

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 Brésil, açai, 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 gruë de cacao pour l'intensité, pistache 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.

MOUSSE AU CHOCOLAT
NICOLAS PACIELLO

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, noixettes, noix du Brésil, açai, baies de goji... Ces super-ingrédients, 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 gruë de cacao pour l'intensité, pistache 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.

MOUSSE AU CHOCOLAT
NICOLAS PACIELLO

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 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 ».

**PARIS BREST
NICOLAS PACIELLO**

La crème

DANS TOUS SES ÉTATS

RECETTES NICOLAS PACIELLO

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.



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.

FLAN NICOLAS PACIELLO

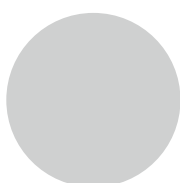
Les alcools pâtisseries

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, punches, cannelés.



RECETTES NICOLAS PACIELLO

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.

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.



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'OUVRIR 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.



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 caté, 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





Fruits secs

UNE SÉLECTION EXPERTE & FONCTIONNELLE

FORMATS PRATIQUES, QUALITÉ CONSTANTE, RÉFÉRENCES VARIÉES :
LA GAMME METRO CHEF EN FRUITS SECS S'ADAPTE À VOS BESOINS
EN LABO COMME EN BOUTIQUE. POUR GAGNER EN RÉGULARITÉ,
EN PRÉCISION ET EN RÉACTIVITÉ, SANS COMPROMIS SUR LE GOÛT.



LE PRIX C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



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.



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 ÉQUILIBRÉE, 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.



METRO
Chef



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE

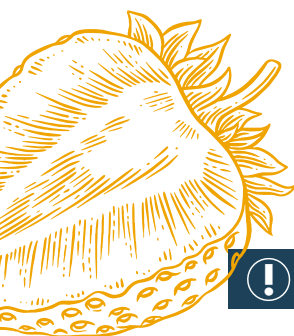
MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum vellorature

Existe aussi en lorem ipsum



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



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.

MONT BLANC
NICOLAS PACIELLO

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, 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.

CROISSANT FOURRÉ
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
PONTHER
Réf. : 007731
la poche 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



COULIS EXTRA DE FRAMBOISE
PONTHER
Réf. : 007735
la poche 1kg



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 Coutout, 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.



METRO
Chef

Des farines

QUI CHANGENT LA DONNE

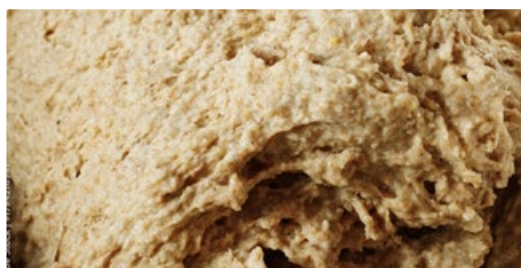
MOINS DE GLUTEN, PLUS D'AUTENTICITÉ, UNE RECHERCHE DE NATURALITÉ : LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS ÉVOLUENT, ET AVEC ELLES, LES CARTES DE PAINS ET DE PÂTISSERIES. AUJOURD'HUI, LES FARINES ALTERNATIVES NE SONT PLUS DES CURIOSITÉS. ELLES SONT DEVENUES DES LEVIERS D'INSPIRATION, MAIS AUSSI DE DIFFÉRENCIATION.

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

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 ».



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
FEUILLETAGE
PAX**
Réf. : 032700
80% M.G.
la pain 2kg



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



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



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 une 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 une 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.



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 Teffri-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.

CROISSANT BICOLORE
NICOLAS PACIELLO



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 verrorature
Existe aussi en lorem ipsum


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


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


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


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


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


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


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


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


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


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


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



Le Alfi

DE VINCENT BOCCARA



Durée : 10 min



Difficulté : facile



Portions : 1 sandwich



INGRÉDIENTS

POUR LE BRISKET :

- Pain brioché
- 2 pièces de mayonnaise au miel
- 1 cuillère à soupe d'oignons confits
- 10 tranches extrafines de rosette pur bœuf
- 10 tranches de chiffonnade de veau fumée
- 10 tranches extrafines de pastrami de bœuf
- 50 g de chou rouge râpé finement vinaigré façon pickles
- 5 rondelles de cornichons



PRÉPARATION

Étape 1

PRÉPARATION DU SANDWICH :

- › Prendre les tranches de pain et mettre une bonne cuillère de mayonnaise au miel.
- › Monter le sandwich *Alfi* en commençant par les oignons confits puis les tranches de charcuterie, une par une, étalées sur la longueur du pain.
- › Finir avec le chou rouge et ensuite avec les cornichons.
- › Fermer avec la 2^e tranche de pain.

Étape 2

CUISSON DU SANDWICH :

- › Emballer le ALFI dans son papier cuisson à emporter et le mettre au toaster grill à panini pour lui donner une texture plus compacte et légèrement chaude et grillée.
- › Prendre un couteau à pain pour découper le sandwich ALFI en 2 et servir avec un coleslaw et des pickles en accompagnement.



FLASHEZ & RETROUVEZ
CETTE RECETTE
SUR METRO.fr



Salade & herbes aromatiques

Table with 7 columns: DÉSIGNATION, DESCRIPTIF, CONDITIONNEMENT, ORIGINE, PRIX, RÉF, LIVRAISON. It lists three items related to salad and aromatic herbs, all from France, with a weight of 1kg per bag.

Tomates & autres légumes frais

Table with 7 columns: DÉSIGNATION, DESCRIPTIF, CONDITIONNEMENT, ORIGINE, PRIX, RÉF, LIVRAISON. It lists seven fresh vegetable items, including tomatoes, mushrooms, and avocados, all from France, with various weights and packaging types.

Grid of frozen vegetable products including Spinach Leaves, Trio de Poivrons, Tranches d'Avocat, Leek Rings, Diced Onions, Frites, Hash Brown Burgers, Potato Burger, Griottes, and Morceaux de Mangue. Each item includes a product image, reference number, weight, and a 'LE PRIX C'EST ICI' label.

Le fromage ?

ALWAYS A GOUDA IDEA

NE TOURNONS PAS AUTOUR DU POT : LE FROMAGE EST INDISPENSABLE EN CUISINE, TOUT PARTICULIÈREMENT EN SNACKING. PRODUIT DE CARACTÈRE, RÉCONFORTANT ET SAVOUREUX, IL ENRICHTIT À LUI SEUL TOUTE UNE RECETTE ! IL AGRÈMENTE LES CRÉATIONS LES PLUS SIMPLES COMME LES PLUS ÉLABORÉES. PROFONDÉMENT ANCRÉ DANS LES HABITUDES FRANÇAISES, C'EST UN INCONTOURNABLE, CAPABLE D'ÉVOLUER AVEC LES TENDANCES SANS JAMAIS PERDRE SON STATUT DE RÉFÉRENCE.

UNE ICÔNE DE LA CUISINE

Présent dans les sandwiches, salades, quiches ou encore croque-monsieur, le fromage se décline partout et sous toutes les formes : en tranches, en dés, râpé ou fondu. Cette diversité permet d'obtenir précisément la texture recherchée : filante, fondante ou crémeuse. Quel que soit le snack auquel il se prête, il reste un ingrédient pratique pour créer du liant tout en restant terriblement gourmand. Intemporel et partie intégrante de la culture culinaire française, il traverse les époques sans jamais perdre de son attrait.

À ASSOCIER À L'INFINI !

Ingrédient d'une incroyable polyvalence, le fromage est sublimé lorsqu'il est marié à d'autres saveurs. À l'instar du célèbre duo chèvre-miel, apprécié pour son équilibre entre caractère et douceur, le fromage s'ouvre aussi volontiers aux influences internationales. La rencontre pesto-mozzarella en est l'exemple parfait. Source inépuisable d'inspiration, le fromage vous invite aussi à imaginer des associations plus originales comme la combinaison feta-pistache. À vous de trouver votre combo gagnant !

L'ALLIÉ DU VÉGÉTAL

La polyvalence du fromage rayonne d'autant plus depuis l'essor du snacking végétarien. Dans de nombreux sandwiches, wraps ou salades veggie, il est devenu LA garniture principale. Alors, pour se démarquer, de plus en plus d'artisans ont décidé de miser sur des fromages artisanaux, bio ou AOP, capables d'apporter une signature gustative unique. À eux seuls, ils font d'un simple snack un mets raffiné. Et lorsqu'ils sont associés à des légumes rôtis, des herbes fraîches ou des condiments bien choisis, ils révèlent une palette de saveurs encore plus généreuse, qui fait toute la différence.



LA PIZZA, NOUVEAU TERRAIN D'EXPRESSION
DU BOULANGER TENDANCE

LE PRIX
C'EST ICI

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



les
halles
METRO

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



**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.



Snacking volaille

DES IDÉES FRAÎCHES ET ACCESSIBLES

QUAND ON PENSE SANDWICH, ON PENSE SOUVENT JAMBON BEURRE OU CROQUE MONSIEUR... MAIS EN REMPLAÇANT LE PORC PAR DE LA DINDE OU DU JAMBON DE VOLAILLE, ON OUVRE UN NOUVEAU CHAMP D'INSPIRATIONS SIMPLE, LÉGER, ACCESSIBLE, Y COMPRIS EN VERSION HALAL. VOICI QUELQUES RECETTES TESTÉES ET EFFICACES, À ADAPTER SELON VOS PAINS ET VOTRE CLIENTÈLE.



BÁNH MÌ REVISITÉ AU JAMBON DE DINDE

Un air d'Asie pour un snack express : baguette, mayonnaise parfumée, jambon de dinde, crudités croquantes, herbes fraîches et un soupçon de piment. Rapide à préparer, facile à emporter, ce sandwich combine fraîcheur, douceur et peps, un bon point pour varier l'offre déjeuner sans complexité.



PAIN BRIOCHÉ, DINDE FUMÉE & PICKLES

Un pain brioché moelleux (ou buns maison), dinde fumée, pickles de légumes maison (carotte, chou, oignon), crème légère au citron. Un équilibre entre douceur et acidité, qui modernise la dinde en version street-food chic.



BAGEL SUCRÉ-SALÉ DINDE, POMME & CHEDDAR

Une recette qui joue les contrastes : dinde froide, lamelles de pomme crue, cheddar fondant et roquette. Le pain peut être aux graines ou légèrement sucré pour renforcer le jeu des saveurs. Un twist original, parfait pour varier l'offre du midi.



CROISSANT SALÉ FAÇON "VOLAILLE À LA SAVOYARDE"

Un croissant feuilleté garni de blanc de dinde, pommes de terre grenailles, oignons confits et raclette fondue. Le tout passé au four pour gratiner. Ultra régressif, ultra gourmand. Une alternative au croque, dans un format 100% signature.



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



En snacking

TOUT COMMENCE PAR LE PAIN

DU CLASSIQUE AU PLUS TENDANCE, LE SNACKING EN BOULANGERIE SE RÉINVENTE À TRAVERS UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PAINS. BAGUETTE, BAGEL, WRAP OU FOCACCIA : CHAQUE SUPPORT DEVIENT UN TERRAIN D'EXPRESSION POUR CRÉER DES RECETTES ATTRACTIVES ET DIFFÉRENCIANTES.

Aujourd'hui, le snacking en boulangerie s'appuie sur une grande variété de pains pour répondre à toutes les envies de vos clients. À commencer par l'indétrônable baguette : croustillante et dorée, jouez-la aussi bien dans vos recettes classiques que dans vos compositions plus audacieuses. Pour vos créations les plus contemporaines, le bagel, toujours aussi tendance à New York, apporte modernité et gourmandise, même dans les recettes les plus simples. Envie de fraîcheur et de légèreté ? Le wrap coche toutes les cases pour des propositions végétariennes, colorées, faciles à emporter. Pour

des sandwiches généreux, cap sur la ciabatta ou la focaccia, deux pains moelleux venus d'Italie, qui s'adaptent à de multiples garnitures. Le pain nordique, riche en graines et en fibres, est parfait pour introduire une touche rustique et authentique à vos propositions. Le pain pita, quant à lui, joue la carte de l'évasion : garnissez-le de crudités, de sauces, de falafels... et invitez au voyage. Enfin, le bun, ou son cousin le bun roll, permet d'explorer des recettes sucrées-salées et d'enrichir encore votre vitrine snacking. Le pain n'est plus un simple support : c'est la base de votre créativité.



SNACKING & PETITES RESTAURATIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Snacking iodé

LA VAGUE MARINE QUI SÉDUIT

TRADITIONNELLEMENT, LA CHARCUTERIE ET LE POULET DOMINENT LES VITRINES SNACKING. MAIS AUJOURD'HUI, DE PLUS EN PLUS DE CLIENTS ASPIRENT À DES PAUSES DÉJEUNER OU DES ENCAS LÉGERS, FRAIS, ÉQUILIBRÉS : EN PHASE AVEC UNE DÉMARCHE PLUS SAINNE, PLUS IODÉE, PLUS RAFFINÉE. ET C'EST LÀ QUE LES PRODUITS DE LA MER ENTRENT EN SCÈNE : SAUMON, MAQUEREAU, CREVETTES, POISSONS FUMÉS, ALGUES... ILS OFFRENT UN SOUFFLE NOUVEAU À L'OFFRE BOULANGERIE-SNACKING.

DES INGRÉDIENTS QUI FONT MOUCHE EN VERSION BOULANGÈRE

Des crustacés aux poissons fumés, en passant par les légumes de mer ou les algues, ces ingrédients permettent de composer des sandwiches, salades, wraps ou tartes salées qui séduisent les clients en quête de fraîcheur et d'équilibre. L'avantage ? Une large palette de goûts et textures : fumé, iodé, fondant, croquant, tout en répondant à une demande de plus en plus forte pour des alternatives à la viande. Dans un contexte de boulangerie, cela peut se traduire par des recettes simples mais efficaces : un bowl aux algues, riz vinaigré, légumes croquants et poisson mariné façon poke, un burger de crevettes façon thaï, chou croquant et sauce légèrement citronnée, une baguette aux œufs mimosa et miettes de crabe... Laissez libre cours à votre créativité, tout est prétexte à revisiter le snacking iodé.

UNE RÉPONSE AUX NOUVELLES EXIGENCES DE CONSOMMATION

Au delà du goût, l'argument « produits de la mer » répond à des attentes fortes de consommation responsable, de traçabilité, de légèreté nutritionnelle et de diversité culinaire. En misant sur un sourcing maîtrisé, poissons de qualité, approvisionnement durable, éventuellement produits labellisés, vous valorisez à la fois le produit et votre savoir faire. Enfin, ouvrir la porte à ces alternatives iodées, c'est aussi anticiper les évolutions du marché. Le snacking en boulangerie continue de se transformer pour répondre à des demandes variées : rapidité, praticité, mais aussi équilibre, goût et originalité.



Premiumisation

LE SNACKING MONTE EN GAMME

LE SNACKING EN BOULANGERIE N'EST PLUS SEULEMENT SYNONYME DE BAGUETTE JAMBON OU DE CROQUE MONSIEUR. LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS ÉVOLUENT : ILS CHERCHENT DE LA GOURMANDISE CERTES, MAIS AUSSI DE L'AUTHENTICITÉ, DE LA QUALITÉ, DE LA SURPRISE. DANS CE CONTEXTE, L'OFFRE SNACKING MONTE EN GAMME ET C'EST UNE RÉELLE OPPORTUNITÉ POUR RÉINVENTER VOS VITRINES.

INGRÉDIENTS NOBLES POUR SNACKING HAUT DE GAMME

Magret de canard tranché finement, foie gras, homard, confits, fromages affinés... Ces produits d'exception s'invitent désormais dans des formats "à emporter". Un sandwich au pain brioché garni de magret, un burger revisité au homard, une salade rôtie au foie gras ; autant de déclinaisons qui élèvent l'image du snacking. Ce mouvement est loin d'être anecdotique, il s'inscrit dans une demande générale de "mieux manger", de sensations fortes, de partage d'un moment gourmand même sur le pouce.

FORMATS FAMILIERS, RECETTES RÉINVENTÉES

La force de ce snacking "premium" : combiner des recettes sophistiquées avec des formats familiers sandwiches, wraps, focaccias, salades, bowls ou burgers. Le pain reste le même, mais le contenu change radicalement. L'association d'ingrédients nobles avec un

format simple et rapide à consommer permet de proposer un "fast good" fait maison, accessible mais qualitatif.

UN LEVIER DE DIFFÉRENCIATION

Selon une étude récente, le snacking représente une part croissante et stratégique du revenu des boulangeries. Miser sur des recettes premium, c'est non seulement répondre à une appétence pour le goût et la qualité, mais aussi augmenter la valeur perçue des produits, le ticket moyen, et la fidélité d'une clientèle en quête d'exclusivité. En résumé, la montée en gamme dans le snacking boulanger, via des ingrédients nobles et des formats repensés, offre une belle voie d'évolution. Elle permet de conjuguer l'efficacité du snacking avec le raffinement d'une cuisine plus exigeante. Pour une boulangerie prête à innover, c'est une piste à explorer pour séduire les palais en quête de nouveauté et affirmer un positionnement différenciant face à la concurrence.

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



LA PIZZA, NOUVEAU TERRAIN D'EXPRESSION
DU BOULANGER TENDANCE

LE PRIX
C'EST ICI

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



les
halles
METRO

Rustadou

L'AUTHENTICITÉ DU TERROIR AU SERVICE DU SNACKING

PENSÉE POUR LES ARTISANS DES MÉTIERS DE BOUCHE, RUSTADOU INCARNE LA TRADITION CHARCUTIÈRE FRANÇAISE À TRAVERS UNE SÉLECTION DE PRODUITS ÉLABORÉS DANS LE RESPECT DU SAVOIR-FAIRE RÉGIONAL. DERRIÈRE CETTE MARQUE METRO, ON RETROUVE DES RECETTES INSPIRÉES DU PATRIMOINE CULINAIRE, DÉVELOPPÉES EN COLLABORATION AVEC DES PME À L'ANCRAGE LOCAL, PASSIONNÉES PAR LA QUALITÉ ET LE GOÛT.

LA QUICHE RUSTADOU, STAR DU SNACKING CHAUD

Au cœur de cette gamme, les quiches Rustadou s'imposent comme un incontournable du snacking chaud. Elles allient générosité, praticité et régularité, sans compromis sur l'authenticité. Déclinées en plusieurs recettes classiques et efficaces – quiche Lorraine, quiche aux légumes, quiche 3 fromages, saumon-épinard, etc. – elles s'intègrent facilement dans toutes les offres de restauration boulangère.

UNE SOLUTION PRATIQUE, PENSÉE POUR LE QUOTIDIEN

Avec leur pâte dorée et croustillante, leur garniture riche et fondante, et leur format prêt à l'emploi, les quiches Rustadou sont pensées pour simplifier le service sans rogner sur la qualité. Que ce soit en vitrine chaude, à emporter ou à consommer sur place, elles répondent parfaitement aux attentes actuelles des consommateurs : du goût, du terroir, de la praticité... et de la confiance.

UNE FABRICATION RIGOREUSE 100 % FRANÇAISE

Chaque recette est préparée à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, dans des ateliers français maîtrisant toutes les étapes de fabrication – de la pâte à la garniture. Validés par des experts indépendants, les produits sont suivis à chaque étape de leur élaboration pour garantir une qualité constante.

DES QUICHES QUI ALLIENT GOÛT, RÉGULARITÉ ET SIMPLICITÉ

Avec Rustadou, vous valorisez dans vos vitrines une offre de quiches généreuses, authentiques et constantes en qualité. Des recettes classiques, bien exécutées, prêtes à servir et pleines de goût : un indispensable du snacking chaud, à la hauteur des exigences de vos clients comme des vôtres.

Rustadou

Notre marque dédiée aux Bouchers-Charcutiers-Traiteurs

SNACKING & PETITES RESTAURATIONS



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





REEMPLACER LES
PRODUITS + LIBELLÉS

Chacun sa sauce

DES
INCONTOURNABLES
QUI FONT LA
DIFFÉRENCE

DONNEZ DU CARACTÈRE À VOS
SANDWICHES, WRAPS, BURGERS
OU PANINIS AVEC UNE SÉLECTION
DE SAUCES INCONTOURNABLES :
KETCHUP, MAYO, CURRY,
ANDALOUSE, ALGÉRIENNE, KEBAB
OU BURGER... DES CLASSIQUES
INDÉMODABLES AUX SAVEURS
PLUS ÉPICÉES, DE QUOI PER-
SONNALISER CHAQUE
BOUCHÉE SELON
L'HUMEUR DU JOUR.



REEMPLACER LES
PRODUITS + LIBELLÉS

Chacun sa sauce

DES
INCONTOURNABLES
QUI FONT LA
DIFFÉRENCE

DONNEZ DU CARACTÈRE À VOS
SANDWICHES, WRAPS, BURGERS
OU PANINIS AVEC UNE SÉLECTION
DE SAUCES INCONTOURNABLES :
KETCHUP, MAYO, CURRY,
ANDALOUSE, ALGÉRIENNE, KEBAB
OU BURGER... DES CLASSIQUES
INDÉMODABLES AUX SAVEURS
PLUS ÉPICÉES, DE QUOI PER-
SONNALISER CHAQUE
BOUCHÉE SELON
L'HUMEUR DU JOUR.



LE PRIX
C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX
C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX
C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX
C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX
C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX
C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX
C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX
C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX
C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX
C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



LE PRIX
C'EST ICI

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



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 !

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, thé... 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 journée. Un petit plaisir qui, évidemment, boostera votre activité.

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



Emballages & recyclage

ON EN EST OÙ ?

AUJOURD'HUI, LES RÈGLES AUTOUR DES EMBALLAGES ET DU RECYCLAGE ÉVOLUENT POUR NOUS ENCOURAGER À ADOPTER DES PRATIQUES PLUS DURABLES. L'OBJECTIF EST SIMPLE : VOUS AIDER À RÉDUIRE VOS DÉCHETS ET DE LIMITER L'IMPACT DU SECTEUR DE LA RESTAURATION SUR L'ENVIRONNEMENT.

En France, la loi AGECE (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire) se renforce progressivement en prévoyant la disparition des emballages plastiques à usage unique au profit de matériaux recyclables ou réutilisables. Par ailleurs, les emballages remis aux clients doivent désormais comporter des consignes de tri claires, afin que chacun puisse savoir facilement où jeter chaque élément.

Autre évolution majeure : la Responsabilité Élargie du Producteur (REP). Ce dispositif réglementaire, qui impose depuis de nombreuses années aux restaurateurs de contribuer financièrement à la gestion des emballages, est aujourd'hui révisé afin de financer le processus de recyclage. Il se traduit par une éco-contribution annuelle, calculée en fonction du volume d'emballages utilisés.



POUR Y CONTRIBUER, VOICI LA DÉMARCHE À SUIVRE :



ADHÉRER À UN ÉCO-ORGANISME AGRÉÉ



OBTENIR UN IDENTIFIANT UNIQUE (IDU)



DÉCLARER SES EMBALLAGES ET PAYER SA CONTRIBUTION

CES NOUVELLES RÈGLES ONT UN BUT CLAIR : VOUS ACCOMPAGNER VERS UNE RESTAURATION PLUS RESPONSABLE. ELLES S'INSCRIVENT DANS UNE DÉMARCHÉ COLLECTIVE OÙ CHACUN CONTRIBUE À UN ENVIRONNEMENT PLUS SAIN.

