

ÉDITION 2026

#BOULANGERS PÂTISSIERS

Le marché de la boulangerie-pâtisserie est en constante évolution. Alors que le contexte économique reste difficile et que les modes de consommation ne cessent de se transformer, adaptabilité et créativité seront plus que jamais les ingrédients de votre succès. À l'heure où l'on parle réduction du sucre, recherche de naturalité, montée en puissance du végétal et mise en avant de l'origine des matières premières, et tandis que les consommateurs n'ont plus que transparence, qualité et durabilité à la bouche, la gourmandise doit être capable de se réinventer. Inspiré par l'évolution de la pâtisserie, le snacking suit quant à lui la tendance et se développe en élargissant son offre du petit-déjeuner au dîner. C'est justement pour vous aider à mieux répondre à ces nouveaux enjeux et à satisfaire les besoins de consommateurs toujours plus exigeants que les experts METRO ont conçu ce guide. Véritable outil d'inspiration réunissant dernières tendances, sélection de produits, d'emballages et d'équipements, il alimentera à n'en pas douter vos futures créations et vous permettra de rester au goût du jour !



AVEC LA COMPLICITÉ DE NICOLAS PACIELLO

Pour enrichir ce guide de créations actuelles et inspirantes, nous avons eu le plaisir de collaborer avec le chef pâtissier Nicolas Paciello. À travers des recettes exclusives, il partage sa vision moderne de la pâtisserie française : accessible, élégante et centrée sur le goût.

POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

- 1 Téléchargez l'application **METRO** en flashant ces QR codes puis lancez-là.
- 2 Scannez le code-barres situé à côté du produit.
- 3 Découvrez le prix et la disponibilité dans vos halles.



sur App Store



sur Google Play



Retrouvez les produits livrés disponibles dans toutes les halles METRO au xx/x/2026 en suivant ce picto.*



Retrouvez les produits concernés par cette mécanique grâce à ce picto.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE



- 00 LES CHOCOLATS DE COUVERTURE
- 00 LES GOUTTES, PÉPITES & BÂTONS DE CHOCOLAT
- 00 LES POUDRES, BEURRES & FEUILLANTINE
- 00 LES PÂTES & CRÈMES À BASE DE FRUITS SECS
- 00 LES PRÉPARATIONS
- 00 LA LEVURE & ADDITIFS DE PÂTISSERIE
- 00 LES GÉLATINES
- 00 LES ARÔMES, COLORANTS, EXTRAITS & ALCOOLS PÂTISSIERS
- 00 LES SUCRES & DÉRIVÉS
- 00 LES DÉCORS, TOPPING & FLEURS COMESTIBLES
- 00 LES FRUITS SECS & CONFITS
- 00 LES FRUITS FRAIS ROUGES
- 00 LES AUTRES FRUITS FRAIS
- 00 LES FRUITS EN CONSERVES
- 00 LES COULIS & PURÉE DE FRUITS
- 00 LES FARINES, SEMOULES & MIX PAINS
- 00 LES FRAINES & SEL
- 00 LE BEURRE
- 00 LE LAIT, OVOPRODUITS & POUDRE DE LAIT
- 00 LES CRÈMES, AÉROSOLS & PRÉPARATIONS
- 00 LE LAIT, OVOPRODUITS & POUDRE DE LAIT
- 00 LES VIENNOISERIES & PÂTISSERIES
- 00 LES PÂTISSERIES

LES CONSOMMABLES



- 00 LES BOÎTES PÂTISSIÈRES, SUPPORTS DE PRÉSENTATION & CLAYON
- 00 LES CONTENANTS SNACKING
- 00 LES CONSOMMABLES EN LABORATOIRE & BOUTIQUE

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION



- 00 LES VIANDES
- 00 LES SAUCISSES
- 00 LES FRUITS & LÉGUMES
- 00 LES INGRÉDIENTS CULINAIRES
- 00 LES CONSERVES
- 00 LES OLIVES, ANTIPASTIS & FÉCULENTS
- 00 LES YAOURTS, FROMAGES BLANCS & DESSERTS FRAIS
- 00 LES BOISSONS CHAUDES
- 00 LES MIX GLACES & CORNETS
- 00 LES SNACKS SUCRÉS
- 00 LES SOFTS GAZEUX
- 00 LES BOISSONS PLATES AUX FRUITS
- 00 LES BOISSONS AU THÉ
- 00 LES EAUX

LE GROS MATÉRIEL



- 00 LE LAVAGE
- 00 LA CUISSON
- 00 LE FROID
- 00 LA PRÉPARATION

Farines METRO Chef

LA FORCE D'UNE FILIÈRE MAÎTRISÉE

TRAÇABILITÉ, CONSTANCE, QUALITÉ... LES FARINES METRO CHEF SONT LE FRUIT D'UN ENGAGEMENT STRUCTURÉ, RÉUNISSANT LA COOPÉRATIVE LA TRICHERIE, L'EXPLOITANT AGRICOLE CHARLY COUTOUIT ET LE MOULIN PÉRIGORD FARINE. DE LA CULTURE À LA MOUTURE, CHAQUE ÉTAPE EST CO-CONSTRUITE AVEC METRO POUR GARANTIR UNE FARINE PERFORMANTE, RESPONSABLE ET RÉGULIÈRE, PENSÉE POUR LES EXIGENCES DES BOULANGERS ET PÂTISSIERS.



HISTOIRE

Lancée en 2020, cette filière tripartite repose sur un cahier des charges exigeant, pensé pour répondre aux besoins concrets des boulangers et pâtisseries. Qualité du blé, régularité de la farine, performance en production : chaque critère a été défini pour garantir constance, fiabilité et résultats en fournil.



PRODUCTION

Les blés utilisés sont exclusivement français, cultivés au plus près du moulin. Grâce à une sélection rigoureuse et une mouture lente sur meules de pierre, les farines obtenues conservent leur richesse et leur caractère. Chaque sac est le fruit d'un savoir-faire maîtrisé et d'une traçabilité complète.



UTILISATION

Développées pour s'adapter à tous les usages en boulangerie et pâtisserie, les farines METRO Chef se déclinent en versions traditionnelles, farines de force ou farines spéciales. Leur constance permet une production régulière et fiable, quel que soit le niveau d'exigence du fournil.



QUALITÉS

Riches, stables, bien équilibrées, les farines METRO Chef offrent une excellente tenue à la pousse, une hydratation optimale et un bon développement à la cuisson. Pensées pour le quotidien des pros, elles conjuguent qualité technique, régularité... et origine française.





Rustadou

LA MARQUE METRO PENSÉE POUR LES ARTISANS DU GOÛT

PENSÉE POUR LES ARTISANS DES MÉTIERS DE BOUCHE, RUSTADOU INCARNE LA TRADITION CHARCUTIÈRE FRANÇAISE À TRAVERS UNE SÉLECTION DE PRODUITS ÉLABORÉS DANS LE RESPECT DU SAVOIR-FAIRE RÉGIONAL. DERRIÈRE CETTE MARQUE METRO, ON RETROUVE DES RECETTES INSPIRÉES DU PATRIMOINE CULINAIRE, DÉVELOPPÉES EN COLLABORATION AVEC DES PME À L'ANCRAGE LOCAL, PASSIONNÉES PAR LA QUALITÉ ET LE GOÛT.

LA QUICHE RUSTADOU, STAR DU SNACKING CHAUD

Au cœur de cette gamme, les quiches Rustadou s'imposent comme un incontournable du snacking chaud. Elles allient générosité, praticité et régularité, sans compromis sur l'authenticité. Déclinées en plusieurs recettes classiques et efficaces – quiche Lorraine, quiche aux légumes, quiche 3 fromages, saumon-épinard, etc. – elles s'intègrent facilement dans toutes les offres de restauration boulangère.

UNE SOLUTION PRATIQUE, PENSÉE POUR LE QUOTIDIEN

Avec leur pâte dorée et croustillante, leur garniture riche et fondante, et leur format prêt à l'emploi, les quiches Rustadou sont pensées pour simplifier le service sans rogner sur la qualité. Que ce soit en vitrine chaude, à emporter ou à consommer sur place, elles répondent parfaitement aux attentes actuelles des consommateurs : du goût, du terroir, de la praticité... et de la confiance.

UNE FABRICATION RIGOREUSE 100 % FRANÇAISE

Chaque recette est préparée à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, dans des ateliers français maîtrisant toutes les étapes de fabrication – de la pâte à la garniture. Validés par des experts indépendants, les produits sont suivis à chaque étape de leur élaboration pour garantir une qualité constante.

DES QUICHES QUI ALLIENT GOÛT, RÉGULARITÉ ET SIMPLICITÉ

Avec Rustadou, vous valorisez dans vos vitrines une offre de quiches généreuses, authentiques et constantes en qualité. Des recettes classiques, bien exécutées, prêtes à servir et pleines de goût : un indispensable du snacking chaud, à la hauteur des exigences de vos clients comme des vôtres.

Rustadou

Notre marque dédiée aux Bouchers-Charcutiers-Traitants



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature

Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature

Existe aussi en lorem ipsum

RUSTADOU, SNACKING AUTHENTIQUE TENDANCE

LE PRIX
C'EST ICI

SCANNEZ LES CODES-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIX



les
halles
METRO

Rustadou

UNE MARQUE METRO : QUAND LE TERROIR FAIT RECETTE

PENSÉE POUR LES ARTISANS DES MÉTIERS DE BOUCHE, RUSTADOU INCARNE LA TRADITION CHARCUTIÈRE FRANÇAISE À TRAVERS UNE SÉLECTION DE PRODUITS ÉLABORÉS DANS LE RESPECT DU SAVOIR-FAIRE RÉGIONAL. DERRIÈRE CETTE MARQUE METRO, ON RETROUVE DES RECETTES INSPIRÉES DU PATRIMOINE CULINAIRE, DÉVELOPPÉES EN COLLABORATION AVEC DES PME À L'ANCRAGE LOCAL, PASSIONNÉES PAR LA QUALITÉ ET LE GOÛT.

LA QUICHE RUSTADOU, STAR DU SNACKING CHAUD

Au cœur de cette gamme, les quiches Rustadou s'imposent comme un incontournable du snacking chaud. Elles allient générosité, praticité et régularité, sans compromis sur l'authenticité. Déclinées en plusieurs recettes classiques et efficaces – quiche Lorraine, quiche aux légumes, quiche 3 fromages, saumon-épinard, etc. – elles s'intègrent facilement dans toutes les offres de restauration boulangère.

UNE SOLUTION PRATIQUE, PENSÉE POUR LE QUOTIDIEN

Avec leur pâte dorée et croustillante, leur garniture riche et fondante, et leur format prêt à l'emploi, les quiches Rustadou sont pensées pour simplifier le service sans rogner sur la qualité. Que ce soit en vitrine chaude, à emporter ou à consommer sur place, elles répondent parfaitement aux attentes actuelles des consommateurs : du goût, du terroir, de la praticité... et de la confiance.

UNE FABRICATION RIGOUREUSE 100 % FRANÇAISE

Chaque recette est préparée à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, dans des ateliers français maîtrisant toutes les étapes de fabrication – de la pâte à la garniture. Validés par des experts indépendants, les produits sont suivis à chaque étape de leur élaboration pour garantir une qualité constante.

DES QUICHES QUI ALLIENT GOÛT, RÉGULARITÉ ET SIMPLICITÉ

Avec Rustadou, vous valorisez dans vos vitrines une offre de quiches généreuses, authentiques et constantes en qualité. Des recettes classiques, bien exécutées, prêtes à servir et pleines de goût : un indispensable du snacking chaud, à la hauteur des exigences de vos clients comme des vôtres.

Rustadou

Notre marque dédiée aux Bouchers-Charcutiers-Traitants



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature

Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature

Existe aussi en lorem ipsum

SNACKING & PETITES RESTAURATIONS