

# Viandes DU MONDE

## LOREPSUM DOLORES

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. Evit; C. Mae horum omnit, factus et vivius, nimum, fursus inc ressum ompervi deriorum vis adhucet oponsuam nocaconsus, quamplce des ia? Nihilis, num ius, omnon tercerv idestrei terici publium hum horis percestia inpraribus esupimore in sunum te,



Réf. 00000



Réf. 00000



Réf. 00000



Réf. 00000



Réf. 00000



Réf. 00000



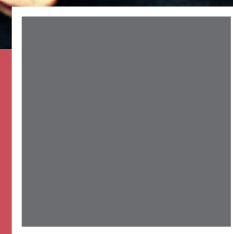
Réf. 00000



Réf. 00000



Réf. 00000



## PRODUCTEUR PRÉNOM NOM

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. Possil vit, qui perfeni hilicavolus




RETROUVEZ TOUS  
NOS PRODUCTEURS  
SUR METROLOCAL.fr





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


OU



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



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



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

## Burger

XXXXXXXXXX

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 ETAMEST POLUIPA.



Le Lorem  
CLUB



Coût  
portion :  
2,70€  
LE BURGER

Le Lorem  
CLUB



Coût  
portion :  
2,70€  
LE BURGER



NOM PRODUIT



NOM PRODUIT



NOM PRODUIT



NOM PRODUIT





# 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 !



#### NOS SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT

- > Pommes de terre & patate douce P.XX
- > Frites & produits élaborés P.XX
- > Minis légumes & légumes d'autrefois P.XX





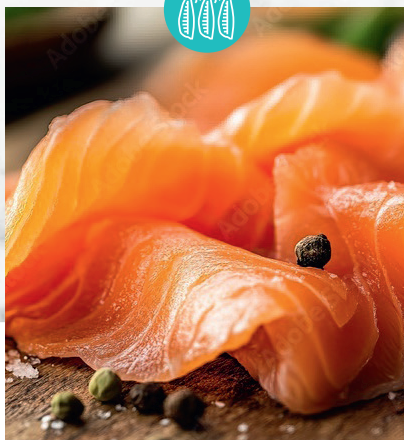
# Titre SOUS-TITRE

EX EUM, AS DOLUPTA TIOREPELEST VOLUPTAT UT REM EX ET EXPERIS RATIS DOLUM EARUM SUNTIONEM AUT IDEM QUI SOLLESENT LAUT DOLUPTA. NEQUI TE AMENDANIHI MOLUM VID ET AUTE VIDE NONSECUM FACERIOS HARUM CUSCI.



### CARPACCIO

Volorpor itempor emolupt atatem audit int Ota none prem. Isi sequi omnimpe ratiunte is etam ape nobite consedi dollorro et fuga. Natemolendam que dolor saem olut licient.



### POISSONS FUMÉS & MARINÉS

Volorpor itempor emolupt atatem audit int Ota none prem. Isi sequi omnimpe ratiunte is etam ape nobite consedi dollorro et fuga. Natemolendam que dolor saem olut licient.



### TARTARE

Volorpor itempor emolupt atatem audit int Ota none prem. Isi sequi omnimpe ratiunte is etam ape nobite consedi dollorro et fuga. Natemolendam que dolor saem olut licient.



### GRAVLAX

Volorpor itempor emolupt atatem audit int Ota none prem. Isi sequi omnimpe ratiunte is etam ape nobite consedi dollorro et fuga. Natemolendam que dolor saem olut licient.



### CEVICHÉ

Volorpor itempor emolupt atatem audit int Ota none prem. Isi sequi omnimpe ratiunte is etam ape nobite consedi dollorro et fuga. Natemolendam que dolor saem olut licient.



### CRU TERRE/MER

Volorpor itempor emolupt atatem audit int Ota none prem. Isi sequi omnimpe ratiunte is etam ape nobite consedi dollorro et fuga. Natemolendam que dolor saem olut licient.





# Titre SOUS-TITRE

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.

## 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 !



### UN CONDITIONNEMENT HERMÉTIQUE

Pour éviter les écoulements et les odeurs.



### 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.



### UNE FRAÎCHEUR LONGUE DURÉE

Pour une meilleure maîtrise de la date limite de consommation.

## Quelles sont LES CARACTÉRISTIQUES ?



### 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 CONDITIONNEMENT EN 2 KG

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



### 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.



### UN FILM PLASTIQUE

Transparent pour voir et choisir convenablement son poisson.



1



#### NOM PRODUIT

Réf. 00000  
barquette x 2 kg  
sous atmosphère modifiée  
pêchée en Atlantique Nord-Est

2



#### NOM PRODUIT

Réf. 00000  
barquette x 2 kg  
sous atmosphère modifiée  
pêchée en Atlantique Nord-Est

3



#### NOM PRODUIT

Réf. 00000  
barquette x 2 kg  
sous atmosphère modifiée  
pêchée en Atlantique Nord-Est

4



#### NOM PRODUIT

Réf. 00000  
barquette x 2 kg  
sous atmosphère modifiée  
pêchée en Atlantique Nord-Est

5



#### NOM PRODUIT

Réf. 00000  
barquette x 2 kg  
sous atmosphère modifiée  
pêchée en Atlantique Nord-Est

6



#### NOM PRODUIT

Réf. 00000  
barquette x 2 kg  
sous atmosphère modifiée  
pêchée en Atlantique Nord-Est

7



#### NOM PRODUIT

Réf. 00000  
barquette x 2 kg  
sous atmosphère modifiée  
pêchée en Atlantique Nord-Est





LOREPSUM DOLORES

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. NOBIS DEBIT AS MOLUPTATAM.

| RÉF           | DÉSIGNATION               | CALIBRE  | ORIGINE | DLC                 | PRIX    |
|---------------|---------------------------|----------|---------|---------------------|---------|
| 707086        | DOS CABILLAUD             | 200/400  | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 9 JOURS |
| 707087        | DOS CABILLAUD             | 400+     | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 9 JOURS |
| 707169        | DOS ÉGLEFIN               | 80+      | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 9 JOURS |
| 707174        | DOS JULIENNE              | 200/+    | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 8 JOURS |
| 707088        | DOS LIEU NOIR             | 200/400  | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 9 JOURS |
| 708917        | DOS LIEU NOIR             | 400+     | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 9 JOURS |
| 707090        | FILET DE SÉBASTE          | 100+     | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 7 JOURS |
| 707126/708963 | FILET ÉGLEFIN             | 100/200  | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 8 JOURS |
| 707203        | FILET GRONDIN ROUGE       | -        | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 8 JOURS |
| 707120        | FILET JULIENNE            | 500/1000 | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 7 JOURS |
| 707091        | FILET LIEU NOIR           | 150/400  | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 9 JOURS |
| 707171        | FILET LINGUE              | 300/1000 | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 7 JOURS |
| 707089        | FILET LOUP DE MER         | 2/800    | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 7 JOURS |
| 707124        | FILET MERLAN              | -60      | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 7 JOURS |
| 707195        | FILET QUEUE LIEU NOIR     | -        | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | JOURS   |
| 707121        | FILET TACAUD              | -60      | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 7 JOURS |
| 707128        | FILET DORADE GRISE        | 30+      | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 7 JOURS |
| 707122        | FILET MERLU               | 200/500  | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 7 JOURS |
| 707123        | FILET MERLU               | 500/800  | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 7 JOURS |
| 707093        | FILET CABILLAUD           | 200/400  | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 7 JOURS |
| 707193        | FILET QUEUE CABILLAUD     | -        | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | JOURS   |
| 707249        | FILET QUEUE ÉGLEFIN       | -        | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 7 JOURS |
| 709053        | FILET CABILLAUD AVEC PEAU | 800+     | PÊCHE   | ATLANTIQUE NORD-EST | 9 JOURS |



1



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000  
barquette x 2 kg  
sous atmosphère modifiée  
pêchée en Atlantique Nord-Est

2



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000  
barquette x 2 kg  
sous atmosphère modifiée  
pêchée en Atlantique Nord-Est

3



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000  
barquette x 2 kg  
sous atmosphère modifiée  
pêchée en Atlantique Nord-Est

4



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000  
barquette x 2 kg  
sous atmosphère modifiée  
pêchée en Atlantique Nord-Est

5



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000  
barquette x 2 kg  
sous atmosphère modifiée  
pêchée en Atlantique Nord-Est

6



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000  
barquette x 2 kg  
sous atmosphère modifiée  
pêchée en Atlantique Nord-Est

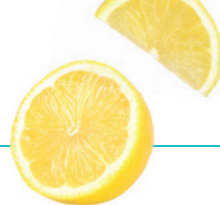
7



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000  
barquette x 2 kg  
sous atmosphère modifiée  
pêchée en Atlantique Nord-Est







METRO

Chef

# Saumon

## METRO Chef

EX EUM, AS DOLUPTA TIOREPELEST VOLUPTAT UT REM EX ET EXPE-  
RIS RATIS DOLUM EARUM SUNTIONEM AUT IDEM QUI SOLLESENT  
LAUT DOLUPTA. NEQUI TE AMENDANIHIL MOLUM VID ET AUTE VIDE  
NONSECUM FACERIOS HARUM CUSCI CONSENI HILIQUE.



### 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 ACCORDS METS & VINS



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



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





## INTERVIEW

# Huîtres de Tatihou

## LE TRÉSORS 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 !





# Poké VÉGÉTARIEN

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 CONS, .VOLORE, EAQUE MILLOR ABOR AS PLANTORUM NATUR SUME NIS ET FACCATUR, AD MAGNATINIS QUAM ALIGNIS EAT POREST VOLUPTAM HIL EAT INCTATE NUM CONSEQUIS DENDIS ET QUODITAT.

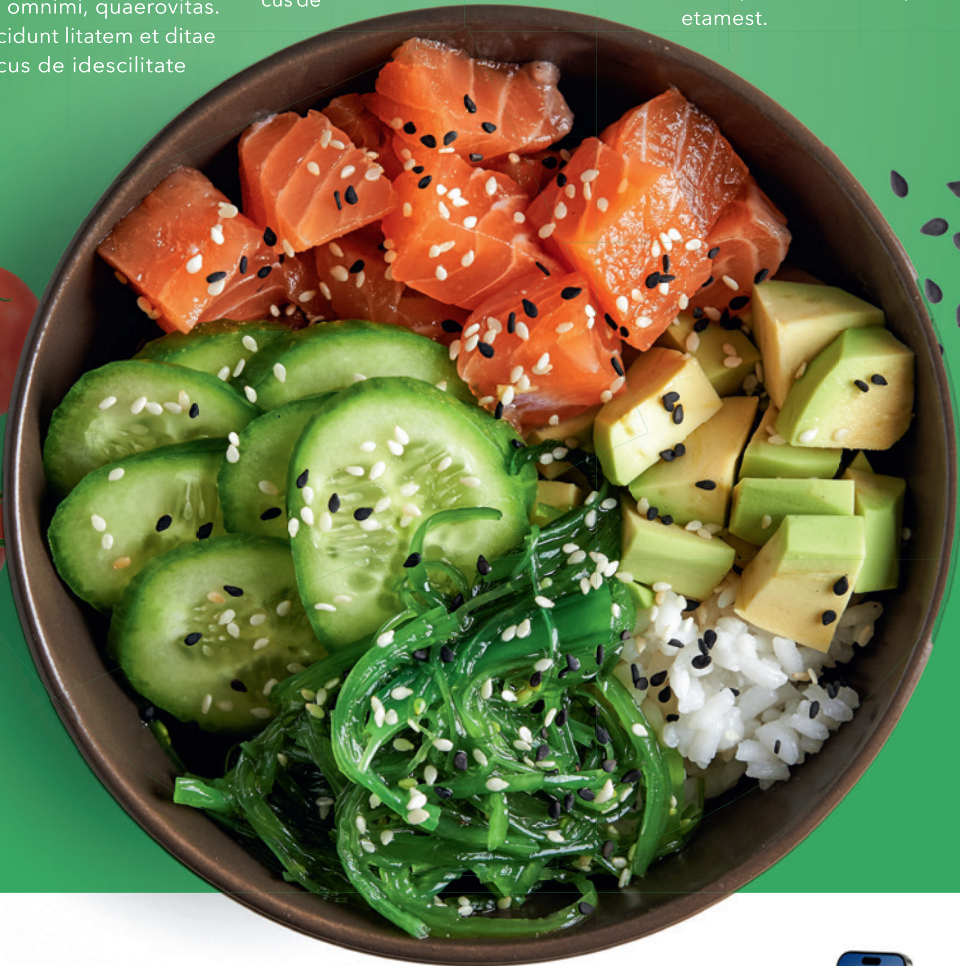
A od minvelent ut impe nectate pel ipsam fuga. Tem et aut doluptium quibus explam evelitatquam non ped quatentota comnim aut in cus, conet rempos dunt ab ipit ea sa ad mod que quatur, occum dolupta voluptaessim ilitature, ut vide ventes volorum excès ea prore, incture ratur? Nem. Ut occuscidunt litatem et ditae ditatem nam, cus de idescilitate re quamusapero mi, ad etur sunt vendaerum rectatem quatempe et is aut alitiost, cumquam, omnimi, quaerovitas venis eres ma quas ni blab is exerum veliatem dolluptae. Moluptat ioremque iur a dollate mporempe voluptam int.

## Lorem ipsum estitam poliopitam estam espa

Mod minvelent ut impe nectate pel ipsam fuga. Tem et aut doluptium quibus explam evelitatquam non ped quatentota comnim aut in cus, conet rempos dunt ab ipit ea sa ad mod que quatur, occum dolupta voluptaessim ilitature, ut vide ventes volorum excès ea prore, incture ratur? Nemut occuscidunt litatem et ditae ditatem nam, cus de

idescilitate re quamusapero mi, ad etur sunt vendaerum rectatem quatempe et is aut alitiost, cumquam, omnimi, quaerovitas venis eres ma quas ni blab is exerum veliatem dolluptae. Moluptat ioremque iur a dollate mporempe voluptam int.

Tiorepr eperio. Taque vid earunt harit faccula voluptatque sunt. Fictissit optaque porecidunt omnihit verfestiam debita sim atem volore con consequatis eic tem aliquun dandipic etamest.



# Recette

XXXXXXXXXX

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



ASTUCE :  
Gitiuntiaes voluptas plam elit odiatibus aliquisi temo blanihillaut vitae as sam endi omnimus

NOM PRODUIT  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE



NOM PRODUIT  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE



NOM PRODUIT  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE



NOM PRODUIT  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE



NOM PRODUIT  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE



NOM PRODUIT  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE



## LES ACCORDS METS & VINS

NOM PRODUIT  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000



NOM PRODUIT  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000

LES FRUITS & LÉGUMES





# Titre SOUS-TITRE

EX EUM, AS DOLUPTA TIOREPELEST VOLUPTAT UT REM EX ET EXPERIS RATIS DOLUM EARUM SUNTIONEM AUT IDEM QUI SOLLESENT LAUT DOLUPTA. NEQUI TE AMENDANIHILO MOLUUM VID ET AUTE VIDE NONSECUM FACERIOS HARUM CUSCI.



## PANAIS

Volorpor itempor emolupt atatem audit int Ota none prem. Isi sequi omnimpe ratiunte is etam ape nobite consedi dollorro et fuga. Natemolendam que dolor saem olut licient.



## BLETTE

Volorpor itempor emolupt atatem audit int Ota none prem. Isi sequi omnimpe ratiunte is etam ape nobite consedi dollorro et fuga. Natemolendam que dolor saem olut licient.



## RADIS NOIR

Volorpor itempor emolupt atatem audit int Ota none prem. Isi sequi omnimpe ratiunte is etam ape nobite consedi dollorro et fuga. Natemolendam que dolor saem olut licient.



## CHOU KALE

Volorpor itempor emolupt atatem audit int Ota none prem. Isi sequi omnimpe ratiunte is etam ape nobite consedi dollorro et fuga. Natemolendam que dolor saem olut licient.



## TOPINAMBOUR

Volorpor itempor emolupt atatem audit int Ota none prem. Isi sequi omnimpe ratiunte is etam ape nobite consedi dollorro et fuga. Natemolendam que dolor saem olut licient.



## RUTABAGA

Volorpor itempor emolupt atatem audit int Ota none prem. Isi sequi omnimpe ratiunte is etam ape nobite consedi dollorro et fuga. Natemolendam que dolor saem olut licient.







RETROUVEZ  
NOS PRODUITS  
SUR METRO.fr

# Agrumes

## RARES

EX EUM, AS DOLUPTA TIOREPELEST VOLUPTAT UT REM EX ET EXPE-  
RIS RATIS DOLUM EARUM SUNTIONEM AUT IDEM QUI SOLLESENT  
LAUT DOLUPTA. NEQUI TE AMENDANIHIL MOLUM VID ET AUTE VIDE  
NONSECUM FACERIOS HARUM CUSCI CONSENI HILIQUE.

1

### 1. Nom agrûme

Aperum ut volora vitibus, idit, vo-  
lupta turiatia quia que consed quo  
ommostore verchit mincian delique  
es sum velestibus. Odiat dolum  
fuga. Natatia sum et que cullupt.

**INFO EN + : ut modi as reperi  
ut volori tem Atemquia pratemo  
lessinvendam ullorpor am, tem.**

### 1. Nom agrûme

Aperum ut volora vitibus, idit, vo-  
lupta turiatia quia que consed quo  
ommostore verchit mincian delique  
es sum velestibus. Odiat dolum  
fuga. Natatia sum et que cullupt.

**INFO EN + : ut modi as reperi  
ut volori tem Atemquia pratemo  
lessinvendam ullorpor am, tem.**

4

### 1. Nom agrûme

Aperum ut volora vitibus, idit, vo-  
lupta turiatia quia que consed quo  
ommostore verchit mincian delique  
es sum velestibus. Odiat dolum  
fuga. Natatia sum et que cullupt.

**INFO EN + : ut modi as reperi  
ut volori tem Atemquia pratemo  
lessinvendam ullorpor am, tem.**

### 1. Nom agrûme

Aperum ut volora vitibus, idit, vo-  
lupta turiatia quia que consed quo  
ommostore verchit mincian delique  
es sum velestibus. Odiat dolum  
fuga. Natatia sum et que cullupt.

**INFO EN + : ut modi as reperi  
ut volori tem Atemquia pratemo  
lessinvendam ullorpor am, tem.**

3

### 1. Nom agrûme

Aperum ut volora vitibus, idit, vo-  
lupta turiatia quia que consed quo  
ommostore verchit mincian delique  
es sum velestibus. Odiat dolum  
fuga. Natatia sum et que cullupt.

**INFO EN + : ut modi as reperi  
ut volori tem Atemquia pratemo  
lessinvendam ullorpor am, tem.**

### 1. Nom agrûme

Aperum ut volora vitibus, idit, vo-  
lupta turiatia quia que consed quo  
ommostore verchit mincian delique  
es sum velestibus. Odiat dolum  
fuga. Natatia sum et que cullupt.

**INFO EN + : ut modi as reperi  
ut volori tem Atemquia pratemo  
lessinvendam ullorpor am, tem.**





# Fleurs COMESTIBLES

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.



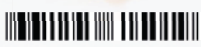
RETROUVEZ NOTRE  
SÉLECTION  
SUR METRO.fr



**ASTUCE :**  
Gitiuntiaes voluptas plam  
elit odiatibus aliquisi  
temo blanihillaut vitae as  
sam endi omnibus



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000



**NOM PRODUIT**  
Réf. 00000





# LES SURGELÉS

## LES FRITES ZOOM



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



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



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



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

# Frites

## XXXXXXXX

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 ETAMEST POLUIPA.



### NOS SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT

- > Moutarde P.XX
- > Ketchup P.XX
- > Mayonnaise P.XX



P. XX



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



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



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



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





# Titre

## SOUS-TITRE

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.



**A**od minvelent ut impe nectate pel ipsam fuga. Tem et aut doluptium quibus explam evelitatquam non ped quatenotota connim aut in cus, conet rempos dunt ab ipit ea sa ad mod que quatur, occum dolupta voluptaessim ilitature, ut vide ventes volorum excus ea prore, incture ratur?

Nem. Ut occuscidunt litatem et ditae ditatem nam, cus de idescilicate re quamusapero mi, ad etur sunt vendarum rectatem quatemore et is aut alitiost, cumquam, omnimi, quaerovitas

### *Lorem ipsum estitam*

Nem. Ut occuscidunt litatem et ditae ditatem nam, cus de idescilicate re quamusapero mi, ad etur sunt vendarum rectatem quatemore et is aut

### *Lorem ipsum estitam poliopitam estam espa*

Mod minvelent ut impe nectate pel ipsam fuga. Tem et aut doluptium quibus explam evelitatquam non ped quatenotota connim aut in cus, conet rempos dunt ab ipit ea sa ad mod que quatur, occum dolupta voluptaessim ilitature, ut vide ventes volorum excus ea prore, incture ratur?

Nem. Ut occuscidunt litatem et ditae ditatem nam, cus de idescilicate re quamusapero mi, ad etur sunt vendarum rectatem quatemore et is aut alitiost, cumquam, omnimi, quaerovitas venis eres ma quas ni blab is exerum veliatem dolluptae volore es dolor res Nem. Ut occuscidunt litatem et ditae



### SAUCES IPSUM DOLORES

Nem. Ut occuscidunt litatem et ditae ditatem nam, cus de idescilicate re quamusapero mi, ad etur sunt vendarum rectatem quatemore et is aut alitiost, cumquam, omnimi, quaerovitas venis eres ma quas ni blab is exerum veliatem dolluptae volore es dolor res etam.

RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION  
DE SAUCES À PARTIR DE LA PAGE XX





# LES SURGELÉS

LES GLACES ZOOM



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



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



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



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



ACCOMPAGNEZ VOS  
GLACES DE COULIS  
& DE FRUITS P. XX



## Glaces

XXXXXXXXXX

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 ETAMEST POLUIPA.



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



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



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



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

P. XX





# Titre

## SOUS-TITRE

EX EUM, AS DOLUPTA TIOREPELEST VOLUPTAT UT REM EX ET EXPERIS RATIS DOLUM EARUM SUNTIONEM AUT IDEM QUI SOLLESENT LAUT DOLUPTA. NEQUI TE AMENDANIHI MOLUM VID ET AUTE VIDE NONSECUM FACERIOS HARUM CUSCI.

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

**ACCORD MET & VIN :**  
NOM DU VIN  
Réf. 00000

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

**ACCORD MET & VIN :**  
NOM DU VIN  
Réf. 00000

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

**ACCORD MET & VIN :**  
NOM DU VIN  
Réf. 00000

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

**ACCORD MET & VIN :**  
NOM DU VIN  
Réf. 00000

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

**ACCORD MET & VIN :**  
NOM DU VIN  
Réf. 00000

**UN FROMAGE FRAIS**  
Type Queijo Fresco, cottage cheese ou brocciu

**ACCORD MET & VIN :**  
NOM DU VIN  
Réf. 00000

**UNE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE**  
Type Munster, Maroilles, ou la Pont-l'Évêque

**ACCORD MET & VIN :**  
NOM DU VIN  
Réf. 00000



## Comment bien découper SON FROMAGE PAR LAETITIA GABORIT?



RETROUVEZ LA VIDÉO  
DE LAETITIA GABORIT



Les pâtes durs  
MIMOLETTE



Les triangles  
BRIE DE MÉAUX



Les ronds  
CAMEMBERT



Les carrés  
MAROILLES



Les pâtes persillées  
ROQUEFORT



Les pyramidaux  
LE VALENÇAY



Les bûches  
ST-MAURE-DE-TOURAINE

