

Le chocolat

UNE PASSION À RÉINVENTER

S'IL Y A UN INGRÉDIENT QUI TRAVERSE LES MODES SANS JAMAIS PERDRE EN PUISSANCE, C'EST BIEN LE CHOCOLAT. INTEMPOREL, ICONIQUE, IL CONTINUE D'ÉMOUVOIR LES PALAIS ET D'INSPIRER LES ARTISANS. EN 2026, IL S'AFFIRME PLUS QUE JAMAIS COMME LE MIROIR DE NOS ENVIES : PLUS CONSCIENT, PLUS CRÉATIF, PLUS ENGAGÉ.

UNE MATIÈRE ENGAGÉE

Derrière chaque carré, chaque ganache, chaque glaçage se cache désormais une histoire. Une origine. Une traçabilité. Porté par des artisans en quête de sens, le chocolat d'aujourd'hui n'est plus seulement bon : il est aussi responsable. Les fèves sélectionnées proviennent de plantations durables, respectueuses de l'environnement et des communautés locales. Le sourcing devient un acte militant, qui donne encore plus de profondeur au goût.

LA RÉVOLUTION VÉGÉTALE

Le chocolat suit aussi la grande tendance du végétal. Dans les laboratoires, les laits d'amande, de coco ou d'avoine viennent subtilement remplacer la crème ou le lait traditionnel dans les ganaches et les mousses. Le résultat ? Des textures plus légères, des créations plus digestes, et une nouvelle approche de la gourmandise, sans rien céder au plaisir.

NUTRITION ET ÉNERGIE : LE CHOCOLAT NOUVELLE GÉNÉRATION

Autre mutation notable : l'enrichissement. Graines de chia, amandes, noisettes, noix du Brésil, açai, baies de goji... Ces super-ingrédients, plébiscités pour leurs apports nutritionnels, apportent du croquant et de la complexité aromatique à vos créations. Le chocolat devient un support de vitalité, un plaisir mieux-être qui répond aux nouvelles attentes des consommateurs.

DES MARIAGES TOUJOURS PLUS AUDACIEUX

Si le chocolat est fidèle à lui-même, il aime aussi les rencontres inattendues. Les duos gagnants ? Yuzu et chocolat noir pour une touche d'amertume exotique, framboise et gruë de cacao pour l'intensité, pistache et chocolat au lait pour la douceur, caramel et fleur de sel pour un twist iodé. Autant d'accords qui surprennent et marquent les esprits... et les papilles. Et ce n'est qu'un début : le champ des possibles est infini. Chez METRO, nous croyons au pouvoir des ingrédients bruts et bien sourcés. Le chocolat que nous vous proposons, sélectionné avec soin, vous offre une base parfaite pour exprimer votre créativité et signer des desserts aussi beaux que bons, tout en répondant aux attentes d'une clientèle toujours plus exigeante. Parce que dans vos mains, un simple chocolat devient une œuvre.

MOUSSE AU CHOCOLAT
NICOLAS PACIELLO



ATOUTPRO

Permet l'appellation "à la vanille de Madagascar" pour vos créations



ATOUTPRO

Permet l'appellation "à la vanille Tahitensis" pour vos créations



ATOUTPRO

Permet l'appellation "à la vanille Bourbon" pour vos créations

Vanille

L'INCONTOURNABLE QUI NE CESSE DE SURPRENDRE

SI UNE ÉPICE INCARNE LA PÂTISSERIE, C'EST BIEN ELLE. AVEC SES NOTES CHAUDES, FLORALES OU BOISÉES, LA VANILLE STRUCTURE, ADOUCIT, SUBLIME. ELLE EST À LA FOIS FONDATION DES CLASSIQUES ET COMPLICE DES CRÉATIONS LES PLUS AUDACIEUSES. DERRIÈRE CETTE APPARENTE SIMPLICITÉ, SE CACHE UN MONDE DE NUANCES, DE FORMES ET DE SAVOIR-FAIRE.

SOUS TOUTES SES FORMES

Gousse, poudre, extrait, pâte ou sucre vanillé : chaque format a son usage. La gousse, fendue et grattée, est idéale pour crèmes ou entremets. La poudre, plus volatile, se glisse dans les pâtes à biscuit. Extraits et arômes sont pratiques à froid ou en grand volume. La pâte, concentrée et facile à doser, allie intensité et précision.

NATURELLE OU ARTIFICIELLE ?

La vanille naturelle révèle une palette aromatique riche, évolutive, issue de la gousse. La version artificielle, souvent limitée à la vanilline, est plus simple, sucrée et linéaire. À choisir selon l'usage : la première pour sublimer, la seconde pour aromatiser efficacement.

QUELLE VANILLE POUR QUEL DESSERT ?

La Bourbon (Madagascar, Réunion) est la plus polyvalente : douce, ronde, elle s'adapte à tout. La vanille de Tahiti, plus florale, sublime les fruits exotiques ou rouges. La Papouasie, plus corsée, se marie aux ganaches, pralinés ou crèmes infusées.

DES ASSOCIATIONS QUI SORTENT DU CADRE

La vanille sublime un insert mangue-passion, réveille un confit de figue, réconcilie un crémeux au citron avec un biscuit aux noisettes. Elle adoucit l'acidité d'un fruit rouge en tarte, accentue la rondeur d'un caramel, et même rehausse un streusel ou une pâte sablée aux épices. Elle s'exprime aussi dans des formats modernes : ganaches montées, chantilly infusée, panna cotta végétale, yaourt maison... Un terrain de jeu sans fin pour une épice qu'on croyait connaître.

FLAN NICOLAS PACIELLO



EXTRAIT
VANILLE
MADAGA
SÉBALCÉ
Réf. : 184923
Notes intenses vanillées
et caramélisées.
la bouteille 1l



ATOUTPRO

Permet l'appellation "à la
vanille de Madagascar"
pour vos créations



EXTRAIT
VANILLE
TAHITEN
SÉBALCÉ
Réf. : 04328
Attaque boi
d'une note
vanillée et fle
légèrement anisée avec
grains de vanille.
la bouteille 50cl



ATOUTPRO

Permet l'appellation "à la
vanille Tahitensis" pour
vos créations



EXTRAIT
VANILLE
BOURBO
GRAINS
VANILLE
SÉBALCÉ
Réf. : 21026
Notes intenses vanillées,
crèmeuses et épicées.
la bouteille 50cl



ATOUTPRO

Permet l'appellation "à
la vanille Bourbon" pour
vos créations

Vanille

L'INCONTOURNABLE QUI NE CESSE DE SURPRENDRE

SI UNE ÉPICE INCARNE LA PÂTISSERIE, C'EST BIEN ELLE. AVEC SES NOTES CHAUDES, FLORALES OU BOISÉES, LA VANILLE STRUCTURE, ADOUCIT, SUBLIME. ELLE EST À LA FOIS FONDATION DES CLASSIQUES ET COMPLICE DES CRÉATIONS LES PLUS AUDACIEUSES. DERRIÈRE CETTE APPARENTE SIMPLICITÉ, SE CACHE UN MONDE DE NUANCES, DE FORMES ET DE SAVOIR-FAIRE.

SOUS TOUTES SES FORMES

Gousse, poudre, extrait, pâte ou sucre vanillé : chaque format a son usage. La gousse, fendue et grattée, est idéale pour crèmes ou entremets. La poudre, plus volatile, se glisse dans les pâtes à biscuit. Extraits et arômes sont pratiques à froid ou en grand volume. La pâte, concentrée et facile à doser, allie intensité et précision.

NATURELLE OU ARTIFICIELLE ?

La vanille naturelle révèle une palette aromatique riche, évolutive, issue de la gousse. La version artificielle, souvent limitée à la vanilline, est plus simple, sucrée et linéaire. À choisir selon l'usage : la première pour sublimer, la seconde pour aromatiser efficacement.

QUELLE VANILLE POUR QUEL DESSERT ?

La Bourbon (Madagascar, Réunion) est la plus polyvalente : douce, ronde, elle s'adapte à tout. La vanille de Tahiti, plus florale, sublime les fruits exotiques ou rouges. La Papouasie, plus corsée, se marie aux ganaches, pralinés ou crèmes infusées.

DES ASSOCIATIONS QUI SORTENT DU CADRE

La vanille sublime un insert mangue-passion, réveille un confit de figue, réconcilie un crémeux au citron avec un biscuit aux noisettes. Elle adoucit l'acidité d'un fruit rouge en tarte, accentue la rondeur d'un caramel, et même rehausse un streusel ou une pâte sablée aux épices. Elle s'exprime aussi dans des formats modernes : ganaches montées, chantilly infusée, panna cotta végétale, yaourt maison... Un terrain de jeu sans fin pour une épice qu'on croyait connaître.

FLAN NICOLAS PACIELLO



EXTRAIT
VANILLE
MADAGA
SÉBALCÉ
Réf. : 184923
Notes intenses vanillées
et caramélisées.
la bouteille 1l



ATOUTPRO

Permet l'appellation "à la
vanille de Madagascar"
pour vos créations



EXTRAIT
VANILLE
TAHITEN
SÉBALCÉ
Réf. : 04328
Attaque boi
d'une note
vanillée et fle
légèrement anisée avec
grains de vanille.
la bouteille 50cl



ATOUTPRO

Permet l'appellation "à la
vanille Tahitensis" pour
vos créations



EXTRAIT
VANILLE
BOURBO
GRAINS
VANILLE
SÉBALCÉ
Réf. : 21026
Notes intenses vanillées,
crèmeuses et épicées.
la bouteille 50cl



ATOUTPRO

Permet l'appellation "à
la vanille Bourbon" pour
vos créations

Vanille

L'INCONTOURNABLE QUI NE CESSE
DE SURPRENDRE

SI UNE ÉPICE INCARNE LA PÂTISSERIE, C'EST BIEN ELLE. AVEC SES NOTES CHAUDES, FLORALES OU BOISÉES, LA VANILLE STRUCTURE, ADOUCIT, SUBLIME. ELLE EST À LA FOIS FONDATION DES CLAS-
SIQUES ET COMPLICE DES CRÉATIONS LES PLUS AUDACIEUSES. DERRIÈRE CETTE APPARENTE SIM-
PLICITÉ, SE CACHE UN MONDE DE NUANCES, DE FORMES ET DE SAVOIR-FAIRE.

SOUS TOUTES SES FORMES

Gousse, poudre, extrait, pâte ou sucre vanillé : chaque format a son usage. La gousse, fen-
due et grattée, est idéale pour crèmes ou
entremets. La poudre, plus volatile, se glisse
dans les pâtes à biscuit. Extraits et arômes
sont pratiques à froid ou en grand volume.
La pâte, concentrée et facile à doser, allie
intensité et précision.

NATURELLE OU ARTIFICIELLE ?

La vanille naturelle révèle une palette aro-
matique riche, évolutive, issue de la gousse.
La version artificielle, souvent limitée à la
vanilline, est plus simple, sucrée et linéaire.
À choisir selon l'usage : la première pour subli-
mer, la seconde pour aromatiser efficacement.

QUELLE VANILLE POUR QUEL DESSERT ?

La Bourbon (Madagascar, Réunion) est la plus
polyvalente : douce, ronde, elle s'adapte à
tout. La vanille de Tahiti, plus florale, sublime
les fruits exotiques ou rouges. La Papouasie,
plus corsée, se marie aux ganaches, pralinés
ou crèmes infusées.

DES ASSOCIATIONS QUI SORTENT DU CADRE

La vanille sublime un insert mangue-passion,
réveille un confit de figue, réconcilie un
crémeux au citron avec un biscuit aux noi-
settes. Elle adoucit l'acidité d'un fruit rouge
en tarte, accentue la rondeur d'un caramel,
et même rehausse un streusel ou une pâte
sablée aux épices. Elle s'exprime aussi dans
des formats modernes : ganaches montées,
chantilly infusée, panna cotta végétale, yaourt
maison... Un terrain de jeu sans fin pour une
épice qu'on croyait connaître.

FLAN NICOLAS PACIELLO

[illegible]

PISTACHE, L'INCONTOURNABLE QUI FAIT SENSATION



Pistache

L'INCONTOURNABLE QUI FAIT SENSATION

INGRÉDIENT PHARE DE LA PÂTISSERIE, LA PISTACHE SÉDUIT PAR SA RICHESSE AROMATIQUE ET SA BELLE COULEUR NATURELLE. DÉJÀ INCONTOURNABLE, ELLE INSPIRE TOUJOURS PLUS DE CRÉATIONS MODERNES, COMME LA CÉLÈBRE TABLETTE FONDANTE VENUE DE DUBAÏ. UNE VALEUR SÛRE... QUI CONTINUE DE SURPRENDRE.

QUELLE PISTACHE POUR QUEL DESSERT ?

Vous cherchez du caractère ? La pistache d'Iran est parfaite pour des crèmes ou pralinés marqués. Une note plus douce ? La Sicile apporte finesse et rondeur, idéale en pâtisserie fine ou en duo avec des fruits. Format brut pour la cuisson, torréfié pour renforcer les arômes : à chaque usage, sa solution.

UNE VALEUR AJOUTÉE DANS L'AIR DU TEMPS

La pistache coche toutes les cases : naturelle, colorée, gourmande, nutritive. Elle évoque à la fois le savoir-faire et la modernité. Riche en fibres et en bons lipides, elle séduit les clients soucieux de ce qu'ils consomment. Et vous permet de faire la différence en goût, en style... et en vitrine.

DESSERTS & VIENNOISERIES : ELLE S'INVITE PARTOUT

Tartelette pistache-cerise, flan twisté, religieuse au cœur fondant, babka marbrée... La pistache booste l'inspiration. En pâte à tartiner maison, streusel, crème montée ou garniture de brioche, elle donne une vraie signature à vos créations. Mention spéciale : l'accord pistache + fleur d'orange ou framboise.



Fraise demoiselle METRO Chef

FRAÎCHEUR, DOUCEUR, CARACTÈRE :
LA DEMOISELLE QUI SÉDUIT LES ARTISANS

AVEC SA ROBE BRILLANTE ET SON PARFUM INTENSE, LA FRAISE DEMOISELLE ATTIRE TOUS LES REGARDS. GOURMANDE ET ÉQUILBRÉE, ELLE SE DISTINGUE PAR SA TENUE PARFAITE EN VITRINE ET EN DÉGUSTATION. CULTIVÉE EN FRANCE, ELLE COCHE TOUTES LES CASES POUR SUBLIMER VOS CRÉATIONS PÂTISSIÈRES, DES PLUS CLASSIQUES AUX PLUS AUDACIEUSES.



HISTOIRE

En quête constante du meilleur pour les pros, METRO a sélectionné en 2019 la fraise Demoiselle dans le Sud-Ouest. Une variété trouvée auprès d'un semencier centenaire, choisie pour son potentiel en pâtisserie.



PRODUCTION

La fraise Demoiselle est cultivée en France par 5 producteurs partenaires de METRO. Une production locale et maîtrisée, gage de qualité et de régularité pour les artisans.



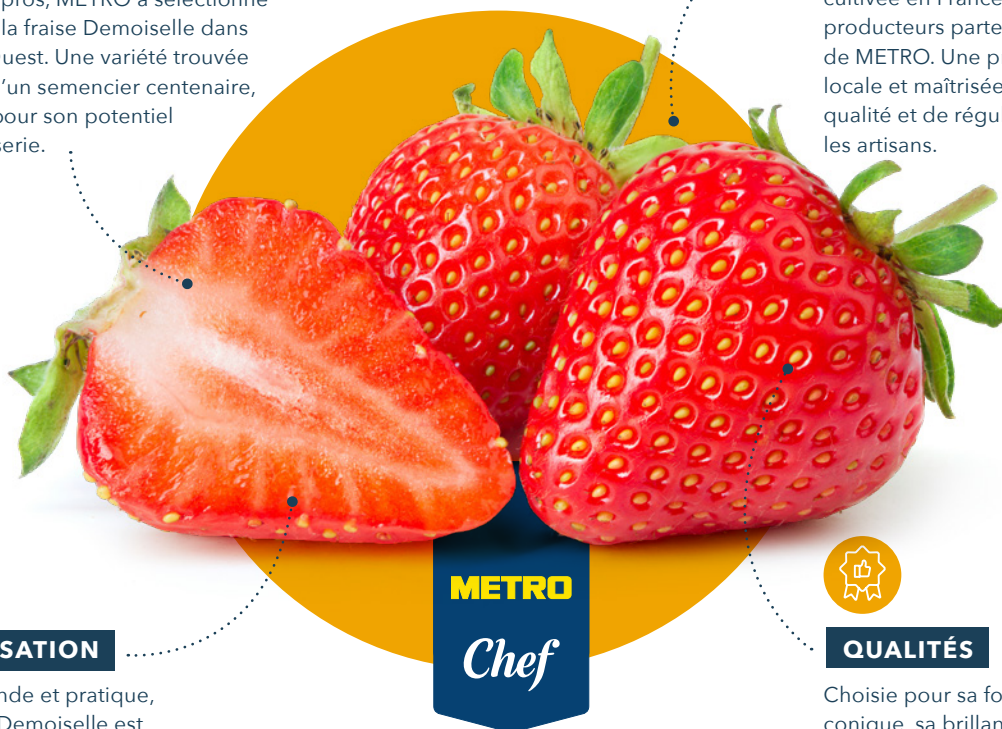
UTILISATION

Gourmande et pratique, la fraise Demoiselle est idéale en pâtisserie. Sa forme allongée facilite le tranchage et le dressage. Parfaite aussi en version nature.



QUALITÉS

Choisie pour sa forme conique, sa brillance et son parfum, la fraise Demoiselle est une variété à haute valeur ajoutée. Un fruit calibré pour les exigences des pros.



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum vellorature

Existe aussi en lorem ipsum



Farines METRO Chef

LA FORCE D'UNE FILIÈRE MAÎTRISÉE

TRAÇABILITÉ, CONSTANCE, RESPECT DU SAVOIR-FAIRE MEUNIER : LES FARINES METRO CHEF ONT ÉTÉ PENSÉES POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DES ARTISANS BOULANGERS ET PÂTISSIERS. GRÂCE À UN PARTENARIAT ENGAGÉ AVEC LE MEUNIER CHARLY COUTOUIT, METRO CONSTRUIT UNE FILIÈRE SOLIDE, FRANÇAISE ET RESPONSABLE, DU GRAIN AU SAC. UNE GAMME DE FARINES TECHNIQUES, RÉGULIÈRES ET FIABLES, POUR VALORISER TOUS LES GESTES DU QUOTIDIEN.



HISTOIRE

Depuis 2020, METRO collabore avec Charly Coutout, jeune meunier normand passionné, dont le moulin indépendant perpétue une tradition familiale ancrée dans les valeurs d'exigence et de transmission. Ensemble, ils développent une gamme de farines adaptées aux besoins concrets du métier.



PRODUCTION

Les blés utilisés sont exclusivement français, cultivés

VOIR AVEC LA MDD - PAS OK

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.



METRO
Chef



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.

LABORATOIRE

LES PROD

Crèmes

UNE MATIÈRE PREMIÈRE AU SERVICE DE VOS CRÉATIONS

SI TOUTES LES CRÈMES NE SE VALENT PAS, C'EST PARCE QU'ELLES NE SERVENT PAS LES MÊMES OBJECTIFS. EN PÂTISSERIE, CHAQUE TYPOLOGIE A SON RÔLE À JOUER - ET VOUS LE SAVEZ MIEUX QUE QUICONQUE. CE QUI CHANGE ? CE QU'ON EN FAIT. ET SURTOUT, LA MANIÈRE DONT ELLES PEUVENT VOUS AIDER À ALLÉGER UN PLANNING, REVISITER UN CLASSIQUE OU SIGNER UNE CRÉATION.

CRÈME LIQUIDE, CRÈME ÉPAISSE, CRÈME UHT... À CHACUN SA FONCTION

En base de ganache, pour monter une chantilly ou réaliser un appareil à crème prise : la crème liquide entière à 30 % est l'incontournable. Elle assure volume, foisonnement et souplesse. Pensez à l'utiliser pour une mousse légère à la framboise, un entremets aérien ou un crémeux vanille. La crème épaisse, elle, structure davantage. Elle apporte de la rondeur en tarte au citron revisitée ou en garniture de choux façon cheesecake. En cuisson, elle résiste bien et développe des arômes plus marqués. Quant à la crème UHT, elle offre de la praticité sans sacrifier la performance : idéale pour sécuriser vos préparations en restauration boulangère, qu'il s'agisse d'un appareil à flan rapide ou d'une crème diplomate montée minute.

À CHAQUE MATIÈRE GRASSE, SON RÉSULTAT

Le taux de matière grasse est un véritable levier de texture. Une crème à 35 % donnera une chantilly plus ferme, un foisonnement plus stable, idéale pour les entremets à étages, les pochages ou les décors qui tiennent en vitrine. Une crème allégée à 20-25 %, en revanche, trouve sa place

dans des bases plus légères : panna cottas, inserts lactés ou ganaches montées fruitées. Et pour une intensité supplémentaire ? Osez le mascarpone. Seul ou en association, il enrichit vos crèmes fouettées, densifie un tiramisu ou donne du corps à une crème à la vanille.

DES ALTERNATIVES VÉGÉTALES QUI MONTENT

Parce que les attentes évoluent, les crèmes végétales trouvent leur place en labo. Au soja, à l'avoine, à l'amande ou au riz : elles offrent une solution pour vos clients vegan ou intolérants, sans compromis sur la texture. Certaines se montent comme une crème classique et tiennent parfaitement : mousse coco-passion, ganache montée chocolat-amande, riz au lait végétal... tout est possible, à condition de bien choisir votre produit.



L'œuf METRO Chef

PILIER DISCRET MAIS ESSENTIEL

OMNIPRÉSENT DANS VOS RECETTES, L'ŒUF STRUCTURE, LIE, ENRICHIT, COLORE... ET NE TOLÈRE AUCUN COMPROMIS. DERRIÈRE SA SIMPLICITÉ, IL REPRÉSENTE UN ENJEU DE QUALITÉ POUR TOUTES VOS PRÉPARATIONS. C'EST POURQUOI METRO DÉVELOPPE UNE FILIÈRE MAÎTRISÉE, PENSÉE POUR VOUS ACCOMPAGNER AU QUOTIDIEN.



FILIÈRE

Tous les œufs METRO Chef plein air sont 100 % origine France, issus d'élevages situés à moins de 100 km de nos halles. Sélectionnés pour leur régularité, leur traçabilité et leur fraîcheur, ils sont produits dans des fermes à taille humaine, avec des parcours arborés et une alimentation garantie sans OGM.



UTILISATION

Pour répondre à vos contraintes en laboratoire ou en boutique, l'offre s'adapte : œufs coquille, œufs pasteurisés, mais aussi préparations prêtes à l'emploi (œufs brouillés, œufs parfaits...) vous aident à gagner du temps, sans faire de concession sur la qualité ou le goût.



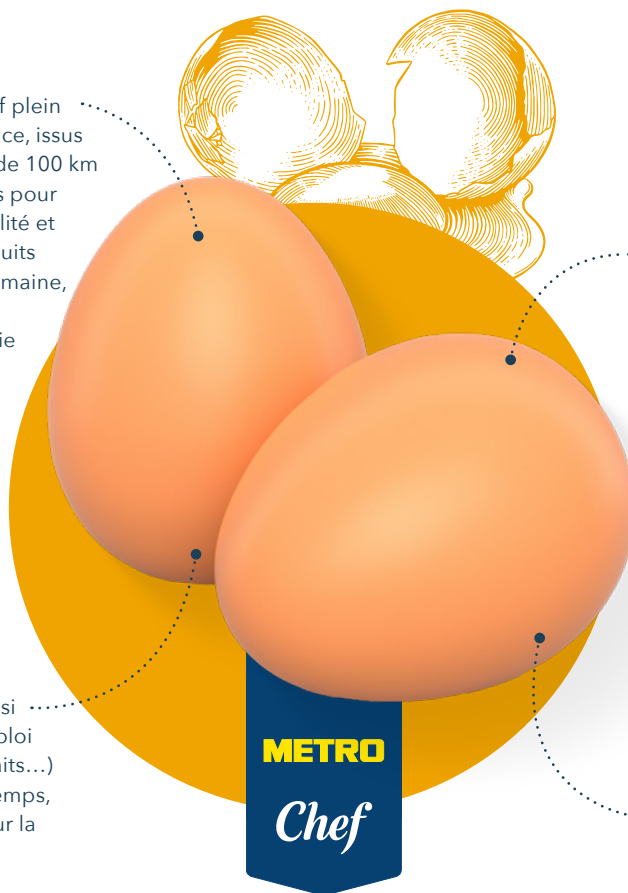
COLLABORATION

METRO s'appuie sur **LOEUF**, spécialiste du sourcing sur mesure, pour garantir la cohérence de sa filière. Objectif : vous offrir des produits fiables, performants et responsables, en phase avec les attentes d'aujourd'hui... et de demain.



ENJEUX

Face à une filière sous pression (grippe aviaire, hausse des coûts, évolution réglementaire), METRO reste mobilisé. L'offre METRO Chef demeure compétitive et alignée sur vos enjeux terrain, même depuis l'entrée en vigueur de la nouvelle CVO (cotisation volontaire obligatoire) en mars 2025.



ENCART SPÉCIAL : UNE FILIÈRE BIO EXIGEANTE, POUR UNE PÂTISSERIE ENGAGÉE

Plein air, alimentation 100 % biologique, origine France garantie... Les œufs bio METRO Chef réunissent les critères d'exigence des professionnels. Leur alimentation soignée influe directement sur la couleur du jaune, la tenue de la coquille et la qualité nutritionnelle. Une alternative engagée, sans compromis sur la régularité ni sur le goût.



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature

Existe aussi en lorem ipsum



Le poulet

SI CHAIR À NOTRE CŒUR

FROID OU CHAUD, RÔTI, PANÉ OU EFFILOCHÉ... LE POULET S'EST IMPOSÉ COMME UNE ÉVIDENCE DANS L'UNIVERS DU SNACKING. EN BOULANGERIE, IL SÉDUIT PAR SA POLYVALENCE, SA PRATICITÉ ET SA CAPACITÉ À SATISFAIRE TOUS LES PALAIS.

Porté par la demande grandissante des consommateurs, le poulet occupe une place de choix dans le monde du snacking. Sa capacité à s'intégrer aisément dans un grand nombre de préparations : sandwiches, sandos, wraps, salades ou paninis, en fait une base solide pour des recettes qui plairont à coup sûr ! Capable de se cuisiner aussi bien grillé que rôti, effiloché, mariné ou pané, le poulet permet d'explorer un large panel de registres culinaires différents. De plus, la montée en puissance de la tendance du fried chicken a remis le

poulet sous le feu des projecteurs, incitant la création de nouvelles recettes inspirées notamment de la street food. Une offre complémentaire à celle du snacking, idéale pour manger sur le pouce. À cela, s'ajoute le fait que le poulet se décline en viande halal, ce qui vous permet de proposer un menu ou même une sélection de produits halal, convenant ainsi à une clientèle plus large. Déjà présent dans votre offre depuis la nuit des temps, le poulet n'est donc pas prêt d'arrêter de se pavaner dans vos vitrines.



ASTUCE DE CHEF

LE SANDO CROUSTILLANT À LA FRANÇAISE

Pain de mie moelleux toasté, poulet pané croustillant, salade croquante, pickles d'oignon rouge et sauce moutarde légère au miel. Un clin d'œil au célèbre "torikatsu sando", revisité avec les codes de la boulangerie française.




NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum verrorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum verrorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum verrorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum verrorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum verrorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum verrorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum verrorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum verrorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum verrorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum verrorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum verrorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum verrorature
Existe aussi en lorem ipsum

Le Alfi

DE VINCENT BOCCARA



Durée : 10 min



Difficulté : facile



Portions : 1 sandwich



INGRÉDIENTS

- Pain brioché
- 2 pièces de mayonnaise au miel
- 1 cuillère à soupe d'oignons confits
- 10 tranches extrafines de rosette pur bœuf
- 10 tranches de chiffonnade de veau fumée
- 10 tranches extrafines de pastrami de bœuf
- 50 g de chou rouge râpé finement vinaigré façon pickles
- 5 rondelles de cornichons



PRÉPARATION

Étape 1

PRÉPARATION DU SANDWICH :

- › Prendre les tranches de pain et mettre une bonne cuillère de mayonnaise au miel.
- › Monter le sandwich *Alfi* en commençant par les oignons confits puis les tranches de charcuterie, une par une, étalées sur la longueur du pain.
- › Finir avec le chou rouge et ensuite avec les cornichons.
- › Fermer avec la 2^e tranche de pain.

Étape 2

CUISSON DU SANDWICH :

- › Emballer le ALFI dans son papier cuisson à emporter et le mettre au toaster grill à panini pour lui donner une texture plus compacte et légèrement chaude et grillée.
- › Prendre un couteau à pain pour découper le sandwich ALFI en 2 et servir avec un coleslaw et des pickles en accompagnement.



FLASHEZ & RETROUVEZ
CETTE RECETTE
SUR METRO.fr



Salade & herbes aromatiques

Table with 7 columns: DÉSIGNATION, DESCRIPTIF, CONDITIONNEMENT, ORIGINE, PRIX, RÉF, LIVRAISON. It lists three items related to salad and aromatic herbs, all originating from France.

Tomates & autres légumes frais

Table with 7 columns: DÉSIGNATION, DESCRIPTIF, CONDITIONNEMENT, ORIGINE, PRIX, RÉF, LIVRAISON. It lists seven items including tomatoes, mushrooms, and avocados, all originating from France.

Grid of frozen fruit and vegetable products including Spinach Leaves, Trio de Poivrons, Tranches d'Avocat, Épinards en Branches, Diced Onions, Poireaux en Rondelles, Oignons en Dés, Frites Coupe 9/9, Hash Brown Burgers, Griottes Dénoyautées, Potato Burger, and Morceaux de Mangue. Each item includes a product image, a 'KO' quality control badge, and a 'METRO Chef' logo.

Le fromage ?

ALWAYS A GOUDA IDEA*

NE TOURNONS PAS AUTOUR DU POT : LE FROMAGE EST INDISPENSABLE EN CUISINE, TOUT PARTICULIÈREMENT EN SNACKING. PRODUIT DE CARACTÈRE, RÉCONFORTANT ET SAVOUREUX, IL ENRICHIT À LUI SEUL TOUTE UNE RECETTE ! IL AGRÈMENTE LES CRÉATIONS LES PLUS SIMPLES COMME LES PLUS ÉLABORÉES. PROFONDÉMENT ANCRÉ DANS LES HABITUDES FRANÇAISES, C'EST UN INCONTOURNABLE, CAPABLE D'ÉVOLUER AVEC LES TENDANCES SANS JAMAIS PERDRE SON STATUT DE RÉFÉRENCE.

UNE ICÔNE DE LA CUISINE

Présent dans les sandwiches, salades, quiches ou encore croque-monsieur, le fromage se décline partout et sous toutes les formes : en tranches, en dés, râpé ou fondu. Cette diversité permet d'obtenir précisément la texture recherchée : filante, fondante ou crémeuse. Quel que soit le snack auquel il se prête, il reste un ingrédient pratique pour créer du liant tout en restant terriblement gourmand. Intemporel et partie intégrante de la culture culinaire française, il traverse les époques sans jamais perdre de son attrait.

À ASSOCIER À L'INFINI !

Ingrédient d'une incroyable polyvalence, le fromage est sublimé lorsqu'il est marié à d'autres saveurs. À l'instar du célèbre duo chèvre-miel, apprécié pour son équilibre entre caractère et douceur, le fromage s'ouvre aussi volontiers aux influences internationales. La rencontre pesto-mozzarella en est l'exemple parfait. Source inépuisable d'inspiration, le fromage vous invite aussi à imaginer des associations plus originales comme la combinaison feta-pistache. À vous de trouver votre combo gagnant !

L'ALLIÉ DU VÉGÉTAL

La polyvalence du fromage rayonne d'autant plus depuis l'essor du snacking végétarien. Dans de nombreux sandwiches, wraps ou salades veggie, il est devenu LA garniture principale. Alors, pour se démarquer, de plus en plus d'artisans ont décidé de miser sur des fromages artisanaux, bio ou AOP, capables d'apporter une signature gustative unique. À eux seuls, ils font d'un simple snack un mets raffiné. Et lorsqu'ils sont associés à des légumes rôtis, des herbes fraîches ou des condiments bien choisis, ils révèlent une palette de saveurs encore plus généreuse, qui fait toute la différence.



Snacking volaille

DES IDÉES FRAÎCHES ET ACCESSIBLES

QUAND ON PENSE SANDWICH, ON PENSE SOUVENT JAMBON BEURRE OU CROQUE MONSIEUR... MAIS EN REMPLAÇANT LE PORC PAR DE LA DINDE OU DU JAMBON DE VOLAILLE, ON OUVRE UN NOUVEAU CHAMP D'INSPIRATIONS SIMPLE, LÉGER, ACCESSIBLE, Y COMPRIS EN VERSION HALAL. VOICI QUELQUES RECETTES TESTÉES ET EFFICACES, À ADAPTER SELON VOS PAINS ET VOTRE CLIENTÈLE.



BANH MI REVISITÉ AU JAMBON DE DINDE

Un air d'Asie pour un snack express : baguette, mayonnaise parfumée, jambon de dinde, crudités croquantes, herbes fraîches et un soupçon de piment. Rapide à préparer, facile à emporter, ce sandwich combine fraîcheur, douceur et peps, un bon point pour varier l'offre déjeuner sans complexité.



BAGEL SUCRÉ-SALÉ DINDE, POMME & CHEDDAR

Une recette qui joue les contrastes : dinde froide, lamelles de pomme crue, cheddar fondant et roquette. Le pain peut être aux graines ou légèrement sucré pour renforcer le jeu des saveurs. Un twist original, parfait pour varier l'offre du midi.



PAIN BRIOCHÉ, DINDE FUMÉE & PICKLES

Un pain brioché moelleux (ou buns maison), dinde fumée, pickles de légumes maison (carotte, chou, oignon), crème légère au citron. Un équilibre entre douceur et acidité, qui modernise la dinde en version street-food chic.



CROISSANT SALÉ FAÇON "VOLAILLE À LA SAVOYARDE"

Un croissant feuilleté garni de blanc de dinde, pommes de terre grenailles, oignons confits et raclette fondue. Le tout passé au four pour gratiner. Ultra régressif, ultra gourmand. Une alternative au croque, dans un format 100% signature.



LE PRIX C'EST ICI



JAMBON DE DINDE
ORIGINE FRANCE
ID HALAL
Réf. : 173398
halal
16 tranches
la barquette 480g



LE PRIX C'EST ICI



ROUGE DE VOLAILLE CUIT
ISLA MONDIAL
Réf. : 050019
halal
30 tranches
la barquette 500g



LE PRIX C'EST ICI

JAMBON TONNEAU DE DINDE
ID HALAL
Réf. : 302225
le kilogramme



En snacking

TOUT COMMENCE PAR LE PAIN

DU CLASSIQUE AU PLUS TENDANCE, LE SNACKING EN BOULANGERIE SE RÉINVENTE À TRAVERS UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PAINS. BAGUETTE, BAGEL, WRAP OU FOCACCIA : CHAQUE SUPPORT DEVIENT UN TERRAIN D'EXPRESSION POUR CRÉER DES RECETTES ATTRACTIVES ET DIFFÉRENCIANTES.

Aujourd'hui, le snacking en boulangerie s'appuie sur une grande variété de pains pour répondre à toutes les envies de vos clients. À commencer par l'indétrônable baguette : croustillante et dorée, jouez-la aussi bien dans vos recettes classiques que dans vos compositions plus audacieuses. Pour vos créations les plus contemporaines, le bagel, toujours aussi tendance à New York, apporte modernité et gourmandise, même dans les recettes les plus simples. Envie de fraîcheur et de légèreté ? Le wrap coche toutes les cases pour des propositions végétariennes, colorées, faciles à emporter. Pour

des sandwichs généreux, cap sur la ciabatta ou la focaccia, deux pains moelleux venus d'Italie, qui s'adaptent à de multiples garnitures. Le pain nordique, riche en graines et en fibres, est parfait pour introduire une touche rustique et authentique à vos propositions. Le pain pita, quant à lui, joue la carte de l'évasion : garnissez-le de crudités, de sauces, de falafels... et invitez au voyage. Enfin, le bun, ou son cousin le bun roll, permet d'explorer des recettes sucrées-salées et d'enrichir encore votre vitrine snacking. Le pain n'est plus un simple support : c'est la base de votre créativité.



SNACKING & PETITES RESTAURATIONS


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum



Snacking iodé

LA VAGUE MARINE QUI SÉDUIT

TRADITIONNELLEMENT, LA CHARCUTERIE ET LE POULET DOMINENT LES VITRINES SNACKING. MAIS AUJOURD'HUI, DE PLUS EN PLUS DE CLIENTS ASPIRENT À DES PAUSES DÉJEUNER OU DES ENCAS LÉGERS, FRAIS, ÉQUILIBRÉS : EN PHASE AVEC UNE DÉMARCHE PLUS SAINNE, PLUS IODÉE, PLUS RAFFINÉE. ET C'EST LÀ QUE LES PRODUITS DE LA MER ENTRENT EN SCÈNE : SAUMON, MAQUEREAU, CREVETTES, POISSONS FUMÉS, ALGUES... ILS OFFRENT UN SOUFFLE NOUVEAU À L'OFFRE BOULANGERIE-SNACKING.

DES INGRÉDIENTS QUI FONT MOUCHE EN VERSION BOULANGÈRE

Des crustacés aux poissons fumés, en passant par les légumes de mer ou les algues, ces ingrédients permettent de composer des sandwiches, salades, wraps ou tartes salées qui séduisent les clients en quête de fraîcheur et d'équilibre. L'avantage ? Une large palette de goûts et textures : fumé, iodé, fondant, croquant, tout en répondant à une demande de plus en plus forte pour des alternatives à la viande. Dans un contexte de boulangerie, cela peut se traduire par des recettes simples mais efficaces : un bowl aux algues, riz vinaigré, légumes croquants et poisson mariné façon poke, un burger de crevettes façon thai, chou croquant et sauce légèrement citronnée, une baguette aux œufs mimosa et miettes de crabe... Laissez libre cours à votre créativité, tout est prétexte à revisiter le snacking iodé.

UNE RÉPONSE AUX NOUVELLES EXIGENCES DE CONSOMMATION

Au delà du goût, l'argument « produits de la mer » répond à des attentes fortes de consommation responsable, de traçabilité, de légèreté nutritionnelle et de diversité culinaire. En misant sur un sourcing maîtrisé, poissons de qualité, approvisionnement durable, éventuellement produits labellisés, vous valorisez à la fois le produit et votre savoir faire. Enfin, ouvrir la porte à ces alternatives iodées, c'est aussi anticiper les évolutions du marché. Le snacking en boulangerie continue de se transformer pour répondre à des demandes variées : rapidité, praticité, mais aussi équilibre, goût et originalité.



LE PRIX C'EST ICI

MIETTE SURIMI ÉLABORÉES
MÉTRO CHEF
Réf. : 008189
le sachet 500g

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

MÉTRO Chef

LE PRIX C'EST ICI

QUE CRE' JUM ÉLEVÉ ÉQUAT METF
Réf. :
décor sous :
Penaeus vannamei
calibre 60/80
la barquette 500g

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

MÉTRO Chef

LE PRIX C'EST ICI

CREVETTES TROPICALES MOYEN PÊCHÉES
MÉTRO C
Réf. : 016
décortiquées
saumure
calibre 100
Penaeus
le pot 900g
Existe aussi en calibre petite
200/400, grosse 90/150 ou
très grosse 40/60

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

MÉTRO Chef

LE PRIX C'EST ICI

FILETS D'ANCHOUX SALES
MÉTRO C
Réf. :
allonges
à l'huile végétale 4/4
la boîte 800g
Existe aussi en seau 800g
MÉTRO Chef

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

MÉTRO Chef



Premiumisation

LE SNACKING MONTE EN GAMME

LE SNACKING EN BOULANGERIE N'EST PLUS SEULEMENT SYNONYME DE BAGUETTE JAMBON OU DE CROQUE MONSIEUR. LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS ÉVOLUENT : ILS CHERCHENT DE LA GOURMANDISE CERTES, MAIS AUSSI DE L'AUTHENTICITÉ, DE LA QUALITÉ, DE LA SURPRISE. DANS CE CONTEXTE, L'OFFRE SNACKING MONTE EN GAMME ET C'EST UNE RÉELLE OPPORTUNITÉ POUR RÉINVENTER VOS VITRINES.

INGRÉDIENTS NOBLES POUR SNACKING HAUT DE GAMME

Magret de canard tranché finement, foie gras, homard, confits, fromages affinés... Ces produits d'exception s'invitent désormais dans des formats "à emporter". Un sandwich au pain brioché garni de magret, un burger revisité au homard, une salade rôtie au foie gras ; autant de déclinaisons qui élèvent l'image du snacking. Ce mouvement est loin d'être anecdotique, il s'inscrit dans une demande générale de "mieux manger", de sensations fortes, de partage d'un moment gourmand même sur le pouce.

FORMATS FAMILIERS, RECETTES RÉINVENTÉES

La force de ce snacking "premium" : combiner des recettes sophistiquées avec des formats familiers sandwiches, wraps, focaccias, salades, bowls ou burgers. Le pain reste le même, mais le contenu change radicalement. L'association d'ingrédients nobles avec un

format simple et rapide à consommer permet de proposer un "fast good" fait maison, accessible mais qualitatif.

UN LEVIER DE DIFFÉRENCIATION

Selon une étude récente, le snacking représente une part croissante et stratégique du revenu des boulangeries. Miser sur des recettes premium, c'est non seulement répondre à une appétence pour le goût et la qualité, mais aussi augmenter la valeur perçue des produits, le ticket moyen, et la fidélité d'une clientèle en quête d'exclusivité. En résumé, la montée en gamme dans le snacking boulanger, via des ingrédients nobles et des formats repensés, offre une belle voie d'évolution. Elle permet de conjuguer l'efficacité du snacking avec le raffinement d'une cuisine plus exigeante. Pour une boulangerie prête à innover, c'est une piste à explorer pour séduire les palais en quête de nouveauté et affirmer un positionnement différenciant face à la concurrence.

LE PRIX
C'EST ICI



**MAGRET DE
CANARD FUMÉ,
TRANCHÉ**
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
METRO CHEF
RÉGIONAL
Réf. : 058287
fumage au bois de hêtre
le sachet 250g



LE PRIX
C'EST ICI



**MAGRET DE
CANARD**
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
LABEYRIE
RESTAURATION
Réf. : 229106
fumé
50 tranches minimum
la barquette 250g



LE PRIX
C'EST ICI



**BLOC DE FOIE
GRAS DE CANARD**
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 238018
30% de morceaux de
foie gras
la barquette 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



**FICELLE DE BLOC
DE FOIE GRAS DE
CANARD**
ÉLABORÉE EN FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 016757
la pièce 400g





Rustadou

L'AUTHENTICITÉ DU TERROIR AU SERVICE DU SNACKING

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-Traiteurs



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