

#ÀTABLE

ÉDITION 2024



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR
LA RECETTE DU CHEF
AMAR CHALAL



les
halles
METRO

#À TABLE



Dans un contexte économique qui reste tendu, l'enjeu pour les acteurs de la restauration à table est de simplifier leur quotidien pour se concentrer sur l'essentiel et réussir à développer leur activité. Être un facilitateur, c'est justement l'ambition de METRO. En vous inspirant avec de beaux produits, parfaitement portionnés, faciles à mettre en œuvre et accessibles. En vous permettant de gagner en efficacité grâce à des équipements performants. En vous accompagnant dans la création d'une ambiance soignée et conviviale à même de séduire votre clientèle. Vous voulez en savoir plus ? Alors il ne vous reste plus qu'à dévorer ce nouveau Guide.

Bonne lecture !

9

LES PLANCHES, PLATS À PARTAGER & SNACKS SALÉS

Planche mixte campagnarde **10-11**
Planche crispy
(appetizers & frites) **12-13**
Planche veggie **14**
Planche espagnole, italienne **15**
Les snacks salés **16-17**

18



LES ENTRÉES, SALADES GOURMANDES

Les salades & légumes **19-21**
Les céréales & légumineuses **22**
Les fromages & ovoproduits **23-26**
La sauriserie
& produits de la mer **27-28**
Les bases volailles,
charcuterie **29-30**
Les escargots, moules farcies **31**

32



LES PRODUITS DE LA MER

Les coquillages & crustacés frais **33-35**
Les huîtres **36-38**
Focus Saumon filière METRO Chef **40**
Le saumon fumé **41**
Les filets de poissons **42-43**
Les poissons surgelés **44**
Les produits de la mer élaborés **45**

46

LES PRODUITS CARNÉS

Le burger **47-51**
Les viandes à griller/rôtir **52-60**
Le canard, magret, confit
& foie gras **54-55**
Les saucisses, andouillettes
& boudins **61**

62



LES ACCOMPAGNEMENTS

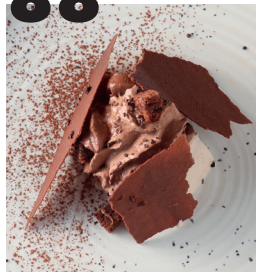
Les frites & garnitures
pomme de terre **63-65**
Les pâtes, riz, légumineuses
& autres accompagnements **66-69**
Les légumes & garnitures **70-73**

74

LES AIDES CULINAIRES & PAINS

Les condiments **76**
Les micro pousses
& fleurs comestibles **77**
Les crèmes, beurres
& ovoproduits **78-79**
Les fonds, jus & sauces **80-81**
Les huiles, vinaigres
& sauces salades **82-83**
Les herbes & épices **84**
Les sauces condimentaires **85-86**
Les saveurs d'Asie **87**

88



LES DESSERTS & INSTANTS CAFÉ

Les ingrédients pâtisseries **89-102**
Focus fraise Demoiselle **91**
Les desserts prêts
à l'emploi **103-108**
Le café & ses accompagnements
109-111

112

LA CARTE DES BOISSONS

Les vins & effervescents **113-122**
Les spiritueux, sirops
& concentrés **123-129**
Le cocktail du mois **126**

130



L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

Les consommables **131-132**
La ouate & l'essuyage **133-135**
Le soin de la personne **136**
L'hygiène en cuisine **137-139**
L'hygiène en salle **140-141**
L'hygiène des sanitaires **141**

142

L'ÉQUIPEMENT DE LA SALLE

Arts de la table **143-147**
Textile & nappage **148-149**
Mobiliers de salle **150-151**

152



L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

Équipement CHR **153-164**
Accessoires & ustensiles **164-170**

RETROUVEZ
CES PICTOS
AU FIL DES PAGES



RAYON ÉPICERIE



RAYON FRAIS



RAYON SURGELÉS



SANS GLUTEN

RESTAURATION À TABLE

LA PARENTHÈSE GOURMANDE



Les temps changent et avec eux, les habitudes de consommation. Alors que la société nous incite à aller toujours plus vite, la restauration avec service à table se doit de proposer une alternative à cette culture de l'instantané qui met trop souvent le plaisir de côté. Et pour tirer son épingle du jeu, la restauration à table ne manque pas d'atouts. Là encore, il faut chercher du côté du consommateur qui, et c'est une tendance de fond, prend la bonne habitude de privilégier la qualité à la quantité. En clair, il s'accorde moins de sorties resto, mais veut vivre une expérience totale. Il attend qu'on lui raconte une belle histoire, à travers une ambiance, un service, et bien sûr des produits. Il veut de la convivialité, du partage et de la proximité. Il veut de la qualité, de l'authenticité et de la gourmandise. De la simplicité et du naturel. Et sur ce terrain-là, la restauration à table a tout pour grignoter des parts de marché en faisant rêver ses clients le temps d'une parenthèse gourmande. Tout est bon pour titiller l'imagination, stimuler le toucher, réveiller l'odorat et flatter les papilles autant que les pupilles. En un mot, pour régaler chaque client, dans tous les sens, et leur offrir une expérience qui ne manque pas de saveurs !



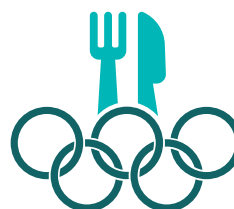
97 850

RESTAURANTS
EN 2022⁽¹⁾



85%

DES RESTAURANTS
PROPOSENT DES BURGERS
À LEUR CARTE ⁽¹⁾



15 M

DE TOURISTES SONT
ATTENDUS POUR LES
JEUX OLYMPIQUES D'ÉTÉ
À PARIS EN 2024 ⁽²⁾



8/10

FRANÇAIS ESTIMENT
QUE LE LOCAL EST UN
GAGE DE QUALITÉ⁽³⁾



90%

DE FRANÇAIS
PRATIQUENT
L'APÉRITIF, MOMENT
FESTIF & CONVIVIAL⁽⁴⁾

(1) Source IRI GIRA 2023 -intégration des ambulants dans la restauration commerciale. (2) Source Opinion Way mars 2022.
(3) Source Ipsos. (4) étude de l'Observatoire Société et Consommation (l'ObSoCo).

LES HALLES METRO

1^{ER} PARTENAIRE DES RESTAURATEURS INDÉPENDANTS

Depuis 50 ans, METRO s'engage aux côtés des professionnels des métiers de bouche et de la revente alimentaire. Produits alimentaires, équipements, services pratiques, conseils avisés..., METRO vous propose un grand choix de produits à un excellent rapport qualité-prix et des solutions concrètes pour vous accompagner dans votre activité tout au long de l'année.

METRO C'EST :

UN SERVICE DE LIVRAISON PRATIQUE



2 MODES DE LIVRAISONS

pour toutes les situations :
livraison de chariot ou livraison de commande sur [METRO.fr](https://www.metro.fr) sans vous déplacer

DES ÉQUIPEMENTS FIABLES ET PERFORMANTS AVEC UN SERVICE DE CONCEPTION & D'AMÉNAGEMENT PROFESSIONNEL

DU MATÉRIEL

CHR
EN FRANCE



DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE MARKETPLACE*, L'OFFRE D'ÉQUIPEMENT LA PLUS COMPLÈTE POUR LES RESTAURATEURS

PLUS DE

100 000
RÉFÉRENCES

DISPONIBLES EN LIVRAISON



UN TRÈS GRAND CHOIX DE POISSONS EXTRA-FRAIS

28
CRIÉES
EN 24H

dans vos halles



CAISSE ENREGISTREUSE, RÉSERVATIONS & COMMANDES EN LIGNE, SITE INTERNET

PLUS DE
60 000
CLIENTS

séduits par Dish
by METRO



UNE LARGE GAMME DE PRODUITS LOCAUX



PLUS DE
10 000
PRODUITS
LOCAUX

ET DU TERROIR

DES PRODUITS AU MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ-PRIX

4 800
RÉFÉRENCES
METRO
EXCLUSIVES



UN SERVICE APRÈS-VENTE AUSSI PERFORMANT QU'ACCESSIBLE

97%

DE NOS CLIENTS
SONT SATISFAITS
DU SAV METRO



*Marketplace = place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.

PORTRAIT DU CHEF À VENIR

PORTRAIT DU CHEF À VENIR

METRO

Chef

TOUT COMMENCE AVEC
UN PRODUIT DE QUALITÉ.



1500 PRODUITS SÉLECTIONNÉS
EN EXCLUSIVITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DU GOÛT
ET TOUJOURS AU MEILLEUR PRIX

LES PLANCHES, PLATS À PARTAGER & SNACKS SALÉS



LES PLANCHES / PLATS À PARTAGER ET SNACKS SALÉS









CHARCUTERIE



REF	DÉSIGNATION	DESSCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	PRIX	LIVRAISON
081916	Pâté de campagne à l'ancienne RUSTADOU	Pièce 3kg environ	Le kilogramme		PRODUIT LIVRÉ
012274	Pâté en croûte cocktail nature		La pièce 450g		PRODUIT LIVRÉ
180390	Rillettes du Mans au sel de Guérande RUSTADOU		La terrine 1kg		PRODUIT LIVRÉ
275878	Andouille de Guémené RUSTADOU	900g environ	Le kilogramme		PRODUIT LIVRÉ
008522	Rosette qualité supérieure METRO CHEF	50 tranches environ	La barquette 2x250g		PRODUIT LIVRÉ
007380	Jambon sec supérieur METRO CHEF	30 tranches minimum	La barquette 810g		PRODUIT LIVRÉ
169234	Saucisson sec nature SALAISONS DU MONT-BLANC		La pièce 200g		PRODUIT LIVRÉ
032360	Jambon de Bayonne METRO CHEF	24 tranches	La barquette 2x250g		PRODUIT LIVRÉ



CHARCUTERIE

REF	DÉSIGNATION	DESSCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	PRIX	LIVRAISON
038596	Mini saucisses sèches METRO CHEF	Fabrication artisanale	Le sachet 500g		 PRODUIT LIVRÉ
294202	Saucisson comté noisette METRO CHEF		La barquette 2x200g		
140435	Saucisse sèche aux noix du Périgord METRO CHEF	"spécial apéritif"	La barquette 2x250g		 PRODUIT LIVRÉ
235452	Saucisson sec RUSTADOU	Pur porc pièce 1,4kg environ	Le kilogramme		 PRODUIT LIVRÉ

FROMAGE

REF	DÉSIGNATION	DESSCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	PRIX	LIVRAISON
063817	Brie de Meaux A.O.P. LA MAISON DU FROMAGE	1/2 affiné en demi	Le kilogramme		 PRODUIT LIVRÉ
287385	Reblochon de Savoie au lait cru A.O.P. METRO CHEF	450g environ	le kilogramme		 PRODUIT LIVRÉ
142723	Sainte-Maure de Touraine A.O.P. FROMAGERIE CLOCHE D'OR		La pièce 250g		 PRODUIT LIVRÉ
006349	Camembert de Normandie au lait cru A.O.P. LA MAISON DU FROMAGE		La pièce 250g		 PRODUIT LIVRÉ
034660	Petit brie METRO CHEF	30% M.G. dans le produit fini	La pièce 1kg		 PRODUIT LIVRÉ
175882	Feta A.O.P. 1kg FALANI	5x200g	Le kilogramme		 PRODUIT LIVRÉ
249861	Halloumi bloc 850g ALAMBRA	Sur certaines halles	La pièce 850g		 PRODUIT LIVRÉ
142293	Bleu d'Auvergne A.O.P. LA MAISON DU FROMAGE	Demi-pain	Le kilogramme		 PRODUIT LIVRÉ
235992	Roquefort A.O.P. LA MAISON DU FROMAGE	Demi-pain	Le kilogramme		 PRODUIT LIVRÉ
236205	Rocamadour A.O.P. LA MAISON DU FROMAGE		La pièce 35g		 PRODUIT LIVRÉ
013802	Comté A.O.P. 12 mois au lait cru LA MAISON DU FROMAGE	Pièce 1,2kg environ	Le kilogramme		 PRODUIT LIVRÉ
071284	Chaource A.O.P. LA MAISON DU FROMAGE		La pièce 500g		 PRODUIT LIVRÉ



LES PLANCHES / PLATS À PARTAGER ET SNACKS SALÉS



LA PLANCHE **CRISPY**

REF	DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	PRIX	LIVRAISON	OFFRE
290592	Acras de morue CITÉ MARINE	66 pièces environ	Le sachet 1kg		PRODUIT LIVRÉ	
263221	Crevettes torpedo METRO CHEF	40 pièces environ	La boîte 1kg		PRODUIT LIVRÉ	
123324	Beignets de calamars à la romaine	40/60 pièces	Le sachet 1kg		PRODUIT LIVRÉ	
143944	Bouchées au camembert LAMBWESTON	50 pièces environ	Le sachet 1kg		PRODUIT LIVRÉ	
171462	Mini samoussas aux légumes UN BRIN D'ÉVASION	28 pièces de 25g	La barquette 700g		PRODUIT LIVRÉ	

Suggestion de présentation.



REF	DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	PRIX	LIVRAISON	OFFRE
236717	Chili cheese nuggets METRO CHEF	50 pièces environ	Le sachet 1kg		PRODUIT LIVRÉ	ACHETÉ PLUS PAYÉ MOINS
236715	Cheddar cheese jalapeños METRO CHEF	30 pièces environ	Le sachet 1kg		PRODUIT LIVRÉ	ACHETÉ PLUS PAYÉ MOINS
237356	Onion rings panés METRO CHEF	56 à 68 pièces pièce 15 à 17g	Le sachet 1kg		PRODUIT LIVRÉ	ACHETÉ PLUS PAYÉ MOINS
236716	Sticks de mozzarella METRO CHEF	50 pièces environ	Le sachet 1kg		PRODUIT LIVRÉ	ACHETÉ PLUS PAYÉ MOINS
133982	Sticks de mozzarella MCCAIN	35 pièces environ	Le sachet 1kg		PRODUIT LIVRÉ	
013678	Onion rings panés MCCAIN	58 à 68 pièces environ	Le sachet 1kg		PRODUIT LIVRÉ	
201340	Frites Dipper Fry METRO CHEF		Le sachet 2,5kg		PRODUIT LIVRÉ	
023193	Frites fry'n dip MCCAIN		Le sachet 2,5kg		PRODUIT LIVRÉ	
073481	Ketchup en bûchette RIOBA		La boîte distributrice de 100 bûchettes		PRODUIT LIVRÉ	
073480	Mayonnaise en bûchette RIOBA		La boîte distributrice de 100 bûchettes		PRODUIT LIVRÉ	
175359	Moutarde de Dijon en bûchette RIOBA		La boîte distributrice de 250 bûchettes		PRODUIT LIVRÉ	



LES PLANCHES / PLATS À PARTAGER ET SNACKS SALÉS



LA PLANCHE VEGGIE




















REF	DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	PRIX	LIVRAISON	OFFRE
205725	Mini falafels	55 pièces environ	La barquette 700g		PRODUIT LIVRÉ	
131850	Pulpe d'avocat		Le sachet 1kg		PRODUIT LIVRÉ	
177419	Guacamole western		Le pot 2kg		PRODUIT LIVRÉ	
286833	Pulpe d'avocat frais		Le pot 1kg		PRODUIT LIVRÉ	
004955	Guacamole	Pulpe d'avocat épicée avec morceaux d'avocat	Le pot 475g		PRODUIT LIVRÉ	
040685	Tartare de tomates		La barquette 1kg		PRODUIT LIVRÉ	
071557	Tartare de légumes confits		La barquette 1kg		PRODUIT LIVRÉ	
066166	Tzatziki	À base de fromage frais et de concombre	Le pot 500g		PRODUIT LIVRÉ	
090375	Houmous	À base de pois chiche et de pâte de graines de sésame	Le pot 500g		PRODUIT LIVRÉ	
300248	Tarama METRO CHEF	Tarama extra aux œufs de cabillaud fumés	Le pot 500G			





LA PLANCHE ESPAGNOLE

CHARCUTERIE

REF	DÉSIGNATION	DESSCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	PRIX	LIVRAISON
160532	Jambon cuit italien METRO CHEF	Qualité supérieure 15 tranches fines	La barquette 500g		 PRODUIT LIVRÉ
032368	Jambon Serrano METRO CHEF	24 tranches environ	La barquette 2x250g		 PRODUIT LIVRÉ
032375	Jambon sec italien METRO CHEF	30 tranches environ	La barquette 2x250g		 PRODUIT LIVRÉ
019734	Jambon Serrano EL ERMITAÑO	60 tranches avec intercalaires	La barquette 1kg		 PRODUIT LIVRÉ
144083	Jambon speck Alto Adige I.G.P. SUDTIROL	Tranché	La barquette 300g		 PRODUIT LIVRÉ
022514	Coppa italienne METRO CHEF	60 tranches environ	La barquette 2x250g		 PRODUIT LIVRÉ
070214	Chorizo cular doux HORECA SELECT	Pièce 1,5kg environ	Le kilogramme		 PRODUIT LIVRÉ
221516	Fuet nature DEL PAIS		La pièce 160g		 PRODUIT LIVRÉ
028322	Chorizo METRO CHEF	Qualité supérieure aux 4 piments d'Espagne 72 tranches environ	La barquette 2x250g		 PRODUIT LIVRÉ
023163	Mortadelle pistachée italienne METRO CHEF	60 tranches environ	La barquette 2x250g		 PRODUIT LIVRÉ

LES PLANCHES / PLATS À PARTAGER ET SNACKS SALÉS

LES SNACKS SALÉS



**CACAHUËTES
GRILLÉES ET SALÉES**
METRO CHEF
Réf. : 179901
le seau 3kg



**CACAHUËTES
CARAMÉLISÉES**
HORECA SELECT
Réf. : 049564
le sachet 1kg



**MÉLANGE GRILLÉ
SALÉ ET RAISINS**
METRO CHEF
Réf. : 179900
le seau 3kg



**CACAHUËTES
GRILLÉES À SEC**
METRO CHEF
Réf. : 179898
le seau 3kg



**MÉLANGE DE FRUITS
EXOTIQUES**
METRO CHEF
Réf. : 179899
le seau 2kg



NOUVEAU !



**CACAHUËTES DE COMPTOIR
GRILLÉES ET SALÉES**
METRO CHEF
Réf. : 217193
le seau 3kg



MÉLANGE JAPONAIS
METRO CHEF
Réf. : 274920
le seau 1,3kg



**BRETZEL CRACKERS MIX**

METRO CHEF

Réf. : 304026

cocktail snack

le sachet 1,5kg

**MINI BRETZELS**

ANCEL

Réf. : 210744

le sac 2,5kg

**FIESTA MIX**

WINGS

Réf. : 193775

mélange pour apéro

le seau 2,25kg

**TORTILLA CHIPS**

NATURE

METRO CHEF

Réf. : 205445

le sachet 750g

**SOUFFLÉS DE MAÏS À LA CACA HUÈTE**

METRO CHEF

Réf. : 106840

le sachet 300g

**NOIX DE CAJOU**

METRO CHEF

Réf. : 049688

grillées et salées

le paquet 1kg

**BLUE CHIPS**

LA CHIPS D'ALLAUCH

Réf. : 073559

le seau 725g



LES ENTRÉES & SALADES GOURMANDES



**SALADE DE LAITUE, CREVETTES AU PIMENT D'ESPELETTE,
SEGMENTS, PAMPLEMOUSSE, AVOCAT, COPEAUX RADIS
DU CHEF AMAR CHALAL**

SCANNEZ POUR
DÉCOUVRIR
L'INTÉGRALITÉ DE
LA RECETTE



LES SALADES ET LÉGUMES



**MÉLANGE CRUDITÉS
ET SALADE**

Réf. : 296046
Sachet 1kg



MÉLANGE GOURMAND

ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 065424
Sachet 500g



**SALADE MÉLANGE
DE SAVEURS**

ÉLABORÉE EN FRANCE
Réf. : 296047
Sachet 1kg



**JEUNES POUSSES
DU MOMENT**

ÉLABORÉ EN FRANCE
Réf. : 022155
Sachet 300g



ROQUETTE

ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 071269
Sachet 300g



MÂCHE

ÉLABORÉE EN FRANCE
Réf. : 001811
Sachet 300g



POUSSES D'ÉPINARD

ÉLABORÉ EN FRANCE
Réf. : 071231
Sachet 300g



CHOU ROUGE ÉMINCÉ

ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 067975
Sachet 1kg



CHOU BLANC ÉMINCÉ

ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 067989
Sachet 1kg



LES ENTRÉES/SALADES GOURMANDES

LES SALADES ET LÉGUMES



GERMES DE SOJA
Réf. : 061796
Sachet 500g



OIGNON ROUGE ÉMINCÉ
ÉLABORÉ EN FRANCE
Réf. : 205065
Sachet 5kg



CAROTTES RÂPÉES
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 067964
Sachet 1kg



MANGUE PRÉ-MÛRIE
ORIGINE ESPAGNE
Réf. : 760122
Catégorie 1
Colis 5 pièces



AVOCAT PRÉ-MÛRI
ORIGINE IMPORT
Réf. : 704292



TOMATE CERISE
ORIGINE FRANCE
Réf. : 017854
barquette 250g



HARICOTS VERTS FINS ÉBOUTÉS
ORIGINE KENYA OU GUATEMALA
Réf. : 145806
Sachet 1kg



POIS GOURMANDS ÉBOUTÉS
ORIGINE KENYA OU GUATEMALA
Réf. 145808
Sachet 750g





TRANCHES D'AVOCAT
ORIGINE PÉROU
SALUD
Réf. : 139420
le sachet 500g



CUBES D'AVOCAT
ORIGINE PÉROU
SALUD
Réf. : 137295
le sachet 500g



**TOMATES CERISES
CONFITES**
METRO CHEF
Réf. : 264695
séchées marinées
la barquette 1,050kg



TOMATES CONFITES
METRO CHEF
Réf. : 057379
mi-séchées marinées
la barquette 1,050kg



TARTARE DE TOMATES
ÉLABORÉE EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 065876
la barquette 1,5kg



ATOUTPRO

Idéal pour les décors de
verrines apéritives et
salades



PERLES DE POIVRONS
ÉLABORÉES EN FRANCE
SOBREVAL
Réf. : 146841
la barquette 500g

Existe aussi en perles de poivrons jaunes 500g



**CŒUR D'ARTICHAUTS
POUILLES MARINÉS**
ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 300236

Cœurs d'artichauts cuits, assaisonnés
et marinés
la barquette 880g



LES ENTRÉES/SALADES GOURMANDES

LES CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES



POIS CHICHES 11MM
METRO CHEF
Réf. : 264033
le sachet 5kg



LINGOTS BLANCS
METRO CHEF
Réf. : 244480
le sachet 5kg



QUINOA BLANC
METRO CHEF
Réf. : 244483
le sachet 2,5kg



INFOSPRO

Pour une jolie touche de couleurs dans l'assiette, les quinoas blancs, noirs et rouges sont mélangés



TRIO DE QUINOA
SABAROT
Réf. : 192243
le sachet 1kg



ATOUTPRO

Avec son petit goût de châtaigne, légèrement fumé, il apportera une touche originale et savoureuse à toutes vos préparations. Il se consomme en salade, en galette ou en accompagnement de vos plats de viandes, de légumes ou de poisson.



SARRASIN GRILLÉ KASHA
SABAROT
Réf. : 200320
le sachet 1kg



FREEKEH
SABAROT
Réf. : 224922
le sachet 850g

ATOUTPRO

Le freekeh appartient à une variété ancienne de blé dur vert. Il est très tendre avec une saveur assez sucrée et un petit goût fumé. Très utilisé dans la cuisine orientale depuis des millénaires, il entre dans la composition de nombreuses recettes salées ou sucrées.



ÉPEAUTRE BLANCHI DU VENTOUX
SAISSE
Réf. : 224624
le sachet 2,5kg



BOULGOUR
VIVIEN PAILLE
Réf. : 241826
le sachet 5kg



LES FROMAGES ET OVOPRODUITS

**ŒUFS DURS ÉCALÉS**

Réf. : 299492

le seau 75 œufs

**ŒUFS DURS ÉCALÉS**

OVOTEAM

Réf. : 070806

la plaque 4x10 pièces

**16 ŒUFS POCHÉS**

COCOTINE

Réf. : 236324

cuits sous vide

la boîte 640g

**ŒUFS DE CAILLES CUITS**

FINEPLUME

Réf. : 016639

sous atmosphère

la barquette de 50

**MOZZARELLA DI BUFALA**

CAMPANA

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 240591

le pot 500g

**BURRATINAS**

TOSCANELLA

Réf. : 264343

salade et pizza

la barquette 12x50g

**BURRATA DI BUFALA**

ORIGINE ITALIE

GAROFALO

Réf. : 188345

100% bufala

la pièce 125g

**BURRATA**

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 283928

au lait de vache

la barquette 3x300g



LES ENTRÉES/SALADES GOURMANDES

LES FROMAGES ET OVOPRODUITS



BURRATA
ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 283931
au lait de vache
la barquette 8x125g



BURRATA
ORIGINE ITALIE
AMBROSI
Réf. : 141586
le pot 120g



BURRATA
TOSCANELLA
Réf. : 212575
la barquette 8x100g



BILLES DE MOZZARELLA DI
LATTE DI BUFALA
ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 239523
au lait de bufflonne
fromage à pâte filée en saumure
le pot 500g



PARMIGIANO REGGIANO
RÂPÉ A.O.P.
ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 165594
le sachet 500g



GRANA PADANO RÂPÉ
ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 303539
le sachet 1kg



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



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



**GRANA PADANO**

ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 076097

affinage 10 mois minimum
la pièce 1kg

**BÛCHE DE CHÈVRE**

METRO CHEF
Réf. : 085442

sous coque
la bûche 1kg

**CHÈVRE SPÉCIAL BURGER**

RIANS

Réf. : 303835

chèvres affinés
spécial burger
la barquette 8x38g

**FROMAGE AU LAIT DE BREBIS**

METRO CHEF

Réf. : 050512

en cubes pour salade
la barquette 500g

**CHÈVRE SPÉCIAL CUISSON**

METRO CHEF

Réf. : 236277

pièce 20g
spécial cuisson
le paquet 480g

**CABÉCOU DU PÉRIGORD**

RIANS

Réf. : 236236

12 pièces de 35g
la barquette 420g

**FROMAGE DE BREBIS**

METRO CHEF

Réf. : 236037

le bloc 1kg environ



LES ENTRÉES/SALADES GOURMANDES

LES FROMAGES ET OVOPRODUITS



COMTÉ A.O.P.
METRO CHEF
Réf. : 259794
lait de vache
le bloc 2,14kg



EMMENTAL FRANÇAIS
METRO CHEF
Réf. : 236093
bloc traiteur
le bloc 2kg environ



DÉS EMMENTAL
LE PETIT MARCHÉ
Réf. : 173994
la barquette 500g

Suggestion de présentation.



GOUDA/CHEDDAR
Réf. : 080984
dés 8x8mm
le sachet 1kg



MINI-CUBES DE ROQUEFORT A.O.P.
METRO CHEF
Réf. : 024801
lait cru
mini-dés
la barquette 500g



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



FOURME D'AMBERT A.O.P.
AU CŒUR DU PAYS VERT
Réf. : 235438
le kilogramme



LA SAURISSERIE ET PRODUITS DE LA MER


PRODUIT LIVRÉ
ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS
**QUEUES DE CREVETTES CRUES DÉCORTIQUÉES COCKTAIL**

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 256780

Litopenaeus vannamei

16/20 pièces par livre

le sachet de 1kg

Existe aussi en calibre 31/40


PRODUIT LIVRÉ
**CUBES DE SAUMON POKE SANS ARÊTES ET SANS PEAU**

ÉLEVÉ EN NORVÈGE

Réf. : 261690

salmo salar

le sachet 500g


PRODUIT LIVRÉ
**CREVETTES TROPICALES MOYENNES**

METRO CHEF

Réf. : 016329

décoquillées et cuites en saumure

calibre 100/200

le pot 900g

Existe aussi en crevettes tropicales calibre 200/400


PRODUIT LIVRÉ
**QUEUES DE CREVETTES DÉCORTIQUÉES CUITES**

PÊCHÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 147353

Penaeus SPP

calibre 100/200 par livre

le sachet 1kg

Existe aussi en calibre 250/350 ou 500/800

**ATOUTPRO**Idéal pour verrines,
préparations froides
et chaudes
PRODUIT LIVRÉ
**LARDONS DE SAUMON FUMÉ**

ÉLEVÉ EN ATLANTIQUE,

TRANSFORMÉ EN FRANCE

MAISON DELPIERRE

Réf. : 057089

fumé au bois de hêtre

le sachet 500g


PRODUIT LIVRÉ
ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS
**QUEUES DE CREVETTES CUITES, DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES COCKTAIL**

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 256789

Litopenaeus vannamei

calibre 31/40 pièces par livre

le sachet 1kg

Existe aussi en calibre 41/60


PRODUIT LIVRÉ
**CHUTES DE SAUMON FUMÉ À CUIRE**

ÉLEVÉ EN NORVÈGE,

TRANSFORMÉ EN FRANCE

Réf. : 011710

le sachet 500g


PRODUIT LIVRÉ
**CREVETTES TROPICALES TRÈS GROSSES**

METRO CHEF

Réf. : 005336

calibre 40/60

le pot 900g

Existe aussi en crevettes tropicales calibre 90/150



LES ENTRÉES/SALADES GOURMANDES

LA SAURISSE ET PRODUITS DE LA MER



QUEUES DE CREVETTES JUMBO

METRO CHEF

Réf. : 022828

décortiquées cuites
sous atmosphère
la barquette 500g



CHAIR DE CRABE

NAUTILUS

Réf. : 056615

pattes et pinces
le pot 454g



ATOUTPRO

Garanti jamais congelé



QUEUES D'ÉCREVISSES

METRO CHEF

Réf. : 300233

décortiquées, cuites en saumure
le pot 900g



ATOUTPRO

Pré-cuit, simple à remettre
en œuvre, snacké à la
plancha agrémenté
d'une persillade



TENTACULES DE POULPE CUIT

NUCHAR

Réf. : 254538

3 à 4 tentacules
la poche 500g



FILETS D'ANCHOIS SALÉS

METRO CHEF

Réf. : 058019

allongés
à l'huile végétale
la boîte 800g



MORCEAUX DE THON LISTAO AU NATUREL

KERADENNEC

Réf. : 059499

la boîte 4/4



MORCEAUX DE THON ALBACORE AU NATUREL

METRO CHEF

Réf. : 185621

la poche 600g



LES BASES VOLAILLES/CHARCUTERIE

ATOUTPRO

Déjà tranché
Pas de perte
Tranche régulière
Maîtrise du coût portion



FICELLE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD CRU 1KG
PRÉTRANCHÉE
ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 286437
125 pièces
le sachet 7/9g



PÉPITE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU
ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 229706
100 pépites
spécial salade, cocktail et plat



MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST
ORIGINE SUD-OUEST
LABEYRIE
RESTAURATION
Réf. : 229106
fumé
50 tranches minimum
la barquette 250g



ÉMINCÉS DE POULET CUIT RÔTI
METRO CHEF
Réf. : 007974
rôti
la barquette 500g



ÉMINCÉS DE FILET DE POULET FUMÉS
METRO CHEF
Réf. : 200300
fumés au bois de hêtre
la barquette 1kg



GÉSÍERS DE POULET
METRO CHEF
Réf. : 054951
confits dans la graisse de canard
le kilogramme



GÉSÍERS DE POULET CONFITS
JEAN ROUTHIAU
Réf. : 168796
cuisinés à l'ancienne
le rouleau 1kg



GÉSÍERS DE CANARD CONFITS
Réf. : 292097
la barquette 1kg



VÉRITABLES NUGGETS DE POULET
ORIGINE FRANCE
POULE ET TOQUE
Réf. : 255489
prêt à réchauffer
la barquette 800g



LES ENTRÉES/SALADES GOURMANDES

LES BASES VOLAILLES/CHARCUTERIE



LARDONS
METRO CHEF
Réf. : 187188
fumés au bois de hêtre
la barquette 1kg



NOUVEAU !



BACON CRISPY
TELLO
Réf. : 300552
sans gluten
la pièce 1kg



PÉTALES DE JAMBON SEC
Réf. : 012872
la barquette 500g

LES GRAINES/NOIX/OLIVES

NOUVEAU !



PIGNONS DE PIN
METRO CHEF
Réf. : 302252
calibre 950
le sachet 1kg



MÉLANGE SALADE
FRUIBON
Réf. : 152684
graines de courge, pignons de pin et graines de tournesol
recette salée et sucrée
le sachet refermable 1kg



GRAINE DE CHIA
SAISSE
Réf. : 201228
le sachet 500g



OLIVES NOIRES
METRO CHEF
Réf. : 233121
confites dénoyautées
calibre 30/33
la boîte 5/1



OLIVES VERTES
METRO CHEF
Réf. : 233126
dénoyautées
calibre 30/33
la boîte 5/1



LES ESCARGOTS/MOULES FARCIES



ESCARGOTS DE BOURGOGNE MOYENS PRÉPARÉS, RECETTE À LA BOURGIGNONNE

METRO CHEF
Réf. : 065373
Helix Pomatia
le sachet 560g



ESCARGOTS DE BOURGOGNE PRÉPARÉS

METRO CHEF
Réf. : 141657
belle grosseur
60 pièces
le sachet 485g



ESCARGOTS EXTRA GROS PRÉPARÉS, RECETTE À LA BOURGIGNONNE

Rose
Réf. : 093536
60 pièces
le sachet 780g



ESCARGOTS DE BOURGOGNE BELLE GROSSEUR

METRO CHEF
Réf. : 005025
10 douzaines
la boîte 4/4
Existe aussi sous la référence 264675



ESCARGOTS DE BOURGOGNE TRÈS GROS

METRO CHEF
Réf. : 004995
8 douzaines
la boîte 4/4
Existe aussi sous la référence 292989



ESCARGOTS DE BOURGOGNE MOYENS

METRO CHEF
Réf. : 273054
12 douzaines
la boîte 4/4
Existe aussi sous la référence 5043



MOULES FARCIES EN PERSILLADE

Rose
Réf. : 137297
48 pièces
la barquette de 500g



LES PRODUITS DE LA MER



EN ATTENTE

XXXXXXX
XXXX

SCANNEZ POUR
DÉCOUVRIR
L'INTÉGRALITÉ DE
LA RECETTE



EN VENTE DANS
LES HALLES
marée

LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS FRAIS



NOIX DE SAINT-JACQUES BLANCHES

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. : 034497

Boîte 2kg



NOIX DE SAINT-JACQUES CORALLÉES

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. : 707226

Sous vide
Poche 2kg



NOIX DE SAINT-JACQUES FRANÇAISES BLANCHES

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. : 708859

Sous atmosphère modifiée
Boîte 2kg



COQUILLES SAINT-JACQUES BLANCHES

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. 034482, Réf. 034483

Colis 12kg et 6kg



COQUILLES SAINT-JACQUES CORALLÉES

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. 037855, Réf. 037859

Colis 12kg et 6kg



LANGOUSTINES

PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. : 706764

Colis 3kg
Calibre 16/20

Côte est Écosse

Existe aussi en calibres 2/5, 5/10, 8/12, 10/15,
16/20, 20/30 pièces au kg



HOMARD EUROPE

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. : 034577

Calibre 400g à 2,2kg+
Vendu à la pièce



TOURTEAU VIVANT

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. : 034595

Calibre 400/600g à 1kg
Vendu à la pièce

Suggestion de présentation.

LES PRODUITS DE LA MER

LES COQUILLAGES & CRUSTACÉS FRAIS ET SURGELÉS



NOIX DE SAINT-JACQUES
PÊCHÉES EN OcéAN PACIFIQUE ORIGINE JAPON
Réf. : 197344
Patinopecten yessoensis
calibre 10/20 avec corail
le sachet 800g



NOIX DE SAINT-JACQUES
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-OUEST ORIGINE CANADA
Réf. : 300408
Placopecten magellanicus
calibre 10/20 sans corail MSC
le sachet 1kg
Existe aussi en calibre 20/30



NOIX DE SAINT-JACQUES
ÉLEVÉES AU PÉROU
Réf. : 011620
Argopecten purpuratus
calibre 20/40 avec corail
le sachet 1kg



MÉDAILLON RECONSTITUÉ À BASE DE NOIX DE SAINT-JACQUES
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE SUD-OUEST
Réf. : 261809
Zygochlamys patagonica
calibre 10/20 MSC
le sachet 1kg



NOIX DE SAINT-JACQUES
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE SUD-OUEST
ORIGINE ARGENTINE
Réf. : 262039
Zygochlamys patagonica
surgelé mer
calibre 120/150 sans corail MSC
le sachet 1kg
Existe aussi en calibre 80/120



COCKTAIL DE FRUITS DE MER ET NOIX DE SAINT-JACQUES
METRO CHEF
Réf. : 297969
le sachet 1kg



EN VENTE DANS
LES HALLES
marée



CREVETTE ROSE CUITE
ÉLEVÉE EN ÉQUATEUR
Réf. : 037342

Calibre 30/50 x2kg
Sous atmosphère
Barquette 2kg

Existe aussi en 20/30, 30/40, 40/60, 60/80 ou 80/100



GAMBAS "SEA TIGER" SAUVAGES ENTIÈRES CRUES
PÊCHÉES EN OCÉAN INDIEN
METRO CHEF
Réf. : 092595

Penaeus monodon ou Penaeus semisulcatus
calibre 4/6 pièces par boîte
la boîte 800g

Existe aussi en calibre 2/4 ou 6/8



EN VENTE DANS
LES HALLES
marée



CREVETTE ROSE CUITE BIO
ÉLEVÉE À MADAGASCAR
Réf. : 036397

Calibre 40/60
Colis 2kg

Existe aussi en 20/30, 30/40 ou 60/80



**QUEUES DE CREVETTES
CRUES DÉCORTIQUÉES
ET DÉVEINÉES**

ÉLEVÉES EN INDE
METRO CHEF
Réf. : 256782

Litopenaeus vannamei
calibre 31/40 pièces par kg
le sachet 1kg

Existe aussi en calibre 16/20 ou 26/30



**GAMBAS "BLACK TIGER"
CREVETTES ENTIÈRES CRUES**
ÉLEVÉES AU VIETNAM, INDONÉSIE, BANGLADESH OU INDE
METRO CHEF
Réf. : 052460

Penaeus monodon
calibre 16/20 pièces par kg
la boîte 1kg

Existe aussi en calibre 20/30 ou 30/40



**QUEUES D'ÉCREVISSE
DE LOUISIANE CUITES
DÉCORTIQUÉES**
PÊCHÉES EN EAUX DOUCES ORIGINE
ESPAGNE OU PORTUGAL
Réf. : 132128

Procambarus clarkii
calibre 150/250 pièces par boîte
le sachet 1kg





LES PRODUITS DE LA MER

LES HUÎTRES

EN NORMANDIE EST FILIÈRE RÉGIONS « NORMANDIE BASSIN HUÎTRES CÔTE EST



HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3

Bourriche 4kg (48 pièces)
le kilogramme
Existe aussi en calibre n°2

L'huître d'Isigny est traditionnellement produite dans la baie des Veys qui se trouve à côté de la ville d'Isigny. Parmi les plus connues de Normandie la notoriété de l'huître spéciale d'Isigny n'est plus à faire auprès des connaisseurs. Extrêmement charnue et bien croquante, elle dévoile en bouche une saveur caractéristique provenant de son terroir, un goût très doux au léger parfum de noisette.



HUÎTRE DE SAINT-VAAST N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)
le kilogramme
Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4

Sur la côte Nord-Est du Cotentin, à l'abri des vents d'ouest le littoral de Saint-Vaast offre des conditions rêvées à la culture de l'huître. Ces huîtres sont dans deux baies aux estrans larges et plats, avec le rythme des marées elles se retrouvent hors de l'eau deux fois par jour, ce qui leur permet de fortifier leur muscle adducteur. Les amateurs la reconnaîtront à son goût assez fin, sa douceur relevée par une vivacité saline et sa belle longueur en bouche.



HUÎTRE D'ASNELLES N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE
le kilogramme
Existe aussi en calibres n°1, 2, 4 ou 5

La production de cette huître se situe à Asnelles dans le Calvados avec des parcs à proximité des pontons d'Arromanche. Élevées 36 mois en mer, elles possèdent un goût unique provenant du terroir où elles ont grandi. Ces huîtres sont charnues et goûteuses, leur bonne approche en bouche laisse place rapidement à des saveurs de noisette. Toute l'année.

CAVE À HUÎTRE SPÉCIALE DE LA CALVADOSIENNE



CAVE À HUÎTRE CALVADOS N°2

Bourriche 5kg (48 pièces)
le kilogramme

CAVE À HUÎTRE CALVADOS N°3

Bourriche 5kg (60 pièces)
le kilogramme

Sur la côte de Nacre en Normandie, les huîtres de pleine mer de "La Calvadosienne" défient la force des éléments marins pendant trois longues années avant d'arriver à maturité. Avec sa Cave à huître, La Calvadosienne vous offre la meilleure sélection de ces huîtres spéciales : elles doivent leur chair ferme et croquante et leur goût si particulier à un affinage très rigoureux. Leurs subtils parfums marins réjouiront les amateurs les plus exigeants.

EN NORMANDIE OUEST



HUÎTRE DE GOUVILLE AFFINÉE N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)
le kilogramme
Existe aussi en calibres n°2 ou 4



HUÎTRE FINE DE NORMANDIE N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)
le kilogramme
Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4



HUÎTRE COCKTAIL "LA GAMEN" RONDE ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche ronde 2kg (100 pièces)
le kilogramme

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



SPÉCIALE DE SAINT VAAST OSTRÉ'OR DU PRODUCTEUR HÉLIE N°2

Bourriche 5kg (48 pièces)
Calibre 2
le kilogramme
Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4

À Saint-Vaast-la-Hougue, les huîtres Spéciales Ostré'Or de la maison Hélié grandissent dans un bassin ostréicole des plus réputés. Grâce à un élevage extensif sur des tables disposées dans des parcs spécifiques, elles profitent d'attentions particulières et développent à maturité des qualités extraordinaires : une coquille très régulière et légèrement irisée de jaune or, une chair généreuse, une douceur croquante et acidulée relevée par les notes iodées des eaux de la Manche.



HUÎTRES CREUSES DE BRETAGNE

En Bretagne on peut distinguer 13 crus différents. Parmi eux l'huître de Cancale qui est l'un des plus vieux bassins de production en France avec un goût qui se caractérise par un équilibre entre le salé, sucré et iodé grâce au terroir et à la richesse des eaux de la Baie du Mont Saint-Michel.



1 HUÎTRE BRETONNE CREUSE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Toute l'année

Bourriche 4kg (48 pièces)

le kilogramme

Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4

2 HUÎTRE DE LA BAIE DE QUIBERON N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)

le kilogramme

Existe aussi en calibres n°0, 1 ou 2

3 HUÎTRE DE CANCALE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)

le kilogramme

Existe aussi en calibres n°1 ou 2

4 HUÎTRE BELLE DE KALOD BRETAGNE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)

le kilogramme

Existe aussi en calibres n°2 ou 4

5 HUÎTRE SPÉCIALE BRETONNE LEGALL N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)

le kilogramme

Existe aussi en calibre n°2

Cette huître d'exception est élevée en baie de Plougastel à Port Ar Loc'h. Elles y poussent en toute tranquillité à l'abri des fortes tempêtes. Ce produit phare se caractérise par un muscle important au parfum sucré : sa chair charnue est douce, croquante avec une grande longueur en bouche.

6 HUÎTRE DE BRETAGNE "PRAT AR COUM" N°3

Bourriche 4kg (48 pièces)

le kilogramme

Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4

7 HUÎTRE DE PAIMPOL N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)

le kilogramme

Existe aussi en calibre n°2

HUÎTRES PLATES DE BRETAGNE

En Bretagne, la rivière Bélon est un lieu d'affinage des huîtres plates. L'affinage est le stade ultime de l'élevage : l'huître, dès 3 ans, s'engraisse sur les parcs de bordure de chenal (visibles seulement aux grandes marées). Elle prend dans cette rivière avec une chair moelleuse et croquante, son fameux goût de noisette, dû à un mélange particulier d'eau douce et d'eau de mer.



1 HUÎTRE BRETONNE PLATE BÉLON N°1

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 1,75kg (25 pièces)

le kilogramme

Existe aussi en calibres n°000, 00, 0,

2, 3 ou 4

2 HUÎTRE DE CANCALE PLATE N°0

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 2,13kg (24 pièces)

le kilogramme

Existe aussi en calibres n°000, 00, 1,

2, 3 ou 4

LES PRODUITS DE LA MER

LES HUÎTRES

MARENNES-OLÉRON

La Fine de Claire de l'île d'Oléron, reste pendant plusieurs semaines dans des claires, bassins argileux peu profonds, lui donnant un goût de terroir qui se prolonge longtemps en bouche. Les fines de claires Vertes Label Rouge répondent elles à des normes très strictes de sélection, d'affinage en claires et de verdissement. Ces huîtres doivent leur nom à la couleur verte des branchies obtenue grâce à la présence dans les claires de la navicule bleue. Ce sont des huîtres pour les amateurs de Fines de Claires typées « vertes et charnues » sans laitance, équilibrées en saveur. Les huîtres Pousse en Claire sont des huîtres qui ont une durée d'élevage en Claire de 4 mois minimum avec une très faible densité au m² (2 à 5 huîtres maximum). Ce sont sans conteste les plus typées de Marennes Oléron, c'est l'huître des grands moments.



1 HUÎTRE MARENNES FINE DE CLAIRE N°3

Bourriche 4kg (48 pièces)
le kilogramme
Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4

2 HUÎTRE FINE DE CLAIRE LABEL ROUGE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4kg (48 pièces)
le kilogramme
Existe aussi en calibres n°2 ou 4



4 HUÎTRE POUSSE EN CLAIRE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. : 008162
Bourriche 4kg (48 pièces)
le kilogramme
Existe aussi en calibre n°2



3 HUÎTRE FINE DE CLAIRE BIO N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4kg (48 pièces)
le kilogramme
Existe aussi en calibre n°2

EN ARCACHON



HUÎTRE D'ARCACHON N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)
le kilogramme
Existe aussi en calibres n°2 ou 4

Au fond du Golfe de Gascogne se développe chaque année des huîtres d'une incroyable richesse. Véritable mer intérieure au cœur de la forêt landaise, le bassin d'Arcachon, grâce à la qualité de ses eaux et ses vastes fonds sablonneux, produit des huîtres à la chair fine et iodée. L'huître arcachonnaise, produite dans l'un des plus anciens bassins de production donne des huîtres croquantes aux saveurs persistantes d'embruns, d'amandes fraîches avec des pointes de fruits verts.

ÎLE DE RÉ



HUÎTRE PERLE DE L'ÎLE DE RÉ N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4kg (48 pièces)
le kilogramme
Existe aussi en calibre n°2

La Perle de l'île de Ré, est une huître élevée dans les parcs de l'île de Ré. Situés à Loix au nord-est de la pointe du Grouin. Cette huître bénéficie d'une qualité gustative qui lui est propre grâce à ce terroir privilégié situé à l'abri des tempêtes et profitant d'un climat tempéré que lui apporte le courant chaud nourricier du Gulf Stream.

EN MÉDITERRANÉE



HUÎTRE DE BOUZIGUES N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4kg (48 pièces)
le kilogramme
Existe aussi en calibres n°000, 00, 0, 1, 2 ou 4

Le bassin de Thau est le berceau de l'huître de Bouzigues. Les huîtres de Bouzigues avec leurs coquilles nacrées ravissent les consommateurs avisés par leur saveur iodée très franche agrémentée d'une pointe de noisette.



#À VOS CÔTÉS pour vous faire gagner du temps



Livraison

Vous cherchez à vous faciliter la vie et à gagner du temps ?
Nos experts vous proposent trois modes de livraison simples et pratiques.

- **LIVRAISON** : commandez sur [METRO.fr](https://www.metro.fr) ou auprès de nos équipes de télévente et faites-vous livrer
- **CLICK & RETRAIT** : commandez vos produits sur [METRO.fr](https://www.metro.fr) et venez les récupérer dans vos halles. Disponible dans certaines halles.
- **LIVRAISON ARRIÈRE-CAISSE** : faites vos achats dans vos halles METRO et laissez-nous le soin de vous livrer. Disponible dans certaines halles.

LES AVANTAGES DE LA LIVRAISON METRO :

1 Bons produits aux bons prix

Nous sélectionnons en permanence **des produits essentiels** pour votre activité et nous vous les proposons **au prix le plus juste** tout au long de l'année.

2 Process de commande simplifié

Vous pouvez **passer votre commande 24h/24, 365 jours par an**, comme vous le souhaitez sur notre site internet.

3 Manutention rapide

Les livreurs déchargent **votre commande directement à votre adresse de livraison**.

Vous pouvez vous concentrer sur ce qui compte le plus pour vous ! Votre productivité en bénéficie.

4 Respect de la chaîne du froid

Nos camions sont adaptés pour transporter l'ensemble de vos produits,

pour vous assurer **des produits qui restent 100% frais** dans leur emballage **et qui respectent toutes les normes en vigueur**.

5 Transparence garantie

Une fois que vous avez signé les Conditions Particulières de Vente de préparation de commande et de livraison, tous les produits alimentaires affichés sur le site e-commerce [METRO.fr](https://www.metro.fr) apparaissent en prix livrés.



Pour en savoir plus sur ce service, flashez le QR code ci-contre ou adressez-vous à votre Chargé de Relation Client dans vos halles habituelles.

LES PRODUITS DE LA MER

LE SAUMON METRO CHEF FILIÈRE, C'EST 3 ANS DE TRAVAIL
ACHARNÉ POUR NOS PARTENAIRES ET COLLABORATEURS,
ET 10 MINUTES DE PUR BONHEUR POUR VOS CLIENTS !
EH OUI, QUAND ON AIME RÉGALER, ON NE COMPTE PAS.



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 !



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.

LE SAUMON & TRUITE FUMÉ

EN VENTE DANS
LES HALLES
marrée

**FILET DE SAUMON FUMÉ**

ÉLEVÉ EN NORVÈGE

Réf. : 707255

Calibre 1,2/1,8

EN VENTE DANS
LES HALLES
marrée

**FILET DE SAUMON FUMÉ TRANCHÉ**

ÉLEVÉ EN NORVÈGE

Réf. : 707254

Calibre 0,9/1,3

EN VENTE DANS
LES HALLES
marrée

**FILET DE TRUITE FUMÉE**

ÉLEVÉ EN NORVÈGE

Réf. : 707256

Calibre 1/1,5

EN VENTE DANS
LES HALLES
marrée

**FILET DE TRUITE FUMÉE ET TRANCHÉ**

ÉLEVÉ EN NORVÈGE

Réf. : 707257

Calibre 0,7/1,3

**ATOUTPRO**

Tranches avec un calibre
identique
Idéal présentation
assiette

**SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ CALIBRÉ**

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

Réf. : 056869

16 tranches de 30g environ

salé au sel sec

fumé au bois de hêtre

garanti jamais congelé

la plaque 480g

**SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ**

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 004276

5 tranches minimum

salé au sel sec

fumé en France au bois de hêtre

garanti jamais congelé

la plaque 200g

**FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ PRÉTRANCHÉ**

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 236170

salé au sel sec

garanti jamais congelé

bande 0,9/1,2kg

la plaque de 900g à 1,2kg

**TRUITE FUMÉE**

ÉLEVÉE ET TRANSFORMÉE EN AQUITAINE

MOULIN DE CAOULEY

Réf. : 055691

10 tranches minimum

fumée au bois de hêtre

la plaque 400g



Suggestion de présentation.

LES PRODUITS DE LA MER EN BARQUETTE

FILET & DOS ATLANTIQUE NORD-EST

REF	DÉSIGNATION	CALIBRE	ORIGINE	DLC	LIVRAISON
707086	Dos de cabillaud	Calibre 200/400	Pêché en Atlantique Nord-Est	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707087	Dos de cabillaud	Calibre 400+	Pêché en Atlantique Nord-Est	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707169	Dos d'églefin	Calibre 80+	Pêché en Atlantique Nord-Est	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707174	Dos de julienne	Calibre 200/+	Pêchée en Atlantique Nord-Est	8 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707088	Dos de lieu noir	Calibre 200/400	Pêché en Atlantique Nord-Est	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
708917	Dos de lieu noir	Calibre 400+	Pêché en Atlantique Nord-Est	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707090	Filet de sébaste	Calibre 100+	Pêché en Atlantique Nord-Est	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707411	Filet de sébaste A/P	Calibre 100g +	Pêché en Atlantique Nord-Est	8 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707126	Filet d'églefin	Calibre 100/200	Pêché en Atlantique Nord-Est	8 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
708963	Filet d'églefin	Calibre 100/200	Pêché en Atlantique Nord-Est	8 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707203	Filet de grondin rouge	Calibre -100	Pêché en Atlantique Nord-Est	8 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707120	Filet de julienne	Calibre 500/1000	Pêchée en Atlantique Nord-Est	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707091	Filet de lieu noir	Calibre 150/400	Pêché en Atlantique Nord-Est	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707170	Filet de lieu jaune	Calibre 2/400g	Pêché en Atlantique Nord-Est	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707171	Filet de lingue	Calibre 300/1000	Pêché en Atlantique Nord-Est	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707089	Filet de loup de mer	Calibre 2/800	Pêché en Atlantique Nord-Est	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707124	Filet de merlan	Calibre -60	Pêché en Atlantique Nord-Est	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707195	Filet de queue de lieu noir	Calibre -100	Pêché en Atlantique Nord-Est	8 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707121	Filet de tacaud	Calibre -60	Pêché en Atlantique Nord-Est	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707128	Filet de daurade grise	Calibre 30+	Pêché en Atlantique Nord-Est	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707122	Filet de merlu A/P	Calibre 200/500	Pêché en Atlantique Nord-Est	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707123	Filet de merlu A/P	Calibre 500/800	Pêché en Atlantique Nord-Est	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707093	Filet de cabillaud	Calibre 200/400	Pêché en Atlantique Nord-Est	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707193	Filet de queue de cabillaud	-	Pêché en Atlantique Nord-Est	8 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707249	Filet de queue d'églefin	-	Pêché en Atlantique Nord-Est	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
709053	Filet de cabillaud A/P	Calibre 800g +	Pêché en Atlantique Nord-Est	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
708922	Filet de mostelle	Calibre 300/600	Pêché en Atlantique Nord-Est	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ





AQUACULTURE

REF	DÉSIGNATION	CALIBRE	ORIGINE	DLC	LIVRAISON
707110	Filet de bar	Calibre 100/200	Élevé en Grèce	12 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707114	Filet de bar	Calibre 150/300	Élevé en Grèce	12 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707115	Filet de bar	Calibre 200/400	Élevé en Grèce	12 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707107	Filet de daurade royale	Calibre 100/200	Élevée en Grèce	12 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707118	Filet de daurade royale	Calibre 150/300	Élevée en Grèce	12 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
708901	Filet de daurade royale	Calibre 100/200	Élevée en France	12 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707626	Filet de daurade royale	Calibre 100/200	Élevée en France	12 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
708902/ 707625	Filet de bar	Calibre 100/200	Élevé en France	12 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
709015	Filet de maigre	Calibre 200/400g	Élevé en Grèce	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
708981	Filet de maigre	Calibre 300/600g	Pêché en Grèce	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707183	Filet de Turbot	Calibre 200/250	Élevé en Espagne	8 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707181	Bar entier	Calibre 300/500	Élevé en Grèce	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707180	Daurade entière	Calibre 300/400	Élevée en Grèce	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707300	Pavé de saumon	Calibre 140/160g	Élevé en Norvège	10 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707299	Filet de queue de saumon	Calibre 140/160g	Élevé en Norvège	10 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ

NOBLE

REF	DÉSIGNATION	CALIBRE	ORIGINE	DLC	LIVRAISON
707192	Lotte	Calibre 1/2	Pêchée en Atlantique Nord-Est	8 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707237	Filet de lotte	Calibre 100/300g	Pêchée en Atlantique Nord-Est	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707238	Filet de lotte	Calibre 300/600g	Pêchée en Atlantique Nord-Est	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707239	Filet de lotte	Calibre 500/800g	Pêchée en Atlantique Nord-Est	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707297	Sole pac	Calibre 250/350g	Pêchée en Atlantique Nord-Est	8 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707295	Sole pac	Calibre 450/650g	Pêchée en Atlantique Nord-Est	8 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
707194	Filet de rouget barbet	-	Pêché en Atlantique Nord-Est	6 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
709066	Filet de Saint-Pierre	Calibre 100g+	Pêché en Atlantique Nord-Est	8 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
706065	Filet de saint-pierre	Calibre 50/100g	Pêché en Atlantique Nord-Est	8 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ


SAINT-JACQUES

REF	DÉSIGNATION	CALIBRE	ORIGINE	DLC	LIVRAISON
708859	Noix de Saint-Jacques françaises blanches	Calibre -100	Pêchées en Atlantique Nord-Est	12 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
709138	Noix de Saint-Jacques blanche décongelée	Calibre -100	Pêchées en Atlantique Nord-Est	10 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ

EAU DOUCE

REF	DÉSIGNATION	CALIBRE	ORIGINE	DLC	LIVRAISON
709050	Filet de truite rose	Calibre 200/400g	Élevée en France	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
709051	Truite rose	Calibre 200/400g	Élevée en France	9 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ

CÉPHALOPODE

REF	DÉSIGNATION	CALIBRE	ORIGINE	DLC	LIVRAISON
709055	Anneau encornet découpé	Calibre -100	Pêché dans L'océan Pacifique	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
709056	Lamelle encornet découpée	Calibre -100	Pêché dans L'océan Pacifique	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ
709057	Tentacule encornet découpée	Calibre -100	Pêché dans L'océan Pacifique	7 JOURS	 PRODUIT LIVRÉ

LES PRODUITS DE LA MER

POISSONS SURGELÉS



**FILETS DE BAR
AVEC PEAU ASC**
ÉLEVÉ EN TURQUIE
Réf. : 288847
Dicentrarchus labrax
calibre 120/150g
le sachet 1kg



**DOS DE CABILLAUD SANS
PEAU MSC**
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. : 260169
Gadus morhua
calibre 120/140g
le sachet 1kg



**FILET DE DORADE ROYALE
AVEC PEAU ASC**
Réf. : 297981
Sparus aurata
calibre 120/150g
le sachet 1kg



**FILET DE CABILLAUD SANS
PEAU "100% QUEUE" MSC**
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. : 260167
Gadus morhua
calibre 100/200g
le sachet 1kg



**DOS DE CABILLAUD
AVEC PEAU SANS ARÊTES**
PÊCHÉ EN Océan ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. : 296227
Gadus morhua
calibre 170/190g
le sachet 900g



**PAVÉ DE SAUMON AVEC
PEAU SANS ARÊTE ASC**
ORIGINE NORVÈGE
METRO CHEF
Réf. : 298023
Salmo salar
le chapelet 5x150g



STEAK DE THON ALBACORE
ORIGINE SEYCHELLES
FISH IS LIFE
Réf. : 299289
Thunnus albacares
le sachet 1,2kg



ATOUTPRO

Un filet de cabillaud
(Gadus morhua),
découpe naturelle,
enrobé d'une pâte
à beignet et préfrit



**FILETS DE CABILLAUD
FAÇON FISH & CHIPS**
CITÉ MARINE
Réf. : 164557
Gadus morhua
calibre 150/180g
5 à 7 filets
le sachet 1kg



LES PRODUITS DE LA MER ÉLABORÉS



DOS DE COLIN D'ALASKA SANS PEAU SANS ARÊTE MSC

Réf. : 296251
Theragra chalcogramma
calibre 120/140g
le sachet 2 kg



TARTARES DE SAUMON EXPRESS

Réf. : 177075
Salmo salar
10 pièces
la boîte 1kg (10x100g)



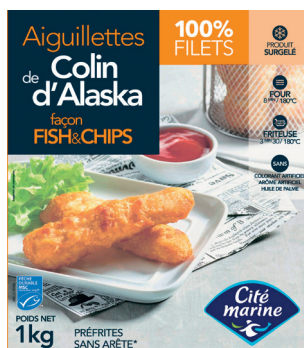
TRANCHES DE COLIN D'ALASKA FAÇON FISH & CHIPS

PÊCHÉ EN OcéAN PACIFIQUE
CITÉ MARINE
Réf. : 184242
calibre 90/110g
9 à 11 pièces
le sachet 1kg



MOULES DÉCOQUILLÉES CUITES MSC PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST SOUND ET BELT ET/OU MER DU NORD CENTRALE

Réf. : 263391
Mytilus edulis
calibre 300/500 pièces par kg
le sachet 1kg



AIGUILLETTES DE COLIN D'ALASKA FAÇON FISH AND CHIPS

CITÉ MARINE
Réf. : 243323
Calibre 45/55g
20 pièces environ
le sachet 1kg



COCKTAIL DE FRUITS DE MER

METRO CHEF
Réf. : 297959
le sachet 1kg



LES PRODUITS CARNÉS



**BAS CARRÉ DE VEAU CUIT 36H, CAROTTES FANÉS
MULTICOLORES, CHAMPIGNONS DES BOIS, JUS DE VEAU TRUFFÉ
DU CHEF AMAR CHALAL**

SCANNEZ POUR
DÉCOUVRIR
L'INTÉGRALITÉ DE
LA RECETTE



DÉCOUVREZ
NOTRE SÉLECTION
DE STEAKS HACHÉS
POUR DES
BURGERS RÉUSSIS

LES STEAKS BURGER

REF	DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	COND.	PRIX
155187	Steak haché rond	Viande bovine française 15% M.G. sous atmosphère	La barquette 10x100g, 8x125g ou 8x150g	
169658	Tartare au couteau	Viande bovine française 3% M.G. 2x180g	La barquette	
262062	Tartare haché	Viande bovine française 5% M.G. sous atmosphère	La barquette 180g	
244289	Moelleux rond façon bouchère 15% M.G. CHARAL RESTAURATION	80% de viande bovine française et 20% de protéines végétales	La pièce 150g	
012206	Steak haché rond façon bouchère 125g 15%M.G. ELIVIA	Viande bovine	Le steak haché	
291259	Steak haché rond façon bouchère pur bœuf 180g CASTEL VIANDES	Viande bovine française 15% M.G.	Le carton de 3.240kg (180gx18)	
270226	Steak haché rond façon bouchère pur bœuf 150g CHIRON	Viande bovine française 15% M.G.	Le carton de 3kg (150gx20)	
279110	Steak haché rond façon bouchère pur bœuf 150g ELIVIA	Viande bovine française Race limousine 15% M.G. Existe aussi en race Charolaise	Le carton de 3kg (150gx20)	
257923	Steak haché rond façon bouchère pur bœuf ELIVIA	Viande bovine Origine UE 20% M.G. Existe aussi en race Angus	Le carton 3kg (20x150g)	
142214	Égrené au bœuf ELIVIA	Viande bovine Origine UE 20% M.G.	Le sachet 1kg	
024788	Égrené pur bœuf SOCOPA	20% M.G.	le sachet 1kg	

EN VENTE DANS
**LES HALLES
BOUCHERIE**



LES PRODUITS CARNÉS

LE BURGER

LES PAINS BURGER



PAIN BURGER BIO AU SÉSAME

PUR PAIN

Réf. : 080853

le pain 80g

Existe aussi en burger bio brioché (6x80g)



PAIN BURGER MULTIGRAINES

ÉLABORÉ EN FRANCE

CRÉATIV' BURGER

Réf. : 238855

plateau de 30 pièces de 80g

la pièce 80g



PAIN HAMBURGER À L'ENCRE DE SEICHE

ÉLABORÉ EN FRANCE

CRÉATIV' BURGER

Réf. : 238862

plateau de 30x80g

la pièce 80g

Existe aussi en plateau de (30x80g) burger rose betterave, burger jaune curcuma, burger graines de pavot ou burger épinard



MAXI PAIN BURGER PAVOT SARRASIN

ÉLABORÉ EN FRANCE

HARRY'S

Réf. : 184285

plateau de 30 pièces de 85g

la pièce 85g

Existe aussi en plateau bun's géant sésame (30x85g)

la marque
METRO



MAXI PAIN BURGER

ARO

Réf. : 147324

longue conservation

le sachet de 6 pièces de 82g

INFOSPRO

Fabrication artisanale dans les pays de la Loire
Farine de blés 100% français
Garantis sans OGM sous label Agri-éthique et CRC
Sans conservateur et sans huile de palme ni colorant



BURGER BRIOCHÉ

METRO CHEF

Réf. : 300224

le sachet 6x77g



ATOUTPRO

Sans huile de palme



PAIN BURGER BRIOCHÉ

ÉLABORÉ EN FRANCE

LA FOURNÉE DORÉE

Réf. : 155942

la pièce 62g environ

Existe aussi en pain burger sésame (4x62g)



LE BURGER

LES GARNITURES BURGER

PRODUIT LIVRÉ

BACON DE VEAU
 ORIENTAL VIANDES

Réf. : 256787

halal

tranché à griller

la barquette 300g


PRODUIT LIVRÉ

COMTÉ TRANCHES BURGER

ENTREMONT PROFESSIONNEL

Réf. : 205025

spécial burger

32 tranches format 10x10

la barquette 480g


PRODUIT LIVRÉ
DEMI-POITRINE FUMÉE EXTRA

ORIGINE FRANCE

Réf. : 227220

la poche 1,8kg


PRODUIT LIVRÉ

CHEDDAR TRANCHE

TIPPAGRAL

Réf. : 217717

dimensions 9x9cm

la barquette 1kg


PRODUIT LIVRÉ

POITRINE DE PORC

ORIGINE FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 149440

fumée au bois de hêtre, fines tranches sans couenne et sans cartilage
le paquet 800g
PRODUIT LIVRÉ

BACON

METRO CHEF

Réf. : 008485

42 tranches environ

la barquette 2x250g


PRODUIT LIVRÉ

CHEDDAR FONDU

METRO CHEF

Réf. : 236384

84 tranches

le paquet 1,033kg



Suggestion de présentation.

LES PRODUITS CARNÉS

LE BURGER

LES GARNITURES BURGER



CHEDDAR TRANCHES CARRÉES

METRO CHEF

Réf. : 149880

dimensions 10x10cm
la barquette 500g



RACLETTE EN TRANCHES

Réf. : 285635

30 tranches
la barquette 2x460g



CHEDDAR ROUGE MATURE

WYKE FARMS

Réf. : 205119

25 tranches 9x9cm
la barquette 500g



METRO SERVICES PREMIERS

#À VOS CÔTÉS
pour vous aider à digitaliser
votre activité



Solutions digitales

Vous souhaitez gagner du temps, développer votre clientèle et augmenter votre chiffre d'affaires ? Découvrez la gamme de solutions DISH by METRO, pensées par et pour les restaurateurs, pour booster votre visibilité en ligne, digitaliser vos réservations ou encore développer votre offre de click & collect.



DISH

by METRO

- **DISH STARTER**
Site internet clé en main à l'image de votre restaurant pour booster votre notoriété

- **DISH RESERVATION**
Module de réservations en ligne sans commission pour gagner du temps

- **DISH ORDER**
Outil de click & collect sans commission pour générer du revenu additionnel

- **DISH PREMIUM**
Toutes nos solutions regroupées dans un pack tout-en-1 pour digitaliser votre établissement



Vous souhaitez échanger avec un expert digital ?
Prenez rendez-vous en scannant ce QR code ou adressez-vous à votre Chargé de Relation Client dans vos halles habituelles.



EN VENTE DANS
LES HALLES
boucherie

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE VIANDES BOVINES À GRILLER ET À RÔTIR



TARTARE MINUT'
ORIGINE FRANCE
CHARAL RESTAURATION
Réf. : 202621
viande bovine
la pièce 180g



ENTRECÔTE 3/3,5KG
ORIGINE FRANCE
viande bovine
semi parée
sous vide
le kilogramme



**DEMI FAUX FILET DE
RACE MONTBÉLIARDE**
ORIGINE FRANCE
viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



FAUX FILET 5/6KG
ORIGINE FRANCE
viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



**DEMI ENTRECÔTE DE
RACE CHAROLAISE**
ORIGINE FRANCE
viande bovine
semi parée
sous vide
le kilogramme



**CARPACCIO TRANCHES
DE BŒUF**
ORIGINE FRANCE
sous vide
la barquette 100g



BAVETTE D'ALOYAU
ORIGINE FRANCE
viande bovine
prête à découper
sous vide
le kilogramme



**CARPACCIO DE BŒUF
DRESSAGE ROSACE**
ORIGINE FRANCE
SOCOPA
viande bovine
sous vide
la barquette 4x75g



FILET 3/3,5KG
ORIGINE FRANCE
viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



CARPACCIO DE BŒUF
ORIGINE FRANCE
JEAN ROUTHIAU
Réf. : 061249
viande bovine
la boîte 20 assiettes x70g
Existe aussi en race Charolaise



CŒUR DE RUMSTEK 2,5KG+
ORIGINE FRANCE
viande bovine
prêt à découper éclaté
sous vide
le kilogramme



LES PRODUITS CARNÉS

LES VIANDES À GRILLER/RÔTIR

LA VOLAILLE



SUPRÊME DE POULET
ORIGINE FRANCE
jaune ou blanc
standard ou halal
sous vide
le kilogramme



CUISSE DE POULET FERMIER
ORIGINE FRANCE
Label Rouge
jaune ou blanc
nu en carton fenêtre de 10 pièces
le kilogramme



SUPRÊME DE POULET FERMIER
ORIGINE FRANCE
Label Rouge
jaune ou blanc
nu en carton fenêtre de 10 pièces
le kilogramme



CUISSE DE POULET
ORIGINE FRANCE
blanc avec dos
standard ou halal
le carton 10kg



FILET DE POULET FERMIER
ORIGINE FRANCE
Label Rouge I.G.P. de Challans jaune ou noir
sous vide
10 pièces
le kilogramme



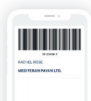
FILET DE POULET BLANC
ORIGINE FRANCE
halal
standard ou halal
sous atmosphère
le kilogramme



SUPRÊME DE PINTADE FERMIERÈRE
LABEL ROUGE
ORIGINE FRANCE
sous atmosphère
4 pièces
le kilogramme



CUISSE DE PINTADE
ORIGINE FRANCE
calibre 220/270g
sous atmosphère
6 pièces
le kilogramme



LES VIANDES À GRILLER/RÔTIR



EN VENTE DANS
LES HALLES
boucherie



**CUISSE DE POULET JAUNE
DÉJOINTÉE**
sous atmosphère
la barquette 3kg



EN VENTE DANS
LES HALLES
boucherie



SUPRÊME DE POULET FERMIER
ORIGINE FRANCE
Label Rouge I.G.P. de Challans
jaune ou noir
sous atmosphère
le kilogramme



EN VENTE DANS
LES HALLES
boucherie



CAILLE PRÊTE À CUIRE À BRAISER
ORIGINE FRANCE
nu en carton
10 pièces
le kilogramme



LE CANARD/MAGRET/CONFIT/FOIE GRAS



EN VENTE DANS
LES HALLES
boucherie



**FILETS DE CANETTE
BLANCHE**
ORIGINE FRANCE
sous vide
2 pièces
le kilogramme



EN VENTE DANS
LES HALLES
boucherie

**CUISSE DE CANARD
À CONFIRE**

ORIGINE FRANCE
sous vide
le kilogramme



EN VENTE DANS
LES HALLES
boucherie



MAGRET DE CANARD
ORIGINE FRANCE
sous vide
6 pièces
le kilogramme



MAGRET DE CANARD CRUS
ORIGINE U.E.
VIVIÉS
Réf. : 072231
8 pièces
sous vide



CUISSES DE CANARD CONFITES
SARRADE
Réf. : 297580
le sachet 1,5kg



ATOUTPRO

Réduit graisse
DLC 6 mois



CUISSES DE CANARD CONFITES
ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 007304
la pièce 266g



LES PRODUITS CARNÉS

LE CANARD/MAGRET/CONFIT/FOIE GRAS



ATOUTPRO

Idéal pour préparation
parmentier, lasagnes,
farce, terrine, sandwich
et salades

IDÉALPOUR

Idéal pour préparation
parmentier, lasagnes,
farce, terrine, sandwich
et salades



**VIANDE DE CANARD
CONFITE**
ORIGINE FRANCE
MAÎTRES OCCITANS
Réf. : 227225
le paquet 800g



GRAISSE DE CANARD
Réf. : 286800
le seau 4kg



**CONFIT DE MANCHONS DE
CANARD**
METRO CHEF
Réf. : 059303
du Sud-Ouest
la boîte 5/1



**CONFIT DE GÉSÍERS DE
CANARD ÉMINCÉS**
METRO CHEF
Réf. : 071986
la boîte 2/1



**CONFIT DE CANARD 12
CUISSÉS**
METRO CHEF
Réf. : 106008
la boîte 5/1
Existe aussi sous la référence 172361



**BLOC DE FOIE GRAS DE
CANARD**
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 238018
30% de morceaux de foie gras
30 portions environ
la terrine 1kg



ATOUTPRO

Foie gras entier élevé
et fabriqué en France
pour une garantie de
traçabilité
Lobe à la fleur de sel de
Guérande et au poivre
de Sichuan parfumées et
citronnées



**FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER MI-CUIT**
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 071325
le lobe 450g



ATOUTPRO

50 portions environ
Fondante en bouche
Texture lisse



**GANACHE AU FOIE GRAS DE
CANARD**
ORIGINE FRANCE
Réf. : 286813
50% foie gras
la poche 500g



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU I.G.P. SUD- OUEST

ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 287378
20 escalopes
Calibre 40/60g
la poche 40/60g



LES VIANDES À GRILLER/RÔTIR

LE PORC



ATOUTPRO

Garantie d'une qualité régulière
Taux de fonte minimum à la cuisson



SAUCISSE BRASSE DE PORC I.G.P. SUD-OUEST

ÉLABORÉE EN FRANCE
barquette sous atmosphère
de 2kg environ
le kilogramme 2kg



FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ EXTRA RESTAURATION

ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 291169
sous skin
la pièce 500g



FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ

ORIGINE U.E.
VIVIÉS
Réf. : 179115
sous skin
le xx



SAUCISSE DE PORC I.G.P. SUD-OUEST

ÉLABORÉE EN FRANCE
barquette sous atmosphère
de 2kg environ
le kilogramme



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU

ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 022598
20 escalopes
calibre 40/60g
le kilogramme
Existe aussi en calibre 25/40g ou 60/80g



CHIPOLATAS DE PORC FERMIER ÉLEVÉ EN PLEIN AIR LABEL ROUGE

ÉLABORÉES EN FRANCE
sous atmosphère
le kilogramme 2kg



Suggestion de présentation.

LES PRODUITS CARNÉS

LES VIANDES À GRILLER/RÔTIR

LE PORC



PLUMA DE PORC DUROC

ORIGINE ESPAGNE

sous vide
le kilogramme

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE

ORIGINE ESPAGNE

sous vide
le kilogramme



DEMI CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE

ORIGINE ESPAGNE

sous vide
le kilogramme



PALET DE PORC ROND SAVEUR CHORIZO

ÉLABORÉ EN FRANCE

barquette sous atmosphère
de 900g environ
la barquette 900g



CHAIR DE PORC FERMIER ÉLEVÉ EN PLEIN AIR

LABEL ROUGE

ÉLABORÉE EN FRANCE

barquette sous atmosphère
de 1kg environ
le kilogramme



LES VIANDES À GRILLER/RÔTIR

LE VEAU



CARRÉ DE VEAU SANS OS DE L'AVEYRON
ORIGINE FRANCE
I.G.P. Label Rouge
sous vide
le kilogramme



1/2 CARRÉ DE VEAU AVEC OS DE L'AVEYRON
ORIGINE FRANCE
I.G.P. Label Rouge
sous vide
le kilogramme



DEMI CARRÉ DE VEAU AVEC OS DÉTALONNÉ
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
semi paré
sous vide
le kilogramme



T-BONE DE VEAU
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
sous vide
le kilogramme



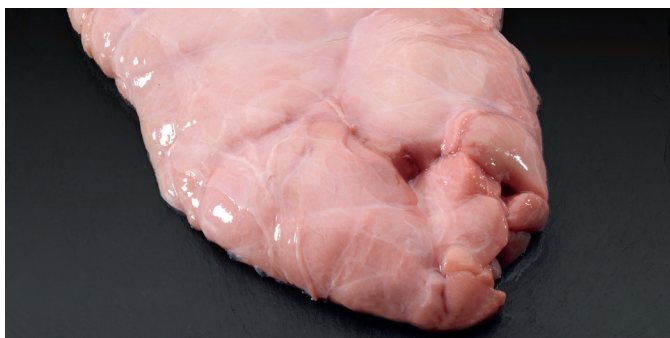
PICANHA DE VEAU
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
sous vide
le kilogramme



TENDRON DE VEAU
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
sous vide
le kilogramme



FILET DE VEAU DE L'AVEYRON
ORIGINE FRANCE
I.G.P. Label Rouge
sous vide
le kilogramme



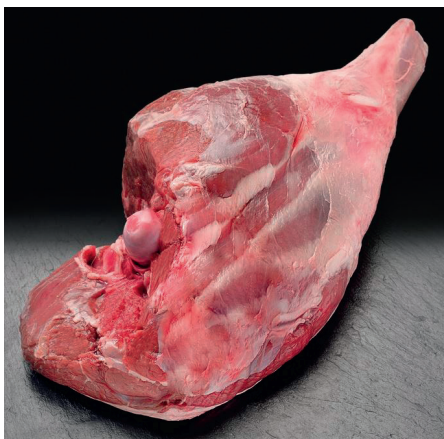
RIS DE VEAU GORGE
ORIGINE U.E.
Réf. : 256538
sous vide
le kilogramme



LES PRODUITS CARNÉS

LES VIANDES À GRILLER/RÔTIR

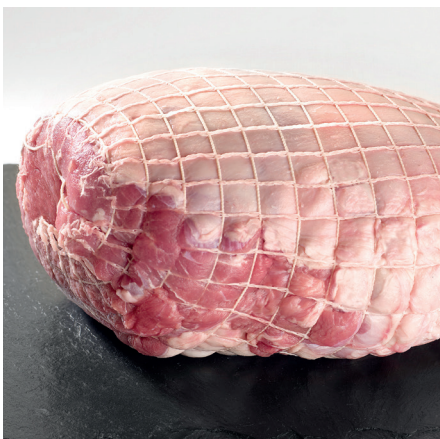
L'AGNEAU



GIGOT D'AGNEAU AVEC OS

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire
sous vide
le kilogramme



GIGOT D'AGNEAU SANS OS

ORIGINE ROYAUME UNI

sous vide
le kilogramme



ÉPAULE D'AGNEAU AVEC OS

ORIGINE FRANCE

sous vide
le kilogramme



ÉPAULE D'AGNEAU SANS OS

ORIGINE ROYAUME UNI

sous vide
le kilogramme



NOUVEAU !

CARRÉ 13 CÔTES D'AGNEAU

ORIGINE FRANCE

sous vide
le kilogramme



CARRÉ FILET DOUBLE D'AGNEAU

ORIGINE FRANCE

sous vide
le kilogramme



POITRINE D'AGNEAU AVEC OS

ORIGINE FRANCE

sous vide
le kilogramme



LES VIANDES À GRILLER/RÔTIR

LES VIANDES DU MONDE



ENTRECÔTE SEMI PARÉ GALICE

ORIGINE ESPAGNE

viande bovine
sous vide
le kilogramme



ENTRECÔTE SEMI PARÉ DE RACE ANGUS

ORIGINE IRLANDE

viande bovine
sous vide
le kilogramme



ENTRECÔTE SEMI PARÉ DE RACE HEREFORD

ORIGINE IRLANDE

viande bovine
sous vide
le kilogramme



ENTRECÔTE SEMI PARÉ DE RACE SIMMENTAL

ORIGINE U.E.

viande bovine
sous vide
le kilogramme



BAVETTE D'ALOYAU DE RACE ANGUS

ORIGINE IRLANDE

prêt à découper
viande bovine
sous vide
le kilogramme



BAVETTE D'ALOYAU

ORIGINE IRLANDE

viande bovine
prête à découper
sous vide
le kilogramme

LES PRODUITS CARNÉS

LES VIANDES À GRILLER/RÔTIR

LES VIANDES DU MONDE



NOIX D'ENTRECÔTE

ORIGINE ARGENTINE

viande bovine
semi parée
sous vide
le kilogramme



FLAT IRON DE RACE ANGUS

ORIGINE IRLANDE

viande bovine
sous vide
le kilogramme



TOMAHAWK INDIVIDUEL DE RACE ANGUS

ORIGINE IRLANDE

viande bovine
sous vide
le kilogramme



ONGLET DE RACE ANGUS

ORIGINE IRLANDE

viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



ONGLET SEMI PARÉ

ORIGINE IRLANDE

viande bovine
sous vide
le kilogramme



PICANHA

ORIGINE ARGENTINE

semi paré
sous vide
viande bovine
le kilogramme



LES SAUCISSES/ANDOUILLETTES/BOUDINS



SAUCISSE DE MORTEAU CRU I.G.P.

ORIGINE FRANCE
RUSTADOU
Réf. : 294973
la poche 1,4kg



MINI MORTEAU CUITE I.G.P.

ORIGINE FRANCE
JEAN-LOUIS AMIOTTE
Réf. : 296860
la barquette 12x170g



SAUCISSE DE MONTBÉLIARD CUITE I.G.P.

ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 016052
la pièce 90g



SAUCISSE DE TOULOUSE ÉTUVÉE

ORIGINE FRANCE
COOPERL
Réf. : 056019
8x125g
le sachet 1kg



BOUDINS AUX OIGNONS

BAHIER
Réf. : 016780
le paquet 8x125g



VÉRITABLES ANDOUILLETES DE TROYES 5A

METRO CHEF
Réf. : 235953
la poche 812g



ANDOUILLETES "PROVINCE"

POPY
Réf. : 058563
la pièce 175g



VÉRITABLES ANDOUILLETES DE TROYES

METRO CHEF
Réf. : 183296
la poche 870g



BOUDIN NOIR À L'ANCIENNE

ORIGINE FRANCE
RUSTADOU
Réf. : 180407
la pièce 1,7kg



LES ACCOMPAGNEMENTS



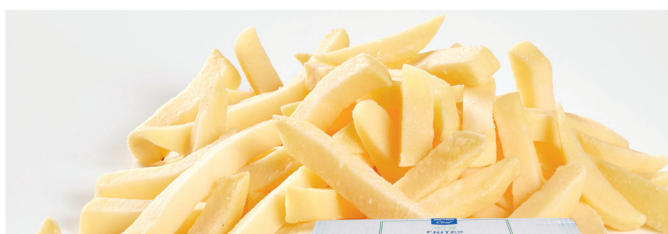
**DEMI-POTIMARRON FARÇI AU RISOTTO DE BLE VERT FUMÉ,
COPEAUX DE CHAMPIGNONS, GRAINES DE COURGE**
DU CHEF AMAR CHALAL

SCANNEZ POUR
DÉCOUVRIR
L'INTÉGRALITÉ DE
LA RECETTE



LES FRITES & GARNITURES POMME DE TERRE

LES FRITES FRAÎCHES



FRITES FRAÎCHES

ORIGINE PAYS-BAS

METRO CHEF

Réf. : 236274

Coupe 10/10

Sachet 5kg



FRITES SUPERCRUNCH

ORIGINE PAYS-BAS

AVIKO

Réf. : 824495

Sachet 4,5kg



FRITES HÉRITAGE

ORIGINE PAYS-BAS

Réf. : 236275

Sachet 5kg



FRITES 7/7

Réf. : 001874

Colis 10kg



FRITE OERFRIET

ORIGINE PAYS-BAS

Réf. : 263310

Colis 5kg



POMME DE TERRE GRENAILLE AVEC PEAU

ORIGINE PAYS-BAS

Réf. : 279207

Poche 2kg



LES ACCOMPAGNEMENTS

LES FRITES ET GARNITURES POMMES DE TERRE

LES FRITES SURGELÉES

ATOUTPRO

Se conserve également 4 jours à +4°C



PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



FRITES COUPE 9/9

METRO CHEF

Réf. : 201696

bi-température

carton 10kg



METRO
Chef

ATOUTPRO

Se conserve également 4 jours à +4°C



PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



FRITES ALLUMETTES COUPE 6/6

METRO CHEF

Réf. : 201654

bi-température

le xx



METRO
Chef



ATOUTPRO

Incontournable pour la livraison, avec un enrobage pour conserver les frites chaudes et croustillantes plus longtemps

PRODUIT LIVRÉ



FRITES SUPER CRUNCHY

METRO CHEF

Réf. : 272411

le sachet 2,5kg



METRO
Chef



PRODUIT LIVRÉ



FRITES STEAKHOUSE

METRO CHEF

Réf. : 272392

coupe 9/18mm

sachet 2,5kg



METRO
Chef



PRODUIT LIVRÉ



FRITES ORIGINAL

MCCAIN

Réf. : 203159

coupe 9/9

carton 5x2,5kg



**FRITE COUNTRY STYLE**

MCCAIN

Réf. : 185403

coupe 11/11 avec peau
le sachet 2,5kg**POTATO TOAST**

MCCAIN

Réf. : 303765

le sachet 2,5kg

**INFOSPRO**Comme ingrédient ou
en substitution du pain
dans les burgers**FRITES DE PATATE DOUCE**

LAMBWESTON

Réf. : 169804

le sachet 2,5kg

**POTATO BURGER**

METRO CHEF

Réf. : 290238

le sachet 2,5kg

**ATOUTPRO**Idéal pour remplacer le
pain du burger**FRITES DE PATATE DOUCE**

METRO CHEF

Réf. : 290161

le sachet 2,5kg



Suggestion de présentation.

LES ACCOMPAGNEMENTS

LES PÂTES/RIZ/LÉGUMINEUSES ET AUTRES ACCOMPAGNEMENTS



PRODUIT LIVRÉ



RIZ ARBORIO
METRO CHEF
Réf. : 244585

le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ



RIZ LONG GRAIN ÉTUVÉ
METRO CHEF
Réf. : 253935

le sac 5kg

Existe aussi sous la référence 303587



PRODUIT LIVRÉ



VALISETTE ARBORIO
RISO GALLO
Réf. : 199846
la boîte 6x1kg



PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS
PAIEZ MOINS



LINGUINE FRAÎCHE
ELABORÉES EN ITALIE
ANTICA PASTERIA
Réf. : 006951

le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS
PAIEZ MOINS



LINGUINE FRAÎCHE
ELABORÉES EN ITALIE
ANTICA PASTERIA
Réf. : 006951

le sachet 1kg





LINGUINE
METRO CHEF
Réf. : 159627
le sac 5kg



LINGUINE
BARILLA
Réf. : 107854
le sac 5kg



LINGUINE
DE CECCO
Réf. : 064293
le sachet 3kg



TAGLIATELLES AUX ŒUFS
METRO CHEF
Réf. : 050270
le carton 3kg



ATOUPRO

Aux œufs frais
Blé français
3 minutes de cuisson



TAGLIATELLES
FRAÎCHES
AUX ŒUFS
ÉLABORÉES EN FRANCE
ROYANS
Réf. : 011557
nature
le sachet 1kg



TAGLIATELLE AUX ŒUFS
EMILIANE CHEF
BARILLA
Réf. : 241578
le sachet 1kg



FUSILLI
METRO CHEF
Réf. : 159643
le sac 5kg



Suggestion de présentation.

LES ACCOMPAGNEMENTS

LES PÂTES/RIZ/LÉGUMINEUSES ET AUTRES ACCOMPAGNEMENTS



PENNE RIGATE
METRO CHEF
Réf. : 159630
le sac 5kg



SPAGHETTI
METRO CHEF
Réf. : 159624
le sac 5kg



PENNE RIGATE
BARILLA
Réf. : 241901
le sac 5kg
Offre également valable sur Barilla spaghetti n°5 5kg



SPAGHETTI
BARILLA
Réf. : 241903
le sac 5kg



PENNE RIGATE
DE CECCO
Réf. : 241952
le sachet 3kg



SPAGHETTI
DE CECCO
Réf. : 064292
le sachet 3kg



COQUILLETES
METRO CHEF
Réf. : 159644
le sachet 5kg



**ATOUTPRO**

Facile à manipuler
Fermes et moelleuses,
idéales pour réaliser un
plat de lasagne pour 8
personnes en 15min de
cuisson

**PLAQUES À LASAGNE FRAÎCHES**

ÉLABORÉES EN ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 238052

la barquette 1kg

**RAVIOLINI AUX 4 FROMAGES**

ÉLABORÉS EN FRANCE

ROYANS

Réf. : 045439

le sachet 500g

**LASAGNES GASTRONOMES 1/2**

METRO CHEF

Réf. : 079400

le carton 3kg

**RAVIOLLES DU DAUPHINÉ**

ROYANS

Réf. : 057172

le sachet 1kg

**ATOUTPRO**

Semoule de blé dure
français
Aux œufs frais

**CAPPELLETTI BŒUF BOLOGNAISE**

ÉLABORÉS EN FRANCE

ROYANS

Réf. : 018671

le sachet 1kg

**LENTILLES VERTES FRANÇAISES**

METRO CHEF

Réf. : 244479

le sachet 5kg



Suggestion de présentation.

LES ACCOMPAGNEMENTS

LES LÉGUMES ET GARNITURES

LES LÉGUMES



CHOU BROCOLI
ORIGINE FRANCE
Réf. : 030688
Colis 5kg



HARICOT VERT
ORIGINE KENYA
Réf. : 055099
Catégorie 1
Barquette 400g



ATOUTPRO

Un calibrage régulier
(20/40) pour un brocolis
aussi bon que beau



BROCOLIS EN FLEURETTES
METRO CHEF
Réf. : 005688
le sachet de 2,25kg



HARICOTS VERTS EXTRA FINS
METRO CHEF
Réf. : 023927
Sachet 2,5kg
Existe aussi en très fins



CHOU-FLEUR DE COULEUR
ORIGINE FRANCE
Réf. : 054829
x8 ou x6



COURGETTE
ORIGINE FRANCE OU ESPAGNE
Réf. : 084945





POIVRON MIXTE
ORIGINE ESPAGNE
METRO CHEF
Réf. : 714933
Calibre 80/100
Colis 2,4kg



**PETIT POIS DOUX
EXTRA FINS**
METRO CHEF
Réf. : 005716
Sachet 2,5kg



PATATE DOUCE
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 714232
Calibre 900/1200
Colis 11kg



AUBERGINE
ORIGINE FRANCE OU ESPAGNE
METRO CHEF
Réf. : 059884
Catégorie 1
Calibre 3/4
Colis 5kg



Import Direct Service



PETIT POIS ÉCOSAÉ
ORIGINE KENYA
Réf. : 078364
Sachet 400g



**POÊLÉE RATATOUILLE
MINUTE**
BONDUELLE
Réf. : 020405
Sachet 2,5kg



LES ACCOMPAGNEMENTS

LES LÉGUMES ET GARNITURES

LES LÉGUMES



DUO DE POIVRONS ROUGES ET VERTS

METRO CHEF

Réf. : 005211

en lanières

le sachet 2,5kg

Existe aussi en trio de poivrons en cubes



LE SAVIEZ-VOUS ?



Les produits surgelés destinés à la restauration présentent l'avantage d'être à la fois nutritifs et économiques. Ils offrent un gain de temps significatif, facilitent le maintien et la diversification du menu, tout en contribuant à la réduction du gaspillage alimentaire.



RATATOUILLE À L'HUILE D'OLIVE

METRO CHEF

Réf. : 144186

le sachet 2,5kg



POIREAUX EN RONDELLES

METRO CHEF

Réf. : 019556

le sachet 2,5kg



FONDS D'ARTICHAUTS

METRO CHEF

Réf. : 122144

calibre 5/7

le sachet 1kg



Suggestion de présentation.



GRATINS DE POMMES DE TERRE INDIVIDUELS

METRO CHEF

Réf. : 120009

10 pièces

le sachet de 1,2kg



LES LÉGUMES ET GARNITURES

LES CHAMPIGNONS

**MORILLES ENTIÈRES**

METRO CHEF

Réf. : 054642

le sachet 1kg

**MORILLES EXTRA SÉCHÉES**

METRO CHEF

Réf. : 212244

le tubo 400g

Existe aussi sous la référence 269476

ATOUTPRO

Sauvages et ramassées à la main, elles conservent leur pied
Tout aussi bonnes, elles sont idéales pour tous vos plats

**MORILLES SPÉCIALES SÉCHÉES**

METRO CHEF

Réf. : 212245

le tubo 400g

Existe aussi sous la référence 269470

**MINI GIROLLES ENTIÈRES**

METRO CHEF

Réf. : 054691

le sachet 1kg

**CÈPES EN MORCEAUX**

METRO CHEF

Réf. : 054699

le sachet 1kg

**CÈPES EXTRA SÉCHÉS**

METRO CHEF

Réf. : 294575

le tubo 400g

Existe aussi sous la référence 275539

**CHAMPIGNONS ÉMINCÉS**

METRO CHEF

Réf. : 251949

le sachet 2,5kg

**FARANDOLE DE CHAMPIGNONS MÉLANGE PRESTIGE**

METRO CHEF

Réf. : 121489

le sachet 1kg

Existe aussi en farandole de champignons

**GARNITURE FORESTIÈRE**

METRO CHEF

Réf. : 269473

le tubo 500g

Existe aussi sous la référence 273564



LES AIDES CULINAIRES & PAINS



LES CONDIMENTS



AIL PELÉ
ORIGINE IMPORT
Réf. : 068088
Pot 1kg



**AIL FRAIS COUPÉ
D'ANDALOUSIE**
DARÉGAL
Réf. : 009598
le sachet 250g



OIGNONS ÉMINCÉS
METRO CHEF
Réf. : 047883
le sachet 2,5kg



OIGNONS EN DÉS
METRO CHEF
Réf. : 261599
le sachet 2,5kg



PETITS OIGNONS BLANCS
BONDUELLE
Réf. : 009571
le sachet 2,5kg



PERSILLADE
DARÉGAL
Réf. : 006650
le sachet 250g



BASILIC FRAIS CISELÉ
DARÉGAL
Réf. : 009596
le sachet 250g



PERSIL PLAT FRAIS CISELÉ
DARÉGAL
Réf. : 009577
le sachet 250g



LES AIDES CULINAIRES/PAINS

LES HERBES AROMATIQUES

ATOUTPRO

Les herbes METRO Chef garantissent : fraîcheur, cueillette au quotidien et traçabilité du produit. Facilité d'usage avec un conditionnement adapté (sachet scellé fermeture à glissière). Un assortiment de 20 variétés d'herbes fraîches disponibles toute l'année. La coriandre, avec son goût légèrement citronné et anisé, est l'un des ingrédients incontournables des cuisines orientales et sud-américaines. La menthe, une des plantes aromatiques les plus célèbres, occupe une grande place dans la cuisine méditerranéenne et asiatique.



EN VENTE DANS
VOS HALLES
fruits
& légumes



LES HERBES AROMATIQUES

ORIGINE ISRAËL

Réf. 030861, Réf. 030865, Réf. 030869, Réf. 702910, Réf. 030864, Réf. 030862, Réf. 030868, Réf. 702922, Réf. 702921, Réf. 030871

Botte 30g



LES MICRO POUSSÉS

HALLE MANDAR

ORIGINE FRANCE

Réf. 713164, Réf. 713170, Réf. 713172, Réf. 713503, Réf. 713507, Réf. 713514, Réf. 713162, Réf. 713172

Coriandre, radis rose, oseille rouge, cresson, mizuna, basilic, pack choi, shiso vert, roquette ou petit pois. Réf. : 713170, Réf. : 713172, Réf. : 713503, Réf. : 713507, Réf. : 713514, Réf. : 713162, Réf. : 713166, Réf. : 713512, Réf. : 713501



Suggestion de présentation.



LES MICRO POUSSES ET FLEURS COMESTIBLES



LES FLEURS COMESTIBLES

Réf. 712514, Réf. 712520, Réf. 712512, Réf. 710865, Réf. 053712, Réf. 077068

Pensée, souci, sauge, bourrache, fleur de concombre, zinnia, mufler, tagète, orchidée ou fleur de courgette

Réf. : 712520, Réf. : 712512, Réf. : 710865, Réf. : 053712, Réf. : 077068, Réf. : 712181, Réf. : 713523, Réf. : 703379, Réf. : 713771

LES AIDES CULINAIRES/PAINS

LES CRÈMES/BEURRES/OVOPRODUITS



BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

METRO CHEF

Réf. : 065408

au persil et jus de citron
le rouleau 250g



SPÉCIALITÉ AU BEURRE AIL ET PERSIL

METRO CHEF

Réf. : 093535

le rouleau 250g



BEURRE DOUX

METRO CHEF

Réf. : 141579

le rouleau 1kg



BEURRE DOUX

METRO CHEF

Réf. : 297475

la plaque 500g



MARGARINE 80% M.G.

METRO CHEF

Réf. : 010227

le pain 500g



LAIT ENGAGÉ DEMI ÉCRÉMÉ

METRO CHEF

Réf. : 273533

la bouteille 1l





**ŒUFS ENTIERS
LIQUIDES
PASTEURISÉS**
METRO CHEF
Réf. : 013555
le kilogramme



CRÈME LIQUIDE U.H.T.
METRO CHEF
Réf. : 246755
tous usages 30% M.G.
la brique 1l



CRÈME U.H.T. 12%
METRO CHEF
Réf. : 236188
la brique 1l



**BLANCS D'ŒUFS
LIQUIDES
PASTEURISÉS**
METRO CHEF
Réf. : 021664
le kilogramme



CRÈME U.H.T.
PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
Réf. : 247881
18% M.G.
la brique 1l



**JAUNES D'ŒUFS
LIQUIDES
PASTEURISÉS**
METRO CHEF
Réf. : 005611
le bidon 1kg



**CRÈME LÉGÈRE
CUISINEL 12%**
ELLE & VIRE
PROFESSIONNEL
Réf. : 236226
la brique 1l



LES AIDES CULINAIRES/PAINS

LES FONDS/JUS/SAUCES

ATOUTPRO

Sans conservateur
Sans glutamate
Sans huile de palme



BOUILLON DE VOLAILLE

METRO CHEF

Réf. : 158445

la boîte 1kg



ATOUTPRO

Sans conservateur
Sans glutamate
Sans huile de palme



FOND DE VOLAILLE

METRO CHEF

Réf. : 158444

la boîte 750g



FONDS BLANC DE VOLAILLE

CHEF

Réf. : 065791

la boîte 630g

ATOUTPRO

Sans conservateur
Sans glutamate
Sans huile de palme



FOND BRUN LIÉ

METRO CHEF

Réf. : 275754

la boîte 750g



ATOUTPRO

Sans conservateur
Sans glutamate
Sans huile de palme



JUS DE VEAU LIÉ

METRO CHEF

Réf. : 247384

jusqu'à 20l

la boîte 900g



FONDS BRUN DE VEAU LIÉ

PREMIUM CHEF

Réf. : 068138

jusqu'à 12l

la boîte 600g



FONDS DE VEAU NATUREL LIQUIDE

CHEF

Réf. : 145749

réalisé avec 1,6kg d'os/

litre de fonds

la brique 1l



SAUCE DEMI-GLACE

CHEF

Réf. : 145748

réalisée avec 2,9kg d'os

de bœuf/litre de sauce

la brique 1l



FONDS DE VEAU PREMIUM

CHEF

Réf. : 068123

jusqu'à 15l

la boîte 640g



**FUMET DE HOMARD PREMIUM**

CHEF
Réf. : 113776
jusqu'à 14l
la boîte 560g

ATOUTPRO

Sans conservateur
Sans glutamate
Sans huile de palme

**FUMET DE POISSON**

METRO CHEF
Réf. : 158443
la boîte 750g

**ATOUTPRO**

Sans conservateur
Sans glutamate
Sans huile de palme

**ROUX BLANC**

METRO CHEF
Réf. : 068119
la boîte 800g

**FLEUR DE MAÏS**

MAÏZENA
Réf. : 247506
le paquet 700g

**TOMATES CONCASSÉES EN PULPES FINES**

MUTTI
Réf. : 241862
la boîte 5/1

**TOMATES PELÉES CONCASSÉES**

METRO CHEF
Réf. : 154068
la boîte 5/1

**LAIT DE COCO**

AMPAWA
Réf. : 212032
la bouteille 1l

**JUS DE YUZU**

SIRACUSE
Réf. : 264137
la bouteille 25cl

**PESTO ALLA GENOVESE**

METRO CHEF
Réf. : 295315
le pot 960g



LES AIDES CULINAIRES/PAINS

LES HUILES, VINAIGRES ET SAUCES SALADES



PRODUIT LIVRÉ



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
ORIGINE ESPAGNE
METRO CHEF
Réf. : 182701
le bidon 5l



PRODUIT LIVRÉ



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
ORIGINE ESPAGNE
METRO CHEF
Réf. : 019872
le bidon 3l



ATOUTPRO

Gourmande et authentique, l'huile de noix ne nécessite aucun mélange. Attention, à ne pas la chauffer, elle s'utilise principalement à froid pour les assaisonnements. Idéale avec les salades hivernales...

PRODUIT LIVRÉ



HUILE DE NOIX
ABEL 1898
Réf. : 047401
le bidon 1l



PRODUIT LIVRÉ



HUILE DE SÉSAME BLANC
CHEE SENG
Réf. : 038361
la bouteille 75cl



ATOUTPRO

Une huile à la robe marron clair, au goût légèrement "noisette", doux et agréable, sans amertume et avec une belle longueur en bouche. Elle offre une saveur expressive de graine grillée, parfaite pour les cuissons et les assaisonnements.

PRODUIT LIVRÉ



HUILE VIERGE DE SÉSAME
ABEL 1898
Réf. : 035288
la bouteille 500ml



PRODUIT LIVRÉ



HUILE VIERGE DE SÉSAME TOASTÉE
ABEL 1898
Réf. : 220461
la bouteille 500ml



ATOUTPRO

L'huile de "noisette" est une huile douce et subtile, à la senteur boisée. Riche en acides gras insaturés, on évitera de la faire cuire pour conserver tous ses bénéfices nutritionnels. Elle est principalement destinée à l'assaisonnement : vinaigrettes, salades de légumes, composées ou de crudités.

PRODUIT LIVRÉ



HUILE DE NOISETTE
ABEL 1898
Réf. : 008968
le bidon 500ml



ATOUTPRO

Ce condiment au vinaigre balsamique de Modène I.G.P. est le compagnon idéal pour sublimer la garniture de plats, à la fois salés et sucrés, tels que salades, viandes, fromages, foie gras, frites, poissons et bien plus encore.

PRODUIT LIVRÉ



CONDIMENT AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
METRO CHEF
Réf. : 204722
la bouteille 500ml



PRODUIT LIVRÉ



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
METRO CHEF
Réf. : 289083
le bidon 5l



**VINAIGRE DE XÉRÈS**METRO CHEF
Réf. : 159244

le bidon 5l

**VINAIGRE DE CIDRE**METRO CHEF
Réf. : 272048

la bouteille 1l

**ATOUTPRO**

Fabriqué uniquement à partir de cidre de haute qualité, à partir de pommes fraîches et entières mûries au soleil. Doux et harmonieux. Acidité modérée : 5%. Idéal pour parfumer les plats de viande et les sauces délicates, il rehausse les arômes des salades et de légumes crus ou cuits.

**CONDIMENT BLANC**METRO CHEF
Réf. : 272052

la bouteille 1l

**ATOUTPRO**

Idéale pour les vinaigrettes aigre-douce, les marinades, les viandes glacées, les desserts, les finitions de sauces chaudes ou froides, les cocktails et les décors d'assiette.

**VINAIGRE ET PURÉE DE MANGUE**METRO CHEF
Réf. : 158315

le flacon 20cl

**VINAIGRE ET POIVRON AU PIMENT D'ESPELETTE**METRO CHEF
Réf. : 158313

le flacon 20cl

**VINAIGRE ET PURÉE DE FRAMBOISE**METRO CHEF
Réf. : 108185

le flacon 20cl

**VINAIGRETTE SÉSAME/SOJA**MAILLE
Réf. : 037074

la bouteille 1l

**SAUCE SALADE MOUTARDE DE DIJON**METRO CHEF
Réf. : 064075

le bidon 4,9kg

**SAUCE CAESAR**AMORA
Réf. : 021564

le flacon 1l



LES AIDES CULINAIRES/PAINS

LES HERBES ET ÉPICES



OIGNONS FRITS

METRO CHEF

Réf. : 095668

le sachet 500g



HERBES DE PROVENCE

METRO CHEF

Réf. : 241936

le pot 230g



AIL EN SEMOULE

METRO CHEF

Réf. : 241929

le pot 700g



CURRY DE MADRAS

METRO CHEF

Réf. : 241925

le pot 450g



PAPRIKA DOUX EN POUDRE

METRO CHEF

Réf. : 241932

le pot 550g



PIMENT D'ESPELETTE A.O.P.

Réf. : 148731

le sachet 250g



ASSAISONNEMENT

POUR POULET RÔTI

METRO CHEF

Réf. : 254368

le pot 670g



POIVRE NOIR CONCASSÉ

METRO CHEF

Réf. : 049705

le pot 530g



SPIGOL 100% NATUREL

ESPIG

Réf. : 150453

la boîte 100g



LES SAUCES CONDIMENTAIRES

**SAUCE WORCESTERSHIRE**

LEA & PERRINS

Réf. : 164345

la bouteille 568ml

**SAUCE SALADE
MOUTARDE
À L'ANCIENNE**

METRO CHEF

Réf. : 209814

le bidon 4,9kg

**SAUCE WORCESTER**

HEINZ

Réf. : 009578

la bouteille 150ml

**TABASCO ROUGE**

TABASCO

Réf. : 231968

le flacon 60ml

**TOMATO KETCHUP**

HEINZ

Réf. : 241883

le bidon 5,1l



LES AIDES CULINAIRES/PAINS

LES SAUCES CONDIMENTAIRES



MAYONNAISE HAUTE FERMÉTÉ

METRO CHEF

Réf. : 046839

le seau 5l



SAUCE BÉARNAISE

METRO CHEF

Réf. : 180783

le seau 3l



MAYONNAISE HAUTE FERMÉTÉ

LESIEUR PROFESSIONNEL

Réf. : 241820

le pot 5l



MOUTARDE DE DIJON

METRO CHEF

Réf. : 295316

le pot 5kg



LES SAVEURS D'ASIE



**SAUCE SOJA SALÉE
JAPONAISE**
METRO CHEF
Réf. : 185419
le bidon 4,5l



SAUCE YAKITORI
METRO CHEF
Réf. : 082182
la bouteille 1l



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



SAUCE SOJA SUCRÉE
METRO CHEF
Réf. : 082180
la bouteille 1l



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



SAUCE SOJA SALÉE
KIKKOMAN
Réf. : 059946
la bouteille P.E.T. 1l



SAUCE POKE
KIKKOMAN
Réf. : 246481
la bouteille 975ml



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



CHAPELURE JAPONAISE
PANKO
Réf. : 079210
le sachet 1kg



LES DESSERTS & INSTANTS CAFÉ



XXXXXXX
XXXX

SCANNEZ POUR
DÉCOUVRIR
L'INTÉGRALITÉ DE
LA RECETTE



LES INGRÉDIENTS PÂTISSIERS

LE CHOCOLAT & PRÉPARATIONS

**CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR**

METRO CHEF
Réf. : 237142
gouttes
50% cacao
27% M.G.
le kilogramme

**CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR**

METRO CHEF
Réf. : 247550
palets
sac 5kg
50% cacao
28% M.G.
ganache, mousse, ingrédient
le kilogramme

**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR**

METRO CHEF
Réf. : 247554
palets
55% cacao
35,2% M.G.
le kilogramme

**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR**

METRO CHEF
Réf. : 247557
palets
sac 5kg
72% cacao
43% M.G.
enrobage, ingrédient, décor, mousse,
ganache, moulage coquille, moulage
plein
le kilogramme

**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR EXTRA BITTER**

METRO CHEF
Réf. : 247534
palets
64% cacao
41% M.G.
le kilogramme

**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR "EXCELLENCE"**

CACAO BARRY
Réf. : 177220
pistoles
sac 5kg
55% cacao
36% M.G.
moulage, mousse, ganache,
intérieur, tablette, glace,
enrobage, sauce
le kilogramme

**CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR FORCE NOIRE™**

CACAO BARRY
Réf. : 177224
pistoles
sac 5kg
50% cacao
28% M.G.
intérieur, ganache, mousse
le kilogramme

**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR "EXTRA-BITTER GUAYAQUIL"**

CACAO BARRY
Réf. : 177602
pistoles, 64% cacao, 42,2%
M.G., moulage, intérieur,
enrobage, ganache
sac 5kg
le kilogramme

**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR FLEUR DE CAO™**

CACAO BARRY
Réf. : 177421
pistoles
sac 5kg
70% cacao
42% M.G.
moulage, mousse, intérieur
le kilogramme



LES DESSERTS & INSTANTS CAFÉ

LES INGRÉDIENTS PÂTISSIERS

LE CHOCOLAT & PRÉPARATIONS



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR CARAÏBES

VALRHONA
Réf. : 168422
66% de cacao
le sac 3kg



CHOCOLAT BLANC

METRO CHEF
Réf. : 247537
palets
30% cacao
36% M.G.
le kilogramme



CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC ZÉPHYR™

CACAO BARRY
Réf. : 177553
pistoles
34% cacao
40% M.G.
mousse, ganache, glace
le sachet 1kg



FÈVES AU CHOCOLAT BLANC IVOIRE

VALRHONA
Réf. : 168413
35% de beurre de cacao
le sac 3kg



FÈVES AU CHOCOLAT BLANC DULCEY

VALRHONA
Réf. : 168417
35% de beurre de cacao
le sac 3kg



FÈVES AU CHOCOLAT NOIR GUANAJA

VALRHONA
Réf. : 168421
70% de cacao
le sac 3kg



PAILLETÉ FEUILLETINE™

CACAO BARRY
Réf. : 021607
pur beurre
brisures de crêpes dentelles croustillantes
le kilogramme

IDÉALPOUR

Pralinés, bonbons et
pâtisseries



POUDRE DE CACAO PLEIN ARÔME

CACAO BARRY
Réf. : 013471
100% cacao
22/24% M.G.
le sac 1kg



FOCUS

LES FRAISES DEMOISELLES

EXCLUSIVITÉ METRO Chef

SI VOUS AIMEZ UTILISER LA FRAISE EN PÂTISSERIE, VOUS ALLEZ ADORER NOTRE DEMOISELLE ! CETTE VARIÉTÉ, EXCLUSIVITÉ METRO CHEF, A JUSTEMENT ÉTÉ SÉLECTIONNÉE POUR SES CARACTÉRISTIQUES QUI LA RENDENT PARTICULIÈREMENT ADAPTÉE À L'USAGE EN PÂTISSERIE. ALORS, PRÊT À METTRE LA MAIN À LA PÂTE ?

METRO

Chef



HISTOIRE

Toujours à la recherche des trésors de nos terroirs, les experts METRO ont déniché la fraise Demoiselle en 2019 dans la région bordelaise... auprès d'une maison de semence centenaire !



UTILISATION

Si la fraise Demoiselle est délicieuse nature, elle est aussi parfaitement adaptée à la pâtisserie grâce à sa forme allongée.



PRODUCTION

La fraise Demoiselle est produite en France par 5 producteurs soigneusement sélectionnés par nos équipes. Cocorico !



QUALITÉS

La fraise Demoiselle est une variété reconnue pour ses qualités aromatiques, pour sa forme conique idéale pour la pâtisserie, pour son taux de Brix élevé et pour sa brillance naturelle. Une grande dame que cette fraise Demoiselle !



EN VENTE DANS
VOS HALLES
fruits
& légumes

FRAISE DEMOISELLE
Réf. : 761318



LES DESSERTS & INSTANTS CAFÉ

LES INGRÉDIENTS PÂTISSIERS

LES FRUITS/PURÉES DE FRUITS & FRUITS SECS



FRAMBOISES ENTIÈRES

METRO CHEF
Réf. : 052572
variété willamette
le sachet 1kg



MORCEAUX D'ANANAS

METRO CHEF
Réf. : 121391
le sachet 1kg



MORCEAUX DE MANGUE

METRO CHEF
Réf. : 121393
le sachet 1kg



ATOUTPRO

100% framboise



PURÉE DE FRAMBOISE

METRO CHEF
Réf. : 142571
la poche 1kg



ATOUTPRO

Au frais jusqu'à 12 jours
après ouverture
100% Mangue



PURÉE DE MANGUE

METRO CHEF
Réf. : 142573
la poche 1kg



ATOUTPRO

Sucré, pasteurisé,
réfrigéré
80% de fruits



COULIS DE FRUITS ROUGES

METRO CHEF
Réf. : 044302
la poche 1kg



PURÉE DE MANGUE

METRO CHEF
Réf. : 286950
100% fruit
la barquette 1kg



PURÉE DE FRAISE

METRO CHEF
Réf. : 286683
100% fruit
la barquette 1kg





ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



PURÉE DE FRAMBOISE

METRO CHEF
Réf. : 276842

100% fruit
la barquette 1kg



ATOUTPRO

Une recette de salade
de fruits qui s'adapte en
fonction des saisons



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



SALADE DE FRUITS DE SAISON

METRO CHEF
Réf. : 024045

ananas, pomme verte, melon
orangé, pastèque et nectarine
le seau 3kg



PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION

METRO CHEF
Réf. : 288894

100% fruit
la barquette 1kg



SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

METRO CHEF
Réf. : 024041

ananas, papayes, mangues,
litchis et kiwis
le seau 3kg



ATOUTPRO

Idéale en inclusion et en
topping



MÉLANGE FRUITS ROUGES

FRUITS ROUGES & CO
Réf. : 262455

le sachet 1kg



BRUNOISE MANGUE/ANANAS

FRUITS ROUGES & CO
Réf. : 288581

le sachet 1kg



LES DESSERTS & INSTANTS CAFÉ

LES INGRÉDIENTS PÂTISSIERS

LES FRUITS/PURÉES DE FRUITS & FRUITS SECS



ATOUTPRO

Se conserve au frais jusqu'à 12 jours après ouverture



PURÉE DE FRUITS ROUGES
PONTHER
Réf. : 039791
la poche 1kg



ATOUTPRO

Se conserve au frais jusqu'à 12 jours après ouverture



PURÉE DE MANGUE
PONTHER
Réf. : 007772
la poche 1kg



ATOUTPRO

Idéal pour vos cocktails ou vos desserts
Longue conservation après ouverture



PURÉE DE MANGUE
PONTHER
Réf. : 210810
la poche 2,5kg



ATOUTPRO

Se conserve au frais jusqu'à 12 jours après ouverture



PURÉE DE NOIX DE COCO
PONTHER
Réf. : 039800
la poche 1kg



ATOUTPRO

Se conserve au frais jusqu'à 12 jours après ouverture

IDÉALPOUR

Pour préparation de mousses, bavares, entremets, sorbets et glaces, pâtes de fruits, cocktails et jus de fruits, smoothies et mousses au siphon



PURÉE DE FRAMBOISE
PONTHER
Réf. : 007760
la poche 1kg



PURÉE DE FRAISE
PONTHER
Réf. : 007774
variété Camarosa et Senga Sengana
la poche 1kg



CONSEILPRO

Agiter avant emploi
Conserver à +2°C/+6°C
Après ouverture : 12 jours au réfrigérateur

IDÉALPOUR

Pour préparation de mousses, bavares, entremets, sorbets et glaces, pâtes de fruits, cocktails et jus de fruits, smoothies et mousses au siphon



PURÉE DE FRAMBOISE
PONTHER
Réf. : 210806
la poche 2,5kg



ATOUTPRO

Se conserve au frais jusqu'à 12 jours après ouverture



ATOUTPRO

Se conserve au frais
jusqu'à 12 jours après
ouverture



**PURÉE AUX
FRUITS DE LA
PASSION**
PONTHER
Réf. : 007765
la poche 1kg

**ATOUTPRO**

Conservation 12 jours
après ouverture. Idéal
pour préparation de
mousses, bavares,
entremets, sorbets/
glaces, cocktails/jus
de fruits, smoothies et
mousses au siphon.

PURÉE DE YUZU SAUVAGE
Réf. : 308415
100% Yuzu
la poche 1kg

**ATOUTPRO**

Se conserve au frais
jusqu'à 12 jours après
ouverture



**PURÉE FRUIT DE
LA PASSION**
PONTHER
Réf. : 210811
la poche 2,5kg

**ATOUTPRO**

Se conserve au frais
jusqu'à 12 jours après
ouverture



**COULIS FRUITS
ROUGES**
PONTHER
Réf. : 190568
la poche 1kg

**ATOUTPRO**

Se conserve au frais
jusqu'à 12 jours après
ouverture



COULIS DE MANGUE
PONTHER
Réf. : 150746
la poche 1kg

**ATOUTPRO**

Se conserve au frais
jusqu'à 12 jours après
ouverture



**COULIS EXTRA DE
FRAMBOISE**
PONTHER
Réf. : 007735
la poche 1kg



**COULIS EXTRA DE FRUITS
ROUGES**
PONTHER
Réf. : 006800
le squizz 500g



COULIS EXTRA DE MANGUE
PONTHER
Réf. : 226322
le squizz 500g



LES DESSERTS & INSTANTS CAFÉ

LES INGRÉDIENTS PÂTISSIERS

LES FRUITS/PURÉES DE FRUITS & FRUITS SECS



PRALINÉ EN GRAINS

FRUIBON

Réf. : 152500

50% amandes, noisettes et 50% sucre
le sachet refermable 1kg



PRALINÉ À L'ANCIENNE

Réf. : 205218

praliné craquant noisettes/amandes
(57% fruits secs)
le seau 1,5kg



PRALINÉ AMANDE NOISETTE

LA NOIX GAILLARDE

Réf. : 285501

le seau 1kg

IDÉALPOUR

Glaces, crèmes pâtis-
sières, crèmes chantilly
et bavaroises



PÂTE AROMATIQUE

PISTACHE

CRESCO

Réf. : 073417

le pot 1kg



NOUVEAU !



PURÉE 100% NOISETTE

LA NOIX GAILLARDE

Réf. : 299604

le seau 1kg



NOUVEAU !



POUDRE DE NOISETTE

METRO CHEF

Réf. : 300009

le sachet 1kg



NOUVEAU !



NOISETTE BLANCHIE

METRO CHEF

Réf. : 299952

le sachet 1kg



AMANDES EFFILÉES

METRO CHEF

Réf. : 299950

sans peau

le sachet 1kg



NOUVEAU !



AMANDE HACHÉE ÉMONDÉE

METRO CHEF

Réf. : 302259

le sachet 1kg



VISUEL EN
ATTENTE



**NOUVEAU !**
PRODUIT LIVRÉ
**POUDRE AMANDE**

METRO CHEF
Réf. : 299951
le sachet 1kg


PRODUIT LIVRÉ
**COCO RÂPÉE**

METRO CHEF
Réf. : 302253
le sachet 1kg

**NOUVEAU !**
PRODUIT LIVRÉ
**PISTACHE POUDRE NATURE**

METRO CHEF
Réf. : 302243
le sachet 1kg


PRODUIT LIVRÉ
**PISTACHES ÉMONDÉES**

METRO CHEF
Réf. : 300657
grade C+/B
le sachet 1kg

**NOUVEAU !**
PRODUIT LIVRÉ
**PISTACHE HACHÉE**

METRO CHEF
Réf. : 302250
le sachet 1kg

**NOUVEAU !**
PRODUIT LIVRÉ
**CERNEAUX DE NOIX INVALIDE ARLEQUIN**

METRO CHEF
Réf. : 300454
le sachet 1kg

**NOUVEAU !**
PRODUIT LIVRÉ
**NOIX DE PÉCAN**

METRO CHEF
Réf. : 301310
le sachet 1kg

**NOUVEAU !**
PRODUIT LIVRÉ
**NOIX DE CAJOU**

METRO CHEF
Réf. : 302262
le sachet 1kg

**NOUVEAU !**
PRODUIT LIVRÉ
**NOIX DE MACADAMIA**

METRO CHEF
Réf. : 302248
le sachet 1kg



LES DESSERTS & INSTANTS CAFÉ

LES INGRÉDIENTS PÂTISSIERS

LA VANILLE



GOUSSES DE VANILLE GOURMET

SÉBALCÉ
Réf. : 233878

parfum riche et intense,
notes boisées et épicées
de la vanille bien mûre
gousses de 14-16cm
le bocal 60g



ATOUTPRO

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



EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR

SÉBALCÉ
Réf. : 184925

notes intenses vanillées
et caramélisées
la bouteille 1l



ARÔME VANILLE

METRO CHEF
Réf. : 032746

la bouteille 1l



LES GÉLIFIANTS/STABILISATEURS & NAPPAGES



GÉLATINE EN FEUILLES

ANCEL
Réf. : 012807

qualité or
225 fines feuilles de 2,2g
210 bloom
origine 100% porcine
l'étui 475g
Existe aussi en format 1kg de 500 feuilles



GÉLATINE EN FEUILLE ORIGINE BOVINE

SÉBALCÉ
Réf. : 078143

halal
300 feuilles
feuilles de 3,3g
150 bloom
certification halal
l'étui 1kg



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

ANCEL
Réf. : 247443

la bombe aérosol 500ml



CREMFIX

ANCEL
Réf. : 044439

préparation pour fixer la crème fouettée



ATOUTPRO

Améliore la tenue des crèmes fouettées sans en modifier le goût



LES INGRÉDIENTS PÂTISSIERS

LES PÂTES/BISCUITS/GÉNOISES/PRÉPARATIONS POUR DESSERTS



PÂTE FEUILLETÉE AU BEURRE
METRO CHEF
Réf. : 220045
épaisseur 2,8mm
le carton de 5,6kg (10x560g)



PÂTE FEUILLETÉE À LA MARGARINE
METRO CHEF
Réf. : 294016
épaisseur 2,5mm
Existe aussi en épaisseur 3,5mm



PÂTE FEUILLETÉE AU BEURRE
METRO CHEF
Réf. : 168389
prête à dérouler
2 pièces de 280g
la pièce 280g



PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE
FRANÇOIS
Réf. : 080862
6 tours au beurre
extra-fin de Charente
33% M.G.
rouleau 1m80
le rouleau 3kg



PÂTE FEUILLETÉE TRADITIONNELLE
MAÎTRE ANDRÉ
Réf. : 071575
largeur 40cm
épaisseur 0,25cm
le rouleau 3,5m/4,25kg



ATOUTPRO

Conservation au froid
jusqu'à 6 semaines



PÂTE FEUILLETÉE
MAÎTRE ANDRÉ
Réf. : 002012
largeur 40cm
épaisseur 0,25cm
le rouleau 3,5m



PÂTE BRISÉE AU BEURRE
METRO CHEF
Réf. : 168390
prête à dérouler
2 pièces de 280g
la pièce 280g



PÂTE BRISÉE
MAÎTRE ANDRÉ
Réf. : 001978
déjà abaissée
largeur 40cm
épaisseur 0,25cm
le rouleau 3,5m

LES DESSERTS & INSTANTS CAFÉ

LES INGRÉDIENTS PÂTISSIERS

LES PÂTES/BISCUITS/GÉNOISES/PRÉPARATIONS POUR DESSERTS



BOUDOIRS
METRO CHEF
Réf. : 068512
280 pièces
le carton 1,6kg



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



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



BISCUITS CUILLERS
METRO CHEF
Réf. : 068516



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



BISCUIT ROULÉ CROUSTILLANT
METRO CHEF
Réf. : 261175
le paquet 1kg



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



LES INGRÉDIENTS PÂTISSIERS

LES TOPPINGS & BRISURES

**BRISURES DE BISCUITS**

OREO®(1)

Réf. : 068519

le sachet 400g

**BRISURES DE COOKIES**

GRANOLA

Réf. : 182672

avec pépites de chocolat

le sachet 400g

**BRISURES**

DAIM®(1)

Réf. : 246835

le sachet 1kg

IDÉALPOUR

L'utilisation en entre-mets, verrines comme en préparation pâtissière

**SPECULOOS CONCASSÉS**

METRO CHEF

Réf. : 217728

texture croquante

le sachet 1,1kg

**KITKAT® ÉCLATS CROUSTILLANTS**

NESTLÉ

Réf. : 228514

éclats de gaufrettes croustillantes (32,6%), partiellement recouverts de chocolat au lait (67,4%)

le sachet 400g

**TOPPING CHOCOLAT**

METRO CHEF

Réf. : 179475

le topping 1kg

**TOPPING FRUITS ROUGES**

Réf. : 179472

la bouteille 1l

**NAPPAGE CARAMEL LIQUIDE**

METRO CHEF

Réf. : 065040

la bouteille 1l



LES DESSERTS & INSTANTS CAFÉ

LES INGRÉDIENTS PÂTISSIERS

LES TOPPINGS & BRISURES



TOPPING CARAMEL BEURRE SALÉ
IMPERIAL
Réf. : 143232
la bouteille 1l



TOPPING SPECULOOS
LOTUS
Réf. : 264134
la bouteille 1kg



CONSEILPRO

À utiliser chaud ou froid

LES CRÈMES/FROMAGE



CRÈME LIQUIDE U.H.T. "EXCELLENCE"
ELLE & VIRE PROFESSIONNEL
Réf. : 236186
35% M.G.
la brique 1l



CRÈME LIQUIDE U.H.T.
METRO CHEF
Réf. : 246736
35% M.G.
la brique 1l



MASCARPONE
GRANAROLO
Réf. : 090059
42% M.G. sur extra sec
le pot 500g



MASCARPONE
METRO CHEF
Réf. : 039216
35% M.G. sur extrait sec
le pot 500g



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



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



LES DESSERTS PRÊTS À L'EMPLOI

LES PÂTISSERIES SURGELÉS



TARTES FINES AUX POMMES

METRO CHEF

Réf. : 128331

la boîte de 12x100g



ATOUTPRO

Pâte pur beurre



TARTE AU CITRON MERINGUÉE

METRO CHEF

Réf. : 124738

tarte entière cuite de 1kg



TARTELETTES TATIN SYMPHONIE PASQUIER

Réf. : 120105

diamètre 10cm

la boîte de 10x120g



GÂTEAUX CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

METRO CHEF

Réf. : 199317

la boîte de 1,8kg (18x100g)

Existe aussi en saveur chocolat caramel



CROQUANT 3 CHOCOLATS

METRO CHEF

Réf. : 047542

la bande 800g



CHEESECAKE "NEW YORK"

METRO CHEF

Réf. : 304526

gâteau prédécoupé de 14 parts

la boîte 1,6kg



BABA AU RHUM

DE VIVO

Réf. : 235117

la pièce 100g

ATOUTPRO

Fabrication artisanale



BRIOCHE PERDUE PRÉTRANCÉE

TENDANCE CRÉATIVE

Réf. : 265899

la tranche 85g



LES DESSERTS & INSTANTS CAFÉ

LES DESSERTS PRÊTS À L'EMPLOI

LES PÂTISSERIES SURGELÉS



NOUVEAU !



MERINGUE MOELLEUSE CUITE

MADemoiselle DESSERTS

Réf. : 299139

la boîte de 24 pièces de 22g



PRODUIT LIVRÉ

**ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS**



GAUFRES DE BRUXELLES

MCCAIN

Réf. : 303769

la boîte de 9x80g



LES GLACES



PRODUIT LIVRÉ

**ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS**



SORBET À LA FRAISE

METRO CHEF

Réf. : 015730

le bac 2,5l (1,375kg)



PRODUIT LIVRÉ



SORBET À LA FRAISE

ERHARD

Réf. : 170608

le bac 2,5l (1,625kg)



SORBET À LA FRAMBOISE

ERHARD

Réf. : 170610

le bac 2,5l (1,625kg)



PRODUIT LIVRÉ

**ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS**



SORBET À LA FRAMBOISE

METRO CHEF

Réf. : 015735

le bac 2,5l (1,333kg)



PRODUIT LIVRÉ



SORBET À LA MANGUE

METRO CHEF

Réf. : 017951

le bac 2,5l (1,375kg)



SORBET AU CITRON JAUNE

ERHARD

Réf. : 170626

le bac 2,5l (1,625kg)



**SORBET AU CITRON VERT**

METRO CHEF

Réf. : 015987

le bac 2,5l (1,388kg)

Existe aussi en parfum citron jaune

**CRÈME GLACÉE AU CARAMEL BEURRE SALÉ**

METRO CHEF

Réf. : 120951

le bac 2,5l (1,25kg)

**CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT NOIR**

METRO CHEF

Réf. : 015721

le bac 2,5l (1,28kg)

Existe aussi au parfum chocolat au lait

**CRÈME GLACÉE AU CAFÉ**

METRO CHEF

Réf. : 015712

le bac 2,5l (1,285kg)

Existe aussi en 5l

**CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT NOIR**

ERHARD

Réf. : 170612

le bac 2,5l (1,625kg)

**CRÈME GLACÉE AU CARAMEL BEURRE SALÉ**

ERHARD

Réf. : 170602

le bac 2,5l (1,625kg)

**CRÈME GLACÉE AU YAOURT**

ERHARD

Réf. : 170642

le bac 2,5l (1,625kg)



LES DESSERTS & INSTANTS CAFÉ

LES DESSERTS PRÊTS À L'EMPLOI

LES GLACES



PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



CRÈME GLACÉE À LA NOIX DE COCO

METRO CHEF
Réf. : 017946

le bac 2,5l (1,25kg)



PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

METRO CHEF
Réf. : 015324

le bac 2,5l (1,25kg)
Existe aussi en 5l



PRODUIT LIVRÉ



CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

ERHARD
Réf. : 170616

le bac 2,5l (1,625kg)



PRODUIT LIVRÉ



CRÈME GLACÉE À LA PISTACHE

METRO CHEF
Réf. : 015710

le bac 2,5l (1,25kg)



CRÈME GLACÉE À LA PISTACHE

ERHARD
Réf. : 170815

le bac 2,5l (1,625kg)



LES DESSERTS LACTÉS



PRÉPARATION VÉGÉTOP

U.H.T.
DEBIC
Réf. : 236378
la bouteille 1l



CRÈME U.H.T. SUCRÉE VANILLÉE

DEBIC
Réf. : 236358
le litre



CRÈME SUCRÉE

DEBIC
Réf. : 252072
l'aérosol 700ml
Existe aussi en aérosol sucrée 700ml METRO Chef





PRÉPARATION POUR PANNA COTTA

METRO CHEF
Réf. : 149978
stérilisée U.H.T.
la brique 1l



CRÈME SUCRÉE VANILLÉE

METRO CHEF
Réf. : 044901
arôme vanille
la brique 1l



CRÈME SUCRÉE

METRO CHEF
Réf. : 053737
l'aérosol de 500ml



FROMAGE BLANC NATURE

METRO CHEF
Réf. : 011178
40% M.G.
le kilogramme



APPAREIL À CRÈME BRÛLÉE

METRO CHEF
Réf. : 041859
saveur vanille
la brique 1l
*Existe aussi en
préparation crème brûlée
1l vanille ou préparation
crème brûlée grains de
vanille 1l*



BLANCS EN NEIGE SUR LIT DE CAMEL

METRO CHEF
Réf. : 005423
10/12 parts
la barquette 2,2l



PRÉPARATION LIQUIDE U.H.T. POUR GRATIN DE FRUITS

ELLE & VIRE PROFESSIONNEL
Réf. : 008684
sabayon
la brique 1l



PRÉPARATION POUR PANNA COTTA À LA VANILLE BOURBON

ELLE & VIRE PROFESSIONNEL
Réf. : 011422
avec grains
la brique 1l
*Offre également valable sur Elle & Vire
Professionnel préparation tiramisu 1l*



LES DESSERTS & INSTANTS CAFÉ

LES DESSERTS PRÊTS À L'EMPLOI

LES DESSERTS LACTÉS



CRÈME ANGLAISE
METRO CHEF
Réf. : 071625
la brique 1l



CRÈME ANGLAISE U.H.T.
DEBIC
Réf. : 236366
la bouteille 2l



INFOSPRO

60% de fromage
à la crème
Une base nature
facilement
personnalisable



**PRÉPARATION
POUR
CHEESECAKE**
PRÉSIDENT
PROFESSIONNEL
Réf. : 143549
la brique 1l



**PRÉPARATION
POUR TIRAMISU**
METRO CHEF
Réf. : 149979
stérilisée U.H.T.
la brique 1l



ATOUTPRO

65% de mascarpone pour
un authentique tiramisu
italien
Facilement
personnalisable pour
laisser place à votre
créativité



**PRÉPARATION
POUR TIRAMISU**
ELLE & VIRE
PROFESSIONNEL
Réf. : 090376
la brique 1l



**PRÉPARATION
POUR TIRAMISU
AU MASCARPONE**
65%
GALBANI
Réf. : 005075
la brique 1l



MOUSSE AU CHOCOLAT
YOPLAIT PROFESSIONNEL
Réf. : 246238
prête à servir
30 à 40 portions
le litre



LE CAFÉ & SES ACCOMPAGNEMENTS

LE CAFÉ

la marque
METRO
PRODUIT LIVRÉ

PRODUIT LIVRÉ

PRODUIT LIVRÉ
**CAFÉ ORIGINE ÉTHIOPIE EN GRAINS**

GILBERT
Réf. : 276585
le paquet 1kg

**CAFÉ ORIGINE COLOMBIE EN GRAINS**

GILBERT
Réf. : 276583
le paquet 1kg

**CAFÉ ORIGINE GUATEMALA EN GRAINS**

GILBERT
Réf. : 276582
le paquet 1kg


PRODUIT LIVRÉ

PRODUIT LIVRÉ

PRODUIT LIVRÉ
**CAFÉ 100% ARABICA EN GRAINS**

GILBERT
Réf. : 276581
harmonieux & gourmand
le paquet 1kg

**CAFÉ EN GRAINS**

GILBERT
Réf. : 247802
100% arabica
le paquet 1kg

**CAFÉ EN GRAINS**

GILBERT
Réf. : 247810
100% arabica
épicé et équilibré
intensité 9
le paquet 1kg


PRODUIT LIVRÉ

PRODUIT LIVRÉ
**CAFÉ EN GRAINS**

GILBERT
Réf. : 144837
80% arabica, 20% robusta
le paquet 1kg

**CAFÉ EN GRAINS**

GILBERT
Réf. : 247838
puissant et boisé
intensité 11
le paquet 1kg

LES DESSERTS & INSTANTS CAFÉ

LE CAFÉ & SES ACCOMPAGNEMENTS

LE CAFÉ

la marque
METRO



PRODUIT LIVRÉ



ESPRESSO N°7

Réf. : 298237

100% arabica

harmonieux et chocolaté

capsules en aluminium

intensité 8

le sachet 50 capsules



PRODUIT LIVRÉ



ESPRESSO LUNGO N°8

Réf. : 298238

100% arabica

équilibré et fruité

capsules en aluminium

intensité 8

le sachet 50 capsules



PRODUIT LIVRÉ



RISTRETTO N°11

GILBERT

Réf. : 298242

capsules en aluminium

intensité 11

le sachet 50 capsules



PRODUIT LIVRÉ



DÉCAFÉINÉ N°6

RIOBA

Réf. : 298232

suave et praliné

capsules en aluminium

intensité 6

le sachet 50 capsules

LES ACCOMPAGNEMENTS CAFÉ

la marque
METRO



PRODUIT LIVRÉ



MINI-TABLETTES CHOCOLAT NOIR

CÉMOI

Réf. : 247822

accompagnement café

la pièce 3,5g



PRODUIT LIVRÉ



MINI TABLETTES

RIOBA

Réf. : 247851

au chocolat noir 72%

la pièce



la marque
METRO



PRODUIT
LIVRÉ



SPECULOOS

RIOBA
Réf. : 059068
emballés individuellement
le colis de 300



PRODUIT
LIVRÉ



NOUGAT TENDRE

GILBERT
Réf. : 062239
110 pièces
la pièce



PRODUIT
LIVRÉ



MINI CARAMBAR

CARAMBAR
Réf. : 109598
caramel
le sac 1kg

PRODUIT
LIVRÉ



DRAGÉES

DAIM®⁽¹⁾
Réf. : 001264
la pièce



PRODUIT
LIVRÉ



SCHOKO-BONS

KINDER
Réf. : 171859
la pièce



PRODUIT
LIVRÉ



PETITES GAULETTES

NATURE
ST MICHEL
Réf. : 018843
au beurre
la pièce 3,5g



PRODUIT
LIVRÉ



MINI PALETS PUR BEURRE

GAVOTTES
Réf. : 144913
la pièce

LA CARTE DES BOISSONS



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

LES VINS & EFFERVESCENTS

LES VINS ROUGES

**BORDEAUX 2021**

PAVILLON ROYAL

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 294472

Pavillon Royal bio !! Jolis fruits rouges et noirs confiturés. Bouche gourmande et serrée aux fins tanins poivrés. Vinosité parfaite pour ce 2021 de fort belle facture ! Savoureuse finale finement toastée. Un must have en bio sur votre carte des vins !! Servir vers 17° sur une belle côte de bœuf au gros sel cuite au barbecue.

Dégusté en décembre 2023

**BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX 2020**

CHÂTEAU HAUT LA POINTE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 214689

Robe grenat sombre de belle intensité. Nez frais de cassis, de cerises et de poivre gris. En bouche, du croquant et du juteux habilement posé sur un socle de tanins fins mais accrocheurs. Belle finale sur les épices et la girofle. Un Blaye canon et accrocheur au tarif indéniable !! Courez ! Déguster vers 18° dès aujourd'hui avec viandes rouges ou grillades.

Dégusté en septembre 2023

**HAUT-MÉDOC 2019**

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR HOSTENS

la bouteille 75cl

Vendu en caisse bois de 6

Réf. : 283672

Anne-Sophie et Pascal Hostens

Second millésime pour notre chouchou du Haut-Médoc !! Ce 2019 est encore une pépite pour cette qualité... et ce tarif amical !! Grand nez de fruits noirs, d'épices, et de girofle. Bouche généreuse, ample, complexe et toujours veloutée. Grande race de tanins et d'ossature et parfait relief de l'A.O.P. Finale juteuse, poivrée et très finement toastée. Bref : INCONTOURNABLE ! Sur viandes vers 16°.

Dégusté en octobre 2023

**CAHORS 2022**

LES CAUSSES D'OLT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 235398

Robe grenat sombre aux tonalités violacées. Joli nez frais et généreux de violette et de myrtille. Chair dense et vineuse sans excès, bien équilibrée, pleine de fruit et d'énergie. Finale réglissée. Je vous le répète : voici un rapport qualité/prix sans faille ! Servir vers 17° sur plats régionaux, viandes ou civets.

Dégusté en octobre 2023

**POMEROL 2018**

M DE MOULINET

la bouteille 75cl

Réf. : 290617

Second vin de Château Moulinet

Robe grenat pourpre dense et profond. Nez suave et élégant mûres et griottes tièdes. Soupçons de réglisse fraîche, pointes d'épices douces ; attaque franche et ronde sur la suavité du Merlot. Chair grasse et pulpeuse gorgée de fruits. Bouche aérienne et nette aux tanins élégants et dociles. Équilibré et persistant, ce Pomerol a tout pour lui ! Servir vers 16/17° sur viandes et volailles braisées.

Dégusté en décembre 2023

**BERGERAC 2020**

LA FLEUR DE MONDÉSIR

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 222330

Belle robe grenat sombre. Nez gourmand et serré sur le noyau, la pulpe mûre et les épices poivrées. En bouche, beau relief conjuguant intensité et race. Chair vineuse parfaitement extraite, les tanins sont bien relevés mais sans saturation, ni sur-extraction. Vrai Bergerac complet et bien équilibré ! Qualité parfaite pour un plaisir/prix ahurissant ! Dès à présent vers 15° sur un confit de canard.

Dégusté en mai 2023

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

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

LA CARTE DES BOISSONS

LES VINS & EFFERVESCENTS

LES VINS ROUGES

la marque
METRO



CORBIÈRES 2021

CASTELMAURE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 221793

Les 2 Crêtes

Belle robe grenat pourpre. Nez complet de fruits noirs : mûres, cassis et griottes. Bouche racée et de belle ampleur sur le poivré exquis, la violette et la réglisse fraîche. Trame serrée, noble et de beau relief. Ensemble complet et opulent alliant le juteux et le sanguin de jeunesse. Servir vers 16/17° sur belles viandes grillées.

Dégusté en décembre 2023



MADIRAN 2018

FRUIT NOIR

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 222304

Robe sombre, aux nuances rubis. Nez composé de fruits mûrs. Notes de prune, de réglisse et de poivre. Bouche franche et éclatante de belle extraction, à la chair vineuse fruitée et poivrée, aux tanins relevés. Longue finale gouléante au tempérament affirmé sur des parfums d'airielles, de mûres et de violette. Servir vers 16° sur plats régionaux de terroir.

Dégusté en juin 2023



LALANDE-DE-POMEROL 2020

CHÂTEAU LA CROIX DE PERRON

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 297702

Cuvée La Rollandière

Grande robe grenat sombre empourprée. Nez ultra mûr de cassis, de poivre, de girofle et d'un réglissé/toasté dantesque !! Certes toujours en cours d'élevage, ce vin se révèle adroitement vinifié et jalousement chouchouté ! Bouche concentrée et toujours juteuse, sa trame tannique est de toute beauté et de parfaite extraction ! Tout fonctionne parfaitement pour offrir un Lalande-de-Pomerol racé, élégant et de beau relief ! Sur tout un repas carné vers 17°.

Dégusté en octobre 2023



BUZET 2021

LES PRIEURS DE FONCLAIRE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 222253

Robe séductrice pourpre violacé aux reflets rubis. Nez ouvert, floral et bien fruité, légèrement vanillé, avec quelques notes végétales. La bouche confirme ce fruité gouléant avec du cassis frais, des myrtilles, finement épicée. Un vin "vibrant" qui saura plaire à un large public d'amateurs. Servir vers 15° avec vos barbecues ou encore un tartare de bœuf.

Dégusté en mars 2023



VACQUEYRAS 2020

ARMAND DARTOIS

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 213176

Les Garrigues

Immense robe grenat empourpré. Son bouquet regorge de fruits noirs et d'épices. En bouche, belle structure aux tanins poivrés, du jus mûr, de l'énergie et un panache de jeunesse !! Ossature typée Rhône méridionale, saveurs crémeuses et grand relief aromatique !! Finale racée et éclatante... Harmonie parfaite !! Servir à 16° sur viandes grillées, daubes, caillettes de la Drôme.

Dégusté en décembre 2022



CÔTES-DU-RHÔNE 2022

ARMAND DARTOIS

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 246159

Robe grenat soutenu aux reflets éclatants. Parfait nez de fruits noirs et d'épices, un rien de cachou tiède. Bouche au pulpeux redoutable ! Griottes, cassis, myrtilles pour le fruité et de petits tanins digestes et serrés pour l'ossature. L'ensemble est ouvert, flatteur et parfaitement approchable sur le croquant de son fruit. Ensemble complet et d'un équilibre bluffant !! Servir vers 16° sur viandes juteuses.

Dégusté en octobre 2023

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

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



UNIQUEMENT
CHEZ METRO**CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES PLAN DE DIEU 2022**

ARMAND DARTOIS

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 248066

Mon Dieu, c'est un bon Plan, ce 2022 ! Robe grenat sombre, dense, aux reflets pourpres. Bouquet de mûre confite, de kirsch, de thym et de laurier ! En bouche, c'est une chair poivrée, épicée et "costaute" ! Fin de bouche persistante, aux fiers tanins typique de ce cru structuré, accompagnée d'une longue finale relevée. Servi vers 15°, il sera le compagnon idéal des charcuteries, des viandes grillées et des fromages.

Dégusté en avril 2023

**CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES SAINTE-CÉCILE 2021**

DOMAINE AUBERT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 234980

Encore un coup de cœur pour ce domaine avec le millésime 2021 !! Nez mûr et rôti de parfaite maturité, bouche ample, structurée mais toujours de grande digestibilité !! Une parfaite ossature tannique typée "Villages", un poivré d'expression bien marqué et soulignant le vin, le tout inondé de pulpe fraîche... Il a tout d'un (très) grand !! Vers 16° sur de solides pièces carnées.

Dégusté en octobre 2023

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2021**

ARMAND DARTOIS

la bouteille 75cl

Réf. : 185917

Bouquet puissant et riche de garrigues et de fruits noirs mûrs. Bouche grasse et charnue à l'ossature bien bâtie. Grande race de tanins sur ce 2021 !! Profonde et chaleureuse finale pour un terroir d'exception reconnu dès 1936 avec l'apparition des premières A.O.P. ! Idéal à 15° sur un civet, une daube provençale, une grillade d'agneau ou un fromage corsé.

Dégusté en novembre 2022

UNIQUEMENT
CHEZ METRO**VENTOUX 2022**

ARMAND DARTOIS

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215889

Terre et Ambre

Belle robe grenat pourpre clair. Nez mûr et joyal de fruits noirs, griottes, cassis, épices et poivre noir. Sublime ! Bouche ultra gourmande serrée et veloutée, quel fruit ! Chair parfaitement dessinée entre ossature tannique et pulpeux du raisin frais, c'est récolte 2022 est un pur bonheur !! Ensemble parfaitement vinifié et digestibilité surprenante ! Vers 15/16° sur viandes grillées et rôties.

Dégusté en novembre 2023

**SAINT-JOSEPH 2021**

LES ROCHINS

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 213940

Clairement une A.O.P. fétiche pour votre carte des vins !! Grande robe pourpre. Nez expressif et généreux d'une Syrah de haut vol ! Nez poivré de fruits noirs et de violette. Bouche explosive et suave au pulpeux incomparable. Vite, courez, ce 2021 est une bombe de fruit ! Finale réglissée et kirschée. Idéal sur une viande saignante et la cuisine contemporaine. Servir vers 17°.

Dégusté en octobre 2023

**BOURGOGNE PINOT NOIR 2022**

VALENTIN VIGNOT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216313

Robe grenat de bel éclat. Beaux fruits rouges au nez, bien kirschés, finement épicés. En bouche, un fruité mûr d'un beau Pinot éclatant et tonique ! Une chair vineuse bien placée et relevée sur une texture fine, élégante et veloutée !! Finale de noyaux, cassis, framboises, airelles et pointe de violette ! Bravo !! Sera parfait vers 15° sur viandes et fromages.

Dégusté en février 2023



Suggestion de présentation.

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

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

LA CARTE DES BOISSONS

LES VINS & EFFERVESCENTS

LES VINS ROUGES



CHINON 2022

MICHEL LAURENT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 222104

Jolie robe grenat pourpre sombre. Intense nez rôti, juteux et sanguin de fruits noirs kirschés et épicés. Cette bouche est dense et cossue, joliment bâtie autour de tanins fermes et poivrés. Serré et croquant, il diffuse aux papilles saveurs fruitées et punch ! Ensemble de caractère à l'équilibre sain ! Servir vers 15/16° sur abats, viandes rouges grillées ou terrines angevines.

Dégusté en octobre 2023

Existe aussi en 37,5cl



SANCERRE 2021

MICHEL LAURENT

la bouteille 75cl

Réf. : 216368

Grande réserve

Robe rubis sombre. Nez parfait de framboises, de griottes, d'airelles, de noyaux et de poivre gris. La bouche est élégante et souple, le Pinot Noir en 2021 se fait léger et gracieux. Vinosité de bon aloi pour bien tenir à table. Belle finale efficace et veloutée. Un Sancerre rouge consensuel par excellence ! Servir vers 15° sur canard, cochon, bœuf ou charcuteries.

Dégusté en septembre 2023



SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2022

MICHEL LAURENT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 221963

Robe pourpre sombre. Nez gourmand de fruits rouges, noirs poivrés et réglissés. Bouche gourmande, souple, accompagnée de tanins fondus, juteux et croquant à souhait en milieu de bouche sur un fruité de caractère. Bien typé sur la jeunesse de son fruit. Servir vers 14° sur viandes et charcuteries.

Dégusté en octobre 2023

Existe aussi en 37,5cl



BOURGUEIL 2022

DOMAINE CASLOT-PONTONNIER

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 214887

Cuvée des Coteaux Vieilles Vignes

Robe grenat sombre. Quelle merveille ce 2022 !! Nez de joli Cabernet poivré et bien mûr, griottes, Zan, cachou. Bouche serrée, ample, cossue et goûteuse, du jus, de très beaux tanins, une trame serrée et juteuse...

Et comme toujours une concentration mesurée et judicieusement extraite.

Très beau Bourgueil bio de domaine ! Servir vers 15° sur un rognon au poivre, une andouillette ou un pâté campagnard.

Dégusté en septembre 2023



SAUMUR-CHAMPIGNY 2022

MICHEL LAURENT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 221891

Domaine Mollay

Robe grenat sombre. Nez composé et rôti de fruits rouges et noirs, nuances paprika, airelles, poivron rouge et petites épices. La bouche est suave et goûteuse, le fruité pulpeux est bien représenté et dynamique. La chair est extraite avec précision et raffinement, les tanins sont de belle facture. Servir vers 14/15° sur viandes, charcuterie, pâtes ou abats.

Dégusté en septembre 2023

Existe aussi en fontaine à vin



ALSACE PINOT NOIR 2022

HENRI WEBER

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215386

Robe grenat soutenu de bel éclat. Nez pulpeux et noblement confit de fruits rouges et noirs à parfaite maturité. Bouche racée de belle opulence du Pinot éclatant et bien serré. Chair vineuse de premier ordre entre concentration et suavité, beaucoup de précision sur l'extraction. Finale digeste sur les épices douces et les noyaux. Servir vers 14° sur viandes et fromages.

Dégusté en juin 2023

Existe aussi en 37,5cl

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

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



LES VINS & EFFERVESCENTS



MORGON 2022 ANDRÉ VONNIER

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 215472

Robe grenat pourpre clair. Nez de cassis, griottes, prunelle et noyaux. Bouche ferme et juteuse, chair vineuse savoureuse et pleine, axée sur la fraîcheur grâce à une palette aromatique bien définie. Petits tanins serrés joliment enrobés assurant allonge et persistance. Beau Morgon de caractère, complet et racé ! Quelle longueur ! Servir dès à présent vers 13/14° sur tout un repas.

Dégusté en octobre 2023



BROUILLY 2022 ANDRÉ VONNIER

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 215484

Robe grenat clair. Nez éclatant et bien poivré de fruits rouges et noirs, belles notes d'épices et jolies touches sanguines. La bouche est franche et juteuse, toujours bien axée sur un fruité pulpeux et relayée par de beaux tanins racés et relevés. Ensemble "glouglou" de belle origine, vrai Brouilly racé et authentique !! Un vrai canon de copains ! Vers 14° sur lyonnaiseseries !

Dégusté en septembre 2023

LES VINS BLANCS



ALSACE PINOT GRIS 2022 HENRI WEBER

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 215288

Robe jaune doré clair. Nez de coings et de pêches jaunes, pointes d'épices et de bergamote. Un rien de rhubarbe et de poivre blanc. Bouche grasse et complexe autour d'une noble sucrosité liée d'épices douces. Vineux, profond, gourmand et fruité, ce Pinot Gris est un pur bonheur !! Longue finale entre puissance et exotisme. Servir vers 11° sur viandes blanches et spécialités régionales.

Dégusté en juin 2023

Existe aussi en 37,5cl



ALSACE GEWURZTRAMINER 2021 HENRI WEBER

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 215298

Robe or jaune doré soutenu. De l'exotisme, du litchi, quelques pêches jaunes et un rien de rose et d'épices. Bouche franche au gras et à la sucrosité bien marqués. Puis les épices, le poivre gris et le citron confit. Belle acidité équilibrant la douceur naturelle du cépage. Servir vers 11° sur apéritifs, foie gras et desserts.

Dégusté en décembre 2023

Existe aussi en 37,5cl



ALSACE RIESLING 2021 HENRI WEBER

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 215385

Robe jaune clair lumineux et limpide. Nez gourmand, droit, net et bien minéral de fruits à chair blanche. Bouche franche emplit de rondeur épicée, chair vineuse se développe entre relief et jolie fraîcheur. Complet, harmonieux, ce beau Riesling à la finale bergamote est un régal !! Servir vers 11° sur plats de régions, poissons et crustacés.

Dégusté en juillet 2022

Existe aussi en 37,5cl



MONBAZILLAC 2022 BAJAC

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 214670

Le Monbazillac a le vent en poupe en privilégiant un style frais qui attire une cible plus large de consommateurs. Robe jaune doré limpide et brillante. Au nez, on perçoit le raisin frais, l'abricot mêlé de miel et d'herbe fraîche. La bouche est moelleuse et la gourmandise juste dosée. Texture charnue élançée et équilibre grâce à une belle acidité. Finale sur le zeste de mandarine. Ensemble harmonieux et très digeste ! Servir vers 8° sur desserts, foie gras, apéritif.

Dégusté en juin 2023

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

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

LA CARTE DES BOISSONS

LES VINS & EFFERVESCENTS

LES VINS BLANCS



MUSCADET SÈVRE & MAINE 2022

MICHEL LAURENT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 214140

Robe jaune doré pâle. Fraîcheur avec une pointe citronnée, au nez soulignée de saveurs florales et de fruits blancs. Bouche droite et nette, balancée par une acidité rafraîchissante. Chair vineuse et bien définie, assurant gourmandise, minéralité et équilibre ! Ensemble croquant, tonique et savoureux ! Servir vers 10° sur fruits de mer, poissons et coquillages.

Dégusté en septembre 2023

Existe aussi en 37,5cl



TOURAINES SAUVIGNON 2022

MICHEL LAURENT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 221904

Robe or aux reflets verts. Nez frais, exotique et floral de chlorophylle, de citron vert, de fruits de la passion et de pamplemousse. Fraîcheur, tonicité, belle chair vineuse, ciselée avec précision. Bouche fraîche et tonique au profil tendu et sec. La tension minérale apporte netteté et gourmandise. Finale droite et équilibrée ! Servir vers 8/9° sur fruits de mer et poissons.

Dégusté en septembre 2023

Existe aussi en fontaine à vin



POUILLY-FUMÉ 2022

MICHEL LAURENT

la bouteille 75cl

Réf. : 214370

Robe or jaune pâle doré aux beaux reflets émeraude. Nez juteux et croquant d'un beau Sauvignon mûr et tonique ! Effluves d'agrumes et fruits blancs, notions d'exotisme et de pamplemousses. Bouche emplie de vivacité et de salinité, bien droite à la pureté aromatique parfaite ! La chair est nette, tranchante et ciselée ! Vers 11/12° sur poissons, fruits de mer, coquillages.

Dégusté en septembre 2023



la marque
METRO



SAUTERNES 2022

RÉCOLTE D'OR

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 221744

Robe brillante aux reflets d'or. Nez aux senteurs fraîches de coing, de mangue et de miel d'acacia. En bouche, vous serez conquis par sa chair, fine et délicate, apportant au bouquet quelques saveurs d'ananas, de citron jaune et de pêche au sirop. L'ensemble possède un réel équilibre, c'est-à-dire aucune lourdeur sucrée ! Idéal dès l'apéritif ou pour accompagner un dessert. À déguster vers 10°.

Dégusté en septembre 2023



SANCERRE 2022

MICHEL LAURENT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216360

Grande réserve

Robe jaune doré or pâle. Intense nez d'un Sauvignon tonique : du floral, du fruité, litchis, passion. Chair précise et nette conjuguant fraîcheur et tension ; vinosité de belle envergure. Finale tranchante et balsamique, aux délicieuses touches salines. Un must have sur votre carte des vins ! Vers 11° sur fruits de mer, poissons, crottins et autres chèvres du Berry !!

Dégusté en septembre 2023

Existe aussi en 37,5cl



GRAVES 2022

LES CROIX BLANCHES

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 213817

Robe jaune doré pâle, scintillante. Nez frais et exotique d'agrumes, zestes de bergamote et touches d'exotisme. Bouche tonique et ciselée au fruité tonique, gourmand et exubérant. Ensemble droit et net au profil acidulé et minéral. Finale évoquant le pamplemousse et le yuzu. Servir vers 10° sur fruits de mer, poissons et chèvre frais.

Dégusté en septembre 2023

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

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



LES VINS & EFFERVESCENTS

LES VINS ROSÉS

la marque
METRO



COTEAUX BOURGUIGNONS 2021
VIGNERONS DES PIERRES DORÉES
la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 214516
La Pépité - Chardonnay
Robe or jaune doré, clair et brillant. Nez gourmand et floral de fruits blancs citronnés. Bouche franche et tonique sur la fraîcheur et la tension, belle vivacité tranchante, évoluant sur un joli gras sapide et dynamique. Chair vibrante à la finale noisettes et amandes fraîches. Une belle pépité !! Servir vers 10° sur apéritifs, entrées froides, poissons crus et cuits.
Dégusté en mai 2023



PRODUIT
LIVRÉ



ÎLE-DE-BEAUTÉ I.G.P. 2023
MAURIN DES MAURES
la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 222001
Torra di Serena

Robe rose brillante aux reflets de framboise. Nez de pêche de vigne avec des touches de baies rouges acidulées. En bouche, une chair vineuse, gourmande, à la finale minérale désaltérante grâce au cépage Sciaccarellu qui vous fera craquer. Croquer vers 10° avec vos salades estivales ou vos planchettes de coppa et lonzu.

Dégusté en décembre 2023

PRODUIT
LIVRÉ



BOURGOGNE CHARDONNAY 2022
VALENTIN VIGNOT
la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 215532
Robe or jaune doré clair, belle brillance et limpidité. Nez tonique, floral et bien agrumé aux notes de pêches blanches, de melon et de poires mûres. La bouche est franche et fraîche, soulignée d'un léger gras crémeux aux nuances de noisettes fraîches. Chair vineuse parfaite allée à un beau profil minéral et ciselé. Servir vers 10/11° sur entrées froides, poissons crus et cuits, coquillages.



Dégusté en septembre 2023



PRODUIT
LIVRÉ



COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
CERCLE DES VIGNERONS DE SAINT-LOUIS
la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 221783
Cascades

Robe d'un beau rose soutenu aux reflets groseille. Nez frais sur les fraises et les framboises. En bouche, belle matière alliant souplesse et minéralité pour nous amener sur une finale saline et persistante. Servir vers 10° avec un beau plateau de fruits de mer.

Dégusté en décembre 2023

PRODUIT
LIVRÉ



BOURGOGNE ALIGOTÉ 2022
VALENTIN VIGNOT
la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 215538
Belle robe or pâle. Nez expressif de fruits blancs et de saveurs finement citronnées et balsamiques. Poires, pommes vertes, citrons verts, touches joliment anisées. Bouche nette et bien tranchante, joli profil ciselé et croquant. Chair vineuse parfaite, cristalline et aiguisée aux fines touches iodées et salines. Droit, net et précis, cet Aligoté donne envie de s'attabler autour de fruits de mer ou de poissons crus, vers 9°.

Dégusté en septembre 2023



PRODUIT
LIVRÉ



CÔTES-DE-PROVENCE
MAURIN DES MAURES
la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 221795

Robe pêche clair, aux reflets argentés. Nez sur les petits fruits rouges avec de la minéralité qui se dévoile. Bouche franche, nette et de belle amplitude. Une petite gourmandise pour accompagner vos rougets grillés accompagnés d'un caviar d'aubergine. Servir frais pour retrouver vos ami.e.s !

Dégusté en décembre 2023

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

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

LA CARTE DES BOISSONS

LES VINS & EFFERVESCENTS

LES VINS ROSÉS



CÔTES-DE-PROVENCE 2023

LA SANTONNIÈRE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 277033

Robe rose pétale. Nez de mandarines, de noyaux et de cerises écrasées. Bouche franche et digeste, avec une belle chair vineuse de qualité. Charnu et bien construit ! Belle finale balsamique et mentholée. Ensemble équilibré qui saura ravir vos salades et woks de légumes croquants. Servir à 10°.

Dégusté en décembre 2023



ROSÉ D'ANJOU 2022

MICHEL LAURENT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 222121

Robe rose orangé clair. Nez gourmand de fruits jaunes mûrs et saveurs abricotées. En bouche, de belles rondeurs acidulées, ni trop sec ni trop doux, et donc à mi-chemin entre un Rosé de Loire et un Cabernet d'Anjou ! Bref, un rosé juteux et noblement fruité pour un apéritif ou tout un repas d'été. Servir vers 10°.

Dégusté en septembre 2023



TERRES DU MIDI I.G.P.

LES HAYTIÈRES

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 245925

Robe rose pâle. Nez ouvert évoquant les confiseries acidulées, les agrumes et les fruits rouges. En bouche, la texture est fine, svelte, enrobant notre palais de pulpe fruitée et friande. Cette douce vinosité parfumée façon "fraise-grenadine-pamplemousse" laisse place à une finale croquante, aux embruns minéraux. Servir dès 10° à l'apéritif ou sur des grillades.

Dégusté en décembre 2023



VENTOUX

ARMAND DARTOIS

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215917

Terre et Ambre

Robe couleur pétale de rose. Nez pulpeux et gourmand de pêches, d'abricots et de groseilles. Bouche tonique friande et gourmande, fruitée, pleine de jeunesse et de fraîcheur. Trame vineuse intelligente et digeste. Petit bonbon de bonheur et d'éclat ! Parfait avec une salade composée et un chèvre frais. Servir vers 8/10°.

Dégusté en septembre 2023



CABERNET D'ANJOU

MICHEL LAURENT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 222078

Jolie robe éclatante rose pétale. Nez agrumé de pêches, de noyaux, de groseilles et de framboises. La bouche est suave et gourmande, avec une belle rondeur acidulée et une chair juteuse et croquante. Belle tonicité ! Vineux, harmonieux et équilibré, il se déguste vers 8/9° dès l'apéritif et sur quelques salades.

Dégusté en octobre 2023

Existe aussi en fontaine à vin



TAVEL

ARMAND DARTOIS

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 221800

Les Mésillons

Belle robe vermillon clair. Nez intense de groseilles, de pêches et d'épices douces, touches de framboises et mandarines. En bouche, parfaite structure alliant le pulpeux, le raffiné et l'intensité !! Ce millésime 2022 est sublime sur ce terroir de Tavel ! Enfin, un vrai rosé complexe et appétant qui possède panache et digestibilité. Vers 9/10° sur volailles, grillades et poissons grillés.

Dégusté en décembre 2023

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

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



LES VINS & EFFERVESCENTS

LES EFFERVESCENTS

**CHAMPAGNE BRUT**
VEUVE PELLETIER

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 285715

Cuvée Biologique

Robe jaune paille, aux reflets or. Au nez, on perçoit quelques touches confites de fruits mais aussi des notes de pommes. En bouche, la matière est vive et ciselée. Belle longueur citronnée, idéal à déguster dès l'apéritif ou pour soutenir votre équipe favorite, au cours d'un repas avec poissons, crustacés et fromages ! La nouveauté en Champagne bio à ne pas louper !

Dégusté en septembre 2023

**CRÉMANT D'ALSACE BRUT**
HENRI WEBER

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 215063

Robe jaune doré clair. Nez floral et agrumé de petits fruits jaunes. La bouche est franche et nette, sur une base vineuse de belle origine. L'ensemble est raffiné, crémeux à souhait et possède une rétro pêches blanches et noyaux. Longue finale mirabelles, quetsches écrasées. Servir vers 9° sur apéritifs, entrées et poissons. Une bulle alsacienne de haut vol !

Dégusté en octobre 2023

Existe aussi en bio

**CRÉMANT DE LOIRE BRUT**
MICHEL LAURENT

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 215856

Robe pâle, à peine teintée d'or vert. Nez à dominante florale, aux notes de fruits blancs. Bouche de belle intensité, onctueuse et fraîche, saline et minérale, délivrant un profil bien droit et friand. La palette aromatique variétale est bien définie et les fines bulles équilibrent parfaitement ce vin. Délicieux ! Servir vers 9° dès l'apéritif.

Dégusté en octobre 2023

**CHAMPAGNE BRUT**
VEUVE PELLETIER

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 302341

Robe pâle et brillante, teintée d'or, perlée de petites belles virevoltantes. Nez brioché accompagné d'amande douce, de citron vert confit et de noyaux de pêche. La chair est fine et distille d'élégants parfums fruités. Vient ensuite la finale, équilibrée et légère, traînant derrière elle quelques saveurs croquantes d'amande grillée, de zestes et de chlorophylle. Servir vers 9° dès l'apéritif.

Dégusté en juin 2023

**CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT**
VALENTIN VIGNOT

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 215242

Robe pâle et brillante aux reflets émeraude. Un joli cordon de bulles fines anime ce vin. Nez franc, frais et complexe, aux senteurs de fruits blancs, de noisettes et d'amandes fraîches. Bouche ample au beau volume et à la bulle fine. Le côté vineux et crémeux aux doux arômes de pâtisseries fera des merveilles à table pour accompagner un apéritif ou un dessert. Belle finale croquante comme une petite baie de raisin frais ! Crémant de haute volée ! Bravo ! Servir vers 11°.

Dégusté en octobre 2023

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

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

LA CARTE DES BOISSONS

LES VINS & EFFERVESCENTS

LES BIB

la marque
METRO



PRODUIT LIVRÉ

NOUVEAU !



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINTE-CÉCILE DOMAINE AUBERT

la fontaine à vin 5l

Réf. : 298482

Idéal ce nouveau format 5 litres pour le service du vin au verre !! Nez mûr et rôti de parfaite maturité, bouche ample, structurée mais toujours de grande digestibilité !! Une parfaite ossature tannique typée "Villages", un poivré d'expression bien marqué et soulignant le vin, le tout inondé de pulpe fraîche... Il a tout d'un (très) grand !! Vers 16° sur solides pièces carnées.

Dégusté en janvier 2023

PRODUIT LIVRÉ



BOURGOGNE ALIGOTÉ 2022

VALENTIN VIGNOT

la fontaine à vin 10l

Réf. : 015820

Floral, agrumé, acide et salin. Vin précis et ciselé. Servir vers 10° sur poissons.

Dégusté en octobre 2023

PRODUIT LIVRÉ



TOURAINE SAUVIGNON 2022

MICHEL LAURENT

la fontaine à vin 10l

Réf. : 262699

Exotique, agrumé, vif et acidulé, minéral. Servir vers 10° sur fruits de mer et apéritif.

Dégusté en octobre 2023

PRODUIT LIVRÉ



SAUMUR CHAMPIGNY 2022

MICHEL LAURENT

la fontaine à vin 5l

Réf. : 077358

Domaine Mollay

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

Dégusté en octobre 2023



PRODUIT LIVRÉ



MUSCADET

MICHEL LAURENT

la fontaine à vin 10l

Réf. : 245234

Frais et citronné. Sec et tonique, équilibré et un brin iodé. Servir vers 10° sur fruits de mer.

Dégusté en décembre 2023



PRODUIT LIVRÉ



SAINT-NICOLAS-DE- BOURGUEIL 2022

MICHEL LAURENT

la fontaine à vin 5l

Réf. : 106290

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

Dégusté en septembre 2023



PRODUIT LIVRÉ



CABERNET D'ANJOU 2022

MICHEL LAURENT

la fontaine à vin 5l

Réf. : 214138

Robe rose litchi. Nez timide. En bouche, fruité tendre, c'est léger, docile. Déguster dans la jeunesse. Servir vers 10°.

Dégusté en septembre 2023



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

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



LES SPIRITUEUX/SIROPS & CONCENTRÉS

LES APÉRITIFS

la marque
METRO**MUSCAT DE RIVESALTES**

DELAITRE
Réf. : 192649
15,5%
la bouteille 75cl

**PASTIS AZUR**

DELAITRE
Réf. : 193021
45%
la bouteille 1l

**APÉRITIF À BASE DE VIN**

LILLET
Réf. : 192526
blanc 17%
la bouteille 75cl

**PORTO**

DON PABLO
Réf. : 215636
rouge 19%
la bouteille 75cl

**VERMOUTH**

ITALIE
MARTINI
Réf. : 269342
blanc 14,4%
la bouteille 1l

**PINEAU DES CHARENTES**

DROUINEAU
Réf. : 023507
blanc 17%
la bouteille 75cl

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

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

LA CARTE DES BOISSONS

LES SPIRITUEUX/SIROPS & CONCENTRÉS

LES WHISKYS



WHISKY SINGLE MALT
ROZELIEURES
Réf. : 229752
40% alc/vol
la bouteille 70cl



IRISH WHISKEY
JAMESON
Réf. : 193373
40% alc/vol
la bouteille 70cl



BLENDED WHISKY
NIKKA
Réf. : 241344
40% alc/vol
la bouteille 70cl



TENNESSEE WHISKEY
JACK DANIEL'S
Réf. : 176531
40% alc/vol
la bouteille 70cl



SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
LAGAVULIN
Réf. : 298927
8ans 48% alc/vol
la bouteille 70cl



SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
GLENMORANGIE
Réf. : 000410
10 ans 40% alc/vol
la bouteille 70cl

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

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



LES SPIRITUEUX/SIROPS & CONCENTRÉS

LES BASES COCKTAILS

la marque
METRO



PRODUIT LIVRÉ



APERITIVO SPÉCIAL

DELAITRE
Réf. : 296129
12,5%
la bouteille 1l

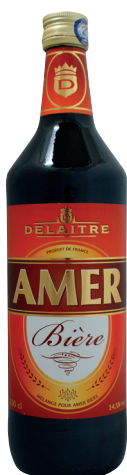


NOUVEAU !



RHUM BLANC DE LA RÉUNION

DELAITRE
Réf. : 290995
40%
la bouteille 70cl



AMER BIÈRE

DELAITRE
Réf. : 269224
14,5%
la bouteille 1l



PRODUIT LIVRÉ



GIN LION HEART

DELAITRE
Réf. : 246437
37,5%
la bouteille 70cl



PRODUIT LIVRÉ



CRÈME DE CASSIS

DELAITRE
Réf. : 272993
15%
la bouteille 1l



VODKA FJOROWSKA

DELAITRE
Réf. : 246400
37,5%
la bouteille 70cl

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

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

COCKTAIL MOUNTAIN'S FOLIES

RECETTE GLACIALE & FRUITÉE

AVEC LES MARQUES METRO



**COCKTAIL RÉALISÉ
PAR VICTOR DELPIERRE**
CHAMPION DU MONDE



**MÉTHODE
DE PRÉPARATION**
DIRECTE AU VERRE



**TEMPS
DE PRÉPARATION**
50 SECONDES



**NOMBRE
DE COCKTAILS**
1



DIFFICULTÉ
● ○ ○ ○ ○

INGRÉDIENTS

POUR LE COCKTAIL :

½ citron vert coupé en morceaux
3 cl de Vodka Fjorowka
1 cl de liqueur de menthe glaciale Delaître
1 cl de crème de châtaigne Delaître
10 cl de Tonic Gilbert/Rioba

POUR LA DÉCORATION :

1 bâton de cannelle
Sucre glace

COÛT PORTION PAR COCKTAIL :

1€30^{HT}

PRIX DE VENTE MOYEN TTC

POUR UN COCKTAIL
SANS ALCOOL

6€ TTC

PRIX DE VENTE MOYEN TTC

POUR UN COCKTAIL
AVEC ALCOOL

8€ TTC

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- 1 Réaliser la Base Moutain's Folies en mise en place.
À découvrir dans l'encadré « Astuces de Victor ».
- 2 À la commande, écraser le citron vert au pilon dans votre verre.
- 3 Ajoutez-y les autres ingrédients.
- 4 Mélanger à la cuillère.
- 5 Décorer.

TYPE DE VERRE RECOMMANDÉ :



GOBELET « BRIXTON »
ARCOROC
38 cl
Réf. : 266879



**ASTUCE
DE VICTOR
DELPIERRE**

**POUR ACCROÎTRE L'EFFICACITÉ ET LA RAPIDITÉ D'EXÉCUTION LORS DU SERVICE,
VOUS POUVEZ RÉALISER EN MISE EN PLACE UNE BASE MOUNTAIN'S FOLIES EN MÉLANGANT
DANS UNE BOUTEILLE DE 50 CL :**

- 20 cl de Vodka FJOROWKA
- 10 cl de liqueur de menthe glaciale Delaître
- 10 cl de crème de châtaigne Delaître
- Fermer la bouteille et bien secouer pour homogénéiser l'ensemble.
- À la commande, il ne vous reste plus qu'à verser 5cl de la Base Moutain's Folies, ce qui est plus rapide que de verser les 3 bouteilles de la recette.

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

LES SPIRITUEUX/SIROPS & CONCENTRÉS

LES DIGESTIFS

la marque
METRO



PRODUIT LIVRÉ



LIQUEUR DE MENTHE
DELAITRE
Réf. : 192983
20%
la bouteille 70cl



PRODUIT LIVRÉ



AMARETTO
DISARONNO
Réf. : 263785
28%
la bouteille 70cl



PRODUIT LIVRÉ



IRISH CREAM
DELAITRE
Réf. : 233483
17%
la bouteille 70cl



PRODUIT LIVRÉ



ARMAGNAC
DELAITRE
Réf. : 288901
40%
la bouteille 70cl



PRODUIT LIVRÉ



LIMONCELLO
DELAITRE
Réf. : 201509
30%
la bouteille 1l



PRODUIT LIVRÉ



CALVADOS
DELAITRE
Réf. : 192550
40%
la bouteille 1l

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

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

LA CARTE DES BOISSONS

LES SPIRITUEUX/SIROPS & CONCENTRÉS

LES DIGESTIFS



PRODUIT
LIVRÉ



RHUM RESERVA EXCLUSIVA

DIPLOMATICO

Réf. : 107087

40% §

la bouteille 70cl



PRODUIT
LIVRÉ



VODKA

CÎROC

Réf. : 087802

40% §

la bouteille 70cl

la marque
METRO



PRODUIT
LIVRÉ



COGNAC VS

DELAITRE

Réf. : 015074

40% §

la bouteille 70cl



PRODUIT
LIVRÉ



CIN

CITADELLE

Réf. : 169869

44% §

la bouteille 70cl



PRODUIT
LIVRÉ



EAU DE VIE DE POIRE

DELAITRE

Réf. : 188020

40% §

la bouteille 70cl



PRODUIT
LIVRÉ



TEQUILA SILVER

PATRON

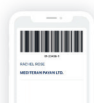
Réf. : 105370

40% §

la bouteille 70cl

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

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



LES SPIRITUEUX/SIROPS & CONCENTRÉS

LES SIROPS & CONCENTRÉS



PURÉE DE FRUITS DE LA PASSION
MONIN
Réf. : 085470
la bouteille 1l



THÉ PÊCHE
MONIN
Réf. : 117820
la bouteille 70cl V.P.



PRÉPARATION COCKTAIL
RIOBA
Réf. : 300899
citron vert
la bouteille 1l P.E.T.
Existe aussi en cocktail citron jaune 1l P.E.T.



la marque
METRO



SIROP DE SUCRE DE CANNE
RIOBA
Réf. : 205271
la bouteille 1l V.P.



SIROP DE GINGEMBRE
RIOBA
Réf. : 160713
la bouteille 70cl V.P.



SIROP DE PAMPLEMOUSSE ROSE
RIOBA
Réf. : 114238
la bouteille 1l V.P.

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

L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE



LES CONSOMMABLES

LES SACS POUBELLE



SACS POUBELLE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 225696
Lien incorporé.
Contenance : 130 L.
le rouleau de 30
Existe aussi dans d'autres contenances.



SACS POUBELLE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 283563
Lien incorporé.
Contenance : 50 L.
le rouleau de 50.
Existe aussi dans d'autres contenances.



SACS POUBELLE BIO SOURCÉ
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 065629
Biopolymère (à base de fécule de pommes de terre).
Contenance : 100 L.
le rouleau de 15



SACS POUBELLE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 225695
Liens coulissants.
Contenance : 130 L.
le rouleau de 30
Existe aussi dans d'autres contenances.



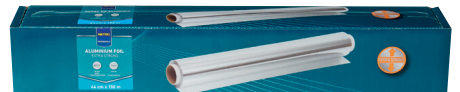
LES FILMS / PAPIERS CUISSONS



PAPIER CUISSON SULFURISÉ
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 076228
Silicone double face.
Dim. : 40 x 60 cm.
le paquet de 500 feuilles



FILM ALUMINIUM 14 MICRONS
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 205981
Dim. : 44 cm x 150 m.
le rouleau



FILM ALIMENTAIRE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 082318
Dim. : 29 cm x 300 m.
le rouleau
Existe aussi en lot de 4 rouleaux.



FILM ALIMENTAIRE 9 MICRONS
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 205982
Extra résistant.
Dim. : 44 cm x 300 m.
le rouleau



L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

LES CONSOMMABLES

GANTS



GANT NITRILE NOIR
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 280541
Taille M.
le paquet de 200



GANT LATEX
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 210458
Taille M.
la boîte de 100



GANT VINYLE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 195055
Taille M.
la boîte de 100

ÉPONGES & LAVETTES



BOULE INOX
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 244284
60 g.
le paquet de 10



LAVETTE NON TISSÉE BLEUE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 004555
Pour nettoyer et essuyer parfaitement
toutes les surfaces lavables.
le paquet de 10
Existe aussi dans différents coloris.



LAVETTE MICROFIBRE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 241443
Dim. : 40 x 40 cm.
le paquet de 8



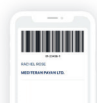
LAVETTE MICROFIBRE BLEUE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 241437
Dim. : 40 x 40 cm.
le paquet de 6
Existe aussi dans d'autres coloris.



3 CARRÉS VAISSELLE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 098581
Dim. : 18,5 x 20,5 cm.
le paquet de 10



TAMPON VERT SUR ÉPONGE VÉGÉTALE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 193524
Pour toutes les surfaces non fragiles.
le paquet de 10
Existe aussi en tampon rouge.



LA OUATE & L'ESSUYAGE

ESSUYAGE SURFACES/MAINS & DISTRIBUTEURS



DISTRIBUTEUR DE BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 242547^(v)
le distributeur



BOBINE CHEVREUIL À DÉVIDAGE CENTRAL
Réf. : 193189
Coloris chevreuil.
2 plis.
450 formats.
Vendu par 6.



BOBINE BLEUE À DÉVIDAGE CENTRAL
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 193190
450 feuilles.
20 x 25 cm.
Vendu par 6.



BOBINE BLANCHE À DÉVIDAGE CENTRAL
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 281326
2 plis
570 feuilles.
Ultra absorbante.
Vendu par 6.



BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 304082
2 plis.
450 feuilles.
Vendu par 6.



DISTRIBUTEUR MAXI BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL
Réf. : 243318
le distributeur



BOBINE CHEVREUIL
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 193188
2 plis.
1000 feuilles.
Vendu par 2.



MAXI BOBINE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 280110
Pure ouate.
2 plis gaufrés.
1000 feuilles.
Vendu par 2.



MAXI BOBINE BLEUE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 281727
Dévidage central.
2 plis.
1000 feuilles.
Vendu par 2.

L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

LA OUATE & ESSUYAGE

ESSUYAGE SURFACES/MAINS ET DISTRIBUTEURS



DISTRIBUTEUR MINI BOBINE METRO PROFESSIONAL

Réf. : 242544

Dévidage central.
le distributeur



MINI BOBINE À DÉVIDAGE CENTRALE ARO

Réf. : 193185

Pure ouate gaufrée.

1 pli.

120 m.

Vendu par 9.



MINI BOBINE METRO PROFESSIONAL

Réf. : 183109

2 plis.

200 feuilles.

19,4 x 35 cm.

Vendu par 6.



DISTRIBUTEUR ESSUIE-MAINS PLIÉS METRO PROFESSIONAL

Réf. : 243584

ABS blanc.

Dim. : 27 x 38 cm.

le distributeur



DISTRIBUTEUR ESSUIE-MAINS PLIÉS METRO PROFESSIONAL

Réf. : 242608^(v)

Métal blanc.

le distributeur



ESSUIE-MAINS METRO PROFESSIONAL

Réf. : 286687

Plié en V.

Pure ouate.

2 plis gaufrés.

Vendu par 20.



ESSUIE-MAINS METRO PROFESSIONAL

Réf. : 285463

Pure ouate.

Pliage en Z.

Cartouche 200 feuilles.

Vendu par 15.



LA OUATE & L'ESSUYAGE

ESSUYAGE SANITAIRE ET DISTRIBUTEURS



DISTRIBUTEUR MINI JUMBO
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 242569
Métal blanc.
le distributeur



MINI JUMBO
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 286327
2 plis gaufrés.
Papier recyclé.
180 m.
Vendu par 12.



MINI JUMBO
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 212697
Pure ouate.
180 m.
Vendu par 12.



DISTRIBUTEUR JUMBO ABS
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 243587^(m)
le distributeur



DISTRIBUTEUR JUMBO
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 242549^(m)
Métal blanc.
le distributeur



PAPIER TOILETTE JUMBO
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 286521
2 plis gaufrés.
Pure ouate.
350 m.
Vendu par 6.



PAPIER TOILETTE 2 PLIS
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 278963
Papier recyclé.
350 m.
Vendu par 6.



PAPIER TOILETTE 2 PLIS
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 304299
Pure ouate.
350 m.
Vendu par 6.

L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

LE SOIN DE LA PERSONNE

CRÈME LAVANTE ET DISTRIBUTEURS



DISTRIBUTEUR DE SAVON

"SAVINOX"

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 097025^(m)

Contenance : 850 ml.
le distributeur



DISTRIBUTEUR

DE SAVON OU GEL

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 242572

Contenance : 700 ml.
le distributeur



CRÈME LAVANTE

ÉCOLABEL

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 275172

Spécialement adaptée
pour l'hygiène des mains.
Format recharge.
le bidon 5 L.
Existe aussi en 1 L.



CRÈME LAVANTE MAIN

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 251632

Compatible avec tous
les distributeurs de savon.
Parfum amande douce.
le bidon 5 L



CRÈME LAVANTE

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 235362

Format avec pompe,
pour plus de praticité.
le flacon 1 L.
Existe aussi en 5 L.



CRÈME LAVANTE

BACTÉRICIDE

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 232795

Format pompe.
Protège la peau et l'épiderme.
Parfum neutre.
le flacon 1 L.
Existe aussi en 5 L.



L'HYGIÈNE EN CUISINE

DÉGRAISSANTS SOLS ET SURFACES

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



DÉGRAISSANT UNIVERSEL

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 007552

Convient pour tous types de graisses.
S'utilise à chaud comme à froid.
le bidon 5 L




DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT SURFACES ALIMENTAIRES

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 236550

Convient pour tous types
de postes de nettoyage.
Ultra dégraissant, sans chlore,
action bactéricide.
le bidon 5 L




DÉGRAISSANT SURFACES ALIMENTAIRES

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 232817

Nettoie et dégraisse
les surfaces alimentaires.
Se rince facilement.
le spray 750 ml



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



ULTRA DÉGRAISSANT

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 263508

Mousse active qui décolle et élimine
toutes les salissures grasses et tenaces.
Parfum citron.
le spray 750 ml



NETTOYANT SOLS ET SURFACES



NETTOYANT DÉSINFECTANT

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 295121

Surface alimentaire.
Sans rinçage.
le spray 750 ml




NETTOYANT SURFACES ALIMENTAIRES BACTÉRICIDE

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 231789

Nettoie et désinfecte. Sans rinçage.
Élimine 99,9% des bactéries.
le spray 750 ml



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



NETTOYANT SURFACES ALIMENTAIRES BACTÉRICIDE

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 238071

Nettoie et désinfecte.
Sans rinçage.
Élimine 99,9% des bactéries.
le bidon 5 L



L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

L'HYGIÈNE EN CUISINE

NETTOYANT FOURS, APPAREIL DE CUISSON & SUPPORTS INOX

PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



GEL DÉCAPANT FOUR
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 007533

Nettoie et décape.
Efficace sur les graisses cuites.
le bidon 5 L

PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



NETTOYANT INOX
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 231235

Élimine les salissures, les graisses et les traces de doigts.
le spray 750 ml

PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



NETTOYANT INOX BACTÉRICIDE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 232814

Nettoie et désinfecte toutes les surfaces en acier inoxydable.
le spray 750 ml

NETTOYANT VAISSELLE/MAINS

PRODUIT LIVRÉ



LIQUIDE PLONGE VAISSELLE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 156477

Nettoie, dégraisse et fait briller la vaisselle, verres et ustensiles de cuisine.
Fraîcheur citron.
le bidon 5 L



PRODUIT LIVRÉ



LIQUIDE VAISSELLE PLONGE BACTÉRICIDE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 193010

Convient en lavage manuel et en trempage pour tous types de vaisselles.
le bidon 5 L



PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



LIQUIDE VAISSELLE MAIN
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 261332

Puissant pouvoir dégraissant.
98% d'ingrédients d'origine naturelle.
le bidon 5 L
Existe aussi en 1 L.



NETTOYANT VERRERIE/TASSES

PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



LAVE-VERRE MACHINE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 205046

Cycle court.
Laisse les verres éclatants et brillants.
Convient à tous types d'eaux.
le bidon 5 L



PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



TABLETTE LAVE-VERRE BAR
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 205045

Efficace en cycle court.
Aide au rinçage.
Séchage rapide.
Fonction sel.
le seau 150 tablettes



L'HYGIÈNE EN CUISINE

NETTOYANT LAVE-VAISSELLES

**LIQUIDE LAVE-VAISSELLE MACHINE**METRO PROFESSIONAL
Réf. : 104197Convient pour tous types de matériels
automatiques.
le bidon 10 L.
Existe aussi en 20 L.**LIQUIDE LAVE-VAISSELLE MACHINE**METRO PROFESSIONAL
Réf. : 254841Convient pour tous types de matériels
automatiques.
Spécial cycle court.
le bidon 5 L**LIQUIDE LAVE VAISSELLE MACHINE**METRO PROFESSIONAL
Réf. : 296238Convient pour tous types de matériels
automatiques.
le bidon 10 L**TABLETTE LAVE-VAISSELLE 5 EN 1**METRO PROFESSIONAL
Réf. : 200942Séchage rapide.
Aide au rinçage
Fonction sel.
Parfum citron.
le seau 150 tablettes**POUDRE LAVE-VAISSELLE**METRO PROFESSIONAL
Réf. : 104209Anticalcaire, fort pouvoir dégraissant.
Spécial cycle court.
le seau 10 kg**LIQUIDE DE RINÇAGE MACHINE**METRO PROFESSIONAL
Réf. : 193014Cycle court.
Convient pour tous types de dureté d'eau.
le bidon 5 L**LIQUIDE DE RINÇAGE MACHINE**METRO PROFESSIONAL
Réf. : 220029Convient pour tous types de
dureté d'eaux. Donne un éclat
à la vaisselle.
le bidon 10 L

L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

L'HYGIÈNE EN SALLE

NETTOYANT SOLS, SURFACES & MOBILIERS



NETTOYANT MULTI-SURFACES BACTÉRICIDE

METRO PROFESSIONAL
Réf. : 176292

Nettoyant, désinfectant et désodorisant.
Fraîcheur ambiance.
le bidon 5 L



NETTOYANT MULTI-USAGES BACTÉRICIDE

METRO PROFESSIONAL
Réf. : 096874

Pour tous types de surfaces.
Désinfectant à basse température.
Fraîcheur citron.
le bidon 5 L



NETTOYANT SOLS

METRO PROFESSIONAL
Réf. : 192581

pH neutre.
Nettoie et préserve la brillance des sols.
le bidon 5 L



NETTOYANT MULTI-USAGES BACTÉRICIDE

METRO PROFESSIONAL
Réf. : 145138

Tous types de surfaces.
Désinfectant bactéricide à basse température.
Fraîcheur pin.
le bidon 5 L



DÉCAPANT SOLS

METRO PROFESSIONAL
Réf. : 021177

Nettoie et rénove.
le bidon 5 L



NETTOYANT MULTI-USAGES BACTÉRICIDE

METRO PROFESSIONAL
Réf. : 262341

Désinfectant bactéricide à basse température.
S'utilise en manuel comme en auto laveuse.
Parfum pomme.
le bidon 5 L



NETTOYANT MULTI-USAGES

METRO PROFESSIONAL
Réf. : 256797

Bactéricide.
Parfum citron.
le spray 750 ml
Existe aussi en parfum pin.



L'HYGIÈNE EN SALLE

NETTOYANT VITRES & SURFACES VITRÉES

PRODUIT LIVRÉ

 ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS


LAVE-VITRES
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 145781
Effet anti-traces et anti-pluie.
le bidon 5 L



PRODUIT LIVRÉ

 ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS


LAVE-VITRES
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 021898
Nettoie et fait briller sans laisser de traces.
le spray 750 ml



PRODUIT LIVRÉ

 ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS


LAVE-VITRES
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 261329
Nettoie sans laisser de traces.
le spray 750 ml



L'HYGIÈNE DES SANITAIRES

NETTOYANT SANITAIRES

PRODUIT LIVRÉ

 ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS


NETTOYANT MULTI-USAGES
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 217556
Nettoie en profondeur, dégraisse, blanchit, désinfecte.
le spray 750 ml



PRODUIT LIVRÉ

 ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS


NETTOYANT SANITAIRE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 182755
Formule prête à l'emploi pour toutes les surfaces des sanitaires.
le bidon 5 L



PRODUIT LIVRÉ

 ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS


NETTOYANT DÉTARTRANT SANITAIRE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 232811
Bactéricide.
Nettoie, détartre, désinfecte et désodorise.
le spray 750 ml



PRODUIT LIVRÉ

 ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS


GEL WC AVEC JAVEL
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 233673
Bactéricide.
Parfum eucalyptus.
le flacon 750 ml
Existe aussi en parfum marine.



PRODUIT LIVRÉ



PASTILLES DE JAVEL EFFERVESCENTES
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 192699
Désinfecte les surfaces alimentaires et également les sanitaires et WC.
la boîte 1 kg



L'ÉQUIPEMENT DE LA SALLE



ARTS DE LA TABLE

ASSIETTES

**ASSIETTE PLATE "PATERA"**

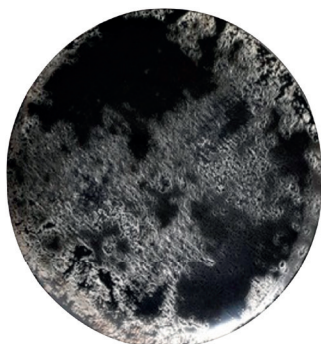
BONNA
Réf. 266869
Porcelaine.
Ø 29 cm.
Existe aussi en différents modèles.

**ASSIETTE PLATE "ORBITAL"**

IN SITU
Réf. 266854
Porcelaine avec émaux réactifs.
Ø 19 cm.
Coloris sable.

**ASSIETTE PLATE "QUINTANA"**

COSY & TRENDY
Réf. 251873
Porcelaine.
Ø 27,5 cm.
Coloris : bleu.
Existe aussi en assiette creuse 19 cm et 23 cm.

**ASSIETTE PLATE "DARKAE"**

IN SITU
Réf. 249143
Porcelaine avec émaux réactifs.
Ø 27 cm.
Existe aussi en différents modèles.

**ASSIETTE COUPE "ADESSO"**

COSY & TRENDY FOR PROFESSIONALS
Réf. 284116
Porcelaine.
Ø 21 cm.
Existe aussi en Ø 27 cm.

**ASSIETTE COUPE "IRIS"**

IN SITU
Réf. 266850
Grès surmonté d'émaux réactifs.
Ø 23 cm.
Existe aussi en Ø 25,4 cm.



L'ÉQUIPEMENT DE LA SALLE

ARTS DE LA TABLE

ASSIETTES



ASSIETTE À PÂTES
METRO PROFESSIONAL
Réf. 246406
Porcelaine.
Ø 27 cm.
Vendu par 6.
Existe aussi en Ø 24 ou 30 cm.



ASSIETTE À COUSCOUS
METRO PROFESSIONAL
Réf. 284314
Porcelaine blanche.
Ø 25 cm.
Vendu par 6.



ASSIETTE À PÂTES RUPAT
METRO PROFESSIONAL
Réf. 169924
Porcelaine blanche.
Ø 26 cm.



ASSIETTE À PIZZA
METRO PROFESSIONAL
Réf. 246403
Porcelaine blanche.
Ø 31 cm.
Vendu par 6.
Existe aussi en Ø 33 cm.



ASSIETTE À DESSERT "SUMBA"
METRO PROFESSIONAL
Réf. 169923
Porcelaine.
Assiette plate.
Ø 27 cm.
Vendu par 6.
Existe aussi en 21 cm.



ASSIETTE À STEAK
METRO PROFESSIONAL
Réf. 246408
Porcelaine.
Ø 30,5 cm.
Vendu par 6.

ATOUTPRO

Résistance aux
chocs mécanique et
thermiques



ARTS DE LA TABLE

VERRERIE

ATOUTPRO

Décoration positionnée à environ 15 cl

Fabrication française

**FLÛTE "BRIO"**

ARCOROC

Réf. 176462

Verre mécanique.

16 cl.

Ø 5,4 cm.

H. 19,8 cm.

Vendu par 6.



Fabrication italienne

**VERRE À PIED "TRE SENSI"**

BORMIOLI ROCCO

Réf. 176699

Verre Star Glass.

Jaugé.

43,5 cl.

Ø 8,5 cm.

H. 22 cm.

Vendu par 6.



Fabrication française

**FLÛTE "OPEN UP"**

CHEF & SOMMELIER

Réf. 204871

Verre cristallin.

20 cl.

Ø 7,4 cm.

H. 23,4 cm.

Vendu par 6.



Fabrication française

**VERRE À PIED****"CABERNET VIN JEUNE"**

CHEF & SOMMELIER

Réf. 198514

Kwarx.

35 cl.

Ø 9 cm.

H. 20 cm.

Vendu par 24.

**VERRE À PIED "AVEIRO"**

METRO PROFESSIONAL

Réf. 156311

Verre mécanique.

35 cl.

Ø 5,9 cm.

H. 19,5 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en différentes contenances.

**VERRE À PIED "CARRÉ"**

METRO PROFESSIONAL

Réf. 294638

Verre mécanique.

42 cl.

Ø 9 cm.

H. 19,4 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en différentes contenances.



L'ÉQUIPEMENT DE LA SALLE

ARTS DE LA TABLE

VERRERIE



VERRE À PIED "QUATROPHIL"

STÖLZLE
Réf. 251721

Verre cristallin.

71 cl.

Ø 11,6 cm.

H. 24,5 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en différentes contenances.

Fabrication française



GOBELET "LIMA"

CHEF & SOMMELIER

Réf. 185911

Forme haute.

38 cl.

Kwarx vers Krysta en 2017.

Ø 8,8 cm.

H. 11 cm.

Vendu par 24.

Existe aussi en lot de 6 ou en forme basse 35 cl.



VERRE À PIED "EXQUISIT"

STÖLZLE
Réf. 211571

Verre cristallin.

35 cl.

Ø 8 cm.

H. 20,3 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en différentes contenances.

Fabrication française



GOBELET "JAZZ"

DURALEX

Réf. 291699

Verre trempé.

Forme basse.

26 cl.

Ø 7,8 cm.

H. 8,5 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en forme haute 30 cl.



Fabrication française



VERRE "LINÉAL"

ARCOROC PROFESSIONAL

Réf. 176714

Verre trempé.

25 cl.

Ø 7,6 cm.

H. 17,4 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en différentes contenances.

Fabrication française



GOBELET "LOUISIANE"

ARCOROC

Réf. 295108

Verre cristallin.

Forme basse.

32 cl.

Ø 9,4 cm.

H. 9,8 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en forme haute 36 cl.



ARTS DE LA TABLE

COUVERTS

**COUVERTS "VIEUX PARIS"**

AMEFA
Réf. 060460
La fourchette.
Inox 18/0.
Finition satinée.
Ép. : 2,5 mm.
Vendu par 12.



Fabrication française

**MOULIN À POIVRE "BISTROT"**

PEUGEOT SAVEURS
Réf. 094635
Matière : bois de hêtre.
H. 10 cm.
Coloris chocolat.
Existe aussi en moulin à sel.

Garantie à vie
sur le mécanisme



TEXTILE & NAPPAGE

**COUVERTS "ÉLÉGANCE"**

METRO PROFESSIONAL
Réf. 149369
La fourchette.
Inox 18/0.
Ép. : 2,5 mm.
Finition miroir.
Vendu par 12.

**NAPPE BANDE SATIN^(B)**

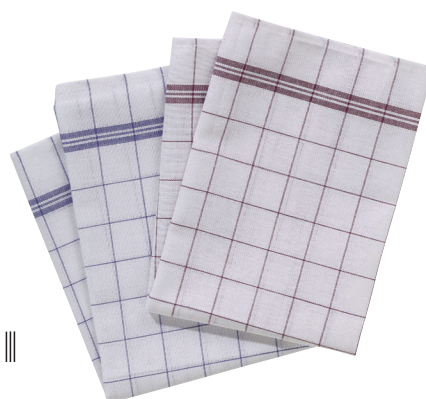
METRO PROFESSIONAL
Réf. 296939
100% coton.
210 g/m².
Lavage 90°C.
Coloris blanc.
Vendu par 3.
Existe aussi en motif vignes.

**COUTEAU À STEAK/PIZZA**

METRO PROFESSIONAL
Réf. 235336
Dim. : 21,5 cm.
Lame microdentée.
Manche en polypropylène.
Adapté au lave-vaisselle.
Vendu par 8.
Existe aussi en lot de 8 fourchettes.

**TORCHONS**

ARO
Réf. 268704
100% coton.
67 g/pc.
Dim. : 50 x 70 cm.
Lavage 60°C.
Lot de 30 torchons.



L'ÉQUIPEMENT DE LA SALLE

TEXTILE & NAPPAGE



VESTE DE CUISINE HOMME "PASSEPOIL" NOIRE

METRO PROFESSIONAL
Réf. 270253

65% polyester, 35% coton.
Manches longues.

Boutons pressions cachés.

Poche pour stylo.

Trous d'aération sous les
aisselles.

Coloris noir.

Du S au 3 XL.

Existe aussi en manches courtes ou en
coupe femme.



PANTALON DE CUISINE HOMME "BAGGY"^(B)

LE CHEF ÉTOILÉ

Réf. 159927

65% polyester, 35% coton.

Taille élastique réglable.

Lavage à 85°C.

Coloris noir.

Du M au XXL.



VESTE DE CUISINE HOMME "SHADE" MOLINEL

Réf. 254771

65% polyester, 35% coton.
Col droit.

2 pinces au dos.

1 poche sur manche gauche.

Boutonnage décalé par bouton-
pression cachés

Manches courtes.

Col officier.

Du S au XL.

Existe aussi en coloris olive ou rubis.



VESTE DE CUISINE FEMME "BUSI" MOLINEL

Réf. 293618

50% coton, 50% polyester.
200 g/m².

Coupe ajustée.

Boutonnage décalé par 6
pressions cachées.

Poche stylo sur manche gauche.

Poche poitrine intérieure.

Coloris blanc.

Du XS au XL.

Existe aussi en manches longues.



PANTALON DE CUISINE FEMME "SKINNY"

LE CHEF ÉTOILÉ

Réf. 291017^(w)

Stretch.

Coupe droite skinny.

Braguette zippée.

Taille élastique.

Toucher doux.

Coloris noir.

Du S au XL.



Double poche
ventrale



95

PRODUIT
LIVRÉ



TABLIER VALET
METRO PROFESSIONAL
Réf. 108643

100% coton sergé.
Poche ventrale séparée en deux.
Attache par cordon.
Dim. : 105 x 100 cm.
Coloris bleu.
Vendu par 3.
Existe aussi en coloris blanc.



TABLIER CHEF
CHAUD DEVANT
Réf. 300438

67% polyester, 33% coton.
200 g/m².
Poche ventrale séparée en trois.
Lavable en machine à 70°C.
Coloris camel.
Existe aussi en tablier bavette camel.



SABOT NFLY
NORDWAYS
Réf. 285507

Sabot en EVA ultra léger (180 g), sans embout de sécurité.
Bride arrière pivotante.
Semelle caoutchouc Extra Grip.
Antidérapant et antistatique.
Absorbeur de choc au talon.
Lavable en machine à 30°C.
Normes 20347 SRC.
Du 37 au 45.
Existe aussi en coloris noir.



TABLIER CHEF "FORENE"
CROSS
CHAUD DEVANT
Réf. 229637

100% coton.
Tissu denim.
Bandes composées 70% cuir de bœuf et 30% polyester.
Coloris beige.
Existe aussi en tablier bavette.



MOCASSIN "SUGAR"
PARADE
Réf. 151782

Dessus microfibre.
Fermeture par élastique.
Semelle antiglisse.
Absorption des chocs.
Norme EN ISO 20345 SRC.
Du 37 au 47.
Existe aussi en coloris blanc.



L'ÉQUIPEMENT DE LA SALLE

MOBILIER DE SALLE

ATOUTPRO

Empilable

Fabrication française



CHAISE BISTROT "EXPRESSO"

RODET

Réf. 101747^(h)

Structure en tube acier.
Peinture en époxy lisse ou granulé selon le coloris.
Piètement : Ø 20 mm.
Dim. : H. 87 x L. 50 x P. 43 cm.
H. d'assise : 44 cm.
Ø d'assise : 38 cm.
Assise : paille.

Garantie 1an



CHAISE "FRIYA"

HALENBEEK

Réf. 302869

Structure en métal époxy noir.
Assise et dossier en mousse.
Coloris bleu.
Hauteur d'assise : 72 cm.
Dim. : H. 50 x L. 44 x P. 50 cm.
Poids : 6,7 kg.
Existe aussi en velours gris.



CHAISE HAUTE "FRIYA"

HALENBEEK

Réf. 296252

Structure acier recouvert peinture époxy noir.
Dossier et assise en mousse.
Revêtement simili.
Coloris bleu.
Hauteur d'assise : 80 cm.
Dim. : H. 115 x L. 56 x P. 50 cm.
Poids : 8 kg.
Existe aussi en velours gris.



FAUTEUIL "MONACO"

GHP

Réf. 270622

Structure en acier galvanisé.
Assise en teck.
Utilisation intérieure et extérieure.
Dim. : H. 79 x L. 51 x P. 57 cm.
Poids : 6,2 kg.
Existe aussi en plusieurs dimensions.

Garantie 1an



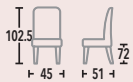
CHAISE "CHARLOTTE"

MOBILIARA

Réf. 296134

Structure acier finition époxy noire.
Densité mousse assise 30 kg/m³ et dossier 20 kg/m³.
Coloris noir.
Hauteur d'assise : 47 cm.
Dim. : H. 78 x L. 46 x P. 57 cm.
Poids : 6,2 kg.



**CHAISE HAUTE "CHARLOTTE"**

MOBILIARA

Réf. 302876

Structure acier finition époxy noir.

Assise mousse 30 kg/m³et dossier mousse 20 kg/m³.

Revêtement en simili noir.

Hauteur d'assise : 72 cm.

Dim. : H. 102 x L. 45,5 x P. 41 cm.

Poids : 7 kg.

Existe aussi en coloris mastic.**ATOUTPRO**

Grande stabilité et
solidité
Pliable avec le
système de fermeture
autobloquant

**MANGE-DEBOUT PLIANT**

METRO PROFESSIONAL

Réf. 126244

Tube coloris gris anthracite.

Dim. : H. 110 x Ø 85 cm.

Poids : 14 kg.

Livré monté.

Coloris gris foncé.

**Garantie 1an**

Fabrication française

**TABOURET DE BAR "DÉCO"**

RODET SAS

Réf. 061506

Structure métal traité époxy.

Utilisation intérieure.

Piètement métal noir : Ø 25 mm.

Anti-taches. Anti-rayures.

Assise en PVC : densité mousse : 30 kg/m³.

H. d'assise : 75,5 cm.

Poids : 6 kg.

Assise noire.

**Garantie 2ans****PIED NEO 3B**

REVERDY

Réf. 210528

Piètement en aluminium 3 branches.

Piètement basculant.

Pour plateaux : 50 x 50 cm à 60 x 60 cm.

H. 72 cm.

Coloris noir.

Existe aussi en 4B coloris silver.**Garantie 1an**

EMPILABLE

**TABOURET BAR "GUNMÉTAL"**

HALENBEEK

Réf. 238095

Structure en acier. Coloris mat gunmétal.

Assise bois.

Dim. : H. 77 x L. 43 x P. 43 cm.

**Garantie 1an****PLATEAU DUROLIGHT**

REVERDY

Réf. 297924

Plateau mélaminé.

Chant droit épaisseur 48 mm.

Chant droit en ABS.

Coloris Dark Granit.

Dim. : 68 x 68 cm.

Existe aussi en plusieurs dimensions ou en différents coloris.

L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE



METRO

PROFESSIONAL

NOS EXPERTS À VOS CÔTÉS POUR CONCEVOIR VOTRE CUISINE SUR-MESURE !

Parce qu'une cuisine parfaitement agencée et équipée vous simplifie le quotidien, nous avons développé pour vous la gamme de cuisson MPRO. **Une large gamme d'équipements modulaires qui vous permettra de concevoir, accompagné de nos experts, votre espace de travail.**

Composez avec notre équipe votre cuisine unique qui saura s'adapter à votre carte et répondre à vos besoins.

De l'implantation à la disposition tout est réalisable! Retrouvez tous les équipements pour composer votre cuisine en Halles et parlez-en à votre interlocuteur METRO, il vous guidera vers la meilleure solution.

Fabrication Européenne



GAMME DE CUISSON
METRO PROFESSIONAL
Réf. 295536

Fourneau 4 feux gaz + plaque coup de feu centrale sur four gaz.

Façade : 1200 mm.

Plan de travail et frontal en inox.

Brûleurs : 4 x 5,7 kW/PCF 5,6 kW/four 5 kW.

Four gaz GN 1/1.

Température d'exercice four : de 0°C à + 280°C.

Puissance totale : 33,4 kW.

Dim. : H. 103,5 x L. 120 x P. 78 cm.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



Le spécialiste de la cuisson

CAPIC possède un savoir-faire reconnu depuis 1955. Nous vous proposons des équipements *Made in France* du snaking à la gastronomie.



performant, fiable,
robuste et innovant.

**CAPIC vous propose
un grand choix
dans la cuisson
horizontale.**

Elevating the culinary experience



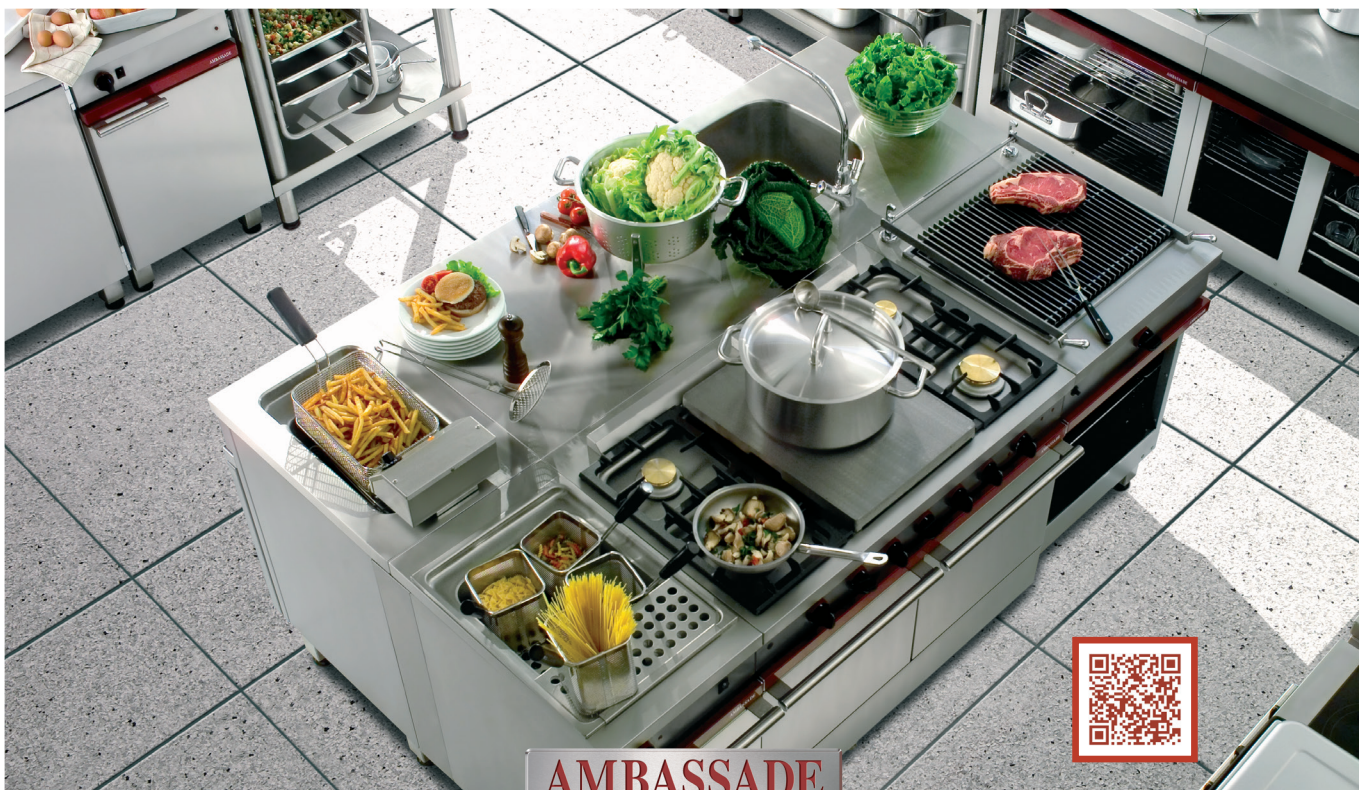
AVEN - gamme 700

Petits restaurants, snaking.
Compacte, puissante, modulable et économique.



CELTIC - gamme 800

Restaurations commerciales et bistronomie.
Robuste, compacte et performante.



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Une gamme de produits pour la cuisson des chefs

Ambassade de Bourgogne propose aux professionnels de la restauration commerciale et collective une gamme de matériels spécifiques de cuisson "made in France", conçus pour un usage intensif, destinés aux établissements de petite et moyenne capacités.



ZANUSSI
PROFESSIONAL

EVO

Cuisson et tradition

Evo 700
Evo 900



FOURNEAU GAZ 4 FEUX/FOUR 800 MM
ZANUSSI
Réf. 156799

Plan de travail (1,5 mm épaisseur), panneau intérieur, poignées du four, en acier inoxydable AISI 304. Supports de casserole en fonte. Four à gaz avec brûleurs en acier inoxydable. Plage de température : de 110°C à 270°C. Capacité : 3 GN 2/1. Pieds réglables en hauteur. Indice de protection IPX4. Puissance 6000 W. Poids : 103 kg. Dim. : H. 85 x L. 80 x P. 73 cm. Type alimentation : gaz.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement

- 2 lignes de cuisson
- De nouvelles fonctions
- Des centaines de possibilités

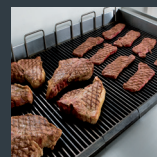
■ EVO 700-900 offrent une large gamme de solutions de cuisson garantissant d'excellentes performances, fiabilité et robustesse pour votre établissement

■ Zanussi Professional garantit un niveau élevé de composants recyclables (jusqu'à 99% sur les appareils de cuisson)



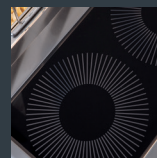
Feux vifs

Les brûleurs exclusifs «Flower flame» garantissent flexibilité et haute performance



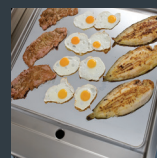
Grillades

Système de chauffe par rayonnement pour garantir une température uniforme



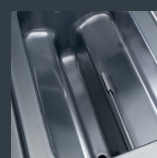
Plaques à induction

Surface de cuisson en verre Ceran épais de 6mm au design exclusif antichoc et résistant à une utilisation intense



Planchas lisses

Plan de travail embouti monobloc en inox avec des angles lisses et arrondis



Friteuses

Cuve en V avec brûleurs externes haute performance et économies d'huile



ÉQUIPEMENT CHR

CUISSON

ATOUTPRO

Porte escamotable
Triple vitrage
Poignée antibactérienne



FOUR MIXTE GN 1/1 11 NIVEAUX

CONVOTHERM

Réf. 300584

Modes de cuisson : vapeur, vapeur mixte ou air pulsé.
Cuisson automatique avec Press&Go avec jusqu'à 399 profils.
Écran tactile easyTouch.
Porte escamotable.
Système de nettoyage automatique avec 5 programmes.
Raccordement : 380 V/11,3 kW.
Dim. ext. : H. 112 x L. 89,6 x P. 79,7 cm.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



Four Magistar Combi TI



FOUR MIXTE 6 NIVEAUX "MAGISTAR"

ZANUSSI

Réf. 255088

Capacité : 6 niveaux GN 1/1
Jusqu'à 100 recettes programmables.
Fonction multitimer : permet la gestion de 20 cycles
de cuisson simultanés.
Sonde à cœur.
Espacement : 67 mm entre les niveaux.
Nettoyage automatique.
Raccordement : 380 V/11,1 kW.
Dim. : H. 80,8 x L. 86,7 x P. 77,5 cm.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



Magistar Combi TI

- Four mixte électrique injection, écran tactile
- Cuisson convection, vapeur et mixte
- 6 niveaux GN1/1 - Pas de 67mm
- Puissance : 11.1 kW 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
- Nettoyage intégré

ATOUTPRO

Mise en service par un
conseiller culinaire

Performance et robustesse

- Des résultats de cuisson parfaits grâce à AirFlow
- Contrôle de la température avec la sonde à cœur
- Double vitrage avec isolation thermique
- Construction en inox AISI 304

Gain de place

- Peu encombrant, il peut être installé dans un espace de 700mm de profondeur

Vapeur à injection directe

- Obtenue sans chaudière grâce à un injecteur spécial qui propose 11 niveaux d'humidité et qui génère de la vapeur instantanée

Consommations sous contrôle

- Affichage des consommations en eau, gaz et électricité pour contrôler et programmer les cuissons avec plus de responsabilité

Interface ergonomique

- L'interface de l'écran tactile est intuitive, facile à utiliser et personnalisable
- Jusqu'à 1000 programmes de cuisson via clé USB
- La fonction Multitimer vous permet de configurer simultanément jusqu'à 20 cycles de cuisson différents

Lavage simple et écologique

- Lavage automatique « HP Automatic Cleaning »
- Réduction des coûts de nettoyage jusqu'à -30% avec la fonction écologique
- Rapidité, sécurité, HACCP

L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

ÉQUIPEMENT CHR

CUISON

ATOUTPRO

Panier renforcé avec poignée manche fixe
Vidange avec robinet haute sécurité

Fabrication française

FRITEUSE ÉLECTRIQUE AVEC VIDANGE

ROLLER GRILL
Réf. 163559

Cuve inox.

Thermostat de régulation et de sécurité.

Zone froide.

Rendement : 15 kg/h.

Puissance : 3600 W.

Dim. : H. 36 x L. 26,5 x P. 45 cm.

Poids : 8 kg.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



ATOUTPRO

Rapidité de montée en température

Fabrication française

PLANCHA ÉLECTRIQUE

KRAMPOUZ

Réf. 201012

Plaque de cuisson et chassis inox avec rebords (4,5 cm de haut).

Surface de cuisson : 640 x 340 mm.

Grand bac amovible de récupération des jus et des déchets (77 cl).

2 zones de chauffe.

Thermostats réglables : de + 50 à 300°C.

Témoins de chauffe. Pieds réglables.

Raccordement : 2 x 1800 W/230 V.

Dim. : 700 x 376 x 230 mm.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



ATOUTPRO

Sélecteur 3 fonctions :
rampe supérieure,
inférieure ou les 2

Fabrication française

TOASTER "SALAMANDRE"

2 NIVEAUX GN 1/1

ROLLER GRILL

Réf. 109383

Surface de cuisson : 2 x (52 x 32) cm.

2 niveaux, dont 1 fermé pour accélérer la cuisson avec position continue.

Minuterie : 15 min.

Puissance : 2 x 2 kW.

Dim. : H. 47,5 x L. 64 x P. 38 cm.

Poids : 20 kg.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE "R-25AT"

SHARP

Réf. 175998

Structure inox.

Capacité : 20 L.

20 touches de mémoires programmables.

Plateau céramique fixe 33 cm.

2 magnétrons.

Puissance restituée : 2,1 kW.

Alimentation : 230 V.

Dim. ext. : H. 33,5 x L. 51 x P. 47 cm.

Dim. int. : H. 18 x L. 33 x P. 33 cm.

Garantie 2ans

pièces et main-d'œuvre



PLAQUE À INDUCTION

METRO PROFESSIONAL

Réf. 168510

10 niveaux de puissance. Thermostat : de + 60°C à + 240°C. Fabrication inox. Raccordement : 3,5 kW/230 V. Dim. : H. 12 x L. 44 x P. 35,6 cm.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



FOUR À MICRO-ONDES R-28STW

SHARP

Réf. 175732

Structure inox.

Capacité : 23 L.

7 programmes automatiques.

Commande électronique.

Plateau tournant en verre Ø 25,5 cm.

Puissance restituée : 0,8 kW.

Alimentation : 230 V.

Dim. ext. : H. 29,3 x L. 48,5 x P. 40,5 cm.

Dim. int. : H. 22,1 x L. 31,4 x P. 34,7 cm.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



ÉQUIPEMENT CHR

FROID


**ARMOIRE
DE STOCKAGE INOX**
METRO PROFESSIONAL
Réf. 199961

Armoire 700 L.
Froid positif ventilé.
Capacité brute/nette :
670 L/455 L.
Température d'exercice :
de 0 à + 8°C.
Dégivrage automatique.
Classe climatique : 5.
Classe énergétique : B.
4 clayettes.
Raccordement : 230 V/160 W.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 206,5 x L. 73 x P. 80,5 cm.
Existe aussi en modèle négatif.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement


CELLULE DE REFOIDISSEMENT 12 KG/8 KG
POLARIS
Réf. 275594

Capacité en plaques : 5 GN 1/1 ou 600 x 400.
Productivité refroidissement : de + 90°C à + 3°C en 90 min (12 kg).
Productivité surgélation : de + 90°C à - 18°C en 4 h (8 kg).
Raccordement : 1450 W/230 V.
Type de gaz : R452a.
Classe climatique : 4.
Dim. : H. 80 x L. 79 x P. 70 cm.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement


ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
METRO PROFESSIONAL
Réf. 279107

Capacité brute/nette :
610 L/380 L.
Froid ventilé.
Température d'exercice :
de 0°C à + 8°C.
Dégivrage automatique.
5 étagères ajustables
(adaptable en GN 2/1 et GN 1/1).
Porte réversible à fermeture
automatique. Serrure.
Éclairage intérieur LED.
Classe climatique : 5.
Classe énergétique : B.
Type de gaz : R600a.
Raccordement : 300 W/230 V.
Dim. : H. 188,5 x L. 77,5 x P. 72 cm.
Coloris blanc.
*Existe aussi en coloris blanc ou inox et en
version positive ou négative.*

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement


CHAMBRE FROIDE POSITIVE
MERCATUS
Réf. 290125

6,1 m³.
Température d'exercice : de + 1 à + 5°C.
Classe climatique : 5.
Évaporation ventilée.
Dégivrage automatique.
Porte à fermeture automatique avec serrure.
Alimentation : 230 V.
Type de gaz : R455a.
Dim. ext. : H. 211 x L. 230 x P. 170 cm.
Dim. int. : H. 195 x L. 210 x P. 150 cm.
Existe aussi en modèle négatif ou en différentes capacités.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

ÉQUIPEMENT CHR

FROID



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE METRO PROFESSIONAL Réf. 300444

Capacité nette : 240 L.
Froid ventilé.
Température d'exercice : de 0 à +8°C.
Dégivrage automatique.
5 étagères ajustables.
Porte réversible à fermeture automatique. Serrure.
Éclairage intérieur LED.
Classe énergétique : B.
Classe climatique : 5.
Type de gaz : R600a.
Raccordement : 300 W/230 V.
Dim. : H. 188,5 x L. 59,5 x P. 64 cm.
Coloris blanc.
Existe aussi en coloris blanc ou inox et en version positive ou négative.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



NOUVEAU !



TABLE À PIZZA 3 PORTES METRO PROFESSIONAL Réf. 299360

Table à pizza :
- Froid ventilé
- Capacité nette : 430 L.
- Température d'exercice : de -2 à +10°C.
- 3 étagères adaptées GN 1/1.
- Dim. : H. 96 x L. 201,8 x P. 80 cm.
- Raccordement : 260 W/230 V.
- Classe climatique : 4.
- Type de gaz : R290.
Vitrinette 9 GN 1/3 :
- Froid statique
- Capacité nette : 60 L.
- Température d'exercice : de +2 à +8°C.
- Dim. : H. 43,5 x L. 200 x P. 39,5 cm.
Existe aussi en modèle 2 portes.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE 3 PORTES ADOSSÉE METRO PROFESSIONAL Réf. 258206

Froid ventilé.
Capacité nette : 334 L.
Température d'exercice : de -2 à +8°C.
Dégivrage automatique.
Classe climatique : 5.
Serrure.
Raccordement : 230 V/400 W.
Type de gaz : R290.
Dim. : H. 85 x L. 179,5 x P. 70 cm.
Existe aussi en modèle 2 ou 3 portes, avec ou sans dossier.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



SALADETTE 2 PORTES METRO PROFESSIONAL Réf. 241391

Froid positif ventilé.
Capacité nette : 169 L.
Température d'exercice : de 0 à +8°C.
Dégivrage automatique.
Thermostat digital.
Classe climatique : 4.
Raccordement : 220 W/220 V.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 88 x L. 90 x P. 70 cm.
Existe aussi en différents modèles.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement





Fabrication Européenne

**MACHINE À GLAÇONS
À AIR - B 2508 AS**BAR-LINE
Réf. 158809

Condensateur à air.
Structure inox.
Production : 24 kg/24 h, soit 1200 glaçons.
Stockage : 8 kg, soit 400 glaçons.
Type de gaz : R134a.
Raccordement : 380 W/230 V.
Dim. : H. 64 x L. 39 x P. 51,5 cm.
Poids : 31 kg.
Existe aussi en différents modèles.

Garantie 1anpièces, main-d'œuvre
et déplacement**VITRINE 2 PORTES
METRO PROFESSIONAL
Réf. 281047**

Froid positif ventilé.
Température d'exercice :
de + 2 à + 8°C.
Dégivrage automatique.
10 étagères ajustables.
Éclairage intérieur LED.
Type de gaz : R290.
Classe climatique : 4.
Dim. ext. : H. 206 x L. 120 x
P. 72,5 cm.
Existe aussi en coloris blanc.

Garantie 1anpièces, main-d'œuvre
et déplacement

Capacité nette : 949 L

**VITRINE 1 PORTE BLANCHE
HSC2360**

Réf. 241059

Froid ventilé.
Température d'exercice : de + 2 à + 8°C.
Classe climatique : 4.
Éclairage intérieur LED.
Fermeture automatique des portes.
4 clayettes ajustables. Serrure.
Raccordement : 180 W/230 V.
Dim. : H. 175,3 x P. 64,6 x L. 62 cm.
Coloris blanc.
Existe aussi en coloris noir.

Garantie 1anpièces, main-d'œuvre
et déplacementCapacité max. : 392 canettes de 33 cl
ou 269 canettes de 50 cl**ARRIÈRE DE BAR VITRÉ 3 PORTES
METRO PROFESSIONAL
Réf. 273208**

Froid positif ventilé.
Capacité nette : 279 L.
Température d'exercice : de 0°C à + 10°C.
3 portes battantes.
Éclairage intérieur LED. Serrure.
Raccordement : 220 W/230 V.
Dégivrage automatique.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 86,5 x L. 135 x P. 53 cm.
Existe aussi en modèle 1, 2 ou 3 portes, en version portes battantes ou portes coulissantes.

Garantie 1anpièces, main-d'œuvre
et déplacement

L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

ÉQUIPEMENT CHR

PETITS MATÉRIELS



BALANCE ÉLECTRONIQUE

TELLIER
Réf. 100274

Poids maxi : 30 kg.
Graduation : 2 g.
Dim. plateau : 23,6 x 29,8 cm.
Dim. : H. 11,5 x L. 30 x P. 32 cm.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



BAIN-MARIE METRO PROFESSIONAL

Réf. 197755

Cuve : 30 L.
Structure : acier inoxydable 304-J1.
Capacité : GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 2/3, GN 1/4, GN 1/6 et GN 1/9.
Pieds antidérapants.
Alimentation : 230 V. Puissance : 1,2 kW.
Dim. : H. 34 x L. 28,3 x P. 61 cm.
Poids : 8,14 kg.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



MACHINE SOUS VIDE CLOCHE MULTIPLE 316

ORVED
Réf. 279082

Acier inox.
Pompe à vide : 8 m³/h.
Voltage : 230 V - 50 Hz.
Dim. (en mm) : L. 425 x P. 500 x H. 374.
Barre de soudure : 1 x 310 mm. Poids : 31 kg.
l. max. des sacs : 300 mm.
Puissance max. absorbée : 600 W.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



TAMIS AUTOMATIQUE "C80"

ROBOT-COUPÉ
Réf. 248109

Tamis automatique
"C80" monophasé
puissance : 650 W.
Vitesse : 1500 trs/min.
Sécurité magnétique
et frein moteur.
Livré avec tamis
à perforations
de 1 mm pour
les tamisages fins.
Modèle au débit de 40
à 60 kg/h.
Dim. : H. 52 x L. 61 x P.
36 cm. Poids : 17 kg.



Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre

Fabrication française



PACK COMPLET ROBOT "DYNAMIX"

DYNAMIC
Réf. 019484

Comprend :
- 1 couteau standard,
- 1 couteau émulsionneur,
- 1 disque batteur,
- 1 disque émulsionneur,
- 1 bol 1 L + couvercle.
Pied démontable.
L. pied : 16 cm.
Vitesse : de 3000
à 13000 trs/min.
Capacité : de 1 à 4 L.
Puissance : 220 W/230 V.
Dim. : H. 7 x L. 39,5 x Ø 7 cm.



Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre

Fabrication française



MIXER PLONGEANT "MP190 V.V."

ROBOT-COUPÉ
Réf. 203478

Couteau, cloche et tube tout inox d'une
longueur de 190 mm.
Pied avec cloche et couteau démontables.
Disque émulsionneur pour aérer les sauces
froides ou chaudes et leur donner une
consistance mousseuse.
Vitesse variable de 2000 à 12500 trs/min.
Accessoires inclus :
- 1 support mural pour ranger le mixer
plongeant
- 1 outil de montage et de démontage du
couteau.
Puissance : 250 W.
Alimentation : 230 V.
Poids : 1,5 kg.



ATOUTPRO

Tête et couteau
démontables : nettoyage
facile
Vitesse variable (version
V.V.)
Vendu avec 1 support
mural inox

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



**ATOUTPRO**

Trancheur à coupe dégagée avec large zone de réception des tranches. Idéal pour les planches apéritives ! Système SBR permettant d'extraire la lame en toute sécurité. Trancheur culinaire en bi-titane permettant une coupe polyvalente d'aliments (charcuterie, fromage, viande, fruits et légumes) et une haute résistance aux produits détergents.

**TRANCHEUR COSY 300 BI-TITANE**

DELCOUPE
Réf. 170526

Entrainement par courroie.
Construction aluminium et alliage de titane anti-adhérent.
Coupe polyvalente : charcuterie, viande, fruits, légumes, fromage.
Coupe totalement dégagée avec large zone de réception des tranches.
Affûteur hygiénique amovible.
Ø lame : 300 mm.
Capacité de coupe : H. 20 x L. 25 x ép. 1,5 cm.
Dim. : H. 43 x L. 62,5 x P. 43 cm.
Poids : 25 kg.
Puissance : 220 W.
Alimentation : 230 V.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre

**ATOUTPRO**

Grille de protection et arrêt coup de poing

**ROBOT PÂTISSIER CHEF XL PRO KPL9000S**

KENWOOD
Réf. 219822^(h)

3 sorties pour accessoires.
Bol inox de 6,7 L avec poignées, kit pâtisserie en acier inoxydable (fouet, crochet, feuille) et grille de protection en inox.
Variateur de vitesses électronique avec position Pulse et Mélange délicat.
Mouvement planétaire, arrêt coup de poing.
Puissance : 1700 W.
Dim. : H. 34 x P. 24 x L. 39 cm.
Coloris silver.

Garantie 2ans

pièces et main-d'œuvre

FINI DE CHERCHER !

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE MARKETPLACE*.

L'offre d'équipement la plus complète pour les restaurateurs



Paiement sécurisé



Satisfait ou remboursé sous 14 jours
(hors marchand partenaire)



Partenaires de confiance sélectionnés par METRO



Délais de livraison transparents



Une offre qui s'enrichit chaque jour

*Marketplace = place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE



L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

ÉQUIPEMENT CHR

PETITS MATÉRIELS

Fabrication française



BATEUR MÉLANGEUR RM5 ROBOT-COUCPE Réf. 183500

Cuve en inox 5,5 L
avec poignée et écran
de protection.
Bâti tout métal
avec basculement de la tête.
Moteur ventilé.
Vitesse : 50 à 500 trs/min.
Puissance : 550 W/230 V.
Capacité : jusqu'à
10 blancs d'œufs,
1 kg de beurre pommade,
1,2 kg de pâte à pain.
Dim. : H. 40,5 x L. 31,8 x P. 46,5 cm.
Poids : 14 kg.
Accessoires fournis : fouet, palette
et spirale.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



Fabrication française



COMBINÉ CUTTER ET COUCPE-LÉGUMES "R 101 XL" ROBOT-COUCPE Réf. 143067

Cuve cutter : 1,9 L en matériau
composite.
Coupe-légumes : une grande goulotte
demi-lune de 87 cm² et une goulotte
cylindrique de 58 mm de diamètre.
Inclus : 2 disques (éminceur 2 mm et
râpeur 2 mm).
1 à 50 couverts.
Moteur asynchrone.
Sécurité magnétique et frein moteur.
Cuve et couvercle démontables.
Vitesse de rotation : 1 500 trs/min.
Raccordement : 450 W/230 V.
Dim. : H. 49,5 x L. 22 x P. 28 cm.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



ATOUTPRO

Pour la réalisation
de toutes vos soupes,
potages, veloutés, sauces,
coulis, compotes et pâtes
liquides (crêpes, pancake,
gaufres...)
Adapté à tout type
de restauration
et aux services traiteurs



BLENDER BL 3 ROBOT-COUCPE Réf. 295265

Vitesse de 500 à 12600 trs/min.
Alimentation : 230 V.
Puissance : 1100 W.
Fonction Pulse - Fonction
concassage R-Crush.
Minuterie.
Inclus : cuve inox de 3 L et
couteau 4 lames lisses en inox.
Dim. : H. 45 x L. 21,5 x P. 47 cm.

Garantie 1an

pièce et main d'œuvre



Fabrication française



MIXEUR DE BAR SANTOS Réf. 169106

Base en fonte d'aluminium.
Couvercle avec bouchon.
2 vitesses : 13 000 et 16 000 trs/min.
Raccordement : 600 W/220-240 V.
Poids : 2,9 kg.
Dim. : H. 42 x L. 18 x P. 18 cm.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



ATOUTPRO

Socle en aluminium
Moteur puissant



ÉQUIPEMENT CHR

LAVAGE

ATOUTPRO

Système switch :
Consommation d'eau :
jusqu'à - 50%
Consommation
d'électricité : jusqu'à
- 50%
Consommation de
détergent : jusqu'à - 50%



LAVE-VAISSELLE CAPOT SWH50
ÉCO-RESPONSABLE AVEC
RÉCUPÉRATEUR DE BUÉE
SILANOS SWITCH
Réf. 289002

Machine et capot à double paroi en inox AISI 304 pour une meilleure isolation sonore et thermique.
Système de double filtres, facile à nettoyer.
Deux bras de lavage et de rinçage en inox, rotatifs et indépendants.
Doseur de produit de rinçage péristaltique sur l'écran du panneau de commande.
Système de mise en veille pour l'économie d'énergie.
4 cycles de lavage modifiables dont 1 cycle pour une vaisselle très sale.
Alimentation : 7,1 kW/400 V.
Casier : 50 x 50 cm.
Dim : H. 167,50 x L. 65,5 x P. 74,5 cm.
Poids : 133 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



ATOUTPRO

Consommation d'eau
jusqu'à - 50%
Consommation d'énergie
jusqu'à - 50%
Consommation de
détergent jusqu'à - 50%



LAVE-BATTERIE
ÉCO-RESPONSABLE SWP57
SILANOS SWITCH
Réf. 289001

Machine et porte à double paroi en inox AISI 304 pour une meilleure isolation sonore et thermique.
Deux bras de lavage et deux bras de rinçage en inox, rotatifs et indépendants.
Capacité de la cuve : 30 L.
H. de passage : 62 cm.
Casier : 57 x 62 cm.
Système de double filtres.
Panneau de commande digital pour une simplicité de programmation.
Quatre cycles de lavage modifiables dont 1 cycle pour une vaisselle très sale.
Alimentation : 7,35 kW/400 V.
Dim. : H. 169 x L. 68,5 x P. 72 cm.
Poids : 124 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



ATOUTPRO

Consommation d'énergie
jusqu'à - 50%
Consommation détergent
jusqu'à - 50%
Consommation d'eau
jusqu'à - 50%



LAVE-VAISSELLE
ÉCO-RESPONSABLE
SW50
SILANOS SWITCH
Réf. 288997

Machine et porte à double paroi.
Cuve et porte en inox AISI 304 pour une meilleure isolation sonore et thermique.
Cuve de lavage à angles arrondis.
Adoucisseur et pompe de vidange intégrés.
Casier : 50 x 50 cm.
Panneau de commande digital pour une simplicité de programmation.
Quatre cycles de lavage dont 1 cycle pour une vaisselle très sale.
Alimentation : 3,55 kW/230 V.
Dim. : H. 83,8 x L. 60,4 x P. 63,3 cm.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



LAVE-VERRES
50 OSMOSEUR
METRO PROFESSIONAL
Réf. 296501

Machine et porte à double paroi en inox AISI 304.
Capacité de la cuve : 11 L.
Quatre cycles de lavage pour s'adapter parfaitement à la salissure des verres.
Consommation : 3,2 L par cycle.
H. de passage : 37,5 cm.
Dim. casier : 50 x 50 cm.
Système de double filtre.
Panneau de commande digital pour une programmation intuitive.
Alimentation : 400 V.
Niveau sonore : 78 dB.
Dim. : H. 83,8 x L. 60,4 x P. 68,3 cm.
Poids : 65 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



ATOUTPRO

Des verres sans trace,
pas de perte de temps,
pas d'essuyage
des verres

Pré-visite et maintenance
préventive obligatoires

Suggestion de présentation.

L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

ÉQUIPEMENT CHR

LAVAGE



LAVE-VERRES G35BHRVSA^(C)

COMENDA

Réf. 246265

Osmoseur séparé et adoucisseur indépendant.

Hygiène renforcée, 5 cycles de lavage.

Cuve à angles arrondis.

Commandes électroniques, écran visuel t°.

Hauteur de passage : 30 cm.

Casiers : 50 x 50 cm.

Système de chauffage rapide.

Doseur de produit de rinçage.

Niveau sonore : 61 dB.

Dim. : H. 72,5 x L. 60 x P. 60 cm.

Poids : 85 kg.

Existe aussi en version osmoseur intégré.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



ATOUTPRO

Verres étincelants sans
essuyage manuel

Fabrication Européenne



LAVE-VERRES UPSTER U500G GIO M2 OSMOSEUR^(C)

MEIKO

Réf. 240000

Dim. casier : 50 x 50 cm.

Hauteur de passage : 31,5 cm.

Commande électronique avec blue code.

Consommation : 2,6 L/cycle.

Dim. : H. 70 x L. 60 x P. 60 cm.

Alimentation : 8,4 kW/400 V.

Produit livré avec 3 paniers.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



ATOUTPRO

Adoucisseur
Surchauffeur de rinçage :
optimisation du séchage
Système de clé EOR :
fonctionnement
mécanique en cas de
défaillance électronique

LAVE-VERRES ELEA 40

COMENDA

Réf. 246249

Dim. casier : 40 x 40 cm.

H. de passage : 27,5 cm.

2 cycles de lavage.

Cuve monobloc : hygiène renforcée.

Commande affichage digital.

Consommation : 2,5 L/cycle.

Dim. : H. 52 x L. 46 x P. 67 cm.

Puissance : 2,66 kW/230 V.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



ATOUTPRO

AirConcept : récupération
de l'énergie des buées
pour une économie
d'énergie, réduction des
buées et amélioration du
confort de travail

Fabrication Européenne



LAVE-VAISSELLE À CAPOT "UPSTER H500 M2 AIRCONCEPT"^(C)

MEIKO

Réf. 272277

Réduction des buées et amélioration du confort de travail.

Surpresseur. Pompe de vidange. Détecteur de fuite. Programme d'auto-nettoyage.

Dim. casier : 50 x 50 cm. H. de passage : 44 cm. Commande électronique : blue code.

3 cycles de lavage.

Consommation : 2,6 L/cycle.

Dim. : H. 219 x L. 69 x P. 85 cm.

Puissance : 12,1 kW/400 V.

Vendu sans table.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



ACCESSOIRES & USTENSILES

CUISSON



Fabrication française

**CASSEROLE "EXCELLENCE"**

BOURGEAT

Réf. 102394^(v)

100% inox.

Ø 20 cm.

Triple fond "sandwich".

Adapté au lave-vaisselle, aux plaques gaz, électriques et vitro-céramiques halogènes.

Adapté au radiant et à l'induction.

Existe aussi en différentes contenances ainsi que les couvercles.

**SAUTOIR "EXCELLENCE"**

BOURGEAT

Réf. 068196

100% inox.

Ø 36 cm.

Triple fond "sandwich".

Adaptée au lave-vaisselle, aux plaques gaz, électriques et vitro-céramiques halogènes.

Adaptée au radiant et à l'induction.

Existe aussi en Ø 32 cm ou Ø 40 cm.

**MARMITE DEMI-TRAITEUR**

METRO PROFESSIONAL

Réf. 141745

Inox 18/10.

Ø 36 cm.

Adapté à tous feux dont induction.

Adapté au lave-vaisselle.

Existe aussi en différentes contenances.

**LOT 4 POÊLES + 1 CRÊPIÈRE**

METRO PROFESSIONAL

Réf. 075769

Revêtement anti-adhésif.

Aluminium.

Ép. : 3,6 mm.

Cèlleton d'accrochage.

Adapté à tous feux sauf induction.

Poêles : Ø 20, 24, 28 et 30 cm.

Crêpière : Ø 25 cm.

Adapté au lave-vaisselle.

**COUVERCLE**

METRO PROFESSIONAL

Réf. 141743

Inox 18/10.

Ø 36 cm.

Existe aussi en différents diamètres.

Fabrication française

**POÊLE ANTIADHÉSIVE**

DE BUYER

Réf. 073919

Poêle aluminium anti-adhésive.

Ø 32 cm.

Revêtement PTFE multicouches.

Queue rivetée.

Coloris : rouge.

Adaptée aux plaques électriques, gaz et vitro-céramiques halogènes.

Existe aussi en différents coloris ou diamètres.



L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

ACCESSOIRES & USTENSILES

USTENSILES



PLANCHE SOUPLE "HACCP"

METRO PROFESSIONAL

Réf. 198350

Polyéthylène.

Dim. : 37 x 29 cm.

Ép. : 2 mm.

Flexible.

Lavable à la main.

Coloris rouge, marron, bleu, vert, jaune et blanc.

Vendu par 6.



PLANCHE À DÉCOUPER

METRO PROFESSIONAL

Réf. 286769

Polyéthylène.

Dim. : 53 x 32,5 x 2 cm.



PLANCHE GN 1/1

METRO PROFESSIONAL

Réf. 249070

Polyéthylène.

Dim. : 53 x 32,5 x 2 cm.

Coloris rouge.

Existe aussi en différents coloris.



PLANCHE À DÉCOUPER MARBRÉE

METRO PROFESSIONAL

Réf. 055786

Polyéthylène.

Dim. : L. 60 x l. 40 cm.

Ép. : 2 cm.



PLANCHE À DÉCOUPER

LOBROT

Réf. 045526

Polyéthylène.

Avec rigole.

Dim. : 35 x 25 cm.

Existe aussi en dim. : 50 x 35 cm.



PLANCHE À DÉCOUPER

METRO PROFESSIONAL

Réf. 133881

Polypropylène haute densité.

Dim. : 30 x 40 cm.

Ép. : 2,5 cm.

Coloris blanc.

Adaptée au lave-vaisselle.

Existe aussi en dim. : 60 x 40 cm.



RANGE-PLANCHE À DÉCOUPER^(B)

LOUIS TELLIER

Réf. 068188

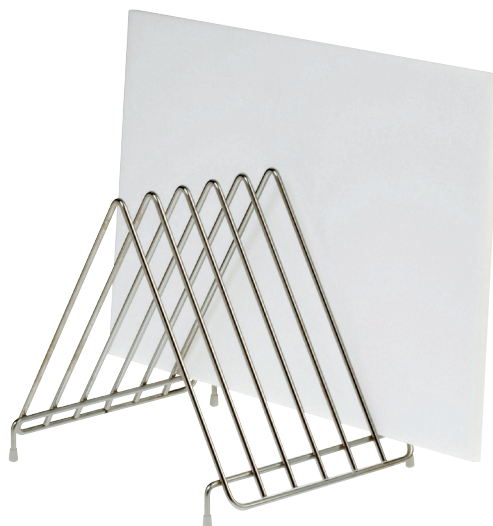
Acier inox 18/10.

Dim. : H. 27 x L. 25 x P. 31 cm.

Ép. : 6 mm.

6 places.

Pour stocker et laisser sécher des planches jusqu'à 3 cm d'épaisseur.



ACCESSOIRES & USTENSILES

COUTELLERIE

ATOUTPRO

Manche ergonomique,
antiglis et
indémontable
Manche résistant à
l'acide, au chlore, aux
détergents et aux hautes
températures


COUTEAU SANTOKU
 METRO PROFESSIONAL
 Réf. 134049

Lame en acier inoxydable 18 cm.
Mitre sous fusion.
Manche résistant en polypropylène.
Existe aussi en L. 13 cm.


COUTEAU OFFICE
 METRO PROFESSIONAL
 Réf. 134047

Lame en acier inoxydable 10 cm.
Mitre sous fusion.
Manche résistant en polypropylène.
Existe aussi en L. 13 cm.


COUTEAU DE BOUCHER HACCP
 ARCOS
 Réf. 110505

Lame en acier inoxydable 20 cm.
Manche en polypropylène recouvert d'élastomère.
Six clips de différentes couleurs sont fournis avec chaque couteau
correspondant à l'aliment à couper.
Existe aussi en L. 25 cm ou 30 cm.

**ATOUTPRO**

Manche ergonomique,
antiglis et
indémontable
Manche résistant à
l'acide, au chlore, aux
détergents et aux hautes
températures


COUTEAU FILET DE SOLE HACCP
 ARCOS
 Réf. 284305

Lame en acier inoxydable 20 cm.
Manche en polypropylène recouvert d'élastomère.
Six clips de différentes couleurs sont fournis avec chaque couteau
correspondant à l'aliment à couper.
Existe aussi en L. 17 cm.



Fabrication française


COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS
 SABATIER PROFESSIONNEL
 Réf. 083229

Lame en acier inoxydable 10 cm.
Manche en polypropylène noir.
L. 35 cm.

**ATOUTPRO**

Bonne ergonomie
Excellente qualité de
coupe


COUTEAU À PAIN
 METRO PROFESSIONAL
 Réf. 137679

Inox.
Manche : polypropylène.
L. lame : 22 cm.


CISEAUX DE CUISINE
 ARCOS
 Réf. 068948

L. lame : 11 cm.
Lame en acier inoxydable microcraquée.
Manche bimatière.
Existe aussi en différents modèles.



L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

ACCESSOIRES & USTENSILES

COUTELLERIE



AIGUSEUR MANUEL CC445

CHEF'S CHOICE

Réf. 285637

Deux étapes d'affûtage par abrasif diamantés.

Système de guidage par rainures.

Poignée ergonomique pour une prise stable.

Rapide et facile à utiliser.

Existe aussi en différents modèles.



FUSIL MÈCHE RONDE

SABATIER PROFESSIONNEL

Réf. 103264

Mèche diamant.

Manche en ABS.

L. 30 cm.

Existe aussi en différents modèles.

USTENSILES



SPATULE TRIANGULAIRE

METRO PROFESSIONAL

Réf. 290698

Lame en acier inoxydable.

Manche en polypropylène.

L. 13,3 cm.



SPATULE COUDÉE

METRO PROFESSIONAL

Réf. 288600

Lame acier inoxydable.

Manche polypropylène surmoulé.

L. 20,5 cm.

Existe aussi en différentes longueurs ou modèle droit.



ATOUTPRO

Normes HACCP
Encoches antiglisse



ATOUTPRO

Normes HACCP
Encoches antiglisse

Fabrication française



PELLE À POISSON

FISCHER BARGOÏN

Réf. 055790

Inox.

Manche en polypropylène noir.

Manche ergonomique.

L. lame : 18 cm.

Fabrication française



PELLE À STEAK

FISCHER BARGOÏN

Réf. 088063

Inox.

Manche en polypropylène noir.

Manche ergonomique.

L. lame : 11 cm.



PELLE AJOURÉE POUR PLANCHA

FM PROFESSIONAL

Réf. 149836

Dim. : 34 x 7,5 cm.

Manche en polypropylène.



ACCESSOIRES & USTENSILES

USTENSILES

PRODUIT LIVRÉ
**SPATULE "ELVÉA"**

MATFER

Réf. 140421

L. 35 cm.

Résiste jusqu'à + 110°C.

Manche en Exoglass®.

Palette en élastomère thermoplastique.

Vendu par 3.

Existe aussi en L. 25 cm ou 45 cm.


PRODUIT LIVRÉ
PRODUIT LIVRÉ
**MANDOLINE JAPONAISE**

Réf. 161496

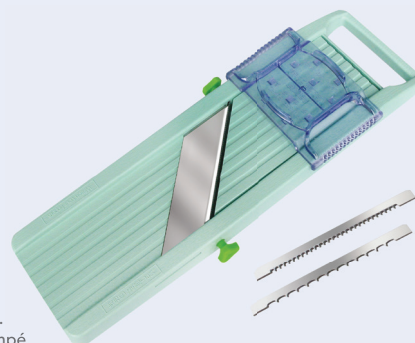
Largeur de coupe : 6,5 cm.

Support plastique ABS rigide.

3 lames inclinées en inox trempé.

Poussoir de sécurité.

Ne passe pas au lave-vaisselle.

**ATOUTPRO**

Permet les tranches très fines et les cheveux d'ange en coupe de 0,3 à 5 mm

PRODUIT LIVRÉ
**SPATULE**

MATFER

Réf. 095021

L. 25 cm.

Composite Exoglass®.

Norme NF.

Résiste jusqu'à + 220°C.

Vendu par 3.

Existe aussi en L. 35 cm ou 45 cm.


PRODUIT LIVRÉ
**MANDOLINE JAPONAISE KOMI**

DE BUYER

Réf. 269738

Acier inoxydable et polyamide.

Poignée tubulaire et pieds anti-glisse.

Coupe de 2 et 4 mm.

**ATOUTPRO**

Compacte et économique

PRODUIT LIVRÉ
**SPATULE "ELVÉO"**

MATFER

Réf. 060671

L. 25 cm.

Palette élastomère résistante à 260°C.

Manche Exoglass® résistant à 220°C.

Existe aussi en L. 35 cm ou spécial pots L. 25 cm.


PRODUIT LIVRÉ
PRODUIT LIVRÉ
**MANDOLINE METRO PROFESSIONAL**

Réf. 138696

Lame en acier inoxydable.

Châssis inox et poussoir intégré.

Double lame horizontale.

**ATOUTPRO**

Compacte : encombrement minimum
Facile à manipuler
Pliable

Suggestion de présentation.

L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

ACCESSOIRES & USTENSILES

USTENSILES



ATOUTPRO

Lame inox à denture fine
garantissant une coupe
régulière et rapide

Fabrication française



MANDOLINE INOX^(c)

TELLIER
Réf. 074265

Inox 18/10.

38 lames.

Pour rondelles, juliennes et coupes gaufrées.

Mandoline équipée d'un couteau à deux positions.

Adaptée au lave-vaisselle.

Existe aussi en chariot poussoir.



ATOUTPRO

Idéal pour le
positionnage et
l'ensachage



Fabrication française



COUPE-FRITES CSP10

TELLIER
Réf. 273000

Structure inox.

Socle à ventouse ultra-adhérente.

Couteau 10 x 10 mm.

Débit : 3 kg/min.

L. 28 x l. 16,6 x H. 25 cm.

Poids net : 1,8 kg.



PELLE À FRITES

TELLIER
Réf. 128495

Inox.

Poignée bakélite.

Pour droitier.



Fabrication française



PREP'CHEF COMPACT

MATFER
Réf. 300891

Support léger et ergonomique.

Découpe nette et parfaite.

Adapté pour les bacs GN 1/2 et GN 1/3.



ATOUTPRO

Un seul support pour
couper ou trancher
Compact, stockage facile



Fabrication française



COUPE-FRITES PROFESSIONNEL SUR

SOCLE

TELLIER
Réf. 056563

Équipé d'une grille.

Couteau section : 10 mm.

Débit à la minute : 4 à 5 kg.

H. bras relevé : 58,5 cm.

Dim. : H. 33,5 x L. 44 x P. 25 cm.

Poids net : 6,5 kg.

Existe aussi en kits couteau + poussoir

8 mm et 10 mm.



ACCESSOIRES & USTENSILES

PLASTIQUES

**BOÎTE HERMÉTIQUE GASTRONORME**

ARAVEN

Réf. 068599

Polypropylène.

GN 1/3.

6 L.

H. 150 mm.

Températures supportées : de - 40 à + 90°C.

Certifiée contact alimentaire.

Adaptée au lave-vaisselle.

Vendu par 3.

Existe aussi en différentes contenances.



Fabrication française

**BAC "CRISTAL +"(B)**

BOURGEAT

Réf. 142880

Bac GN 1/6.

Copolyester sans bisphénol.

Capacité : 1,5 L.

H. 150 mm.

Vendu sans couvercle.

Adapté au lave-vaisselle.

Existe aussi en différentes dimensions.



Fabrication française

**BOÎTE "MODULUS"**

BOURGEAT

Réf. 054166

GN 1/3.

5 L.

Dim. : H. 15 x L. 32,5 x P. 17,6 cm.

Ép. : 2,5 mm.

Polypropylène alimentaire transparent.

Résistant : de - 20 à + 100°C.

Empilable. Utilisation au four à micro-ondes et en chambre froide.

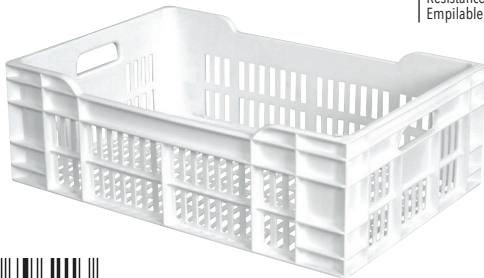
Adapté au lave-vaisselle et au congélateur.

Vendu sans couvercle et par lot de 3.

Existe aussi en différentes contenances.

**ATOUTPRO**

Empilable et gerbable avec ou sans couvercle

ATOUTPRORésistance aux chocs
Empilable**CAISSE AJOURÉE**

GILAC PROFESSIONNEL

Réf. 112332

Capacité : 40 L.

Polyéthylène haute densité.

Fond et parois ajourés.

Dim. : L. 60 x l. 40 x H. 20 cm.

Utilisation : de - 40°C à + 90°C.

Existe aussi en différentes dimensions.

ATOUTPRO

Large ouverture

**DISTRIBUTEUR À SAUCE**

METRO PROFESSIONAL

Réf. 143050

Modèle transparent.

Polyéthylène souple et flexible.

Les embouts doivent être coupés pour une utilisation générale de service des sauces.

490 ml.

Vendu par 6.

Existe aussi en différents coloris ou contenances.

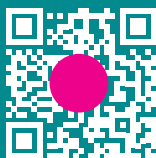


#À TABLE

ÉDITION 2024

BESOIN DE GAGNER DU TEMPS ?

Découvrez sans attendre notre gamme spéciale « *gain de temps* »
pour être plus rapide et efficace en cuisine.



SCANNEZ & RETROUVEZ
CE GUIDE SUR
 **METRO.fr**

Achetez sur internet et faites-vous livrer
votre équipement sur  **METRO.fr**

0 825 09 09 09 Service 0,15 €/min
+ prix appel

Retrouvez-nous aussi sur :

