

ÉDITION 2024

#TERRIRS

UNE SÉLECTION DE PRODUITS FRANÇAIS

ORIGINE France

D'EXCEPTION !



les
halles
METRO

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

#TERROIRS



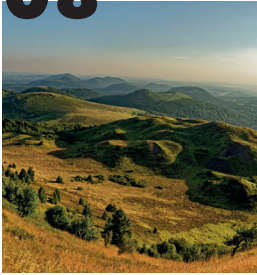
Avant d'être le pays de la gastronomie, la France est celui des terroirs. Car c'est bien là que tout commence. Dans la richesse d'un sol, la générosité d'un climat et le savoir-faire d'un producteur. Du Grand-Est à la Bretagne, des Hauts-de-France à la Provence-Alpes-Côte d'Azur et de la Nouvelle-Aquitaine à la Normandie, nos experts ont sillonné le territoire à la recherche des meilleurs produits du terroir. Ils vous livrent le fruit de leur sélection dans ce nouveau Guide, porteur de nos engagements et de notre exigence. Et ce n'est qu'un petit avant-goût de tous les trésors que recèlent vos halles METRO...

POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

- ❶ Lancez l'application **METRO Companion**
- ❷ Scannez le **code-barres** situé à côté du produit
- ❸ Découvrez le **prix** et la **disponibilité** dans vos halles



08

**Auvergne-
Rhône-Alpes**

17

**Bourgogne-
Franche-Comté**

20

**Bretagne**

25

**Centre-Val
de Loire**

27

**Grand-Est**

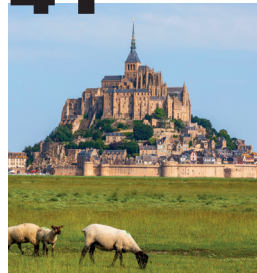
33

**Hauts-de-France**

39

**Île-de-France**

41

**Normandie**

46

**Nouvelle-
Aquitaine**

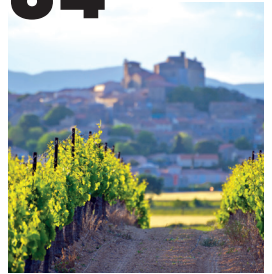
55

**Occitanie**

60

**Pays de la Loire**

64

**Provence-
Alpes-Côte
d'Azur & Corse**

RETROUVEZ LES PRODUITS LIVRÉS
DISPONIBLES DANS TOUTES LES
HALLES METRO AU 29/08/2024
EN SUIVANT CE PICTO.*



RETROUVEZ LES PRODUITS
CONCERNÉS PAR CETTE
MÉCANIQUE GRÂCE À CE PICTO.



RETROUVEZ CES PICTOS AU FIL DES PAGES :



RAYON ÉPICERIE



RAYON SURGELÉS



RAYON FRAIS



SANS GLUTEN

METRO S'ENGAGE POUR LE LOCAL !

ORIGINE
France

LE GOÛT DU LOCAL SIGNÉ METRO !

Chez METRO, la tradition du local ne date pas d'hier ! **Cela fait plus de 30 ans que nous mettons à l'honneur les trésors de nos terroirs**, cultivant une démarche engagée et avant-gardiste. Depuis 1990, nous favorisons les produits locaux de saison, issus d'exploitations situées à moins de 100 km de nos halles. Et si notre mission reste inchangée, elle se renforce d'année en année ! Jour

après jour, semaine après semaine, mois après mois, **nous sillonnons les terroirs pour identifier les pépites de nos régions et vous proposer des alternatives locales**. Au-delà de vous inspirer et de vous permettre d'enrichir votre carte, les partenariats que nous nouons avec les producteurs sont profitables pour tous ! Grâce à ces partenariats responsables, **nous contribuons à un avenir plus durable pour notre planète** et nous offrons aux producteurs un maximum de

stabilité et de visibilité grâce à nos volumes de commandes fixes. Et cette vision porte ses fruits : **nous travaillons désormais avec plus de 1 000 producteurs, fournissant plus de 10 000 produits locaux**.

Au-delà de notre engagement, si cette tradition perdure et se développe, c'est parce que **la France se distingue par un territoire remarquablement riche** qui compte bon nombre de producteurs locaux passionnés, amoureux de beaux produits et respectueux de la terre. Et c'est aussi parce que les Français sont en quête de produits frais et respectueux de l'environnement.

C'est pourquoi, **en tant que fournisseur numéro 1 des restaurateurs en France**, nous continuerons à cultiver cette démarche et à inspirer nos clients en leur faisant découvrir les dernières pépites de nos partenaires producteurs. Vive le local !



SCANNEZ
POUR EN SAVOIR PLUS
**SUR NOS PRODUCTEURS
LOCAUX SUR
METRO-LOCAL.FR**

NOUVEAUX SERVICES D'AIDE AU RECRUTEMENT

Jobfirst

RECRUTEZ VOS CDI OU CDD
EN QUELQUES MINUTES

-10% pour les clients
METRO⁽¹⁾

Scannez ci-contre pour en profiter



**RENFORCEZ
VOS ÉQUIPES EN UN
CLAQUEMENT DE DOIGTS !**

**3 PREMIÈRES HEURES
de mission OFFERTES⁽²⁾**

Scannez ci-contre pour en profiter



Powered by **NOWJOBS**

**TROUVEZ DU RENFORT
SANS LE CHERCHER !**

**2 PREMIÈRES HEURES
de mission OFFERTES⁽²⁾**

Scannez ci-contre pour en profiter



(1) Offre valable dans les halles participantes à l'opération. Voir conditions sur <https://jobfirst/metro>
(2) Applicable à toute nouvelle inscription pour une mission de 20h minimum.

**OFFRES
SPÉCIALES
METRO**

METRO SERVICES PREMIERS

#À VOS CÔTÉS
pour **vous permettre de réaliser**
vos projets



Carte REFLEXE

Une carte de paiement qui donne
accès à un programme de fidélité
et à des services.

- Une **carte sécurisée** METRO avec un code secret (chaque collaborateur peut avoir une Carte METRO REFLEXE avec son propre code secret)
- Un **accès à votre relevé d'achats** mensuels en ligne
- Un **paiement immédiat** ou **différé** et du 3 fois sans frais sur le matériel et l'équipement
- **Des Points M cumulés** grâce à votre carte de fidélité :
1 point cagnotté pour chaque euro dépensé pour l'achat de produits de marque METRO



1 D'ACHAT
SUR LES MARQUES METRO



1 M CAGNOTTÉ
SUR VOTRE COMPTE DE FIDÉLITÉ METRO



Rendez-vous en halles pour découvrir notre offre de services.

Voir les nouvelles conditions générales du programme Fidélité METRO en flashant le QR Code ci-CONTRE, détaillant notamment les nouvelles conditions d'éligibilité. Etant précisé que chaque client éligible recevra un e-mail de confirmation par METRO

EN ATTENTE,
TENDANCES SUR LA THÉMATIQUE :
CHIFFRES CLÉS

PAROLE DE PRO

HERVÉ PIERREL

RESPONSABLE DES PRODUITS LOCAUX METRO FRANCE



Hervé Pierrel est un homme de défis. Après avoir dirigé différentes halles METRO pendant plus de 20 ans, il prend la tête l'année dernière d'un nouveau service exclusivement dédié aux produits locaux. Un enjeu capital pour METRO. Composé aujourd'hui d'une dizaine de personnes, ce département met les produits locaux au cœur des priorités de l'enseigne pour mieux répondre à la demande croissante des consommateurs et des restaurateurs. Hervé nous dévoile les dessous de ce service qui fait tout pour cultiver la proximité.

QUELLE EST AUJOURD'HUI LA PLACE DES PRODUITS LOCAUX CHEZ METRO ?

Sur les 4500 fournisseurs avec lesquels travaille METRO, 1200 sont des producteurs locaux, qui nous fournissent plus de 12000 références ! Ce nombre a beaucoup évolué ces dernières années, mais l'idée n'est pas d'en avoir toujours plus, car les besoins de nos clients ne sont pas infinis, mais de proposer toujours mieux ! Des produits authentiques de première qualité qui vont inspirer nos clients.

COMMENT « DÉNICHEZ-VOUS » DE NOUVEAUX PRODUCTEURS LOCAUX ?

Ce sont d'abord nos équipes dans nos halles, tous les collaborateurs METRO, qui trouvent les producteurs, car ils

connaissent parfaitement leur région et les besoins de nos clients. Mais au-delà de ça, nous découvrons aussi de nouveaux producteurs grâce à nos échanges avec les syndicats professionnels et groupements, mais aussi avec les restaurateurs. Il arrive même que les producteurs eux-mêmes nous parlent de certains agriculteurs-éleveurs qui font des produits exceptionnels et qui aimeraient travailler avec nous. Pour « dénicher » de nouveaux producteurs, comme vous dites, il faut avant tout rester curieux !

ET SUR QUELS CRITÈRES SE PASSE LE CHOIX DES PRODUCTEURS ?

Il faut avant tout que le produit soit traditionnellement local. Nous n'allons pas référencer un producteur de camembert dans le Vaucluse par exemple. Ensuite vient la qualité, bien entendu. Nous faisons goûter le produit par les collaborateurs METRO. La dimension RSE est également très importante pour nous. Et puis il y a les conditionnements, adaptés ou non à nos clients, la praticité d'usage, les volumes disponibles, la saisonnalité, la logistique, le prix...

UNE FOIS UN PRODUCTEUR LOCAL RÉFÉRENCÉ, COMMENT SE PASSE LE PARTENARIAT ?

C'est un échange permanent entre le producteur et nous-mêmes, basé sur la confiance et la transparence, pour faire en sorte que le produit réponde toujours mieux au niveau d'exigence des restaurateurs.

Nous accompagnons donc les producteurs pour les aider à améliorer leurs produits. Et

dans l'autre sens, eux nous proposent régulièrement des nouveautés susceptibles d'inspirer nos clients.

« DERRIÈRE UN BEAU PRODUIT, IL Y A TOUJOURS UNE BELLE HISTOIRE »

QUEL VA ÊTRE VOTRE PRINCIPAL AXE D'AMÉLIORATION DANS LES MOIS À VENIR ?

Comme je vous le disais, si nous avons l'ambition de proposer une gamme large qui réponde à tous les besoins de nos clients, nous cherchons avant tout à proposer les meilleurs produits. Des produits qui ont du goût, bien sûr, mais qui ont aussi un passé, un terroir, une histoire. Car derrière un beau produit, il y a toujours une belle histoire. À nous de savoir mieux la raconter à nos clients pour les inspirer et stimuler leur créativité !



QUAND LES CROZETS ATTEIGNENT DES SOMMETS

LA VALLÉE DE LA MAURIENNE EST UNE TERRE DE LÉGENDES ET DE TRÉSORS. PARMIS CES DERNIERS, ON COMPTE LES CROZETS DE GUILLAUME FABROCINI. UNE SPÉCIALITÉ SAVOYARDE QUI A SU GARDER LE BON GOÛT D'AUTREFOIS.



UNE PÂTE QUI N'EN EST PAS UNE...

Si les pâtes sont fabriquées à partir de blé dur, **les crozets sont quant à eux élaborés à partir de blé tendre**, traditionnellement utilisé pour faire du pain. Ce sont les montagnards qui, une fois leur pain réalisé, avaient coutume d'utiliser le restant de blé tendre pour fabriquer des pâtes qu'ils allaient pouvoir conserver tout l'hiver.



UN METS HAUT EN SAVEURS

Les crozets de Guillaume ont le bon goût de blé. **Et quand il rajoute à sa recette du cèpe, du sarrasin, du serpolet ou du safran, c'est une explosion de saveurs en bouche** ! D'autant que leur moelleux incomparable leur confère une mâche exceptionnelle. Cerise sur le gâteau, ils peuvent se savourer en gratin, en salade ou encore en apéritif. De quoi mettre de la fantaisie au menu !



LE GOÛT DE LA SIMPLICITÉ

Chez Guillaume, la méthode de fabrication n'a pas changé depuis des décennies. On mélange de la farine, des œufs, et quelques ingrédients additionnels, tous locaux. La boule de pâte ainsi obtenue est découpée en petits carrés étalés à la main sur des tamis puis séchés à l'ancienne, par dessiccation... et c'est prêt ! **Une méthode artisanale qui donne des crozets rugueux qui accrochent parfaitement les condiments.** Et c'est ça qui fait toute la différence !



UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

Pasta & Aromi et sa marque commerciale *Saveurs des Alpes*, l'entreprise de Guillaume, a reçu la plus haute distinction décernée par la Chambre des Métiers puisque l'entreprise familiale peut s'enorgueillir d'être reconnue Maître Artisan. **Un gage de qualité** qui garantit l'approvisionnement en matières premières locales et régionales, la formation des pasteurs et les méthodes de fabrication.



GUILLAUME FABROCINI MAÎTRE ARTISAN PASTIER

NÉ À TURIN, IL A GRANDI DANS LA VALLÉE DE LA MAURIENNE, GUILLAUME FABROCINI EST FIER DE SA DOUBLE CULTURE.

Une double culture qui est devenue sa marque de fabrique lorsqu'il a décidé, il y a 20 ans, de fabriquer des pâtes, produit typiquement italien, mais à la sauce mauriennaise, à savoir les crozets.

Cette spécialité savoyarde, Guillaume la prépare en s'inspirant de la montagne, des produits qu'elle offre, et des histoires dont elle a été le témoin privilégié au cours des siècles.

Car Guillaume est aussi un conteur d'histoires. Dès qu'il le peut, il associe ses produits aux histoires du territoire et du terroir. Déguster ses tisons du diable, c'est partir à la découverte de la légende du Pont du diable. Sans oublier la soupe de mai, plat régional historique, qu'il a remis au goût du jour. **Ce patrimoine exceptionnel, Guillaume se fait fort de le faire vivre, de le cultiver, de le sublimer, pour notre plus grand plaisir.**



**POMMES DE TERRE
DÉLICATESSE D'ARDÈCHE**

Réf. 703133, Réf. 703134, Réf. 761336, Réf. 703135

Moyenne
Calibre 35/45
Catégorie 1
5kg



CARDON

Réf. : 762317

Poche 5kg



MARRON D'ARDÈCHE

Réf. : 108151

Colis 5kg



NOIX DE GRENOBLE

A.O.P. A.O.C

Réf. : 760137

Sac 5kg



**POMME GOLDEN DES ALPES
DE HAUTE DURANCE I.G.P. A.O.P.**

Réf. : 013929

Colis 4,5kg
Catégorie 1



POMME DE SAVOIE I.G.P.

SAVOIE

Réf. 711505, Réf. 700862, Réf. 714906

Calibre 170/200
Catégorie 1
Colis de 4,2kg



Auvergne-Rhône-Alpes

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



NECTARINE ET PÊCHE FILIÈRE RÉGIONALE
Réf. 761885, Réf. 761887, Réf. 761890, Réf. 761892

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



**CERISE DE BESENAY
LABEL ROUGE**
Colis 5kg

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES

SHOOT À VENIR
(JUILLET)

NECTARINE & PÊCHE DE VIGNE

Réf. 031458, Réf. 089859

Calibre B

Catégorie 1

EN VENTE DANS
LES HALLES
MAREE



TRUITE ET FILET DE TRUITE DE L'ARDÈCHE

Réf. 098099, Réf. 098096,
Réf. 709179

Truite calibres 200/300g et 1/1.5kg

Filet de truite calibre 2/400g



TRUITE ET FILET DE TRUITE DE L'ISÈRE
ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 705405, Réf. 708976,
Réf. 708942, Réf. 705403

Truite calibre 200/400g

Filet de truite calibres 160/200g, 200/400g et 400/600g





POULET FERMIER D'AUVERGNE

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire
sous film
le kilogramme



POULET DU BOURBONNAIS A.O.P.

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire
sous film
le kilogramme



POULET FERMIER

ORIGINE FRANCE

halal
prêt à cuire
I.G.P. Drôme
sous film
le kilogramme



POULET DE BRESSE A.O.P.

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire
sous film
le kilogramme



ENTRECÔTE DE RACE ABONDANCE

ORIGINE FRANCE

viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



LE SAVIEZ-VOUS ?



Emblème de la région Bressane, la volaille de Bresse provient d'une race gauloise ancienne à croissance lente. Elle se distingue par sa morphologie unique : pattes bleues, plumes blanches, crête rouge, et un goût inimitable. Cette qualité exceptionnelle, recherchée par les plus grands chefs, trouve son origine dans le terroir et les soins particuliers apportés à son élevage et à son engraissement.



Auvergne-Rhône-Alpes



ATOUTPRO

Conçue exclusivement avec des produits du terroir
Cuisson rapide (moins de 2 minutes)
Tenue de cuisson optimale et multiple (frites, pochées, poêlées, gratinées)

NOUVEAU !

RAVIOLES TRADITIONNELLES

I.Q.F.
ÉLABORÉ DANS LA DRÔME
MES RAVIOLES
Réf. : 305376
calibre 0,6g
le sachet 2kg



RAVIOLES TRADITIONNELLES

ORIGINE FRANCE
LES RAVIOLES DES GRANDS
GOULETS
Réf. : 267832
le sachet 3kg



ATOUTPRO

Facilité et rapidité de mise en œuvre : 5min à la poêle/2min à la friteuse

RAVIOLES PRÉCUITES AUX 3 FROMAGES

ÉLABORÉ DANS LA DRÔME
ROYANS
Réf. : 259525
aux œufs frais
le sachet 1kg

ATOUTPRO

Œufs frais, semoule de blé dur français
Sans arôme artificiel



QUENELLES FAÇON CUILLÈRE DE BROCHET

ÉLABORÉ DANS LA DRÔME
ROYANS
Réf. : 014702
nature
la barquette 4x150g



SAUCISSON À CUIRE DE LYON

ÉLABORÉ DANS LE RHÔNE
OGIER
Réf. : 071194
la pièce 500g

ATOUTPRO

L'indispensable des repas en bout de piste !



DIOT NATURE
ÉLABORÉ EN HAUTE-SAVOIE
SALAISONS DU MONT BLANC
Réf. : 074568
la poche 3kg

ATOUTPRO

L'andouillette à la lyonnaise



ANDOUILLETTE
ÉLABORÉ DANS LE RHÔNE
PROVOL & LACHENAL
Réf. : 179787
100% fraise de veau
la poche 1,4kg

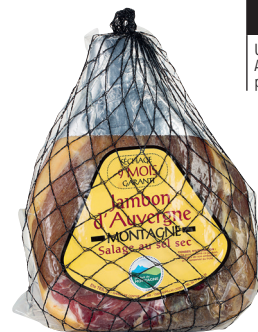


PIEDS DE PORC CUITS

ÉLABORÉ DANS LE PUY DE DÔME
LIMOUJOUX AUVERGNE
Réf. : 227442
sous vide
Vendus par 5
la poche 3kg

ATOUTPRO

Un jambon I.G.P. Auvergne dans la plus pure tradition



JAMBON SEC D'Auvergne DE MONTAGNE

ÉLABORÉ DANS LE CANTAL
VALTITUDE
Réf. : 235435
affinage 9 mois
la pièce 5,5kg



la marque
METRO

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



BEAUFORT D'ÉTÉ A.O.P.
Réf. : 259724
1,6kg environ
le kilogramme



LA MAISON DU FROMAGE



**RACLETTE DE SAVOIE
AU LAIT CRU I.G.P.**
LA MAISON DU FROMAGE
Réf. : 275341
1/2 meule 2,75kg environ
le kilogramme



LA MAISON DU FROMAGE



**SAINT-NECTAIRE FERMIER
A.O.P.**
MAISON DU FROMAGE
Réf. : 024974
affiné sur paille
le kilogramme



REBLOCHON FERMIER
LA MAISON DU FROMAGE
Réf. : 153945
pièce 450g environ
le kilogramme



CANTAL ENTRE-DEUX A.O.P.
LA MAISON DU FROMAGE
Réf. : 236124
affinage 110 jours pièce 1/32
le kilogramme



**TOMME DE SAVOIE
AU LAIT CRU I.G.P.**
LA DENT DU CHAT
Réf. : 235937
28% M.G.
le kilogramme

VISUEL EN
ATTENTE

TOME DES BAUGES A.O.P.
Réf. : 236140
le xx

VISUEL EN
ATTENTE

ST MARCELIN I.G.P.
Réf. : 298059
la pièce 80g



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

la marque
METRO



1/2 PAIN FOURME D'AMBERT A.O.P.

Réf. : 236054
demi-pain
le kilogramme



BLEU D'Auvergne A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE
Réf. : 142293
demi-pain
le kilogramme



FOURME SAUVAIN

ÉLABORÉ DANS LA LOIRE
Réf. : 299349
la pièce 2,4kg environ
le kilogramme



FOURME D'YSSINGEAUX

ÉLABORÉ EN HAUTE LOIRE
GÉRENTES
Réf. : 236156
50% M.G.
au lait de montagne
La pièce 1,9kg environ
le kilogramme x4



FOURME DE MONTBRISON A.O.P. AU LAIT CRU

ÉLABORÉ DANS LA LOIRE
Réf. : 299344
la pièce de 2,4kg environ
le kilogramme



BLEU DE LAQUEUILLE

LA MÈMÉE
Réf. : 236157
demi-pain
1,35kg environ
le kilogramme



DEMI BLEU VERCOR SASSEN A.O.P.

ÉLABORÉ EN ISÈRE
Réf. : 236072
le kilogramme



PICODON A.O.P.

RIANS
Réf. : 007081
le xx 60g



BANON A.O.P. AU LAIT CRU

ORIGINE ISÈRE
FROMAGERIE DE L'ÉTOILE
Réf. : 007161
la pièce 100g



**BEURRE DE BRESSE A.O.C.**

ETREZ
Réf. : 142667
la plaquette 250g

**CRÈME ÉPAISSE DE BRESSE**

A.O.P.
Réf. : 242528
36% M.G.
le pot 1l

**LIQUEUR VERVEINE
DU VELAY VERTE**

PAGÈS
Réf. : 014264
55% §
la bouteille 70cl

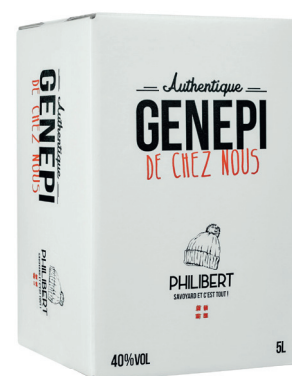
ATOUTPRO

Idée cocktail : 4cl de
liqueur verveine du
Velay Pagès ; 2cl de jus
de citron ; 1cl de sirop
de sucre de canne ;
shaker et ajouter de l'eau
pétillante
Décorer d'un brin de
verveine

**LIQUEUR
DE GÉNÉPI
LE CHAMOIS
SAVOISIE**

DOLIN
Réf. : 193414
40% §

la bouteille 70cl
Fabriqué selon une
recette authentique,
créé il y a près de deux
siècles par la Maison
Dolin, cet alcool de
montagne aromatique
et puissant est
l'emblème de la Savoie
et de son célèbre terroir.

**LIQUEUR DE GÉNÉPI
SAVOISIE**

PHILIBERT
Réf. : 188803
40% §
la fontaine à vin 5l

**ANIS DES GONES
LE PASTIS LYONNAIS**

LA DISTILLERIE DE LYON
Réf. : 288860
45% §
la bouteille 70cl

**LA GENTIANE
ARTISANALE
CANTAL**

LOUIS COUDERC
Réf. : 251036
16%
la bouteille 100cl

**SIROP DE CITRON
JINOT ACIDULÉ**

ÉLABORÉ EN ISÈRE
BIGALLET
Réf. : 193044
la bouteille 100cl

ATOUTPRO

Un goût unique de citron
acidulé pour une boisson
rafraîchissante et peu
sucrée
Sans conservateur ni
colorant

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



Auvergne-Rhône-Alpes



ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR CETTE RÉGION ?

Venez découvrir notre producteur
Régis Baujard et son miel
en flashant ce QR code :



ATOUTPRO

Le nougat de Montélimar est aromatisé uniquement à la vanille et composé d'amandes, pistaches et miel de Provence. Ce nougat est fabriqué avec la méthode de cuisson traditionnelle, au chaudron en cuivre. Il faut 2h30 pour fabriquer environ 130kg de nougat avec la méthode ancestrale. C'est la seule confiserie entièrement naturelle.

**NOUGAT TENDRE
DE MONTÉLIMAR**
ÉLABORÉ EN ARDÈCHE
DIANE DE POYTIERS
Réf. : 222858
le sachet 2,5kg



ATOUTPRO

Production ancestrale longtemps confidentielle, le pois blond de la Planèze revient sur le devant de la scène grâce à un producteur passionné et à la complicité de chefs étoilés qui rivalisent de créativité pour le sublimer.

**POIS BLOND
DE LA PLANÈZE**
ÉLABORÉ DANS LE CANTAL
CULTURE DE PLANÈZE
Réf. : 240486
le sachet 500g



ATOUTPRO

Sans arômes artificiels ni colorants artificiels. Séchage lent à basse température : les crozets sont chauffés par paliers, puis on les fait suer ! Cette technique de production garantit une saveur et une texture en bouche incomparable.

CROZET NATURE
ÉLABORÉ EN SAVOIE
SAVEURS DES ALPES
Réf. : 260606
le sachet 1kg
existe aussi aux cèpes, ail des ours
ou sarrasin en 1kg ou 5kg



ATOUTPRO

Fruit emblématique des Alpes, riche en oméga-3, antioxydants et vitamines, il ajoute non seulement de la saveur mais aussi des bienfaits nutritionnels à vos plats. Utilisez-le pour apporter une note gourmande à vos pâtisseries, enrichir vos salades et entrées, ou comme touche finale sur des plats de viande et de fromage.

**CERNEAUX DE NOIX
DU DAUPHINÉ**
ÉLABORÉ EN ISÈRE
NICONOIX
Réf. : 285121
brisure
le sachet 1kg



ATOUTPRO

Ces olives proviennent du Nord de la Vallée du Rhône, région qui bénéficie d'un microclimat favorable. Elles sont récoltées à maturité, en décembre, quand le froid commence à ridier leur peau. Elles sont préparées uniquement à l'eau et au sel. Leur chair est abondante, leur goût caractéristique et subtil.

**OLIVES NOIRES
DE NYONS**
ÉLABORÉ EN ARDÈCHE
BARRAL
Réf. : 211660
A.O.P.
le pot 37cl



MAISON JOSEPH CARTRON, ENTRE TRADITION & INNOVATION

APRÈS DES ANNÉES PASSÉES DANS LES SECTEURS DE LA MODE, DE LA COSMÉTIQUE ET DE L'AMEUBLEMENT, JUDITH CARTRON A REJOINT L'ENTREPRISE FAMILIALE DONT ELLE REPRÉSENTE LA CINQUIÈME GÉNÉRATION. DEPUIS, LE CASSIS LUI A DÉVOILÉ TOUS SES SECRETS...



LE FRUIT D'UNE SÉLECTION RIGOREUSE

C'est la rigueur qui a fait la renommée de la *Maison Cartron* dont les produits sont plébiscités par les chefs, les cavistes et les mixologues du monde entier. Une rigueur que s'applique Judith dès la sélection de ses fruits en travaillant exclusivement avec la variété de cassis la plus noble : le Noir de Bourgogne.



LE CASSIS DE LA VARIÉTÉ NOIR DE BOURGOGNE : UN PRIVILÈGE À LA FRANÇAISE

Exclusivement français, le cassis Noir de Bourgogne offre une puissance aromatique incomparable qui traversent les siècles. Comme ses ancêtres, Judith voue naturellement un attachement profond à cette variété car elle confère à la crème de cassis une signature gustative inimitable.



FAIRE CONFIANCE AU PALAIS

Aux alentours du 14 juillet, quand le cassis Noir de Bourgogne atteint son pic de maturité, la *Maison Cartron* donne le feu vert pour la récolte après dégustations des fruits dans les champs. Cette exigence gustative reste présente tout au long du process d'élaboration de la Crème de Cassis, de la macération à la mise en bouteille.



UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL...

Une recette qui n'a que peu évolué dans le temps et dont la recette originelle, manuscrite dans un cahier, est précieusement gardée dans un coffre au sein de la maison. Il est à noter qu'aujourd'hui encore, la *Maison Cartron* s'appuie sur son savoir-faire ancestral pour innover.



JUDITH CARTRON PRODUCTRICE DE CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE

ORIGINAIRE DE LA ROCHELLE, LA FAMILLE CARTRON EST ARRIVÉE EN BOURGOGNE AU MOMENT DE LA RÉVOLUTION FRANÇAISE.

Près d'un siècle plus tard, en 1882, Joseph Cartron a fondé la Maison du même nom. Au cœur de Nuits-Saint-Georges, la *Maison Cartron* est implantée sur le même site de production depuis le début du XX^e siècle. Ce site a été construit dans le jardin de la maison familiale et a été agrandi au fur et à mesure pour accompagner le développement commercial de l'entreprise.

Tout en s'appuyant sur deux piliers : la qualité irréprochable des produits et les liens étroits et ancestraux établis avec les producteurs locaux de cassis. Il est à noter qu'au début de la culture du cassis en Bourgogne au XIX^e siècle, les vignerons n'avaient que quelques pieds de cassis, mais ils ont vite consacré des terres entières à cette culture en réponse à la demande croissante pour la crème de cassis, donnant naissance à des partenariats de longue date. Cinq générations plus tard, Judith a pris les rênes de la *Maison Cartron*, devenant ainsi la première femme à diriger l'entreprise familiale.



BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



TRUFFE NOIRE DE BOURGOGNE

Réf. : 714949
Poids 250g



SAUCISSE DE MORTEAU ÉLABORÉE DANS LE DOUBS

AUX PRODUITS SAUGETS
Réf. : 144048
I.G.P.
la poche x4

ATOUTPRO

Aussi appelé jambon de Morteau, ce jambon est issu de porc Franche-Comté, nourris, élevés et transformés dans la région



JAMBON CUIT DU HAUT DOUBT ÉLABORÉ DANS LE DOUBS

AUX PRODUITS SAUGETS
Réf. : 144090
fumé - supérieur
la pièce 8kg

EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE



ENTRECÔTE 4KG+ (BŒUF DE FRANCHE COMTÉ)

ORIGINE FRANCE
viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



SAUCISSE DE MONTBÉLIARD CUITE

ÉLABORÉ DANS LE DOUBS
METRO CHEF
Réf. : 016052
I.G.P.
la pièce 90g



JAMBON PERSILLÉ

ÉLABORÉ EN CÔTE-D'OR
AU JAMBON DE BOURGOGNE
Réf. : 235956
rectangulaire - non glacé
la pièce 1kg



CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE DOUBLE CRÈME I.G.P.

CÔTE D'OR
JOSEPH CARTRON
Réf. : 013690

19% alc

la bouteille 70cl

La puissance aromatique signent cette crème de la Maison Joseph Cartron. Le nez est intense. La concentration du fruit est exceptionnelle. La bouche est généreuse, et soyeuse. La finale est d'une longueur éternelle.



TRÈS VIEUX MARC DE BOURGOGNE 8 ANS D'ÂGE A.O.C.

CÔTE D'OR
JOSEPH CARTRON
Réf. : 185294

42% alc

la bouteille 70cl



PONTARLIER ANIS PONSEC

DOUBS
ARMAND GUY
Réf. : 193415

45% alc

la bouteille 100cl

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



la marque
METRO**COMTÉ A.O.P. 12 MOIS
AU LAIT CRU**

LA MAISON DU FROMAGE

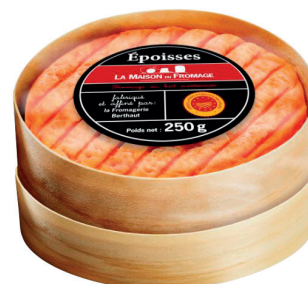
Réf. : 013802

pièce 1,2kg environ
le kilogramme**BRILLAT SAVARIN I.G.P.
AFFINÉ**

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 230253

la pièce 500g

**ÉPOISSES A.O.P.**

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 272041

la pièce 250g

**CHAROLAIS A.O.P. CHÈVRE
AU LAIT CRU**

ÉLABORÉ EN SAÔNE-ET-LOIRE

LE CHEVRIER DES CRAYS

Réf. : 063957

la barquette 250g

**NECTAR DE CASSIS
DE BOURGOGNE**

ÉLABORÉ EN CÔTE D'OR

NECTARS DE

BOURGOGNE

Réf. : 202475

la bouteille 25cl

**NECTAR DE CASSIS
DE BOURGOGNE**

ÉLABORÉ EN CÔTE D'OR

EMMANUELLE BALLAND

Réf. : 080085

la bouteille 75cl

**SACHETS DÉGUSTATION
ANIS DE FLAVIGNY**

ÉLABORÉ EN CÔTE-D'OR

LES ANIS DE FLAVIGNY

Réf. : 293264

bonbons goût anis

la boîte distributrice de 100

ATOUTPRO

Les Anis de Flavigny, un bien bon bonbon, un beau cadeau d'accueil, au goût typiquement français, une belle idée qui fera plaisir à vos clients. Fidèle à la même recette bien avant 1591, les Anis sont fabriqués avec des ingrédients d'origine naturelle et végétale. 3 ingrédients tout simplement. Le doux parfum de la France

**ESCARGOTS
DE BOURGOGNE
MOYENS**

ÉLABORÉ EN CÔTE-D'OR

BOURGOGNE ESCARGOTS

Réf. : 004064

12 douzaines

la boîte 4/4

existe aussi en 10, 8 et 6 DZ

ATOUTPRO

S'agissant d'un animal sauvage, l'Helix Pomatia ou escargot de Bourgogne, sensible à la pollution et récalcitrant à l'élevage puis disparu de nos campagnes, est depuis quelques décennies ramassé en Europe Centrale. Mais quel que soit son passeport, son appellation historique demeure : escargot de Bourgogne.

Il est notamment décliné en chaires cuites dans un court bouillon soigneusement calibrées afin d'obtenir des tailles homogènes ; cette présentation permet toutes les variations de préparation, des plus simples aux plus originales

**POIVRE DE CASSIS**

ÉLABORÉ EN CÔTE D'OR

NECTAR DE BOURGOGNE

Réf. : 053984

le pot 35g

ATOUTPRO

Le poivre de Cassis est une épice puissante, au nez subtil, issue du séchage de bourgeons de Cassis de Bourgogne broyés. Son goût allie la puissance aromatique des feuilles et des bourgeons à la douceur acidulée du cassis. Un bouquet inédit qui a séduit de grands chefs l'utilisant aussi bien en salé qu'en sucré

UNE PLONGÉE AU CŒUR DE L'EXCELLENCE

LES MOULES FONT PARTIE DES FRUITS DE MER PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS. ET QUAND ELLES SONT ÉLEVÉES AVEC PATIENCE ET PASSION, ELLES N'ONT PAS LEUR PAREIL POUR METTRE L'EAU À LA BOUCHE ! CAP SUR LA CÔTE ATLANTIQUE POUR TOUT SAVOIR SUR LES MOULES DE FILIÈRES DE LA FAMILLE BROCHARD.



UN AIR PUR

À proximité de l'île Dumet et de l'île d'Houat, la vie est douce et harmonieuse ! Ici, la nature fait bien les choses.

Les moules se développent dans un environnement naturellement favorable.

Le vent très agréable du nord-est tempère les marées. L'eau est d'une pureté et d'une salinité idéales, favorisant la croissance des coquillages. Et la proximité de la rivière Vilaine assure aux concessions l'apport en eau douce, garantissant un renouvellement naturel de l'eau.



ÉLEVÉES EN PLEINE MER

Contrairement aux moules de bouchot, les moules de filières sont élevées en pleine mer.

Mais qu'est-ce qu'une filière exactement ? Il s'agit d'une haussière flottante d'environ 100 mètres de long, signalée par des bouées. À intervalles réguliers, des descentes sont accrochées à cette longue corde et plongées jusqu'à 4 mètres de profondeur.

Ces dernières servent de support pour des cordes de coco biodégradables, sur lesquelles les moules vont venir se fixer pendant un minimum de 8 mois.



UN CYCLE DE VIE EN 4 ÉTAPES

Tout commence par la libération des gamètes entre mars et mai.

Les fécondations entraînent la formation des naissains qui vont venir s'accrocher aux cordes de coco, cherchant un endroit propice où se nicher. Avant et après cette étape, l'équipe des *Vignes Marines* effectue un **contrôle minutieux pour vérifier l'état des cordes et la densité sur chacune**, tout en s'assurant que chaque moule mange à sa faim. 8 mois plus tard, vient le moment de la récolte. Les moules sont directement acheminées vers les locaux de l'entreprise pour le nettoyage et le débarrassage avant d'être plongées dans un bain d'eau froide afin de détendre leur chair pour une meilleure dégustation. **Les moules sont ensuite conditionnées et prêtes pour l'expédition.**



FLORIAN BROCHARD PRODUCTEUR DE MOULES

CHEZ LES BROCHARD, LA CULTURE DES MOULES NE DATE PAS D'HIER, C'EST UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL QUI SE TRANSMET AVEC AMOUR ET PASSION DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION.

Mais dans la famille, **le respect de la tradition n'est pas un frein à l'innovation.** La preuve avec Bruno, mytilculteur du bassin charentais qui a inventé la culture en haute mer. C'est à proximité des îles Dumet et d'Houat que Bruno a trouvé son bonheur : une concession vacante répondant à toutes ses exigences !

Fidèle à la tradition familiale, le père a donc appelé son fils, Florian Brochard, pour venir découvrir cette pépite. C'est également le cas de **sa sœur Charline, tout aussi passionnée, qui rejoint le navire** pour gérer la partie commerciale, sociale, et administrative de l'entreprise.

Des années plus tard, de **cette union familiale naît une idée révolutionnaire : créer une nouvelle société de conditionnement et de commercialisation des moules de filières.** Au printemps 2019, *Les Vignes Marines* voient le jour !

Le secret de leur succès ? Une maîtrise de tout le processus, de l'élevage jusqu'à la vente, sans traitement chimique et sans aucun impact sur l'environnement. **Une démarche exemplaire qui leur a permis d'obtenir le précieux Label Rouge ainsi que le label Agriculture biologique.**



TOMATE JOUO
Réf. 713009, Réf. 713008
Colis 1,5kg



ARTICHAUT CAMUS
Réf. : 704414
6 pièces
Catégorie 1



LA GAMME DES LÉGUMES ANCIENS
Réf. 086371, Réf. 082478, Réf. 086364,
Réf. 086367, Réf. 711273, Réf. 711274
Colis 2kg

SHOOT À VENIR
(JUILLET/AOÛT)

COCO DE PAIMPOL A.O.P.
Réf. : 010569
Colis 5kg



SALICORNE
Réf. 098769, Réf. 761019
Colis 2,5kg



LES ALGUES FRAÎCHES DE MAS
Réf. 030929, Réf. 030928, Réf. 093409,
Réf. 030934, Réf. 030932
Algues dulsée, haricot,
kombu royal, laitue de mer et wakame
Barquette 250g



ÉCHALOTE GRISE
Réf. : 054175
Sachet 1kg
Catégorie 1



OIGNON DE ROSCOFF A.O.P. A.O.C.
Réf. : 015254
Tresse
Sachet 1kg
Catégorie 1



**FRAISE DE PLOUGASTEL
GARIGUETTE**
Réf. : 712255
Colis 800g



HUÎTRES CREUSES DE BRETAGNE

En Bretagne, les huîtres se déclinent en 13 crus différents, et parmi eux, l'huître de Cancale. Issue de l'un des plus anciens bassins de production en France, elle se distingue par un goût équilibré entre 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)
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)
Existe aussi en calibres n°0, 1 ou 2

3 HUÎTRE DE CANCALE N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

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

4 HUÎTRE BELLE DE KALOD BRETAGNE N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

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

5 HUÎTRE SPÉCIALE BRETONNE LEGALL N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

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

Cette huître d'exception est élevée en baie de Plougastel à Port Ar Loc'h. Elle y pousse 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)
Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4

7 HUÎTRE DE PAIMPOL N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

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

HUÎTRES PLATES DE BRETAGNE

En Bretagne, la rivière Bélon est renommée pour l'affinage des huîtres plates. Cette dernière étape de l'élevage commence dès l'âge de 3 ans, où les huîtres s'engraissent sur les parcs situés en bordure de chenal, visibles uniquement lors des grandes marées. Grâce à la combinaison unique d'eau douce et d'eau de mer, elles développent une chair moelleuse et croquante, ainsi que leur célèbre goût de noisette.



1 HUÎTRE BRETONNE PLATE BÉLON N°1 ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 1,75kg (25 pièces)
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)
Existe aussi en calibres
n°000, 00, 1, 2, 3 ou 4





MOULES DE BOUCHOT SAINT-BRIEUC
ÉLEVÉES EN FRANCE
Réf. : 010487
Prêtes à cuire
Sac 5 ou 15kg



MOULES DE BOUCHOT DU MONT-SAINT-MICHEL A.O.P.
ÉLEVÉES EN FRANCE
Réf. : 034175
Prêtes à cuire
Sac 5 ou 15kg



MOULES DE BOUCHOT PREMIUM A.O.P.
ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. : 706428
Prêtes à cuire
Sac 5kg



MOULES DE CORDE DE L'ÎLE DE HOUAT
Réf. : 709108
Prêtes à cuire
Sac 5kg



MOULES DE CORDE LABEL ROUGE
ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. : 705909
Prêtes à cuire
Sac 5kg



TRUITE ET FILET DE TRUITE DE BRETAGNE
ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. 705609, Réf. 705610
Truite calibre 200/300g
Filet de truite calibre 200/400g



POULET FERMIER ORIGINE FRANCE
prêt à cuire
I.G.P. Bretagne
sous film
le kilogramme



POULET FERMIER ORIGINE FRANCE
prêt à cuire
I.G.P. Janze
sous film
le kilogramme



ENTRECÔTE 3KG+ (BŒUF DE BRETAGNE)
ORIGINE FRANCE
viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme





BRETAGNE

la marque
METRO

ATOUTPRO



Arrivée première de sa catégorie au Concours Général Agricole 2022, l'andouille de Guémené Rustadou est médaillée d'argent. Elle est fabriquée sans additif, sans sel nitré, à partir de matière fraîche et française. La fumaison est réalisée de façon traditionnelle au bois de hêtre, sans adjonction de colorant ni d'arôme.

ANDOUILLE DE GUÉMENÉ
ÉLABORÉE EN ILLE-ET-VILAINE
RUSTADOU
Réf. : 275878
900g environ
le kilogramme



ANDOUILLE DE BRETAGNE
ÉLABORÉ EN ILLE-ET-VILAINE
ATELIER DE L'ARGOAT
Réf. : 012171
fumée au bois de hêtre - entière
la pièce 1kg



POMMEAU DE BRETAGNE A.O.C.
GILLES LEIZOUR
Réf. : 053771
17%
la bouteille 70cl
Le Pommeau de Bretagne est l'apéritif traditionnel breton par excellence. Mais sa richesse aromatique s'accompagne également parfaitement avec un foie gras, une viande blanche ou en dessert avec un gâteau au chocolat.



CHOUCHEN TAD COZ
HYDROMELLERIE
LOZACHEUR
Réf. : 291327
13%
la bouteille 75cl

ATOUTPRO

Idée cocktail, Le Kir celtique : 1cl de Chouchen, 6cl de cidre, 1cl de crème de cassis ou de mûres.



WHISKY DE BRETAGNE I.G.P.
PUR BLÉ NOIR
EDDU SILVER
Réf. : 274082
43%
la bouteille 70cl
Seul whisky 100% blé noir, récolté dans un rayon de 50 km autour de la distillerie. Eddu Silver est la première signature de la distillerie. Il se distingue par son caractère, fruité et équilibré, pulpeux et onctueux.



LAMBIG FINE DE BRETAGNE A.O.C.
GILLES LEIZOUR
Réf. : 023165
40%
la bouteille 70cl



CIDRE BRETON ARTISANAL BRUT
ÉLABORÉ DANS LE MORBIHAN
CIDRERIE DE RUYS
Réf. : 203284
5,5%
la bouteille 75cl



COULIS CARAMEL AU BEURRE SALÉ
ÉLABORÉ DANS LE MORBIHAN
CARABREIZH
Réf. : 295085
le squeezeur 700g

ATOUTPRO

Le Coulis Caramel Carabreizh au beurre salé, fabriqué artisanalement dans le Morbihan, offre un goût intense et une texture onctueuse qui ne fige pas au contact du froid. Sans additifs, sans conservateurs ni colorants, il est idéal pour les professionnels de la restauration grâce à son format squeezeur pratique. Il conserve sa brillance et sa texture ce qui permet de préparer les desserts jusqu'à 24 heures à l'avance.



GÂTEAU BRETON
ÉLABORÉ EN ILLE-ET-VILAINE
CREPERIE COLAS
Réf. : 306472
framboise
la barquette 1,3kg

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



LE CHÈVRE TOUT EN DOUCEUR

STAR DES FROMAGES DE CHÈVRE, LE SAINTE-MAURE-DE-TOURAIN AOP
NE MANQUE PAS D'ATOUTS POUR SÉDUIRE
LES PALAIS NÉOPHYTES COMME LES PLUS AFFINÉS.



TOUT SIMPLEMENT UNIQUE

Le Sainte-Maure-de-Touraine AOP est un fromage de chèvre au lait cru. Le lait cru n'étant par définition pas chauffé lors de sa transformation, **il conserve son identité**. Autre spécificité de ce chèvre, **la paille de seigle qui le traverse de part en part et permet qu'il ne se casse pas lors de la manipulation**. Enfin, **un cendrage argenté vient recouvrir la surface de ce petit cylindre**. Autant de petits détails qui en font un fromage reconnaissable entre mille !



L'EXCELLENCE SUR UN PLATEAU

Si on peut le trouver dans certains burgers premium, le Sainte-Maure-de-Touraine AOP, particulièrement facile à découper, **s'apprécie très simplement sur un beau plateau de fromages ou en planche**. Rien de tel pour mettre en valeur sa jolie croûte cendrée.



QUELQUES GRAMMES DE DOUCEUR...

En termes de goût, **le Sainte-Maure-de-Touraine AOP se révèle assez doux**. C'est d'ailleurs cette accessibilité qui fait en grande partie son succès. Bien sûr, en prolongeant la période d'affinage, **il est possible d'en renforcer les saveurs caprines pour séduire les amateurs de fromages de caractère**. Vous l'aurez donc compris, avec le Sainte-Maure-de-Touraine AOP, il y en a pour tous les goûts !



LA RÉFÉRENCE DES FROMAGES DE CHÈVRE

Aussi accessible gustativement que financièrement et très simple d'utilisation, le Sainte-Maure-de-Touraine AOP a su tirer son épingle du jeu dans une période compliquée. **Dans les halles METRO, ce sont pas moins de 10 références, fermières ou laitières, qui viennent garnir les étals**, avec en best-seller le délicieux Sainte-Maure proposée par la *Maison du fromage*.



RÉMY GUILLARD ACHETEUR FROMAGES CHEZ METRO

DEPUIS DEUX ANS, RÉMY GUILLARD EST RESPONSABLE DES ACHATS FROMAGES.

Au menu, fromages AOP, fromages ingrédients, de la France-Comté au sud de l'Europe... Sans oublier **les fromages de chèvre, dont l'incontournable Sainte-Maure-de-Touraine**.

Son rôle ? Trouver les bons produits au juste prix et les proposer aux clients METRO quand ils en ont besoin. Et tout commence par la recherche de fournisseurs, via des salons nationaux et internationaux, bien sûr, mais aussi locaux, voire en passant par la Chambre d'Agriculture pour **dénicher de petits producteurs passionnés et exigeants dont le labeur mérite d'être mis à l'honneur**.

Un travail de fourmis qu'il réalise au quotidien en binôme avec l'acheteur en charge des produits locaux et qui permet de **faire vivre un patrimoine, de soutenir une production locale et de stimuler la créativité des restaurateurs**. Car, en grand amateur de fromages, Rémy n'aime rien tant que faire découvrir les perles de nos terroirs.

CENTRE-VAL DE LOIRE



POULET FERMIER

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire
standard ou halal
I.G.P. Orléanais
sous film

le kilogramme



PACK EN
ATTENTE

ANDOUILLETTE DE VOUVRAY

ÉLABORÉE EN INDRE-ET-LOIRE
GRAND VALLÉE

Réf. : 182732

à griller
la poche 960g

PACK EN
ATTENTE

RIILLONS COCKTAIL

ÉLABORÉ EN INDRE-ET-LOIRE

LE PÈRE CHAMPAIN

Réf. : 197387

la barquette 1,5kg

la marque
METRO



SAINTE-MAURE DE TOURAINES A.O.P.

FROMAGERIE CLOCHE D'OR

Réf. : 142723

la pièce 250g



PUR JUS DE POMME DU VAL DE LOIRE

ÉLABORÉ DANS LE LOIRET

COVIFRUIT

Réf. : 263232

la bouteille 75cl

Les pommes sont toutes
issues de productions à
Haute Valeur Environne-
mentale du Val de Loire.
Elles sont cueillies à la
main et pressées avec une
méthode traditionnelle.
100% pur jus, sans colorant
ni conservateur.



EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS

LA POIRE D'OLIVET

Réf. : 304000

43% vol
la bouteille 70cl

ATOUTPRO

Ces cornichons ont
été cultivés dans le Val
de Loire. Extra-frais,
aussitôt récoltés, ils sont
marinés dans le vinaigre
d'Orléans Martin-Pouret
et se gorgent de sa
saveur unique.



CORNICHONS FRANÇAIS

ÉLABORÉ DANS LE LOIRET

MARTIN POURET

Réf. : 274486

le pot 270g

ATOUTPRO

Un vinaigre de vin blanc
français qui, grâce à sa
fermentation lente de
3 semaines en fût de
chêne, offre un goût
unique, héritage du
savoir-faire séculaire de
la maison Martin-Pouret.



VINAIGRE D'ORLÉANS VIN BLANC À

L'ANCIENNE

ÉLABORÉ DANS LE

LOIRET

MARTIN

POURET

Réf. : 094591

la bouteille 50cl

ATOUTPRO

Un grand format pour
profiter au quotidien,
dans toute création
culinaire, du vinaigre de
vin blanc Martin-Pouret.



VINAIGRE D'ORLÉANS VIN BLANC

ÉLABORÉ DANS LE LOIRET

MARTIN POURET

Réf. : 274856

le bidon 5l

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



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



LES SAVEURS DU CŒUR DE L'ALSACE

RENDEZ-VOUS EN ALSACE, ET PLUS PRÉCISÉMENT À KRAUTERGERSHEIM, OÙ, BIEN PLUS QU'UN PLAT, LA CHOUCROUTE EST UNE TRADITION LOCALE. NOUS SOMMES ALLÉS À LA RENCONTRE DE VALENTIN, UN JEUNE PRODUCTEUR PASSIONNÉ POUR QUI LA CHOUCROUTE N'A PLUS DE SECRETS.



QU'EST-CE QU'UNE BONNE CHOUCROUTE ?

D'après les spécialistes, une bonne choucroute, c'est avant tout, une choucroute crue de qualité ! Rien n'est laissé au hasard, **elle doit être blanche, longue, coupée finement et légèrement acide !**



LA TRADITION, DE LA DÉCOUPE À LA CUISSON

Chez les Chouvillois (les habitants de *Krautergersheim*), la **qualité est primordiale de la récolte à l'assiette**. Les standards exigent une choucroute crue dotée d'une belle couleur après fermentation. Concernant la cuisson, la choucroute est concoctée de façon traditionnelle dans une marmite et conditionnée à la main.



SIMPLEMENT DÉLICIEUX...

La recette de la choucroute ? Rien de plus simple ! **Du chou fermenté avec du sel, un peu de patience et le tour est joué.** Quant à la saison, c'est une période sacrée dans le Grand Est qui s'étend de juillet à décembre.



TRANSMISSION DE LA PASSION, LA RECETTE DU SUCCÈS

Chez les Weber, la préparation de la choucroute est plus qu'un simple processus, c'est un savoir-faire ancestral ! **Chaque étape est exécutée dans le strict respect de la tradition.** En ce qui concerne la recette, elle demeure inchangée depuis des générations.



VALENTIN WEBER PRODUCTEUR DE CHOUCROUTE

ALORS QUE CERTAINS ENFANTS SE PASSIONNENT POUR LE FOOTBALL, LES SUPER-HÉROS OU LES JEUX VIDÉO, VALENTIN VOUE DÈS SON PLUS JEUNE ÂGE UN INTÉRÊT SANS LIMITE À... LA CHOUCROUTE

À la moindre occasion, il se rend à la choucrouterie familiale pour aider son père. Depuis, il a pris goût au chou. Il y a vingt ans, il a officiellement rejoint l'entreprise familiale et **cogère depuis dix ans la choucrouterie avec son père, âgé de 76 ans et toujours présent.**

Chez les Weber, la choucroute est donc une affaire de famille ! Logique quand on sait que **c'est le grand-père de Valentin qui a fondé l'entreprise en 1952 à Krautergersheim**, la capitale de la choucroute en Alsace. La deuxième génération l'a ensuite développée au fil des ans avant de transmettre le flambeau aux jeunes pousses.

Aujourd'hui, à la tête de la troisième génération, **Valentin perpétue l'héritage de ses prédécesseurs et préserve un savoir-faire ancestral** qui confère à sa choucroute un goût inimitable.





GRAND-EST

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



ASPERGE BLANCHE D'ALSACE

Calibre 16/22
Catégorie 1
Colis 5kg



ASPERGE VIOLETTE D'ALSACE

Calibre 16/22
Catégorie 1
Colis 5kg



CHOUX À CHOUROUTE

Réf. : 026592

SHOOT À VENIR
(JUILLET/AOÛT)

MYRTILLE SAUVAGE

Réf. 700449, Réf. 713873
Barquette 500g

SHOOT À VENIR
(JUILLET/AOÛT)

VISUEL EN
ATTENTE

PRUNE QUETSCHÉ DE LORRAINE

Réf. 014433, Réf. 701390
Calibre 28/40
Colis 5kg

**MIRABELLE I.G.P. LABEL ROUGE FILIÈRE
RÉGIONALE**

Réf. : 702907
Calibre 22+
Colis 5kg
Catégorie 1





EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

ENTRECÔTE 3KG+ (VIANDE DE TERROIR LORRAIN)

ORIGINE FRANCE

viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



DEMI ENTRECÔTE (VIANDE DE TERROIR CHAMPAGNE ARDENNE)

ORIGINE FRANCE

viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



ENTRECÔTE 3KG+ (BŒUF D'ALSACE)

ORIGINE FRANCE

viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

POULET FERMIER

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire
I.G.P. Alsace
sous film
le kilogramme



SPATZLE AUX ŒUFS FRAIS

ÉLABORÉ DANS LE HAUT-RHIN
PRODUITS DE LA CIGOGNE
Réf. : 251138

la barquette 1,5kg



ATOUTPRO

Appelé "Quintal d'Alsace" ou "Fil d'or", ce chou de forme plate est aujourd'hui cultivé et récolté manuellement par l'entreprise familiale René Weber & Fils au village de Krautergersheim (littéralement "village de la choucroute") à l'ouest de Strasbourg. Étrogné, effeuillé, coupé en lamelles, salé et fermenté, ce produit du terroir alsacien donne une choucroute fine, longue et blanche au goût unique.

CHOUCRROUTE LA FIL D'OR

ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN

WEBER

Réf. : 304402

le seau 10kg

VISUEL EN BASSE
DÉFINITION

JAMBON DE REIMS

ÉLABORÉ DANS LA MARNE

DEMOIZET
Réf. : 047019

en demi
la pièce 2kg



COLLET FUMÉ

ÉLABORÉ DANS LE HAUT-RHIN

MAURER

Réf. : 272035

cuit - supérieur
la poche 2kg



KNACKS COLORÉES

ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN

Réf. : 211701

la véritable Knack d'Alsace
la poche 1kg



GRAND-EST



ATOUTPRO

Le seul boudin blanc
I.G.P.

BOUDIN BLANC RETHEL

ÉLABORÉ DANS LES ARDENNES

DEMOIZET

Réf. : 047021

IGP

la poche 1kg



FUSEAU LORRAIN

ÉLABORÉ EN MEURTHE-ET-MOSELLE

Réf. : 154716

la pièce 1,2kg

PACK EN
ATTENTE

FLEISCHNACKAS

ÉLABORÉ DANS LE HAUT-RHIN

MAURER

Réf. : 007979

en demi

sous vide

la poche 1kg



CHAOURCE A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 071284

la pièce 500g



LANGRES FERMIER A.O.P.

ORIGINE HAUTE-MARNE

REMILLET

Réf. : 199938

la pièce 200g



MUNSTER FERMIER

LE GRAND SAPIN

ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN

Réf. : 145615

la pièce de 800g environ

le kilogramme



EAU DE VIE DE POIRE

WILLIAM'S

RENE LEGOLL

Réf. : 193446

43% °

la bouteille 70cl



EAU DE VIE DE FRAMBOISE

RENÉ LEGOLL

Réf. : 192794

45% °

la bouteille 70cl



EAU DE VIE DE MIRABELLE

RENÉ LEGOLL

Réf. : 193448

45% °

la bouteille 70cl

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





**CRÈME
DE MIRABELLE**
LECOMTE - BLAISE
Réf. : 192494
18%
la bouteille 70cl



**SINGLE MALT
WHISKY**
ROZELIEURES
Réf. : 229752
40%
la bouteille 70cl
Ferme Distillerie Malterrie
depuis 6 générations.



ENVIE D'EN
SAVOIR PLUS
SUR CETTE
RÉGION ?

Venez découvrir
notre producteur
Arnaud Meyer
et son whisky
alsacien
en flashant
ce QR code :



MINI BRETZELS
ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN
BOEHLI
Réf. : 004419
le sac 2,5kg

ATOUTPRO

Voici l'incontournable
des tables apéritives,
le biscuit alsacien par
excellence : la mini
bretzel
Finement salée et
craquante à souhait,
cette petite bretzel a déjà
conquis le monde entier
et ravi petits et grands



BISCUITS ROSE RESTAURATION
ÉLABORÉ DANS LA MARNE
FOSSIER
Réf. : 280877
le sachet 250g

ATOUTPRO

Recette inchangée depuis
plus de 300 ans, colorant
naturel de carmin, le
Biscuit Rose de Reims
est plébiscité autant
par les grands chefs
que par les amateurs
de cuisine créative, il
se savoure aussi bien
seul qu'accompagné,
en ingrédient, ou en
décoration de charlottes
et autres gâteaux



MACARONS AMANDE
ÉLABORÉ DANS LA MARNE
FOSSIER
Réf. : 293253
250 pièces
le seau 1kg

ATOUTPRO

A la fois gourmand grâce
à l'addition de poudre
de Biscuit Rose dans
sa préparation et léger
grâce aux blancs d'œufs
Ces biscuits pâtisseries
au bon goût d'amandes
(15%), sont aussi à l'aise
au bord d'une tasse de
café ou de thé que dans
un décor de gâteau,
une glace ou une crème
vanille



PAIN D'ÉPICES
ÉLABORÉ EN CÔTE-D'OR
MAISON TOUSSAINT
Réf. : 300730
Horeca pave
la pièce 2,85kg



BERGAMOTES DE NANCY
ÉLABORÉ EN MEURTHE-ET-MOSELLE
CONFISERIE STANISLAS
Réf. : 031870
I.G.P.
la boîte 1kg

ATOUTPRO

La fabrication artisanale
et la recette de LA
BERGAMOTE DE NANCY
restent inchangées depuis
1857 et vous garantissent
un goût unique comme
autrefois !
Elle a obtenu en 1993 le
«Label Régional Lorraine
», puis a été certifiée IGP
(Indication géographique
protégée) en 1996.
La Bergamote de Nancy
IGP...
...C'est l'assurance d'une
qualité constante et le
plaisir de déguster une
confiserie originale !
N'hésitez plus, goûtez-les !



MIEL SAPIN
ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN
LES RUCHERS PERCHES
Réf. : 294483
A.O.P.
le pot 500g

ATOUTPRO

Issu du miellat de nos
Sapin Vosgiens, ce
miel foncé et épais se
différencie par son arôme
malté et son goût plus ou
moins boisé en fonction
des années
Il est reconnu par une
Appellation d'Origine
Protégée : l'AOP Miel de
Sapin des Vosges

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



GRAND-EST

LE SAVIEZ-VOUS ?

Produit phare de la Bourgogne, la moutarde de Dijon a acquis ses lettres de noblesse au Moyen-Âge. Au XIXe siècle, elle trône sur la table des Ducs de Bourgogne devenant ainsi un symbole de richesse et de raffinement. Mais c'est en 1742 que prend forme sa renommée, lorsque le Dijonnais Jean Naigeon eut l'idée de remplacer dans la composition de la moutarde, le vinaigre par du verjus provenant des vignes toutes proches.



MOUTARDE DE DIJON
ÉLABORÉ EN CÔTÉ D'OR
EDMOND FALLOT
Réf. : 024938
le pot grès 250g

ATOUTPRO

Le pot grès de moutarde de Dijon au design élégant et intemporel apportera une touche parfaite à vos présentations culinaires. Son aspect écologique vous permettra de le réutiliser à votre guise ! Ce contenant raffiné et authentique fera son effet sur toutes les tables !



SPAETZLES
ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN
GRAND-MÈRE
Réf. : 003164
I.G.P.
le carton 5kg

ATOUTPRO

La spécialité alsacienne incontournable des cartes traditionnelles au plus contemporaines ! Une recette labellisée IGP à base de 7 œufs frais pour un goût unique et une texture moelleuse. Le spaetzle fait partie intégrante de la gastronomie alsacienne et convient parfaitement aux plats en sauce



MOUTARDE À KNACKS
ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN
ALELOR
Réf. : 293761
le distributeur à pompe 3kg

ATOUTPRO

La Moutarde à Knacks est douce et épicée, spécialement conçue pour accompagner le fumé aromatique des knacks, saucisses, grillades, jambons et charcuterie. Elle est fabriquée avec des graines de moutarde cultivées en Alsace, sans colorants ni conservateurs



RAIFORT DOUX ALSACE
ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN
ALELOR
Réf. : 079296
le seau 1kg

ATOUTPRO

Le Raifort d'Alsace doux est prêt à l'emploi pour accompagner la viande, le poisson, les sandwiches et les apéritifs. Le raifort est fabriqué à partir de racines cultivées en Alsace



MELFOR
ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN
MELFOR
Réf. : 242284
la bouteille 100cl P.E.T.

ATOUTPRO

Melfor est un produit unique sur le marché du vinaigre et séduit par sa recette originale aromatisée au miel et à l'infusion de plantes. Idéal en cuisine, le Melfor Original peut être utilisé pour déglacer une viande ou relever une sauce. Ce condiment à l'aireur adoucie s'utilise comme du vinaigre et permet la composition de vinaigrettes finement équilibrées



GENIÈVRE : UN SPIRITUEUX CHARGÉ D'HISTOIRE

FORTS DE SES ANNÉES D'EXPÉRIENCES DANS LA DISTRIBUTION, ANDRÉ LOUART SILLONNE LA FRANCE POUR FAIRE CONNAÎTRE LE GENIÈVRE, UN ALCOOL AUSSI RICHE EN HISTOIRE QU'EN SAVEURS.
DIRECTION LE NORD-PAS-DE-CALAIS POUR DÉCOUVRIR LES SECRETS D'UNE BOISSON PAS COMME LES AUTRES.



L'ANCÊTRE DU GIN

Historiquement, le genièvre était fortement implanté en Hollande, en Belgique et au Pas-de-Calais jusqu'à conquérir les palais britanniques ! Une pratique qui n'était pas du goût de Charles II qui finit par interdire l'importation de cet alcool. Face à cette décision, **les adeptes de genièvre en Angleterre ont décidé de créer leur propre breuvage en reprenant la recette originale tout en y ajoutant quelques épices.** Et ainsi naquit le gin !



QU'EST-CE QUE LE GENIÈVRE ?

Digestif star des pauses café du Nord-Pas-de-Calais au XX^e siècle, le **genièvre de Wambrechies est le fruit d'une double distillation de l'orge et du seigle maltés. Le tout est sublimé par des baies de genévrier.** Selon la tradition, cet élixir se déguste généralement frais en digestif. Aujourd'hui, il se réinvente en 1001 créations cocktails.



100% MADE IN HAUTS-DE-FRANCE !

À Wambrechies, dans le nord de la France, la production du genièvre est avant tout un héritage local qui fait la fierté des Ch'tis depuis des siècles. À *La Distillerie de Wambrechies*, **l'engagement pour le terroir se traduit par une démarche de sourcing locale et rigoureuse** : travailler uniquement avec des céréales provenant des productions locales ou régionales.



INNOVER POUR RAYONNER...

Travailler des recettes ancestrales dans une distillerie de plus de 200 ans est une façon d'honorer la tradition. Et innover en proposant sans cesse de nouvelles saveurs et expériences de dégustation, c'est aimer le produit avec la volonté farouche de le faire découvrir au plus grand nombre.



ANDRÉ LOUART PRODUCTEUR DE GENIÈVRE

EN PROVENANCE DES TERRES BELGES, LA FAMILLE CLAEYSSENS A TROUVÉ REFUGE À WAMBRECHIES EN 1789. ELLE NE LE SAIT PAS ENCORE MAIS ELLE VA MARQUER L'HISTOIRE DE SA RÉGION D'ADOPTION...

Dès son arrivée, la famille acquiert un moulin à eau, initialement utilisé comme huilerie et transformé en distillerie de genièvre en 1817. C'est à ce moment que l'aventure de Joseph ClaeysSENS, **le fondateur de La Distillerie de Wambrechies, commence !**

À cette époque, la distillation du genièvre est une affaire particulièrement rentable grâce à l'emplacement stratégique de la commune. Pour répondre à cet engouement, **les ClaeysSENS investissent dans une grande machine à vapeur en 1850.**

Plus d'un siècle plus tard, en 1998, l'entreprise est rachetée par la famille Depasse. Puis, en 2019, 200 ans après la création de la maison, les fondateurs de la distillerie T.O.S, basée dans le Pas-de-Calais, tombent sous le charme de *La Distillerie de Wambrechies*, vestige d'un patrimoine unique ! Aujourd'hui, André Louart, 56 ans, **perpétue la tradition en s'appuyant sur un sens commercial aiguisé et un savoir-faire traditionnel acquis au fil des siècles.** Pourvu que ça dure !



ENDIVE RÉGIONALE HAUT-DE-FRANCE

ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 762357
Colis 3,5kg
Catégorie 1

SHOOT À VENIR

ENDIVE PLEINE TERRE

Réf. : 044049
Colis 5kg
Catégorie 1



ENDIVE ROUGE

Réf. : 002967
Colis 2,5kg



CARMINE

Réf. : 050034
Barquette 300g



ENDIVE BARBUCINE

Réf. : 093552
Poche 300g



FRISELINE

Réf. : 702419
Colis 2,5kg
Catégorie 1



**CHOU-FLEUR DE SAINT-OMER**

Réf. : 018489

Colis 6 pièces

**POMMES DE TERRE**Réf. 701844, Réf. 701845, Réf. 711126, Réf. 714309,
Réf. 701846, Réf. 760146

Colis 5kg

**CAROTTE TILQUES**

Réf. : 760282

Colis 5kg

Catégorie 1

SHOOT À VENIR

CHOU DE BRUXELLES

Réf. : 712775

Sachet 500g

Catégorie 1

**POMMES DE TERRE RATTE FINE DU TOUQUET**

Réf. : 084144

Bourriche 5kg

Calibre 20/120g

**AIL FUMÉ D'ARLEUX**

Réf. : 099029

Sachet 1kg

Catégorie 1



HAUTS-DE-FRANCE



EN VENTE DANS
LES HALLES
MAREE

MOULES DE CORDE DE DUNKERQUE

ÉLEVÉES EN FRANCE

Réf. : 029082

Prêtes à cuire

Sac 5kg



EN VENTE DANS
LES HALLES
MAREE

TRUITE ET FILET DE TRUITE ARTOISE

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 705446, Réf. 705450, Réf. 708998,

Réf. 708999, Réf. 709218

Truite calibres 200/400g, 1/2kg et 2/3kg

Filet de truite calibres 2/400g et 0.5/1kg



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

DEMI ENTRECÔTE (BŒUF DU HAUTS-DE-FRANCE)

ORIGINE FRANCE

viande bovine

semi paré

sous vide



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

POULET FERMIER

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire

I.G.P. Licques

sous film

le kilogramme



METRO

Traitement de visuel
Contrôle qualité
KO

POTJEVLESCH "LA FLAMANDE"

ÉLABORÉ DANS LE PAS-DE-CALAIS

CGF CHARCUTERIE

Réf. : 072026

la terrine 4,2kg



CARBONNADE FLAMANDE

ÉLABORÉ DANS LE NORD

SAINT-GÉRY

Réf. : 090441

la barquette 3kg



**ATOUTPRO**

Idéal à la fonte

MONT DES CATS
ÉLABORÉ DANS LE NORD
Réf. : 014962
45% M.G.
le kilogramme

**ATOUTPRO**

Ce fromage est
déclinable en cuisine
accompagné d'une bière
régionale

SABLE DE WISSANT
ÉLABORÉ DANS LE PAS-DE-CALAIS
LES FRÈRES BERNARD
Réf. : 086486
la pièce 400g



GENIÈVRE DE WAMBRECHIES
DISTILLERIE CLAEYSSENS
Réf. : 001678
49% vol
la bouteille 70cl

La distillerie de Wambrechies créée en 1817 est pionnière dans la fabrication du Genièvre en France. Ce Genièvre puissant offre un nez de céréales, de mie de pain et des arômes de baies de genévrier.



EAU DE VIE DE BIÈRE
WAMBRECHIES
Réf. : 290704
40% vol
la bouteille 70cl

ATOUTPRO

Idée cocktail : 3cl de jus
de citron, 1,5cl de sirop
fruits de la passion,
4cl d'eau de vie de bière
Wambrechies, shaker
puis ajouter de l'eau
gazeuse.



WHISKY SINGLE MALT
"SINGLE FARM"
HAUTEFEUILLE
Réf. : 891927
43,3% vol
la bouteille 70cl

La ferme-distillerie d'Hautefeuille vous proposent leur Whisky élaboré exclusivement à partir de l'orge cultivée sur les terres familiales. Un bel équilibre entre les céréales du terroir et le boisé des fûts.



BIÈRE BLONDE ARTISANALE
ÉLABORÉ DANS LE NORD
ANOSTEKÉ
Réf. : 140162
8%
la bouteille 75cl

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

HAUTS-DE-FRANCE



ENVIE D'EN SAVOIR PLUS
SUR CETTE RÉGION ?

Venez découvrir notre producteur
Augustin Motte et ses **luculus**
en flashant ce QR code :



CHICORÉE EN GRAINS
ÉLABORÉ DANS LE NORD
LEROUX
Réf. : 247535
le paquet 250g

ATOUTPRO

La chicorée Leroux est une plante locale cultivée, récoltée et torréfiée dans les Hauts-De-France. Pleine de vertus, elle est sans caféine et peut donc être consommée à tout moment par petits et grands

ATOUTPRO

De la farine, des œufs, du sucre et du beurre : c'est tout le secret de ces gaufres fondantes et croustillantes, comme nos grand-mères savaient les faire. Seules, ou en accompagnement d'une salade de fruits, d'une glace, ou simplement d'un café, ces gaufres raviront les plus gourmands



GAUFRE FINE DU NORD PUR BEURRE
ÉLABORÉ DANS LE NORD
TRÉSORS GOURMANDS
Réf. : 268222
le paquet 220g



CHTI GAUFRETTES
ÉLABORÉ DANS LE NORD
EUGÈNE BLOND
Réf. : 021022
le coffret 415g

ATOUTPRO

La Véritable Chti Gaufrette Amusante d'Eugène Blond est conçue dans le Nord ! Agrémentées d'inscriptions en véritable patois du Nord, partagez des moments conviviaux et rigolos grâce à ces Gaufrettes Amusantes



CARABISTOUILLE
ÉLABORÉ DANS LE NORD
COEUR DES LYS
Réf. : 303713
caramel fondant au beurre salé vanille naturelle
la boîte distributrice 40g

ATOUTPRO

Jolie boîte en carton de la ville de Lille garnis de Babelottes. Ces bonbons au caramel tendre sont une spécialité des Flandres !



BABELOTTES DE LILLE
ÉLABORÉ DANS LE NORD
Réf. : 086716
le coffret 250g



BÊTISE DE CAMBRAI
ÉLABORÉ DANS LE NORD
COEUR DES LYS
Réf. : 303641
le sachet 2kg



VIOLETTES COMME AUTREFOIS
ÉLABORÉ DANS LE NORD
COEUR DES LYS
Réf. : 302190
le sachet 200g

ATOUTPRO

Une soupe de poissons gouteuse relevée d'épices et de safran. 40 % de poissons et 5 espèces composent notre recette qui est Label Rouge. Les bouchons refermables permettent de les maintenir au réfrigérateur jusqu'à 4 jours après ouverture.



SOUPE DE POISSON
ÉLABORÉ DANS LE PAS-DE-CALAIS
MAISON PERARD
Réf. : 304660
label rouge
la poche 1l



LE CRESSON DE MEREVILLE : UN TRÉSOR CULINAIRE

PETIT PAR LA TAILLE MAIS GRAND PAR LA SAVEUR, LE CRESSON EST CHARGÉ D'HISTOIRE AUTANT QUE DE NUTRIMENTS ! PAS ÉTONNANT QU'IL AIT MARQUÉ LES PLUS LOINTAINES CIVILISATIONS...



UNE PLANTE ANTIQUE

Prisé de Saint-Louis pour ses bienfaits, le cresson était déjà reconnu par Hippocrate comme un puissant expectorant. Eh oui, cette petite plante aux vertus médicinales et thérapeutiques extraordinaires a marqué l'Antiquité !



UN HÉRITAGE FRANÇAIS

Joyau de la gastronomie française, ce légume feuille se distingue par sa saveur piquante qui lui confère un goût unique. Bien qu'étant un aliment simple, le cresson est le fruit d'un héritage ancestral qui a inspiré, inspire et continuera d'inspirer l'art culinaire français pendant des décennies. Sa fraîcheur et son piquant subtil en font un condiment de choix, souvent utilisé pour rehausser les plats, agrémenter les salades ou enrichir les potages. Aujourd'hui, la feuille de cresson s'épanouit avec élégance dans les plus grandes cuisines de l'Hexagone !



RICHE EN HISTOIRE ET EN BIENFAITS

Élu comme le légume le plus sain au monde d'après une étude américaine, le cresson jouit d'une excellente réputation au sein des plus grandes civilisations depuis des millénaires. La raison ? Ses vertus médicinales et ses bienfaits nutritifs incontestables ! En effet, sa richesse en vitamines A, B, C, E, ainsi qu'en calcium, fer, soufre et potassium, fait de cette petite plante un véritable concentré de vitamines et de minéraux.



LA CAPITALE DU CRESSON

C'est en région parisienne et plus précisément à Méréville que les premiers producteurs français de cresson se sont installés. Aujourd'hui, avec 24 cressiculteurs dans le département, la production annuelle avoisine les 1 200 tonnes, faisant de cette région la première productrice de cresson en France. Pas étonnant qu'on la surnomme la capitale du cresson !



PIERRE-MARIE LE CAM ACHETEUR FRUITS & LÉGUMES CHEZ METRO

CELA FAIT 28 ANS QUE PIERRE-MARIE A REJOINT METRO, FORMATION EN ÉCOLE D'AGROALIMENTAIRE ACHEVÉE ET DIPLÔME DE GESTION DE PRODUCTION EN POCHÉ.

C'est lors de son premier métier qu'il découvre les produits végétaux. Trois années en tant que chef de rayon fruits et légumes et Pierre-Marie est mordu ! Huit années plus tard, après avoir évolué à différents postes au sein de METRO, il devient officiellement acheteur fruits et légumes.

Sa motivation ? Être au cœur de l'action, car comme il le dit, le produit est le nerf de la guerre ! Après toutes ces années, sa passion est restée intacte et les cultures maraîchères n'ont plus de secret pour lui.

En étroite collaboration avec les équipes de vente, cet acheteur expérimenté identifie les besoins de ses clients, explore son réseau et dénicher des pépites au meilleur rapport qualité-prix. Mais ce qu'il préfère par-dessus tout dans son métier, c'est entretenir des relations privilégiées avec les producteurs. Des partenariats fondés sur la proximité, la construction et surtout la confiance !



ÎLE-DE-FRANCE

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



PLEUROTE BOUQUET MARC DE CAFÉ KROPTECH

Réf. : 760528

Colis 1kg

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



CRESSON DE MÈREVILLE

Réf. : 702015

Colis de 6 bottes

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



TOMATE CHAILLY

Réf. 058345, Réf. 058352, Réf. 058349, Réf. 058358

Colis 3 ou 6 ou 7kg

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



POMME VASSOUT

Réf. 701977, Réf. 700501, Réf. 762099, Réf. 058376, Réf. 714427,
Réf. 700502, Réf. 700500, Réf. 701978, Réf. 030169, Réf. 762008,
Réf. 700503, Réf. 701980, Réf. 760025, Réf. 014934, Réf. 022745

Colis de 4,1kg à 5kg



ENVIE D'EN SAVOIR PLUS
SUR CETTE RÉGION ?

Venez découvrir notre producteur
Raphaël Mervoyer et ses cerises
en flashant ce QR code :



la marque
METRO



BRIE DE MEAUX A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 238900

3/4 affiné en demi

le kilogramme



ÉCHAPPÉE DANS LES VERGERS NORMANDS

IL Y A 15 ANS, EDOUARD LE CAIN A DÉCOUVERT LA POMME EN TANT QUE SAISONNIER. DEPUIS, IL S'EST PRIS DE PASSION POUR LE FRUIT PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS ! DIRECTION LA NORMANDIE À LA DÉCOUVERTE DE CE DOMAINE UNIQUE...



QUALITÉ MAÎTRISÉE

Tous les alcools provenant de la cidrerie d'Édouard sont **élaborés exclusivement à partir des pommes cultivées sur les quelques 50 hectares de vergers du domaine.** Une bonne façon de maîtriser la qualité de ses produits de A à Z. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que cette exigence porte ses fruits !



DE L'APÉRITIF AU DESSERT...

Doté d'arômes très fruités, ce cidre doit ses qualités gustatives à une fermentation lente et maîtrisée. Grâce à ses saveurs douces, le cidre d'Édouard s'apprécie aussi bien en apéritif qu'en accompagnement de plats ou en dessert.



LA NORMANDIE, TERRE D'EXCELLENCE

Situé dans une zone géographique très privilégiée de par son climat, le Pays d'Auge offre donc un terroir unique. C'est pourquoi le cidre, le pommeeau et le calvados d'Édouard bénéficient d'une **Identification** ou d'une **Appellation d'Origine Protégée** ou **Contrôlée**.



LA RECETTE DU SUCCÈS

Des sites en Indication Géographique Protégée, un verger certifié « Haute Valeur Environnementale », un **savoir-faire ancestral**, l'utilisation d'**alambics charentais en cuivre**... voici quelques-uns des ingrédients qui donnent au cidre d'Édouard son caractère unique ! Et qui lui ont permis de remporter **deux médailles d'argent** au **Concours Général Agricole** et au **concours des cidres de la Saint-Jean**.



EDOUARD LE CAIN PRODUCTEUR DE CIDRE

EDOUARD EST TOMBÉ DANS LA POMME À 20 ANS, EN VENANT FAIRE LA CUEILLETTE DANS L'EXPLOITATION DE SON BEAU-PÈRE, MICHEL BREAVOINE, DURANT LA SAISON HIVERNALE.

Et depuis, force est de constater qu'il est mordu ! À tel point que 15 ans plus tard, il est devenu le gérant de l'entreprise familiale. **Fondée en 1989 par Michel Breavoine sur les terres normandes de son grand-père**, l'entreprise a délaissé l'élevage de vaches allaitantes pour se spécialiser dans le cidre.

Et grand bien lui en a pris puisque **l'exploitation s'est développée au fil des années jusqu'à compter 50 hectares de pommiers**. Le succès de la cidrerie doit beaucoup au climat normand, très favorable à la culture des pommes, qui permet d'obtenir des fruits délicieusement sucrés.

Des spécificités précieuses qui, grâce au savoir-faire d'Édouard et de ses équipes, donnent **un cidre unique**. Le fruit d'un travail passionné.





NORMANDIE

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



CAROTTE SABLES DE CRÉANCE LABEL ROUGE

ORIGINE FRANCE

Réf. : 015029

Colis 5kg

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



POIREAU DE CRÉANCES

Réf. : 077302

Filet 5kg

EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE



DEMI ENTRECÔTE 3,8KG+ DE RACE NORMANDE DE NORMANDIE

ORIGINE FRANCE

viande bovine

semi paré

sous vide

le kilogramme



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE



CARCASSE D'AGNEAU PRÉ SALÉ A.O.P.

ORIGINE FRANCE

nu

le kilogramme



EN VENTE DANS
LES HALLES
MAREE



MOULES DE BOUCHOT DE NORMANDIE

ÉLEVÉES EN FRANCE

Réf. : 013543

Prêtes à cuire

Sac 5 ou 15kg



MOULES DE BOUCHOT CHAUSEY

Réf. : 008291

Prêtes à cuire

Sac 5kg



Suggestions de présentation.



EN NORMANDIE EST FILIÈRE RÉGIONS NORMANDIE BASSIN HUÎTRES CÔTE EST



HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3

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

L'huître d'Isigny est traditionnellement cultivée dans la baie des Veys, près de la ville d'Isigny. Parmi les plus réputées de Normandie, l'huître spéciale d'Isigny est appréciée des connaisseurs. Extrêmement charnue et 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)
Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4

Sur la côte Nord-Est du Cotentin, le littoral de Saint-Vaast offre des conditions idéales pour la culture de l'huître, à l'abri des vents d'ouest. Cultivées dans deux baies aux estrans larges et plats, ces huîtres sont exposées à l'air deux fois par jour avec le rythme des marées, ce qui renforce leur muscle adducteur. Les amateurs apprécient leur goût fin, leur douceur relevée par une vivacité saline, et leur belle longueur en bouche.



HUÎTRE D'ASNELLES N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

Existe aussi en calibres n°1, 2, 4 ou 5

Ces huîtres sont produites à Asnelles, dans le Calvados, près des pontons d'Arromanches. Élevées pendant 36 mois en mer, elles développent un goût unique grâce au terroir où elles grandissent. Charnues et savoureuses, ces huîtres offrent une expérience en bouche remarquable avec des saveurs de noisette. Elles restent

CAVE À HUÎTRE SPÉCIALE DE LA CALVADOSIENNE



CAVE À HUÎTRE CALVADOS N°2

Bourriche 5kg (48 pièces)

Sur la côte de Nacre en Normandie, les huîtres de pleine mer de "La Calvadosienne" bravent les éléments marins pendant trois ans avant d'atteindre leur maturité. Grâce à sa Cave à huître, "La Calvadosienne" propose une sélection exceptionnelle de ces huîtres spéciales : leur chair ferme et croquante, ainsi que leur goût unique, résultent d'un affinage rigoureux. Leurs parfums marins subtils raviront les amateurs les plus exigeants.

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)

À Saint-Vaast-la-Hougue, les huîtres Spéciales Ostré'Or de la Maison Hélié grandissent dans l'un des bassins ostréicoles les plus réputés. Élevées extensivement sur des tables dans des parcs spécifiques, elles bénéficient d'attentions particulières. À maturité, elles présentent des qualités exceptionnelles : une coquille régulière aux reflets jaune or, une chair généreuse, une douceur croquante et acidulée, sublimée par les notes iodées des eaux de la Manche.

EN NORMANDIE OUEST



HUÎTRE DE GOUVILLE AFFINÉE N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

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



HUÎTRE COCKTAIL "LA GAMEN" RONDE

ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche ronde 2kg (100 pièces)



HUÎTRE FINE DE NORMANDIE N°3

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



LE SAVIEZ-VOUS ?

Né au cœur du Pays de Bray, le Neufchâtel est un fromage fermier fabriqué artisanalement depuis le VI^e siècle à partir de lait cru. Ce fromage A.O.P., proche cousin du camembert, et réputé pour être particulièrement crémeux, est le plus ancien des fromages normands. La légende raconte que pendant la guerre de Cent Ans, les jeunes filles offraient aux soldats anglais des Neufchâtel en forme de cœur pour témoigner de leur amour.

ATOUTPRO

A déguster au couteau ou en salade
On l'utilise en sauce, pané, rôti ou à l'apéritif



CŒUR DE NEUFCHÂTEL

ÉLABORÉ EN SEINE-MARITIME

VILLIERS

Réf. : 015872

la pièce 200g



VÉRITABLE ANDOUILLE DE VIRE

ÉLABORÉE DANS LE CALVADOS

AMAND TERROIR

Réf. : 236528

la poche 1kg



LIVAROT AU LAIT CRU PLESSIS A.O.P.

ÉLABORÉ DANS LE CALVADOS

Réf. : 001578

la pièce 500g

la marque
METRO



PONT-L'ÉVÊQUE A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 063823

la pièce 360g



CAMEMBERT DE NORMANDIE

AU LAIT CRU A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 006349

la pièce 250g





**JUS DE POMME
NORMAND**
ÉLABORÉ DANS LE CALVADOS
MICHEL BRÉAVOINE
Réf. : 141764
la bouteille 1l



**CIDRE FERMIER
DE NORMANDIE
BRUT I.G.P.**
ÉLABORÉ DANS LE CALVADOS
MICHEL BRÉAVOINE
Réf. : 193139
4,5%
la bouteille 75cl

ATOUTPRO

Idée cocktail : 3cl de sirop de fraise, ajouter des glaçons et secouer, verser 15cl de cidre brut, décorer avec 2 tranches de fraise



**POIRÉ DE
NORMANDIE**
ÉLABORÉ DANS LE CALVADOS
MICHEL BRÉAVOINE
Réf. : 193243
4,5%
la bouteille 75cl



**CALVADOS VIEUX
A.O.C.**
COQUEREL
Réf. : 007708
40%
la bouteille 70cl

ATOUTPRO

Idée cocktail : 5cl de Calvados Coquerel vieux ; 15cl de Ginger Ale ; 2 gouttes d'Angostura bitter ; garnir avec un zeste de citron ;



**CALVADOS DU
PAYS D'AUGE
HORS D'ÂGE A.O.P.**
MICHEL BRÉAVOINE
Réf. : 192433
40%
la bouteille 70cl
Ce Calvados A.O.C. Pays d'Auge Hors d'Âge, est vieilli au minimum 7 ans en fûts de chêne. Ses arômes sont concentrés, complexes et sa maturité offre un parfait équilibre entre saveurs de pomme et de bois.



**POMMEAU DE
NORMANDIE A.O.P.**
MICHEL BRÉAVOINE
Réf. : 193424
17%
la bouteille 70cl
Ce Pommeau fera un apéritif très apprécié révélant une palette aromatique complexe. Il sublimerait également foie gras, melons et desserts et sera un allié idéal pour vos cocktails.



**LIQUEUR
BÉNÉDICTINE
D.O.M**
Réf. : 028245
40%
la bouteille 70cl



**CRÈME CARAMEL
AU SEL DE GUÉRENDE**
ÉLABORÉ DANS LE CALVADOS
CARAMELS D'ISIGNY
Réf. : 061329
A.O.P.
le seau 3kg

ATOUTPRO

Caramel à tartiner au beurre salé en seau de 3kg
Découvrez notre caramel crémeux et onctueux au Beurre et à la Crème d'Isigny AOP
Idéal pour tartiner, en nappage ou en incorporation

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

DÉPAYSEMENT GARANTI AVEC LE KIWI DE L'ADOUR

QUI POURRAIT IMAGINER QUE DANS UNE PETITE VALLÉE PERDUE ENTRE PAYS-BASQUES
ET LANDES ÉTAIT CULTIVÉ... LE KIWI ! ET PAS N'IMPORTE LEQUEL KIWI. UN KIWI
AUX SAVEURS UNIQUES, FIERTÉ DES PRODUCTEURS DE LA RÉGION. PRÊT À VOYAGER ?



LE TRÉSOR DE L'ADOUR

Entre Pays-Basque et Landes, le climat est tempéré toute l'année : les hivers doux succèdent aux étés généreusement ensoleillés. **Des terres particulièrement fertiles**, un air pur et les eaux marines environnantes offrent aux vergers de kiwis des **conditions de développement exceptionnels propres à l'Adour**. Dans la vallée, **seuls 150 producteurs ont le privilège de cultiver ce trésor** aux saveurs d'ailleurs : le kiwi de l'Adour.



LE PLEIN D'ÉNERGIE ET DE SAVEURS

Fierté régionale, le kiwi de l'Adour se distingue par sa **peau fine, sa chair juteuse et tendre**, mais surtout par son **goût sucré et légèrement acidulé** qui réveille les papilles. Ce petit joyau à la couleur vert intense inimitable est un véritable **booster d'énergie, regorgeant de vitamines C, d'antioxydants, de magnésium et de fibres**.



DOUBLEMENT LABÉLISÉ

Dans la vallée de l'Adour, les producteurs passionnés cultivent le kiwi avec un **savoir-faire et une rigueur exceptionnels**. Et cela porte ses fruits ! Ce trésor vert bénéficie en effet d'un **Label Rouge depuis 1992** et il est **certifié IGP depuis 2009**, garantissant ainsi son authenticité, ses **valeurs nutritionnelles**, et l'origine de son terroir de production. La saison idéale pour le savourer ? Avec une récolte qui s'étend du mois de novembre au mois de juin, les gourmands ne boudent par leur plaisir !



LOGHAN CONSTANT ACHETEUR FRUITS ET LÉGUMES CHEZ METRO

À 19 ANS, LOGHAN CONSTANT REJOINT METRO POUR UN JOB D'ÉTÉ. APRÈS UNE SAISON ESTIVALE RÉUSSIE, LOGHAN PROLONGE L'AVENTURE ET GRAVIT RAPIDEMENT LES ÉCHELONS.

C'est à Amiens qu'il découvre l'univers des fruits et légumes en tant que manager de rayon, **cultivant sa passion naissante pour les produits végétaux**. En 2022, sa curiosité le conduit à intégrer les équipes achats pour approfondir ses connaissances.

Et le moins que l'on puisse dire, c'est que Loghan ne s'ennuie pas : *« Ce n'est jamais la même chose au quotidien »*, confie-t-il. Aujourd'hui, à 30 ans, ce jeune acheteur « category manager » **assure l'approvisionnement des halles en tomates, concombres, kiwis, raisins et produits ratatouille**.

Ses journées bien remplies nourrissent sa curiosité sans limite. Les échanges enrichissants avec **des producteurs passionnés** ne le laissent jamais sur sa faim. Pour sélectionner ses fournisseurs, **Loghan privilégie toujours la qualité**. Son ambition est simple : **privilégier des partenaires locaux** qui permettent de répondre à la demande des clients METRO en leur offrant **la meilleure qualité au prix juste**.



**POMME DE TERRE "LABEL ROUGE" SIRTEMA
DE NOIRMOUTIER / GRENAILLE ÎLE DE RÉ**

Réf. 702447, Réf. 090586

Calibre 35/55

Colis 5kg



ASPERGE BLANCHE OU VIOLETTE DES LANDES

Réf. 002925, Réf. 010136, Réf. 030780, Réf. 050733

Colis 5kg



CÈPES DE BORDEAUX

Réf. : 086282

Colis 3kg



CAROTTE DES HAUTES LANDES DE GASCogne

Réf. : 704509

Colis 6kg

SHOOT À VENIR
(JUN)

SALADE CRESSON D'AQUITAINE

Réf. : 093622

Colis de 6 bottles



TOMATE DE MARMANDE

Réf. : 089913

Catégorie 2

3,5kg



MELON CHARENTAIS JAUNE DU QUERCY I.G.P.

Réf. : 099353

Pièce de 975g à 1,250kg

SHOOT À VENIR
(JUN)

**MELON CHARENTAIS JAUNE DU HAUT POITOU
I.G.P.**

Réf. : 010496

Calibre 1

1,150 à 1,450kg



NOUVELLE-AQUITAINE

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



OLIVES LUCQUES

Réf. : 712304
3kg



NOIX DU PÉRIGORD A.O.C. A.O.P.

Réf. : 762334
Sac 5kg



PIMENT D'ESPELETTE A.O.C. A.O.P. CORDE

Réf. : 703145
À la corde

PACK À
SHOOTER

FRAISE GARIGUETTE

Réf. : 711510
Colis 800g

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



FRAISE DU PÉRIGORD I.G.P. CIFLORETTE

Réf. : 712286
Barquette 250g



KIWI DE L'ADOUR I.G.P. LABEL ROUGE

Réf. : 762247
115/125g

SHOOT À VENIR
(JUILLET)

PRUNE D'ENTE

Réf. : 761518
5kg

SHOOT À VENIR
(JUILLET)

PRUNE REINE CLAUDE VÉRITABLE LABEL ROUGE

Réf. : 760402
Colis 5kg

SHOOT À VENIR
(JUILLET)

RAISIN CHASSELAS DE MOISSAC A.O.C. ET A.O.P.

Réf. : 030323
4kg



MARENNES-OLÉRON

La Fine de Claire de l'île d'Oléron passe plusieurs semaines dans des claires, des bassins argileux peu profonds, qui lui confèrent un goût de terroir persistant en bouche. Les Fines de Claire Vertes Label Rouge répondent à des normes strictes de sélection, d'affinage en claires et de verdissement, obtenant leur teinte verte grâce à la navicule bleue présente dans les claires. Ces huîtres, sans laitance, sont idéales pour les amateurs de Fines de Claire typées, vertes et charnues, équilibrées en saveur. Les Pousse en Claire, élevées au moins 4 mois avec une faible densité au m² (2 à 5 huîtres), sont les plus typées de Marennes Oléron, parfaites pour les grands moments.



HUÎTRE MARENNES FINE DE CLAIRE N°3

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

HUÎTRE POUSSE EN CLAIRE N°3

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

[2] HUÎTRE FINE DE CLAIRE LABEL ROUGE N°3

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



HUÎTRE FINE DE CLAIRE BIO N°3

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



EN ARCACHON



HUÎTRE D'ARCACHON N°3

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

Au fond du Golfe de Gascogne, le bassin d'Arcachon, véritable mer intérieure au cœur de la forêt landaise, produit chaque année des huîtres d'une richesse incroyable. Grâce à la qualité de ses eaux et ses vastes fonds sablonneux, les huîtres d'Arcachon se distinguent par une chair fine et iodée. Cultivées dans l'un des plus anciens bassins de production, ces huîtres croquantes offrent des saveurs persistantes d'embruns, d'amandes fraîches et de fruits verts.

ÎLE DE RÉ



HUÎTRE PERLE DE L'ÎLE DE RÉ N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4kg (48 pièces)
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.



LE SAVIEZ-VOUS ?



Les moules de bouchot et les moules de corde se distinguent par leurs méthodes d'élevage et leurs caractéristiques spécifiques. Élevées sur des pieux en bois, les moules de bouchot offrent une saveur subtile et raffinée. Quant aux moules de corde, elles sont cultivées sur des cordes tressées immergées, donnant des moules plus grandes avec une chair d'un goût iodé plus prononcé et une couleur plus soutenue. La période optimale pour apprécier pleinement les moules de corde s'étend de mai à août, tandis que les moules de bouchot sont à leur apogée de juillet à février.



MOULES DE BOUCHOT DE CHARRON
ÉLEVÉES EN ÉCOSSE
Réf. : 010450
Prêtes à cuire
Sac 5kg

PACK EN
ATTENTE



MOULES DE CORDE DE CHARRON
ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. : 019635
Prêtes à cuire
Sac 5kg



FILET DE TRUITE DU SUD OUEST
ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. 014987, Réf. 035954
Filet de truite calibres 130/160g et 200/400g



TRUITE ET FILET DE TRUITE BASQUE
ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. 013431, Réf. 011659, Réf. 707427
Truite calibres 200/400g et 2/3kg
Filet de truite calibre
200/400g





**FOIE GRAS
DE CANARD**
ORIGINE FRANCE
1^{er} choix
déveiné
I.G.P. Sud-Ouest
le kilogramme



**MAGRET
DE CANARD**
ORIGINE FRANCE
I.G.P. Sud-Ouest
sous vide
le kilogramme



**RÔTI CARRÉ FILET
SANS OS DE
PORC**
I.G.P. SUD-OUEST
ORIGINE FRANCE
I.G.P. SUD OUEST
sous vide
le kilogramme



**CARRÉ
DÉTALONNÉ
AVEC COUENNE
DE PORC**
I.G.P.
SUD-OUEST
ORIGINE FRANCE
sous vide
le kilogramme



**ROTI ÉCHINE
SANS OS DE
PORC I.G.P.
DU SUD-OUEST**
ORIGINE FRANCE
sous vide
le kilogramme



**DEMI ENTRECÔTE
DE RACE
LIMOUSINE**
ORIGINE FRANCE
(animaux élevés dans la
département)
viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



AGNEAU DU LIMOUSIN
I.G.P. CATÉGORIE R
ORIGINE FRANCE
de 17 à 20kg
nu
le kilogramme



**CARCASSE D'AGNEAU
DU POITOU I.G.P.**
ORIGINE FRANCE
nu
le kilogramme





NOUVELLE-AQUITAINE



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER ET MI-CUIT

ÉLABORÉ DANS LES LANDES
LA BASSE-COUR DE CASTELNAU
Réf. : 094377
le kilogramme 0,7kg



FROMAGER

ÉLABORÉ DANS LA VIENNE
J.TOURTEAUX
Réf. : 014838
la pièce 250g

ATOUTPRO

Sorte d'andouille, le Grenier médocain se déguste froid, en tranche fine, pour apprécier son goût relevé, ailé et poivré



GRENIER MÉDOCAIN

ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES
MAINJOLLE
Réf. : 210114
la poche 1,6kg



GRATTONS BORDELAIS

ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES
MAINJOLLE
Réf. : 230935
la barquette 1,5kg

ATOUTPRO

Servi froid en entrée ou chaud en plat principal, le Farci est un pâté de légumes à base d'oseille, de blettes et de choux accompagnés de lard, d'œuf, de crème et d'oignon. On le retrouve avec quelques variantes, en Charente, Vendée, dans la Vienne



FARCI POITEVIN

ÉLABORÉ DANS LA VIENNE
Réf. : 013787
en demi boule
la poche 2,2kg



VENTRÈCHE BIGOURDANE

ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES
SALAISONS PYRÉNÉENNES
Réf. : 022524
séchée au poivre
la pièce 1,55kg



CABÉCOU DU PÉRIGORD

LE CHÈVREFEUILLE
Réf. : 236216
le xx 35g





**PINEAU DES
CHARENTES BLANC
A.O.C.**
BARON D'YLLAC
Réf. : 284365
17%
la bouteille 75cl



**PINEAU DES
CHARENTES ROUGE
A.O.C.**
BARON D'YLLAC
Réf. : 304196
17%
la bouteille 75cl



**COGNAC VSOP A.O.C.
FRANCE
CAMUS**
Réf. : 110036
40%
la bouteille 70cl sous étui



**ARMAGNAC VSOP
A.O.C.**
SEMPE
Réf. : 193437
40%
la bouteille 70cl



**LIQUEUR L'EAU DE
NOIX
SUPRÊME DENOIX**
Réf. : 192507
30%
la bouteille 70cl

ATOUTPRO

Une cuillère à soupe de
Suprême Denois pour
dégeler votre poêlée de
noix de Saint-Jacques,
d'escalopes de veau,
de ris de veau, ou de
foie gras



**LIQUEUR DE PLANTE
BICENTENAIRE JAUNE
LA GAULOISE**
Réf. : 267523
40%
la bouteille 70cl



**LIQUEUR DE PLANTE
BICENTENAIRE VERTE
LA GAULOISE**
Réf. : 267534
48%
la bouteille 70cl

Maintes fois médaillée, notamment
lors de l'Exposition Universelle de
Paris en 1889 et 1900, cette liqueur
à l'intensité aromatique et ses notes
subtiles se déguste aussi bien pure
qu'en cocktail.



ENVIE D'EN
SAVOIR PLUS
SUR CETTE
RÉGION ?

Venez découvrir
notre producteur
Hervé Maudet
et son **eau minérale**
en flashant ce QR code :



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

NOUVELLE-AQUITAINE



**CONFITURE DE
CERISE NOIRE
PÂTISSÈRE ALLÉGÉE**
ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-
ATLANTIQUES
LOREZTIA
Réf. : 115732
le bocal 800g

ATOUTPRO

Confiture spéciale gourmets avec 70% de fruits, allégée en sucre et une pointe de miel pour un peu plus de gourmandise

Véritable ambassadrice du Pays Basque sur un plateau de fromages elle saura aussi trouver sa place sur une tartine de petit déjeuner, un dessert ou dans un laitage



**CRÈME
DE PRUNEAUX
D'AGEN**
ÉLABORÉ DANS
LE LOT-ET-GARONNE
LONGUESERRE
Réf. : 119898
la boîte 5/1

ATOUTPRO

Produit gourmand et original, fabriqué à partir de pruneaux d'Agén de qualité, la crème de Pruneaux Longueserre est une pâte onctueuse et savoureuse qui peut se servir sur des tartines, des crêpes, des yaourts, ou en tant qu'ingrédient pour des recettes sucrées ou salées. Produit sain et naturel, riche en fibres, en antioxydants et en minéraux

LE SAVIEZ-VOUS ?

Indissociable du Sud-Ouest, la recette du cassoulet trouve ses racines dans la période médiévale, où il était connu sous le nom d'estoufet. Ce n'est qu'au XVIII^e siècle que le terme cassoulet apparaît, tirant son nom du plat en terre cuite, appelé "cassole" en occitan, dans lequel il est traditionnellement cuisiné. Une histoire simple et authentique, tout comme les saveurs que ce plat emblématique procure.



**CERNEAUX DE NOIX
EXTRA MOITIES**
ÉLABORÉ EN DORDOGNE
NOYERIE DU LANDER
Réf. : 226100
A.O.P.
le sachet 1kg

ATOUTPRO

Triés à la main sur notre exploitation située à Sarlat, nos cerneaux extra moitié sont de qualité supérieure. Doux et parfumés, ils sont idéals pour la décoration de pâtisseries ou sur les fromages. Le cerneau extra moitié confère une esthétique parfait



**CASSOULET DE
CASTELNAUDARY**
ÉLABORÉ EN PYRÉNÉES-
ATLANTIQUES
AUDARY
Réf. : 241695
Sud de France
la boîte 3/4

ATOUTPRO

Le Véritable Cassoulet de Castelnaudary à la cuisse de canard, boîte 3/4, cuisiné avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés : haricots lingots onctueux, «véritables» saucisses de Toulouse «pur porc», canard savoureux, et d'un jus cuisinés dont nous gardons le secret... Sans colorant ni conservateur ni arôme artificiel. Labellisé Sud de France



CONFIT DE CANARD
ÉLABORÉ EN PYRÉNÉES-ATLANTIQUES
FANDANGO
Réf. : 007826
12 cuisses
100% Sud-Ouest I.G.P.
la boîte 5/1

ATOUTPRO

Nos produits sont fabriqués au cœur du pays basque, à partir de canards certifiés IGP Sud-ouest. Nos cuisses de canard confites sont cuites dans la graisse et ont la chair tendre et savoureuse



PIMENT D'ESPELETTE
ÉLABORÉ EN PYRÉNÉES-ATLANTIQUES
GUREA
Réf. : 109950
A.O.P.
le pot 40g



SEL FIN ÎLE DE RÉ
ÉLABORÉ EN CHARENTE-MARITIME
LES SAUNIER DE L'ÎLE DE RÉ
Réf. : 241734
I.G.P.
le sachet 500g

ATOUTPRO

Issu du gros sel, récolté à la main dans les marais salants, séché et ensuite broyé, le Sel Fin de l'Île de Ré est garanti sans additif, ni anti-agglomérant... Un produit totalement naturel et authentique!



VEAU DE L'AVEYRON IGP LABEL ROUGE : LA NATURE NOUS GÂTE

ÉLEVÉ DANS LE CADRE EXCEPTIONNEL DES PLATEAUX ET VALLÉES VERDOYANTES DE L'AVEYRON, LE VEAU DE L'AVEYRON PROPOSE UNE VIANDE D'UNE RARE TENDRETÉ QUI DOIT BEAUCOUP À L'ENVIRONNEMENT DANS LEQUEL IL GRANDIT.



LE VEAU DE L'AVEYRON A TOUT BON

La viande de veau de l'Aveyron se distingue par sa couleur rosée et son grain fin. Autre qualité non négligeable, **elle peut être cuisinée de 1001 façons**, en rôti, en sauté, en blanquette ou en grillade, offrant à chaque fois une expérience gustative unique ! **Son goût subtil et sa tendreté** en font un mets de choix pour les repas festifs comme pour les dîners raffinés.



UN CHOIX QUI A DU SENS

Choisir le veau de l'Aveyron, c'est aussi soutenir une agriculture locale et durable, une démarche à laquelle les consommateurs sont de plus en plus sensibles. Et si en plus ils se régalaient avec une viande d'exception...



TRÈS BIEN ÉLEVÉS !

Les veaux de l'Aveyron sont nourris principalement au lait maternel et au foin de prairie, ce qui confère à leur viande **une tendreté et une saveur incomparables**. Cette alimentation est complétée par des céréales produites localement, **sans OGM**, et les animaux sont élevés en plein air dans des pâturages verdoyants, ce qui contribue à leur bien-être et à leur bonne santé. Cette approche respectueuse de l'animal et de l'environnement permet d'obtenir une viande d'une grande finesse bénéficiant d'une IGP Label Rouge.



LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ

Réputé pour sa qualité exceptionnelle et son goût délicat, le veau de l'Aveyron est une véritable fierté régionale. Élevé dans un environnement naturel préservé selon un cahier des charges rigoureux et dans le respect de pratiques traditionnelles, il fait fondre les plus fins gourmets !



CÉDRIC MALLE ACHETEUR VEAU CHEZ METRO

BOUCHER DE SES 15 À SES 20 ANS PUIS DIPLÔMÉ EN TECHNIQUES DE COMMERCIALISATION, CÉDRIC AVAIT TOUS LES ATOUTS POUR DEVENIR ACHETEUR VIANDE.

Afin de **cultiver sa passion et d'exploiter au maximum ses compétences**, il décide de rejoindre METRO. En charge du bœuf dans un premier temps, il devient **responsable veau en 2021**.

Amoureux du produit, Cédric tisse jour après jour, semaine après semaine et mois après mois, une **relation de confiance pérenne avec ses fournisseurs**, avec l'**ambition d'offrir aux restaurateurs les meilleurs produits au meilleur prix**, mais aussi de **soutenir les producteurs**.

Aussi exigeant qu'attentif, **il cherche à comprendre les besoins de chacun** afin de mettre en place une relation qui profite autant aux fournisseurs qu'aux restaurateurs clients de METRO. Et pour y parvenir, il n'hésite pas à se décarcasser !



OCCITANIE

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



**ARTICHAUT I.G.P.
DU ROUSSILLON**
Réf. 760754, Réf.
704119, Réf. 704118
Colis 6 pièces



ASPERGE DE CAMARGUE I.G.P.
Réf. 711495, Réf. 761342, Réf. 031620, Réf. 051060, Réf. 050732,
Réf. 013582, Réf. 049558
Colis 5kg



**NAVET
PARDAILHAN**
Réf. : 700369
2,5kg



**HARICOT TARBAIS
FRAIS LABEL
ROUGE**
Réf. : 711751
Sachet 5kg



**AIL ROSE DE LAUTREC
LABEL ROUGE
I.G.P.**
Réf. : 094080
1kg



**OIGNON DOUX
DES CÉVENNES
A.O.P. A.O.C.**
Réf. 015289, Réf.
030404, Réf. 710960,
Réf. 712784
Colis 10kg



**OLIVE PICHOLINE
ET LUCQUES A.O.C. A.O.P.
DU LANGUEDOC**
Réf. 701185, Réf. 704031, Réf.
701186, Réf. 032814, Réf. 032816,
Réf. 032840, Réf. 762255
Seau 3kg



**ABRICOT ROUGE
DU ROUSSILLON
A.O.P. A.O.C.**
Réf. 099432, Réf. 045566
Colis 5kg



CERISE DE CERET
Calibre 28+
Colis 5kg



NECTARINE ET PÊCHE FILIÈRE RÉGIONALE
Réf. 761885, Réf. 761887, Réf. 761890, Réf. 761892

Suggestions de présentation.





ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR CETTE RÉGION ?

Venez découvrir notre producteur
Cédric Carpentier et ses **fromages**
de chèvre bio en flashant ce QR code :



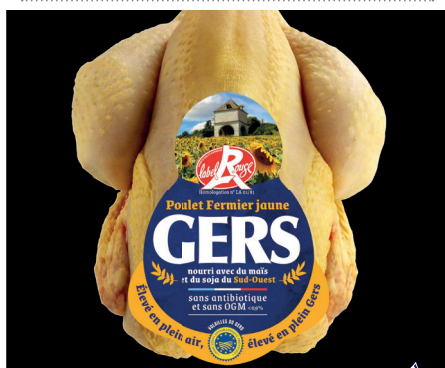
1/2 CARRÉ DE VEAU AVEC OS DE L'AVEYRON

ORIGINE FRANCE
I.G.P. Label Rouge
sous vide
le kilogramme



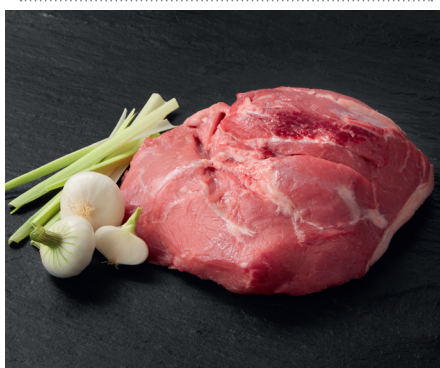
CARRÉ DE VEAU SANS OS DE L'AVEYRON

ORIGINE FRANCE
I.G.P. Label Rouge
sous vide
le kilogramme



POULET FERMIER ORIGINE FRANCE

prêt à cuire
I.G.P. Gers
sous film
le kilogramme



QUASI DE VEAU DE L'AVEYRON

I.G.P. Label rouge
sous vide
le kilogramme



1/2 NOIX DE VEAU DE L'AVEYRON

I.G.P. Label rouge
sous vide
le kilogramme



HUÎTRE DE BOUZIGUES N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibres n°000, 00, 0, 1, 2 ou 4
Le bassin de Thau est le berceau des huîtres
de Bouzigues. Avec leurs coquilles nacrées,
ces huîtres ravissent les consommateurs avisés
grâce à leur saveur iodée prononcée
et une légère note de noisette.

ATOUTPRO

L'accompagnement
de tous les bons plats
Catalans

VISUEL EN
ATTENTE

AÏOLI

ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES
LA CORNE DE GAZELLE
Réf. : 045050
la barquette 1kg

VISUEL EN
ATTENTE

BOLES DE PICOLAT

ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES
LA CORNE DE GAZELLE
Réf. : 055200
la barquette 2kg



METRO

Demande de prise de vue packshot en cours

BOUDIN NOIR CATALAN
ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES
PÉDELHEZ
Réf. : 006335
la poche 2,2kg

METRO

Demande de prise de vue packshot en cours

FUET CATALAN
ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES
PÉDELHEZ
Réf. : 008465
la pièce



VIN DOUX NATUREL MUSCAT DE LUNEL A.O.C.

MUSCAT DE LUNEL
Réf. : 192727
15%
la bouteille 75cl
Jolie robe brillante.
La bouche est dominée
par des caractères de fruits
secs et confits (pâte de coing,
écorce d'orange, abricot sec).
A déguster à l'apéritif ou sur
un dessert.



LIQUEUR ARTISANALE DE VIOLETTE BENOIT SERRES

Réf. : 193433
25% §
la bouteille 70cl
Cette liqueur à la robe
éclatante et son nez
captivant, révèle à
chaque gorgée une
explosion de saveurs.
A déguster sur un lit de
glace ou en cocktail. Elle
agrémentera également
tous vos desserts à base
de fruits.



LIQUEUR ARTISANALE POUSSE RAPIERE ORANGE ET ARMAGNAC

MONLUC
Réf. : 005772
24% §
la bouteille 70cl



EAU DE VIE LA VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC LOUIS ROQUES

Réf. : 184400
42% §
la bouteille 70cl
Depuis 1905, La Vieille
Prune reste inchangée.
La Distillerie Louis Roque,
réputée pour ses eaux-
de-vie depuis plus d'un
siècle a su mettre leurs
produits à l'honneur
sur les tables de la
gastronomie française.



EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS

BENOIT SERRES
Réf. : 193435
44% §
la bouteille 70cl

ATOUTPRO

Idée cocktail : 4,5cl d'eau
de vie de poire Williams :
3cl de jus de poire,
1,5cl de sirop de sucre,
mélangez, ajoutez de
l'eau gazeuse, servez sur
de la glace et garnissez
de tranches fines de poire



ARMAGNAC A.O.C. 6 ANS D'ÂGE

UBY
Réf. : 300007
40% §
la bouteille 70cl



ATOUTPRO

La guimauve de tradition
est associée aux goûts
d'enfance :
Anis, Violette, Citron,
Mandarine et Fleur
d'orange

GUIMAUVE COULEUR

ÉLABORÉ DAN L'HÉRAULT
AUZIER CHABERNAC
Réf. : 011752
le sachet 1kg

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



ATOUTPRO

La Rousquille est la reine des spécialités catalanes depuis le 19^{ème} siècle. Une gourmandise incontournable : un biscuit fondant protégé par une fine meringue immaculée aux saveurs subtiles d'anis et de citron

**ROUSQUILLE**

ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES

LE TECH

Réf. : 057781

SUD DE FRANCE

le paquet 200g

**ATOUTPRO**

Pour les amateurs de riz, notre trio de riz regroupe les emblématiques et identitaires des riz de Camargue IGP. Producteur, récoltant, ce riz est cultivé dans le cadre de l'IGP Camargue et en label BIO AB

**TRIO DE RIZ DE CAMARGUE**

ÉLABORÉ DANS LE GARD

Réf. : 304683

I.G.P.

le sac 5kg

ATOUTPRO

Le pois chiche Graines et Légumineuses de France est un pois chiche 100% origine Occitanie, issu d'un travail en filière intégrée grâce à des contrats pluriannuels établis entre l'ensemble des acteurs de la filière pour assurer une juste rémunération des producteurs

**POIS CHICHE**ÉLABORÉ DANS LE TARN-ET-GARONNE
GRAINES ET LEGUMINEUSES
DE FRANCE

Réf. : 306585

conventionnel

le sachet 2,5kg

ATOUTPRO

Le "Joyau des Pyrénées" ramassé toujours et encore à la main par les 50 adhérents de la Coopérative. Sa finesse de peau, son fondant en bouche et sa tenue exceptionnelle à la cuisson en fait un produit d'exception

**HARICOTS TARBAIS**

ÉLABORÉ EN HAUTES-PYRÉNÉES

HARICOTS TARBAIS

Réf. : 179541

Label rouge et I.G.P.

le paquet 1kg

**HARICOT**

DE CASTELNAUDARY

ÉLABORÉ DANS L'AUDE

Réf. : 284878

I.G.P.

le sac 10kg

**ATOUTPRO**

La rouille setoise est l'accompagnement par excellence de nos soupes de poissons. Elle est fabriquée uniquement avec des œufs frais, ail, sel et extrait de citron

ROUILLE SETOISE

ÉLABORÉ DANS L'HÉRAULT

Réf. : 241684

I.G.P. Sud-Ouest

P.A.C. nu

la boîte 4/4

ATOUTPRO

Son goût savoureux et sa texture onctueuse en font un incontournable des tables gourmandes. Parfait en tartine ou en ingrédient de choix pour sublimer vos plats cuisinés

**BRANDADE DE MORUE**

ÉLABORÉ DANS LE GARD

RAYMOND GEOFFROY

Réf. : 029467

la boîte 4/4

ATOUTPRO

Le gros sel naturel de Gruissan est un sel d'une grande pureté. Non traité, sans additifs, ce sel est 100% Naturel

**GROS SEL NATUREL**

ÉLABORÉ DANS LA SARTHE

LES SELS DE GRISSAN

Réf. : 306476

le sac kraft 5kg

ATOUTPRO

Notre huile d'olive 100% française est triturrée et élaborée dans notre moulin à partir d'olives fraîchement cueillies, ce qui en garantit la qualité. Issue d'olives récoltées à maturité, l'huile d'olive Tradition est une huile au goût subtil, équilibrée aux arômes de fruits secs et de fleurs avec un fond de note végétale

**HUILE OLIVE**

ÉLABORÉ DANS L'AUDE

L'OULIBO

Réf. : 253963

A.O.P. vierge extra - non filtré

la bouteille 50cl

LES RILLAUDS : UN DÉLICE CONFIT

IL EST DES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES QUI GAGNENT À ÊTRE CONNUES !
C'EST LE CAS DES RILLAUDS, CHARCUTERIE ANGEVINE DONT LES SECRETS DE FABRICATION
SE TRANSMETTENT DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION. ET SI ON VOUS OUVRAIT L'APPÉTIT...



UN TRÉSOR DE L'OUEST

Moelleux et savoureux,
les rillauds sont une spécialité régionale de l'Ouest de la France. Mais encore ?
Il s'agit « tout simplement »
d'une poitrine de porc
sublimée... en six étapes !



LA TRADITION À LA FRANÇAISE

Pour réussir une spécialité régionale, il faut avant tout de **bons produits régionaux** !
Du lait frais issu de la ferme voisine, du muscadet fourni par un viticulteur voisin, de la viande de porc **100% française** provenant des terres de l'Ouest... Autant d'ingrédients locaux qui donnent aux rillauds de la maison ce **goût inimitable**.



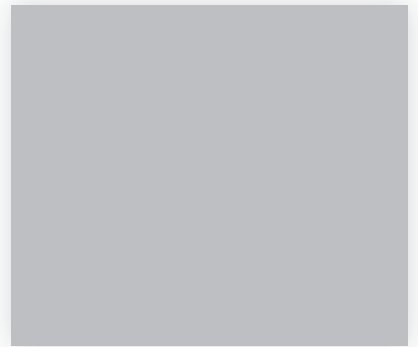
LES RILLAUDS EN 6 ÉTAPES

Chez les *Saveurs des Mauges*, la préparation des rillauds se fait dans le **pur respect de la tradition**. Pour commencer, une belle pièce de poitrine minutieusement découpée à la main et généreusement salée. Après 24 heures de repos minimum, **les morceaux sont lentement mijotés dans de la graisse de porc** au fond d'une belle marmite en fonte pendant plus d'une heure.
Une **fois confits à la perfection**, **les rillauds sont retirés, égouttés et mis en refroidissement** avant de pouvoir enfin être savourés !



UN SAVOIR-FAIRE MAÎTRISÉ

On dit que **la pratique mène à la maîtrise**, une vérité incarnée par Christophe et son équipe. Depuis la création de l'entreprise en 1988, **les Saveurs des Mauges ont fait des rillauds non seulement leur spécialité, mais aussi leur signature.** Le secret ? Une recette traditionnelle façonnée par les pionniers de l'entreprise et perfectionnée depuis plus de 35 ans...



CHRISTOPHE VÉRON PRODUCTEUR DE RILLAUDS

PASSIONNÉ PARMI LES PASSIONNÉS, CHRISTOPHE VÉRON VOUS DIRA VOLONTIERS QUE LA CHARCUTERIE, C'EST TOUTE SA VIE ! IL FAIT SES PREMIÈRES ARMES À 15 ANS SEULEMENT.

À 20 ans à peine, il rejoint la famille Rimbault en tant qu'ouvrier charcutier, une maison créée par Henri Rimbault dans les années 1930 et reprise par son fils Louis. **Riche d'une solide expérience et d'un précieux savoir-faire familial**, Louis crée la charcuterie les **Saveurs des Mauges** en 1988 afin de sublimer la viande de ses porcelets.

Il lance son affaire en s'entourant de trois personnes de confiance : son fils Jean-Luc, un responsable de production, et Christophe, le fidèle charcutier, qui occupe aujourd'hui le poste de responsable de production. Ensemble, ils font **le bonheur des gourmands de la région**, saison après saison.

Au menu : des rillettes, des pâtés, du boudin noir..., en somme, **tous les produits de charcuterie traditionnelle.** La recette de leur succès ? Les méthodes de **fabrication traditionnelles** et les **recettes ancestrales régionales** !
On en redemande.

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



SALADE MÂCHE NANTAISE I.G.P.
Réf. : 089471
Colis 1kg

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



POMME TAPÉE ET POIRE TAPÉE
Réf. 031295, Réf. 030589
Colis 1kg



EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



POMME DU VAL DE LOIRE
Réf. 762029, Réf. 762001, Réf. 761748,
Réf. 762093, Réf. 762049
Colis 3,5kg

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



ÉCHALOTE D'ANJOU
Réf. : 760276
Calibre 35/45
Catégorie 1
Sachet 1kg

EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE



**MOULES DE CORDE
DE L'ÎLE DUMET**
ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. : 092606
Prêtes à cuire
Sac 5kg



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE



**DEMI ENTRECÔTE
(BŒUF DE PAYS DE LA LOIRE)**
ORIGINE FRANCE
viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE



POULET FERMIER
ORIGINE FRANCE
prêt à cuire
I.G.P. Challans
sous film
le kilogramme



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE



POULET FERMIER
ORIGINE FRANCE
prêt à cuire
I.G.P. Ancenis
sous film
le kilogramme





PAYS DE LA LOIRE



MINI RILLAUDS COCKTAIL

ÉLABORÉ EN MAINE-ET-LOIRE
SAVEURS DES MAUGES

Réf. : 035265

spécialité charcutière de l'Anjou
la barquette 1,2kg

METRO

**Demande
de prise de vue
packshot
en cours**

RILLETES

ÉLABORÉES DANS LA SARTHE

FASSIER

Réf. : 009628

sous vide

pain 1,5kg environ

la pièce 1,75kg

ATOUTPRO

La seule rilette I.G.P. !



RILLETTE DE TOURS

ÉLABORÉE EN INDRE-ET-LOIRE
LA MONTLOUISIENNE

Réf. : 288926

I.G.P.

le saladier 2,2kg

LE SAVIEZ-VOUS ?



Avec son climat océanique humide, la Vendée ne permet pas un séchage long du jambon. Les anciens ont alors eu l'ingénieuse idée de tirer parti du sel naturel des marais salants pour développer une méthode de séchage traditionnelle, plus courte, qui confère au jambon de Vendée son caractère unique.



ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR CETTE RÉGION ?

venez découvrir notre producteur
Ludovic Bouet et son **jambon
de Vendée** en flashant ce QR code :



LIQUEUR DE MENTHE- PASTILLE

GIFFARD

Réf. : 192587

24% vol

la bouteille 100cl

ATOUTPRO

apporte des solutions
culinaires multiples
également idéal à chaud
(curé nantais pané)



LE CURÉ NANTAIS

ÉLABORÉ EN LOIRE-ATLANTIQUE

Réf. : 235428

pièce 750g environ



VALENCAY

ÉLABORÉ DANS L'INDRE

FROMAGERIE PIERRE JACQUIN

Réf. : 051330

45% M.G.

sur berceau

la pièce 220g

la marque
METRO



POULIGNY SAINT PIERRE A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 142721

la pièce 250g



LA MAISON DU FROMAGE

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





LONDON DRY GIN

MERIDOR
Réf. : 244763

41,9% §

la bouteille 70cl

Issu de distillation de baies de genévrier, graines de coriandre, écorces de citron, d'iris, de réglisse et associé à 2 botaniques emblématiques du Val de Loire, la rose et la fleurs de sureau. Nez floral et épicé.



PASTIS

COMBIAR
Réf. : 192853

45% §

la bouteille 70cl



CRÈME DE CASSIS D'ANJOU

GIFFARD
Réf. : 192589

16%

la bouteille 100cl



ATOUTPRO

Légume emblématique de la Vendée, la moquette est un haricot blanc tendre de forme allongée. Les producteurs sèment les graines au mois de mai quand les terres sont réchauffées et la récolte se fait en août. Ce savoir-faire culturel s'appuyant sur un cahier des charges propre à son terroir à été conforté par une certification IGP en 2006 et un Label Rouge en 2011

MOQUETTE DE VENDÉE ÉLABORÉ EN VENDÉE GRAIN DE VITALITÉ

Réf. : 109045

label rouge

le sac 5kg



ATOUTPRO

Véritable nectar des marais-salants, la Fleur de sel de Guérande Le Guérandais est un sel naturel aux propriétés gustatives uniques. Elle s'utilise aussi bien en cuisine, en assaisonnement de dernière minute, qu'en pâtisserie, pour amener du relief et sublimer les recettes. Produit délicat et précieux, la Fleur de sel de Guérande est particulièrement prisée des gourmets et des chefs cuisiniers

FLEUR DE SEL DE GUÉRENDE

ÉLABORÉ EN LOIRE-ATLANTIQUE

LE GUÉRANDAIS

Réf. : 292855

I.G.P.

le seau 1kg



GROS SEL DE NOIRMOUTIER

ÉLABORÉ EN VENDÉE

SEL MARIN ÎLE DE NOIRMOUTIER

Réf. : 110476

le sac 5kg

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

FRUITÉ VERT : TOUTES LES SAVEURS DE LA PROVENCE !

EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, UNE VARIÉTÉ D'OLIVE FAIT LE SUCCÈS D'UNE HUILE TRÈS PRISÉE DES GOURMETS. DIRECTION MANOSQUE POUR EN SAVOIR PLUS...



AGLANDAU, FRUIT D'UN TERROIR RARE

Dans le département des Alpes-de-Haute-Provence, le terroir est unique et les oliviers prospèrent. **La haute altitude offre un climat remarquable**, caractérisé par de fortes variations de températures entre le jour et la nuit. Ces **conditions géologiques et climatiques exceptionnelles** ont donné naissance à une variété d'olive unique en son genre. **Une variété qui fait la spécificité des huiles de Grégory**. On vous présente : l'Aglandau !



LA MAÎTRISE DES ARÔMES

Élaboré à partir des olives jeunes, le **fruité vert est la signature de la coopérative** ! Gorgée d'antioxydants, d'oméga et de vitamines, cette huile de première qualité se distingue par un **goût intense** caractérisé par un soupçon d'amertume et d'ardence.



UN PROCESSUS BIEN HUILÉ

Après le cueillage, l'extraction de l'huile se fait en un temps record ! Il faut compter entre 2h et 24h maximum. La raison ? **Une extraction rapide garantit la préservation optimale des bienfaits des olives**, donnant ainsi naissance à une huile d'exception.



UNE HUILE PRIMÉE

Récompensé lors du prestigieux concours international de l'AVPA, le fruité vert du *Moulin de l'Olivette* est ce qui se fait de mieux en la matière. Ses arômes reflètent parfaitement les caractéristiques attendues de cette variété. Et son palmarès est à la hauteur de sa réputation : **6 médailles** au Concours Général Agricole, **4 médailles** au concours des huiles d'olive de Région Sud, **5 médailles** à la Foire de Brignoles et **5 médailles** au concours mondial, rien que ça...



GREGORY LÉMÉ PRODUCTEUR D'HUILE D'OLIVE

DIRECTEUR DE LA COOPÉRATIVE DU MOULIN DE L'OLIVETTE DEPUIS 3 ANS, GRÉGORY LÉMÉ A ACQUIS AU FIL DE SES EXPÉRIENCES LES COMPÉTENCES NÉCESSAIRES POUR PERPÉTUER LES TRADITIONS DE CE MOULIN PRESQUE CENTENAIRE.

Créée en 1928 par un groupe d'agriculteurs cherchant à valoriser leurs récoltes d'olives, la coopérative connaît rapidement le succès. Depuis sa création, la mission principale de la coopérative n'a pas changé : **réceptionner et transformer en huile les meilleures olives des producteurs adhérents** dans un périmètre de 30 km autour de Manosque.

Au menu, **4 variétés au goût intense** : la classique de France, l'AOP Provence, l'AOP Haute Provence et l'AOP Haute Provence bio. Leur point commun ? **La variété Aglandau qui fait la fierté de la région depuis des générations.**

Cette maîtrise a permis à la coopérative de devenir en 2024 **le moulin le plus primé sur la catégorie « fruité vert »** et sur la catégorie des huiles aromatiques. Sans oublier **la médaille d'or au concours international des huiles**, faisant du moulin **le seul producteur français à avoir obtenu une distinction** dans la catégorie des « fruités verts intenses ».



ASPERGE DE PERTUIS

Réf. 031605, Réf. 712389,
Réf. 712387
Botte 1kg



TRUFFE DU VAUCLUSE

Réf. : 051397
Melanosporum
Barquette 250g



POIVRONS DE LAGNE

SHOOT À VENIR
(JUILLET)

COURGE LONGUE DE NICE

Réf. : 093252
Colis 5 pièces
Vente à la pièce

SHOOT À VENIR
(MAI)

OIGNON DE VERSES PONT DU GARD

Réf. : 714313
Colis 8 pièces

VISUEL EN
ATTENTE

OLIVE DES BAUX DE PROVENCE

Réf. : 760498
5kg



**OLIVES NOIRES
DE NYONS A.O.P.**

Réf. 712796, Réf. 710564
Pot 660g net égoutté



OLIVE NOIRE NATUREL BARRAL

5kg



PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR & CORSE

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



FRAISE DE CARPENTRAS

Réf. 762344, Réf. 077597
Barquette 1kg



CERISE DES COTEAUX DU VENTOUX I.G.P.

Réf. : 015380
Colis 5kg



MUSCAT DU VENTOUX A.O.P. A.O.C.

Réf. : 056537
Colis 6,5kg

SHOOT À VENIR
(JUILLET)

FIGUE VIOLETTE A.O.C. SOLLIES PONT

Réf. : 090530
Colis 1,4kg



COING DE PROVENCE

Réf. 106972, Réf. 701175
Colis 5kg



MELON DE CHARENTAIS JAUNE CAVAILLON

Réf. 760904, Réf. 760905, Réf. 712760, Réf. 712761, Réf. 760907
Pièce de 1kg à 1,450kg



**POMELO CORSE**

Réf. 761302, Réf. 761303, Réf. 761260

Colis 20 pièces

**KIWI DE CORSE I.G.P.**

Réf. 714951, Réf. 714976

Pièce 115 à 125g

**AGRUME MENTON**Réf. 762145, Réf. 762243, Réf. 762143,
Réf. 762216, Réf. 762148, Réf. 713377Colis 5kg
le kilogramme**AGRUMES DE NICE I.G.P.**Réf. 760164, Réf. 108057, Réf. 714715, Réf. 086911, Réf. 703572,
Réf. 760262

Colis 4 ou 5 ou 8kg

**AGRUMES RARES**

Réf. : 762148

Cédrat de Corse
Colis 2,5kg**CLÉMENTINES**

Réf. 700652, Réf. 077054, Réf. 761182, Réf. 702536, Réf. 014836, Réf. 011693

Colis 6kg



PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR & CORSE



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

**MOULES DE CORDE
CAMARGUE CARTEAU**
Réf. : 709117
Prêtes à cuire
Sac 5kg

VISUEL EN
ATTENTE



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

**CARCASSE D'AGNEAU
"SISTERON" I.G.P. ET LABEL
ROUGE**
ORIGINE FRANCE
le kilogramme



PANISSE
ÉLABORÉ DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE
ESPOSITO ROBERT
Réf. : 149917
la pièce 1kg



ATOUTPRO

Produit de qualité de part
ses matières premières,
ainsi que son savoir-faire

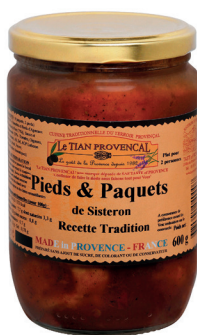
**GNOCCHI DE POMME DE
TERRE**
ÉLABORÉ DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE
SARL ROBERT ESPOSITO
Réf. : 306185
le sachet 1kg



SANGUINS À L'HUILE
ÉLABORÉ DANS LES ALPES-MARITIMES
RIVIERA SODIPA
Réf. : 047874
le seau 3kg

METRO
**Demande
de prise de vue
packshot
en cours**

CAILLETTE BOULE
ÉLABORÉE DANS LA DRÔME
DRÔME SALAISONS
Réf. : 235425
la poche 1,32kg



PIEDS & PAQUETS
ÉLABORÉ DANS LES ALPES-DE-HAUTE-
PROVENCE
LE TIAN PROVENÇAL
Réf. : 016865
le bocal 600g



ATOUTPRO

Andouillettes refourrées à
la main, essentiellement
élaborées à base de
menus et de panes de
porc, agrémentées de
plantes aromatiques
et de persil selon une
recette traditionnelle
provençale.
À préparer au grill, à la
poêle ou au four
Ces savoureuses
andouillettes revêtent
à la cuisson un aspect
doré et croustillant tout
en restant moelleuses à
l'intérieur

**ANDOUILLETTE
PROVENÇALE PANÉE**
ÉLABORÉ DANS LE VAUCLUSE
SALISONS PERTUISIENNE
Réf. : 016371
la barquette 1kg

ATOUTPRO

Saucisse de viande et
de foie de porc fumée
au bois de feuillu, le
Figatellu ou Fitones, se
consomme accompagnée
de haricots, de Pulenda
et de Brocciu
Il occupe aussi une place
de choix chez nos amis
pizzaiolos !



FIGATELLI CORSE
ÉLABORÉ EN HAUTE-CORSE
SALISONS REUNIES
Réf. : 177767
la pièce 1kg





**APÉRITIF À BASE DE VIN
RINQUINQUIN À LA PÊCHE**
DISTILLERIE ET DOMAINE DE
PROVENCE
Réf. : 252124
15%
la bouteille 75cl



**MUSCAT DE BEAUME DE
VENISE A.O.P.**
VIGNOBLE DE LA COTERIE
Réf. : 014333
15%
la bouteille 75cl



**GIN DE PROVENCE
JUILLET**
MAISON FERRONI
Réf. : 294112

44%
la bouteille 50cl
Elaboré à base d'alcool de blé
BIO français. Outre un bouquet
d'aromates classique, l'alambic
reçoit également un panier de
fruits frais de Provence (abricot et
pêche blanche) typiques du mois
de juillet.



PASTIS
HENRI BARDOUIN
Réf. : 171808
45%
la bouteille 70cl



**LIQUEUR DE
CITRON DE
MENTON
LERINCELLO**
ABBAYE DE LERINS
Réf. : 295159
25%
la bouteille 70cl
Les moines de l'Abbaye
de Lérins élaborent
cette liqueur avec des
citrons BIO de Menton.
Ces citrons ne sont pas
macérés mais délicate-
ment pressés et éclatés.
Il en résulte une liqueur
moins sucrée et plus
délicate.



**LIQUEUR DE THYM
SAUVAGE
ALPES-DE-HAUTE-
PROVENCE**
GRAND RUBREN
Réf. : 227716
35%
la bouteille 70cl

ATOUPRO

Idée cocktail : 6cl de
liqueur de thym sauvage,
2cl de gin, 1 pincée de
poudre de gingembre,
12cl de tonic



**EAU DE VIE DE MARC
GARLABAN**
Réf. : 302004
43%
la bouteille 70cl

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



PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR & CORSE

la marque
METRO



MINI CALISSONS
ÉLABORÉ DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE
RIOBA
Réf. : 092056
le tubo 930g

ATOUTPRO

Profitez de cette petite confiserie aux douces saveurs d'amande et de melon confit, issue d'une tradition aixoise du XVème siècle. Le petit calisson d'Aix apporte la touche qualitative et chic pour accompagner votre café ou votre thé



CANISTRELLI AMANDE
ÉLABORÉ EN CORSE
BISCUITERIE D'AFI
Réf. : 294742
le sachet 1kg



MIEL DE LAVANDE
ÉLABORÉ DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE
Réf. : 275064
le pot 500g



ATOUTPRO

Miel 100% origine
Provence
Fabrication à Orgon
Miellerie SCEA Forêt des
Maures (13)

MIEL DE LAVANDE
ÉLABORÉ DANS LE VAUCLUSE
CONFIT DE PROVENCE
Réf. : 305358
Provence I.G.P. BIO
le pot 500g



MIEL DE CORSE MAQUIS PRINTEMPS
ÉLABORÉ EN CORSE
CHARLES ANTONA
Réf. : 280911
A.O.P.
le pot 250g

ATOUTPRO

Le miel de Corse a été le premier à pouvoir bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée A.O.P. La végétation endémique et le climat de l'île rendent unique la saveur de son miel et offrent une grande diversité d'arômes et de saveurs



MIEL DE CHATAIGNIER
ÉLABORÉ EN CORSE
CHARLES ANTONA
Réf. : 280696
A.O.P.
le pot 250g

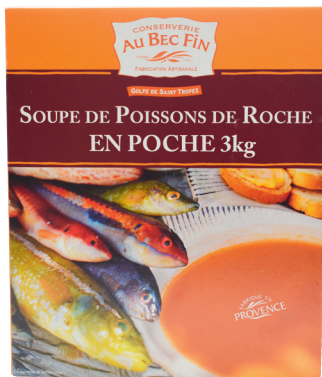
ATOUTPRO

Le miel de Corse a été le premier à pouvoir bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée A.O.P. La végétation endémique et le climat de l'île rendent unique la saveur de son miel et offrent une grande diversité d'arômes et de saveurs



ATOUTPRO

Soupe de poissons élaborée et fabriquée avec des poissons de roche frais, pêchés dans le Golfe de Saint Tropez ou dans la baie d'Hyères. La soupe s'accompagne de croûtons nappés de rouille et parsemés de gruyère râpé.



SOUPE DE POISSONS DE ROCHE
ÉLABORÉ DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE
CONSERVERIE AU BEC FIN
Réf. : 151686
la poche 3l

ATOUTPRO

La Chips de Nice à la farine de pois chiche au goût unique de la Socca ! Fabriquée dans le 06 par le Chef de cuisine Luc Salsedo, elle est 100 % d'origine naturelle, sans additif, sans gluten.



Socca Chips
ÉLABORÉ DANS LES ALPES-MARITIMES
LUC SALSEDO
Réf. : 251161
le sachet 250g



ENVIE D'EN SAVOIR PLUS
SUR CETTE RÉGION ?

Venez découvrir notre producteur
Luc Salsedo et ses **chips à la farine de pois chiches** en flashant ce QR code :



ATOUTPRO

Cette huile d'olive vierge-extra AOP Provence BIO, est un assemblage subtil et délicat de deux monovariétales, la variété AGLANDAU avec des notes d'artichaut et de l'ardence (Epicé/Poivré) et la variété BOUTEILLAN avec des notes herbacées et de tomates.



HUILE D'OLIVE DE PROVENCE
ÉLABORÉ DANS LE VAUCLUSE
CHÂTEAU DE TAURENNE
Réf. : 207393
vierge extra A.O.P. BIO
le bidon 1l



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA HAUTE PROVENCE
ÉLABORÉ DANS
LES ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE
MOULIN DE L'OLIVETTE
Réf. : 298968
A.O.P.
le bidon 1l

EN ATTENTE
DER DE COUV