

## 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



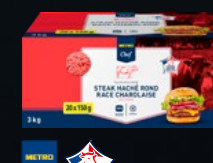
NOUVEAU !

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

# 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 !



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 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



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





# 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

DÉSIGNATION	DESSCRIPTIF	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



# LA VIANDE/BOUCHERIE

LE BŒUF *LE TARTARE ET CARPACCIO*

2 UB TARTARE  
EN ATTENTE



## FONDEZ POUR LE TARTARE & LE CARPACCIO

Le tartare et le carpaccio incarnent parfaitement le renouveau de la cuisine crue. Légers et raffinés, ils séduisent naturellement les gastronomes en quête de fraîcheur. Mais s'ils se préparent rapidement, pas question pour autant de négliger l'assaisonnement !



RETROUVEZ  
NOS RECETTES  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

mmm...



## LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Un vin rouge jeune au bon rapport qualité-prix et dont la gourmandise et la rondeur équilibreront la salivation. Un Chinon.

**CHINON**  
MICHEL LAURENT  
Réf. 00000



2 UB CARPACCIO  
EN ATTENTE



PRODUIT  
LIVRÉ

LE PRIX  
C'EST ICI



**CARPACCIO DE BŒUF**  
ORIGINE FRANCE  
JEAN ROUTHIAU  
Réf. : 061249  
viande bovine  
la boîte 20 assiettes de 70g  
Existe aussi en race charolaise



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







# 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.





# LA VIANDE/BOUCHERIE

LA VOLAILLE *LE CANARD/FOIE GRAS/MAGRET*

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE

## 1,2,3... CRÉATION



### LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Gouteux, avec une fin de bouche sauvage pouvant procurer une légère amertume. Cuits saignants, ils s'enrichissent de mâche et de gras. Un vin rouge soutenu par l'alcool, fruité et persistant en goût. Un vin rouge de Bordeaux.

**LUSSAC-SAINT-EMILION**  
LA CROIX SAINT-ROC  
Réf. 00000



### SUBLIMEZ LE CONFIT DE CANARD

Le confit de canard, plat réconfortant et généreux, se marie merveilleusement bien avec une purée onctueuse, pour un plaisir simple et gourmand.



RETROUVEZ  
NOS PRODUITS  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



LE PRIX  
C'EST ICI



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

20 x 60 g  
lorem ipsum vellorature, lorem ipsum  
Existe aussi en calibre n°2 et 4,  
lorem ipsum vellorature



LE PRIX  
C'EST ICI



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

20 x 60 g  
lorem ipsum vellorature, lorem ipsum  
Existe aussi en calibre n°2 et 4,  
lorem ipsum vellorature



LE PRIX  
C'EST ICI



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

20 x 60 g  
lorem ipsum vellorature, lorem ipsum  
Existe aussi en calibre n°2 et 4,  
lorem ipsum vellorature



LE PRIX  
C'EST ICI



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

20 x 60 g  
lorem ipsum vellorature, lorem ipsum  
Existe aussi en calibre n°2 et 4,  
lorem ipsum vellorature

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.





**FILET MIGNON DE PORC**  
ORIGINE U.E.

avec chaînette  
sous vide  
le kilogramme



**PLUMA DE PORC**  
ORIGINE FRANCE

sous vide  
le kilogramme



1,2,3...  
CRÉATION

**LES ACCORDS  
METS & VINS  
DE SAMIRAH**

Un Vacqueyras. Une viande qui se distingue  
par son gras, sa douceur et sa mâche.

**VACQUEYRAS**  
ARMAND DARTOIS  
Réf. 00000

**REDÉCOUVREZ  
LE PLUMA DE PORC**

Sa tendreté et sa saveur uniques font de la pluma de porc une pièce tendance de la gastronomie moderne. Elle se cuisine à la plancha, à la poêle et même au barbecue.

RETROUVEZ  
NOS PRODUITS  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



**ROTI PORC ECHINE**

ORIGINE FRANCE  
METRO CHEF  
sans os  
sous vide  
Le kilogramme



**T-BONE DE PORC TRANCHÉ  
X4**

ORIGINE FRANCE  
sous vide  
le kilogramme



**CARRÉ 6 CÔTES  
DÉTALONNÉ AVEC OS AVEC  
COUENNE**

ORIGINE FRANCE  
porc fermier Label Rouge  
sous vide  
le kilogramme



Suggestions de présentation.

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



# LA VIANDE/BOUCHERIE

LE VEAU ET L'AGNEAU



LE PRIX  
C'EST ICI

**NOIX DE VEAU PAD EAF**  
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE  
METRO CHEF  
Sous vide  
Le kilogramme



LE PRIX  
C'EST ICI

**RÔTI DE VEAU**  
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE  
halal  
épaule ou bas carré  
standard ou halal  
sous vide  
le kilogramme



LE PRIX  
C'EST ICI

**TÊTE DE VEAU BLANCHE**  
AVEC LANGUE ROULÉE  
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE  
sous vide  
le kilogramme



LE PRIX  
C'EST ICI

**CARRÉ DÉVERTÉBRÉ DÉMANCHONNÉ**  
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE  
sous vide  
le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ  
LE PRIX  
C'EST ICI

**JARRET AGNEAU ARRIÈRE**  
ORIGINE NOUVELLE ZÉLANDE  
Réf. : 272915  
Standard  
sous vide  
le kilogramme



## RÉVÉLEZ LE JARRET D'AGNEAU

Le jarret d'agneau, pièce tendre et savoureuse par excellence, s'accompagne idéalement de légumes rôtis, soigneusement assaisonnés et dorés au four, qui apportent une touche rustique et colorée au plat. Pour sublimer ce mariage de saveurs, une sauce légère, préparée à base de jus de cuisson, d'herbes fraîches, vient envelopper le tout d'une douceur parfumée.



RETROUVEZ  
NOS RECETTES  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



1,2,3...  
CRÉATION



### LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

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

**CAHORS**  
LES CAUSSES D'OLT  
Réf. 00000



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



# 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.



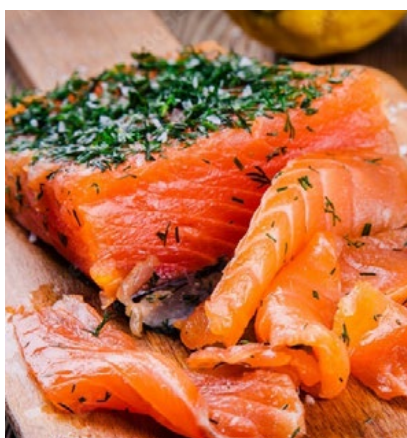
### POISSONS FUMÉS & MARINÉS

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.





# Innovez AVEC LE POULPE

**L**a côte de popularité du poulpe grimpe en flèche depuis quelques années. Cet engouement soudain s'explique par la volonté des chefs de satisfaire une clientèle toujours plus exigeante à la recherche de saveurs originales.

Ce produit haut de gamme fascine les chefs du monde entier avec sa texture et sa capacité à absorber les saveurs, mais c'est surtout le défi que représente sa cuisson qui pique leur curiosité. En effet, le risque d'obtenir une texture caoutchouteuse n'est pas

négligeable. Alors pour dompter le poulpe, privilégiez une méthode de cuisson adaptée : grillé, en cuisson lente ou à feu vif. Quelle que soit la spécialité de votre restaurant, le poulpe saura s'y adapter. Qu'il soit préparé à la plancha, en salade ou braisé, le poulpe offrira à vos clients une expérience culinaire mémorable. Mais avant d'ajouter le poulpe à votre carte, pensez à en vérifier la disponibilité ! En effet, l'approvisionnement de ce produit recherché peut s'avérer compliqué.



## LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Mollusque à la saveur fine, douce et à la mâche persistante. Des blancs parfumés, légers par la structure mais vifs par l'acidité. Des vins blancs suffisamment aromatiques pour équilibrer le parfum du mollusque et frais pour flatter leur douceur.



**POUILLY-FUMÉ**  
MICHEL LAURENT  
Réf. 00000



RETROUVEZ  
NOS PRODUITS  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



### TENTACULES DE POULPE CUITES

GEL PÊCHE  
Réf. : 296249  
Octopus vulgaris  
calibre 70/100g  
la barquette 1kg



### TUBES D'ENCORNET AVEC EAU AJOUTÉE

PÊCHÉS EN ATLANTIQUE SUD-OUEST  
Réf. : 033990  
Illex argentinus  
calibre 8/12 pièces au kg  
le sachet de 1Kg 1kg



### ANNEAUX D'ENCORNETS BLANCHIS

PÊCHÉS EN ATLANTIQUE SUD-OUEST  
Réf. : 011066  
Illex argentinus  
calibre 100/150 pièces par kg  
le sachet de 1Kg 1kg



### PETITES SEICHES ATTENDRIES VIDÉES ET NETTOYÉES

PÊCHÉES EN OCÉAN INDIEN, ORIGINE INDE  
Réf. : 042384  
Sepia aculeata ou Sepia prashadi  
calibre 40/80 pièces au kg  
le sachet de 1Kg 1kg



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







## 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.



**HUÎTRE SPÉCIALE  
D'ISIGNY CALVADOS N°3**  
ÉLEVÉE EN FRANCE  
Bourriche 4 kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibre n°2

**HUÎTRE SPÉCIALE  
D'ISIGNY CALVADOS N°3**  
ÉLEVÉE EN FRANCE  
Bourriche 4 kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibre n°2

**HUÎTRE SPÉCIALE  
D'ISIGNY CALVADOS N°3**  
ÉLEVÉE EN FRANCE  
Bourriche 4 kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibre n°2

**HUÎTRE SPÉCIALE  
D'ISIGNY CALVADOS N°3**  
ÉLEVÉE EN FRANCE  
Bourriche 4 kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibre n°2

**HUÎTRE SPÉCIALE  
D'ISIGNY CALVADOS N°3**  
ÉLEVÉE EN FRANCE  
Bourriche 4 kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibre n°2

**HUÎTRE SPÉCIALE  
D'ISIGNY CALVADOS N°3**  
ÉLEVÉE EN FRANCE  
Bourriche 4 kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibre n°2

## 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.







## 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.



## 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.



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



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



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



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

## 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.









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





## LE SAUMON ET TRUITE FUMÉ



LE PRIX  
C'EST ICI

**FILET DE TRUITE FUMÉE**  
ÉLEVÉE EN NORVÈGE  
Réf. 707256, Réf. 707257  
Calibres 1/1,5 ou 0,7/1,3

LE PRIX  
C'EST ICI

**PERLES FRAÎCHES**  
Réf. 705961, Réf. 075381, Réf.  
075382, Réf. 092646  
Kalamansi 6x260g, vinaigre citron  
6x280g, vinaigre balsamique 6x400g  
ou vinaigre échalote 6x280g

VISUEL EN  
ATTENTE



LE PRIX  
C'EST ICI

**FILET DE SAUMON FUMÉ**  
ÉLEVÉ EN NORVÈGE  
Réf. 707255, Réf. 707254  
Calibres 1,2/1,8 ou 0,9/1,3



# Succombez AU SAUMON FUMÉ

Ahhh le saumon fumé... Connu pour sa légèreté et son goût prononcé, c'est un véritable phénomène culinaire. À lui seul, il transforme un simple plat en une création raffinée. Que ce soit en entrée, en tartine ou dans une salade, il sait s'adapter à toutes les occasions avec une élégance naturelle. Sa texture fondante et ses arômes subtils font de lui un incontournable.



### LES ACCORDS METS & VINS

Dégusté fumé, c'est un poisson à la chair moelleuse et douce. De faible intensité, il gagne en expression, devenant même très intense et persistant au nez et en bouche. Un Sancerre sera parfait.

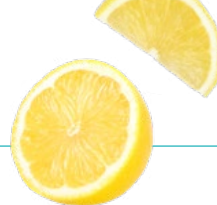
**SANCERRE**  
MICHEL LAURENT  
Réf. 00000



RETROUVEZ  
NOS PRODUITS  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

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





**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**





# LE POULET FRIT LES TENDERS ET AIGUILLETTES POUR LES SALADES



NOUVEAU !

LE PRIX C'EST ICI

**NUGGETS DE POULET**  
ÉLABORÉS EN U.E.  
METRO CHEF  
Réf. : 309054  
halal  
le sachet 1kg



NOUVEAU !

LE PRIX C'EST ICI

**EMINCES DE FILET DE POULET ROTI**  
ORIGINE U.E.  
METRO CHEF  
Réf. : 309037  
halal  
le sachet 1kg



LE PRIX C'EST ICI

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



LE PRIX C'EST ICI

**BURGER DE FILET DE POULET PANÉ CORNFLAKES**  
ÉLABORÉ EN U.E.  
VOLATYS  
Réf. : 190843  
le sachet 1kg (10x100g)



**LES ACCORDS  
METS & VINS  
DE SAMIRA**

Un vin blanc vif ou un vin rouge léger pour pallier la mâche du poulet et le gras apporté par la friture.



**BOURGOGNE PINOT NOIR**  
VALENTIN VIGNOT  
Réf. 00000



**CRAQUEZ POUR  
LE POULET FRIT**

Le poulet frit... un incontournable qui fait toujours l'unanimité ! Déclinable à l'infini grâce aux différentes sauces et assaisonnements, il est parfait pour des moments conviviaux et gourmands.



RETROUVEZ NOS  
RECETTES & PRODUITS  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

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

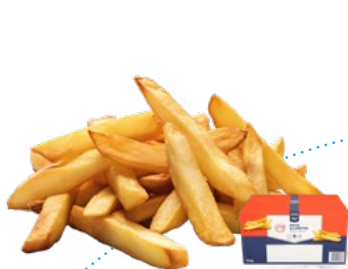


# LES SURGELÉS

## 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



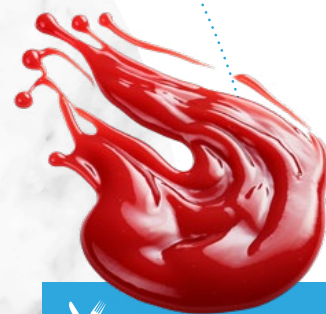
**FRITES COUPE 9/9**  
METRO CHEF  
Réf. : 201696  
bi-température  
le carton 10kg



# 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

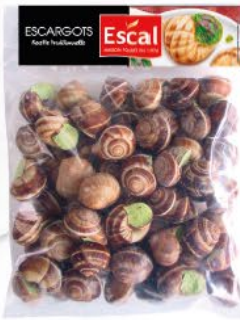
## LES ESCARGOTS/CUISSES DE GRENOUILLES



LE PRIX  
C'EST ICI



**ESCARGOTS DE BOURGOGNE  
BELLE GROSSEUR PRÉPARÉS  
LABEL ROUGE  
METRO CHEF**  
Réf. : 141657  
Helix Pomatia  
le sachet 485g



LE PRIX  
C'EST ICI

**ESCARGOTS TRÈS  
GROS, RECETTE À LA  
BOURGUIGNONNE  
ESCAL  
METRO CHEF**  
Réf. : 308700  
Helix Lucorum  
Le sachet 624g



LE PRIX  
C'EST ICI



**ESCARGOTS DE  
BOURGOGNE MOYENS  
PRÉPARÉS, RECETTE À LA  
BOURGUIGNONNE  
METRO CHEF**  
Réf. : 065373  
Helix Pomatia  
le sachet 560g



### REVISITEZ L'ESCARGOT

L'escargot, emblème de la gastronomie française, ne se limite pas à sa version au beurre persillé. Découvrez notre sélection d'excellence pour surprendre vos clients.



RETROUVEZ  
NOS PRODUITS  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



LE PRIX  
C'EST ICI

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE  
PRÉPARÉS  
METRO CHEF**  
Réf. : 065374  
Helix Pomatia  
le sachet 740g



LE PRIX  
C'EST ICI



**BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL  
METRO CHEF**  
Réf. : 065408  
au persil et jus de citron  
le rouleau 250g



LE PRIX  
C'EST ICI



**SPECIALITÉ AU BEURRE AIL  
ET PERSIL  
METRO CHEF**  
Réf. : 093535  
le rouleau 250g



LE PRIX  
C'EST ICI

**CUISSES DE GRENOUILLES  
COUPE YOGA  
ORIGINE INDONÉSIE  
METRO CHEF**  
Réf. : 013178  
calibre 16/20  
le sachet 1kg





# 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*





# 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 MEAUX



Les ronds  
CAMEMBERT



Les carrés  
MAROILLES



Les pâtes persillées  
ROQUEFORT



Les pyramidaux  
LE VALENÇAY



Les bûches  
ST-MAURE-DE-TOURAIN





FROMAGE DE DÉGUSTATION *LA PÂTE PRESSÉE CUITE*

la marque **METRO** **MARQUE METRO**



LE PRIX C'EST ICI

**COMTÉ A.O.P. 12 MOIS AU LAIT CRU**  
LA MAISON DU FROMAGE  
Réf. : 013802  
pièce 1,2kg environ



la marque **METRO** **MARQUE METRO**



LE PRIX C'EST ICI

**COMTÉ A.O.P. 18 MOIS AU LAIT CRU**  
LA MAISON DU FROMAGE  
Réf. : 216826  
pièce 800g environ



la marque **METRO** **MARQUE METRO**



LE PRIX C'EST ICI

**COMTÉ A.O.P. 24 MOIS AU LAIT CRU**  
LA MAISON DU FROMAGE  
Réf. : 238164  
pièce 800g environ




# Conseil D'EXPERT



## MISEZ SUR LE COMTÉ & L'ABONDANCE

Le Comté et l'Abondance sont des grands classiques des plateaux de fromages. Le premier séduit par ses notes fruitées tandis que le second charme avec son goût légèrement noisetté.



RETROUVEZ  
NOS PRODUITS  
SUR **METRO.fr**



LE PRIX C'EST ICI

**1/32 COMTE AOP 30M**  
RIVOIRE JACQUEMIN  
Réf. : 303236  
la pièce 1.2 kg environ



la marque **METRO** **MARQUE METRO**



LE PRIX C'EST ICI

**ABONDANCE A.O.P.**  
LA MAISON DU FROMAGE  
Réf. : 078648  
1/4 de pain  
2,5kg environ



Suggestions de présentation.



# 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



**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.



# LOCAL CREMERIE

## RAPPEL FROMAGE FERMIER



### 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.

## BOURGOGNE FRANCHE-COMTE



### LA CANCOILLOTTE, UN FROMAGE LÉGER AU GOÛT UNIQUE

Labellisée IGP depuis 2022, la cancoillotte est un emblème du terroir franc-comtois. Avec son goût fin et sa texture onctueuse et élastique, elle se déguste froide ou chaude. Surprenante par son crémeux, elle reste un fromage maigre avec seulement 8 à 12 % de matière grasse.

## GRAND-EST



### LE CHAOURCE, UN DÉLICE FONDANT AUX ARÔMES RAFFINÉS

Le Chaource AOP est élaboré exclusivement à partir de lait entier. Sa texture fondante en bouche révèle des arômes de noisette et de crème, sublimés par une délicate note salée. Un incontournable pour apporter une touche d'élégance à vos plateaux de fromages comme à vos recettes !

## NORMANDIE



### LE NEUFCHÂTEL, UN FROMAGE CHARGÉ D'HISTOIRE & DE SAVEURS

Le Neufchâtel AOP, produit depuis des siècles dans le Pays de Bray, est le plus ancien des fromages normands. Fabriqué à partir de lait de vache, il séduit par sa forme en cœur et son goût délicat. Un classique plein de charme à ajouter à vos créations culinaires !

## PAYS DE LA LOIRE



### LE CURÉ NANTAIS, FIERTÉ DU PAYS DE LA LOIRE

Né des conseils d'un curé de passage, ce fromage au lait de vache cru et entier est fabriqué à Pornic, en Loire-Atlantique. Avec sa pâte molle et sa croûte lavée, le Curé Nantais offre un goût de terroir marqué, rehaussé par des saveurs de lard fumé et une note finale légèrement épicée selon son affinage. Un incontournable pour les amateurs de fromages de caractère !

## OCCITANIE



### LA BROUSSE, UNE ALTERNATIVE LÉGÈRE ET POLYVALENTE

Typique des régions Occitanie et Provence-Alpes-Côte d'Azur, la Brousse est une spécialité délicate au goût subtil, parfaite pour des recettes salées ou sucrées. Alternative française à la ricotta, elle se distingue par son authenticité et sa texture légère. Idéale pour revisiter vos créations culinaires avec une touche méditerranéenne !

## CENTRE-VAL DE LOIRE



### LES FROMAGES DE CHÈVRE, DES SAVEURS AUTHENTIQUES AU FIL DES SAISONS

Avec une lactation limitée à 300 jours par an, les fromages de chèvre suivent le rythme de la nature. Leur pic de production, entre mars et juillet, garantit des saveurs intenses et une fraîcheur incomparable. Un trésor saisonnier à valoriser dans vos assiettes !



LES FROMAGES EN CUISINE *LES FROMAGES BÛCHES, PALETS ET CROTTINS DE CHÈVRE*



LE PRIX  
C'EST ICI



**BÛCHE DE CHÈVRE**  
SOIGNON  
Réf. : 248734  
la bûche 1kg



LE PRIX  
C'EST ICI



**BÛCHE DE CHÈVRE**  
METRO CHEF  
Réf. : 085442  
sous coque  
la bûche 1kg

METRO  
Chef



LE PRIX  
C'EST ICI



**BÛCHETTE DE CHÈVRE**  
METRO CHEF  
Réf. : 304610  
la bûchette 180g

METRO  
Chef



LE PRIX  
C'EST ICI

**CHÈVRE SPÉCIAL CUISSON**  
RIANS  
Réf. : 286767  
la barquette 24x20g



LE PRIX  
C'EST ICI



**CHÈVRE SPÉCIAL CUISSON**  
METRO CHEF  
Réf. : 236277  
la barquette 24x20g

METRO  
Chef



LE PRIX  
C'EST ICI



**CROTTIN DE CHÈVRE**  
METRO CHEF  
Réf. : 291995  
la barquette 12 crottins de 60g

METRO  
Chef



LE PRIX  
C'EST ICI

**CROTTIN DE CHAVIGNOL**  
A.O.P. 60 G  
RIANS  
Réf. : 236232  
le carton 6x60g



LE PRIX  
C'EST ICI



**CROTTIN CHÈVRE ARO**  
Réf. : 304757  
la barquette 12x60G



# LES FROMAGES EN CUISINE LES FROMAGES À SALADE, CUBES ET COPEAUX BILLES



LE PRIX  
C'EST ICI



**PARMIGIANO REGGIANO  
EN COPEAUX A.O.P.**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 174402  
la barquette 500g



LE PRIX  
C'EST ICI



**GRANA PADANO EN  
COPEAUX A.O.P.**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 174407  
la barquette 500g



LE PRIX  
C'EST ICI



**GRANA PADANO COPEAUX**  
ORIGINE ITALIE  
COLLA GRAN DUCA  
Réf. : 171538  
la barquette 500g



LE PRIX  
C'EST ICI



**ROQUEFORT A.O.P. LAIT  
CRU BRISURES**  
METRO CHEF  
Réf. : 296571  
le sachet 1kg



LE PRIX  
C'EST ICI



**ROQUEFORT A.O.P. EN DÉS**  
SOCIÉTÉ  
Réf. : 015674  
pour salades et pizzas  
la barquette 500g



LE PRIX  
C'EST ICI



**FETA A.O.P. EN CUBES**  
ORIGINE GRECE  
METRO CHEF  
Réf. : 305206  
la barquette 900g



LE PRIX  
C'EST ICI



**FROMAGE AU LAIT DE  
BREBIS**  
METRO CHEF  
Réf. : 050512  
en cubes pour salade  
la barquette 500g



LE PRIX  
C'EST ICI



**MOZZARELLA BILLES**  
TOSCANELLA  
Réf. : 212576  
200x5g  
la barquette 1kg



# LA CRÉMERIE

LES FROMAGES EN CUISINE *LES FROMAGES*



LE PRIX  
C'EST ICI



**TARTINABLE AIL ET FINES  
HERBES**  
BOURSIN  
Réf. : 040285  
la barquette 1kg



LE PRIX  
C'EST ICI



**CREAM CHEESE**  
METRO CHEF  
Réf. : 286663  
le pot 1,5kg



LE PRIX  
C'EST ICI

**FROMAGE À TARTINER  
NATURE**  
METRO CHEF  
Réf. : 024975  
la barquette 1kg  
existe aussi en ail et fines herbes



LE PRIX  
C'EST ICI



**SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE**  
PHILADELPHIA  
Réf. : 007422  
pasteurisée multi-usages :  
chaud, froid, salé ou sucré  
le pot 1,65kg



LE PRIX  
C'EST ICI

**SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE**  
PHILADELPHIA  
Réf. : 169695  
pasteurisée multi-usages :  
chaud, froid, salé ou sucré  
la barquette 500g



**NOUVEAU !**

LE PRIX  
C'EST ICI

**FROMAGE FONDU**  
METRO CHEF  
Réf. : 308330  
24 portions en triangle  
la pièce 400g



LE PRIX  
C'EST ICI

**VACHE QUI RIT TERRINE**  
LA VACHE QUI RIT  
Réf. : 308228  
la barquette 1kg





## LE BEURRE ET AUTRES CORPS GRAS



LE PRIX  
C'EST ICI

**BEURRE DOUX**  
MA PAYSANNE  
Réf. : 225210  
la plaque 500g  
Existe aussi en demi sel



LE PRIX  
C'EST ICI

**BEURRE DOUX**  
METRO CHEF  
Réf. : 297475  
la plaque 500g



la marque  
**METRO** **MARQUE METRO**



LE PRIX  
C'EST ICI

**BEURRE DOUX**  
RIOBA  
Réf. : 006695  
micropain 10g  
la boîte de 100



LE PRIX  
C'EST ICI

**BEURRE DOUX**  
METRO CHEF  
Réf. : 141579  
le rouleau 1kg



la marque  
**METRO** **MARQUE METRO**



LE PRIX  
C'EST ICI

**BEURRE DOUX PLAQUE 250G**  
ROCHAMBEAU  
Réf. : 306820  
BEURRE DX PLQ 250G ROCHAMBEAU  
La pièce 250G



LE PRIX  
C'EST ICI

**BÂTONNET BEURRE PORTION DEMI-SEL**  
LA CONVIETTE  
Réf. : 179425  
la pièce 15g  
Existe aussi en doux



LE PRIX  
C'EST ICI

**MARGARINE 80% M.G.**  
METRO CHEF  
Réf. : 010227  
le pain 500g



Suggestions de présentation.





## *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





# LA CHARCUTERIE

LES JAMBONS ET SAUCISSONS SECS TRANCÉS



LE PRIX  
C'EST ICI

## JAMBON CRU DE PAYS

FRANCE D'OLONA

Réf. : 028422

20 tranches

la barquette 500g



LE PRIX  
C'EST ICI

## JAMBON CRU

ARO

Réf. : 070988

la barquette 500g



LE PRIX  
C'EST ICI

## JAMBON SERRANO

ORIGINE ESPAGNE

EL ERMITAÑO

Réf. : 019734

60 tranches avec intercalaires

la barquette 1kg

la marque  
**METRO** MARQUE METRO



LE PRIX  
C'EST ICI

## JAMBON DE VENDÉE I.G.P.

À L'ANCIENNE

ORIGINE FRANCE

RUSTADOU

Réf. : 235440

pièce de 2,9kg environ

le kilogramme

## ATOUTPRO

Affinage de 4 mois minimum  
À consommer cru ou cuit  
Un produit en demi qui vous offrira un rendement optimal, une découpe et un tranchage facile



Rustadou

# 1,2,3... CRÉATION

### LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Officiis quamusa ndaesto min expelen ihiliquam  
ulluptati voloremus evenis earum ut am quid.

**NOM VIN**  
XXXXXXXXXX  
Réf. 00000



## CUISINEZ LE JAMBON SEC

Le jambon sec, icône méditerranéenne, se savoure seul ou accompagné. Il garnit sandwiches, pizzas, salades et plats chauds. Il barde volailles, filet mignon, poissons, fromages ou pruneaux. Il saura enrichir et parfumer vos plats.



RETROUVEZ  
NOS PRODUITS  
SUR **METRO.fr**





## LES JAMBONS CUITS, ÉPAULES ET VOLAILLE ENTIERES

LE PRIX  
C'EST ICI

**JAMBON CUIT  
SUPÉRIEUR  
METRO CHEF**  
Réf. : 235105  
découenné, dégraissé  
7,5kg environ  
le kilogramme



LE PRIX  
C'EST ICI



**JAMBON CUIT RÔTI AUX HERBES ROSTELLO  
FIORUCCI**  
Réf. : 183735  
en demi-pièce 4,2kg environ  
le kilogramme

LE PRIX  
C'EST ICI

**DEMI JAMBON  
CUIT SUPÉRIEUR  
METRO CHEF**  
Réf. : 252417  
découenné, dégraissé  
4kg environ  
le kilogramme



LE PRIX  
C'EST ICI

**JAMBON  
CUIT QUALITÉ  
SUPÉRIEURE  
AVEC COUENNE  
ORIGINE FRANCE  
LE MOULIN**  
Réf. : 235437  
pièce 7kg environ  
le kilogramme



### ATOUTPRO

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



Adobe Stock | #868300574

LE PRIX  
C'EST ICI

**DEMI JAMBON FUMÉ À GRILLER  
METRO CHEF**  
Réf. : 296616  
le kilogramme



LE PRIX  
C'EST ICI



**JAMBON CUIT RÔTI AUX TRUFFES ROSTELLO  
ORIGINE ITALIE  
FIORUCCI**  
Réf. : 243342  
en demi 4,2kg environ  
le kilogramme

### ATOUTPRO

1% de truffe d'été à l'italienne  
Format en demi pour un rendement optimal



## LES JAMBONS CUITS, ÉPAULES ET VOLAILLE ENTIERS

LE PRIX  
C'EST ICI

**JAMBON CUIT  
SUPÉRIEUR  
METRO CHEF**  
Réf. : 235105  
découenné, dégraissé  
7,5kg environ  
le kilogramme



LE PRIX  
C'EST ICI



**JAMBON CUIT RÔTI AUX HERBES ROSTELLO  
FIORUCCI**  
Réf. : 183735  
en demi-pièce 4,2kg environ  
le kilogramme

LE PRIX  
C'EST ICI

**DEMI JAMBON  
CUIT SUPÉRIEUR  
METRO CHEF**  
Réf. : 252417  
découenné, dégraissé  
4kg environ  
le kilogramme



LE PRIX  
C'EST ICI

**JAMBON  
CUIT QUALITÉ  
SUPÉRIEURE  
AVEC COUENNE  
ORIGINE FRANCE  
LE MOULIN**  
Réf. : 235437  
pièce 7kg environ  
le kilogramme



### ATOUTPRO

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



LE PRIX  
C'EST ICI

**DEMI JAMBON FUMÉ À GRILLER  
METRO CHEF**  
Réf. : 296616  
le kilogramme



LE PRIX  
C'EST ICI



### ATOUTPRO

1% de truffe d'été à l'italienne  
Format en demi pour un rendement optimal

**JAMBON CUIT RÔTI AUX TRUFFES ROSTELLO  
ORIGINE ITALIE  
FIORUCCI**  
Réf. : 243342  
en demi 4,2kg environ  
le kilogramme







**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







# 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  
brioche 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





# LE TRAITEUR

LE PAIN LONGUE CONSERVATION *FOCACCIA*



LE PRIX  
C'EST ICI



**PINSA ROMANA**  
ÉLABORÉE EN ITALIE  
DI MARCO  
Réf. : 300273  
la pièce 230g

LE PRIX  
C'EST ICI

VISUEL EN ATTENTE

**BASE MINI PINSA ROMANA 3X130G**  
ÉLABORÉ EN ITALIE  
DI MARCO  
Réf. : 307344  
Vendu par 13  
La pièce 130g  
La pièce 390G

## INFOSPRO

La farine la plus adaptée.  
Prête à déguster.  
De l'huile d'olive extra  
vierge seulement.



LE PRIX  
C'EST ICI

**FOCACCIA AUX TOMATES CERISES**  
ÉLABORÉ EN ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 071599  
à l'huile d'olive vierge extra  
la pièce 750g



LE PRIX  
C'EST ICI



**FOCACCIA CLASSIQUE**  
ÉLABORÉE EN ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 071568  
à l'huile d'olive vierge extra  
la pièce 750g



## ATOUTPRO

Réchauffer au four 4  
à 5min

LE PRIX  
C'EST ICI

**PAIN DE MIE SPECIAL  
CROQUE 1KG**  
METRO CHEF  
Réf. : 308863  
La pièce 50G





## LE SAUMON FUMÉ, TRUITE FUMÉE ET AUTRES POISSONS FUMÉS

LE PRIX  
C'EST ICI



### FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ PRÉTRANCHÉ

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 236170

salé au sel sec

fumé en France au bois de hêtre

garanti jamais congelé

la plaque 900g à 1,2kg

Existe aussi sous la référence 305054



LE PRIX  
C'EST ICI



### SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ CALIBRÉ

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 056869

16 tranches de 30g environ

salé au sel sec

fumé au bois de hêtre

garanti jamais congelé

la plaque 480g

Existe aussi sous la référence 308421

ATOUTPRO

Tranches avec un calibre identique  
Idéal présentation assiette



LE PRIX  
C'EST ICI



### SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 004276

5 tranches minimum

salé au sel sec

fumé en France au bois de hêtre

garanti jamais congelé

la plaque 200g

Existe aussi sous la réf 304937



### VARIEZ LES PLAISIRS AVEC LE SAUMON FUMÉ

Le saumon fumé s'adapte à toutes vos envies. Alors, que vous le cuisiniez en quiche, en salade ou bien en roulé, il se prêtera à vos idées les plus créatives.



RETROUVEZ  
NOS RECETTES  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

LE PRIX  
C'EST ICI



### FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

ARO

Réf. : 236445

la plaque 600g à 900g

Existe aussi sous la réf 305053



LE PRIX  
C'EST ICI



### CHUTES DE SAUMON FUMÉ À CUIRE

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

Réf. : 011710

le sachet 500g

Existe aussi sous la référence 005254 et 305705



LE PRIX  
C'EST ICI



### TRUITE FUMÉE

ÉLEVÉE ET TRANSFORMÉE EN AQUITAINE

MOULIN DE CAOULEY

Réf. : 055691

10 tranches minimum

fumée au bois de hêtre

la plaque 400g



LE PRIX  
C'EST ICI



### LARDONS DE SAUMON FUMÉ

ÉLABORÉS EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 308422

lardons de saumon atlantique d'élevage

fumé

la barquette 500g



LE PRIX  
C'EST ICI



### FILETS DE HARENGS FUMÉS DOUX

ÉLABORÉS EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 041465

le sachet 1kg



ATOUTPRO

Salés au sel sec



LE PRIX  
C'EST ICI



### FILETS D'ANCHOIS SALÉS

METRO CHEF

Réf. : 058019

allongés

à l'huile végétale 4/4

la boîte 800g

Existe aussi sous la référence 038552 anchois

salés seau 800G MC





# 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



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



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



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



**TARTINABLE**  
**DE TOMATES**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 286836  
Le pot 500g



**HOUMOUS**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 090375  
À base de pois chiche et de  
pâte de graines de sésame  
le pot 500g



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



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

## ANTIPASTI



**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



**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



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



**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



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



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



**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



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





# Spicy:

## LA TENDANCE QUI RÉCHAUFFE VOS ASSIETTES !

**L**a cuisine épicée est une véritable opportunité pour diversifier vos menus et séduire les palais en quête de sensations fortes. Inspirée des cuisines du monde entier : d'Asie, d'Amérique latine ou d'Afrique, la vague spicy vous permet de revisiter vos recettes traditionnelles ou de proposer des créations modernes audacieuses.

Piments, chili flakes, poivres aromatiques et sauces piquantes peuvent sublimer des burgers relevés, dynamiser des marinades ou même surprendre vos convives avec des desserts sucrés-épiciés. Cette tendance offre une grande souplesse : jouez avec les niveaux de piquant pour répondre aux attentes des amateurs de douceurs

épiciées comme à celles des incontournables de saveurs explosives.

Proposer des plats spicy, c'est aussi offrir à vos clients un voyage culinaire, une expérience qui mêle authenticité et exotisme. En intégrant cette tendance, vous avez l'occasion de vous démarquer, de personnaliser vos assiettes et d'attirer une clientèle curieuse et passionnée par les découvertes gustatives. Faites du spicy une signature culinaire qui restera dans les mémoires !

En misant sur la cuisine épicée, vous stimulez la créativité et enrichissez votre carte avec des plats uniques. Associez le spicy à des ingrédients locaux pour un mélange audacieux de tradition et de modernité.



### SWARP POULET SAUCE PIQUANTE DE VINCENT BOCCARA

Plongez dans un voyage épicé avec ce Swarp au poulet mariné aux saveurs intenses. Le tout lové dans une tortilla garnie de cheddar fondu, de sauce sriracha au yaourt onctueux de légumes croquants et une touche de fraîcheur citronnée. Explosion de saveurs grâce aux épices à chaque bouchée !



RETROUVEZ LA RECETTE  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



## LES CONSERVES DE TOMATES



LE PRIX  
C'EST ICI



**TOMATES PELÉES  
CONCASSÉES**

ARO  
Réf. : 187405  
la boîte 5/1



LE PRIX  
C'EST ICI



**TOMATES PELÉES  
CONCASSÉES**

METRO CHEF  
Réf. : 154068  
la boîte 5/1



LE PRIX  
C'EST ICI



**TOMATES CONCASSÉES EN  
PULPES FINES**

MUTTI  
Réf. : 241862  
la boîte 5/1



LE PRIX  
C'EST ICI

**TOMATES ENTIÈRES PELÉES**

MUTTI  
Réf. : 241961  
la boîte 3/1



LE PRIX  
C'EST ICI



**DOUBLE CONCENTRÉ DE  
TOMATES**

ARO  
Réf. : 242186  
la boîte 4/4



LE PRIX  
C'EST ICI



**SAUCE PIZZA**

METRO CHEF  
Réf. : 154062  
la boîte 5/1



LE PRIX  
C'EST ICI



**SAUCE TOMATE  
AROMATISÉE POUR PIZZA**

MUTTI  
Réf. : 241861  
la boîte 5/1



LE PRIX  
C'EST ICI



**SAUCE PIZZA**

CIRIO  
Réf. : 243903  
le carton (2x5,5kg)



# L'ÉPICERIE SALÉE

## LES TRUFFES ET CHAMPIGNONS



LE PRIX  
C'EST ICI



**QUEUES DE MORILLES  
SÉCHÉES**

METRO CHEF  
Réf. : 040244  
le tubo 500g



LE PRIX  
C'EST ICI



**MINI MORILLES SAUVAGES  
SÉCHÉES**

METRO CHEF  
Réf. : 063729  
le tubo 500g



### ATOUTPRO

Les mini morilles sauvages (<2,5cm), très goûteuses, sont idéales pour les vol-au-vent, bouchées à la reine ou risotto



LE PRIX  
C'EST ICI



**CÈPES EXTRA SÉCHÉS**

METRO CHEF  
Réf. : 275539  
le tubo 500g



LE PRIX  
C'EST ICI



**QUEUES DE MORILLES  
SÉCHÉES**

METRO CHEF  
Réf. : 040244  
le tubo 500g



LE PRIX  
C'EST ICI



**MINI MORILLES SAUVAGES  
SÉCHÉES**

METRO CHEF  
Réf. : 063729  
le tubo 500g



### ATOUTPRO

Les mini morilles sauvages (<2,5cm), très goûteuses, sont idéales pour les vol-au-vent, bouchées à la reine ou risotto



LE PRIX  
C'EST ICI



**CÈPES EXTRA SÉCHÉS**

METRO CHEF  
Réf. : 275539  
le tubo 500g







LE PRIX  
C'EST ICI



### QUEUES DE MORILLES SÉCHÉES

METRO CHEF  
Réf. : 040244  
le tubo 500g



LE PRIX  
C'EST ICI



### MINI MORILLES SAUVAGES SÉCHÉES

METRO CHEF  
Réf. : 063729  
le tubo 500g

#### ATOUTPRO

Les mini morilles sauvages (<2,5cm), très goûteuses, sont idéales pour les vol-au-vent, bouchées à la reine ou risotto



LE PRIX  
C'EST ICI



### CÈPES EXTRA SÉCHÉS

METRO CHEF  
Réf. : 275539  
le tubo 500g



LE PRIX  
C'EST ICI



### QUEUES DE MORILLES SÉCHÉES

METRO CHEF  
Réf. : 040244  
le tubo 500g



LE PRIX  
C'EST ICI



### MINI MORILLES SAUVAGES SÉCHÉES

METRO CHEF  
Réf. : 063729  
le tubo 500g

#### ATOUTPRO

Les mini morilles sauvages (<2,5cm), très goûteuses, sont idéales pour les vol-au-vent, bouchées à la reine ou risotto



LE PRIX  
C'EST ICI



### CÈPES EXTRA SÉCHÉS

METRO CHEF  
Réf. : 275539  
le tubo 500g





# L'ÉPICERIE SALÉE

LES BOUILLONS, FONDS, JUS ET SAUCES



LE PRIX  
C'EST ICI



**FONDS BRUN DE VEAU LIÉ**  
CHEF

Réf. : 068138  
jusqu'à 12l  
la boîte 600g



LE PRIX  
C'EST ICI

**JUS DE VEAU LIÉ**  
CHEF

Réf. : 176939  
pour 20 à 40l  
la boîte 1,2kg



LE PRIX  
C'EST ICI



**JUS DE VEAU LIÉ**  
METRO CHEF

Réf. : 247384  
jusqu'à 20l  
la boîte 900g

**ATOUTPRO**

Sans conservateur  
Sans glutamate  
Sans huile de palme

**ATOUTPRO**

Sans conservateur  
Sans glutamate  
Sans huile de palme



LE PRIX  
C'EST ICI



**FOND DE VOLAILLE**  
METRO CHEF

Réf. : 158444  
la boîte 750g

**NOUVEAU !**

LE PRIX  
C'EST ICI



**JUS DE POULET**  
METRO CHEF

Réf. : 216658  
la boîte 750g



LE PRIX  
C'EST ICI

**JUS D'AGNEAU**  
CHEF

Réf. : 174842  
la boîte 600g



**MAÎTRISEZ LES SAUCES**

Les sauces demandent précision et savoir-faire : pas question d'improviser ! Suivez les conseils de nos experts afin de réaliser des sauces qui sublimeront chacun de vos plats.



RETROUVEZ  
NOS RECETTES  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)





# L'ÉPICERIE SALÉE

LES BOUILLONS, FONDS, JUS ET SAUCES



LE PRIX  
C'EST ICI



**FONDS BRUN DE VEAU LIÉ**  
CHEF

Réf. : 068138  
jusqu'à 12l  
la boîte 600g



LE PRIX  
C'EST ICI

**JUS DE VEAU LIÉ**  
CHEF

Réf. : 176939  
pour 20 à 40l  
la boîte 1,2kg



LE PRIX  
C'EST ICI



**JUS DE VEAU LIÉ**  
METRO CHEF

Réf. : 247384  
jusqu'à 20l  
la boîte 900g

**ATOUTPRO**

Sans conservateur  
Sans glutamate  
Sans huile de palme

**ATOUTPRO**

Sans conservateur  
Sans glutamate  
Sans huile de palme



LE PRIX  
C'EST ICI



**FOND DE VOLAILLE**  
METRO CHEF

Réf. : 158444  
la boîte 750g

**NOUVEAU !**

LE PRIX  
C'EST ICI



**JUS DE POULET**  
METRO CHEF

Réf. : 216658  
la boîte 750g



LE PRIX  
C'EST ICI

**JUS D'AGNEAU**  
CHEF

Réf. : 174842  
la boîte 600g



## MAÎTRISEZ LES SAUCES

Les sauces demandent précision et savoir-faire : pas question d'improviser ! Suivez les conseils de nos experts afin de réaliser des sauces qui sublimeront chacun de vos plats.



RETROUVEZ  
NOS RECETTES  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



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





# Donnez du pep's AVEC LE VINAIGRE

Le vinaigre est aujourd'hui un allié incontournable pour sublimer la cuisine des chefs. On observe un engouement croissant pour les vinaigres aromatisés (fruits rouges, agrumes, herbes) qui apportent une touche audacieuse et personnalisée aux assaisonnements. Les vinaigres balsamiques, notamment les versions vieilles, restent des incontournables pour leur douceur et leur complexité, parfaits pour les réductions ou les marinades. Les vinaigres de cidre, appréciés pour leurs bienfaits santé, sont idéaux pour des plats légers et frais. Enfin, les vinaigres de vin rouge ou blanc, souvent utilisés pour déglacer ou relever des sauces, se modernisent avec des éditions locales ou artisanales, répondant à la demande croissante de produits authentiques et traçables. Le vinaigre s'impose comme un ingrédient clé pour exprimer créativité et authenticité en cuisine.



RETROUVEZ NOS  
PRODUITS  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



LE PRIX  
C'EST ICI



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g



LE PRIX  
C'EST ICI



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g



LE PRIX  
C'EST ICI



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g



LE PRIX  
C'EST ICI



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g



LE PRIX  
C'EST ICI



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g

Suggestions de présentation.

L'ÉPICERIE SALÉE





LE PRIX  
C'EST ICI



**SAUCE TERIYAKI**  
METRO CHEF  
Réf. : 082184  
la bouteille 1l



LE PRIX  
C'EST ICI

**SAUCE PONZU**  
KIKKOMAN  
Réf. : 269768  
la bouteille 1l



LE PRIX  
C'EST ICI

**PÂTE MISO ROUGE**  
HIKARI MISO  
Réf. : 149753  
la barquette 300g



LE PRIX  
C'EST ICI

**SAUCE POKE**  
KIKKOMAN  
Réf. : 246481  
la bouteille 975ml



LE PRIX  
C'EST ICI

**SAUCE PIMENT DOUX**  
METRO CHEF  
Réf. : 223017  
la bouteille 1l



LE PRIX  
C'EST ICI

**VINAIGRE DE RIZ MIRIN**  
J.B JAPON  
Réf. : 290206  
la bouteille 1l



# Desserts *XXL* :

## UN FINAL GOURMAND EN GRAND !

**L**es desserts XXL, c'est la nouvelle tendance gourmande pour enrichir vos menus et séduire vos clients. Plus qu'un simple dessert, ces créations spectaculaires et généreuses offrent des moments de partage et de convivialité, transformant chaque bouchée en plaisir collectif. Du cookie géant à la tarte XXL en passant par les montagnes de profiteroles, ces desserts jouent sur l'effet waouh pour attirer les regards et marquer les esprits. Leur taille impressionne, mais c'est leur saveur qui fidélise vos convives et fait revenir les gourmands.

### *Partage & convivialité*

Cette tendance répond à une envie de simplicité et de convivialité, idéale pour rassembler autour d'une table. En intégrant ces formats à partager, vous apportez non seulement une touche ludique et originale à votre carte, mais vous apportez également une réponse gourmande à des occasions festives comme les anniversaires ou les repas entre amis. Miser sur le XXL, c'est l'assurance d'offrir une expérience mémorable. Alors faites de vos desserts des moments inoubliables à partager !

### *Desserts viraux*

Ils incarnent une véritable révolution culinaire en réinventant les codes du dessert classique. Ces créations permettent de jouer sur la présentation et l'interactivité, incitant vos clients à partager sur les réseaux sociaux, ce qui booste la visibilité de votre établissement. De plus, leur format s'adapte aux nouvelles attentes des consommateurs en quête de gourmandise décomplexée. Ces desserts sont aussi l'occasion de revisiter des classiques avec des ingrédients locaux ou de saison, renforçant votre identité culinaire.

## *Pâtisseries* *XXL* À PARTAGER



### **MOUSSE AU CHOCOLAT**

Onctueuse et aérienne, servie avec générosité : un dessert gourmand qui allie authenticité et intensité pour combler toutes les envies chocolatées.



### **ÉCLAIR GÉANT**

Une véritable œuvre d'art gourmande : audacieux et généreux à la pâte dorée, et au glaçage intense. Les éclairs XXL revisitent ce dessert qui incarne l'élégance et la gourmandise à la française.



### **TIRAMISU**

Une symphonie de mascarpone onctueux, de biscuits imbibés et un voile de cacao, parfaits pour des instants gourmands et conviviaux. Idéal pour savourer à plusieurs.





# Inspirations GOURMANDES



### SURPRENEZ AVEC LA VANILLE

Avec ses notes florales, boisées, et épicées, la vanille se marie aussi bien avec le sucré qu'avec le salé. Essayez de la cuisiner avec de la purée ou du poisson, vous nous en direz des nouvelles !



RETROUVEZ  
NOS PRODUITS  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

#### ATOUTPRO

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



LE PRIX  
C'EST ICI



#### EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR SÉBALCÉ

Réf. : 184925

notes intenses vanillées et caramélisées  
la bouteille 1l



LE PRIX  
C'EST ICI

#### GOUSSE DE VANILLE BOURBON SÉBALCÉ

Réf. : 233907



#### ATOUTPRO

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

LE PRIX  
C'EST ICI

#### EXTRAIT DE VANILLE TAHITENSIS SÉBALCÉ

Réf. : 043286

attaque boisée, suivie d'une note douce  
vanillée et fleurie, légèrement anisée  
avec grains de vanille  
la bouteille 50cl



LE PRIX  
C'EST ICI



#### ARÔME VANILLE METRO CHEF

Réf. : 032746

la bouteille 1l



LE PRIX  
C'EST ICI

#### SUCRE VANILLÉ

LA PATELIÈRE

Réf. : 073573

à la vanille Bourbon  
la boîte 1kg





### 1,2,3... CRÉATION



#### CHOISISSEZ LE BON GÉLIFIANT

Trouver le bon gélifiant, c'est tout un art ! Optez pour la pectine pour vos desserts chauds, l'agar-agar pour vos plats froids, et la gélatine pour toutes vos autres créations culinaires.



RETROUVEZ  
NOS PRODUITS  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



LE PRIX  
C'EST ICI



#### GÉLATINE EN FEUILLES

ANCEL

Réf. : 012807

qualité or

225 fines feuilles de 2,2g

210 bloom

origine 100% porcine

l'étui 475g



LE PRIX  
C'EST ICI

#### GÉLATINE OR SÉBALCÉ

Réf. : 082175

feuilles fines de 2g

origine porcine

l'étui 1kg



LE PRIX  
C'EST ICI

#### GÉLATINE TITANE SÉBALCÉ

Réf. : 100104

200 feuilles

120 bloom

la boîte 1kg



LE PRIX  
C'EST ICI



#### CREMFIX

ANCEL

Réf. : 044439

préparation pour fixer la crème fouettée

la boîte 750g

#### ATOUTPRO

Améliore la tenue des  
crèmes fouettées sans en  
modifier le goût



LE PRIX  
C'EST ICI

#### BAKING POWDER

ANCEL

Réf. : 247331

poudre à lever, levure chimique

la boîte 1kg



LE PRIX  
C'EST ICI



#### AGENT DE GRAISSAGE ET DE DÉMOULAGE À BASE D'HUILE VÉGÉTALE EN SPRAY ANCEL

Réf. : 247443

la bombe aérosol 500ml







**MOUSSE FRAISE**  
ALSA  
Réf. : 079229  
108 portions  
le paquet 860g



**PRÉPARATION  
DÉSHYDRATÉE POUR  
MOUSSE CHOCOLAT  
PÉPITES**  
METRO CHEF  
Réf. : 230289  
60 portions  
la boîte 920g



**PRÉPARATION  
DÉSHYDRATÉE POUR  
CRÈME CARAMEL AU  
BEURRE SALÉ**  
METRO CHEF  
Réf. : 095684  
48 portions  
la boîte 2 sachets de 360g



**PRÉPARATION  
DÉSHYDRATÉE POUR  
PANNA COTTA**  
METRO CHEF  
Réf. : 059590  
48 portions  
la boîte 2 sachets de 400g



**PRÉPARATION  
DÉSHYDRATÉE POUR  
MOUSSE AU CHOCOLAT**  
METRO CHEF  
Réf. : 247338  
100 portions  
la boîte de 1kg



**PRÉPARATION  
DÉSHYDRATÉE POUR  
CRÈME BRÛLÉE OU  
REVERSÉE**  
METRO CHEF  
Réf. : 037596  
80 portions  
la boîte 2 sachets de 540g



*Astuces*  
DE CHEF



### GAGNEZ DU TEMPS AVEC NOS PRÉPARATIONS

Panna cotta, mousse au chocolat, crème brûlée..., ces grands classiques de la pâtisserie prennent du temps à préparer. Simplifiez-vous la vie avec nos délicieuses préparations !



RETROUVEZ  
NOS PRODUITS  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



**VOUS SOUHAITEZ  
DÉVELOPPER UNE CARTE  
DE COCKTAILS ?**



Découvrez comment  
composer **une carte**  
**attractive** pour  
votre restaurant.

# Liqueur

## DE SUREAU

PRÉPARATION :  
**60s**



### *Saint Germain Spritz*

#### INGRÉDIENTS

4 cl de liqueur de sureau St-Germain  
6 cl de Prosecco brut Martini  
6 cl d'eau pétillante  
Un zeste de citron jaune  
Fleur comestible (facultatif)

#### PRÉPARATION

- 1 Verser la liqueur St Germain sur la glace dans votre verre.
- 2 Compléter de Prosecco Martini et d'eau pétillante.
- 3 Remuer bien la boisson.
- 4 Presser délicatement un zeste de citron pour compléter votre boisson et ajouter des fleurs comestibles (facultatif).



LE PRIX  
C'EST ICI



**FRANCE**  
**LIQUEUR DE SUREAU**  
**ST-GERMAIN**  
20% §  
la bouteille 70cl  
Réf. : 056834



#### ASTUCE

Préparez des zestes de citron en amont pour une garniture rapide et soignée.  
Vous pouvez aussi ajouter une pincée de sel dans votre mélange pour intensifier les arômes floraux.

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.



# Gin & RHUM BLANC

PRÉPARATION :  
60s



ASTUCE

Préparez des glaçons aromatisés à la coriandre pour intensifier les saveurs du cocktail. Originalité assurée !

## Atlantic 44

### INGRÉDIENTS

30 ml de Gin Christian Drouin  
15 ml de jus de citron jaune  
10 ml de sirop de sucre  
Top vin effervescent  
Un zeste de citron jaune

### PRÉPARATION

- 1 Verser le Gin Christian Drouin dans un verre à vin ou dans une flûte.
- 2 Compléter avec le jus de citron et le sirop de sucre.
- 3 Pour compléter, rajouter un top vin effervescent.
- 4 Presser délicatement un zeste de citron pour compléter votre boisson.

LE PRIX  
C'EST ICI

**GIN  
CHRISTIAN DROUIN**  
42% §  
la bouteille 70cl  
Réf. : 210289



LE PRIX  
C'EST ICI

**RHUM BLANC  
AGRICOLE  
SAINT JAMES**  
40% §  
le bib 3l  
Réf. : 145821

## Mai Tai

### INGRÉDIENTS

3 cl de Rhum Saint James blanc  
3 cl de Rhum Saint James ambré  
2 cl de Triple Sec Marie Brizard  
4 cl de jus de citron vert Caraibos  
2 cl de sirop d'orgeat

### PRÉPARATION

- 1 Ajouter des glaçons dans un shaker.
- 2 Verser l'ensemble des ingrédients dans le shaker.
- 3 Secouer le tout énergiquement.
- 4 Verser votre Mai Tai dans un verre Tiki.



ASTUCE

Secouez la glace séparément pour éviter de diluer excessivement le cocktail. Nous vous conseillons également d'ajouter quelques gouttes d'un bitter à la noix pour enrichir les saveurs tropicales.

PRÉPARATION :  
60s

# Téquila & WHISKY

PRÉPARATION :  
60s



ASTUCE

Servez la Paloma dans un verre dont le bord aura été trempé dans un mélange de sucre et de sel pour équilibrer l'acidité. Pour une saveur plus profonde, infusez le sirop d'agave avec un zeste de pamplemousse.

## Paloma

### INGRÉDIENTS

5 cl de Tequila 1800 Blanco  
10 cl de soda pamplemousse rose la French  
1 quartier de citron vert  
Des glaçons

### PRÉPARATION

- 1 Verser la Tequila et le soda pamplemousse directement dans un verre.
- 2 Agrémenter d'un quartier de citron vert.
- 3 Compléter avec des glaçons.

LE PRIX  
C'EST ICI

**TEQUILA  
REPOSADO  
1800**  
38% §  
la bouteille 70cl  
Réf. : 267271



TRO

Traitement de visuel  
en cours

LE PRIX  
C'EST ICI

**IRISH WHISKY  
JAMESON**  
40% §  
la bouteille 70cl  
Réf. : 193373



## Jameson & limonade

### INGRÉDIENTS

40 ml de Jameson Original  
120 ml de limonade  
Un quartier de citron vert

### PRÉPARATION

- 1 Remplir un verre Highball avec des glaçons et y verser un shot de Jameson Original.
- 2 Compléter avec une limonade de bonne qualité et mélanger brièvement.
- 3 Prendre un gros quartier de citron vert, puis le presser et le déposer dans le verre.



ASTUCE

Préparez des rondelles de citron confit pour une garniture qui surprendra vos clients ! Vous pouvez également infuser la limonade avec du gingembre frais pour une touche épicée et rafraîchissante.

PRÉPARATION :  
60s

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.





# Comment construire UNE CARTE DES VINS RÉUSSIE ?

UNE CARTE DES VINS BIEN CONSTRUITE EST ESSENTIELLE POUR SÉDUIRE LES CLIENTS ET MAXIMISER LE CHIFFRE D'AFFAIRES D'UN ÉTABLISSEMENT. VOICI QUELQUES RECOMMANDATIONS CLÉS POUR VOUS AIDER DANS VOS CHOIX :



**Samirah HEINIMANN**  
SOMMELIÈRE-CHEFFE  
DE PRODUIT IMAGE  
ET QUALITÉ VINS  
& SPIRITUEUX CHEZ  
METRO FRANCE

## 1 Organisation et lisibilité

- ▶ Classez la carte par couleur (blancs, rouges, rosés) et par région pour faciliter le choix.
- ▶ Assurez-vous que la carte soit lisible, propre et à jour (tarifs et millésimes).

## 2 Cohérence avec la carte des plats

- ▶ Harmonisez la carte des vins avec les plats proposés : tenez compte des attentes de vos clients en termes de prix, de types de vins et d'origine géographique.
- ▶ Mettez sur des accords mets-vins régionaux tout en éveillant la curiosité grâce à des suggestions originales et du storytelling. N'hésitez à intégrer quelques anecdotes à propos du producteur par exemple.

## 3 Offrir de la variété

- ▶ Maintenez un équilibre entre vins blancs, vins rosés et vins rouges, en adaptant l'offre à la saison et à la carte du chef.
- ▶ Pensez à proposer une sélection de vins au verre, soit sur une ardoise, soit dans une rubrique dédiée.

## 4 Mentions légales obligatoires

### PENSEZ À BIEN MENTIONNER :

- ▶ Le prix net de la bouteille
- ▶ La dénomination (A.O.P., I.G.P., V.D.F., etc.)
- ▶ La contenance (50 cl, 75 cl, etc.)

### ET EN COMPLÉMENT (OPTIONNEL) :

- ▶ Le nom du domaine
- ▶ Le millésime
- ▶ Le cépage
- ▶ Les labels (AB, biodynamie, HVE, etc.)

## 5 Maximiser l'expérience client

- ▶ Faites vivre la carte en y intégrant des accords mets-vins directement associés aux plats.
- ▶ Adaptez l'offre au fil des saisons et mettez en avant des vins qui reflètent l'identité de votre région.



Nos experts Cave sont à votre disposition pour vous accompagner dans la création d'une carte des vins. Grâce à leur expertise, ils vous aideront à sublimer vos plats tout en répondant aux attentes de votre clientèle.



# Composer sa carte DES VINS

EX EUM, AS DOLUPTA TIOREPELEST VOLUPTAT UT REM EX ET EXPERIS RATIS DOLUM EARUM SUNTIONEM AUT IDEM QUI SOLLESENT LAUT DOLUPTA. NEQUI TE AMENDANIHIL MOLUM.

## Vins blancs

### NOM DU VIN CUVÉE

Ex eum, as dolupta tiorepelest voluptat ut rem ex et experis ratis dolum earum suntionem aut idem qui sollesent laut dolupta. Nequi te amendanihil molum vid et aute vide nonsecum facerios harum cusci conseni hilique. Re plandam cum untionsed minctur. Ibunc forum pecon susquastam pota re aut ignos horum omnit. Lus nos, vit vis fin prorunt effecto Catusa L. Valabes! Serei publii. Romaxim enihili culegili cae in vid deo vescit, Catque patumer emenihilia? Quit antemus corum, senatur nultis ego



ALSACE

### NOM DU VIN CUVÉE

Ex eum, as dolupta tiorepelest voluptat ut rem ex et experis ratis dolum earum suntionem aut idem qui sollesent laut dolupta. Nequi te amendanihil molum vid et aute vide nonsecum facerios harum cusci conseni hilique. Re plandam cum untionsed minctur. Ibunc forum pecon susquastam pota re aut ignost publicultum se quam. Mae horum omnit. Lus nos, vit vis fin prorunt effecto Catusa L. Valabes! Serei publii. Romaxim enihili culegili cae in vid deo vescit, Catque patumer emenihilia? Quit antemus corum, senatur nultis ego



BORDEAUX

## Vins rouges

### NOM DU VIN CUVÉE

Ex eum, as dolupta tiorepelest voluptat ut rem ex et experis ratis dolum earum suntionem aut idem qui sollesent laut dolupta. Nequi te amendanihil molum vid et aute vide nonsecum facerios harum cusci conseni hilique. Re plandam cum untionsed minctur. Ibunc forum pecon susquastam pota re aut ignos horum omnit. Lus nos, vit vis fin prorunt effecto Catusa L. Valabes! Serei publii. Romaxim enihili culegili cae in vid deo vescit, Catque patumer emenihilia? Quit antemus corum, senatur nultis ego



LOIRE

### NOM DU VIN CUVÉE

Ex eum, as dolupta tiorepelest voluptat ut rem ex et experis ratis dolum earum suntionem aut idem qui sollesent laut dolupta. Nequi te amendanihil molum vid et aute vide nonsecum facerios harum cusci conseni hilique. Re plandam cum untionsed minctur. Ibunc forum pecon susquastam pota re aut ignost publicultum se quam. Mae horum omnit. Lus nos, vit vis fin prorunt effecto Catusa L. Valabes! Serei publii. Romaxim enihili culegili cae in vid deo vescit, Catque patumer emenihilia? Quit antemus corum, senatur nultis ego



RHÔNE

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





# LES VINS ET EFFERVESCENTS

## FONTAINES À VINS ROUGES



**SAUMUR  
CHAMPIGNY  
2023**

**MICHEL LAURENT**  
Réf. : 077358

**Domaine Mollay**

Fruit noir poivré, vineux  
et épicé, ferme et  
équilibré. Servir vers 16°  
sur abats et charcuteries.

Dégusté en avril 2024



**SAINT-NICOLAS-  
DE-BOURGUEIL 2023**  
**MICHEL LAURENT**

Réf. : 106290

Fruits rouges, épices, expressif et  
digeste. Un joli Cabernet Franc !  
Servir vers 16° sur viandes rouges ou  
andouillettes.

Dégusté en mai 2024

la marque  
**METRO**

**MARQUE METRO**



**CÔTES-DU-RHÔNE VIL-  
LAGES SAINTE-CÉCILE 2023**  
**DOMAINE AUBERT**

Réf. : 298482

Bel habit pourpre sombre. Nez  
complexe et divinement poivré de  
cerises, de myrtilles et d'épices. Bouche  
charnue, grasse et opulente alliant la  
structure tannique à un fruité de haut  
vol ! Chair serrée et goûteuse. Longueur  
finale réglissée aux soupçons de cachou  
et de jus de viande. Quel punch ! Dès  
à présent vers 15° sur cochon grillé,  
agneau aux herbes, une caillette de la  
Drôme.

Dégusté en octobre 2024



**CÔTES-DU-RHÔ-  
NE 2023**  
**ARMAND DARTOIS**

Réf. : 245315

Vin fruité, épicé et  
gourmand. Servir vers  
16° sur viandes rouges.

Dégusté en  
janvier 2024



# Conseil D'EXPERT



## ADOPTÉZ LE VIN EN BIB

Pour une meilleure conservation, privi-  
légiez le vin en BIB. Grâce à sa poche  
qui se rétracte quand le vin est tiré,  
ce dernier ne s'oxyde pas et conserve  
toutes ses saveurs.



RETROUVEZ  
NOS PRODUITS  
SUR **METRO.fr**

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

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.



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





# Proposer des eaux locales :

## UN ENGAGEMENT QUI SÉDUIT VOS CLIENTS !

PROPOSER DES EAUX LOCALES : UN ENGAGEMENT QUI SÉDUIT VOS CLIENTS !

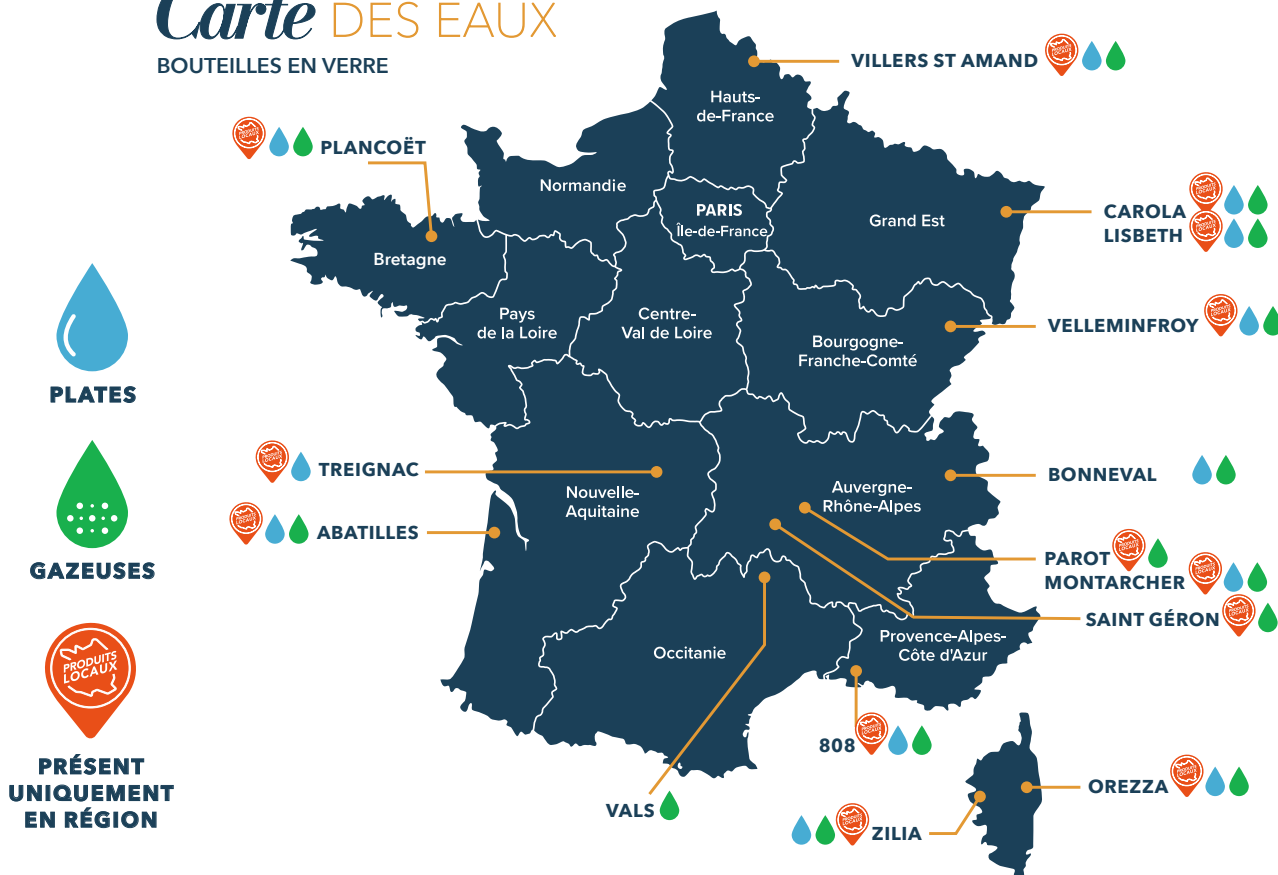
**L**es eaux locales sont bien plus qu'une simple boisson : elles incarnent des valeurs fortes et une véritable proximité avec vos clients. Ancrées dans les régions françaises, elles séduisent par leur authenticité et leur lien avec le terroir. En intégrant ces eaux à vos cartes, vous valorisez un savoir-faire local et répondez à l'attachement de votre clientèle pour les produits de leur région, tout en affirmant l'engagement de votre établissement pour une consommation plus responsable.

Avec leurs eaux puisées facilement, embouteillées à la source et distribuées localement, ces marques régionales privilégient les circuits courts. En limitant le transport, elles réduisent les émissions de CO<sub>2</sub> tout en soutenant les économies locales. Proposer des eaux locales à vos clients, c'est offrir une expérience différenciante et qualitative qui répond à leur envie de consommer de manière authentique et responsable. Un choix qui renforce votre identité et séduit les consommateurs en quête de sens.



## Carte DES EAUX

BOUTEILLES EN VERRE





# Les eaux de grandes marques : UN ATOUT POUR VALORISER VOTRE TABLE

ALORS QUE LES BUDGETS SONT DE PLUS EN PLUS SERRÉS, LES EAUX DE GRANDES MARQUES RESTENT UN LEVIER STRATÉGIQUE POUR LES RESTAURATEURS. ELLES PERMETTENT DE VALORISER UN PRODUIT DE QUALITÉ TOUT EN RÉPONDANT AUX ATTENTES DES CLIENTS POUR UNE EXPÉRIENCE SOIGNÉE ET COMPLÈTE.

### *Une offre adaptée à vos besoins logistiques*

Chez METRO, nous facilitons la gestion de votre offre d'eaux de grandes marques grâce à des formats variés et adaptés :

#### ► Bouteilles en verre consigné :

les formats de **50 cl** et **1 L** sont pratiques pour les tables individuelles ou familiales. **Une fois consommées, les bouteilles consignées sont récupérées par METRO.** Rien de tel pour vous simplifier la vie !

#### ► Bouteilles en verre perdu :

le format **75 cl**, élégant et différenciant, est idéal pour une consommation haut de gamme. Ces bouteilles peuvent être facilement recyclées par vos soins, sans contrainte de stockage.

Ces solutions vous permettent de réduire les soucis logistiques tout en maintenant une qualité de service irréprochable.

### *Un choix économique et rentable*

Les eaux de grandes marques permettent de générer une marge intéressante. Le format 75 cl est particulièrement avantageux : il se vend plus facilement, offrant ainsi une alternative élégante et rentable à la bouteille d'1 L. En format 50 cl, elles se vendent facilement en complément des repas, et leur tarif attractif encourage les commandes. Inclure ces bouteilles dans vos formules ou menus est un excellent moyen d'augmenter vos ventes, notamment en snacking ou en restauration rapide.

### *Un gage de qualité et d'excellence qui rejaillit sur votre établissement*

Contrairement à l'eau du robinet ou filtrée, les eaux de marques sont reconnues pour leur pureté et leur

composition minérale immuable. Ces caractéristiques leur confèrent un goût unique et inimitable, idéal pour accompagner les plats servis à table. Les grandes marques investissent également dans la préservation de leurs sources et dans des initiatives écoresponsables, garantissant un produit de qualité irréprochable.

Misez sur les eaux de grandes marques pour réaffirmer l'importance de la boisson dans vos menus et offrir à vos clients une expérience complète, alliant qualité, praticité, et rentabilité.



FLASHEZ POUR  
EN SAVOIR +





# Les eaux de grandes marques :

## UN ATOUT POUR VALORISER VOTRE TABLE

ALORS QUE LES BUDGETS SONT DE PLUS EN PLUS SERRÉS, LES EAUX DE GRANDES MARQUES RESTENT UN LEVIER STRATÉGIQUE POUR LES RESTAURATEURS. ELLES PERMETTENT DE VALORISER UN PRODUIT DE QUALITÉ TOUT EN RÉPONDANT AUX ATTENTES DES CLIENTS POUR UNE EXPÉRIENCE SOIGNÉE ET COMPLÈTE.



### *Une offre adaptée à vos besoins logistiques*

Chez METRO, nous facilitons la gestion de votre offre d'eaux de grandes marques grâce à des formats variés et adaptés :

#### › Bouteilles en verre consigné :

les formats de **50 cl** et **1 L** sont pratiques pour les tables individuelles ou familiales. **Une fois consommées, les bouteilles consignées sont récupérées par METRO.** Rien de tel pour vous simplifier la vie !

#### › Bouteilles en verre perdu :

le format **75 cl**, élégant et différenciant, est idéal pour une consommation haut de gamme. Ces bouteilles peuvent être facilement recyclées par vos soins, sans contrainte de stockage.

Ces solutions vous permettent de réduire les soucis logistiques tout en maintenant une qualité de service irréprochable.

### *Un choix économique et rentable*

Les eaux de grandes marques permettent de générer une marge intéressante. Le format 75 cl est particulièrement avantageux : il se vend plus facilement, offrant ainsi une alternative élégante et rentable à la bouteille d'1 L. En format 50 cl, elles se vendent facilement en complément des repas, et leur tarif attractif encourage les commandes. Inclure ces bouteilles dans vos formules ou menus est un excellent moyen d'augmenter vos ventes, notamment en snacking ou en restauration rapide.

### *Un gage de qualité et d'excellence qui rejaillit sur votre établissement*

Contrairement à l'eau du robinet ou filtrée, les eaux de marques sont reconnues pour leur pureté et leur

composition minérale immuable. Ces caractéristiques leur confèrent un goût unique et inimitable, idéal pour accompagner les plats servis à table. Les grandes marques investissent également dans la préservation de leurs sources et dans des initiatives écoresponsables, garantissant un produit de qualité irréprochable.

Misez sur les eaux de grandes marques pour réaffirmer l'importance de la boisson dans vos menus et offrir à vos clients une expérience complète, alliant qualité, praticité, et rentabilité.



FLASHEZ POUR EN SAVOIR +





# 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 EN ENTREPÔT 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 APOSÉ 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 !**

