

Le cru FAIT RECETTE

FRAIS ET LÉGERS, SOUVENT TRÈS VISUELS ET PARTICULIÈREMENT DÉPAYSANTS AVEC LEURS NOTES ASIATIQUES, MÉDITERRANÉENNES OU NORDIQUES, LES PLATS CRUS ONT LA COTE ! UN MUST HAVE À METTRE AU MENU SANS TARDER.



CARPACCIO

Accompagnées de pousses, de fleurs comestibles et d'un filet d'huile d'olive, les Saint-Jacques composeront une entrée délicieusement sophistiquée.



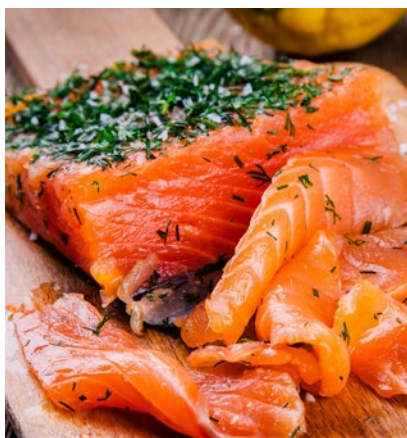
POISSONS FUMÉS & MARINÉS

Avec le saumon fumé, inutile d'en rajouter. Salé comme il faut, il séduit par sa simplicité. Parfait pour une cuisine minimaliste !



TARTARE

La nature est à l'honneur avec ce savoureux combo tartare de poisson - asperges - purée. Une alliance subtile de textures et de saveurs !



GRAVLAX

Innovez avec ce gravlax de saumon mariné aux herbes et aux épices. Une recette aux accents nordiques, authentique et pleine de caractère.



CEVICHE

Mélange fraîcheur et vivacité avec un ceviche où le poisson rencontre l'acidité du citron et le croquant des oignons.



CRU TERRE/MER

Osez la rencontre entre le foie gras et le carpaccio de poisson. Une combinaison originale, accompagnée de roquette et de graines de sésame.



Marennes-Oléron

Cultivées dans les eaux cristallines de la Charente-Maritime, les huîtres Marennes-Oléron sont un véritable trésor de la mer. Elles sont élevées dans les claires, ces bassins naturels d'eau salée, où elles se nourrissent du plancton qui leur confère des saveurs uniques. Selon leur durée d'élevage, elles développent des arômes intensément iodées ou plus boisées. Par exemple, la fine de claire, délicate et raffinée, séduit par sa douceur, tandis que la spéciale, plus charnue et savoureuse, est tout en générosité. Grâce à l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) dont elles bénéficient, leur qualité et leur fraîcheur sont garanties.



**HUÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3**
ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)



**HUÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3**
ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)



BIO



**HUÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3**
ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)



**HUÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3**
ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)

Arcachon



**HUÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3**
ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis
ulparum iliquist ademaide eostrum inullatis-
sim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume
nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat ese-
quam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem
qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inve-
ria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.



**HUÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3**
ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis
ulparum iliquist ademaide eostrum inullatis-
sim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume
nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat ese-
quam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem
qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inve-
ria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.

Méditerranée



**HUÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3**
ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis
ulparum iliquist ademaide eostrum inullatis-
sim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume
nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat ese-
quam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem
qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inve-
ria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.



Huîtres creuses de Bretagne

Avec leur coquille allongée et bombée, les huîtres creuses prospèrent aussi bien dans les eaux froides que chaudes. Deux années suffisent à leur donner leur taille idéale. Grâce à leur chair généreuse et leur saveur iodée, elles sont très appréciées des amateurs de produits de la mer.



Huîtres plates de Bretagne

À l'inverse, les huîtres plates arborent une coquille ronde et fine. Elles se développent lentement dans les fonds marins, nécessitant parfois jusqu'à cinq ans pour parvenir à maturité. Leur rareté, combinée à leur goût subtil légèrement noisetté, en fait un trésor prisé des connaisseurs.



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





Normandie est

FILIÈRE RÉGIONS NORMANDIE BASSIN HUITRES CÔTE EST



**HUÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**

Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis
ulparum iliquist ademaide eostrum inullatis-
sim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume
nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat ese-
quam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem
qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inve-
ria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.



**HUÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**

Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis
ulparum iliquist ademaide eostrum inullatis-
sim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume
nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat ese-
quam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem
qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inve-
ria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.

CAVE À HUÎTRE SPÉCIALE DE LA CALVADOSIENNE



**HUÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**

Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis
ulparum iliquist ademaide eostrum inullatis-
sim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume
nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat ese-
quam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem
qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inve-
ria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.



**HUÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**

Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis
ulparum iliquist ademaide eostrum inullatis-
sim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume
nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat ese-
quam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem
qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inve-
ria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.

Normandie ouest



**HUÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**

Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis
ulparum iliquist ademaide eostrum inullatis-
sim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume
nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat ese-
quam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem
qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inve-
ria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.



**HUÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**

Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis
ulparum iliquist ademaide eostrum inullatis-
sim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume
nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat ese-
quam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem
qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inve-
ria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.

OSTRÉ'OR LA SPÉCIALE DE LA SAINT-VAAST-
LA-HOUGUE DU PRODUCTEUR HÉLIE



**HUÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**

Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis
ulparum iliquist ademaide eostrum inullatis-
sim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume
nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat ese-
quam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem
qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inve-
ria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.



**HUÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**

Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis
ulparum iliquist ademaide eostrum inullatis-
sim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume
nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat ese-
quam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem
qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inve-
ria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.

INTERVIEW

Huîtres de Tatihou

LE TRÉSOR DE LA MANCHE

Érin Torin
OSTRÉICULTEUR
SAINT-VAAST-LA-HOUGUE



Cest à l'âge de 28 ans qu'Éric
Torin décide de laisser
derrière lui le monde de
la mécanique automobile pour
embrasser une nouvelle passion,
celle de l'huître et de la mer.

Après 9 ans passés dans un garage,
le jeune mécanicien pose ses valises
sur le rivage, au pied du fort de
la Hougue, pour devenir ouvrier
ostréicole. Et aujourd'hui, 27 ans
plus tard, Éric est responsable du
site et il en est fier, car selon lui, vivre
au bord de la mer est un privilège.

Sur une exploitation de 15 hectares
en Normandie, plus précisément à
Saint-Vaast-la-Hougue, ce sont les
marées qui définissent les horaires
de travail d'Éric et de son équipe de
12 jardiniers des mers. Ensemble, ils
cultivent à la main des huîtres au
goût unique. Ces accros à l'air marin
allient avec succès savoir-faire et
modernité, en mêlant habilement tra-
ditions ancestrales et connaissances
pointues en biologie et environne-
ment. Chaque année, ils produisent
jusqu'à 350 tonnes d'huîtres en
utilisant deux méthodes d'élevage
différentes. La première méthode
implique l'utilisation d'un système
de panier australien suspendu sur

une table flottante, permettant à la
mer de retourner naturellement les
poches. Quant à la deuxième, elle
repose sur l'utilisation de poches
traditionnelles retournées à la main.

La société propose 2 variétés
d'huîtres, la fine et la spéciale, qui
sont commercialisées et appréciées
partout dans le monde. **Le secret du
succès repose sur deux facteurs ma-
jeurs : la localisation géographique
très avantageuse et le savoir-faire
artisanal transmis de génération en
génération depuis la création de
l'entreprise dans les années 80.** Pour
obtenir un produit d'une qualité
irréprochable, Éric le sait bien, il faut
de l'eau douce et du soleil, ce qui fa-
vorise la production de plancton dans
l'eau et apporte à l'huître ce **petit
goût spécifique de noisette**.
Cela fait une dizaine d'années que
**METRO entretient un partenariat
solide avec les Jardins Ostréicoles
de Tatihou.** La raison ? **La Normandie
est un terroir réputé pour ses huîtres
et les normands incarnent fièrement
l'esprit de leur région** en mettant
tout en œuvre pour offrir des huîtres
d'une qualité hors normes. Et vous
l'aurez compris, les huîtres n'ont au-
cun secret pour Éric et son équipe !



POISSONS PÉCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-EST

DÉSIGNATION	CALIBRE	PRIX	RÉF
DOS CABILLAUD METRO Chef	200/400 <i>Existe aussi en 400+</i>		707639, 707640
DOS EGLEFIN	80+		707169
DOS JULIENNE	200/+		707174
DOS LIEU NOIR METRO Chef	200/400 <i>Existe aussi en 400+</i>		709620, 707638
FILET DE SEBASTE	100+		707090
FILET DE SEBASTE A/P	100+		707411
FILET EGLEFIN	100/200		707126
FILET GRONDIN ROUGE			707203
FILET JULIENNE	500/1000		707120
FILET LIEU NOIR	150/400		707091
FILET DE LIEU JAUNE	2/400		707170
FILET LINGUE	300/1000		707171
FILET LOUP MER	2/800		707089
FILET MERLAN	-60		707124
FILET QUEUE LIEU NOIR			707195
FILET TACAUD	-60		707121
FILET DAURADE GRISE	30+		707128
FILET MERLU A/P	200/500 <i>Existe aussi en 500/800,</i>		707122, 707123
FILET CABILLAUD	200/400		707093, 709053
FILET QUEUE CABILLAUD			707193
FILET QUEUE EGLEFIN			707249
FILET CABILLAUD A/P	800+		709053
LOTTE	0,5		707192
FILET LOTTE	100/300 <i>Existe aussi en 300/600, 500/800</i>		707237, 707238 707239
SOLE PAC	250/350 <i>Existe aussi en 450/650</i>		707297, 707295
FILET ROUGET BARBET	-60		707194
FILET SAINT-PIERRE	100+		709066, 706065
NOIX SAINT-JACQUES BLANCHES	200 <i>Existe aussi en 400</i>		708859



POISSONS PÉCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-EST

DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	CALIBRE	PRIX	RÉF
1 SOLE	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	250/350 <i>Existe aussi en 450/650</i>		707297
2 NOIX DE SAINT-JACQUES	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée			708859
3 FILET DE SEBASTE	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	100/+		707090
4 FILET DE ROUGET BARBET	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	- 60g <i>Existe aussi en 100/300 et 500/800</i>		707194
5 FILET DE QUEUE DE CABILLAUD	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	200/400		707093
6 FILET DE LOTTE	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	300/600 <i>Existe aussi en 100/300 et 500/800</i>		707238
7 DOS D'EGLEFIN	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	80/+		707169
8 DOS DE LIEU NOIR	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	400/+ <i>Existe aussi en 200/400</i>		707638
9 DOS DE CABILLAUD	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	400/+ <i>Existe aussi en 200/400</i>		707640



POISSONS ÉLEVÉS EN AQUACULTURE, EAU DOUCE

DÉSIGNATION	CALIBRE	ORIGINE	PRIX	RÉF
PAVE SAUMON METRO Chef FILIERE	140/160	NORVÈGE		707300
FILET QUEUE SAUMON	140/160	NORVÈGE		707299
FILET BAR METRO Chef FILIERE	100/200 <i>Existe aussi en 150/300, 200/400, 400/800</i>	GRÈCE		707110, 707114, 707115, 707116
FILET DAURADE ROYALE METRO Chef FILIERE	100/200 <i>Existe aussi en 150/300, 200/400</i>	GRÈCE		707107, 707118, 707119,
FILET BAR METRO Chef FILIERE	100/200	FRANCE		707625
FILET DAURADE METRO Chef FILIERE	100/200	FRANCE		707626
FILET MAIGRE METRO Chef FILIERE	400/600 <i>Existe aussi en 600/1000</i>	FRANCE		708029, 708030
FILET TURBOT METRO Chef FILIERE	200/250	ESPAGNE		707183
BAR ENTIER METRO Chef FILIERE	300/400	GRÈCE		707180
DAURADE ENTIERE METRO Chef FILIERE	300/500	GRÈCE		707181
FILET TURBOT METRO Chef FILIERE	200/250	ESPAGNE		707183
BAR ENTIER METRO Chef FILIERE	300/400	GRÈCE		707181
DAURADE ENTIERE METRO Chef FILIERE	300/500	GRÈCE		707180
FILET TRUITE ROSE METRO Chef FILIERE	200/400	FRANCE		709593
TRUITE ROSE METRO Chef FILIERE	200/400	FRANCE		709591
OMBLE CHEVALIER	0,8/1,2	FRANCE		709311
FILET PERCHE NIL	300+	TANZANIE		709754

POISSONS PÊCHÉS DANS L'OCÉAN PACIFIQUE, INDIEN

DÉSIGNATION	CALIBRE	ORIGINE	PRIX	RÉF
ANNEAU ENCORNET DÉCONGELÉ		OCÉAN PACIFIQUE		707412
LAMELLE ENCORNET DÉCONGELÉ		OCÉAN PACIFIQUE		707413
TENTACULE ENCORNET DÉCONGELÉ		OCÉAN PACIFIQUE		707414
SEICHE NETTOYEE DÉCONGELÉ	200/500	OCÉAN INDIEN		709595
FILET THON ALBACORE DÉCONGELÉ ENGAGE POUR L'AVENIR X 3kg		OCÉAN PACIFIQUE		706929
FILET THON OBÈSE DÉCONGELÉ PREMIUM ENGAGE POUR L'AVENIR 3kg		OCÉAN PACIFIQUE		708969
FILET THON GERMON DÉCONGELÉ 3kg		OCÉAN PACIFIQUE		708969



DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	CALIBRE	ORIGINE	PRIX	RÉF
1 DAURADE ROYALE ENTIÈRE	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	300/500	GRÈCE		707180
2 FILET DE BAR	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	2100/200	GRÈCE		707110
3 FILET DE TRUITE ROSE	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	200/400	FRANCE		709593
4 FILET DE TURBOT	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	200/250	ESPAGNE		707183
5 LAMELLES ENCORNET DÉCONGELÉ	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée		OCÉAN PACIFIQUE		707413
6 PAVÉ DE SAUMON	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	140/160	NORVÈGE		707300
7 FILET THON ALBACORÉ DÉCONGELÉ ENGAGE POUR L'AVENIR 3kg	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée		OCÉAN PACIFIQUE		706929
8 FILET THON OBÈSE PREMIUM DECONGELÉ ENGAGE POUR L'AVENIR 3kg	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée		OCÉAN PACIFIQUE		708969
9 SEICHE NETTOYEE DÉCONGELÉ	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	250/500	OCÉAN PACIFIQUE		709595



Finger FOOD

LA FINGER FOOD N'EN FINIT PLUS DE SÉDUIRE ET S'AFFIRME COMME UN VÉRITABLE CONDENSÉ DE GOURMANDISE. CES PETITES BOUCHÉES ENCHANTENT LES PAPILLES TOUT EN FAVORISANT DES MOMENTS DE CONVIVIALITÉ ET DE PARTAGE AUTOUR DE COMPOSITIONS À LA FOIS CRÉATIVES ET ACCESSIBLES.



Fried chicken, poulet karaage, falafels, beignets de calamars, samoussas ou mozza sticks... ces bouchées gourmandes s'imposent comme les nouvelles stars de l'apéro! Parfaites pour grignoter directement avec les doigts, elles trouvent naturellement leur place sur des planches généreuses à partager ou dans des assortiments variés de tapas, apportant une touche conviviale et festive à toutes les occasions.

Voyage des Saveurs :

Issues de traditions culinaires riches et variées, ces petites merveilles salées reflètent la richesse et la diversité des cuisines du monde, en mêlant épices, textures croustillantes et saveurs

exquises. Que l'on pioche dans des inspirations asiatiques, orientales, méditerranéennes ou américaines, chaque bouchée devient une invitation au voyage, éveillant la curiosité et séduisant les palais des plus gourmets.

Parfaite pour des soirées conviviales, la finger food symbolise le mariage parfait entre gourmandise et simplicité. Plus qu'une tendance, c'est une nouvelle manière de se retrouver et de se régaler. Et pour varier les plaisirs, pensez à les accompagner de savoureuses sauces, qu'elles soient épicées, crémeuses ou sucrées-salées, viennent sublimer chaque bouchée et ajouter une touche de plaisir supplémentaire à vos moments de partage.



LES SAUCES POUR SUBLIMER VOS BOUCHÉES



Ketchup, sauce cocktail, sauce barbecue, c'est le trio gagnant pour accompagner au mieux la finger food ! Entre douceur et épicées, les sauces rehaussent chaque bouchée pour un plaisir encore plus gourmand.

**RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION
DE SAUCES À PARTIR DE LA PAGE 156**



LES SURGELÉS

LES FRITES ZOOM

LE PRIX
C'EST ICI

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



**FRITES ALLUMETTES
COUPE 6/6**
METRO CHEF
Réf. : 201654
bi-température
le carton 10kg



FRITES DIPPER FRY
METRO CHEF
Réf. : 201340
le sachet 2,5kg



**LAMELLES DE POMMES
DE TERRE SAUTÉES**
METRO CHEF
Réf. : 073511
le sachet 2,5kg



FRITES COUPE 9/9
METRO CHEF
Réf. : 201696
bi-température
le carton 10kg



**FRITES SUPER
CRUNCHY AVEC PEAU**
METRO CHEF
Réf. : 272411
le sachet 2,5kg



**FRITES DE PATATE
DOUCE**
METRO CHEF
Réf. : 290161
le sachet 2,5kg



POTATO BURGER
METRO CHEF
Réf. : 290238
le sachet 2,5kg

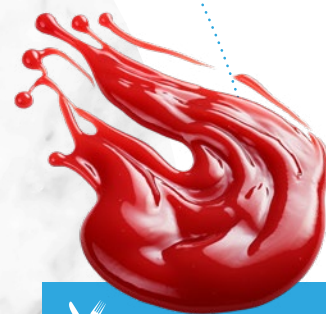


FRITES STEAKHOUSE
METRO CHEF
Réf. : 272392
coupe 9/18mm
sachet 2,5kg

Frites

POUR LESQUELLES CRAQUEREZ-VOUS ?

CLASSIQUES, POTATOES, TORTILLONS, ALLUMETTES...
DÉCOUVREZ LES FRITES SOUS TOUTES LEURS FORMES. RIEN DE TEL
POUR STIMULER VOTRE CRÉATIVITÉ ET GARDER LA PATATE !



**NOS SAUCES
D'ACCOMPAGNEMENT**

- > Ketchup
- > Mayonnaise



LES SURGELÉS

LES GLACES ZOOM

LE PRIX
C'EST ICI

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



**CRÈME GLACÉE AU
CARAMEL BEURRE SALÉ**
METRO CHEF
Réf. : 120951
le bac 2,5l (1,25kg)

**SORBET À LA
FRAMBOISE**
METRO CHEF
Réf. : 015735
le bac 2,5l (1,333kg)
le bac 2,5L (1,333kg)

**SORBET
AU CITRON VERT**
METRO CHEF
Réf. : 015987
le bac 2,5l (1,388kg)
le bac 2,5L (1,388kg)

CRÈME GLACÉE AU CAFÉ
METRO CHEF
Réf. : 015712
le bac 2,5l (1,285kg)
le bac 2,5l (1,285kg)
Existe aussi en 5l

METRO
Chef
Glaces
LE DESSERT QUI FAIT FONDRE
OFFREZ À VOS CLIENTS UNE EXPLOSION DE SAVEURS GRÂCE À NOTRE
GRAND CHOIX DE PARFUMS, COULIS ET TOPPINGS. UNE GAMME DE
GLACES AUSSI IRRÉSISTIBLES, AVOUEZ QUE ÇA FAIT CHAUD AU CŒUR.

**CRÈME GLACÉE À
LA NOIX DE COCO**
METRO CHEF
Réf. : 017946
le bac 2,5l (1,25kg)

**SORBET À
LA MANGUE**
METRO CHEF
Réf. : 017951
le bac 2,5l (1,375kg)

**CRÈME GLACÉE
À LA PISTACHE**
METRO Chef
Réf. 015710
le bac 2,5l (1,25kg)

**CRÈME GLACÉE
À LA VANILLE**
METRO CHEF
Réf. : 015324
le bac 2,5l (1,25kg)
le bac 2,5L (1,25kg)
Existe aussi en 5l

SORBET À LA FRAISE
METRO Chef
Réf. 015730
le bac 2,5l (1,375kg) le bac 2,5L (1,375kg)
Existe aussi en 5l

**CRÈME GLACÉE
AU CHOCOLAT NOIR**
METRO Chef
Réf. 015721
le bac 2,5l (1,28kg)
Existe aussi en 5l



Produits LOCAUX

CHEZ METRO, SOUTENIR LES PRODUCTEURS LOCAUX EST UNE PRIORITÉ. AVEC 10 000 RÉFÉRENCES RÉGIONALES DISPONIBLES, NOUS VALORISONS LES ARTISANS ET LES TERROIRS FRANÇAIS. EN FAVORISANT LES CIRCUITS COURTS, NOUS DYNAMISONS LES ÉCONOMIES LOCALES ET GARANTISSONS UNE QUALITÉ ET UNE TRAÇABILITÉ EXEMPLAIRES. DE LA TOMME DES ALPES AUX CHÈVRES DU POITOU, NOS PARTENARIATS REFLÈTENT UNE PASSION POUR LES SAVEURS AUTHENTIQUES. GRÂCE À LEUR SAVOIR-FAIRE ARTISANAL, NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES NOUS OFFRENT DES FROMAGES D'EXCEPTION QUI SUBLIMENT VOS PLATS ET SÉDUISENT VOS CLIENTS.

NORMANDIE



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature

OCCITANIE



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



LES FROMAGES FERMIER, UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE POUR DES SAVEURS AUTHENTIQUES

Les fromages fermiers sont élaborés exclusivement à partir du lait d'un seul troupeau. Cette approche garantit une maîtrise parfaite de la qualité et de l'homogénéité du goût, reflet du terroir et de la passion du producteur. Un choix idéal pour des plats qui séduisent par leur authenticité et leur caractère.



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature

GRAND-EST



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature

Partagez, savourez & RÉGALEZ !

Les planches de charcuterie sont devenues incontournables, synonymes de convivialité, de générosité et d'authenticité. Ce format qui répond parfaitement aux nouvelles attentes des consommateurs séduit toutes les générations, notamment grâce à son visuel attrayant. Aujourd'hui, les restaurateurs réinventent ce classique pour y intégrer les dernières tendances, en proposant par exemple une sélection de produits locaux ou des associations plus audacieuses et créatives.

JAMBON SERRANO
METRO CHEF
Réf. : 032368
24 tranches environ
la barquette 2x250g



ROSETTE QUALITÉ SUPÉRIEURE
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 008522
50 tranches environ
la barquette 2x250g

CHORIZO
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 028322
qualité supérieure aux
4 piments d'Espagne
72 tranches environ
la barquette 2x250g



VIANDE DES GRISONS
METRO CHEF
Réf. : 028625
36 tranches environ
la barquette 2x125g

Terroir & gourmet



METRO
Chef

1. JAMBON SEC ITALIEN
METRO CHEF
Réf. : 032375
30 tranches environ
la barquette 2x250g

2. COPPA ITALIENNE
METRO CHEF
Réf. : 022514
60 tranches environ
la barquette 2x250g

3. JAMBON SEC SUPÉRIEUR
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 007380
30 tranches minimum
la barquette 810g

4. CHORIZO DOUX
ORIGINE ESPAGNE
METRO CHEF
Réf. : 272276
la pièce 280g

5. CHORIZO CULAR DOUX
METRO CHEF
Réf. : 070214
pièce 1,5kg environ
le kilogramme

6. BLOC DE JAMBON SERRANO
ORIGINE ESPAGNE
NOEL
Réf. : 038471
affinage 10 mois
le kilogramme

7. SAUCISSON SEC
ORIGINE FRANCE
RUSTADOU
Réf. : 235452
pur porc pièce 1,4kg environ
le kilogramme

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



**LES ACCORDS
METS & VINS
DE SAMIRAH**

Du gras, du sel, de la persistance aromatique qui appellent des vins rouges friands, solaires et de caractère.

GIGONDAS
ARMAND DARTOIS
Réf. 00000



Gourmande
& premium





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



**LES ACCORDS
METS & VINS
DE SAMIRAH**

Un plat doux et chaleureux qui appelle un vin rouge solaire qui réveillera le palais avec son nez éclatant, bien poivré et ses belles notes d'épices.

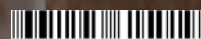
BROUILLY

ANDRÉ VONNIER
Réf. 00000



**SAUCISSES FUMÉES
AUX LENTILLES DU PUY**

Ce classique chaleureux du terroir auvergnat marie des saucisses pur porc fondantes à des lentilles du Puy imprégnées de saveurs gourmandes. Un incontournable qui réconforte les affamés et enchante les gourmands !



**SAUCISSES FUMÉES
SUPÉRIEURES CUITES**

CHARLES KELLER
Réf. : 235420

sachet sous vide
20 pièces de 60g environ
le kilogramme

Plat DU JOUR

FAITES REDÉCOUVRIR À VOS CLIENTS LES GRANDS CLASSIQUES
QUI N'ONT RIEN PERDU DE LEUR SUPERBE.

**RÔTI DE BŒUF
& LÉGUMES BRAISÉS
AU ROMARIN**

Gourmand et authentique, ce rôti de bœuf tendre s'accompagne de légumes fondants délicatement rôtis. Une recette généreuse qui sublime les palais. ! Un plaisir généreux qui ravit les papilles !



**RÔTI DE BŒUF CUIT
MACREUSE**

METRO CHEF
Réf. : 072058
sous vide
le kilogramme



**LES ACCORDS
METS & VINS
DE SAMIRAH**

Vin rouge tannique qui équilibrera l'onctuosité. Un Cahors sera idéal.

CAHORS

LES CAUSSES D'OLT
Réf. 00000





Des pains

POUR TOUTES VOS ENVIES !

DÉCOUVREZ UNE GAMME VARIÉE DE PAINS BURGER AUSSI PRATIQUES, GRÂCE À LEUR DURÉE DE CONSERVATION OPTIMALE, QUE CRÉATIFS. CRAQUEZ POUR LE MOELLEUX DU BRIOCHÉ, LA DOUCEUR DU BUN DE POMME DE TERRE OU L'AUTHENTICITÉ DU PAIN PAVOT-SARRASIN. OFFREZ UNE ALTERNATIVE VEGAN AVEC LE BURGER À LA BETTERAVE OU LE MULTIGRAINS. CHAQUE PAIN EST CONÇU POUR SUBLIMER VOS RECETTES ET FAIRE LA DIFFÉRENCE AVEC DES BURGERS QUI ALLIENT SAVEUR ET ORIGINALITÉ !



**BRIOCHE TRESSÉE
À LA MAIN**
Réf. : 087365
Longue conservation
le sachet 600g
Existe aussi en brioche tressée
LC 600g



**BURGER ROSE
À LA BETTERAVE**
ÉLABORÉ EN FRANCE
CRÉATIV' BURGER
Réf. : 278539
plateau de 30 pièces
la pièce 80g
Existe aussi en burger jaune
curcuma 30x80g



L'ENCRE DE SEICHE
ÉLABORÉ EN FRANCE
CRÉATIV' BURGER
Réf. : 238862
le plateau de 30 pièces
la pièce 80g



**BUN'S DE POMME
DE TERRE**
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 229709
le sachet de 4 pièces
la pièce 50g



NOUVEAU !
**BURGER
SENSATION
FOCCACCIA**
JACQUET BROSSARD
Réf. : 305724
Le plateau de 30 pièces
le burger 90g

**BURGER
SESAME BIO**
METRO CHEF
Réf. : 308361
Vendu au colis, 4x6 pièces
La pièce 80g
Existe aussi sous la référence
308360 en burger bio
brioché MC



BURGER BRIOCHÉ
METRO CHEF
Réf. : 300224
Vendu par 6
la pièce 77g



**MAXI PAIN BURGER
PAVOT SARRASIN**
ÉLABORÉ EN FRANCE
HARRY'S
Réf. : 184285
plateau de 30 pièces
la pièce 85g
Existe aussi un buns géant
sésame 30x85g



**PAIN BURGER
MULTIGRAINES**
ÉLABORÉ EN FRANCE
CRÉATIV' BURGER
Réf. : 238855
la pièce 80g



MAXI PAIN BURGER
ARO
Réf. : 147324
longue conservation
la pièce de 82g



PAIN BRUSCHETTE
ÉLABORÉ EN ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 006445
le sachet de 4 tranches
de 100g





Des saveurs À TARTINER & PARTAGER

DÉCOUVREZ UNE SÉLECTION DE TARTINABLES ET D'ANTIPASTI CONÇUE POUR SUBLIMER VOS CRÉATIONS CULINAIRES. INSPIRÉS DES TRADITIONS MÉDITERRANÉENNES, NOS PRODUITS SONT ÉLABORÉS AVEC DES INGRÉDIENTS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR LEUR QUALITÉ ET LEUR AUTHENTICITÉ. IDÉAL POUR ENRICHIIR VOS RECETTES OU COMPOSER DES ASSIETTES GOURMANDES.

TARTINABLES

LE PRIX
C'EST ICI

PULPE D'AVOCAT
ORIGINE PÉROU
SYROS
Réf. : 131850
Le sachet 1kg

LE PRIX
C'EST ICI

PULPE D'AVOCAT
FRAIS
METRO CHEF
Réf. : 286833
Le pot 1kg
Existe aussi sous la référence 004955
Guacamole 475G METRO Chef

LE PRIX
C'EST ICI

TARTINABLE DE
POIVRONS
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 284684
Le pot 500g

LE PRIX
C'EST ICI

TARTINABLE
DE TOMATES
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 286836
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

TZATZIKI
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 066166
À base de fromage frais
et de concombre
le pot 500g

LE PRIX
C'EST ICI

TARAMA METRO Chef
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 300248
Tarama extra aux œufs de
cabillaud fumés
le pot 500g

ANTIPASTI

LE PRIX
C'EST ICI

PERLES DE POIVRONS
ROUGES
TAPASTI
Réf. : 307571
Poivrons rouges perles marinés
500 g
la barquette 500g
Existe aussi sous la référence 307568
poivrons jaunes perles 500g

LE PRIX
C'EST ICI

TOMATES CONFITES
METRO CHEF
Réf. : 057379
Mi-séchées marinées
la barquette 1,05kg
Existe aussi en sous la référence
264695 tomate confite cerise 1kg
METRO Chef

LE PRIX
C'EST ICI

DÈS DE TOMATE
SÉCHÉES
METRO CHEF
Réf. : 307345
METRO Chef dès de
tomates séchées à l'huile 1kg
la barquette 1kg

LE PRIX
C'EST ICI

TOMATE CONFITE
TRATTORIA
ÉLABORÉ EN FRANCE
SUD'N'SOL
Réf. : 308076
Sans huile prêt à l'emploi
Le doypack 450g
Existe aussi sous la référence 308164
artichauts grillés trattoria 450g

LE PRIX
C'EST ICI

LANIÈRES DE
POIVRONS GRILLÉS
METRO CHEF
Réf. : 087394
Grillés, marinés, poivrons
rouges et jaunes
la barquette 1kg

LE PRIX
C'EST ICI

TRIO DE POIVRONS
GRILLÉS, PELÉS &
MARINÉS
METRO CHEF
Réf. : 090408
Rouges, jaunes & verts
le seau 1kg

LE PRIX
C'EST ICI

COURGETTES GRILLÉES
ET MARINÉES
ÉLABORÉES EN ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 294513
La barquette 880g
Existe aussi sous la référence 294507
aubergines grillées 880G METRO Chef
et sous la référence 300236 cœur
d'artichauts Italie 880g METRO Chef

LE PRIX
C'EST ICI

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



Le plan de nettoyage :

LA GARANTIE D'UNE SÉCURITÉ SANITAIRE OPTIMALE



Les locaux et le matériel utilisés pour vos préparations culinaires peuvent être une source de contamination si leur entretien n'est pas rigoureusement planifié. **Un plan de nettoyage bien défini est donc indispensable pour garantir la sécurité sanitaire de votre établissement.**

Un outil sur-mesure pour vos besoins

Votre plan de nettoyage doit être adapté à la taille et à l'agencement de vos locaux, au type de denrées travaillées et à vos effectifs. Il doit être clairement affiché dans vos cuisines et arrière-salles, à la vue de tous vos collaborateurs.

Voici les éléments qu'il doit impérativement mentionner :

- › Les zones et surfaces concernées.
- › La fréquence des nettoyages.
- › Les produits à utiliser, leur méthode d'application et leur dosage.
- › Les noms des responsables en charge.
- › Les moyens de contrôle de la propreté.

Les bonnes pratiques à ne pas négliger

Une fois votre plan établi, quelques règles doivent être suivies pour maintenir un environnement de travail et d'accueil irréprochables :

- › **Nettoyer hors présence d'aliments** pour éviter tout risque de contamination.

› **Choisir des produits adaptés**, homologués et rangés séparément.

› **Utiliser du matériel adéquat** comme des lavettes synthétiques, balais brosses et raclettes en caoutchouc, en évitant les éponges ou ustensiles en bois.

› **Former et impliquer vos équipes** pour garantir une application rigoureuse.

› **Assurer un suivi et des audits réguliers** pour vérifier l'efficacité du plan.

Un plan de nettoyage clair et bien appliqué est la clé pour rassurer vos clients, protéger vos équipes et maintenir des standards de qualité élevés dans votre établissement.

POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS LE BON DÉROULEMENT DE CETTE TÂCHE ET VOUS ASSURER UN SUIVI HEBDOMADAIRE IRRÉPROCHABLE, METRO MET À VOTRE DISPOSITION DES PLANS DE NETTOYAGE COMPLETS POUR CHAQUE ZONE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT (CUISINE, SALLE, SANITAIRE) AINSI QU'UNE SÉLECTION DE PRODUITS ADAPTÉS À CHAQUE SITUATION.



TÉLÉCHARGEZ VOS PLANS DE NETTOYAGE SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)
EN FLASHANT CE QR CODE :



RETROUVEZ LES FICHES DE DONNÉES DE SÉCURITÉ DE NOS PRODUITS D'HYGIÈNE SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)
EN FLASHANT CE QR CODE :



IDENTIFIEZ TRÈS FACILEMENT DANS VOS HALLES ET SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr) LES PRODUITS DU PLAN DE NETTOYAGE
PRÉSENTÉS SUR CES PLANS GRÂCE AU PICTOGRAMME "PLAN DE NETTOYAGE" QUI SERA APPOSÉ SUR LEURS ÉTIQUETTES

MAÎTRISEZ LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT
À TRAVERS CE GUIDE QUE NOUS VOUS OFFRONS EN FLASHANT CE QR CODE :



RETROUVEZ TOUT

L'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL

POUR VOTRE CUISINE & VOTRE SALLE !

MATÉRIEL CHR

Équipements robustes et innovants pour une cuisine professionnelle performante.



USTENSILES DE CUISINE

Pratiques et durables pour simplifier la création de vos préparations au quotidien.



ART DE LA TABLE

Vaisselle élégante, verrerie, accessoires raffinés pour des présentations soignées.



NAPPAGE

Gammes modernes ou classiques pour sublimer vos tables et souligner l'ambiance de votre établissement.



MOBILIER DE SALLE

Design et confort pour créer un espace accueillant et chaleureux.



VÊTEMENTS PROFESSIONNELS

Alliant confort, fonctionnalité et élégance pour un look impeccable.



RENDEZ-VOUS DANS VOS HALLES
OU **SUR**  **METRO.fr** POUR DÉCOUVRIR
NOTRE **GAMME COMPLÈTE !**

