



LE PRIX
C'EST ICI



EMMENTAL FRANÇAIS RÂPÉ

METRO CHEF

Réf. : 255052

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



EMMENTAL FRANÇAIS RÂPÉ

RIPPOZ RESTAURATION

Réf. : 252373

le sachet 1kg

METRO

Traitement de visuel
Contrôle qualité

KO



LE PRIX
C'EST ICI

EMMENTAL RÂPÉ

Réf. : 236357

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



CHEDDAR RÂPÉ

METRO CHEF

Réf. : 164732

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



**PARMIGIANO REGGIANO
RÂPÉ A.O.P.**

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 165594

le sachet 500g



LA PIZZA, NOUVEAU TERRAIN D'EXPRESSION
DU BOULANGER *TENDANCE*



SCANNEZ LES CODES-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIX



La pizza

NOUVEAU TERRAIN D'EXPRESSION DU BOULANGER

LONGTEMPS CANTONNÉE À LA RESTAURATION RAPIDE, LA PIZZA TROUVE AUJOURD'HUI UNE PLACE DE CHOIX EN BOULANGERIE. ET POUR CAUSE : ELLE VALORISE À MERVEILLE LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL.

UNE PÂTE MAISON COMME SOCLE DE LA CRÉATIVITÉ

Tout commence par la pâte, pétrie sur place, longuement levée et cuite dans le fournil. Une base simple, mais technique, où le boulanger exprime sa maîtrise des fermentations et des textures.

DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ POUR SE DÉMARQUER

Vient ensuite le choix des ingrédients. Sauce tomate maison ou crème parfumée, vraie mozzarella fondante, légumes rôtis, herbes fraîches, charcuterie de qualité, fromages AOP... chaque recette devient une signature.

UNE INFINITÉ DE DÉCLINAISONS POSSIBLES

La pizza est aussi un format à forte liberté créative. Elle se décline selon les saisons (asperges, figues, potimarron...), les envies veggie (pesto, légumes grillés, fêta) ou les inspirations terroir (bleu, noix, jambon fumé). Certains osent même des versions premium aux fruits de mer, burrata ou truffe. À emporter, à partager ou en portion individuelle, la pizza s'impose comme un incontournable du snacking boulanger. Authentique, gourmande et rentable.



SNACKING & PETITES RESTAURATIONS



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES FROMAGES ENTIERS



LE PRIX
C'EST ICI



PETIT BRIE

METRO CHEF

Réf. : 034660

30% M.G. dans le produit fini
la pièce 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



BRIE

METRO CHEF

Réf. : 071260

60% M.G.

la pièce 3kg environ



LE PRIX
C'EST ICI

FROMAGE DE BREBIS

METRO CHEF

Réf. : 236037

le bloc 1kg environ



LE PRIX
C'EST ICI



BÛCHE DE CHÈVRE

METRO CHEF

Réf. : 085442

sous coque

la bûche 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



BÛCHETTE DE CHÈVRE

METRO CHEF

Réf. : 304610

la bûchette 180g



LE PRIX
C'EST ICI

EMMENTAL FRANÇAIS BLOC

METRO CHEF

Réf. : 236093

bloc traiteur

le bloc 2kg environ



LE PRIX
C'EST ICI

COMTÉ A.O.P. BLOC

METRO CHEF

Réf. : 259794

le bloc 2kg environ



LE PRIX
C'EST ICI



MOZZARELLA PAIN

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 004602

le pain 1kg



LES INGRÉDIENTS CULINAIRES

FROMAGES À SALADES, CUBES, COPEAUX & BILLES



LE PRIX
C'EST ICI



GOUDA/CHEDDAR

Réf. : 080984

dés 8x8mm

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



**GRANA PADANO EN
COPEAUX A.O.P.**

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 174407

la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI



GRANA PADANO COPEAUX

ORIGINE ITALIE

COLLA GRAN DUCA

Réf. : 171538

la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI



**PARMIGIANO REGGIANO
EN COPEAUX A.O.P.**

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 174402

la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI



**FROMAGE AU LAIT DE
BREBIS**

METRO CHEF

Réf. : 050512

en cubes pour salade

la barquette (2x250g)



LE PRIX
C'EST ICI



**MINI-CUBES DE
ROQUEFORT A.O.P.**

METRO CHEF

Réf. : 024801

la barquette (2x250g)



LE PRIX
C'EST ICI



FETA CUBES A.O.P.

ORIGINE GRÈCE

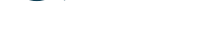
METRO CHEF

Réf. : 305206

la barquette 900g



LE PRIX
C'EST ICI



**DÉS DE FROMAGE DE
VACHE À L'HUILE**

ARLA

Réf. : 036422

le pot 900g

LE PRIX
C'EST ICI



EMMENTAL MINI DÉS

TIPPAGRAL

Réf. : 080981

8x8mm

le sachet 1kg



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES FROMAGES SALADES, CUBES, COPEAUX & BILLES —



LE PRIX
C'EST ICI



**BILLES DE MOZZARELLA DI
LATTE DI BUFALA**
ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 239523
au lait de bufflonne
fromage à pâte filée en saumure
le pot 500g



LE PRIX
C'EST ICI



MOZZARELLA BILLES
TOSCANELLA
Réf. : 212576
5x200g
la barquette 1kg

la marque
METRO

ARO



LE PRIX
C'EST ICI



MOZZARELLA
Réf. : 239521
le paquet (10x125g)



LE PRIX
C'EST ICI



BURRATINAS
TOSCANELLA
Réf. : 264343
salade et pizza
la barquette (12x50g)



LE PRIX
C'EST ICI



BURRATA
ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 283931
la barquette (8x125g)



LE PRIX
C'EST ICI



BURRATA
TOSCANELLA
Réf. : 212575
la barquette (8x100g)

ENCART EN ATTENTE



LES INGRÉDIENTS CULINAIRES ŒUFS DURS & FROMAGES À TARTINER



LE PRIX
C'EST ICI



VACHE QUI RIT TERRINE

LA VACHE QUI RIT
Réf. : 308228

la barquette 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



FROMAGE À TARTINER

NATURE

METRO CHEF

Réf. : 024978

la barquette 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE

PHILADELPHIA

Réf. : 007422

pasteurisée multi-usages :

chaud, froid, salé ou sucré

le pot 1,65kg



LE PRIX
C'EST ICI



CREAM CHEESE

METRO CHEF

Réf. : 286663

le pot 1,5kg



LE PRIX
C'EST ICI

TARTINABLE TARTARE AIL

ET FINES HERBES

TARTARE

Réf. : 044162

la barquette 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



TARTINABLE AIL ET FINES

HERBES

BOURSIN

Réf. : 040285

la barquette 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

SAUCE CHEDDAR

METRO CHEF

Réf. : 304506

la poche 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



ŒUFS DURS ÉCALÉS

OVOTEAM

Réf. : 070806

calibre petit

la plaque 4x10 pièces



LE PRIX
C'EST ICI

ŒUFS DURS ÉCALÉS

OVOTEAM

Réf. : 044238

le seau 75 œufs



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES CHARCUTERIE TRANCHÉE

ENCART EN ATTENTE
JAMBON BEURRE



LE PRIX
C'EST ICI



JAMBON SUPÉRIEUR CUIT AU TORCHON

ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 295128
découenné et dégraissé
16 tranches
la barquette 720g



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



LE PRIX
C'EST ICI



JAMBON CUIT ITALIEN

METRO CHEF
Réf. : 160532
qualité supérieure
15 tranches fines
la barquette 500g

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



la marque
METRO ARO



LE PRIX
C'EST ICI



JAMBON CHOIX DE PARIS

Réf. : 203382
découenné, dégraissé
20 tranches
la barquette 800g
Existe aussi sous la réf 267161

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS

ATOUTPRO

Sans conservateur



LE PRIX
C'EST ICI



JAMBON SEC SUPÉRIEUR

ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 007380
30 tranches minimum
la barquette 810g



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



ATOUTPRO

Format baguette pour les
sandwichs



LE PRIX
C'EST ICI



JAMBON CRU SPÉCIAL SANDWICH

METRO CHEF
Réf. : 061538
50 tranches
la barquette 2x250g

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



ATOUTPRO

Affinage 10 mois
minimum



LE PRIX
C'EST ICI



JAMBON SEC ITALIEN

METRO CHEF
Réf. : 032375
30 tranches fines
la barquette 2x250g



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



ATOUTPRO

Affinage 10 mois



LE PRIX
C'EST ICI



JAMBON SERRANO

ORIGINE ESPAGNE

METRO CHEF

Réf. : 032368

24 tranches environ

la barquette 2x250g



ACHETEZ
PLUS
PAYEZ
MOINS



LE PRIX
C'EST ICI



JAMBON DE BAYONNE

ORIGINE FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 032360

24 tranches

la barquette 2x250g



ACHETEZ
PLUS
PAYEZ
MOINS



LE PRIX
C'EST ICI



JAMBON BODEGA SUPÉRIEUR

ORIGINE ESPAGNE

TELLO

Réf. : 189098

60 tranches environ

la barquette 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



COPPA ITALIENNE

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 022514

60 tranches environ

la barquette 2x250g

ACHETEZ
PLUS
PAYEZ
MOINS



LE PRIX
C'EST ICI



CHORIZO SUPÉRIEUR

ORIGINE FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 028322

qualité supérieure aux

4 piments d'Espagne

72 tranches environ

la barquette 2x250g



ACHETEZ
PLUS
PAYEZ
MOINS



LE PRIX
C'EST ICI



VIANDE DES GRISONS

METRO CHEF

Réf. : 028625

36 tranches environ

la barquette (2x125g)

ACHETEZ
PLUS
PAYEZ
MOINS



LE PRIX
C'EST ICI



**ROSETTE QUALITÉ
SUPÉRIEURE**

ORIGINE FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 008522

50 tranches environ

la barquette (2x250g)



ACHETEZ
PLUS
PAYEZ
MOINS



LE PRIX
C'EST ICI



SAUCISSON SEC FUMÉ

ORIENTAL VIANDES

Réf. : 290118

halal

30 tranches

la barquette 150g



LE PRIX
C'EST ICI



MERQUEZ DE BŒUF TRANCHÉES

ÉLABORÉES EN U.E.

VLEVY

Réf. : 123934

halal

le sachet 1kg



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES JAMBONS CUITS & SECS ENTIER



NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI

JAMBON CUIT SUPÉRIEUR

ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 313329
découenné, dégraissé
6kg environ
Le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

JAMBON CUIT QUALITÉ SUPÉRIEURE DÉCOUENNÉ,

DÉGRAISSÉ
ORIGINE FRANCE
LE MOULIN
Réf. : 235426
pièce 7kg environ
le kilogramme



ATOUTPRO

Forme homogène et entames droites pour un minimum de perte et une régularité de tranches (~110 à 140 tranches de 45 à 60g par jambon)
Saumure neutre (non aromatisée) pour un jambon de charcutier avec un véritable goût de "jambon viande"

la marque
METRO

ARO



LE PRIX
C'EST ICI

JAMBON CUIT DE PARIS

Réf. : 311364
découenné, dégraissé
pièce d'environ 6kg
qualité choix
le kilogramme



NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI

DEMI JAMBON CUIT SUPÉRIEUR

ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 313327
découenné, dégraissé
4kg environ
Le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

JAMBON SERRANO

ORIGINE ESPAGNE
METRO CHEF
Réf. : 309366
10 mois d'affinage
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

CHORIZO CULAR DOUX

METRO CHEF
Réf. : 070214
pièce 1,5kg environ
le kilogramme
Existe aussi en chorizo cular fort



VISUEL EN ATTENTE SUR LA ROSETTE



la marque
METRO

RUSTADOU

ATOUTPRO

10 semaines de sèche minimum
Viande 100% pur porc dont 20% de jambon
Hachage moyen pour une meilleure répartition du gras



LE PRIX
C'EST ICI

ROSETTE

ORIGINE FRANCE
Réf. : 155638
pièce 2,5kg environ
le kilogramme



**CROISSANTS SALÉS : UN NOUVEAU TERRAIN DE JEU
POUR VOUS EXPRIMER TENDANCE**

Croissants salés

UN NOUVEAU TERRAIN DE JEU POUR VOUS EXPRIMER



LONGTEMPS RÉSERVÉ AU SUCRÉ, LE CROISSANT S'IMPOSE AUJOURD'HUI DANS L'UNIVERS DU SALÉ. EN VITRINE, IL REMPLACE PEU À PEU LA BAGUETTE COMME SUPPORT DU SANDWICH, TOUT EN CONSERVANT SON IDENTITÉ GOURMANDE. UNE ÉVOLUTION NATURELLE... ET UNE BELLE OPPORTUNITÉ POUR ENRICHIR VOTRE OFFRE SNACKING AVEC CARACTÈRE.

VALORISER VOTRE SAVOIR-FAIRE DE BOULANGER

Pâte feuilletée levée, fermentation lente, cuisson maîtrisée : le croissant salé commence comme un croissant classique. Mais une fois bien travaillé, il devient un véritable support d'expression. Croustillant à l'extérieur, moelleux à cœur, il accueille toutes les garnitures... et valorise votre savoir-faire artisanal.

Autre avantage : vous pouvez donner une seconde vie à vos invendus du matin en les transformant en créations salées maison, chaudes ou froides. Une solution gourmande, rentable et engagée.

UNE INFINITÉ DE RECETTES À IMAGINER

Croissant jambon-comté avec une pointe de moutarde, version brunch avec œuf mollet et saumon fumé, déclinaison végétale au pesto, burrata et légumes grillés... tout est possible. Vous pouvez jouer la carte du terroir, du réconfort, de la saison ou de la surprise, selon vos envies et votre clientèle.

Des coffee shops parisiens aux boulangeries de quartier, on voit émerger des recettes inspirantes : croissant façon carbonara, falafel, pastrami, croque-monsieur gratiné... À vous de créer la vôtre.

UNE OFFRE SNACKING QUI SE RENOUVELLE

Le croissant salé coche toutes les cases : un format facile à emporter, une pâte maison identifiable, un produit généreux et rassurant. Il s'adapte à tous les moments de la journée : déjeuner sur le pouce, encas salé, offre brunch ou même menu à composer.

C'est aussi une manière efficace de vous différencier, d'élargir votre gamme sans bouleverser votre organisation, et de répondre à la demande de produits faits maison, pratiques et créatifs.



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES POITRINE, BACONS & LARDONS



LE PRIX C'EST ICI



TRANCHES FINES DE POITRINE

ORIGINE FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 149440

fumée au bois de hêtre, fines tranches sans couenne et sans cartilage

le paquet 800g

Existe aussi sous la réf 308974



LE PRIX C'EST ICI



POITRINE FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE

METRO CHEF

Réf. : 016602

extra maigre

sans cartilage, sans couenne

60 tranches fines environ

la barquette 2x350g



LE PRIX C'EST ICI



BACON FUMÉ

METRO CHEF

Réf. : 008485

42 tranches environ

la barquette 2x250g



LE PRIX C'EST ICI



ALLUMETTES DE LARDONS

METRO CHEF

Réf. : 187191

fumées au bois de hêtre

la barquette 1kg

Existe aussi sous les refs 239431 et 302234



LE PRIX C'EST ICI



ALLUMETTES DE LARDONS NATURE

METRO CHEF

Réf. : 187181

la barquette 1kg



LE PRIX C'EST ICI



LARDONS FUMÉS

METRO CHEF

Réf. : 187188

fumés au bois de hêtre

la barquette 1kg

Existe aussi sous les refs 239434 et 302237



LE PRIX C'EST ICI



LARDONS NATURE

METRO CHEF

Réf. : 187189

la barquette 1kg

Existe aussi sous les refs 239437 et 302207



LE PRIX C'EST ICI

ALLUMETTES DE BACON DE VEAU

ORIENTAL VIANDES

Réf. : 311772

halal

la barquette 400g

la marque METRO ARO



LE PRIX C'EST ICI

LARDONS

Réf. : 312166

fumés étuvés

la barquette 1kg



LES INGRÉDIENTS CULINAIRES CUBES, DÉS & ALLUMETTES

ATOUTPRO

Affinage 10 mois minimum



LE PRIX C'EST ICI

ALLUMETTES DE JAMBON SEC ITALIEN

ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 238224

la barquette 2x250g



ATOUTPRO

Idéal en garniture et topping de salade



LE PRIX C'EST ICI

DÉS DE JAMBON

Réf. : 223026

la barquette 1kg

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS

ATOUTPRO

Topping salade et pizza



LE PRIX C'EST ICI

TIMBRES DE JAMBON SEC

Réf. : 290383

la barquette 500g

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS

la marque
METRO

ARO



LE PRIX C'EST ICI

DÉS D'ÉPAULE CUITE

Réf. : 032122

la barquette 1kg

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS

LE PRIX C'EST ICI

ÉMINCÉS DE BRESAOLA

EMINCÉS MALINS
Réf. : 144841

la barquette 500g



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS

LE PRIX C'EST ICI

ALLUMETTES DE CHORIZO

ORIENTAL VIANDES
Réf. : 311774

halal
bœuf et volaille
la barquette 400g



LE PRIX C'EST ICI

ALLUMETTES DE CHORIZO

Réf. : 309805

la barquette 500g

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS

LE PRIX C'EST ICI

DÉS DE CHORIZO

Réf. : 309295

la barquette 500g



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES CHARCUTERIE DE VOLAILLE

ENCART EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI



JAMBON DE DINDE

ORIGINE FRANCE

ID HALAL

Réf. : 173398

halal

16 tranches

la barquette 480g



LE PRIX
C'EST ICI



ROUGE DE VOLAILLE CUIT

ISLA MONDIAL

Réf. : 050019

halal

30 tranches

la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI

**JAMBON TONNEAU DE
DINDE**

ID HALAL

Réf. : 302225

le kilogramme





LE PRIX
C'EST ICI



ROUGE DE VOLAILLE AVS

ISLA MONDIAL

Réf. : 057132

halal

le kilogramme



VISUEL D'AMBIANCE EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI



DÉLICE DE DINDE

ORIENTAL VIANDES

Réf. : 054919

halal

le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



ROUGE DE DINDE

ORIGINE FRANCE

ID'HALAL

Réf. : 016122

halal

traité en salaison

le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



JAMBON DE DINDE CUIT

ORIGINE FRANCE

ID'HALAL

Réf. : 153457

halal

le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



JAMBON DE DINDE

LES DÉLICES DE L'ATLAS

Réf. : 059022

halal

le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



LARDONS DE VOLAILLE FUMÉS

ORIENTAL VIANDES

Réf. : 187501

halal

la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI



LARDONS DE VOLAILLE FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE

ORIGINE FRANCE

ID'HALAL

Réf. : 212437

certification halal

la barquette 2x500g



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES PAINS

DOUBLE PAGE : FOCUS RECETTE PAIN : BAGUETTE, BAGEL, WRAP,



LE PRIX
C'EST ICI

**PAIN DE MIE
NATURE**

METRO CHEF
Réf. : 005507
28 tranches 12x12
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

**PAIN
DE MIE
SPÉCIAL
CROQUE**

METRO CHEF
Réf. : 308863
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

**PAIN DE MIE
NATURE LONGUE
CONSERVATION**

JACQUET
Réf. : 014926
dimensions : 12x12cm
le sachet 1,1kg



LE PRIX
C'EST ICI

TORTILLA WRAP

POCO LOCO
Réf. : 236370
diamètre 30cm
la pièce

la marque **METRO** **ARO**



LE PRIX
C'EST ICI

PAINS SUÉDOIS Ronds

Réf. : 309455
10 pains
le sachet 500g



LE PRIX
C'EST ICI

PAIN NORDIQUE ROND

FJÄLLBRÖD
Réf. : 011010
diamètre 16cm
le sachet 6x55g



CIABATTA, FOCACCIA, NORDIQUE, PITA, BUNS, BUNSROLL



LE PRIX
C'EST ICI



PAIN BRUSCHELLE

ÉLABORÉ EN ITALIE

MORATO

Réf. : 004588

le sachet de 6 tranches



LE PRIX
C'EST ICI



PANINIS

ÉLABORÉS EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 001494

prédécoupés

le sachet de 8 pièces de 125g

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI



PANINI PRÉCUIT

METRO CHEF

Réf. : 307209

le carton de 30x115g



LE PRIX
C'EST ICI



BURGER BRIOCHÉ

METRO CHEF

Réf. : 300224

le sachet de 6 pièces de 77g



LE PRIX
C'EST ICI



MAXI HOT DOG

METRO CHEF

Réf. : 266954

le sachet 6x100g

le sachet de 6 pièces de 100g

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI



BAGEL AU SÉSAME

BAGEL BAKERY

Réf. : 311394

le sachet de 18x100g



Suggestions de présentation.

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES SAUMON FUMÉ & PRODUITS DE LA MER

ENCART EN ATTENTE
SALADE

LE PRIX
C'EST ICI



**MIETTES DE
SURIMI MSC**
ÉLABORÉES EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 008189
le sachet 500g



LE PRIX
C'EST ICI

**QUEUES DE CREVETTES
JUMBO**
ÉLEVÉES EN INDE, ÉQUATEUR
OU VÉNÉZUELA
METRO CHEF
Réf. : 022828
décortiquées cuites
sous atmosphère
Penaeus vannamei
calibre 60/80
la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI

**CREVETTES TROPICALES
MOYENNES**
PÊCHÉES EN OCÉAN INDIEN
METRO CHEF
Réf. : 016329
décortiquées et cuites
en saumure
calibre 100/200
Penaeidea
le pot 900g
*Existe aussi en calibre petite
200/400, grosse 90/150 ou
très grosse 40/60*



LE PRIX
C'EST ICI



FILETS D'ANCHOIS SALÉS
METRO CHEF
Réf. : 058019
allongés
à l'huile végétale 4/4
la boîte 800g
Existe aussi en seau 800g





LE PRIX
C'EST ICI



TRANCHETTES DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ

Réf. : 055422

la plaque 500g

Existe aussi sous la réf. 11909, 199698 ou 311972



ATOUTPRO

Tranches avec un calibre identique

LE PRIX
C'EST ICI



SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ CALIBRÉ

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE
METRO CHEF

Réf. : 056869

16 tranches de 30g environ

salé au sel sec

fumé au bois de hêtre

garanti jamais congelé

la plaque 480g

Existe aussi sous la réf. 308421



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



LE PRIX
C'EST ICI

FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE
METRO CHEF

Réf. : 236170

salé au sel sec

fumé en France au bois de hêtre

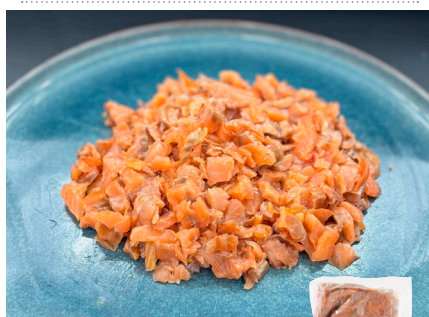
garanti jamais congelé

la plaque 900g à 1,2kg

Existe aussi sous la réf. 305054 ou en plaque de saumon norvégien fumé tranché 200g



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



LE PRIX
C'EST ICI



CHUTES DE SAUMON FUMÉ

ORIGINE NORVÈGE

Réf. : 292605

salmo salar

le sachet 1kg



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



VISUEL
D'AMBIANCE
EN ATTENTE

la marque
METRO ARO



LE PRIX
C'EST ICI



SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ

ÉLEVÉ EN ATLANTIQUE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

Réf. : 046595

la plaque 200g

Existe aussi sous la réf. 305054 ou en

bande de saumon atlantique fumé tranché 600/900g



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



LE PRIX
C'EST ICI



CHUTES DE SAUMON FUMÉ À CUIRE

Réf. : 005254

le sachet 500g

Existe aussi sous la réf. 305705, 11710 ou 311934



LE PRIX
C'EST ICI



TRUITE FUMÉE TRANCHÉE

ÉLEVÉE ET TRANSFORMÉE EN FRANCE

MOULIN DU CAOULEY

Réf. : 055691

10 tranches minimum

fumée au bois de hêtre

la plaque 400g



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



LE PRIX
C'EST ICI



CUBES DE SAUMON POKE SANS ARÊTE ET SANS PEAU

ÉLEVÉ EN NORVÈGE

Réf. : 261690

Salmo salar

le sachet 500g



Suggestions de présentation.

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

PRÉMIUMISATION DES SANDWICHS



LE PRIX
C'EST ICI



**MAGRET DE
CANARD FUMÉ,
TRANCHÉ**
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
METRO CHEF
RÉGIONAL
Réf. : 058287
fumage au bois de hêtre
le sachet 250g



LE PRIX
C'EST ICI



**MAGRET DE
CANARD**
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
LABEYRIE
RESTAURATION
Réf. : 229106
fumé
50 tranches minimum
la barquette 250g



LE PRIX
C'EST ICI



**BLOC DE FOIE
GRAS DE CANARD**
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 238018
30% de morceaux de
foie gras
la barquette 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



**FICELLE DE BLOC
DE FOIE GRAS DE
CANARD**
ÉLABORÉE EN FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 016757
la pièce 400g



LES INGRÉDIENTS CULINAIRES TARTINABLES, PESTO & ANTIPASTIS



LE PRIX
C'EST ICI



TOMATES CONFITES

METRO CHEF

Réf. : 057379

mi-séchées marinées
la barquette 1,05kg



LE PRIX
C'EST ICI



TOMATES CERISES CONFITES

METRO CHEF

Réf. : 264695

mi-séchées marinées
la barquette 1,05kg



LE PRIX
C'EST ICI



LANIÈRES DE POIVRONS GRILLÉS

METRO CHEF

Réf. : 087394

grillés, marinés, poivrons rouges et
jaunes
la barquette 1kg
Existe aussi en trio de poivrons rouge, jaune
et vert 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



TARTINABLE DE TOMATES

ÉLABORÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 286836

le pot 500g



LE PRIX
C'EST ICI



TARTINABLE DE POIVRONS

ÉLABORÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 284684

le pot 500g



LE PRIX
C'EST ICI



TZATZIKI

ÉLABORÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 066166

à base de fromage frais et de
concombre
le pot 500g



LE PRIX
C'EST ICI



HOUMOUS

ÉLABORÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 090375

à base de pois chiche et de pâte de
graines de sésame
le pot 500g



LE PRIX
C'EST ICI



GUACAMOLE

ÉLABORÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 004955

pulpe d'avocat épicée avec morceaux
d'avocat
le pot 475g



LE PRIX
C'EST ICI



PULPE D'AVOCAT FRAIS

METRO CHEF

Réf. : 286833

le pot 1kg



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES TARTINABLES, PESTO & ANTIPASTIS

la marque **METRO** **ARO**



NOUVEAUTÉ

LE PRIX C'EST ICI



PRÉPARATION POUR SANDWICH AU THON
Réf. : 310536
la barquette 1kg
Existe aussi en thon piquant, surimi, poulet, poulet piquant ou poulet curry

METRO Chef



LE PRIX C'EST ICI



PESTO ALLA GENOVESE
ÉLABORÉ EN ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 308369
à base de basilic frais D.O.P.
le pot 900g

METRO Chef

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



LE PRIX C'EST ICI



PESTO BASILIC
ÉLABORÉ EN FRANCE
SUD'N'SOL
Réf. : 142202
le pot 900g

METRO Chef

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

SALADES, QUICHES & PLATS PRÉPARÉS



LE PRIX C'EST ICI



CAROTTES RÂPÉES
ÉLABORÉES EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 259561
la barquette 1,5kg

METRO Chef



LE PRIX C'EST ICI



COLESLAW
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 243406
la barquette 1,5kg

METRO Chef

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



LE PRIX C'EST ICI



TABOULÉ À L'ORIENTALE
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 256815
la barquette 1,3kg

METRO Chef

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



ATOUTPRO

Jambon origine France



LE PRIX C'EST ICI



PIÉMONTAISE AU JAMBON
ÉLABORÉE EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 013768
la barquette 1,5kg

METRO Chef



LE PRIX C'EST ICI



SALADE ITALIENNE DE PENNE PESTO AU GRANA PADANO
ÉLABORÉE EN FRANCE
LA BELLE HENRIETTE
Réf. : 038560
la barquette 1,5kg

METRO Chef

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



LE PRIX C'EST ICI



LASAGNES À LA BOLOGNAISE
ÉLABORÉES EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 012419
pur bœuf
la barquette 3kg

METRO Chef



la marque
METRO **RUSTADOU**

ATOUTPRO

Pâte pur beurre, élaborée
par un Maître Artisan

ENCART PLEINE PAGE
RUSTADOU À VENIR AVEC UN FOCUS QUICHE

LE PRIX
C'EST ICI

QUICHE LORRAINE TRADITION

ÉLABORÉE EN FRANCE

Réf. : 180011

10 parts environ

barquette 2,5 à 3,1kg environ



la marque
METRO **RUSTADOU**

ATOUTPRO

Pâte pur beurre, élaborée
par un Maître Artisan

LE PRIX
C'EST ICI

QUICHE AU SAUMON ET ÉPINARD TRADITION

ÉLABORÉE EN FRANCE

Réf. : 180015

10 parts environ

barquette 2,5 à 3,1kg environ



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES HUILES & VINAIGRES



LE PRIX
C'EST ICI

**VINAIGRE
BALSAMIQUE
DE MODÈNE**
METRO CHEF
Réf. : 289081
la bouteille 1l



LE PRIX
C'EST ICI



**CONDIMENT
AU VINAIGRE
BALSAMIQUE
DE MODÈNE**
METRO CHEF
Réf. : 204722
la bouteille
500ml



la marque
METRO

ARO



LE PRIX
C'EST ICI



**HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA**
Réf. : 295830
la bouteille 1l



LE PRIX
C'EST ICI



HUILE DE TOURNESOL
MAUREL
Réf. : 011163
le bidon 25l



LE PRIX
C'EST ICI



**HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA**
ONDOLIVA
Réf. : 242290
le bidon 5l



LE PRIX
C'EST ICI



**HUILE DE
TOURNESOL**
MAUREL
Réf. : 015309
le bidon 5l



LE PRIX
C'EST ICI



HUILE DE TOURNESOL
Réf. : 287398
le bidon 10l



LES INGRÉDIENTS CULINAIRES SAUCES FROIDES



LE PRIX
C'EST ICI

**MAYONNAISE
HAUTE FERMETÉ**
METRO CHEF
Réf. : 046839
le seau 5l



LE PRIX
C'EST ICI

MAYO'SNACK
METRO CHEF
Réf. : 223092
le seau 5l



LE PRIX
C'EST ICI

MOUTARDE DE DIJON
METRO CHEF
Réf. : 241963
le seau 5kg



LE PRIX
C'EST ICI

SAUCE CURRY
COLONA
Réf. : 230227
le seau 5l



LE PRIX
C'EST ICI

**TOMATO
KETCHUP**
METRO CHEF
Réf. : 175167
le bidon 5kg



LE PRIX
C'EST ICI

**TOMATO
KETCHUP**
METRO CHEF
Réf. : 204767
le squizz 1070g



LE PRIX
C'EST ICI

**SAUCE
MAYONNAISE**
METRO CHEF
Réf. : 204768
le flacon souple 855g



LE PRIX
C'EST ICI

SAUCE PITTA KEBAB
COLONA
Réf. : 247516
le seau 5l



LE PRIX
C'EST ICI

SAUCE BIGGY BURGER
COLONA
Réf. : 010027
le seau 5l



LE PRIX
C'EST ICI

SAUCE ALGÉRIENNE
COLONA
Réf. : 010028
le seau 5l



LE PRIX
C'EST ICI

SAUCE ANDALOUSE
COLONA
Réf. : 229086
le seau 5l

CRÉA À VENIR

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES SAUCES FROIDES

la marque
METRO

RIOBA



LE PRIX
C'EST ICI



MAYONNAISE EN BÛCHETTE
Réf. : 309667

la boîte distributrice de 180 bûchettes



LE PRIX
C'EST ICI



KETCHUP EN BÛCHETTE
Réf. : 309791

la boîte distributrice de 180 bûchettes



LE PRIX
C'EST ICI



MOUTARDE DE DIJON EN BÛCHETTE
Réf. : 175359

la boîte distributrice de 250 bûchettes



LE PRIX
C'EST ICI



SAUCE SALADE EN BÛCHETTE
Réf. : 073482

la boîte distributrice de 100 bûchettes

VISUEL D'AMBIANCE
EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI



**SAUCE SALADE MOUTARDE
DE DIJON**
METRO CHEF
Réf. : 064075
le bidon 5l

METRO
Chef

METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



SAUCE CAESAR
METRO CHEF
Réf. : 195137
le seau 3l

METRO
Chef

METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



SAUCE CAESAR
AMORA
Réf. : 021564
le flacon 1l



LE PRIX
C'EST ICI



VINAIGRETTE BALSAMIQUE
BORGES
Réf. : 246232
le seau 72 dosettes



LES INGRÉDIENTS CULINAIRES ASSAISONNEMENTS & ÉPICES

la marque **METRO** **ARO**



JUS DE CITRON JAUNE CONCENTRÉ
Réf. : 241951
la bouteille 1l

LE PRIX C'EST ICI



LAIT DE COCO AMPAWA
Réf. : 212032
la bouteille 1l

LE PRIX C'EST ICI



ASSAISONNEMENT POUR POULET RÔTI
METRO CHEF
Réf. : 254368
le pot 670g

LE PRIX C'EST ICI



OIGNONS FRITS
METRO CHEF
Réf. : 095668
le sachet 500g

LE PRIX C'EST ICI



PESTO ROSSO
METRO CHEF
Réf. : 295340
le pot 1kg

LE PRIX C'EST ICI



PESTO ALLA GENOVESE
METRO CHEF
Réf. : 295315
le pot 960g

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE SOJA SUCRÉE
METRO CHEF
Réf. : 082180
la bouteille 1l

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE SOJA SALÉE
METRO CHEF
Réf. : 082179
la bouteille 1l

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE POKE
KIKKOMAN
Réf. : 246481
la bouteille 975ml

LE PRIX C'EST ICI

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES CONSERVES DE POISSONS & LÉGUMES

la marque **METRO** **ROCHAMBEAU**



LE PRIX C'EST ICI



MAÏS DOUX EN GRAINS
Réf. : 241568
le lot de 12 boîtes 1/2



LE PRIX C'EST ICI



TOMATES CONCASSÉES EN PULPES FINES
MUTTI
Réf. : 241862
la boîte 5/1



LE PRIX C'EST ICI



TOMATES PELÉES CONCASSÉES
METRO CHEF
Réf. : 154068
la boîte 5/1



LE PRIX C'EST ICI



SAUCE TOMATE AROMATISÉE POUR PIZZA
MUTTI
Réf. : 241861
la boîte 5/1



LE PRIX C'EST ICI



SAUCE PIZZA
METRO CHEF
Réf. : 154062
la boîte 5/1



LE PRIX C'EST ICI



MORCEAUX DE THON LISTAO AU NATUREL
KERADENNE
Réf. : 059499
la boîte 4/4



ATOUTPRO
S'ouvre et se vide facilement
Préserve davantage le goût du poisson
Limite l'encombrement et le poids de déchet

LE PRIX C'EST ICI

MORCEAUX DE THON NATUREL OCEAN DECK
Réf. : 241306
la poche 600g



LE PRIX C'EST ICI

MORCEAUX DE THON ALBACORE AU NATUREL
METRO CHEF
Réf. : 226486
filière responsable
la poche 1,2kg



LE PRIX C'EST ICI

THON AU NATUREL ARO
Réf. : 241511
le lot de 6x185g



LES INGRÉDIENTS CULINAIRES OLIVES, ANTIPASTIS & FÉCULENTS



LE PRIX
C'EST ICI



**CORNICHONS AU VINAIGRE
EN LAMELLES**

METRO CHEF
Réf. : 113313
le bocal 880g



LE PRIX
C'EST ICI



**OLIVES NOIRES CONFITES
EN RONDELLES**

METRO CHEF
Réf. : 233136
la boîte A10



LE PRIX
C'EST ICI



**OLIVES NOIRES CONFITES
DÉNOYAUTÉES**

METRO CHEF
Réf. : 233121
calibre 30/33
la boîte 5/1



LE PRIX
C'EST ICI



**TOMATES SÉCHÉES EN
LANIÈRES**

ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 268305
le bocal 1700ml



LE PRIX
C'EST ICI



**TOMATES SÉCHÉES À
L'HUILE**

ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 268304
le bocal 1700ml



LE PRIX
C'EST ICI



FUSILLI
METRO CHEF
Réf. : 159643
le sac 5kg



LE PRIX
C'EST ICI



PENNE RIGATE
METRO CHEF
Réf. : 159630
le sac 5kg



LE PRIX
C'EST ICI



RIZ BASMATI

METRO CHEF
Réf. : 303658
le sac 5kg
Existe aussi sous la réf 173232 en fonction
de la Halle



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES

YAOURTS, FROMAGES BLANCS & DESSERTS FRAIS



LE PRIX
C'EST ICI



FROMAGE BLANC

METRO CHEF

Réf. : 273563

40% M.G.

le seau 3kg



LE PRIX
C'EST ICI



FROMAGE BLANC NATURE

METRO CHEF

Réf. : 011178

40% M.G.

le seau 5kg

METRO
Chef

METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



YAOURT GREC

ORIGINE GRÈCE

METRO CHEF

Réf. : 304853

le pot 1kg

METRO
Chef

la marque
METRO

RIOBA



LE PRIX
C'EST ICI



YAOURT VANILLE

Réf. : 198166

le pot 150g



LE PRIX
C'EST ICI



RIZ AU LAIT VANILLE

Réf. : 198157

le pot 150g

METRO

Traitement de visuel
Contrôle qualité

KO



LE PRIX
C'EST ICI



RIZ AU LAIT

LAIT DU FOREZ

Réf. : 229795

la poche 1.7kg



LE PRIX
C'EST ICI



SALADE DE FRUITS DE SAISON

METRO CHEF

Réf. : 024045

le seau 3kg

ACHETEZ PLUS
PAIEZ MOINS

METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



POM'POTES

MATERNE

Réf. : 259714

Compote de pomme nature sans sucres ajoutés.

le pack 48 gourdes



LES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES BOISSONS VÉGÉTALES



**PRÉPARATION
AU LAIT
D'AMANDE**
ALPRO PRO
Réf. : 243714
la brique 1l



ENCART EN ATTENTE SUR LES BOISSONS
CHAUDES ALTERNATIVE VEGE



**BOISSON
AMANDE
BARISTA**
METRO CHEF
Réf. : 308595
la brique 1l



**PRÉPARATION
AU LAIT
D'AVOINE**
ALPRO PRO
Réf. : 303553
la brique 1l



**BOISSON
AVOINE
BARISTA**
METRO CHEF
Réf. : 308592
la brique 1l



**BOISSON
SOJA
BARISTA**
METRO CHEF
Réf. : 308589
la brique 1l



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES

la marque
METRO

RIOBA



LE PRIX
C'EST ICI

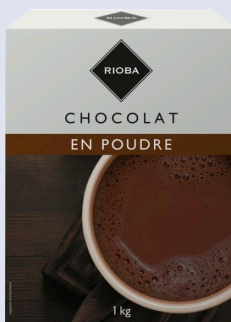


CHOCOLAT EN POUDRE

Réf. : 247581

32% de cacao

le carton 100 dosettes de 20 grs



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT EN POUDRE

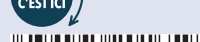
Réf. : 077119

32% de cacao minimum

la boîte 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT EN POUDRE LACTÉ

Réf. : 247569

le paquet 1kg



AMBIANCE/CRÉA EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI

POUDRE CHOCOLATÉE

SUCHARD

Réf. : 105060

le sachet 1kg

BIO



NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI

CAFÉ GRAIN LE CLASSIQUE

PROD'ACTEURS

Réf. : 292716

100% arabica

le sachet 1kg

Existe aussi L'exceptionnel bio 100% Arabica,
L'harmonieux bio 80/20 et l'intense bio 70/30.

la marque
METRO

RIOBA



LE PRIX
C'EST ICI



CAFÉ EN GRAIN PERFETTO

Réf. : 308149

80% arabica - 20% robusta

Intensité 10.

Café onctueux et intense.

le sachet 1kg

Existe aussi en grain, moulu et en intensité 7, 10, 11.



LE PRIX
C'EST ICI



CAFÉ EN GRAINS AROMATICO

Réf. : 308144

100% Arabica.

le sachet 1kg

Existe aussi en grain, moulu et en intensité 7, 10, 11





Pause-café, brunch

QUAND LA BOULANGERIE DEVIENT UN LIEU DE VIE

FINI L'ÉPOQUE OÙ LA BOULANGERIE N'ÉTAIT QU'UN LIEU DE PASSAGE. AUJOURD'HUI, ON S'Y ARRÊTE, ON S'Y INSTALLE ET ON EN PROFITE ! DE PLUS EN PLUS DE PROFESSIONNELS FRANCHISSENT LE PAS EN CRÉANT DE VRAIS ESPACES POUR CONSOMMER SUR PLACE. POURQUOI ? PARCE QUE VOS CLIENTS VEULENT SAVOURER LEUR CAFÉ, LEUR REPAS OU LEUR PETITE DOUCEUR, SANS SE PRESSER. RÉSULTAT : UNE EXPÉRIENCE PLUS CONVIVIALE, UNE IMAGE DE BOULANGERIE PLUS MODERNE MAIS SURTOUT DES CLIENTS QUI SE LAISSENT NATURELLEMENT TENTER PAR ENCORE PLUS DE VOS PRODUITS, ET ÇA, C'EST BON POUR VOS AFFAIRES !

LA CONSOMMATION SUR PLACE

La boulangerie devient peu à peu un lieu où l'on s'arrête volontiers. Les clients ne cherchent plus seulement à consommer vite, ils veulent vivre une expérience. Et pour répondre à cette attente, de plus en plus de professionnels aménagent des espaces dédiés : quelques tables bien placées, une banquette confortable, une décoration chaleureuse... et le tour est joué ! Vos clients y trouvent exactement ce dont ils ont besoin : un endroit simple et accueillant pour prendre leur petit-déjeuner avant une journée chargée, savourer un déjeuner rapide sans passer par un restaurant ou travailler quelques minutes avec un bon café. En plus, une fois installés, vos clients se laissent souvent tenter par une boisson, une gourmandise ou un dessert en plus... Un bon moyen de redynamiser vos ventes !

ET SI ON PASSAIT AU BRUNCH ?

Le brunch trouve tout naturellement sa place en boulangerie, et ce n'est pas pour rien. Viennoiseries, pains, pâtisseries, jus, boissons chaudes : autant de produits déjà présents dans votre offre. En ajoutant quelques propositions salées faciles à préparer, comme des

egg muffins, vous créez immédiatement un rendez-vous convivial capable d'attirer familles, amis et habitués. Le résultat est sans appel : un nouveau rendez-vous gourmand pour vos clients et une nouvelle formule pour vous !

UN PETIT PLAISIR

Aujourd'hui, la pause-café n'est plus seulement un accompagnement, c'est une vraie invitation à faire une pause. Latte, cappuccino, chocolat chaud, thés... des boissons qui donnent naturellement envie de les accompagner d'une petite gourmandise : cookies, cakes, cinnamon rolls ou pâtisseries. Ensemble, ils composent un rituel simple et gourmand, celui du « petit plaisir » de la



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES

VISUEL D'AMBIANCE EN ATTENTE

la marque **METRO** **RIOBA**



LE PRIX C'EST ICI

CAFÉ AROMATICO
Réf. : 298237
100% arabica
capsules en aluminium
intensité n° 7
le paquet 50 capsules
Existe aussi en intensité n°8 et n° 11



LE PRIX C'EST ICI

RISTRETTO
L'OR
Réf. : 302215
la boîte 50 capsules



LE PRIX C'EST ICI

CAPSULES L'OR RISTRETTO
L'OR
Réf. : 232911
intensité 11
la boîte 100 capsules
Existe aussi en capsules Splendide intensité 7, Forza intensité 9 ou Delizioso intensité 5



LE PRIX C'EST ICI

DOLCEGUSTO ESPRESSO INTENSO
NESCAFÉ
Réf. : 197676
la boîte 16 capsules



LE PRIX C'EST ICI

DOLCE GUSTO ESPRESSO
NESCAFÉ
Réf. : 209981
la boîte 30 dosettes
Existe aussi en dosettes Lungo ou café au lait par 30



LE PRIX C'EST ICI

PADS ESPRESSO FORTE
CAFÉ ROYAL
Réf. : 198279
intensité n° 7
le carton 50 capsules
Existe aussi en Ristretto ou en Lungo



LES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES MIX GLACES & CORNETS



LE PRIX
C'EST ICI

MIX GLACE FRAISE AU LAIT
LAITERIE DE MONTAIGU
Réf. : 012774
le bib 5l



LE PRIX
C'EST ICI

MIX GLACE FRAISE
LAITERIE DE MONTAIGU
Réf. : 002480
parfum fraise
le bib 5l



LE PRIX
C'EST ICI

MIX GLACE VANILLE
LAITERIE DE MONTAIGU
Réf. : 002465
le bib 5l

VEGAN

LE PRIX
C'EST ICI

MIX GLACE VEGAN
FLORA PROFESSIONAL
Réf. : 310690
alternative à la crème glacée neutre
100% végétale
la brique 1l

ENCART EN ATTENTE :
CROISSANT GLACE



LE PRIX
C'EST ICI

CORNET DE GLACE GAUFRE
METRO CHEF
Réf. : 305629
58 cm
Saveur vanillée
252 pièces
le carton 4,032kg



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES SNACKS SUCRÉS & SALÉS



LE PRIX
C'EST ICI



CHIPS NATURE

LAY'S

Réf. : 203188

le carton 20 sachets de 45g

Existe aussi saveur à l'ancienne et barbecue



LE PRIX
C'EST ICI

CROCODILES

HARIBO

Réf. : 038684

le sac 2 kg



LE PRIX
C'EST ICI



HAPPY LIFE

HARIBO

Réf. : 170771

le sac 2 kg



LE PRIX
C'EST ICI

DRAGIBUS SOFT

HARIBO

Réf. : 061328

le sac 2 kg



LE PRIX
C'EST ICI

SCHTROUMPFS

HARIBO

Réf. : 247559

le sac 2 kg



LE PRIX
C'EST ICI

FRAISES TAGADA

HARIBO

Réf. : 014561

fraises

le sac 1,5kg



LE PRIX
C'EST ICI

BUBBLIZZ

LUTTI

Réf. : 048060

le sac 2 kg



LE PRIX
C'EST ICI

ŒIL GLOTZER

TROLLI

Réf. : 205463

la boîte 60 pièces

UB EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI

SUCETTES LOLLIES

ZIP&ZAP

Réf. : 310337

le tubo 200 sucettes

LE PRIX
C'EST ICI

SUCETTES

CHUPA CHUPS

Réf. : 042958

le manège 200 sucettes

LE PRIX
C'EST ICI

SUCETTES TACHE LANGUES

VIDAL

Réf. : 024399

Arôme fraise, cola, pomme, cerise.

le tubo 150 sucettes

LE PRIX
C'EST ICI

THE BEST OF

CHUPA CHUPS

Réf. : 293263

sucettes goût fraise, orange, cerise,
pomme, framboise vanille, cola ou
lait fraise.

le présentoir 150 sucettes

LE PRIX
C'EST ICI

CARAMBAR CAMEL

CARAMBAR

Réf. : 260105

la boîte 180 pièces

Existe aussi en parfum aux fruits.

LE PRIX
C'EST ICI

MALABAR MENTHE VERTE

MALABAR

Réf. : 091623

la boîte 200

Existe aussi en parfum cola, barbe à papa,
fraise et tutti frutti.

LE PRIX
C'EST ICI

M&M'S PEANUT

M&M'S

Réf. : 299590

le sachet 900 grs

Existe aussi en sachet de 45 grs.

LE PRIX
C'EST ICI

KITKAT

NESTLÉ

Réf. : 187369

la boîte 36

Existe aussi en kit kat blanc.

LE PRIX
C'EST ICI

PETIT OURSON GUIMAUVE

CÉMOI

Réf. : 299707

emballés individuellement

le présentoir de 80 pièces

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES SNACKS SUCRÉS

ENCART EN ATTENTE :
BOOSTER CA



KINDER MAXI

KINDER
Réf. : 215689
la boîte 36



KINDER SURPRISE

KINDER
Réf. : 215703
le lot 72



SCHOKO-BONS

KINDER
Réf. : 171859
le tubo 345 pièces



KINDER BUENO MINI

KINDER
Réf. : 155411
le tubo 180



KINDER BUENO

KINDER
Réf. : 215576
le lot 30 pièces
Existe aussi en kinder bueno white.



LES BOISSONS FROIDES SOFT GAZEUX



LE PRIX
C'EST ICI



CLASSIC
COCA-COLA
Réf. : 202949
la boîte 33cl
Existe aussi en sans sucres



LE PRIX
C'EST ICI



CHERRY
COCA-COLA
Réf. : 202955
la boîte 33cl



LE PRIX
C'EST ICI



CLASSIQUE
DR PEPPER
Réf. : 301634
la boîte 33cl



LE PRIX
C'EST ICI



REGULAR
PEPSI
Réf. : 269416
la boîte 33cl
Existe aussi en Pepsi Max



LE PRIX
C'EST ICI



MOJITO
7UP
Réf. : 308265
la boîte 33cl
Existe en cherry ou regular



LE PRIX
C'EST ICI



CITRON/CITRON VERT
SPRITE
Réf. : 264542
la boîte 33cl
Existe en 50cl P.E.T.



LE PRIX
C'EST ICI



JAUNE
ORANGINA
Réf. : 202818
la boîte 33cl



LE PRIX
C'EST ICI



AGRUMES
SCHWEPES
Réf. : 201564
la boîte 33cl
Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX
C'EST ICI



ORANGE
FANTA
Réf. : 202969
la boîte 33cl
Existe aussi en citron ou fruits de dragon

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES BOISSONS FROIDES SOFTS GAZEUX



LE PRIX
C'EST ICI

SODA AU GINGEMBRE

CANADA DRY

Réf. : 297706

la boîte 33cl



LE PRIX
C'EST ICI

MELON

DADA

Réf. : 288289

la boîte 33cl

Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX
C'EST ICI

STANDARD

COCA-COLA

Réf. : 203334

la bouteille 50cl P.E.T.

Existe aussi en sans sucres ou cherry



LE PRIX
C'EST ICI

JAUNE

ORANGINA

Réf. : 278669

la bouteille 50cl P.E.T.



LE PRIX
C'EST ICI

ORANGE

FANTA

Réf. : 203150

la bouteille 50cl P.E.T.

Existe aussi en citron



LE PRIX
C'EST ICI

LIMONADE

Réf. : 270540

la bouteille 33cl P.E.T.



LE PRIX
C'EST ICI

CITRON VERT

LEMONAID

Réf. : 277372

bio

la bouteille 33cl V.P.

Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX
C'EST ICI

LIMONADE

LORINA

Réf. : 202219

la bouteille 42cl P.E.T.



LE PRIX
C'EST ICI

GRENADE

LORINA

Réf. : 306195

la bouteille 42cl P.E.T.



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES BOISSONS FROIDES PLATES AUX FRUITS



LE PRIX
C'EST ICI



TROPICAL

OASIS

Réf. : 210611

la bouteille 50cl P.E.T.



LE PRIX
C'EST ICI



TROPICAL

OASIS

Réf. : 201568

la boîte 33cl

Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX
C'EST ICI



MELON

MOGU MOGU

Réf. : 187230

la bouteille 32cl P.E.T.

Existe aussi en d'autres saveurs

VISUEL AMBIANCE
EN ATTENTE

NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI

TROPICO

Réf. : 298836

fraise kiwi

la boîte 33cl

Existe aussi en tropical 33cl



LE PRIX
C'EST ICI



CITRONNADE

PULCO

Réf. : 278663

la bouteille 50cl P.E.T.

Existe aussi en 33cl



LE PRIX
C'EST ICI

NECTAR ORANGE

MINUTE MAID

Réf. : 312266

la boîte 33cl

Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX
C'EST ICI



TROPICAL

HAWAÏ

Réf. : 202254

la boîte 33cl

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES BOISSONS FROIDES PLATES AUX FRUITS

la marque
METRO **RIOBA**



LE PRIX
C'EST ICI



JUS D'ORANGE A.B.C.

Réf. : 201666

la bouteille 25cl V.P.

Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX
C'EST ICI



ORANGE

TROPICANA

Réf. : 310805

sans pulpe

la bouteille 25cl P.E.T.



LE PRIX
C'EST ICI

NECTAR D'ORANGE

PAGO

Réf. : 202671

la bouteille 20cl V.P.

Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX
C'EST ICI

JUS DE MANGUE

GRANINI

Réf. : 306365

la bouteille 25cl V.P.

VISUEL EN ATTENTE :
A EMPORTER



LE PRIX
C'EST ICI



JUS D'ANANAS

GRANINI

Réf. : 202336

la bouteille 25cl V.P.

Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX
C'EST ICI



JUS DE FRUITS A.C.E

PAGO

Réf. : 201676

la bouteille 33cl P.E.T.

Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX
C'EST ICI



JUS DE POMME/KIWI

Réf. : 220002

la bouteille 25cl V.P.

Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX
C'EST ICI



ICE TEA PÊCHE

OASIS

Réf. : 291928

la boîte 33cl

Existe aussi en thé pêche 50cl P.E.T.



LES BOISSONS FROIDES AU THÉ, ÉNERGISANTES & EAUX



LE PRIX
C'EST ICI



PÊCHE
FUZETEA
Réf. : 220043
la boîte 33cl
Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX
C'EST ICI



THÉ NOIR GLACÉ PÊCHE
FUZETEA
Réf. : 220039
la bouteille 40cl P.E.T.
Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX
C'EST ICI



PÊCHE
LIPTON
Réf. : 246459
la boîte 33cl
Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX
C'EST ICI



ICE TEA PÊCHE
LIPTON
Réf. : 205291
la bouteille 50cl P.E.T.
Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX
C'EST ICI



BOISSON ÉNERGISANTE
RED BULL
Réf. : 202283
la boîte 25cl



LE PRIX
C'EST ICI



RED EDITION
RED BULL
Réf. : 291658
la boîte 25cl



LE PRIX
C'EST ICI



FRUITS ROUGES
BADOIT BULLES DE FRUITS
Réf. : 309867
la boîte 33cl



BIO



NOUVEAUTÉ

LE PRIX
C'EST ICI

THÉ NOIR AU CITRON
CHARITEA BLACK
Réf. : 280464
bio
la bouteille 33cl VP
Existe aussi en thé vert bio



LE PRIX
C'EST ICI



BOISSON VITALISANTE
MÉ-MÉ
Réf. : 298067
bio
la brique 33cl
Existe aussi en d'autres saveurs.

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES BOISSONS FROIDES EAUX



LE PRIX
C'EST ICI

LIMONATA
SAN PELLEGRINO
Réf. : 202734
eau aromatisée gazeuse
la boîte 33cl



LE PRIX
C'EST ICI

CITRON VERT
PERRIER FOREVER
Réf. : 304822
la boîte 33cl



LE PRIX
C'EST ICI

MULTI- VITAMINES
CAPRI-SUN
Réf. : 312132
la poche 20cl
Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX
C'EST ICI


EAU MINÉRALE NATURELLE GAZEUSE
PERRIER
Réf. : 202736
la boîte 33cl



LE PRIX
C'EST ICI


EAU MINÉRALE NATURELLE GAZEUSE
BADOIT
Réf. : 203142
la bouteille 50cl P.E.T.



LE PRIX
C'EST ICI


EAU MINÉRALE NATURELLE GAZEUSE
SAN PELLEGRINO
Réf. : 203252
la bouteille 50cl P.E.T.




LE PRIX
C'EST ICI


EAU MINÉRALE NATURELLE
EVIAN
Réf. : 272098
la bouteille 50cl R.P.E.T.



LE PRIX
C'EST ICI


EAU MINÉRALE NATURELLE
VITTEL
Réf. : 300534
la bouteille 50cl P.E.T.



LE PRIX
C'EST ICI


EAU DE SOURCE NATURELLE
CRISTALINE
Réf. : 202507
la bouteille 50cl P.E.T.



LES CONSOMMABLES

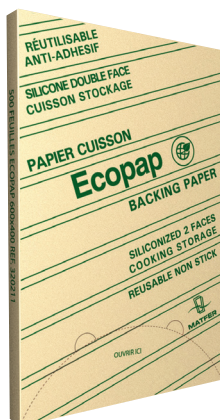
One molupta quatur. Ciod ut volorectis volorectesto mod
quibus excea neseque volendendunt faccull uptam, cum
qui commolecae. Nam que nam sequoss erorund ipiendis
umquiat inuscimet latus es eni cusandenis as magnima.
Tempor aliquodi qui corepratis alit omniet dolum quia
sequi diciusc iisinum harum, voloreperum iusa vollupt
ateniminus nobita voluptatem quatum volore pellupta.



FLASHEZ & RETROUVEZ TOUS
NOS PRODUITS CONSOMMABLES
SUR METRO.fr

LES CONSOMMABLES

LES BOÎTES PÂTISSIÈRES, SUPPORTS DE PRÉSENTATION & CLAYON



LE PRIX
C'EST ICI

FEUILLES DE CUISSON "ECOPAP"

MATFER

Réf. 121520

Papier kraft brun non blanchi.

Dim. : 60 x 40 cm.

Réutilisable.

Anti-adhésif.

Silicone double face utilisable jusqu'à 7 ou 8 fois.

Vendu par 500.

la marque
METRO

ARO



LE PRIX
C'EST ICI



CLAYON

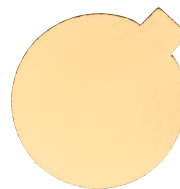
ARO

Réf. 210794

Osier plein naturel.

Dim : 60 x 40 cm.

Vendu par 3.



LE PRIX
C'EST ICI



ROND AVEC LANGUETTE

Réf. : 008671

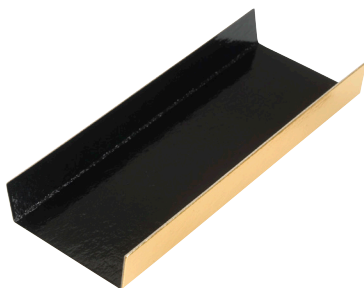
Coloris or/noir.

Ø 8 cm.

Avec languette.

Vendu par 200.

le paquet de 200 ronds



LE PRIX
C'EST ICI

RECTANGLE PLIÉ

Réf. : 226062

Or/noir

Dimensions : 13 x 4,5 cm.

le paquet de 200 rectangles



LE PRIX
C'EST ICI



PLATEAU CARTONNÉ

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 192656

Coloris or.

Dim. : 28 x 42 cm.

le paquet de 25 plateaux



LE PRIX
C'EST ICI



BOÎTE POUR PLATEAU TRAITEUR

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 067659

Carton.

Dim. : 28 x 42 cm.

le paquet de 25 boîtes



LE PRIX
C'EST ICI



BOÎTE POUR PETITS FOURS

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 192631

Dim. : 14 x 10 x 5 cm.

Vendu par 100.

le paquet de 100 boîtes



LE PRIX
C'EST ICI



BOÎTE PÂTISSIÈRE

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 114562

Dim. : 18 x 18 cm.

Vendu par 50.

le paquet de 50 boîtes



LE PRIX
C'EST ICI

BOÎTE PÂTISSIÈRE "COLOR"

Réf. : 172435

dim. : 10x17cm

le paquet de 50 boîtes





LE PRIX
C'EST ICI

BOÎTE PÂTISSIÈRE

Réf. : 288991

Poignée blanche.
Idéale pour portion individuelle.
Dim. 17 x 10 x 6 cm.
le paquet de 50 boîtes



LE PRIX
C'EST ICI

BOÎTE À MACARONS

Réf. : 076152

En plastique avec fermoir.
Dim. : 18 x 4,5 x 4 cm.
Contenance : 6 à 8 macarons.
le paquet de 40 boîtes



LA SACHERIE



LE PRIX
C'EST ICI

SAC BONBONS

Réf. : 199933

Dim. : 9,5 x 16 cm.
Vendu par 100.
le paquet de 100 sacs



LE PRIX
C'EST ICI



SAC SANDWICH

Réf. : 291340

Kraft brun.
35 gr.
Dim. : 12 x 4 x 3,6 cm.
le paquet de 1000 sacs



LE PRIX
C'EST ICI

SAC VIENNOISERIES 105

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 310391

Brun, 32 gr.
Dim. : 12 x 5 x 21 cm.
Recyclable et compostable.
le paquet de 1000 sacs
Existe aussi en 103 : Dim. 14 X 7 x 21 cm.



LE PRIX
C'EST ICI

SAC BRIOCHES 107

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 310132

Brun.
Dim. : 26 x 8,5 x 34 cm.
Recyclable et compostable.
le paquet de 500 sacs



LE PRIX
C'EST ICI



SAC À PAIN

Réf. : 199448

Dim. : 12 +10 x 45 cm
le paquet de 250 sacs



LE PRIX
C'EST ICI



SAC KRAFT POIGNÉE PLATE

Réf. : 239596

Brun.
Adapté aux bols à salade et aux barquettes.
Dim. : 32 x 22 x 24 cm.
le paquet de 50 sacs

LE PRIX
C'EST ICI



SAC BRETelles PLASTIQUE

Réf. : 194106

PEBD.
le paquet de 500



PAGE RSE EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI



COUVERCLE POUR BOL À SALADE

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 184047

PET transparent.

Ø 15,5 cm.

le paquet de 50 couvercles



LE PRIX
C'EST ICI



BOL POUR SALADE OU SALADE DE FRUITS

Réf. : 023218

Couvercle déchirable.

Contenance : 750 cc.

le paquet de 50 bols



LE PRIX
C'EST ICI



POT À DESSERT AVEC COUVERCLE

Réf. : 198675

PET.

Ø 8 cm.

Contenance : 200 ml.

le paquet de 25 pots



LE PRIX
C'EST ICI



BOL À SALADE KRAFT

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 307632

Carton.

Contenance : 750 ml.

le paquet de 50 bols



LE PRIX
C'EST ICI



POT AVEC COUVERCLE "BODEGA"

Réf. : 185295

PET

Contenance : 18 cl.

le paquet de 50 pots



LE PRIX
C'EST ICI



POT À DESSERT AVEC COUVERCLE

Réf. : 057189

rPET.

Contenance : 266 ml.

le paquet de 50 pots



LE PRIX
C'EST ICI

BOL À SALADE NOIR

Réf. : 275951

Carton.

Ø 18,5 cm.

H. : 6,7 cm.

Contenance : 1300 ml.

le paquet de 50 bols



LE PRIX
C'EST ICI



BARQUETTE EN CARTON

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 310740

Kraft.

Dim. 17,9 x 9,4 x 5,6 cm.

le paquet de 50 barquettes



LE PRIX
C'EST ICI

BOÎTE SANDWICH KRAFT

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 310656

Carton.

Couvercle attachant.

Dim. : 22 x 10,7 x 7,5 cm.

le paquet de 50 boîtes



LES CONSOMMABLES

LES CONTENANTS SNACKING



LE PRIX
C'EST ICI



POT À SAUCE AVEC COUVERCLE
Réf. : 189688

PET.
Dim. : Ø 65 x H. 3,2 cm.
Contenance : 6 cl.
le paquet de 100 pots



LE PRIX
C'EST ICI

BOUTEILLE PET TRANSPARENTE
Réf. : 303504

Ave bouchon orange solidaire.
Dim. : H. 14 x Ø 5,5 cm.
25 cl.
le paquet de 200 bouteilles



LE PRIX
C'EST ICI

GOBELET EN CARTON
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 312032

Kraft.
Adapté aux boissons froides et chaudes.
20 cl.
le paquet de 50 gobelets



LE PRIX
C'EST ICI



FOURCHETTE EN BOIS
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 305116

Dim. : 16,5 cm.
le paquet de 100 fourchettes



LE PRIX
C'EST ICI

COUTEAU EN BOIS
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 271604

Dim. : 16,5 cm.
le paquet de 100 couteaux



LE PRIX
C'EST ICI

PETITE CUILLÈRE EN BOIS
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 271612

Dim. : 11 cm.
le paquet de 100 cuillères



LES CONSOMMABLES EN LABORATOIRE & BOUTIQUE



LE PRIX
C'EST ICI



BOÎTE HERMÉTIQUE "CRISTAL"
METRO PROFESSIONAL
Réf. 042793

Polypropylène.
Coloris transparent.
1,8 L.
Dim. : H. 9,2 x L. 14,6 x P. 18,7 cm.
Résistant : de - 20°C à + 120°C.
Adaptée au congélateur, au lave-vaisselle
et au four à micro-ondes.
Vendu par 25.
Existe aussi en différentes contenances.

ATOUTPRO

Démarche
environnementale :
réutilisable, recyclable et
éco-responsable



LE PRIX
C'EST ICI



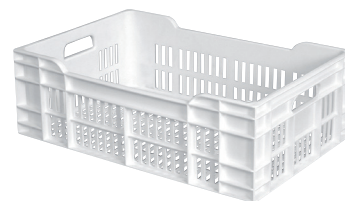
BOÎTE HERMÉTIQUE SOUPLE
METRO PROFESSIONAL
Réf. 126427

Polypropylène alimentaire transparent.
Capacité : 2 L.
H. 11 cm.
Résistant : de - 20 à + 100°C.
Utilisation au four à micro-ondes et en
chambre froide.
Vendu par 30.
Existe aussi en 1 L et 1,5 L.



ATOUTPRO

Bonne résistance aux
chocs
Empilable et gerbable



Fabrication française

LE PRIX
C'EST ICI

CAISSE AJOURÉE
GILAC PROFESSIONNEL
Réf. 094987

Polyéthylène.
60 L.
Dim. : L. 60 x l. 40 x H. 30 cm.
Fond et parois ajourés.
Utilisation : de - 40°C à + 90°C.
Existe aussi en 15 L, 25 L et 40 L.





ATOUTPRO
Résistance à la charge de
250 kg.

Fabrication française

LE PRIX
C'EST ICI

SOCLE ROULANT

GILAC PROFESSIONNEL
Réf. 312512

Matière ABS, chape en acier.
4 roues pivotantes en polypropylène.
Dim. : H. 17,2 x L. 61,3 x l. 41,4 cm.
Poids 4,8 kg.
Coloris noir.



LE PRIX
C'EST ICI

BAC À INGRÉDIENTS

GILAC PROFESSIONNEL
Réf. 246371

40 L
Polyéthylène haute densité.
Sans bisphénol A.
Dim. : L. 45 x l. 40,8 x H. 4,2 cm.
Couvercle intégral transparent.
Grande facilité d'accès.
Utilisation de + 90°C à - 40°C.
Coloris blanc.



LE PRIX
C'EST ICI

BAC À PÂTE

GILAC PROFESSIONNEL
Réf. 312725

15 L
Polyéthylène haute densité.
Dim. : 60 X 40 cm.
Renforts latéraux.



LE PRIX
C'EST ICI

BOL PRÉPARATION

ARAVEN
Réf. 106440

2,5 L.
Ø 23,5 cm.
Polypropylène.
Coloris blanc.
Adapté au lave-vaisselle.
Existe aussi en différentes contenances.



LE PRIX
C'EST ICI

PELLE À INGÉDIENTS

MATFER
Réf. 049450

Polyéthylène.
85 cl.
L. 35 cm.
Existe aussi en 25 cl.



ATOUTPRO

Solidité et durabilité

Fabrication française

LE PRIX
C'EST ICI

RACLETTE

MATFER
Réf. 095019

Polyamide.
Dim. : L. 12 x l. 9,5 cm.
Vendu par 3.



LE PRIX
C'EST ICI

POT GRADUÉ

MATFER
Réf. 049410

5 L.
Polypropylène.
Avec poignée et bec verseur.
Gradué en 1/10 de litre.
Existe aussi en 3 L.



ATOUTPRO

Manche antiglisse
Œillet d'accroche

LE PRIX
C'EST ICI

FOUET "GOMA"

Réf. 125518

Fils inox qualité, ressort indémanachable.
Manche en polypropylène.
L. 35 cm.
Adapté au lave-vaisselle.
Existe en différentes tailles.



LE PRIX
C'EST ICI

PINCEAU FIBRE NATURELLE

MATFER
Réf. 076836

Manche en polypropylène.
Pois en soie naturelle.
L. : 4 cm.
Vendu par 3.
Existe aussi en L. 3 et 5 cm.

LES CONSOMMABLES

LES CONSOMMABLES EN LABORATOIRE & BOUTIQUE



LE PRIX
C'EST ICI

APPAREIL PÈLE-POMMES

LOUIS TELLIER

Réf. 114556

Avec fixation.

Dim. : L. 32 x l. 6 x H. 22 cm.

Épluche, tranche et vide en un instant.



LE PRIX
C'EST ICI



THERMOMÈTRE SONDE SPÉCIAL PÂTE

STIL

Réf. 193803

Graduation : de - 50°C à + 300°C.

Précision : 1°C.

Protection IP54.

Sonde perçante en acier inoxydable et gaine de protection.

Poignée ergonomique.

Alimentation par pile 1,5 V fournie.



LE PRIX
C'EST ICI

MINUTEUR 3 FONCTIONS

MATFER

Réf. 103617

Minuteur, chronomètre et horloge 24 h.

Dos aimanté.



LE PRIX
C'EST ICI

THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR

MATFER

Réf. 155735

Graduation : de - 50°C à + 50°C.

Monture protectrice en plastique, à liquide.

Vendu par 3.



Fabrication française

LE PRIX
C'EST ICI

CERCLE À MOUSSE

GOBEL

Réf. 187880

Inox.

Ø 24 cm.

H. : 4,5 cm.

Existe aussi en différents diamètres.



LE PRIX
C'EST ICI

CERCLE À TARTE

GOBEL

Réf. 114402

Acier inoxydable 18/10.

Bords roulés.

Ø 28 cm.

Adapté au lave-vaisselle.

Existe aussi en différents diamètres.





ATOUTPRO

Démoulage facile
Incassable

Fabrication française

LE PRIX
C'EST ICI

MOULE DEMI-SPHÈRES FLEXIPAN®

MATFER

Réf. 161512

Plaque de 24 empreintes.

Dim. : 60 x 40 cm.

Ø 7 cm.

Existe aussi en différents modèles.



LE PRIX
C'EST ICI

TOILES DE CUISSON

MATFER

Réf. 039559

Silicone.

Dim. : 58,5 x 38,5 cm.

Travail pâtisserie, viennoiserie, sucre et nougatine.

Utilisable de - 40°C à + 300°C.



Fabrication française

LE PRIX
C'EST ICI

GRILLE DE CUISSON

METRO PROFESSIONAL

Réf. 109122

Métal chromé.

Dim. : L. 60 x l. 40 cm.

Vendu par 5.



PLAQUE

DE BUYER

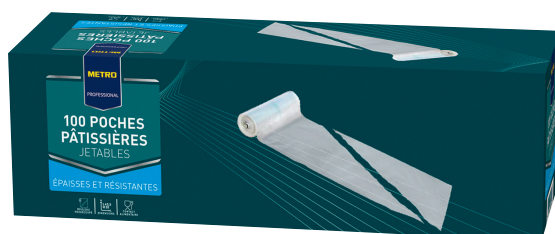
Réf. 093348

Aluminium bords pincés.

Dim. : L. 60 x l. 40 cm.

Ép. : 1,5 mm.

Existe aussi en bords droits et en tôle.



LE PRIX
C'EST ICI



POCHE PÂTISSIÈRE JETABLE

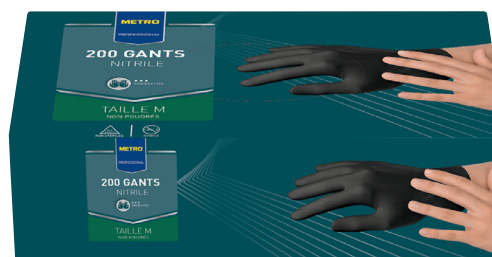
METRO PROFESSIONAL

Réf. 285194

80 microns.

Dim. : 30 x 46,5 cm.

Vendu par 100.



LE PRIX
C'EST ICI



GANT NITRILE NOIR

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 280541

Taille IV.

la boîte de 200 gants



LES CONSOMMABLES

LES CONSOMMABLES EN LABORATOIRE & BOUTIQUE



LE PRIX
C'EST ICI



TABLIER JETABLE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 267847

Polyéthylène
Coloris blanc.
80 x 125 cm.
la boîte de 100 tabliers



LE PRIX
C'EST ICI

MOULE DE CUSSION

Réf. : 160555

Anti-adhérent.

Cuisson four jusqu'à 220°C et micro-ondes.

Apte à la congélation jusqu'à -40°C.

Dim. : 17,6 x 7,6 x 5 cm.

le paquet de 25 moules



LE PRIX
C'EST ICI



POCHES "COMFORT"

MATFER

Réf. 133494

XL.

Polyéthylène.

Dim. : 59 x 28 cm.

Vendu par 100.

Poche de qualité supérieure très robuste.

Ouverture et remplissage faciles.

Prise en main sans glisse.

Sterile pour une hygiène parfaite.

ATOUTPRO

3 couches très robustes
et résistantes aux
températures hautes



LE PRIX
C'EST ICI



LOT DE 6 DOUILLES CANNELÉES

Réf. 193586

Inox.

Lot de 6 pièces comprenant : A8, B8, C8, D8, E8 et F8.



LE PRIX
C'EST ICI



CHALUMEAU DE CUISINE + 1 CARTOUCHE DE GAZ
SÉCURISÉE

METRO PROFESSIONAL

Réf. 179533

Allumage piézo (une seule main).

Coque ABS ultra légère.

Poignée ergonomique.

Système de sûreté anti-déboîtement de la cartouche.

Stabilité de la flamme en toute position.

ATOUTPRO

Réversible



LE PRIX
C'EST ICI



CARTOUCHE DE GAZ SÉCURISÉE

METRO PROFESSIONAL

Réf. 153771

Type de gaz : butane.

Stop gaz system, conforme à la nouvelle norme EN-417.

Vendu par 3.



ATOUTPRO

Dispositif de limitation
des fuites de gaz ou du
déboîtement intempestif
Sécurité pour les
utilisateurs





LE PRIX
C'EST ICI



PAPIER CUISSON SULFURISÉ

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 076228

Silicone double face.

Dim. : 40 x 60 cm.

le paquet de 500 feuilles



LE PRIX
C'EST ICI

PAPIER CUISSON

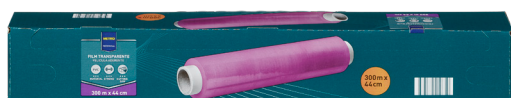
SALAMANDRE

Réf. : 022562

Dim. : 40 x 60 cm.

Vendu par 500.

la boîte de 500 feuilles



LE PRIX
C'EST ICI



FILM ALIMENTAIRE ÉTIRABLE

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 082332

Dim. : 300 m x 44 cm.

le rouleau



LE PRIX
C'EST ICI



FILM ALIMENTAIRE

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 205982

9 microns.

Extra résistant.

Dim. : 300 m x 44 cm.

le rouleau



LE PRIX
C'EST ICI



LAVETTE NON TISSÉE BLEUE

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 004555

Pour nettoyer et essuyer parfaitement toutes les surfaces lavables.

le paquet de 10 lavettes



LE PRIX
C'EST ICI



LAVETTES MICROFIBRE

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 241443

Multi-usages.

Dim. : 40 x 40 cm.

le paquet de 8 lavettes



LES CONSOMMABLES

LES CONSOMMABLES EN LABORATOIRE & BOUTIQUE



LE PRIX
C'EST ICI



ESSUIE-MAINS
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 304082
2 plis.
450 feuilles.
le pack de 6 bobines



LE PRIX
C'EST ICI



ESSUIE-MAINS
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 281326
Bobine à dévidage central.
2 plis.
570 feuilles.
Ultra absorbante.
le pack de 6 bobines



LE PRIX
C'EST ICI



PAPIER TOILETTE 200 FEUILLES
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 286573
2 épaisseurs.
Pure ouate de cellulose.
le paquet de 24 rouleaux



LE PRIX
C'EST ICI

PIÈGES À MITES ALIMENTAIRES
ACTO
Réf. : 009243
Propre, sans odeur et sans insecticide.
Les mites s'engluent sur la surface adhésive du piège.
le paquet de 3 pièges adhésifs



LE PRIX
C'EST ICI

PIÈGE À GLU RATS-SOURIS
ACTO
Réf. : 052108
Prêt à l'emploi.
Rapide, les rongeurs meurent par stress et choc cardiaque.
Inodore, ne coule pas.
le tube de 135 gr



LE PRIX
C'EST ICI

RÉPULSIF ULTRASONS
RETRO
Réf. : 021881
Action permanente, fréquence réglable.
Inaudible pour l'homme et les animaux.
Efficacité testée et démontrée.
le répulsif



ENTRÉE DE SECTEUR LES USTENSILES ET GROS MATÉRIEL



LES USTENSILES & GROS MATÉRIEL

LE GROS MATÉRIEL

ATOUTPRO

Transfert des commandes de fonctionnement en mode mécanique en cas de défaillance. Thermopstop pour une sécurité d'hygiène. Economie de fonctionnement.

ATOUTPRO

Système switch : Consommation d'eau : jusqu'à - 50% Consommation d'électricité : jusqu'à - 50% Consommation de détergent : jusqu'à - 50%



LAVE-VAISSELLE À CAPOT 1800XLC COMENDA Réf. 246253

Carrosserie en inox AISI 304. Panneau de commande intuitif. Hauteur de passage : 54cm. 3 cycles de lavage. Casier : 60 x 50cm. Affichage digital des températures. Puissance : 12,2 kW. Niveau sonore : 69dB. Installation linéaire ou en angle. Livré avec 3 casiers, 1 godet à couverts et 1 support inox. Dim. : H. 164 x L. 74 x P. 72,5cm. Poids : 149 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement

60 casiers/heure



Fabrication Européenne



LAVE-VAISSELLE CAPOT SWH50 ÉCO-RESPONSABLE AVEC RÉCUPÉRATEUR DE BUÉE SILANOS SWITCH Réf. 289002

Machine et capot à double paroi en inox AISI 304 pour une meilleure isolation sonore et thermique. Système de double filtres, facile à nettoyer. Deux bras de lavage et de rinçage en inox, rotatifs et indépendants. Doseur de produit de rinçage péristaltique sur l'écran du panneau de commande. Système de mise en veille pour l'économie d'énergie. 4 cycles de lavage modifiables dont 1 cycle pour une vaisselle très sale. Panneau de commande digital pour une simplicité de programmation. Alimentation : 7,1 kW/400 V. Casier : 50 x 50 cm. Dim. : H. 167,50 x L. 65,5 x P. 74,5 cm. Poids : 133 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement

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



Livraison*

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



Clic & retrait**

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



Disponibilités produits en halles

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



Marketplace***

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

*Voir conditions sur METRO.fr. **Disponible uniquement dans 19 halles. ***Marketplace = place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE

ATOUTPRO

Consommation d'eau : jusqu'à - 50% Consommation d'énergie : jusqu'à - 50% Consommation de détergent : jusqu'à - 50%



LAVE-BATTERIE ÉCO-RESPONSABLE GHP1300SW METRO PROFESSIONAL Réf. 297642

Machine et porte à double paroi. Cuve et porte fabriquées en inox AISI 304. Hauteur de passage : 62 cm. Casier : 57 x 62 cm. Deux bras de lavage et deux bras de rinçage en inox, rotatifs et indépendants. Système de double filtres, facile à nettoyer. Doseur de produit de rinçage péristaltique, réglable. Panneau de commandes électromécaniques avec affichage de températures. 3 cycles de lavage. Puissance : 7,35 kW/400 V. Dim. : H. 190 x L. 72 x P. 68 cm.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement





INFOSPRO

Humidification individuelle très performante des différentes chambres de cuisson
Diffusion régulière de la chaleur par une atmosphère de cuisson statique
Possibilité d'empiler jusqu'à 5 fours

Fabrication Européenne

LE PRIX
C'EST ICI

FOUR À SOLE "HELIOS" DIGITAL

DEBAG

Réf. 206043

Four électrique pour boulangerie 4 niveaux.

Cuisson artisanale sur pierre.

Montée en température très rapide.

Températures de voûte et de sole réglables individuellement.

Soubassement sur roulettes.

Nettoyage simplifié.

Puissance : 4 x 10500 W/400 V.

Dim. : H. 204,6 x L. 152,5 x P. 148,7 cm.

Poids : 1160 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



SAV 7/7 24/24 assuré par le fournisseur

INFOSPRO

Moindre consommation
Cuisson uniforme
garantie
100 programmes
Contrôle depuis
n'importe quel dispositif
mobile

Fabrication Européenne

LE PRIX
C'EST ICI

FOUR À SOLE NXEP-42 + ÉLÉVATEUR INTÉGRÉ

SALVA

Réf. 282781

Four de boulangerie électrique,

polyvalent, formé de quatre chambres indépendantes.

Deux portes par module.

Éclairage halogène.

Chambre de cuisson étanche.

Sole en pierre et toit en tôle d'acier.

Isolement haute densité.

Panneau de contrôle.

Hauteur/module : 31,5 cm.

Capacité/module : 3 plateaux 76 x 46 cm.

Puissance : 37600 W/400 V.

Dim. : H. 213 x L. 191,20 x P. 140,7 cm.

Poids : 1395 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



ATOUTPRO

Formation à l'utilisation
incluse

LE PRIX
C'EST ICI



FOUR MIXTE ICOMBI PRO COMPACT

RATIONAL

Réf. 310825

Mode de cuisson vapeur ou air pulsé.

Température : de 30 à 300°C.

6 niveaux GN 2/3.

Système de cuisson intelligent, pouvant être mis en réseau avec les modes de cuisson volailles, viandes, poissons, produits à base d'œufs / dessert, garnitures / légumes, produits de boulangerie et finishing et les procédés de cuisson sauter, pocher, cuisson de produits de boulangerie et griller.

Puissance : 5.7 kW.

Raccordement : 400 V.

Dim. : L. 65,5 x H. 594 x P. 62,1 cm.

Pastilles d'entretien disponible dans votre halle.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



LE PRIX
C'EST ICI



FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE C12-ECO

MERRYCHEF

Réf. 307187

Technologie de cuisson rapide High speed Technology® associant trois technologies de chauffage :

- Micro-ondes,
- Convection,
- Convection forcée optimisée.

Tension : 200/230 V.

Poids : 47 kg.

Dim. : H. 23,2 x L. 16 x P. 21,2 cm.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement

TROUVEZ TOUT SUR METRO.fr

DÉCOUVREZ PLUS DE PRODUITS EN LIGNE
SUR LA MARKETPLACE*



**RÉFRIGÉRATEUR
À BOISSONS**



**CASSELIN PÉTRIN
À SPIRALE TÊTE ET
CUVE FIXES 25 KG**



**SAC SANDWICHES
« FEEL GREEN »**



**GOBELET
BOISSONS CHAUDES**



METRO.
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE



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



VITRINE 1 PORTE
METRO PROFESSIONAL
Réf. 242811

Froid positif ventilé. Température d'exercice : de + 2°C à + 8°C.
Classe climatique : 4. Type de gaz : R600a. Thermostat manuel.

Capacité nette : 347 L. 4 étagères ajustables. Serrure. Éclairage intérieur
LED. Raccordement : 180 W/230 V. Dim. : H. 193,5 x L. 62 x P. 64,6 cm.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement





**VITRINE 1 PORTE
METRO PROFESSIONAL
Réf. 129725**

Froid positif ventilé.
Température d'exercice : de + 2°C à 10°C.
Classe climatique : 4.
Thermostat manuel.
Capacité nette : 160 L.
5 étagères ajustables.
Serrure.
Éclairage intérieur LED.
Raccordement : 200 W/230 V.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 188 x L. 39 x P. 47,5 cm.



INFOSPRO

Le système peut ensuite être utilisé comme chambre froide ou de fermentation

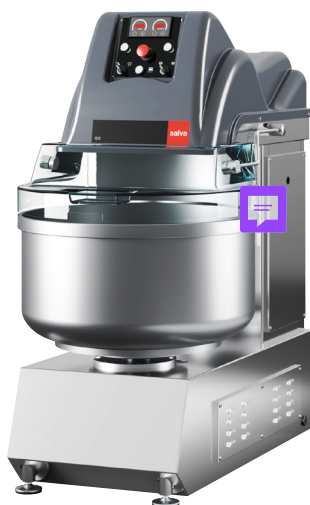
Fabrication Européenne



**ARMOIRE DE
FERMENTATION TEFI 20
DEBAG
Réf. 206057**

Plage de température : - 10/40°C.
Utilisation polyvalente et aisée.
Fermentation des pâtons pendant la nuit.
Performant même en cas de fonctionnement continu.
Capacité : 556 L.
Porte gauche.
Alimentation : 1170 W/230 V.
Type de gaz : R290.
Dim. : H. 212 x L. 79,2 x P. 71,5 cm.
Poids : 175 kg.

Garantie 1an
pièces, main-d'œuvre
et déplacement



PÉTRIN À SPIRALE AE-25

SALVA
Réf. 203415
Pétrissage rapide de grande qualité.
Cuve, spirale et pièce coupe-pâte en acier AISI 304.
Capacité cuve : 70 L.
Capacité farine : 25 kg.
Capacité pâte : 40 kg.
Panneau de commande digital : programmation des temps de pétrissage.
Puissance : 2,3 kW/400 V.
Poids : 260 kg.

Garantie 1an
pièces, main-d'œuvre
et déplacement

ATOUTPRO

Spécialement adapté au pétrissage du pain



**PÉTRIN 20L GDM1020
METRO PROFESSIONAL
Réf. 312406**

Capacité cuve : 20 L.
Double vitesse.
Capacité de pâte : max. 12 kg.
Capacité de farine : max. 8 kg.
3 Accessoires inclus : crochet, batteur et fouet.
Puissance : 1500 W/220 V.
Poids : 89 kg.

Garantie 1an
pièces, main-d'œuvre
et déplacement



LES USTENSILES & GROS MATÉRIEL

LE GROS MATÉRIEL

LE PRIX
C'EST ICI

BATTEUR 30L GPM1030

METRO PROFESSIONAL

Réf. 309741

Cuve : 30 L.

Moteur à 3 vitesses de rotation.

Capacité : 7,5 kg de farine, 12 kg de pâte.

Alimentation : 1500 W/220-240 V.

3 accessoires inclus : croquet, batteur et fouet.

Poids : 128 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



LE PRIX
C'EST ICI

BATTEUR 20 L GPM1020P

METRO PROFESSIONAL

Réf. 240299

Moteur à 3 vitesses de rotation.

Cuve : 20 L.

Protection surcharge moteur, sécurité présence bol, arrêt automatique protection farine.

Capacité : 5 kg de farine, 8 kg de pâte.

Alimentation : 1100 W/230 V.

Dim. : H. 77 x L. 52 x P. 56 cm.

Poids : 82,5 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



TROUVEZ TOUT
SUR METRO.fr
L'OFFRE D'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL
LA PLUS COMPLÈTE DU MARCHÉ !



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE



Livraison rapide
à l'adresse de votre choix



+ de 300 000
produits



Des prix
dégressifs

La Marketplace METRO est un service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.



LE PRIX
C'EST ICI



BATTEUR MÉLANGEUR 10 L

METRO PROFESSIONAL
Réf. 261312

Corps en fonte d'aluminium.
Bol en acier inoxydable 304.
Entraînement par engrenages.
3 vitesses de rotation : 42/96/138 trs/min.
Puissance : 550 W/230 V.
Capacité : 2 kg de farine, 3,2 kg de pâte.
Dim. : H. 61 x L. 39 x P. 46 cm.
Poids : 35 kg.
Livré avec : fouet, batteur et crochet.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



ATOUTPRO

Protection de surcharge



LE PRIX
C'EST ICI



ROBOT PÂTISSIER CHEF XL PRO KPL9000S

KENWOOD
Réf. 219822

3 sorties pour accessoires.
Bol inox de 6,7 L avec poignées, kit pâtisserie en acier inoxydable (fouet, crochet, feuille) et grille de protection en inox.
Variateur de vitesses électronique avec position Pulse et Mélange délicat.
Mouvement planétaire, arrêt coup de poing.
Puissance : 1700 W.
Dim. : H. 34 x P. 24 x L. 39 cm.
Coloris silver.

Garantie 2ans

pièces et main-d'œuvre



ATOUTPRO

Grille de protection et
arrêt coup de poing

Fabrication française

LE PRIX
C'EST ICI



BATTEUR MÉLANGEUR RM5 ROBOT-COUPÉ

Réf. 183500

Cuve en inox 5,5 L avec poignée et écran de protection.
Bâti tout métal avec basculement de la tête.
Moteur ventilé.
Vitesse : 50 à 500 trs/min.
Puissance : 550 W/230 V.
Capacité : jusqu'à 10 blancs d'œufs, 1 kg de beurre pommade, 1,2 kg de pâte à pain.
Dim. : H. 40,5 x L. 31,8 x P. 46,5 cm.
Poids : 14 kg.
Accessoires fournis : fouet, palette et spirale.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



LE PRIX
C'EST ICI



BATTEUR MÉLANGEUR 20 L THUNDERBIRD

Réf. 069099

Entraînement robuste par pignons en acier.
3 vitesses pour pétrir, mélanger et émulsionner (95-175-320 trs/min).
Cuve inox 20 L.
Grille de sécurité amovible en inox.
Capacité : 3 kg de farine, 5 kg de pâte.
Alimentation : 1200 W/230 V.
Dim. : H. 82 x L. 50 x P. 56 cm.
Poids : 105 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



ATOUTPRO

Pour mélanger, pétrir,
fouetter ou émulsionner

Fabrication française

LE PRIX
C'EST ICI

ATOUTPRO

Moteur robuste pour une
utilisation intensive



LES USTENSILES & GROS MATÉRIEL

LE GROS MATÉRIEL



ATOUTPRO

Tête et couteau démontables : nettoyage facile
Vitesse variable (version V.V.)
Vendu avec 1 support mural inox



BALANCE ÉLECTRONIQUE

TELLIER
Réf. 100274

Poids maxi : 30 kg.
Graduation : 2 g.
Dim. plateau : 23,6 x 29,8 cm.
Dim. : H. 11,5 x L. 30 x P. 32 cm.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



Fabrication française



MIXER PLONGEANT

"MP190 V.V."

ROBOT-COUPÉ
Réf. 203478

Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 190 mm.
Pied avec cloche et couteau démontables.
Disque émulsionneur pour aérer les sauces froides ou chaudes et leur donner une consistance mousseuse.
Vitesse variable de 2000 à 12500 trs/min.

Accessoires inclus :

- 1 support mural pour ranger le mixer plongeant
- 1 outil de montage et de démontage du couteau.

Puissance : 250 W.

Alimentation : 230 V.

Poids : 1,5 kg.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre

Fabrication Européenne



MINI-LAMINOIR ÉLECTRIQUE SFA500SM

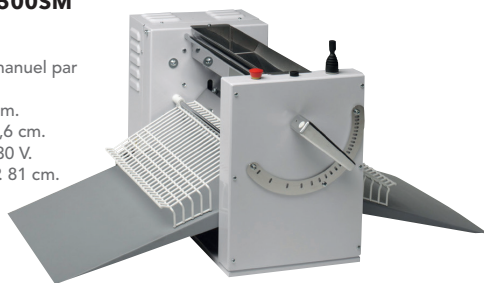
AVANCINI
Réf. 125504

Inversion de laminage manuel par joystick.

Ép. de pâte maxi : 34 mm.
Largeur du cylindre : 49,6 cm.
Alimentation : 370 W/230 V.
Dim. : H. 47 x L. 100 x P. 81 cm.
Poids : 71 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement



ATOUTPRO

Électronique de pointe assurant une connectivité bluetooth



MACHINE À CAFÉ "ROYAL BLACK"

SAECO

Réf. 280700

Capacité du réservoir d'eau : 2,5 L.

Bac à café en grains : 600 g.

Puissance : 1400 W.

Affichage graphique avec icônes et messages textuels.

Meules coniques en acier.

Buse eau chaude indépendante.

Garantie 2ans



MICRO-ONDES MONO-FONCTION MW7720

ARO

Réf. 234984

Capacité : 20 L.

Puissance : 700 W.

Minuteur 30 min.

6 modes de cuisson.

Plateau tournant : Ø 24,5 cm.

Dim. : H. 25,6 x L. 45,1 x P. 33,6 cm.

Coloris blanc.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



METRO SERVICES PREMIERS

#À VOS CÔTÉS pour **lutter contre le gaspillage alimentaire**



Valorisation des invendus

Grâce à Too Good To Go et METRO, valorisez vos invendus et développez votre CA.

Transformez vos invendus en revenus en flashant ici

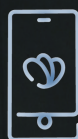
OFFRE EXCLUSIVE METRO :

1^{re} année OFFERTE*

(d'une valeur de 39€, rendez-vous dans vos halles)



- Une **application simple** pour mettre en relation des commerçants et des consommateurs en quête de repas à petits prix engagés et responsables
- Une **solution rapide et pratique** grâce à la géolocalisation
- Un **chiffre d'affaires additionnel** grâce à la vente de vos invendus



Système de gestion simple et intuitif



Gain de revenus et hausse de la visibilité



Sans abonnement et sans engagement

Pour en savoir plus sur ce service, adressez-vous à votre Chargé de Relation Client dans vos halles habituelles.

* Voir conditions dans vos halles METRO.

METRO SERVICES PREMIERS

#À VOS CÔTÉS pour vous aider à **sécuriser votre activité**



Hygiène et traçabilité

Gérer et respecter les différentes règles d'hygiène devient un jeu d'enfant grâce à Traqfood, l'application du plan de maîtrise sanitaire.

- Une gestion quotidienne du plan de maîtrise sanitaire, des normes HACCP et de la traçabilité
- Des relevés de température et une gestion de l'inventaire en temps réel
- Une réduction des risques de stock périmé grâce aux alertes DLC
- Disponible sur App Store et Google Play

2 FORMULES METRO POUR PROFITER DE LA PUISSANCE TRAQFOOD :



traqfood
Téléchargez l'application Traqfood en flashant ce QR code !

Ces deux offres sont disponibles à la vente dans vos halles METRO auprès de votre Chargé de Relation Client, sur **METRO.fr** ou auprès du service Conception et Aménagement Professionnel.

DER DE COUV EN ATTENTE

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 aussi sur :

