

#ÀTABLE

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

Alors il ne vous reste plus qu'à dévorer ce nouveau Guide.

Bonne lecture !

01

LES PLANCHES,
PLATS À PARTAGER
& SNACKS SALÉS

nesto omni **XX**
sit violup **XX**
itatur quiatus **XX**
tatemped **XX**
magmam fugit **XX**

02

LES ENTRÉES,
SALADES GOURMANDES

nesto omni **XX**
sit violup **XX**
itatur quiatus **XX**
tatemped **XX**
magmam fugit **XX**

07

LA CARTE
DES BOISSONS

nesto omni **XX**
sit violup **XX**
itatur quiatus **XX**
tatemped **XX**
magmam fugit **XX**

08

LES AIDES
CULINAIRES
& PAINS

nesto omni **XX**
sit violup **XX**
itatur quiatus **XX**
tatemped **XX**
magmam fugit **XX**

03

LES PRODUITS
DE LA MER

nesto omni **XX**
sit violup **XX**
itatur quiatus **XX**
tatemped **XX**
magmam fugit **XX**

04

LES PRODUITS
CARNÉS

nesto omni **XX**
sit violup **XX**
itatur quiatus **XX**
tatemped **XX**
magmam fugit **XX**

09

L'HYGIÈNE
PROFESSIONNELLE

nesto omni **XX**
sit violup **XX**
itatur quiatus **XX**
tatemped **XX**
magmam fugit **XX**

10

L'ÉQUIPEMENT
DE LA SALLE

nesto omni **XX**
sit violup **XX**
itatur quiatus **XX**
tatemped **XX**
magmam fugit **XX**

05

LES
ACCOMPAGNEMENTS

nesto omni **XX**
sit violup **XX**
itatur quiatus **XX**
tatemped **XX**
magmam fugit **XX**

06

LES DESSERTS
& INSTANTS CAFÉ

nesto omni **XX**
sit violup **XX**
itatur quiatus **XX**
tatemped **XX**
magmam fugit **XX**

11

L'ÉQUIPEMENT
DE LA CUISINE

nesto omni **XX**
sit violup **XX**
itatur quiatus **XX**
tatemped **XX**
magmam fugit **XX**

RETROUVEZ
CES PICTOS
AU FIL DES PAGES



RAYON ÉPICERIE



RAYON FRAIS



RAYON SURGELÉS



SANS GLUTEN



#ÀTABLE



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

Alors il ne vous reste plus qu'à dévorer ce nouveau Guide.

Bonne lecture !

01

LES PLANCHES, PLATS À PARTAGER & SNACKS SALÉS
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**

02

LES ENTRÉES, SALADES GOURMANDES
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**

03

LES PRODUITS DE LA MER
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**
 tatemped **XX**

04

LES PRODUITS CARNÉS
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**
 tatemped **XX**

05

LES ACCOMPAGNEMENTS
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**
 tatemped **XX**

06

LES DESSERTS & INSTANTS CAFÉ
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**

07

LES CARTE DES BOISSONS
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **X**
 tatemped **XX**

08

LES AIDES CULINAIRES & PAINS
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**

09

L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**
 tatemped **XX**

10

L'ÉQUIPEMENT DE LA SALLE
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**
 tatemped **XX**

11

L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**
 tatemped **XX**

RETROUVEZ CES PICTOS AU FIL DES PAGES



RAYON ÉPICERIE



RAYON SURGELÉS



RAYON FRAIS



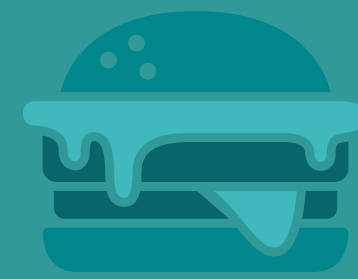
SANS GLUTEN

RESTAURATION À TABLE LA PARENTHÈSE GOURMANDE

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



97 850
RESTAURANTS
EN 2022



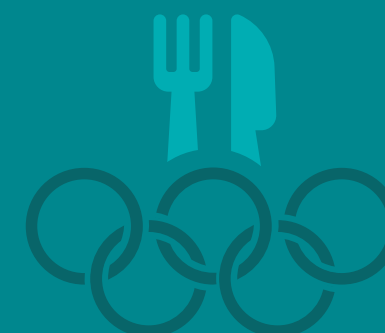
85%
DES RESTAURANTS
PROPOSENT DES
BURGERS À LEUR CARTE



8 / 10
FRANÇAIS ESTIMENT
QUE LE LOCAL EST UN
GAGE DE QUALITÉ*



90%
DE FRANÇAIS
PRATIQUENT
L'APÉRITIF, MOMENT
FESTIF & CONVIVIAL



15 M
DE TOURISTES SONT
ATTENDUS POUR LES
JEUX OLYMPIQUES
D'ÉTÉ À PARIS EN 2024