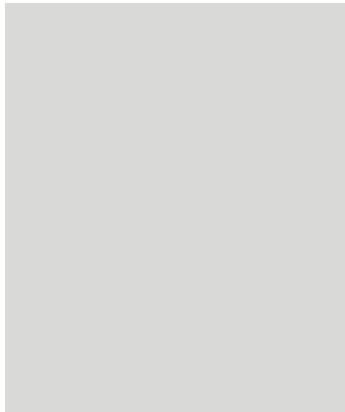
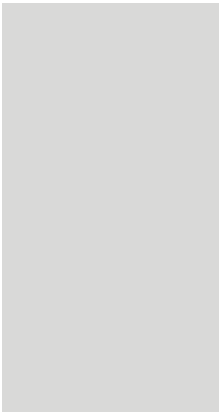


# #À TABLE

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

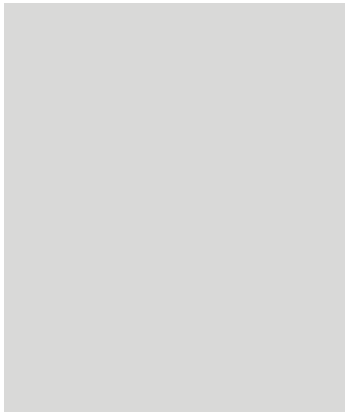
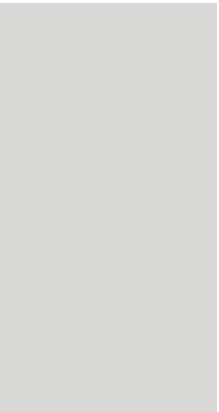
nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**



07

LA CARTE  
DES BOISSONS

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



08

LES AIDES  
CULINAIRES  
& PAINS

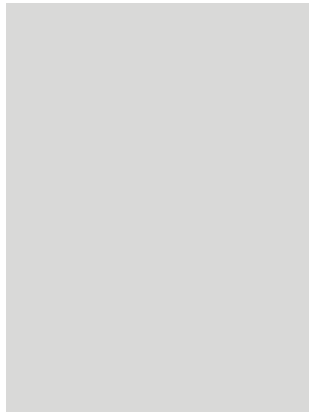
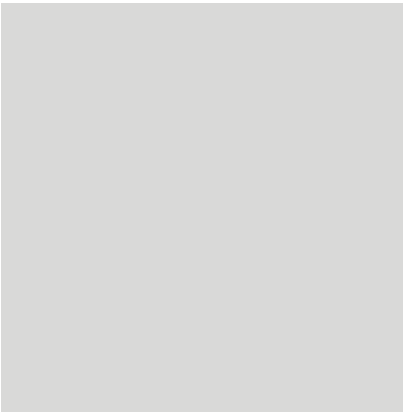
nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**



03

LES PRODUITS  
DE LA MER

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



04

LES PRODUITS  
CARNÉS

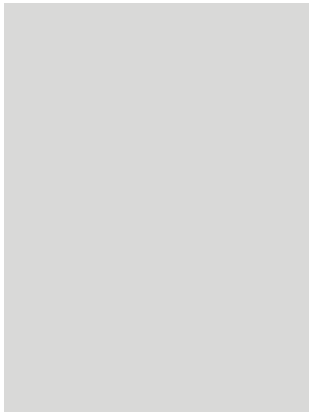
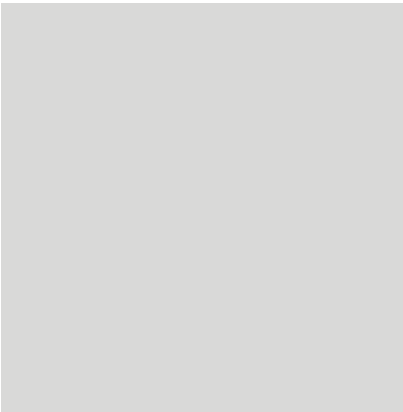
nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**



09

L'HYGIÈNE  
PROFESSIONNELLE

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



10

L'ÉQUIPEMENT  
DE LA SALLE

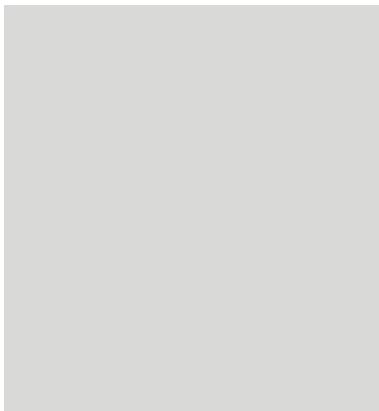
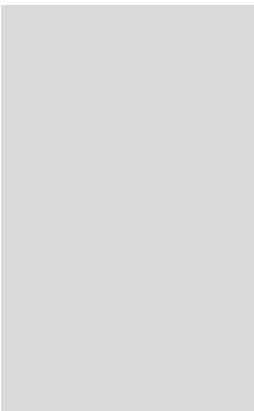
nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**



05

LES  
ACCOMPAGNEMENTS

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



06

LES DESSERTS  
& INSTANTS CAFÉ

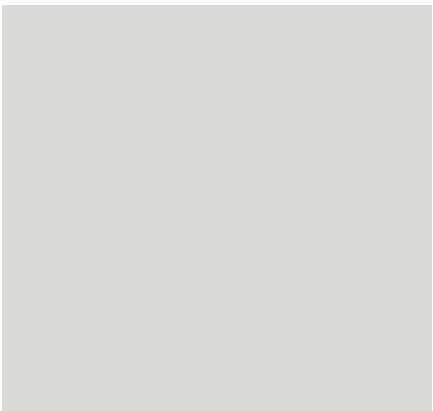
nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**



11

L'ÉQUIPEMENT  
DE LA CUISINE

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



RETROUVEZ  
CES PICTOS  
AU FIL DES PAGES



RAYON ÉPICERIE



RAYON SURGELÉS



RAYON FRAIS



SANS GLUTEN



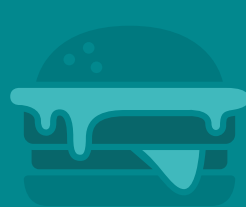
# RESTAURATION À TABLE

## LA PARENTHÈSE GOURMANDE

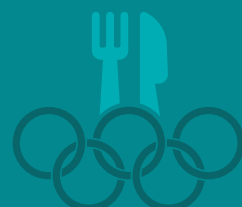
Les temps changent et avec eux, les habitudes de consommation. Alors que la société nous incite à aller toujours plus vite, la restauration avec service à table se doit de proposer une alternative à cette culture de l'instantané qui met trop souvent le plaisir de côté. Et pour tirer son épingle du jeu, 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



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



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



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

# LES HALLES METRO

## 1<sup>ER</sup> PARTENAIRE DES RESTAURATEURS INDÉPENDANTS

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

### METRO C'EST :

UN SERVICE  
DE LIVRAISON PRATIQUE



**2**  
MODES  
DE LIVRAISONS

pour toutes les situations :  
livraison de chariot ou livraison  
de commande sur **METRO.fr**  
sans vous déplacer

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

**DU MATÉRIEL**  
**CHR**  
EN FRANCE



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

**PLUS DE**  
**100 000**  
**RÉFÉRENCES**  
DISPONIBLES EN LIVRAISON



UN TRÈS GRAND CHOIX  
DE POISSONS  
EXTRA-FRAIS

**28**  
**CRIÉES**  
**EN 24H**

dans vos halles



CAISSE ENREGISTREUSE,  
RÉSERVATIONS & COMMANDES  
EN LIGNE, SITE INTERNET

**PLUS DE**  
**60 000**  
**CLIENTS**

séduits par Dish  
by METRO



UNE LARGE GAMME  
DE PRODUITS LOCAUX

**PLUS DE**  
**10 000**  
**PRODUITS**  
**LOCAUX**  
ET DU TERROIR



DES PRODUITS AU  
MEILLEUR RAPPORT  
QUALITÉ-PRIX

**4 800**  
**RÉFÉRENCES**  
**METRO**  
EXCLUSIVES



UN SERVICE APRÈS-VENTE  
AUSSI PERFORMANT  
QU'ACCESSIBLE

**97%**  
**DE NOS CLIENTS**  
**SONT SATISFAITS**  
**DU SAV METRO**



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