



# Le steak haché

## LA PIÈCE MAÎTRESSE

MMMM... LE BURGER. UN INCONTOURNABLE DE LA RESTAURATION ! SON SUCCÈS, IL LE DOIT EN GRANDE PARTIE AU SAVOUREUX STEAK HACHÉ QU'IL ABRITE. DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION SPÉCIALE BURGER, AVEC DES STEAKS HACHÉS PURS BŒUF, FAÇON BOUCHÈRE, CHAROLAIS ET MÊME... VÉGÉTAUX !

### STEAKS FAÇON BOUCHÈRE

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE



  
**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
150 g  
Réf. 00000



  
**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
150 g  
Réf. 00000



  
**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
150 g  
Réf. 00000
















#### LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Rouge solide, riche en alcool, dense et de bonne longueur pour équilibrer la mâche et le goût persistant de la viande. Un Saint-Émilion.

**SAINT-ÉMILION**  
GRAND BARRAIL LAROSE  
Réf. 00000



### STEAKS HACHÉS SURGELÉS

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF
 <b>NOUVEAU !</b> ÉGRENÉ PUR BŒUF 20% M.G. METRO Chef	100% pur bœuf viande bovine	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en France		307622
 <b>NOUVEAU !</b> ÉGRENÉ 100% PUR BŒUF 20% M.G. METRO Chef	Viande bovine française	Le sachet de 1kg	FRANCE		307661
 <b>NOUVEAU !</b> ÉGRENÉ AU BŒUF 20% M.G. METRO Chef	Préparation de viande bovine hachée et de protéines végétales.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en France		307679
 <b>NOUVEAU !</b> ÉGRENÉ AU BŒUF 20% M.G. METRO Chef	Préparation de viande bovine française hachée avec des protéines végétales.	Le sachet de 1kg	FRANCE	Attente code barre	307696
 <b>NOUVEAU !</b> STEAK HACHÉ ROND FAÇON BOUCHÈRE PUR BŒUF 15% M.G. METRO Chef	Viande bovine française	Le carton de 3kg Existe aussi en 24 x125g ou 18x180g	FRANCE	Attente code barre	307616
 <b>NOUVEAU !</b> STEAK HACHÉ ROND FAÇON BOUCHÈRE PUR BŒUF RACE CHAROLAISE 15% M.G. METRO Chef	Viande bovine française	Le carton	FRANCE	Attente code barre	307618
BURGER VÉGÉTAL BEYOND MEAT		La boîte de 10 x 113g	Élaboré en U.E		275613
 <b>NOUVEAU !</b> STEAK HACHÉ ROND FAÇON BOUCHÈRE RACE BLACK ANGUS PUR BŒUF 20% M.G. METRO Chef	Viande bovine	Le carton de 3kg (20 x 150g)	U.E	Attente code barre	307695
 <b>NOUVEAU !</b> STEAK HACHÉ ROND FAÇON BOUCHÈRE PUR BŒUF 20% M.G. METRO Chef	Viande bovine	Le carton de 3kg (20 x 150g) Existe aussi en 24 x125g	U.E	Attente code barre	307689
STEAK VÉGÉTAL HAPPYVORE		La boîte 10 x 100g	ÉLABORÉ EN FRANCE		299737



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

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



RETROUVEZ NOTRE OFFRE LIVRÉE SUR  **METRO.fr** OU SUR L'APPLICATION METRO



# Le steak haché

## LA PIÈCE MAÎTRESSE

MMMM... LE BURGER. UN INCONTOURNABLE DE LA RESTAURATION ! SON SUCCÈS, IL LE DOIT EN GRANDE PARTIE AU SAVOUREUX STEAK HACHÉ QU'IL ABRITE. DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION SPÉCIALE BURGER, AVEC DES STEAKS HACHÉS PURS BŒUF, FAÇON BOUCHÈRE, CHAROLAIS ET MÊME... VÉGÉTAUX !

### STEAKS FAÇON BOUCHÈRE

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHÈRE



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
150 g  
Réf. 00000



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
150 g  
Réf. 00000



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
150 g  
Réf. 00000



LES ACCORDS  
METS & VINS  
DE SAMIRAH

Rouge solide, riche en alcool, dense et de bonne longueur pour équilibrer la mâche et le goût persistant de la viande. Un Saint-Émilion.

**SAINT-ÉMILION**  
GRAND BARRAIL LAROSE  
Réf. 00000



### STEAKS HACHÉS SURGELÉS



NOUVEAU !

**ÉGRENÉ PUR BŒUF**  
20% M.G.  
ORIGINE U.E. ET ÉLABORÉ  
EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 307622  
100% pur bœuf  
viande bovine  
le sachet 1kg



NOUVEAU !

**ÉGRENÉ AU BŒUF**  
20% MG  
ORIGINE U.E. ET ÉLABORÉ  
EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 307679  
Préparation de viande  
bovine hachée et de  
protéines végétales  
le sachet de 1Kg



**BURGER VÉGÉTAL**  
BEYOND MEAT  
Réf. : 275613  
la boîte de 10x113g



**STEAK VÉGÉTAL**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
HAPPYVORE  
Réf. : 299737  
la boîte 10x100g



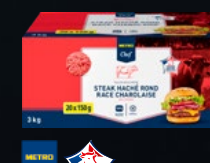
NOUVEAU !

**STEAK HACHÉ**  
**ROND FAÇON**  
**BOUCHÈRE 150G**  
**PUR BŒUF 15% MG**  
ORIGINE FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 307616  
viande bovine française  
le carton 3Kg  
Existe aussi en (24x125g)  
ou (18x180g)



NOUVEAU !

**ÉGRENÉ PUR BŒUF**  
20% MG  
ORIGINE FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 307661  
Viande bovine française  
Le sachet de 1kg



NOUVEAU !

**STEAK HACHÉ**  
**ROND FAÇON**  
**BOUCHÈRE PUR**  
**BŒUF RACE**  
**CHAROLAISE 150G**  
**15% MG**  
ORIGINE FRANCE



NOUVEAU !

**ÉGRENÉ AU BŒUF**  
20% MG  
ORIGINE FRANCE



NOUVEAU !

**STEAK HACHÉ**  
**ROND FAÇON**  
**BOUCHÈRE 150G**  
**PUR BŒUF 20% MG**  
VIANDE BOVINE ORIGINE U.E.  
METRO CHEF  
Réf. : 307689  
le carton 3Kg (20x150g)  
Existe aussi en 24x125g



NOUVEAU !

**STEAK HACHÉ**  
**ROND FAÇON**  
**BOUCHÈRE RACE**  
**BLACK ANGUS**  
**150G PUR BŒUF**  
**20% MG**  
VIANDE BOVINE ORIGINE U.E.  
METRO CHEF  
Réf. : 307695  
le carton 3Kg (20x150g)



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





# Poulet rôti

## UN PLAT (A)DORÉ

**P**lat familial traditionnel s'il en est, le poulet rôti a plus que jamais le vent en poupe. C'est même le plat préféré d'un tiers des Français ! Dans les enseignes de grande distribution, sur les marchés, au restaurant et même en boulangerie, il est partout.

### Les raisons de ce succès ?

Avec sa peau joliment dorée et croustillante et son fumet alléchant, il met en appétit grands et petits. Mais ce n'est pas tout ! Car s'il régale dans sa version « classique », il se prête également à de nombreuses déclinaisons : au thym, au citron, aux olives ou encore à la vanille, il se réinvente pour mieux surprendre. Et même les chefs étoilés s'y mettent, à l'image d'Antoine Westermann qui a eu la brillante idée

de le laisser reposer une heure durant dans un bouillon avant de le faire cuire à la broche. Un délice ! Dernier atout et non des moindres, c'est l'un des rares produits dont le prix a baissé durant l'inflation... Disponible à partir de 2€50 par personne, on comprend mieux pourquoi il fait toujours autant envie.

### Mais quelles sont les clés pour faire saliver vos clients à coup sûr ?

Premièrement, le choix du poulet ! Fermier, certifié ou standard, il y en a pour tous les goûts et tous les coûts. L'assaisonnement est tout aussi capital ! Sel et poivre, épices diverses et variées, herbes de Provence..., les possibilités sont quasi infinies pour sublimer votre volaille. Enfin, la découpe. La présentation est comme toujours capitale car

dans la restauration, vous le savez, il faut savoir flatter les pupilles avant même les papilles. Symbole de convivialité et de générosité, le poulet rôti reste donc une valeur sûre à ne pas négliger !



### LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Volaille offrant de la douceur et de la mâche. La cuisson rôtie apporte un peu d'amertume. Des vins blancs gras et fruités sont idéaux puisque le fruité et la rondeur s'accrochent à la légèreté et à la douceur de la volaille. Un vin blanc

**CHABLIS**  
**ÉMILE DURAND**  
Réf. 00000



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



# Volailles Terrena x METRO

## LA PRODUCTION FRANÇAISE DÉPLOIE SES AILES

TERRENA ET METRO S'ASSOCIENT AFIN DE PROPOSER AUX PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION DES VOLAILLES FRANÇAISES DE PREMIÈRE QUALITÉ ISSUES D'UNE DÉMARCHE RSE. COCORICO !

**Alicia Di Pascale**  
**ACHETEUSE BOUCHERIE CHEZ METRO**

**S**i le rapprochement de Terrena et METRO semble si naturel, c'est que les deux partenaires partagent de nombreuses valeurs, notamment sur le terrain de l'exigence.

La preuve : pour **proposer des volailles d'une qualité irréprochable**, Terrena, coopérative agricole française multi-filières, travaille uniquement avec des **exploitations à taille humaine composées d'éleveurs locaux passionnés et spécialisés dans leur domaine**.

Cette approche permet de garantir la **qualité et la traçabilité** des produits, contrôlables grâce à un simple QR code présent sur l'emballage, tout en valorisant le savoir-faire des éleveurs français. Afin de renforcer encore leur collaboration, **METRO et Terrena ont conclu un accord tripartite avec Galliance, le pôle volailles de la coopérative, partenaire historique de METRO**. Et de ce rapprochement est née la marque « *La nouvelle agriculture professionnelle* », une référence pour les restaurateurs exigeants !

**METRO, de son côté, s'engage à valoriser le produit pour en développer les ventes**. Alicia Di Pascale, acheteuse boucherie chez METRO, déclare d'ailleurs à ce sujet : « *Aujourd'hui, notre rôle dans ce partenariat est multiple : on doit faire connaître le produit,*

*l'adapter selon les retours clients et en faire la promotion.* » Une relation gagnant-gagnant qui ne laisse personne sur sa faim !

Autre point de convergence entre Terrena et METRO, **l'ambition de proposer aux Français une alimentation de première qualité offrant de meilleurs apports nutritionnels**. Cela passe notamment par la **valorisation de la production française**. Et ça ne s'arrête pas là ! Terrena et METRO ont également à cœur de développer une **démarche innovante qui permette aux agriculteurs de pérenniser leur activité**. Un engagement fort, porteur d'une démarche responsable.

Parmi les produits phares de ce partenariat, on trouve l'incontournable filet de poulet Origine France. **Élevé sans antibiotique** à partir d'une alimentation diversifiée à la graine de lin et certifié Bleu Blanc cœur, ce poulet issu d'un mode d'élevage RSE répond à des **exigences et à un cahier des charges particulièrement rigoureux**. Un produit qui illustre parfaitement l'engagement des deux partenaires pour répondre aux attentes des consommateurs. Et des restaurateurs ! **Accessible avec son coût portion maîtrisé, calibré et conditionné pour répondre aux besoins des chefs**, il a décidément tout bon.



# 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.



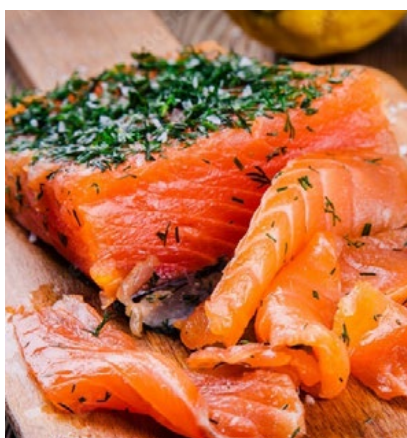
### POISSONS FUMÉS & MARINÉS

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 plein 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.







## 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.

## 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.





## Marennnes-Oléron

Cultivées dans les eaux cristallines de la Charente-Maritime, les huîtres Marennnes-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.



## INTERVIEW

# Huîtres de Tatihou

## LE TRÉSOR DE LA MANCHE

**Érin Torin**  
OSTRÉICULTEUR  
SAINT-VAAST-LA-HOUGUE



C'est 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 traditions ancestrales et connaissances pointues en biologie et environnement. 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 majeurs : 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 favorise 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 aucun secret pour Éric et son équipe !







# Emballé C'EST PESÉ !

AFIN DE SIMPLIFIER VOTRE QUOTIDIEN, NOS POISSONS VOUS SONT DÉSORMAIS PROPOSÉS EN BARQUETTES. L'OBJECTIF ? VOUS OFFRIR UNE FRAÎCHEUR ET UNE QUALITÉ IRRÉPROCHABLES TOUT EN VOUS FAISANT GAGNER DU TEMPS PRÉCIEUX.

*Un choix de plus de 40 espèces disponibles chaque jour dans les halles METRO*

Pour vous **garantir des poissons frais de première qualité** au quotidien, METRO a développé pour son rayon Marée une nouvelle gamme de barquettes sous atmosphère : un moyen **simple et efficace** de préserver la fraîcheur, **le goût et la texture de votre produit** jusqu'à la date limite de consommation. Et le choix est au rendez-vous ! Cabillaud, lieu noir, églefin, lotte..., vous retrouverez pas moins de **40 références**, en dos ou en filet, et même des poissons entiers. Et parce qu'il n'y a rien de tel qu'un poisson bien frais, **nos produits de la mer sont livrés chaque jour dans nos halles. Fraîcheur maximale garantie !**



**UNE FRAÎCHEUR LONGUE DURÉE**  
Pour une meilleure maîtrise de la date limite de consommation.



**UN STOCKAGE PRATIQUE**  
Possible avec d'autres produits alimentaires dans des locaux réfrigérés.



**UNE QUALITÉ OPTIMALE GARANTIE**  
Par les contrôles drastiques effectués sur les produits avant emballage.



**UN CONDITIONNEMENT HERMÉTIQUE**  
Pour éviter les écoulements et les odeurs.



**UN ACCÈS EN LIBRE-SERVICE**  
Qui vous permet de choisir votre produit sans attendre.

## Quelles sont LES CARACTÉRISTIQUES ?



**Un conditionnement en 2 kg**

Peu imposant, sans glace ni polystyrène et une barquette 100% recyclable pour faciliter la gestion des déchets.



**Un film plastique**

Transparent pour voir et choisir convenablement son poisson.



**Une atmosphère**

Composée d'un mélange de CO2 et d'azote qui permet de ralentir l'activité bactérienne et de réduire durablement la dégradation du produit.

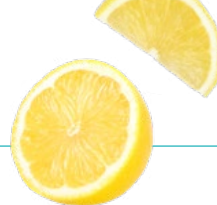


**Un buvard**

Qui absorbe l'humidité de façon à conserver les qualités organoleptiques du poisson plus longtemps et à prolonger la durée de vie du produit.







**METRO**

*Chef*

# Saumon

## METRO Chef

FRAÎCHEUR, QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ GARANTIES POUR CE SAUMON METRO CHEF MINUTIEUSEMENT SÉLECTIONNÉ. ÉLEVÉ DANS LES MEILLEURES CONDITIONS, IL RÉPOND AUX EXIGENCES DES RESTAURATEURS LES PLUS RIGOUREUX TOUT EN VALORISANT DES ENGAGEMENTS RESPONSABLES.



### QUALITÉ GARANTIE

Le saumon METRO Chef Filière est élevé en Norvège et en Écosse selon un cahier des charges strict, tant au niveau du respect de l'environnement que de l'alimentation et de la densité des poissons. Toutes nos fermes d'élevage partenaires sont d'ailleurs certifiées Global Gap !



### LA FRAÎCHEUR AVANT TOUT

Après 3 années d'élevage, les saumons sont transportés en France sur un unique site de transformation. Les saumons entiers repartent aussitôt vers nos halles tandis que ceux destinés à être vendus en filets sont transformés et conditionnés selon un process rigoureux puis livrés en moins de 48h. Et tous nos poissons font l'objet de nombreux contrôles qualité.



### CAP SUR LA TRANSPARENCE

Parce que restaurateurs et consommateurs attachent une grande importance à l'origine des produits, METRO a créé une application qui vous permet de connaître toutes les étapes de la vie du saumon que vous achetez en flashant un simple QR Code. Sérénité assurée !



### UN PARTENARIAT HISTORIQUE

Le filetage est réalisé par une entreprise locale située en France, à Cherbourg depuis 2003. Ce partenaire de longue date connaît sur le bout des doigts notre niveau d'exigence. C'est grâce à ce travail collaboratif que nous sommes en mesure de proposer des saumons d'une telle qualité !





# Les asperges

## VARIÉTÉS & COULEURS

SYMBOLE DU PRINTEMPS, L'ASPERGE EST UN PRODUIT RAFFINÉ APPRÉCIÉ POUR SA FRAÎCHEUR ET SA DIVERSITÉ. ISSUES DE TERROIRS COMME LES LANDES, LA VALLÉE DU RHÔNE OU LE VAL DE LOIRE, ELLES BRILLENT DE MARS À JUIN. TROIS VARIÉTÉS MAJEURES S'INVITENT DANS VOS CUISINES :



**BLANCHE**  
Cultivée sous terre, sa chair moelleuse et sa saveur délicate en font une valeur sûre.



**VIOLETTE**  
Légèrement exposée au soleil, elle séduit par sa tendreté et ses arômes subtils.



**VERTE**  
Gorgée de lumière, elle offre une saveur marquée et peut être consommée entièrement.

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Asperge blanche et verte METRO Chef	FRANCE		000000
Asperge des Landes Blanche	FRANCE		000000
Asperge des Landes violette	FRANCE		000000
Asperge verte Camargue	FRANCE		000000
Asperge de Pertuis	FRANCE		000000
Asperge verte METRO 2kg 14/22	FRANCE		000000

# Les artichauts

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Artichaut Camus Bretagne	FRANCE		000000
Artichaut du Roussillon	FRANCE		000000
Artichaut petit violet	FRANCE		000000
Artichaut bouquet	FRANCE		000000



SCANNEZ LES CODE-BARRES CI-DESSOUS AVEC L'APPLICATION METRO POUR DÉCOUVRIR LES PRIX



# Les tomates

## TRÉSOR CULINAIRE

DEVENUE LE LÉGUME PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS, LA TOMATE OFFRE UNE INCROYABLE DIVERSITÉ DE FORMES, COULEURS, ET TEXTURES. DOUCE OU ACIDULÉE, ELLE SUBLIME VOS PLATS, QU'ELLE SOIT CRUE, CUITE, CONFITE OU MÊME EN DESSERT.



**LA SAVEUR**  
Des variétés uniques, anciennes ou nouvelles, sélectionnées pour leur goût incomparable.



**LA QUALITÉ**  
Récoltées à maturité, les tomates révèlent pleinement leurs arômes. Chaque variété est tracée de la graine à l'assiette.



**L'ENVIRONNEMENT**  
Nos producteurs adoptent des pratiques responsables, comme l'économie d'eau et d'énergie.

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Tomate Ancienne : marmande, cœur de boeuf, noire de crimée, ananas	FRANCE		000000
Tomate Ronde	FRANCE		000000
Tomate cerise	FRANCE		000000
Tomate Belmandia	FRANCE		000000

# Les concombres

FRAIS ET CROQUANT, LE CONCOMBRE EST UN INCONTOURNABLE. ORIGINAIRE DE L'INDE, IL APPARTIENT À LA FAMILLE DES CUCURBITACÉES. SI ON LE CONNAÎT SURTOUT CRU EN SALADE, IL PEUT AUSSI SURPRENDRE EN VERSION CUITE, BRAISÉ, POÊLÉ, À LA VAPEUR OU FARCÉ. POUR VOUS GARANTIR QUALITÉ ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT, CHEZ METRO, NOUS COLLABORONS AVEC DES PRODUCTEURS FRANÇAIS ENGAGÉS DANS LA CHARTE « CONCOMBRE DE FRANCE ».



**CONCOMBRES**  
METRO CHEF  
Réf. : 762410, 762411





# La consommation

## RESPONSABLE :

UN LEVIER D'INNOVATION POUR VOTRE RESTAURANT

**V**ous le constatez chaque jour dans votre salle : les attentes des consommateurs évoluent. Aujourd'hui, vos clients recherchent davantage qu'un bon repas ; ils veulent une expérience culinaire authentique, respectueuse de leur santé et de l'environnement. Cette tendance vers une consommation plus responsable est une formidable opportunité d'innovation pour réinventer votre offre et répondre à leurs aspirations.

### ***La saisonnalité : un atout pour votre carte et pour la planète***

En intégrant des produits de saison issus de circuits courts, vous offrez à vos clients des saveurs authentiques et une fraîcheur incomparable. Ce choix valorise les terroirs, soutient les producteurs locaux et réduit votre empreinte environnementale. Une carte qui raconte l'histoire des

produits et des producteurs de votre région peut s'avérer être un atout non négligeable qui résonne fortement auprès de vos clients.

### ***Nutrition & équilibre : l'alliance du goût et du bien-être***

Le « bien manger » est également au cœur des préoccupations. Les protéines végétales, les céréales complètes ou encore les alternatives sans allergènes gagnent chaque jour en popularité. Ces ingrédients, savoureux et sains, vous permettent de composer des plats équilibrés qui séduiront une clientèle soucieuse de sa santé, sans compromettre le plaisir gustatif.

### ***Responsabilité sociétale : des gestes qui font la différence***

S'engager dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entre-

prises (RSE) peut vous permettre de vous distinguer de vos concurrents tout en renforçant votre image. Réduire le gaspillage alimentaire, adopter des emballages durables ou sensibiliser vos équipes à l'impact écologique sont autant d'actions qui allient performance économique et responsabilité. Chez METRO, nous sommes à vos côtés pour vous accompagner dans cette transition. Grâce à nos solutions et produits, nos engagements durables et notre réseau de producteurs locaux, nous vous aidons à faire les bons choix pour créer un restaurant responsable, innovant et en phase avec les attentes de vos clients. Relevez ce défi et faites de votre établissement une référence en matière de consommation responsable. Ensemble, créons une restauration plus authentique, plus durable et plus savoureuse !



# LES FRUITS & LÉGUMES

LES LÉGUMES LES SALADES

LE PRIX  
C'EST ICI

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



**LAITUE**  
Réf. 68306



**ÉPINARD**  
Réf. 77307



**FEUILLE DE CHÊNE**  
Réf. 700871-30605



**FRISÉE**  
Réf. 58846-704493



**BATAVIA**  
762264-30591

## La salade

### MARIAGE HEUREUX !

LA SALADE OFFRE UNE INFINITÉ DE POSSIBILITÉS... QUE CE SOIT EN ACCOMPAGNEMENT D'UN PLAT, DANS UN BURGER, UN WRAP, AVEC DU POISSON OU UNE TARTINE DE FROMAGE, LA SALADE SE MARIE AVEC TOUT, ET APORTE FRAÎCHEUR ET CROQUANT À VOS PLATS !



**SCAROLE**  
Réf. 702662



**ICEBERG**  
Réf. 761201



**MÂCHE**  
Réf. 93157-89471



**ROMAINE**  
Réf. 89906



**SUCRINE**  
Réf. 93134-703628-23480



**SALADE ITALIENNE**  
Réf. 93150-59675-760258







# Jeunes pousses : L'ATOUT FRAÎCHEUR & SAVEUR

APPORTEZ DU PEPS ET DU STYLE À TOUTES VOS CRÉATIONS.

## MULTIFEUILLE

Un mélange de jeunes feuilles aux textures variées et aux saveurs douces et subtiles. Idéal pour créer des salades élégantes et raffinées.



Réf. 761997



## RED CHARD

De jeunes feuilles rouges intenses au goût légèrement terreux, idéales pour ajouter une touche de couleur et d'originalité à vos plats.



Réf. 702991

## MÉLANGE AUDACIEUX

Une combinaison dynamique de jeunes pousses au goût vif et légèrement épicé, parfaite pour ajouter du caractère à vos assiettes.



Réf. 710534



## CHOU KALE

Des feuilles croquantes et pleines de caractère avec une touche légèrement amère, riches en nutriments et parfaites pour des salades ou des accompagnements.



Réf. 702790

## EXQUIS

Des feuilles tendres et délicates aux saveurs équilibrées, offrant une base parfaite pour des créations gourmandes.



Réf. 762768



## MIZUNA

Des pousses japonaises aux feuilles dentelées et à la saveur douce avec une note moutardée, idéales pour des plats asiatiques ou créatifs.



Réf. 704815-762212

## ÉPINARD

De jeunes feuilles tendres, douces et légèrement sucrées, parfaites pour des salades ou comme base dans des plats chauds.



Réf. 37668



## MOUTARDE ROUGE

De jeunes feuilles vibrantes au goût épicé et légèrement piquant, parfaites pour rehausser vos salades et plats chauds.



Réf. 702995

## ROQUETTE

Une saveur piquante et légèrement poivrée qui apporte une touche d'audace et de fraîcheur à vos plats, qu'ils soient simples ou gastronomiques.



Réf. 703746



## PAK CHOÏ ROUGE

Une touche asiatique avec ces jeunes feuilles aux notes douces et légèrement croquantes, idéales pour des plats fusion ou des accompagnements légers.



Réf. 704594

## MESCLUN

Un mélange classique de jeunes feuilles offrant une harmonie de saveurs douces et amères pour des salades équilibrées.



Réf. 703745





# Les patates douces

DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF
Patate douce METRO Chef	11 kg	FRANCE		714259
Patate douce MURASAKI	4 kg	FRANCE		762238
Patate douce SAKURA	4 kg	FRANCE		762239

# La pomme de terre

Incontournable en cuisine, la pomme de terre séduit par sa simplicité d'utilisation et son incroyable versatilité. Indémodable et universelle, elle offre un champ des possibles presque infini. Sautée, rôtie, en purée onctueuse, en gratin doré ou simplement vapeur avec une touche de beurre, elle se prête à toutes vos inspirations. Avec des variétés adaptées à chaque préparation, elle sublime les plats familiaux comme les créations gastronomiques. Véritable caméléon culinaire, la pomme de terre est votre alliée pour des recettes qui ravissent tous les palais.

DÉSIGNATION	CDT	ORIGINE	PRIX	RÉF
Agata	11 kg	FRANCE		714765
Amandine	4 kg	FRANCE		761441-701834
Idéale vapeur METRO Chef	4 kg	FRANCE		714716
Idéale frite METRO Chef	4 kg	FRANCE		714717
Grenaille	4 kg	FRANCE		710968-710379
Mitraille	4 kg	FRANCE		704981
Bayard	4 kg	FRANCE		701844 (corn de gate) - 701845 (juliette des sables) 711126 (roseval) - 701846 (vitelotte du sancerre) 700757 (prunelle blauer) - 760146(lili rose) 701789 (pompadour) - 86252 (bleu d'artois)
Ratte du Touquet	4 kg	FRANCE		700765-84144
Noirmoutier	4 kg	FRANCE		701841-702447-760675

# Les frites

DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	PRIX	RÉF
Frites Super Crunch AVIKO	2 x 4,5 kg		231022
Frites héritage 11mm AVIKO	Colis 2 x 5 kg		236275
Frites Oerfrit 14 mm AVIKO	Colis 2 x 5 kg		263310
Frites fraîches 10/10 METRO Chef	Colis 2,5 kg		236389
Frites fraîches 7/7 METRO Chef	Colis 2,5 kg		236391
Frites fraîches Steakhouse AVIKO	Colis 2 x 5 kg		289933
Frites fraîches crues 10/10	2 x 5 kg		246410

# Les pommes de terre ÉLABORÉS

DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	PRIX	RÉF
Pommes de terre gratin Josy PASTO	2,5 kg		263360
Pommes de terre en lamelles Josy PASTO	2,5 kg		263364
Pommes de terre rondes petit Josy	2,5 kg		263379
Pommes de terre ronde LUNOR	2,5 kg		263222
Pommes de terre quartier des champs LUNOR	2,5 kg		263327
Pommes de terre cubes	6 x 2,5 kg		61809
Pommes de terre grenaille calibre 30/38	6 x 2 kg		264393





# Poké VÉGÉTARIEN

EN QUELQUES ANNÉES, LE POKÉ BOWL HAWAÏEN EST DEvenu UN INCONTOURNABLE DE LA RESTAURATION RAPIDE. L'ORIGINE DE SON SUCCÈS ? UN PLAT À LA FOIS SAIN, ÉQUILIBRÉ ET RICHE EN NUTRIMENTS. AUJOURD'HUI, SA DÉCLINAISON VÉGÉTARIENNE A LA COTE ! UNE ALTERNATIVE IDÉALE POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES D'UNE CLIENTÈLE DE PLUS EN PLUS SENSIBLE AUX ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX.

**L**e poké bowl végétarien reprend tous les codes du poké bowl classique mais remplace le poisson par des alternatives végétales, offrant une version tout aussi savoureuse mais encore plus respectueuse de l'environnement. Sa base, souvent composée de riz ou de quinoa, est agrémentée de légumes frais comme l'avocat, le concombre, les carottes râpées ou le chou rouge.

## Une véritable explosion de saveurs !

Pour ajouter une petite touche sucrée, vous pouvez ajouter des fruits comme la mangue ou l'ananas. Côté protéines, misez sur le tofu, le tempeh, les edamames ou les légumineuses. Les garnitures, comme les graines de sésame, les noix ou les algues, ajoutent du croquant et rehaussent l'apport en nutriments essentiels.

Cette combinaison fait du poké bowl végétarien un plat riche en fibres, vitamines et minéraux, idéal pour un repas complet et équilibré. Personnalisable à souhait, il invite à la créativité tout en répondant à la demande croissante de plats sans viande ni poisson. Une tendance qui reflète l'évolution des habitudes alimentaires et fait du poké bowl végétarien une option gourmande et respectueuse de l'environnement.



## Recette POKÉ AU TOFU MARINÉ

FRAIS ET SAVOUREUX, LE POKÉ AU TOFU MARINÉ EST UN REPAS PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉ, IDÉAL POUR FAIRE LE PLEIN D'ÉNERGIE !



### ASTUCE :

Accompagnez votre tofu d'une sauce sucrée. Mélangez simplement sauce soja, miel, ail, gingembre, sésame et vinaigre, et le tour est joué !

### Tofu



### Concombre



### Chou rouge



### Fèves



### Maïs



### Tomates cerise



### LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Un vin blanc sec et fruité ira bien avec un poké végétal.

**BOURGOGNE  
CHARDONNAY  
VALENTIN VIGNOT**  
Réf. 00000



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







# Légumes D'ANTAN

APRÈS ÊTRE TOMBÉS DANS L'OUBLI, CES LÉGUMES AUX MILLE ET UN BIENFAITS REVIENNENT AU GOÛT DU JOUR. C'EST GRÂCE À L'ENGAGEMENT DE PRODUCTEURS PASSIONNÉS QU'ILS RETROUVENT ENFIN LEUR PLACE DANS NOS CUISINES. UNE DÉLICIEUSE NOUVELLE !



## PANAIS

Doux et légèrement sucré, le panais se prête à toutes les envies : en purée onctueuse rehaussée d'un filet de miel, rôti au four ou encore en carpaccio parfumé aux agrumes.



Réf. 86371



## CERFEUIL TUBEREUX

Petit légume-racine délicat à la saveur douce et légèrement sucrée. Se déguste généralement rôti, en purée, ou à la vapeur pour sublimer son goût subtil.



Réf. 82450



## SCORSONERE

Légume à la peau noire et à la chair blanche, apprécié pour sa saveur douce et délicate, il est idéal en purée et rôti au four.



Réf. 711659



## TOPINAMBOUR

Le topinambour, au goût délicatement noisetté, se savoure en velouté crémeux, en purée gourmande ou en chips croustillantes.



Réf. 86369



## PERSIL RACINE

Avec sa saveur douce rappelant un mélange de carotte et de céleri, se déguste aussi bien cru que cuit, en purée ou rôti au four pour révéler toute sa délicatesse.



Réf. 82449



## RUTABAGA

Douceur et vitamine C à volonté. Le rutabaga se cuisine en purée à la muscade, en cubes rôtis ou dans un curry de légumes revisité.



Réf. 82478



## SALSIFIS

Légume légèrement sucré, se déguste poêlé, gratiné, en purée ou vapeur. Souvent accompagné d'une sauce béchamel ou d'un filet de beurre pour sublimer son goût délicat.



Réf. 86958



## CROSNE

Croquant et délicatement noisetté, le crosne est idéal sauté avec du beurre et du persil, dans une poêlée de légumes ou pour sublimer vos plats sophistiqués !



Réf. 86373







# Agrumes

## RARES

DOTÉS DE SAVEURS UNIQUES ET ENCORE MÉCONNUES, LES AGRUMES RARES SONT DE VÉRITABLES TRÉSORS ACIDULÉS. CES FRUITS D'EXCEPTION APPORTERONT UN PEU DE PEPS À VOS CRÉATIONS, QU'ELLES SOIENT SALÉES OU SUCRÉES.

### *Cédrat*

Grâce à sa peau épaisse et son parfum, le cédrat est l'allié idéal des marinades et des confitures. Peu juteux, il se distingue par ailleurs par sa richesse aromatique.

**ASTUCE :** *blanchissez sa peau pour éliminer l'amertume avant de l'intégrer à vos préparations.*



Réf. 761126

### *Bergamote*

Connue pour ses notes florales et acidulées, la bergamote s'invite aussi bien en pâtisserie qu'en cuisine traditionnelle.

**ASTUCE :** *testez-la pour relever vos plats de poisson.*



Réf. 710144

### *Yuzu*

Star de la gastronomie asiatique, le yuzu séduit par son goût qui rappelle le citron, le pamplemousse et la mandarine. Tout simplement incontournable pour vos vinaigrettes et desserts raffinés.

**ASTUCE :** *utilisez son jus pour revisiter votre tarte au citron.*



Réf. 762648

### *Main de Bouddha*

Originaire d'Asie, la main de bouddha est recherchée pour son zeste qui offre une note citronnée discrète à même de sublimer chacune de vos recettes.

**ASTUCE :** *râpez-en un zeste sur votre crème brûlée pour lui apporter une pointe de fraîcheur.*

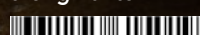


Réf. 761666

### *Citron caviar*

Ce petit agrume aux perles croquantes offre une explosion de saveurs acidulées. Parfait pour compléter vos préparations à base de poissons, de crustacés ou vos cocktails.

**ASTUCE :** *ajoutez-en dans votre tartare de saumon pour une touche d'originalité.*



Réf. 761216

### *Combava*

Petit agrume vert à l'arôme intense, le combava est un incontournable de la cuisine thaïlandaise. Un simple zeste suffit pour rehausser un plat.

**ASTUCE :** *intégrez-le dans une sauce curry pour un mélange exotique.*



Réf. 762791

**DÉCOUVREZ AUSSI :** Shikuwasa Réf. : 762705, Lime Pursha Réf. : 762752, Kabosu Réf. : 762790, Calamondin Réf. : 762753, Sudachi Réf. : 762647, Citrin Meyer Réf. : 710616, Limekuat Réf. : 710615, Kumkat Réf. : 83493



RETROUVEZ NOTRE  
SÉLECTION EN HALLES  
ET SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)







# Fleurs COMESTIBLES

Décliné en tartares de thon, de saumon, de canard ou de veau, en ceviches de crevettes, de poulpe et de Saint-Jacques, en préparations végétariennes à base d'avocat, de tomate, de betterave..., le cru a la cote. Dépaysants avec leurs notes asiatiques, méditerranéennes ou nordiques, frais et légers, souvent très visuels, les plats crus se marient qui plus est avec des alcools audacieux tels que les sakés premium ou les cocktails épicés. Un must have à mettre au menu sans tarder !



**ASTUCE :**

Dans les plats chauds, ajoutez les fleurs quelques minutes avant de servir pour conserver leur fraîcheur et leur croquant.



**FLEUR MINI  
PENSÉE MIXTE**  
ESPAGNE  
Réf. 712175



**FLEUR MIXTE**  
ESPAGNE  
Réf. 712189



**PÉTALES  
DE FLEUR MIXTE**  
ESPAGNE  
Réf. 712200



**FLEUR PENSÉE MIXTE  
CHEVET**  
FRANCE  
Réf. 761689



RETROUVEZ NOTRE  
SÉLECTION EN HALLES  
ET SUR **METRO.fr**





# 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 CRÉATIFS ET ACCESSIBLES.



**F**ried 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 :*

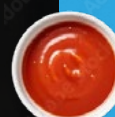
Issues de traditions culinaires riches et variées, ces petites merveilles salées reflètent la richesse et la diversité des cuisines du monde, en mêlant épices, textures croustillantes et saveurs

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**



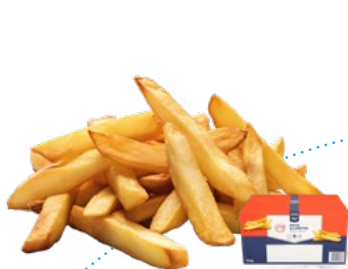


# LES SURGELÉS

## 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



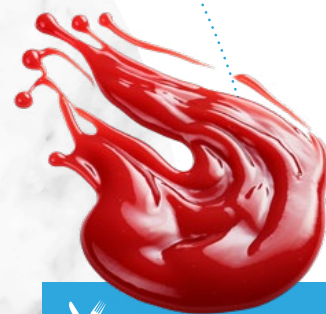
**FRITES COUPE 9/9**  
METRO CHEF  
Réf. : 201696  
bi-température  
le carton 10kg



# Frites

## 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



**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





# 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*



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



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



**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*



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



**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.





# Une composition RÉUSSIE

DIFFICILE DE RÉSISTER À UNE BELLE ASSIETTE DE FROMAGES, BIEN PENSÉE ET JOLIMENT PRÉSENTÉE...  
DÉCOUVREZ NOS CONSEILS POUR RÉUSSIR VOS COMPOSITIONS ET MAÎTRISER VOS DÉCOUPES À LA PERFECTION !



**UNE PÂTE MOLLE  
À CROÛTE FLEURIE**  
Type Brie, Coulommiers,  
ou le Camembert

**UNE PÂTE  
PRESSÉE NON CUITE**  
Type Reblochon,  
Cantal ou le Morbier

**UN CHÈVRE**  
Type Le Saint-Maure-  
de-Touraine, Pélardon ou  
le Chabichou du Poitou

**UNE PÂTE  
PRESSÉE CUITE**  
Type Comté, Beaufort  
ou l'Emmental

**UNE PÂTE  
PERSILLÉE**  
Type Bleu d'Auvergne,  
le Saint-Agur ou  
la Fourme d'Ambert

**LES ACCORDS  
METS & VINS  
DE SAMIRAH**

Pour accompagner un plateau de fromages, rien de mieux qu'un vin blanc qui permettra de rafraîchir le gras des fromages et la salivation qui va avec.

**PAYS D'OC IGP  
CHARDONNAY**  
JEAN DELLAC  
Réf. 00000



## Comment bien découper SON FROMAGE ? PAR LAETITIA GABORIT



RETROUVEZ  
LA VIDÉO DE  
LAETITIA GABORIT



Les pâtes durs  
MIMOLETTE



Les triangles  
BRIE DE MÉAUX



Les ronds  
CAMEMBERT



Les carrés  
MAROILLES



Les pâtes persillées  
ROQUEFORT



Les pyramidaux  
LE VALENÇAY



Les bûches  
ST-MAURE-DE-TOURAINNE





# 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



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



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



## LES FROMAGES FERMIRS, 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.





## *Engagé pour un lait & des œufs* 100% ORIGINE FRANCE

**C**hez METRO, nous sommes fiers de soutenir une démarche qui valorise le savoir-faire des producteurs français et leur garantit une juste rémunération. Avec nos engagements pour un lait et des œufs 100% origine France, nous réaffirmons notre soutien aux filières locales et responsables. Ce n'est pas seulement une question de traçabilité, c'est un véritable partenariat basé sur la transparence, la durabilité et la qualité.

Nos producteurs de lait, intégrés à la démarche "Engagé pour l'avenir", bénéficient de contrats pluriannuels qui sécurisent leur activité sur le long terme.

Pour ce qui est des œufs, METRO privilégie des modes d'élevage alternatifs à la cage, comme le sol, le plein air ou le bio. Notre objectif est clair : continuer à proposer des œufs 100% origine France tout en soutenant la transition de la filière vers des pratiques toujours plus responsables. Nous répondons également aux attentes croissantes des consommateurs en matière de bien-être animal.

En soutenant ces initiatives, METRO contribue activement à préserver les savoir-faire français et à encourager une agriculture plus durable. Pour nos clients, c'est la promesse de produits de qualité.





# 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







**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 !

LE PRIX  
C'EST ICI



**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 !

LE PRIX  
C'EST ICI



**RÔTI DE BŒUF CUIT  
MACREUSE**

METRO CHEF  
Réf. : 072058  
sous vide  
le kilogramme



**LES ACCORDS  
METS & VINS  
DE SAMIRAH**

Non earum dest, cume pre conseruptam laboreprat aut volupta que voluptaque imenimus as resti simus eos dolor sediciu.

**NOM VIN**  
XXXXXXXXXX  
Réf. 00000

