Textes RSAT

**P37**

**La Consommation Responsable : Un Levier d’Innovation pour Votre Restaurant**

Vous le constatez chaque jour dans votre salle : les attentes des consommateurs évoluent. Aujourd’hui, vos clients recherchent davantage qu’un bon repas ; ils veulent une expérience culinaire authentique, respectueuse de leur santé et de l’environnement. Cette tendance vers une consommation responsable est une formidable opportunité d’innovation pour réinventer votre offre et répondre à leurs aspirations.

La saisonnalité : un atout pour votre carte et pour la planète

En intégrant des produits de saison issus de circuits courts, vous offrez à vos clients des saveurs authentiques et une fraîcheur incomparable. Ce choix valorise les terroirs, soutient les producteurs locaux et réduit votre empreinte environnementale. Une carte qui raconte l’histoire des produits et des producteurs de votre région résonne fortement auprès de vos convives.

Nutrition et équilibre : l’alliance du goût et du bien-être

Le « bien manger » est désormais au cœur des préoccupations. Les protéines végétales, les céréales complètes ou encore les alternatives sans allergènes gagnent en popularité. Ces ingrédients, savoureux et sains, vous permettent de composer des plats équilibrés qui séduiront une clientèle soucieuse de leur santé, sans compromettre le plaisir gustatif.

Responsabilité sociétale : des gestes qui font la différence

S’engager dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) vous distingue et renforce votre image. Réduire le gaspillage alimentaire, adopter des emballages durables ou sensibiliser vos équipes à l’impact écologique sont autant d’actions qui allient performance économique et responsabilité.

Chez METRO, nous sommes à vos côtés\*\* pour accompagner cette transition. Grâce à nos solutions et produits, nos engagements envers la durabilité, et notre réseau de producteurs locaux, nous vous aidons à faire les bons choix pour un restaurant responsable, innovant et en phase avec les attentes de vos clients.

Relevez ce défi et faites de votre établissement une référence en consommation responsable. Ensemble, créons une restauration plus authentique, durable et savoureuse.

**P41**

Jeunes pousses : l’atout fraîcheur et saveur des chefs

Apportez du peps et du style à toutes vos créations.

**Multifeuille**  
Un mélange de jeunes feuilles aux textures variées et aux saveurs douces et subtiles. Idéal pour créer des salades élégantes et raffinées.

 **Mélange audacieux**  
Une combinaison dynamique de jeunes pousses au goût vif et légèrement épicé, parfaite pour ajouter du caractère aux assiettes.

 **Exquis**  
Des feuilles tendres et délicates aux saveurs équilibrées, offrant une base parfaite pour des créations gourmandes.

 **Épinard**  
De jeunes feuilles tendres, douces et légèrement sucrées, parfaites pour des salades ou comme base dans des plats chauds.

 **Roquette**  
Une saveur piquante et poivrée qui apporte une touche d’audace et de fraîcheur à vos plats, qu’ils soient simples ou gastronomiques.

 **Mesclun**  
Un mélange classique de jeunes feuilles offrant une harmonie de saveurs douces et amères pour des salades équilibrées.

 **Red Chard**  
De jeunes feuilles rouges intenses au goût légèrement terreux, idéales pour ajouter une touche de couleur et d’originalité.

 **Kale**  
Des feuilles croquantes et pleines de caractère avec une touche légèrement amère, riches en nutriments et parfaites pour des salades ou des accompagnements.

 **Mizuna**  
Des pousses japonaises aux feuilles dentelées et à la saveur douce avec une pointe de moutarde, idéales pour des plats asiatiques ou créatifs.

 **Moutarde Rouge**  
De jeunes feuilles vibrantes au goût épicé et légèrement piquant, parfaites pour rehausser vos salades et plats chauds.

 **Pak Choi Rouge**  
Une touche asiatique avec ces jeunes feuilles aux notes douces et légèrement croquantes, idéales pour des plats fusion ou des accompagnements légers.

**P 42**

**Patate douce**

Une image contenant légume, légume racine, igname, patate douce

Description générée automatiquement

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Metro Chef | | 714259 |
| Murazaki |  | 762238 |
| Sakura |  | 762239 |

**La Pomme de terre**

Visuel d’ambiance -> à reprendre de la page fleg d’Eloise  
  
TEXTE d’intro :   
Incontournable de vos cuisines, la pomme de terre séduit par sa simplicité et son incroyable versatilité. Indémodable et universelle, elle offre un champ des possibles presque infini. Sautées, rôties, en purée onctueuse, en gratin doré ou simplement vapeur avec une touche de beurre, elle se prête à toutes vos inspirations. Avec des variétés adaptées à chaque préparation, elle sublime les plats familiaux comme les créations gastronomiques. Véritable caméléon culinaire, la pomme de terre est votre alliée pour des recettes qui ravissent tous les palais.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Agata | |  | | | 714765 | |  |
| Amandine | |  | | | 761441-701834 | |  |
| Ideale vapeur MC | | | | | 714716 | |  |
| Ideale frite MC | | | | | 714717 | |  |
| Grenaille | | | | |  | | 710968-710379 |
| Mitraille | | | | |  | | 704981 |
| Bayard | |  | | 701844(corn de gate)-701845(juliette des sables) | | | | | | |
|  | |  | | 711126(roseval)- 701846(vitelotte du sancerre) | | | | | | |
|  | |  | | 700757(prunelle blauer)-760146(lili rose) | | | | | |  |
|  | |  | | 701789(pompadour)-86252(bleu d'artois) | | | | | |  |
| Ratte du Touquet | | | | 700765-84144 |  | |
| Noirmoutier | | | | 701841-702447-760675 |  | |  |

**P 43**

**Les frites**

* Visuel classique de frite sur fond blanc

|  |  |
| --- | --- |
| 231022 | FRITE SUPERCRUNCH 2X4,5KG |
| 236275 | FRITES HERITAGE 11MM 2X5KG COLIS |
| 263310 | FRITE OERFRIT 14 MM PEAU AVIKO 2X5KG |
| 236389 | FRITE FRAICHE 10/10 METRO CHEF COLIS 2,5 KG huile tournesol |
| 236391 | FRITE FRAICHE 7/7 METRO CHEF COLIS 2,5 KG huile tournesol |
| 289933 | FRITE FRAICHE STEAKHOUSE AVIKO COLIS 2X5 KG |
| 246410 | FRITE FRAICHE CRUE 10/10 2X5KG |

**Les pommes de terre élaborés**

* Visuel de pommes de terre déjà cuisinées du type petite pomme de terre en cube ou en rondelles

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 263360 | PDT PAST GRATIN JOSY 2.5KG |  |
| 263364 | PDT PAST LAMELLE JOSY 2.5KG |  |
| 263379 | PDT RONDE PETITE JOSY 2.5KG |  |
| 263222 | PDT RONDE 2,5KG LUNOR |  |
| 263327 | PDT Q DES CHAMPS LUNOR 2,5KG |  |
| 61809 | PDT CUBES 2KG X6 | |
| 264393 | PDT GRENAILLE cal30/38 2 KG X6 | |

**P84 CAHIER LOCAL CREMERIE**

**INTRO**

Introduction : METRO et les producteurs locaux

Chez METRO, soutenir les producteurs locaux est une priorité. Avec 10 000 références régionales, nous valorisons les artisans et les terroirs français. En favorisant les circuits courts, nous dynamisons les économies locales et garantissons une qualité et une traçabilité exemplaires.

De la tomme des Alpes aux chèvres du Poitou, nos partenariats reflètent une passion pour les saveurs authentiques. Grâce à leur savoir-faire artisanal, ces producteurs nous offrent des fromages d’exception qui subliment vos plats et séduisent vos clients.

ENCART RAPPEL FROMAGE FERMIER

**Les fromages fermiers, un savoir-faire unique pour des saveurs authentiques**  
Les fromages fermiers sont élaborés exclusivement à partir du lait d’un seul troupeau. Cette approche garantit une maîtrise parfaite de la qualité et de l’homogénéité du goût, reflet du terroir et de la passion du producteur. Un choix idéal pour des plats qui séduisent par leur authenticité et leur caractère.

ENCART BOURGOGNE FRANCHE COMTE

**Encart : La Cancoillotte, un fromage léger au goût unique**  
Labellisée IGP depuis 2022, la cancoillotte est un emblème du terroir franc-comtois. Avec son goût fin et sa texture onctueuse et élastique, elle se déguste froide ou chaude. Surprenante par son crémeux, elle reste un fromage maigre avec seulement 8 à 12 % de matière grasse.

ENCART GRAND EST

**Encart : Le Chaource, un délice fondant aux arômes raffinés**  
Le Chaource AOP est élaboré exclusivement à partir de lait entier, sans enrichissement. Sa texture fondante en bouche révèle des arômes de noisette et de crème, sublimés par une délicate note salée. Un incontournable pour apporter une touche d'élégance à vos plateaux de fromages et vos recettes !

ENCART NORMANDIE

**Encart : Le Neufchâtel, un fromage chargé d’histoire et de saveurs**  
Le Neufchâtel AOP, produit depuis des siècles dans le Pays de Bray, est le plus ancien des fromages normands. Fabriqué au lait de vache, il séduit par sa forme en cœur, symbole de tendres légendes, et son goût délicat. Un classique plein de charme à ajouter à vos créations culinaires !

ENCART PAYS DE LA LOIRE

**Le Curé Nantais, fierté du Pays de la Loire**  
Né des conseils d’un curé de passage, ce fromage au lait cru et entier de vache est fabriqué à Pornic, en Loire-Atlantique. Avec sa pâte molle et sa croûte lavée, le Curé Nantais offre un goût de terroir marqué, rehaussé par des saveurs de lard fumé et une note finale légèrement épicée selon son affinage. Un incontournable pour les amateurs de fromages de caractère !

ENCART OCCITANIE

**La Brousse, une alternative légère et polyvalente**  
Typique des régions Occitanie et Provence-Alpes-Côte d’Azur, la Brousse est une spécialité délicate au goût subtil, parfaite pour des recettes salées ou sucrées. Alternative française à la ricotta, elle se distingue par son authenticité et sa texture légère. Idéale pour revisiter vos créations culinaires avec une touche méditerranéenne !

ENCART CENTRE VAL DE LOIRE

**Les fromages de chèvre, des saveurs authentiques au fil des saisons**  
Avec une lactation limitée à 300 jours par an, les fromages de chèvre suivent le rythme de la nature. Leur pic de production, entre mars et juillet, garantit des saveurs intenses et une fraîcheur incomparable. Un rappel pour valoriser ce trésor saisonnier dans vos assiettes !

**P 107/**

**Engagé pour un lait et des œufs 100% origine France**

Chez METRO, nous sommes fiers de soutenir une démarche qui valorise le savoir-faire des producteurs français et leur garantit une juste rémunération. Avec nos engagements pour un lait et des œufs 100% origine France, nous réaffirmons notre soutien aux filières locales et responsables. Ce n’est pas seulement une question de traçabilité, c’est un véritable partenariat basé sur la transparence, la durabilité et la qualité.

Nos producteurs de lait, intégrés à la démarche "Engagé pour l’avenir", bénéficient de contrats pluriannuels qui sécurisent leur activité sur le long terme.

Du côté des œufs, METRO privilégie des modes d’élevage alternatifs à la cage, comme le sol, le plein air ou le bio. Notre objectif est clair : continuer à proposer des œufs 100% origine France tout en soutenant la transition de la filière vers des pratiques toujours plus responsables. Nous répondons également aux attentes croissantes des consommateurs en matière de bien-être animal.

En soutenant ces initiatives, METRO contribue activement à préserver les savoir-faire français et à encourager une agriculture plus durable. Pour nos clients, c’est la promesse de produits de qualité.

**P 110 - 111 :**

**Partagez, savourez, régalez !**  
Les planches de charcuterie sont devenues un incontournable en restauration, mêlant convivialité, partage et authenticité. Ce format séduit toutes les générations, grâce à son aspect visuel attrayant et sa capacité à s’adapter aux nouvelles attentes des consommateurs. Aujourd’hui, les restaurateurs réinventent ce classique pour y intégrer des tendances fortes, allant de la sélection de produits locaux à des propositions plus audacieuses et créatives.

**3 types de planches tendances :**

1. **La Planche Terroir et Authenticité**  
   Misez sur des charcuteries d’excellence issues de producteurs locaux : saucisson artisanal, jambon sec AOP ou encore pâté maison. Complétez avec des pains de campagne et des pickles faits maison pour un équilibre parfait entre tradition et modernité. Idéal pour valoriser les savoir-faire régionaux et répondre aux attentes de consommation locale.
2. **La Planche Healthy et Végétale**  
   Pour répondre à la montée du flexitarisme, cette planche associe des alternatives végétales à la charcuterie traditionnelle : faux-gras, terrine de légumes, charcuterie de seitan ou fromages végétaux. Ajoutez des crudités colorées, des dips (houmous, tapenade) et des crackers artisanaux pour une offre équilibrée et innovante.
3. **La Planche Gourmande et Premium**  
   Un assortiment haut de gamme pour séduire les palais exigeants : charcuteries fines (bresaola, lomo, jambon ibérique), foie gras mi-cuit, et accompagnements raffinés tels que chutney de figues, confiture d’oignons ou éclats de noix de pécan caramélisées. Le tout servi avec un pain de qualité et un verre de vin en accord parfait.

**P123 CAHIER LOCAL CHARCUTERIE**

ENCART FRANCHE COMTE

**La Saucisse de Morteau IGP, un goût fumé inimitable, symbole de tradition**  
Élaborée depuis plus de cinq siècles, la Saucisse de Morteau est un emblème gastronomique de la Franche-Comté. Protégée par une Indication Géographique Protégée (IGP), elle est fabriquée exclusivement avec des porcs nourris au petit-lait et fumée lentement au bois de résineux dans un « tuyé ». Depuis 2006, une version Label Rouge vient valoriser cette excellence, notamment grâce à la maison Aux Produits Saugets, dépositaire de ce savoir-faire depuis 1974.

ENCART PAYS DE LOIRE

**Le Jambon de Vendée, des saveurs authentiques et raffinées**

Protégé par une Indication Géographique Protégée (IGP), le Jambon de Vendée reflète un savoir-faire ancestral. Frotté à la main au sel sec, il est subtilement arrosé d'eau-de-vie de vin avant d’être parfumé avec un mélange d'épices et d'aromates naturels : cannelle, poivre, thym, et laurier. Un produit au caractère unique qui sublime vos assiettes avec une touche de tradition vendéenne.

ENCART BRETAGNE ET NORMANDIE

**Les Andouilles de Guémené et de Vire, deux caractères pour un savoir-faire unique**

Reconnaissables à leur coupe, l’andouille de Guémené présente des cercles concentriques tandis que l’andouille de Vire révèle un aspect marbré. Ces spécialités nécessitent huit semaines de préparation pour atteindre leur perfection. Fumées et bosselées, elles se distinguent également par leur goût : la Guémené, douce et moelleuse, contraste avec le caractère plus affirmé de la Vire. Jadis dégustées chaudes avec de la purée, elles s’apprécient aujourd’hui en fines tranches, à l’apéro, dans une galette de sarrasin ou pour sublimer un casse-croûte gourmand.

ENCART OCCITANIE

**La Ventrèche Bigourdane, un concentré de saveurs pyrénéennes**  
Typique du Sud-Ouest, la ventrèche désigne la poitrine séchée de porc. La Bigourdane, salée au sel sec et enrobée de poivre parfumé, offre une alliance unique de tendreté et de caractère. Produite à partir de porcs certifiés pour le jambon de Bayonne, cette spécialité des Salaisons Pyrénéennes ravira les amateurs de charcuterie authentique et généreuse.

**P130 131**

**"Des pains pour toutes vos envies"**  
Découvrez une gamme variée de pains burger, du classique au créatif. Craquez pour le moelleux du brioche, la douceur du bun de pomme de terre ou l'authenticité du pain pavot-sarrasin. Offrez une alternative vegan avec le burger à la betterave ou le multigrains. Chaque pain est conçu pour sublimer vos recettes, avec des options longues conservation pour une praticité optimale. Faites la différence avec des burgers qui allient saveur et originalité !

**P 141 :**

**"Spicy : la tendance qui réchauffe vos assiettes !"**

La cuisine épicée s’impose aujourd’hui comme une véritable opportunité pour diversifier vos menus et séduire les palais en quête de sensations fortes. Inspirée des gastronomies du monde entier – d’Asie, d’Amérique latine ou d’Afrique – la vague "spicy" vous permet de revisiter vos recettes traditionnelles ou de proposer des créations modernes audacieuses.

Piments, chili flakes, poivres aromatiques et sauces piquantes peuvent sublimer des burgers relevés, dynamiser des marinades ou même surprendre vos convives avec des desserts sucrés-épicés. Cette tendance offre une grande souplesse : jouez avec les niveaux de piquant pour répondre à toutes les attentes, des amateurs de douceur épicée aux inconditionnels des explosions de saveurs.

Proposer des plats "spicy", c’est aussi offrir à vos clients un voyage culinaire, une expérience qui mêle authenticité et exotisme. En intégrant cette tendance, vous avez l’occasion de vous démarquer, de personnaliser vos assiettes, et d’attirer une clientèle curieuse et passionnée par les découvertes gustatives. Faites du "spicy" une signature culinaire qui restera dans les mémoires !

RECETTE -> Guide RR 2024

**Une revisite piquante du wrap poulet par Vincent Boccara**

**Le Swarp Poulet Sauce Piquante** signé Vincent Boccara est une explosion de saveurs épicées, parfaite pour illustrer la tendance "Spicy". Ce twist audacieux du wrap traditionnel met à l’honneur un poulet savoureux rehaussé d’une sauce piquante parfaitement équilibrée. Mariant créativité et intensité, cette recette revisite un classique du snacking avec un caractère bien trempé. Un must-have pour surprendre vos clients et apporter du peps à vos cartes !

**P166 :**

**Desserts XXL : un final gourmand en grand !**

Les desserts XXL s’imposent comme une opportunité gourmande incontournable pour enrichir vos menus et séduire vos clients. Plus qu’un simple dessert, ces créations généreuses et spectaculaires incarnent des moments de partage et de convivialité, transformant chaque bouchée en un plaisir collectif.

Du cookie géant à la tarte XXL, en passant par des montagnes de profiteroles ou des gâteaux dégoulinants de chocolat, ces desserts jouent sur l’effet "waouh" qui attire les regards et marque les esprits. Leur taille impressionne, mais c’est leur saveur qui fidélise vos convives et fait revenir les gourmands.

Cette tendance répond à une envie de simplicité et de convivialité, idéale pour rassembler autour d’une table. En intégrant ces formats à partager, vous pouvez non seulement apporter une touche ludique et originale à votre carte, mais aussi répondre à des occasions festives comme les anniversaires ou les repas entre amis.

Miser sur le XXL, c’est l’assurance d’offrir une expérience mémorable et différenciante, tout en renforçant l’attrait de votre établissement. Faites de vos desserts des moments inoubliables à partager !

**P 181 : COCKTAIL**

**Entrée page de droite**

1 cocktail

TITRE DE PAGE : Liqueur de Sureau

**Titre de recette : Saint Germain Spritz**

Astuce : Préparez des zestes de citron en amont pour une garniture rapide et soignée, vous pouvez aussi ajouter une pincée de sel dans le mélange pour intensifier les arômes floraux.

**P182**

**Entrée page de gauche**

2 cocktails

TITRE DE PAGE : Gin et Rhum Blanc

**Titre de recette 1 : Atlantic 44**

Astuce : Préparez des glaçons aromatisés à la coriandre pour intensifier les saveurs du cocktail, c’est un rendu très original !

**Titre de recette 2 : Mai Tai**

Astuce : Secouez la glace séparément pour éviter de diluer excessivement le cocktail. Nous vous conseillons également d’ajouter quelques goutes d’un bitter à la noix pour enrichir les saveurs tropicales.

**P183**

**Entrée page de gauche**

2 cocktails

TITRE DE PAGE : Téquila et Whisky

**Titre de recette 1 : Paloma**

Astuce : Servez la Paloma avec un bord de verre trempé dans un mélange de sucre et de sel pour équilibrer l’acidité. Pour une saveur plus profonde, infusez le sirop d’agave avec un zeste de pamplemousse.

**Titre de recette 2 : Jameson Limonade**

Astuce : Préparez des rondelles de citron confit pour une garniture qui surprendra vos clients ! Vous pouvez également infuser la limonade avec du gingembre frais pour une touche épicée et rafraichissante.

**P196-197**

**Comment construire une carte des vins réussie ?**

Une carte des vins bien construite est essentielle pour séduire les clients et maximiser le chiffre d'affaires d'un établissement. Voici quelques recommandations clés pour guider vos choix :

**1. Organisation et lisibilité**

* Classez la carte par **couleurs** (blancs, rouges, rosés) et par **régions** pour plus de facilité dans le choix.
* Assurez-vous que la carte soit **lisible**, **propre**, et **à jour** (tarifs et millésimes).

**2. Cohérence avec la carte des plats**

* Harmonisez la carte des vins avec les plats proposés : tenez compte des attentes de vos clients en termes de **prix**, de **types de vins** et d'**origine géographique**.
* Misez sur des **accords mets-vins régionaux** tout en éveillant leur curiosité grâce à des suggestions originales et du **storytelling.** N’hésitez à intégrer quelques anecdotes du producteur par exemple.

**3. Offrir de la variété**

* Maintenez un équilibre entre **vins blancs**, **vins rosés** et **vins rouges**, en adaptant l'offre à la **saison** et à la carte du chef.
* Pensez à proposer une sélection de **vins au verre**, soit sur une ardoise, soit dans une rubrique dédiée.

**4. Mentions légales obligatoires**

Pensez à bien mentionner :

* **Le prix net** de la bouteille.
* **La dénomination** (A.O.P., I.G.P., V.D.F., etc.).
* **La contenance** (50 cl, 75 cl, etc.).

Et en complément (optionnel) :

* Le nom du domaine.
* Le millésime.
* Le cépage.
* Les labels (AB, biodynamie, HVE, etc.).

**5. Maximiser l'expérience client**

* Faites vivre la carte en y intégrant des **accords mets-vins** directement associés aux plats.
* Adaptez l’offre au fil des saisons et mettez en avant des vins qui reflètent l’identité de votre région.

Nos experts Cave sont à votre disposition pour vous accompagner dans la création d’une carte des vins adaptée à votre offre. Grâce à leur expertise, ils vous aideront à sublimer vos plats tout en répondant aux attentes de votre clientèle.

Une carte bien pensée est un véritable levier pour valoriser votre restaurant et fidéliser vos clients !

**P212**

**Proposez des Eaux Locales : un Engagement qui séduit vos clients**

Les eaux locales sont bien plus qu’une simple boisson : elles incarnent des valeurs fortes et une véritable proximité avec vos clients. Ancrées dans les régions françaises, elles séduisent par leur authenticité et leur lien avec le terroir. En intégrant ces eaux à vos cartes, vous valorisez un savoir-faire local et répondez à l’attachement de votre clientèle pour les produits de leur région, tout en affirmant l’engagement de votre établissement pour une consommation responsable.

Puisées sans excès, embouteillées à la source et distribuées localement, ces marques régionales privilégient les circuits courts. En limitant les transports, elles réduisent les émissions tout en soutenant les économies locales. Proposer des eaux locales à vos clients, c’est offrir une expérience différenciante et qualitative qui répond à leur envie de consommer de manière authentique et responsable. Un choix qui renforce votre identité et séduit les consommateurs en quête de sens.

+ carte de France

**P214 LES EAUX DE MARQUES**

**Les Eaux de Grandes Marques : Un atout pour valoriser vos tables**

Face à des budgets resserrés, les eaux de grandes marques restent un levier stratégique pour les restaurateurs. Elles permettent de valoriser un produit de qualité tout en répondant aux attentes des clients pour une expérience soignée et complète.

**Une offre adaptée à vos besoins logistiques**

Chez METRO, nous facilitons la gestion des eaux de grandes marques grâce à des formats variés et adaptés :

* **Bouteilles en verre consigné** : Les formats de **50 cl** et **1 L** sont pratiques pour les tables individuelles ou familiales. **Une fois consommées, les bouteilles consignées sont récupérées par METRO, simplifiant ainsi leur gestion pour vous.**
* **Bouteilles en verre perdu** : Le format **75 cl**, élégant et différenciant, est idéal pour une consommation haut de gamme. Ces bouteilles peuvent être facilement recyclées par vos soins, sans contrainte de stockage.

Ces solutions vous permettent de réduire les soucis logistiques tout en maintenant une qualité de service irréprochable.

**Un choix économique et rentable**

Les eaux de grandes marques permettent de générer une marge intéressante.

* **Le format** **75 cl** est particulièrement avantageux économiquement : il se vend plus facilement en double, offrant ainsi une alternative élégante et rentable à la bouteille d’1L.
* **En format 50 cl**, elles se vendent facilement en complément des repas, et leur tarif attractif encourage les commandes. Inclure ces bouteilles dans vos formules ou menus est un excellent moyen d’augmenter vos ventes, notamment en snacking ou en restauration rapide.

**Un gage de qualité et d’excellence qui rejaillit sur votre établissement**

Contrairement à l’eau du robinet ou filtrée, les eaux de marques sont reconnues pour leur pureté et leur composition minérale stable. Ces caractéristiques leur confèrent un goût unique et inimitable, idéal pour accompagner et sublimer les plats servis à vos tables. Les grandes marques investissent également dans la préservation de leurs sources et dans des initiatives écoresponsables, garantissant un produit de qualité irréprochable.

Misez sur les eaux de grandes marques pour réaffirmer l’importance de la boisson dans vos menus et offrir à vos clients une expérience complète, alliant qualité, praticité, et rentabilité.

Réaliser un stamp (apparemment c’est un argument hyper important pour les restaurateurs)

PENSEZ-Y

METRO reprend vos bouteilles consignées !

Flashez pour en savoir plus

<https://www.metro.fr/service/developpement-durable/rapporter-emballage-consigne>

QR code

**P222-223**

**Le Plan de Nettoyage : La Garantie d’une Sécurité Sanitaire Optimale**

Les locaux et le matériel utilisés pour vos préparations culinaires peuvent être une source de contamination si leur entretien n’est pas rigoureusement planifié. Un plan de nettoyage bien défini est donc indispensable pour garantir la sécurité sanitaire de votre établissement.

**Un outil sur-mesure pour vos besoins**

Votre plan de nettoyage doit être adapté à la taille et à l’agencement de vos locaux, au type de denrées travaillées et aux effectifs de votre personnel. Il doit être clairement affiché dans vos cuisines et arrière-salles, à la vue de tous vos collaborateurs. Voici les éléments qu’il doit impérativement mentionner :

* Les zones et surfaces concernées.
* La fréquence des nettoyages.
* Les produits utilisés, leur méthode d’application et leur dosage.
* Les noms des responsables en charge.
* Les moyens de contrôle de la propreté.

**Les bonnes pratiques à ne pas négliger**

Une fois votre plan établi, quelques règles doivent être suivies pour maintenir un environnement irréprochable :

* **Nettoyer hors présence d’aliments** pour éviter tout risque de contamination.
* **Choisir des produits adaptés**, homologués et rangés séparément.
* **Utiliser du matériel adéquat** comme des lavettes synthétiques, balais brosses et raclettes en caoutchouc, en évitant les éponges ou ustensiles en bois.
* **Former et impliquer vos équipes** pour garantir une application rigoureuse.
* **Assurer un suivi et des audits réguliers** pour vérifier l’efficacité du plan.

Un plan de nettoyage clair et bien appliqué est la clé pour rassurer vos clients, protéger vos équipes et maintenir des standards de qualité élevés dans votre établissement.

**+ renvoi vers metro.fr**

* On reprend la page 27 de la Revue de Gamme Hygiène 2023.

**P239**

Encart pleine page à créer >> Rappel des produits d'équipement pour la RSAT : matériel CHR, ustensiles de cuisine, art de la table, vêtement pro, nappage, mobilier de salle

**Retrouvez tout l’équipement professionnel pour votre cuisine et votre salle !**

Equipez votre établissement avec des produits conçus pour allier qualité, style et performance :

* **Matériel CHR** : Équipements robustes et innovants pour une cuisine professionnelle performante.
* **Ustensiles de cuisine** : Pratiques et durables pour sublimer vos préparations au quotidien.
* **Art de la table** : Vaisselle élégante, verrerie raffinée et accessoires pour des présentations soignées.
* **Nappage** : Gammes modernes ou classiques pour sublimer vos tables et renforcer votre ambiance.
* **Mobilier de salle** : Design et confort pour créer un espace accueillant et chaleureux.
* **Vêtements professionnels** : Alliant confort, fonctionnalité et élégance pour un look impeccable.

Rendez-vous dans vos halles ou sur METRO.fr pour découvrir notre gamme complète !

Avec des visuels illustr’ issu du guide