

# Le poulet frit

## SON CROUSTILLANT VA FAIRE DU BRUIT !

DE LA STREET FOOD ASIATIQUE AUX ENSEIGNES AMÉRICAINES, LE POULET FRIT TRAVERSE LES CULTURES ET LES FRONTIÈRES POUR S'IMPOSER COMME UNE DES RÉFÉRENCES MONDIALES DE LA RESTAURATION RAPIDE. SES ARMES DE SÉDUCTION ? SON CROUSTILLANT, SA GÉNÉROSITÉ ET SON CÔTÉ RÉCONFORTANT. UNE TENDANCE FORTE QUI VOUS OFFRE UN VÉRITABLE LEVIER D'OPPORTUNITÉS GRÂCE À SON EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ-PRIX.

### UN SUCCÈS SANS FRONTIÈRES

Le succès planétaire du poulet frit repose sur son extraordinaire capacité à se réinventer, en s'adaptant aux goûts, aux traditions et aux ingrédients locaux. Ainsi, à travers le monde, il se décline en une multitude de recettes emblématiques, propres à chaque culture. En Corée, le *dakgangjeong* séduit avec ses morceaux de poulet frit ultra-croustillants, nappés de sauce aigre-douce. Au Japon, le *karaage*, spécialité à base de petits morceaux de poulet légèrement enrobés d'un mélange de farine et de fécule puis frits, est devenu incontournable. En Afrique, le poulet est grillé ou rôti, enrobé d'une sauce piri-piri aux épices franches et relevées, tandis qu'aux États-Unis, le poulet simplement frit s'impose comme une icône de la *comfort food*.

### UNE BASE, MILLE POSSIBILITÉS

Et c'est justement cette grande diversité de recettes qui vous permettra d'enrichir votre carte. Car si le poulet frit se décline en burger, wrap, *bowls* ou *buckets* à partager, la base

reste toujours la même : du poulet frit ! À vous de sélectionner les formats qui font sens pour votre offre, puis de signer vos recettes avec des sauces, des marinades ou des accompagnements qui vous ressemblent !

### UNE BASE, MILLE POSSIBILITÉS

Vous adorez déjà le poulet frit. Mais croyez-nous, vous allez encore plus l'aimer quand vous verrez à quel point il peut simplifier votre quotidien. Les préparations s'anticipent, les portions se maîtrisent et le service gagne en fluidité. Résultat : une organisation plus simple, un produit déclinable à l'infini et une rentabilité toujours au rendez-vous !







# L'Américain

## REVISITÉ, ÉPICES C'EST TOUT !

UNE DÉLICIEUSE BAGUETTE, UN BON STEAK HACHÉ, DES FRITES CROUSTILLANTES, UNE GÉNÉREUSE GARNITURE... VOUS AUREZ RECONNU LE CÉLÈBRE SANDWICH AMÉRICAIN ! GRAND CLASSIQUE DE LA RESTAURATION RAPIDE, IL EST APPRÉCIÉ POUR SA GÉNÉROSITÉ ET SA CAPACITÉ À RASSASIER. AUJOURD'HUI, CE SANDWICH ICONIQUE SE RÉINVENTE AVEC UNE VERSION PLUS ÉPICÉE, EN REMPLAÇANT LES STEAKS HACHÉS... PAR DES MERGUEZ !



### FOCUS SUR UN CLASSIQUE ÉPICÉ : L'AMÉRICAIN MERGUEZ.

#### DES CLIENTS DÉJÀ CONQUIS

Chaud, généreux et réconfortant, l'américain connaît la recette pour faire craquer les gourmands. Et son succès ne se dément pas ! En proposant une version merguez, vous capitalisez donc sur cette notoriété tout en créant un effet de curiosité. Les habitués de l'américain classique seront donc naturellement tentés de découvrir cette déclinaison plus spicy.

#### ÉVOLUER, SANS DÉNATURER

En remplaçant le steak haché par de la merguez, vous faites évoluer le produit tout en conservant sa structure. Le pain, les frites et le format restent inchangés, mais la garniture apporte plus de caractère et une identité gustative affirmée. À vous ensuite de soigner la qualité des merguez, la cuisson et les sauces pour proposer une version qui s'intègre parfaitement à votre cuisine. Une façon d'upgrader un classique, sans rien changer.

#### UN LEVIER POUR DYNAMISER VOTRE CARTE

L'américain merguez peut facilement trouver sa place aux côtés de vos recettes habituelles. Proposé comme alternative ou en suggestion du jour, il permet d'élargir l'offre sans revoir l'ensemble de votre carte. Cette déclinaison plus épicée répond aux envies d'une clientèle en quête de nouveauté et peut également attirer de nouveaux consommateurs. Un ajout malin pour renforcer l'attractivité de votre restaurant.

#### FACILE À METTRE EN PLACE

Côté cuisine, l'américain merguez s'appuie sur des bases déjà bien maîtrisées. Les ingrédients sont familiers, les assemblages rapides et les volumes faciles à anticiper. En plus, en utilisant des produits déjà présents dans votre stock, comme les frites ou le pain, vous limitez les ajustements et optimisez l'organisation !



# Friture de poissons et de coquillages

## LA MER À EMPORTER

SERVIES EN CORNET, LES FRITURES DE POISSONS ET DE COQUILLAGES FONT AUJOURD'HUI UN RETOUR REMARQUÉ. INSPIRÉES DES TRADITIONS POPULAIRES DU LITTORAL ET REVISITÉES VIA DE NOUVEAUX CONCEPTS URBAINS, ELLES SÉDUISENT PAR LEUR GÉNÉROSITÉ ET LEUR ACCESSIBILITÉ. UNE TENDANCE INSPIRANTE, QUI CONJUGUE PLAISIR, ORIGINALITÉ... ET OPPORTUNITÉS !

### UN CONCEPT QUI NE DATE PAS D'HIER

Associées aux plaisirs simples du littoral, les fritures de sardines, d'éperlans, de crevettes ou de moules ont toujours été présentes sur les ports et les marchés. Aujourd'hui, cette tendance revient sur le devant de la scène, portée par une nouvelle vague de concepts qui la réinterprètent et l'inscrivent pleinement dans les codes de la street food contemporaine.

### UNE TRADITION REVISITÉE POUR LA RESTAURATION RAPIDE

Ce qui change, ce n'est pas la recette, mais la manière de la proposer. Servies en cornet, les fritures de poissons et de coquillages adoptent les codes actuels de la restauration rapide : formats pratiques, identité forte et générosité assumée. Accompagnées de sauces ou d'assaisonnements signatures, elles vous permettent de créer une offre différenciante, conviviale et qualitative, parfaitement adaptée à la vente à emporter comme à la consommation sur place.

### UNE SOURCE D'INSPIRATION POUR ENRICHIR ET DIVERSIFIER VOTRE CARTE

Mono-produit, assortiment, recette signature ou en complément d'une carte existante, les

fritures marines offrent une grande liberté. Cornet de petits poissons, encornets frits, mix de coquillages..., à vous de composer une offre cohérente, en phase avec votre concept, votre clientèle et la saisonnalité. Une solution idéale pour diversifier votre carte, proposer une alternative aux viandes et renouveler votre offre sans la complexifier.

### PROFESSIONNELS... DE L'ORGANISATION

Côté organisation, la friture de poissons et de coquillages coche toutes les cases. Les cuissons sont rapides, les portions faciles à maîtriser et les préparations peuvent être anticipées. Le format en cornet facilite le service, accélère les flux et s'adapte parfaitement à la vente à emporter. Résultat : une mise en œuvre simple, une offre lisible pour le client et une rentabilité optimisée au quotidien.



# Too good to go

## LA SOLUTION ANTI-GASPI !



Too Good To Go

### LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

il constitue aujourd'hui un enjeu économique, environnemental et sociétal majeur pour vous, professionnels de la restauration. Pour y répondre, une solution simple et concrète existe : Too Good To Go. Cette application vous permet de réduire le gaspillage en

valorisant vos invendus. Grâce à des prix attractifs et à la visibilité offerte par l'application, vous attirez également de nouveaux clients de proximité, favorisant la découverte de votre établissement et la fidélisation. Mais alors, comment la mettre en place ? On vous explique tout.

### COMMENT FONCTIONNE TOO GOOD TO GO EN 6 ÉTAPES ?



### LE + METRO

Grâce au partenariat Too Good To Go et METRO, les frais de service annuels vous sont offerts la première année pour vous accompagner dans la mise en place de cette démarche anti-gaspi.



### COMMENT S'INSCRIRE ?

L'inscription est simple et rapide. Elle s'effectue directement sur la plateforme **Too Good To Go** ou par téléphone au 01 76 42 07 50. Une fois les informations relatives à votre établissement renseignées, vous accédez au portail **MyStore**, depuis lequel vous pouvez personnaliser votre offre. À vous de jouer !



# Too good to go

## LA SOLUTION ANTI-GASPI !



**Too Good To Go**

### LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

il constitue aujourd'hui un enjeu économique, environnemental et sociétal majeur pour vous, professionnels de la restauration. Pour y répondre, une solution simple et concrète existe : Too Good To Go. Cette application vous permet de réduire le gaspillage en valorisant vos invendus. Grâce à des prix attractifs et à la visibilité offerte par l'application, vous attirez également de nouveaux clients de proximité, favorisant la découverte de votre établissement et la fidélisation. Mais alors, comment la mettre en place ? On vous explique tout.



### LE + METRO

Grâce au partenariat **Too Good To Go** et **METRO**, les frais de service annuels vous sont offerts la première année pour vous accompagner dans la mise en place de cette démarche anti-gaspi.



### COMMENT S'INSCRIRE ?

L'inscription est simple et rapide. Elle s'effectue directement sur la plateforme **Too Good To Go** ou par téléphone au 01 76 42 07 50. Une fois les informations relatives à votre établissement renseignées, vous accédez au portail **MyStore**, depuis lequel vous pouvez personnaliser votre offre. À vous de jouer !

### COMMENT FONCTIONNE TOO GOOD TO GO EN 6 ÉTAPES ?

**1**

#### IDENTIFIEZ VOS INVENDUS

En fin de service ou de journée, repérez les produits non vendus mais encore parfaitement consommables.

**2**

#### CRÉEZ UN PANIER SURPRISE À PRIX RÉDUIT

Regroupez vos invendus sous forme de paniers que vous allez proposer via l'application Too Good To Go, à un tarif attractif.

**3**

#### METTEZ LE PANIER EN LIGNE

Publiez le panier sur l'application avec un créneau de retrait défini par vous-même.

**4**

#### LAISSEZ LES CONSOMMATEURS RÉSERVER

Les utilisateurs de l'application réservent leur panier directement en ligne.

**5**

#### PROPOSEZ LE RETRAIT SUR PLACE

Les clients viennent récupérer leur panier à l'heure indiquée, sans perturber l'organisation de votre établissement.

**6**

#### PROFITEZ D'UN BÉNÉFICE IMMÉDIAT

Vous contribuez à réduire le gaspillage alimentaire tout en valorisant vos produits et en sensibilisant une nouvelle clientèle aux démarches responsables.



## LES FRITES

LE CONCEPT DU MONO-PRODUIT TENDANCE

# Le concept du mono-produit

## EN TÊTE D’AFFICHE : LA FRITE !

PROPOSER UNE CUISINE MONO-PRODUIT, C’EST LE PARI FOU QUE DE PLUS EN PLUS DE RESTAURATEURS TENTENT. L’IDÉE ? N’AVOIR QU’UN SEUL PRODUIT AU CŒUR DE VOTRE OFFRE ! ET PARMI LES PRODUITS STARS DE CE CONCEPT : LA FRITE FRAÎCHE. UNIVERSELLE, CONVIVIALE ET PROFONDEMENT ANCRÉE DANS LES HABITUDES DE CONSOMMATION, ELLE EST LE POINT DE DÉPART DE CE CONCEPT CRÉATIF QUI FAIT FUREUR.

### POURQUOI CHOISIR LE MONO-PRODUIT ?

Opter pour le mono-produit signifie se concentrer sur un produit central et en explorer tout le potentiel. Ce parti pris permet de construire une offre immédiatement compréhensible par le client. La frite fraîche trouve naturellement sa place dans cette démarche. Appréciée par toutes les générations, elle offre un terrain d’expression riche pour créer un concept fort, cohérent et reconnaissable.

### LA FRITE FRAÎCHE COMME PRODUIT SIGNATURE

Longtemps cantonnée à son rôle d’accompagnement, la frite fraîche devient le cœur de l’expérience gustative. Choix de la pomme de terre, coupe, cuisson, assaisonnements, sauces : chaque détail compte pour offrir une expérience unique. Nature, épicée, fromagère ou généreusement garnie, elle se décline en une multitude de recettes qui permettent de bâtir une carte courte mais originale, centrée sur le plaisir et la gourmandise.

### UNE SOURCE D’INSPIRATION

Le concept mono-produit autour de la frite fraîche offre une grande liberté créative. Formats individuels ou à partager, recettes signatures, variations saisonnières ou éditions limitées : vous pouvez faire évoluer votre offre sans en modifier la structure. Une approche idéale pour animer la carte, fidéliser la clientèle et affirmer votre identité.

### SE SIMPLIFIER LA VIE

Se concentrer sur un seul produit, c’est aussi se simplifier la vie. Avec la frite fraîche au cœur de votre concept, les process sont clairs, les gestes maîtrisés et les volumes plus faciles à anticiper. Moins de références à gérer, moins de pertes et plus d’efficacité au quotidien pour une rentabilité optimisée.





## LES FRITES

LE CONCEPT DU MONO-PRODUIT TENDANCE

# Le concept du mono-produit

## EN TÊTE D’AFFICHE : LA FRITE !

PROPOSER UNE CUISINE MONO-PRODUIT, C’EST LE PARI FOU QUE DE PLUS EN PLUS DE RESTAURATEURS TENTENT. L’IDÉE ? N’AVOIR QU’UN SEUL PRODUIT AU CŒUR DE VOTRE OFFRE ! ET PARMIS LES PRODUITS STARS DE CE CONCEPT : LA FRITE FRAÎCHE. UNIVERSELLE, CONVIVIALE ET PROFONDEMENT ANCRÉE DANS LES HABITUDES DE CONSOMMATION, ELLE EST LE POINT DE DÉPART DE CE CONCEPT CRÉATIF QUI FAIT FUREUR.

### POURQUOI CHOISIR LE MONO-PRODUIT ?

Opter pour le mono-produit signifie se concentrer sur un produit central et en explorer tout le potentiel. Ce parti pris permet de construire une offre immédiatement compréhensible par le client. La frite fraîche trouve naturellement sa place dans cette démarche. Appréciée par toutes les générations, elle offre un terrain d’expression riche pour créer un concept fort, cohérent et reconnaissable.

### LA FRITE FRAÎCHE COMME PRODUIT SIGNATURE

Longtemps cantonnée à son rôle d’accompagnement, la frite fraîche devient le cœur de l’expérience gustative. Choix de la pomme de terre, coupe, cuisson, assaisonnements, sauces : chaque détail compte pour offrir une expérience unique. Nature, épicée, fromagère ou généreusement garnie, elle se décline en une multitude de recettes qui permettent de bâtir une carte courte mais originale, centrée sur le plaisir et la gourmandise.

### UNE SOURCE D’INSPIRATION

Le concept mono-produit autour de la frite fraîche offre une grande liberté créative. Formats individuels ou à partager, recettes signatures, variations saisonnières ou éditions limitées : vous pouvez faire évoluer votre offre sans en modifier la structure. Une approche idéale pour animer la carte, fidéliser la clientèle et affirmer votre identité.

### SE SIMPLIFIER LA VIE

Se concentrer sur un seul produit, c’est aussi se simplifier la vie. Avec la frite fraîche au cœur de votre concept, les process sont clairs, les gestes maîtrisés et les volumes plus faciles à anticiper. Moins de références à gérer, moins de pertes et plus d’efficacité au quotidien pour une rentabilité optimisée.





# Tacos cheesy\* au tofu croustillant

## LA FUSION QUI SURPREND



\* Tacos cheesy = tacos au fromage fondant.

 Difficulté : facile

 Portions : 4 personnes

### INGRÉDIENTS

- 4 galettes de blé
- 400 g de tofu
- Sauce soja
- Ail
- Huile de sésame
- 120 g de mozzarella râpée
- 120 g de mozzarella en tranche
- 8 cuil. à soupe de sauce cheddar
- 4 cuil. à soupe de noix torréfiées concassées
- Quelques feuilles de coriandre ou de persil plat

### PRÉPARATION

#### Étape 1

- › Préparer le tofu croustillant : couper le tofu ferme en cubes ou lamelles.
- › Préparer la marinade avec sauce soja, ail, huile de sésame puis faire mariner 30 min le tofu.
- › Ensuite, le rouler dans de la fécule de maïs ou un mélange chapelure/panko.
- › Snacker ou frire jusqu'à belle coloration.

#### Étape 2

- › Sur la galette, disposer le tofu, la mozzarella râpée et en tranche, la sauce cheddar, les noix et les herbes fraîches.
- › Toaster à la plancha. Servir bien chaud.





# Tacos cheesy\* au tofu croustillant

## LA FUSION QUI SURPREND



\* Tacos cheesy = tacos au fromage fondant.

 Difficulté : facile

 Portions : 4 personnes

### INGRÉDIENTS

- 4 galettes de blé
- 400 g de tofu
- Sauce soja
- Ail
- Huile de sésame
- 120 g de mozzarella râpée
- 120 g de mozzarella en tranche
- 8 cuil. à soupe de sauce cheddar
- 4 cuil. à soupe de noix torréfiées concassées
- Quelques feuilles de coriandre ou de persil plat

### PRÉPARATION

#### Étape 1

- › Préparer le tofu croustillant : couper le tofu ferme en cubes ou lamelles.
- › Préparer la marinade avec sauce soja, ail, huile de sésame puis faire mariner 30 min le tofu.
- › Ensuite, le rouler dans de la fécule de maïs ou un mélange chapelure/panko.
- › Snacker ou frire jusqu'à belle coloration.

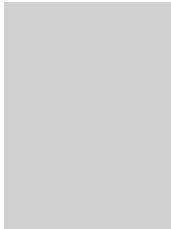
#### Étape 2

- › Sur la galette, disposer le tofu, la mozzarella râpée et en tranche, la sauce cheddar, les noix et les herbes fraîches.
- › Toaster à la plancha. Servir bien chaud.

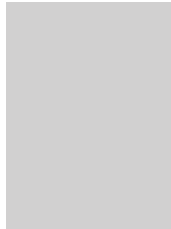




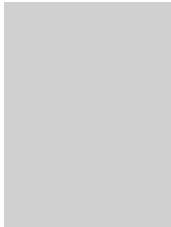
SCANNEZ LES CODES-BARRES  
CI-DESSOUS POUR  
DÉCOUVRIR LES PRIX



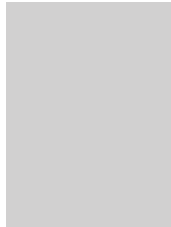
**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
lorem ipsum vellorature  
Existe aussi en lorem ipsum



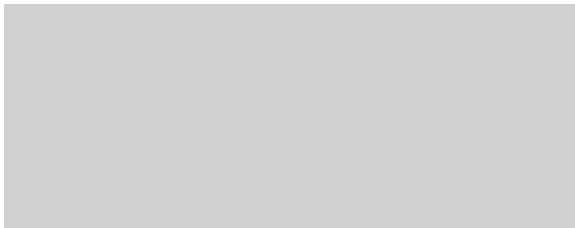
**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
lorem ipsum vellorature  
Existe aussi en lorem ipsum



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



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



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

# Fromage blanc

## LA FRAÎCHEUR À TWISTER EN TOUTE SIMPLICITÉ

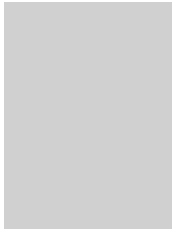
NATURELLEMENT FRAIS ET LÉGER, LE FROMAGE BLANC EST UNE BASE IDÉALE POUR DES DESSERTS SIMPLES, RAPIDES ET DANS L'AIR DU TEMPS. AGRÉMENTÉ D'UN COULIS DE FRUITS, DE CARAMEL OU DE CHOCOLAT, ET TWISTÉ DE TOPPINGS GOURMANDS, FRUITS SECS, ÉCLATS DE SPÉCULOOS OU SABLÉ BRETON, IL ALLIE PLAISIR, ÉQUILIBRE, PRATICITÉ ET RENTABILITÉ.



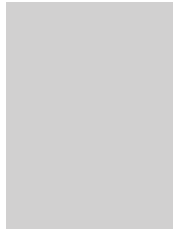




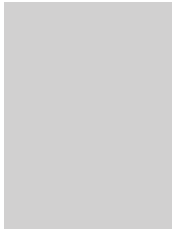
SCANNEZ LES CODES-BARRES  
CI-DESSOUS POUR  
DÉCOUVRIR LES PRIX



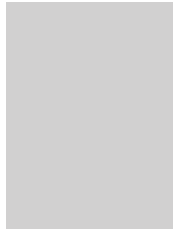
**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
lorem ipsum vellorature  
Existe aussi en lorem ipsum



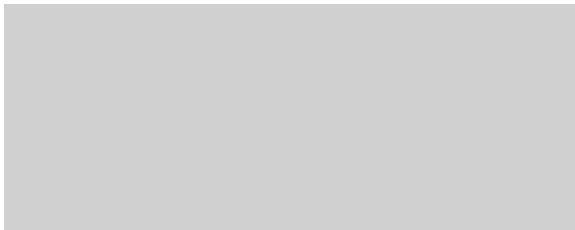
**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
lorem ipsum vellorature  
Existe aussi en lorem ipsum



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



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



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

# Fromage blanc

## LA FRAÎCHEUR À TWISTER EN TOUTE SIMPLICITÉ

NATURELLEMENT FRAIS ET LÉGER, LE FROMAGE BLANC EST UNE BASE IDÉALE POUR DES DESSERTS SIMPLES, RAPIDES ET DANS L'AIR DU TEMPS. AGRÉMENTÉ D'UN COULIS DE FRUITS, DE CARAMEL OU DE CHOCOLAT, ET TWISTÉ DE TOPPINGS GOURMANDS, FRUITS SECS, ÉCLATS DE SPÉCULOOS OU SABLÉ BRETON, IL ALLIE PLAISIR, ÉQUILIBRE, PRATICITÉ ET RENTABILITÉ.



LA CRÈMERIE



# Sandwichs italiens

## L'ÉVASION EN FORMAT SNACKING

LES SANDWICHS À L'ITALIENNE ONT CONQUIS LES VITRINES DE LA RESTAURATION RAPIDE. EN ALLIANT QUALITÉ DES INGRÉDIENTS, GÉNÉROSITÉ MAÎTRISÉE ET ART DE VIVRE TRANSALPIN, ILS OFFRENT UNE ALTERNATIVE À LA FOIS DÉPAYSANTE ET ACCESSIBLE, CAPABLE DE SÉDUIRE UNE CLIENTÈLE EN QUÊTE DE NOUVEAUTÉ, DE FRAÎCHEUR... ET DE SOLEIL DANS L'ASSIETTE.

### DES PAINS EMBLÉMATIQUES, PORTEURS D'IDENTITÉ

*Focaccia*, *panino*, *tramezzini* : chaque pain raconte une région, une texture, une tradition. La *focaccia*, moelleuse et dorée à l'huile d'olive, évoque les *apéritivi* de Ligurie ; le *panino*, croustillant à souhait une fois toasté, s'adapte parfaitement au service à emporter ; quant au *tramezzino*, ce pain de mie sans croûte, il offre un format léger, fondant, idéal en vitrine. Ces supports, loin d'être anecdotiques, apportent de la personnalité à chaque création et permettent de sortir du sandwich baguette traditionnel.

### DES CHARCUTERIES D'EXCEPTION POUR SUBLIMER CHAQUE BOUCHÉE

Les sandwichs italiens tirent toute leur force de la qualité des produits qui les composent, à commencer par les charcuteries, incontournables de cette gastronomie. Mortadelle moelleuse à la pistache, speck délicatement fumé, *bresaola* affinée, jambon de Parme fondant, *spianata* piquante... Ces produits d'exception ne sont pas de simples garnitures : ils habillent le sandwich, en deviennent la signature. Associées à des fromages typiques – gorgonzola crémeux, *straciatella* fraîche, *taleggio* fondant – et glissées dans une *focaccia* dorée ou un *panino* croustillant, elles créent un équilibre parfait entre textures et saveurs.

Quelques idées à oser : un *panino bresaola*, roquette et crème de citron confit ; une *focaccia* à la mortadelle, *straciatella* et pistaches concassées ; ou encore un *tramezzino* speck, gorgonzola et figues séchées. Simples à assembler, ces recettes ont une vraie valeur perçue, racontent un terroir, et donnent immédiatement faim. L'Italie version snacking, dans ce qu'elle a de plus savoureux.

### UNE OFFRE DIFFÉRENCIANTE ET DANS L'AIR DU TEMPS

Les sandwichs italiens répondent à plusieurs attentes consommateurs : voyage culinaire, praticité, authenticité, naturalité. Ils sont aussi très photogéniques, parfaits pour les réseaux. Proposer une gamme transalpine, c'est enrichir sa carte d'une offre à la fois simple à produire, généreuse et moderne. Un terrain de jeu infini à décliner selon les saisons, les régions, ou les envies du moment.





# Sandwichs italiens

## L'ÉVASION EN FORMAT SNACKING

LES SANDWICHS À L'ITALIENNE ONT CONQUIS LES VITRINES DE LA RESTAURATION RAPIDE. EN ALLIANT QUALITÉ DES INGRÉDIENTS, GÉNÉROSITÉ MAÎTRISÉE ET ART DE VIVRE TRANSALPIN, ILS OFFRENT UNE ALTERNATIVE À LA FOIS DÉPAYSANTE ET ACCESSIBLE, CAPABLE DE SÉDUIRE UNE CLIENTÈLE EN QUÊTE DE NOUVEAUTÉ, DE FRAÎCHEUR... ET DE SOLEIL DANS L'ASSIETTE.

### DES PAINS EMBLÉMATIQUES, PORTEURS D'IDENTITÉ

*Focaccia*, *panino*, *tramezzini* : chaque pain raconte une région, une texture, une tradition. La *focaccia*, moelleuse et dorée à l'huile d'olive, évoque les *apéritivi* de Ligurie ; le *panino*, croustillant à souhait une fois toasté, s'adapte parfaitement au service à emporter ; quant au *tramezzino*, ce pain de mie sans croûte, il offre un format léger, fondant, idéal en vitrine. Ces supports, loin d'être anecdotiques, apportent de la personnalité à chaque création et permettent de sortir du sandwich baguette traditionnel.

### DES CHARCUTERIES D'EXCEPTION POUR SUBLIMER CHAQUE BOUCHÉE

Les sandwichs italiens tirent toute leur force de la qualité des produits qui les composent, à commencer par les charcuteries, incontournables de cette gastronomie. Mortadelle moelleuse à la pistache, speck délicatement fumé, *bresaola* affinée, jambon de Parme fondant, *spianata* piquante... Ces produits d'exception ne sont pas de simples garnitures : ils habillent le sandwich, en deviennent la signature. Associées à des fromages typiques – gorgonzola crémeux, *straciatella* fraîche, *taleggio* fondant – et glissées dans une *focaccia* dorée ou un *panino* croustillant, elles créent un équilibre parfait entre textures et saveurs.

Quelques idées à oser : un *panino bresaola*, roquette et crème de citron confit ; une *focaccia* à la mortadelle, *straciatella* et pistaches concassées ; ou encore un *tramezzino* speck, gorgonzola et figues séchées. Simples à assembler, ces recettes ont une vraie valeur perçue, racontent un terroir, et donnent immédiatement faim. L'Italie version snacking, dans ce qu'elle a de plus savoureux.

### UNE OFFRE DIFFÉRENCIANTE ET DANS L'AIR DU TEMPS

Les sandwichs italiens répondent à plusieurs attentes consommateurs : voyage culinaire, praticité, authenticité, naturalité. Ils sont aussi très photogéniques, parfaits pour les réseaux. Proposer une gamme transalpine, c'est enrichir sa carte d'une offre à la fois simple à produire, généreuse et moderne. Un terrain de jeu infini à décliner selon les saisons, les régions, ou les envies du moment.





# Charcuterie halal

## PLUS QU'UNE ALTERNATIVE, UN LEVIER

La charcuterie halal, élaborée sans porc et majoritairement à base de volaille (poulet ou dinde), répond à une attente forte des consommateurs. Désormais riche et variée, mortadelle, pastrami, chorizo, saucisson, jambon fumé, elle s'impose comme une réponse efficace pour élargir son offre sans complexité. En sandwich, focaccia, wrap ou panini, ces produits permettent de réinventer les grands classiques du snacking tout en intégrant une dimension inclusive et accessible. Un vrai levier à activer !



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



**NOM PRODUIT**

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum vellorature

Existe aussi en lorem ipsum



**NOM PRODUIT**

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum vellorature

Existe aussi en lorem ipsum



**NOM PRODUIT**

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum vellorature

Existe aussi en lorem ipsum



**NOM PRODUIT**

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum vellorature

Existe aussi en lorem ipsum



**NOM PRODUIT**

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum vellorature

Existe aussi en lorem ipsum



**NOM PRODUIT**

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum vellorature

Existe aussi en lorem ipsum





# Charcuterie halal

## PLUS QU'UNE ALTERNATIVE, UN LEVIER

La charcuterie halal, élaborée sans porc et majoritairement à base de volaille (poulet ou dinde), répond à une attente forte des consommateurs. Désormais riche et variée, mortadelle, pastrami, chorizo, saucisson, jambon fumé, elle s'impose comme une réponse efficace pour élargir son offre sans complexité. En sandwich, focaccia, wrap ou panini, ces produits permettent de réinventer les grands classiques du snacking tout en intégrant une dimension inclusive et accessible. Un vrai levier à activer !



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



### NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature

Existe aussi en lorem ipsum



### NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature

Existe aussi en lorem ipsum



### NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature

Existe aussi en lorem ipsum



### NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature

Existe aussi en lorem ipsum



### NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature

Existe aussi en lorem ipsum



### NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature

Existe aussi en lorem ipsum



# Tortilla hack\* sucrée

LE DESSERT TWISTÉ À LA MINUTE



\* Hack = malin.

Venue des réseaux, la tendance du "tortilla hack" a tout pour séduire les pros : une tortilla entaillée au centre, quatre garnitures réparties par quart, un pliage en triangle puis un passage au grill ou à la plancha.

🔥 Difficulté : facile

🍳 Portions : 4 wraps

## INGRÉDIENTS

- 4 tortillas nature
- 4 bananes mûres en rondelles
- 4 cuil. à soupe de pâte à tartiner chocolat-noisette
- 8 cuil. à soupe de yaourt nature (ou fromage blanc)
- 4 cuil. à soupe de granola croustillant

## PRÉPARATION

### Étape 1

- › Faire une entaille du centre vers le bord.
- › Disposer dans chaque quart : chocolat, banane, yaourt, granola.
- › Replier en triangle, superposer les couches.

### Étape 2

- › Toaster à sec à la plancha ou à la poêle quelques minutes jusqu'à obtenir une belle coloration.
- › Servir chaud ou tiède.





# Tortilla hack\* sucrée

LE DESSERT TWISTÉ À LA MINUTE



\* Hack = malin.

Venue des réseaux, la tendance du "tortilla hack" a tout pour séduire les pros : une tortilla entaillée au centre, quatre garnitures réparties par quart, un pliage en triangle puis un passage au grill ou à la plancha.

🔪 Difficulté : facile

🍽️ Portions : 4 wraps

## INGRÉDIENTS

- 4 tortillas naturelles
- 4 bananes mûres en rondelles
- 4 cuil. à soupe de pâte à tartiner chocolat-noisette
- 8 cuil. à soupe de yaourt nature (ou fromage blanc)
- 4 cuil. à soupe de granola croustillant

## PRÉPARATION

### Étape 1

- › Faire une entaille du centre vers le bord.
- › Disposer dans chaque quart : chocolat, banane, yaourt, granola.
- › Replier en triangle, superposer les couches.

### Étape 2

- › Toaster à sec à la plancha ou à la poêle quelques minutes jusqu'à obtenir une belle coloration.
- › Servir chaud ou tiède.





# Tartinables & cie

## TWIST QUI CHANGE TOUT

FACILES À STOCKER, RAPIDES À METTRE EN ŒUVRE, LES TARTINABLES SONT DEVENUS DES INDISPENSABLES DE L'OFFRE SNACKING. PLUS QU'UN SIMPLE CONDIMENT, ILS APPORTENT ONCTUOSITÉ, RELIEF OU FRAÎCHEUR, ET TRANSFORMENT UN SANDWICH CLASSIQUE EN RECETTE SIGNATURE.

Pesto, tzatziki, guacamole, houmous ou chutney : chacun joue sa partition. Le premier booste un panini au poulet rôti, le second réveille une pita végétarienne, le troisième adoucit un wrap tex-mex... Osez aussi le poivron grillé mixé, les tomates séchées écrasées ou les lanières marinées : des produits simples qui donnent du caractère sans complexifier la mise en place.

À tartiner, napper, marbrer ou glisser en cœur de recette, ces aides culinaires

sont des boosters de goût, de couleur et de personnalité. Idéales pour renouveler la carte sans réinventer toute la cuisine. Elles permettent aussi de revisiter des classiques en un clin d'œil : un croque au *pesto rosso*, une *bruschetta* au *houmous* fumé, ou un burger twisté au *chutney* de mangue.

De quoi surprendre sans perturber l'organisation.



### ASTUCE DE CHEF

Un tartinable peut être détourné en sauce, en marinade ou en cœur de recette. Par exemple, le pesto allongé avec un peu d'huile sert de marinade pour volaille, ou le houmous en base de salade snacking.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





# Tartinables & cie

## TWIST QUI CHANGE TOUT

FACILES À STOCKER, RAPIDES À METTRE EN ŒUVRE, LES TARTINABLES SONT DEVENUS DES INDISPENSABLES DE L'OFFRE SNACKING. PLUS QU'UN SIMPLE CONDIMENT, ILS APPORTENT ONCTUOSITÉ, RELIEF OU FRAÎCHEUR, ET TRANSFORMENT UN SANDWICH CLASSIQUE EN RECETTE SIGNATURE.

Pesto, tzatziki, guacamole, houmous ou chutney : chacun joue sa partition. Le premier booste un panini au poulet rôti, le second réveille une pita végétarienne, le troisième adoucit un wrap tex-mex... Osez aussi le poivron grillé mixé, les tomates séchées écrasées ou les lanières marinées : des produits simples qui donnent du caractère sans complexifier la mise en place. À tartiner, napper, marbrer ou glisser en

cœur de recette, ces aides culinaires sont des boosters de goût, de couleur et de personnalité. Idéales pour renouveler la carte sans réinventer toute la cuisine. Elles permettent aussi de revisiter des classiques en un clin d'œil : un croque au pesto rosso, une bruschetta au houmous fumé, ou un burger twisté au chutney de mangue. De quoi surprendre sans perturber l'organisation.



### ASTUCE DE CHEF

Un tartinable peut être détourné en sauce, en marinade ou en cœur de recette. Par exemple, le pesto allongé avec un peu d'huile sert de marinade pour volaille, ou le houmous en base de salade snacking.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





# Tartinables & cie

## TWIST QUI CHANGE TOUT

FACILES À STOCKER, RAPIDES À METTRE EN ŒUVRE, LES TARTINABLES SONT DEVENUS DES INDISPENSABLES DE L'OFFRE SNACKING. PLUS QU'UN SIMPLE CONDIMENT, ILS APPORTENT ONCTUOSITÉ, RELIEF OU FRAÎCHEUR, ET TRANSFORMENT UN SANDWICH CLASSIQUE EN RECETTE SIGNATURE.

Pesto, tzatziki, guacamole, houmous ou chutney : chacun joue sa partition. Le premier booste un panini au poulet rôti, le second réveille une pita végétarienne, le troisième adoucit un wrap tex-mex... Osez aussi le poivron grillé mixé, les tomates séchées écrasées ou les lanières marinées : des produits simples qui donnent du caractère sans complexifier la mise en place. À tartiner, napper, marbrer ou glisser en

cœur de recette, ces aides culinaires sont des boosters de goût, de couleur et de personnalité. Idéales pour renouveler la carte sans réinventer toute la cuisine. Elles permettent aussi de revisiter des classiques en un clin d'œil : un croque au *pesto rosso*, une *bruschetta* au *houmous* fumé, ou un burger twisté au *chutney* de mangue. De quoi surprendre sans perturber l'organisation.



### ASTUCE DE CHEF

Un tartinable peut être détourné en sauce, en marinade ou en cœur de recette. Par exemple, le pesto allongé avec un peu d'huile sert de marinade pour volaille, ou le houmous en base de salade snacking.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





# Snacking premium

## QUAND LA SIMPLICITÉ FLIRTE AVEC LE GASTRONOMIQUE

LES CONSOMMATEURS NE CHERCHENT PLUS SEULEMENT À MANGER VITE : ILS VEULENT BIEN MANGER, ET VIVRE UNE EXPÉRIENCE, MÊME SUR LE POUCE. LA PREMIUMISATION DE L'OFFRE SNACKING RÉPOND PARFAITEMENT À CETTE ÉVOLUTION. EN JOUANT LA CARTE DES PRODUITS NOBLES, FOIE GRAS, TRUFFE, HOMARD, MAGRET, LES RESTAURATEURS PEUVENT TRANSFORMER UNE RECETTE SIMPLE EN PROPOSITION D'EXCEPTION. UNE MANIÈRE ÉLÉGANTE DE SE DIFFÉRENCIER, DE VALORISER SON SAVOIR-FAIRE... ET D'AUGMENTER LE PANIER MOYEN.

### ÉLEVER LES CLASSIQUES AVEC DES PRODUITS D'EXCEPTION

Le sandwich devient un terrain de jeu gastronomique : pain aux céréales, effiloché de canard et copeaux de truffe ; *ciabatta* toastée garnie de foie gras, chutney d'oignons et roquette ; wrap au homard et citron confit... En ajoutant un ingrédient premium à une base simple, on crée une recette à forte valeur perçue, qui reste facile à produire en cuisine. Ces associations apportent de la gourmandise, du contraste, de la surprise, tout en restant lisibles et attractives pour le client.

### UNE OFFRE DIFFÉRENCIANTE, RENTABLE ET FLEXIBLE

La premiumisation ne signifie pas complexification. Ces ingrédients haut de gamme peuvent être intégrés de manière ponctuelle ou saisonnière, pour enrichir une gamme existante ou proposer une édition limitée. Ils permettent de créer des moments forts dans la carte (suggestion du chef, plat du mois, formule festive...), sans bouleverser la chaîne de production. En outre, leur coût plus élevé est compensé par une valorisation prix justifiée, et une image de marque renforcée.

### UNE RÉPONSE DIRECTE AUX ATTENTES ACTUELLES

Dans un marché ultra-concurrentiel, proposer une offre snacking haut de gamme, c'est répondre à une clientèle en quête d'authenticité, de plaisir et de qualité. Les produits nobles évoquent le fait-maison, le sourcing maîtrisé, l'attention portée aux détails. Ce sont aussi des ingrédients qui racontent une histoire : terroir, fête, rareté... Un levier puissant pour enrichir son storytelling, fidéliser et séduire une clientèle plus exigeante.





# Snacking premium

## QUAND LA SIMPLICITÉ FLIRTE AVEC LE GASTRONOMIQUE

LES CONSOMMATEURS NE CHERCHENT PLUS SEULEMENT À MANGER VITE : ILS VEULENT BIEN MANGER, ET VIVRE UNE EXPÉRIENCE, MÊME SUR LE POUCE. LA PREMIUMISATION DE L'OFFRE SNACKING RÉPOND PARFAITEMENT À CETTE ÉVOLUTION. EN JOUANT LA CARTE DES PRODUITS NOBLES, FOIE GRAS, TRUFFE, HOMARD, MAGRET, LES RESTAURATEURS PEUVENT TRANSFORMER UNE RECETTE SIMPLE EN PROPOSITION D'EXCEPTION. UNE MANIÈRE ÉLÉGANTE DE SE DIFFÉRENCIER, DE VALORISER SON SAVOIR-FAIRE... ET D'AUGMENTER LE PANIER MOYEN.

### ÉLEVER LES CLASSIQUES AVEC DES PRODUITS D'EXCEPTION

Le sandwich devient un terrain de jeu gastronomique : pain aux céréales, effiloché de canard et copeaux de truffe ; *ciabatta* toastée garnie de foie gras, chutney d'oignons et roquette ; wrap au homard et citron confit... En ajoutant un ingrédient premium à une base simple, on crée une recette à forte valeur perçue, qui reste facile à produire en cuisine. Ces associations apportent de la gourmandise, du contraste, de la surprise, tout en restant lisibles et attractives pour le client.

### UNE OFFRE DIFFÉRENCIANTE, RENTABLE ET FLEXIBLE

La premiumisation ne signifie pas complexification. Ces ingrédients haut de gamme peuvent être intégrés de manière ponctuelle ou saisonnière, pour enrichir une gamme existante ou proposer une édition limitée. Ils permettent de créer des moments forts dans la carte (suggestion du chef, plat du mois, formule festive...), sans bouleverser la chaîne de production. En outre, leur coût plus élevé est compensé par une valorisation prix justifiée, et une image de marque renforcée.

### UNE RÉPONSE DIRECTE AUX ATTENTES ACTUELLES

Dans un marché ultra-concurrentiel, proposer une offre snacking haut de gamme, c'est répondre à une clientèle en quête d'authenticité, de plaisir et de qualité. Les produits nobles évoquent le fait-maison, le sourcing maîtrisé, l'attention portée aux détails. Ce sont aussi des ingrédients qui racontent une histoire : terroir, fête, rareté... Un levier puissant pour enrichir son storytelling, fidéliser et séduire une clientèle plus exigeante.



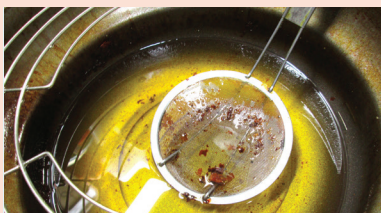


# Huiles usagées

## QUE DIT LA LOI ET COMMENT LES VALORISER ?

LA GESTION DES HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES EST STRICTEMENT ENCADRÉE PAR LA LOI. EN TANT QUE RESTAURATEUR, IL EST ESSENTIEL DE RESPECTER DES OBLIGATIONS PRÉCISES POUR LEUR COLLECTE ET LEUR TRAITEMENT. MAIS COMMENT S'Y PRENDRE ? QUELS SONT LES BONS RÉFLEXES POUR ÉVITER TOUT RISQUE ET OPTIMISER LEUR VALORISATION ? ON VOUS EXPLIQUE TOUT.

### CE QUE DIT LA LOI :



#### OBLIGATION DE COLLECTE

Depuis 2012, tous les établissements de restauration doivent faire collecter et traiter leurs huiles usagées par un prestataire agréé.



#### INTERDICTION DE REJET

Il est formellement interdit de jeter les huiles dans les canalisations ou avec les déchets classiques, sous peine d'amendes et de risques environnementaux.



#### LES BONNES PRATIQUES

Les huiles doivent être stockées dans des contenants adaptés, puis remises à un collecteur spécialisé qui assure leur recyclage et leur valorisation, notamment en biocarburant.

### LE SERVICE CLÉ EN MAIN METRO :

POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS CETTE DÉMARCHÉ, METRO MET À VOTRE DISPOSITION UNE SOLUTION COMPLÈTE DE COLLECTE ET DE VALORISATION, EN PARTENARIAT AVEC VEOLIA ET ALLO À L'HUILE. LES HUILES COLLECTÉES NE SONT PAS PERDUES, ELLES SONT TRANSFORMÉES EN BIOCARBURANT ET RÉINTÉGRÉES DANS UN CIRCUIT D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE. ADOPTEZ UNE DÉMARCHÉ PLUS DURABLE & RESPONSABLE.



#### UN SERVICE SUR-MESURE, ADAPTÉ À VOTRE ACTIVITÉ

Que vous soyez un restaurant, une sandwicherie ou un food truck, la collecte est organisée en fonction de votre volume et de votre fréquence d'utilisation. **Vous recevez des contenants adaptés** pour stocker vos huiles en toute sécurité jusqu'à leur récupération.



#### UNE PRISE EN CHARGE SIMPLE ET RAPIDE

Les huiles sont collectées selon un calendrier défini ensemble, avec un processus fluide et sans contrainte.

**Fini les démarches compliquées : tout est géré pour vous !**



#### UN AVANTAGE ÉCONOMIQUE

**Grâce aux tarifs négociés METRO,** vous bénéficiez d'une collecte de qualité à un prix avantageux. Une solution rentable qui vous évite les frais liés à une mauvaise gestion des huiles (amendes, problèmes de canalisation...).

# Sauces en street food

## LA TOUCHE QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE

LA STREET-FOOD SÉDUIT PAR SA PRATICITÉ, MAIS SURTOUT PAR SON INTENSITÉ DE GOÛT. ET DANS CE DOMAINE, LA SAUCE JOUE UN RÔLE CLÉ. C'EST ELLE QUI VIENT RELEVER, PERSONNALISER, SIGNER UN PLAT. UN CONDIMENT ? PAS SEULEMENT. UNE ARME DE SÉDUCTION MASSIVE POUR DONNER DU CARACTÈRE, CRÉER DE L'ATTENTE, FAIRE REVENIR LES CLIENTS.

### SAVEUR, TEXTURE, SURPRISE : LE TRIO GAGNANT

Une sauce bien pensée ne fait pas qu'accompagner : elle transforme. C'est elle qui va lier les ingrédients d'un wrap, napper un burger, réveiller un bowl ou une pita. Elle apporte du liant, du contraste, de la texture, et surtout, une signature. Une sauce curry mangue dans un burger, un tahini citronné sur des falafels, une mayonnaise sésame dans un poke bowl : c'est simple, mais ça change tout. Elle peut aussi faire monter le niveau perçu du plat, sans en compliquer la mise en œuvre.

### CRÉATIVITÉ ET TWIST : DES CLASSIQUES REVISITÉS

Aujourd'hui, les consommateurs en redemandent : des sauces "signature", reconnaissables, voire inattendues. Mayonnaise wasabi, ketchup épicé maison, sauce yaourt fumé, crème de feta à l'ail rôti ou *chimichurri* à la coriandre fraîche... Les sauces créatives permettent d'innover sans revoir toute la recette. Un simple changement de sauce peut suffire à donner une nouvelle vie à un sandwich, à une recette vitrine ou à une édition limitée saisonnière.

### UNE VRAIE STRATÉGIE DE DIFFÉRENCIATION

Dans un marché de plus en plus concurrentiel, proposer des sauces maison ou originales, c'est affirmer une identité culinaire. C'est ce qui donne envie de tester... et de revenir. Un plat bien assaisonné, c'est un plat qu'on mémorise. La sauce devient un levier de storytelling, de fidélisation et même de viralité, dans une époque où les clients partagent volontiers ce qui sort de l'ordinaire. Bien pensée, elle devient un marqueur de votre cuisine. Et parfois, même, votre meilleure pub.





# Sauces asiatiques

## DU CARACTÈRE EN FLACON

ELLES SONT OMNIPRÉSENTES DANS LES CUISINES ASIATIQUES ET S'INVITENT DÉSORMAIS DANS LES CARTES STREET-FOOD DU MONDE ENTIER. RICHES, CONTRASTÉES, ÉQUILIBRÉES, LES SAUCES ASIATIQUES SONT BIEN PLUS QUE DE SIMPLES ACCOMPAGNEMENTS : ELLES CONCENTRENT TOUTE LA PUISSANCE AROMATIQUE D'UNE CULTURE, ET TRANSFORMENT UN PLAT EN EXPÉRIENCE.

Soja, *nuoc-mâm*, *teriyaki*, *hoisin*, sauce huître, *gochujang*, *ponzu* ou encore *satay*... Chaque sauce possède sa propre intensité, son profil, son usage. Elles assaisonnent, relèvent, lient ou contrebalaçent, selon les recettes et les envies. On les retrouve dans les grands classiques de la *street-food* asiatique : *pad thaï*, *banh mi*, *bao*, *gyo-zas*, *bibimbap*, *donburi*... Mais elles dépassent aujourd'hui leur cadre d'origine pour s'inviter dans des plats plus hybrides.

Faciles à stocker, prêtes à l'emploi, elles sont de formidables leviers de créativité pour les restaurateurs. Quelques gouttes de sauce soja sucrée dans un

*grilled cheese* au pastrami, une mayonnaise twistée au *gochujang* dans un burger, une touche de *ponzu* sur une salade *veggie*, un filet de sauce *satay* dans un wrap croustillant... Ces sauces permettent de twister les codes du snacking sans changer les fondamentaux. Résultat : un plat revisité, une vraie montée en gamme, un effet de surprise.

Avec leurs profils puissants, souvent umami et toujours identifiables, ces sauces séduisent une clientèle en quête de nouveauté, de goût et de voyage. Une bonne manière d'apporter une vraie valeur ajoutée, tout en restant simple à mettre en œuvre.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





# Sauces asiatiques

## DU CARACTÈRE EN FLACON

ELLES SONT OMNIPRÉSENTES DANS LES CUISINES ASIATIQUES ET S'INVITENT DÉSORMAIS DANS LES CARTES STREET-FOOD DU MONDE ENTIER. RICHES, CONTRASTÉES, ÉQUILIBRÉES, LES SAUCES ASIATIQUES SONT BIEN PLUS QUE DE SIMPLES ACCOMPAGNEMENTS : ELLES CONCENTRENT TOUTE LA PUISSANCE AROMATIQUE D'UNE CULTURE, ET TRANSFORMENT UN PLAT EN EXPÉRIENCE.

Soja, *nuoc-mâm*, *teriyaki*, *hoisin*, sauce huître, *gochujang*, *ponzu* ou encore *satay*... Chaque sauce possède sa propre intensité, son profil, son usage. Elles assaisonnent, relèvent, lient ou contrebalaçent, selon les recettes et les envies. On les retrouve dans les grands classiques de la *street-food* asiatique : *pad thaï*, *banh mi*, *bao*, *gyoza*, *bibimbap*, *donburi*... Mais elles dépassent aujourd'hui leur cadre d'origine pour s'inviter dans des plats plus hybrides.

Faciles à stocker, prêtes à l'emploi, elles sont de formidables leviers de créativité pour les restaurateurs. Quelques gouttes de sauce soja sucrée dans un

*grilled cheese* au pastrami, une mayonnaise twistée au *gochujang* dans un burger, une touche de *ponzu* sur une salade *veggie*, un filet de sauce *satay* dans un wrap croustillant... Ces sauces permettent de twister les codes du snacking sans changer les fondamentaux. Résultat : un plat revisité, une vraie montée en gamme, un effet de surprise.

Avec leurs profils puissants, souvent umami et toujours identifiables, ces sauces séduisent une clientèle en quête de nouveauté, de goût et de voyage. Une bonne manière d'apporter une vraie valeur ajoutée, tout en restant simple à mettre en œuvre.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





# Sauces asiatiques

## DU CARACTÈRE EN FLACON

ELLES SONT OMNIPRÉSENTES DANS LES CUISINES ASIATIQUES ET S'INVITENT DÉSORMAIS DANS LES CARTES STREET-FOOD DU MONDE ENTIER. RICHES, CONTRASTÉES, ÉQUILIBRÉES, LES SAUCES ASIATIQUES SONT BIEN PLUS QUE DE SIMPLES ACCOMPAGNEMENTS : ELLES CONCENTRENT TOUTE LA PUISSANCE AROMATIQUE D'UNE CULTURE, ET TRANSFORMENT UN PLAT EN EXPÉRIENCE.

Soja, nuoc-mâm, teriyaki, hoisin, sauce huitre, gochujang, ponzu ou encore satay... Chaque sauce possède sa propre intensité, son profil, son usage. Elles assaisonnent, relèvent, lient ou contrebalaçent, selon les recettes et les envies. On les retrouve dans les grands classiques de la street-food asiatique : pad thaï, banh mi, bao, gyoza, bibimbap, donburi... Mais elles dépassent aujourd'hui leur cadre d'origine pour s'inviter dans des plats plus hybrides.

Faciles à stocker, prêtes à l'emploi, elles sont de formidables leviers de créativité pour les restaurateurs. Quelques gouttes de sauce soja sucrée dans un

grilled cheese au pastrami, une mayonnaise twistée au gochujang dans un burger, une touche de ponzu sur une salade veggïe, un filet de sauce satay dans un wrap croustillant... Ces sauces permettent de twister les codes du snacking sans changer les fondamentaux. Résultat : un plat revisité, une vraie montée en gamme, un effet de surprise.

Avec leurs profils puissants, souvent umami et toujours identifiâbles, ces sauces séduisent une clientèle en quête de nouveauté, de goût et de voyage. Une bonne manière d'apporter une vraie valeur ajoutée, tout en restant simple à mettre en œuvre.

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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





# Pizza : valeur sûre...

## ET TERRAIN D'INNOVATION

INDÉTRÔNABLE, LA PIZZA RESTE L'UN DES PILIERS DE LA STREET-FOOD. RÉCONFORTANTE, ULTRA PERSONNALISABLE, FACILE À PARTAGER OU À EMPORTER, ELLE COCHE TOUTES LES CASES. MAIS FACE À DES CONSOMMATEURS TOUJOURS EN QUÊTE DE NOUVEAUTÉ ET D'AUTENTICITÉ, L'OFFRE DOIT SE RÉINVENTER. PÂTE, GARNITURE, FORMAT, INFLUENCE : TOUT PEUT ÊTRE REPENSÉ POUR CONTINUER À SÉDUIRE, SURPRENDRE ET FIDÉLISER.

### PÂTE FINE, PÂTE ÉPAISSE, PÂTE SOIGNÉE

La révolution se joue d'abord dans la pâte. De plus en plus de *pizzaiolos* et restaurateurs misent sur des fermentations longues (jusqu'à 48 ou 72h), une hydratation élevée et des farines plus digestes pour offrir une texture légère, alvéolée, crousti-fondante. La pâte devient un produit en soi, un argument différenciant, qui reflète un vrai savoir-faire. On voit aussi émerger des formats alternatifs : pâte au levain, à base de légumes, sans gluten... autant de possibilités pour élargir la clientèle et valoriser la qualité du produit dès la première bouchée.

### GARNITURES CRÉATIVES, INFLUENCES CROISÉES

Du côté des toppings, la créativité est de mise. Au-delà des grands classiques, les chefs osent des associations audacieuses : *burrata* et pesto de pistache, effiloché de porc et sauce barbecue, légumes rôtis et chèvre frais, truffe et œuf coulant... Les influences fusion (italo-japonaises, méditerranéennes-orientales...) renouvellent la proposition. C'est aussi une opportunité d'utiliser des produits de saison ou locaux, de valoriser les circuits courts, et d'adapter les recettes aux attentes du moment (veggie, plus léger, ou plus gourmand).

### À PARTAGER, À EMPORTER, À REVISITER

La pizza se prête à tous les formats : entière, à la part, en mini, en *pinsa*, en calzone ou en pizza sandwich. Elle peut se vendre en vitrine, se réchauffer rapidement, se décliner en offre du soir ou du midi. Un véritable caméléon de la restauration rapide, qui, bien travaillé, peut aussi devenir une signature de la maison. Pour renouveler l'offre, pensez aussi aux sauces en base (crème de potimarron, pesto, crème de parmesan...) ou aux finitions originales (herbes fraîches, huile infusée, éclats de noix). Une bonne pizza, aujourd'hui, c'est celle qui a quelque chose de plus à raconter.





# Pizza : valeur sûre...

## ET TERRAIN D'INNOVATION

INDÉTRÔNABLE, LA PIZZA RESTE L'UN DES PILIERS DE LA STREET-FOOD. RÉCONFORTANTE, ULTRA PERSONNALISABLE, FACILE À PARTAGER OU À EMPORTER, ELLE COCHE TOUTES LES CASES. MAIS FACE À DES CONSOMMATEURS TOUJOURS EN QUÊTE DE NOUVEAUTÉ ET D'AUTENTICITÉ, L'OFFRE DOIT SE RÉINVENTER. PÂTE, GARNITURE, FORMAT, INFLUENCE : TOUT PEUT ÊTRE REPENSÉ POUR CONTINUER À SÉDUIRE, SURPRENDRE ET FIDÉLISER.

### PÂTE FINE, PÂTE ÉPAISSE, PÂTE SOIGNÉE

La révolution se joue d'abord dans la pâte. De plus en plus de *pizzaiolos* et restaurateurs misent sur des fermentations longues (jusqu'à 48 ou 72h), une hydratation élevée et des farines plus digestes pour offrir une texture légère, alvéolée, crousti-fondante. La pâte devient un produit en soi, un argument différenciant, qui reflète un vrai savoir-faire. On voit aussi émerger des formats alternatifs : pâte au levain, à base de légumes, sans gluten... autant de possibilités pour élargir la clientèle et valoriser la qualité du produit dès la première bouchée.

### GARNITURES CRÉATIVES, INFLUENCES CROISÉES

Du côté des toppings, la créativité est de mise. Au-delà des grands classiques, les chefs osent des associations audacieuses : *burrata* et pesto de pistache, effiloché de porc et sauce barbecue, légumes rôtis et chèvre frais, truffe et œuf coulant... Les influences fusion (italo-japonaises, méditerranéennes-orientales...) renouvellent la proposition. C'est aussi une opportunité d'utiliser des produits de saison ou locaux, de valoriser les circuits courts, et d'adapter les recettes aux attentes du moment (veggie, plus léger, ou plus gourmand).

### À PARTAGER, À EMPORTER, À REVISITER

La pizza se prête à tous les formats : entière, à la part, en mini, en *pinsa*, en calzone ou en pizza sandwich. Elle peut se vendre en vitrine, se réchauffer rapidement, se décliner en offre du soir ou du midi. Un véritable caméléon de la restauration rapide, qui, bien travaillé, peut aussi devenir une signature de la maison. Pour renouveler l'offre, pensez aussi aux sauces en base (crème de potimarron, pesto, crème de parmesan...) ou aux finitions originales (herbes fraîches, huile infusée, éclats de noisettes). Une bonne pizza, aujourd'hui, c'est celle qui a quelque chose de plus à raconter.





# Saveurs d'Afrique

## RECETTES EN PLEINE ASCENSION

COLORÉE, GÉNÉREUSE ET INTENSÉMENT PARFUMÉE, LA CUISINE AFRICAINE S'IMPOSE PROGRESSIVEMENT DANS LE PAYSAGE DE LA RESTAURATION RAPIDE EN FRANCE. LONGTEMPS CANTONNÉE À UNE CLIENTÈLE COMMUNAUTAIRE, ELLE SÉDUIT AUJOURD'HUI UN PUBLIC BEAUCOUP PLUS LARGE EN QUÊTE DE NOUVELLES EXPÉRIENCES GUSTATIVES. DES MARCHÉS DE DAKAR AUX RUES D'ABIDJAN, DE LAGOS OU D'ADDIS-ABEBA, CES RECETTES POPULAIRES TRAVERSANT LES FRONTIÈRES ET TROUVENT NATURELLEMENT LEUR PLACE DANS LA RESTAURATION RAPIDE.

Poulet yassa, mafé, attiéké, pastels, brochettes suya, aloko..., par leur richesse, les cuisines d'Afrique de l'Ouest, centrale ou orientale offrent un terrain d'expression particulièrement vaste. Derrière ces noms, des recettes généreuses, construites autour de bases simples : riz, semoule, poulet, bœuf, poisson, sauces mijotées et épicées. Une cuisine de caractère, mais accessible, qui repose sur des produits que connaît déjà le client. Une aubaine !

Bowls, barquettes, sandwiches, wraps ou assiettes à composer : la cuisine africaine s'intègre parfaitement aux codes de la restauration rapide. Ses recettes traditionnelles constituent

une base solide que vous pouvez réinterpréter selon votre concept et votre spécialité. Un mafé servi en bowl, décliné en version sandwich, un poulet yassa glissé dans un wrap ou accompagné d'aloço en format à emporter... Autant de façons d'affirmer votre identité tout en conservant l'authenticité des saveurs. Les préparations peuvent être anticipées, les sauces travaillées en amont et les assemblages réalisés à la demande.

Une manière efficace de dynamiser votre proposition, de créer un effet de nouveauté et d'attirer une clientèle en quête de nouvelles expériences gustatives.



### CONSEIL METRO

Pour commencer, mettez en avant une recette phare comme plat signature (mafé ou poulet yassa, par exemple) avant d'élargir votre offre. Une manière simple de tester l'intérêt de votre clientèle tout en limitant les risques.

LE PRIX  
C'EST ICI

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

les halles  
METRO

L'ÉPICERIE SALÉE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





# Saveurs d'afrique

## RECETTES EN PLEINE ASCENSION

COLORÉE, GÉNÉREUSE ET INTENSÉMENT PARFUMÉE, LA CUISINE AFRICAINE S'IMPOSE PROGRESSIVEMENT DANS LE PAYSAGE DE LA RESTAURATION RAPIDE EN FRANCE. LONGTEMPS CANTONNÉE À UNE CLIENTÈLE COMMUNAUTAIRE, ELLE SÉDUIT AUJOURD'HUI UN PUBLIC BEAUCOUP PLUS LARGE EN QUÊTE DE NOUVELLES EXPÉRIENCES GUSTATIVES. DES MARCHÉS DE DAKAR AUX RUES D'ABIDJAN, DE LAGOS OU D'ADDIS-ABEBA, CES RECETTES POPULAIRES TRAVERSANT LES FRONTIÈRES ET TROUVENT NATURELLEMENT LEUR PLACE DANS LA RESTAURATION RAPIDE.

Poulet yassa, mafé, attiéké, pastels, brochettes suya, aloko..., par leur richesse, les cuisines d'Afrique de l'Ouest, centrale ou orientale offrent un terrain d'expression particulièrement vaste. Derrière ces noms, des recettes généreuses, construites autour de bases simples : riz, semoule, poulet, bœuf, poisson, sauces mijotées et épices. Une cuisine de caractère, mais accessible, qui repose sur des produits que connaît déjà le client. Une aubaine !

Bowls, barquettes, sandwiches, wraps ou assiettes à composer : la cuisine africaine s'intègre parfaitement aux codes de la restauration rapide. Ses recettes traditionnelles constituent

une base solide que vous pouvez réinterpréter selon votre concept et votre spécialité. Un mafé servi en bowl, décliné en version sandwich, un poulet yassa glissé dans un wrap ou accompagné d'aloço en format à emporter... Autant de façons d'affirmer votre identité tout en conservant l'authenticité des saveurs. Les préparations peuvent être anticipées, les sauces travaillées en amont et les assemblages réalisés à la demande.

Une manière efficace de dynamiser votre proposition, de créer un effet de nouveauté et d'attirer une clientèle en quête de nouvelles expériences gustatives.



### CONSEIL METRO

Pour commencer, mettez en avant une recette phare comme plat signature (mafé ou poulet yassa, par exemple) avant d'élargir votre offre. Une manière simple de tester l'intérêt de votre clientèle tout en limitant les risques.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





# Saveurs d'Afrique

## RECETTES EN PLEINE ASCENSION

COLORÉE, GÉNÉREUSE ET INTENSÉMENT PARFUMÉE, LA CUISINE AFRICAINE S'IMPOSE PROGRESSIVEMENT DANS LE PAYSAGE DE LA RESTAURATION RAPIDE EN FRANCE. LONGTEMPS CANTONNÉE À UNE CLIENTÈLE COMMUNAUTAIRE, ELLE SÉDUIT AUJOURD'HUI UN PUBLIC BEAUCOUP PLUS LARGE EN QUÊTE DE NOUVELLES EXPÉRIENCES GUSTATIVES. DES MARCHÉS DE DAKAR AUX RUES D'ABIDJAN, DE LAGOS OU D'ADDIS-ABEBA, CES RECETTES POPULAIRES TRAVERSANT LES FRONTIÈRES ET TROUVENT NATURELLEMENT LEUR PLACE DANS LA RESTAURATION RAPIDE.

Poulet yassa, mafé, attiéké, pastels, brochettes suya, aloko..., par leur richesse, les cuisines d'Afrique de l'Ouest, centrale ou orientale offrent un terrain d'expression particulièrement vaste. Derrière ces noms, des recettes généreuses, construites autour de bases simples : riz, semoule, poulet, bœuf, poisson, sauces mijotées et épices. Une cuisine de caractère, mais accessible, qui repose sur des produits que connaît déjà le client. Une aubaine !

Bowls, barquettes, sandwiches, wraps ou assiettes à composer : la cuisine africaine s'intègre parfaitement aux codes de la restauration rapide. Ses recettes traditionnelles constituent

une base solide que vous pouvez réinterpréter selon votre concept et votre spécialité. Un mafé servi en bowl, décliné en version sandwich, un poulet yassa glissé dans un wrap ou accompagné d'aloço en format à emporter... Autant de façons d'affirmer votre identité tout en conservant l'authenticité des saveurs. Les préparations peuvent être anticipées, les sauces travaillées en amont et les assemblages réalisés à la demande.

Une manière efficace de dynamiser votre proposition, de créer un effet de nouveauté et d'attirer une clientèle en quête de nouvelles expériences gustatives.



### CONSEIL METRO

Pour commencer, mettez en avant une recette phare comme plat signature (mafé ou poulet yassa, par exemple) avant d'élargir votre offre. Une manière simple de tester l'intérêt de votre clientèle tout en limitant les risques.



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





# Tiramisu à la pistache

## TWIST GOURMAND SUR UN GRAND CLASSIQUE

GRAND CLASSIQUE DES DESSERTS À LA CUILLÈRE, LE TIRAMISU RESTE UN INCONTOURNABLE DE LA CARTE. ET SI VOUS LUI DONNIEZ UNE NOUVELLE DIMENSION ? EN L'ASSOCIANT À LA PISTACHE, INGRÉDIENT AUSSI TENDANCE QUE RAFFINÉ, VOUS APPORTEZ UNE VRAIE TOUCHE DE MODERNITÉ À VOTRE OFFRE. UN DESSERT TOUJOURS SIMPLE À DRESSER, MAIS QUI SORT DU LOT, ATTIRE L'ŒIL EN VITRINE ET FLATTE LES PAPILLES DE VOS CLIENTS.

🔪 Difficulté : facile

🍽 Portions : 6 personnes

### INGRÉDIENTS

- 250 g de mascarpone
- 3 œufs frais
- 80 g de sucre
- 150 g de pâte de pistache
- 20 cl de crème liquide entière bien froide
- 20 à 24 biscuits cuillère
- 10 cl de lait + 1 cuil. à soupe de pâte de pistache
- Pistaches concassées non salées
- Poudre de pistache ou cacao amer
- Quelques éclats de chocolat blanc



### PRÉPARATION

#### Étape 1

##### PRÉPAREZ LA CRÈME PISTACHE :

- › Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- › Incorporez la pâte de pistache, puis le mascarpone.

#### Étape 2

##### MONTEZ LA CRÈME :

- › En chantilly bien ferme, puis incorporez-la délicatement au mélange précédent.

#### Étape 3

##### MONTEZ LES BLANCS :

- › En neige ferme, puis ajoutez-les également délicatement à la spatule.
- › Réservez au frais.

#### Étape 4

##### PRÉPAREZ LE TREMPAGE :

- › Dans un bol, mélangez le lait avec une cuillère de pâte de pistache. Trempez rapidement les biscuits cuillère dedans (sans trop les imbiber pour garder du moelleux).

#### Étape 5

##### DRESSEZ LE TIRAMISU :

- › Dans des verrines ou un plat, alternez une couche de biscuits imbibés et une couche de crème à la pistache.
- › Terminez par la crème.

#### Étape 6

##### FINITION :

- › Placez au frais au moins 4 heures (idéalement une nuit). Avant de servir, ajoutez des pistaches concassées, un peu de poudre de pistache ou de cacao amer, et quelques éclats de chocolat blanc.