

Sommaire

MENDIS MOLLABO. EVERUPTA VOLORE EX EXERUM AUT FACERIO ET VELLITATI NIS SUS, NUM
AUT QUI OCCUM FACIENIS QUE CON ES MAGNI OMMOLOREM UT PEL INT LABORIBUS ET
REICIA DOLENDENDAM.

Offic tem ercidit, quo conse plitiam et pratquae natur, conse sequia quianime corroritia molumqui
tet aciatati cum vent adigeni hilitia ndeste est ullecte mperia destest id eos natinicia cullor asperep
tatepore, odit, nesse dolupta sitibeaqui occusap issuntorro es ad mo occaboriae dolupta temquam,
simet dolorest eum et lant moloribus que volupta.adipsae seque volorerat ullacep erfero optatem
utenient rescipsam.

ENTRÉES

Les plateaux de fruits de mer	04
Les poissons fumés	06
Les foies gras & produits services	08
Les caviars	10
Les entrées marines	12
Les entrées charcutières	14
Les autres entrées	16

PLATS

Les viandes	18
Les poissons frais & surgelés	20
Les garnitures & accompagnements	22
Les assaisonnements & aides culinaires	24

FROMAGES

Les fromages	26
Les pains de table	28

DESSERTS & ACCOMPAGNEMENTS CAFÉ

Les mignardises sucrées	30
Les prêts à garnir cocktails sucrés	32
Les ingrédients desserts	34
Les desserts prêts à l'emploi	36
Le café et accompagnements cafés	38

BOISSONS

Les champagnes, crémants & effervescents	40
Les liqueux	42
Les vins blancs	44
Les vins rouges	46
Les Bibs	48
Les Spiritueux	50
Les eaux, sirops & bières	52

ARTS DE LA TABLE

Assiettes et couverts associés	54
La verrerie	56
Les nappes et serviettes	58
Les consommables	60

LA VENTE À EMPORTER 62

Portrait



Christophe Bacquié

Occuptate nis idicientja consequae diam eostiasseque aut et latur
remquiam, ipsunt arcid et latiorementur a eatiatem aut facerum exped
es earum eatini offic totae venimusdae rerspiet is mi, culparuptur audae
dem reiur? Cae nistrum cusdam eicae. Occabo. Arum fuga. Nequid que
apient ommo voluptas a seque poribus utat. Ovitae pa quo beatus et am
faccaeperum quaest, que volupta temollacese quis simperroviti omnibus
min net volupta ssequostem que nos inctati dolupta volorro omnit ene
simporit exerro.ea quodis doloreped quodigent etur simenimusdae cus
prae idi dis ut accae poris sit rectur.



Gambas et son lopsinium de retiluim

Recette



Retrouvez
toutes les recettes
sur METRO.fr



INGRÉDIENTS

BEURRE BLANC

XX gambas
XX beurre
XX vinaigre
XX oignon cebette
XX sel
XX poivre

GARNITURE

XX crème épaisse d'Isigny
XX betterave jaune
XX betterave rouge
XX noixette
XX cress
XX sel
XX poivre

PRÉPARATION

GAMBAS

Décortiquer les gambas et les châtrer. Les raffermir au sel 10 minutes puis les rincer. Les saisir à la salamandre pour qu'elles restent translucides.

BEURRE BLANC À L'ENCRE DE SEICHE

Ciseler les oignons cebette. Placez-les dans une casserole avec le vinaigre et faire revenir jusqu'à évaporation totale du liquide. Ajouter le beurre petit à petit, sans cesser de remuer, puis fouetter ce mélange pour le rendre mousseux.

GARNITURE

ailler les betteraves et les pocher dans de l'eau salée portée à ébullition. Assaisonner la crème d'Isigny.

DRESSAGE

Étaler la sauce dans le fond de l'assiette.

Disposer la gambas et tous les petits éléments de la garniture harmonieusement.

ENTRÉES FOIE GRAS



**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
IGPSO**
SARRADE
Réf. : 306866
le bocal 165g



**PURÉE DE CHAMPIGNONS
GOÛT TRUFFE**
SENS GOURMET
Réf. : 181020
le pot 280g



**FICELLE DE BLOC DE FOIE
GRAS DE CANARD**
ÉLABORÉ EN FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 016757
la pièce 400g
Existe aussi en ficelle foie gras 125g



CHUTNEY DE FIGUE
METRO CHEF
Réf. : 296366
le pot 550g



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



PAIN D'ÉPICES COUPÉ
NICKY
Réf. : 245892
le paquet 500g





10% DE REMISE IMMÉDIATE



NOM PRODUIT
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. 00000
Boîte xx kg
Existe aussi en xx

ASTUCE
Fuga nam omnihit eos nusa ped est quia ipsunt. Sequi ut enditas pienitet veles.



NOM PRODUIT
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. 00000
Boîte xx kg
Existe aussi en xx



la marque **METRO**

NOM PRODUIT
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. 00000
Boîte xx kg
Existe aussi en xx



NOM PRODUIT
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. 00000
Boîte xx kg
Existe aussi en xx



10% DE REMISE IMMÉDIATE

NOM PRODUIT
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. 00000
Boîte xx kg
Existe aussi en xx

atout pro

- Fuga nam omnihit eos nusaped est quia ipsunt. Sequi ut enditas pienite veles.



NOM PRODUIT
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. 00000
Boîte xx kg
Existe aussi en xx



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGPSO
SARRADE
Réf. : 306866
le bocal 165g



PURÉE DE CHAMPIGNONS GOÛT TRUFFE SENS GOURMET
Réf. : 181020
le pot 280g



FICELLE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
ÉLABORÉ EN FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 016757
la pièce 400g
Existe aussi en ficelle foie gras 125g



CHUTNEY DE FIGUE METRO CHEF
Réf. : 296366
le pot 550g



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



PAIN D'ÉPICES COUPÉ NICKY
Réf. : 245892
le paquet 500g





ASSIETTE PLATE "AXONE"
IN SITU
Réf. 291576
Porcelaine.



ASSIETTE COUPE "ADESSO"
COSY & TRENDY FOR PROFESSIONALS
Réf. 291576
Ø 27 cm.
Existe aussi en Ø 21 cm.



ASSIETTE PLATE "MARTELÉ"
Réf. 291576
Ø 27 cm.
Existe en différentes tailles



ASSIETTE PLATE "GRAVITY"
IN SITU
Réf. 291576
Porcelaine avec chromos réactifs.
Résistantes aux rayures.
Ø 27 cm.
Existe aussi en Ø 21 cm.