

# GUIDE

DU SAVOIR-FAIRE



# Rustadou



**METRO**



# NOTRE SAVOIR-FAIRE A DU GOÛT

Cher client,

Nous sommes très heureux de vous présenter le Guide du Savoir-Faire Rustadou.

L'objectif de METRO : vous satisfaire et régaler vos clients dans **le respect de la tradition charcutière**. Pour ce faire, nous nous sommes attachés à donner un énorme **élan de qualité** sur nos produits de Charcuterie et Traiteur signés Rustadou.

Rustadou, c'est un **assortiment de 48 références**, des incontournables dans un rayon de Boucher Charcutier Traiteur, liés au **terroir et à notre patrimoine gourmand** qui constitue le cœur de notre métier : 30 références de Charcuterie (boudin, rillettes, pâtés, andouille, rosette, ...); 13 références de Charcuterie Pâtissière individuelle (quiches, croque-monsieur, croissant au jambon, crêpe au fromage, ...); 5 références de Charcuterie Pâtissière à partager (quiche lorraine, quiche saumon-épinard...).

Nous avons travaillé l'ensemble de cette gamme dans un esprit de **sélection rigoureuse** des ingrédients et des matières premières utilisés avec un seul objectif : **le goût**, pour vous apporter plaisir et gourmandise.

Les charcuteries à base de porc sont **fabriquées majoritairement à partir de viande française** « Le Porc Français »\*. Elles sont cuisinées dans le respect des traditions, comme : le boudin noir réalisé avec du sang et des oignons frais permettant ainsi l'appellation « à l'ancienne » ; la tête persillée, préparée avec des têtes cuites dans un bouillon aux légumes, avec des épices et des aromates, en gelée agrémentée de persil, désormais elle est « cuisinée » ; ou les saucisses de Morteau fabriquées avec des porcs Label Rouge engraisés au petit-lait des fromageries et fumées lentement dans un tuyé traditionnel par combustion de bois et de sciure de résineux qui sont certifiées I.G.P. et Label Rouge !

Les pâtisseries charcutières sont dignes d'un très bon pâtissier artisanal, avec du croustillant, du moelleux, du goût, de la grande gourmandise, telles que : quiches à partager épaisses, généreuses, riches en garniture ; bouchées avec un feuilletage croustillant et une garniture goûteuse. Mais également crêpe au fromage, friand, croissant au jambon...

En tout **18 nouvelles références** et autant de formidables opportunités pour vous de **conquérir de nouveaux marchés**.

Notre démarche qualité c'est aussi **le respect des recettes, des process** et au final du client. Tous nos produits sont validés par des experts indépendants et sont ensuite suivis et contrôlés à chaque étape de leur élaboration pour vous garantir une **qualité permanente** et ne jamais vous décevoir.

Enfin, nous ne transigeons jamais sur l'engagement METRO pour sa marque Rustadou.

Retrouvez ce catalogue en ligne sur **METRO.fr**  
Prix et disponibilités de votre entrepôt.



\*Voir détail par produit.



# LA CHARCUTERIE PÂTISSIÈRE

## Rencontre avec LE TRAITEUR KIRN

INTERVIEW DE **PATRICK KIRN**, MAÎTRE-ARTISAN

Directeur de la maison KIRN PRODUCTION

### PATRICK KIRN, QUI ÊTES-VOUS ?

Mon frère et moi représentons la quatrième génération d'une maison créée en 1904 à Strasbourg.

En restant intransigeant sur la qualité et le savoir-faire, Kirn est devenu une entreprise artisanale reconnue avec plusieurs magasins ainsi qu'un laboratoire charcuterie-salaisons.

### C'EST VOTRE PREMIÈRE COLLABORATION AVEC RUSTADOU ?

Oui, et je crois que c'est notre capacité d'adaptation à répondre qualitativement à son cahier des charges exigeant qui a convaincu METRO.

### VOS PRODUITS, QU'ONT-ILS DE PARTICULIER ?

Notre force, c'est d'être des artisans et de vouloir le rester.

De la pâte à la garniture, toutes nos spécialités sont faites entièrement à la main par des professionnels qualifiés et toujours avec d'excellents produits.

**Rustadou**



3



# Rustadon



4



## ROULÉ À L'EMMENTAL

**Référence 180397**

*Une coque en pâte levée à la levure de boulanger.  
Une sauce onctueuse et fondante à l'emmental.*

**Poids : 5 x 130 g**

• Indique le lieu de fabrication du produit.





## CROQUE- MONSIEUR

**Référence 179984**

*Sandwich chaud formé de deux tranches de pain de mie garnies d'une sauce blanche à l'emmental, d'une tranche de jambon et d'emmental.*

**Poids : 8 x 200 g**

• Indique le lieu de fabrication du produit.

# Rustadou



6



## CRÊPE JAMBON FROMAGE

Référence 004357

*Crêpe de froment garnie d'une sauce blanche  
au jambon et au Comté.*

Poids : 6 x 120 g

• Indique le lieu de fabrication du produit.

# Rustadou



7



## CROISSANT AU JAMBON

**Référence 141328**

*Un croissant pur beurre.*

*Une sauce à l'emmental. Du jambon supérieur  
et de l'emmental râpé.*



**Poids : 6 x 150 g**

• Indique le lieu de fabrication du produit.

# Rustadou



8



## BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU

**Référence 180391**

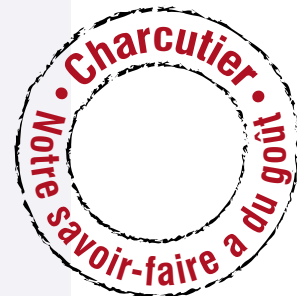
*Une pâte feuilletée garnie d'une sauce aux ris de veau, dés de jambon, champignons de Paris et recouverte d'un chapeau en pâte feuilletée aux graines de pavot. Une garniture généreuse.*

**Poids : 5 x 160 g**

• Indique le lieu de fabrication du produit.







## BOUCHÉE À LA REINE

**Référence 142624**

*Une pâte feuilletée garnie  
d'une sauce aux dés de jambon,  
champignons de Paris, lait, crème,  
dés de blanc de poulet et recouverte  
d'un chapeau en pâte feuilletée.  
Une garniture généreuse.*

**Poids : 5 x 140 g**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER

**Référence 164548**

*Une pâte feuilletée garnie d'une sauce  
aux crevettes, moules, calmars,  
poisson blanc, julienne de légumes,  
champignons de Paris, bisque de homard  
et recouverte d'un chapeau en pâte  
feuilletée aux graines de sésame.  
Une garniture généreuse.*

**Poids : 5 x 160 g**

• Indique le lieu de fabrication du produit.

# Rustadon



10



## FRIAND

**Référence 179987**

*Pâte feuilletée pur beurre garnie  
d'une farce à base de viande  
de porc et de vin blanc.  
Produit élaboré par un Maître Artisan.*

**Poids : 6 x 180 g**

• Indique le lieu de fabrication du produit.





## FEUILLETÉ VOLAILLE CHAMPIGNONS

**Référence 179986**

*Chausson en pâte feuilletée pur  
beurre farci de viande de volaille  
et d'une sauce à la crème rehaussée  
de champignons de Paris.  
Produit élaboré par un Maître Artisan.*

**Poids : 8 x 150 g**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## FEUILLETÉ A LA PROVENÇALE

**Référence 180393**

*Pâte feuilletée garnie d'un mélange  
de légumes grillés, fromage de chèvre,  
tomate fraîche en rondelle,  
sauce tomate, graines de pavot.*

**Poids : 6 x 130 g**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## QUICHE LORRAINE

**Référence 180011**

*Quiche salée en pâte pur beurre garnie  
d'un mélange de jambon, de lardons  
et d'un appareil aux œufs et à la crème.  
Produit élaboré par un Maître Artisan.*

**Poids : 2,8 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.







## QUICHE AU SAUMON - ÉPINARD

**Référence 180015**

Quiche salée en pâte pur beurre garnie de morceaux de saumon, d'épinard et d'un appareil aux œufs et à la crème.  
Produit élaboré par un Maître Artisan.

**Poids : 2,8 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## QUICHE AUX LÉGUMES

**Référence 180013**

Quiche salée en pâte pur beurre garnie de tomates, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, d'un appareil aux œufs et à la crème et réhaussée d'une rosace de tomates et courgettes.  
Produit élaboré par un Maître Artisan.

**Poids : 2,8 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## QUICHE AUX TROIS FROMAGES

**Référence 180016**

*Quiche salée en pâte pur beurre garnie de différents fromages : emmental, fromage au lait cru entier de vache et fromage de chèvre, et d'un appareil aux œufs et à la crème.*

*Produit élaboré par un Maître Artisan.*

**Poids : 2,5 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## QUICHE AUX POIREAUX

**Référence 180010**

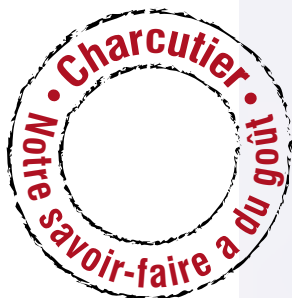
*Quiche salée en pâte pur beurre garnie de poireaux revenus dans du beurre et agrémentée de blancs de poireaux, d'emmental et d'un appareil aux œufs et à la crème.*

*Produit élaboré par un Maître Artisan.*

**Poids : 2,8 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.





## QUICHE AUX LÉGUMES INDIVIDUELLE

**Référence 179992**

*Quiche salée en pâte pur beurre garnie de tomates, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, d'un appareil aux œufs et à la crème et réhaussée d'une rosace de tomates et courgettes.*

*Produit élaboré par un Maître Artisan.*

**Poids : 6 x 150 g**

• Indique le lieu de fabrication du produit.







## QUICHE AUX TROIS FROMAGES

### INDIVIDUELLE

**Référence 180000**

Quiche salée en pâte pur beurre garnie de différents fromages : emmental, fromage au lait cru entier de vache et fromage de chèvre, et d'un appareil aux œufs et à la crème.

Produit élaboré par un Maître Artisan.

**Poids : 6 x 150 g**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## QUICHE LORRAINE

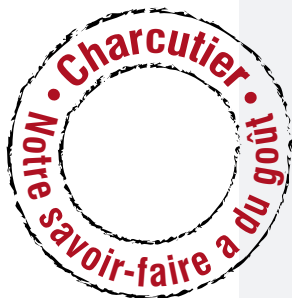
### INDIVIDUELLE

**Référence 180008**

Quiche salée en pâte pur beurre garnie d'un mélange de jambon, de lardons et d'un appareil aux œufs et à la crème. Produit élaboré par un Maître Artisan.

**Poids : 6 x 150 g**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



# LA CHARCUTERIE

## Rencontre avec LA MAISON BOLARD

INTERVIEW DE **MERRY BOLARD**

Directeur de la maison BOLARD

### MAISON BOLARD, UNE SOCIÉTÉ FAMILIALE ?

Trois générations de Bolard s'y sont succédées depuis sa création dans le Jura en 1955.

Positionnée sur le haut de gamme, notre entreprise est devenue une petite industrie restée artisanale dans l'âme.

En effet, bien faire notre métier demande encore beaucoup d'interventions manuelles et un vrai savoir-faire.

### C'EST VOTRE PREMIÈRE COLLABORATION AVEC RUSTADOU ?

Nous connaissons bien METRO qui commercialise nos produits depuis longtemps.

Ils nous ont contactés afin que nous utilisions notre savoir-faire et notre expertise pour élaborer un produit de la gamme Rustadou qui réponde à son cahier des charges rigoureux.

### CE PRODUIT, QU'A-T-IL DE PARTICULIER ?

Pour sa gamme Rustadou, METRO souhaite un pâté en croûte à la fois simple et supérieur.

C'est pourquoi nous l'avons conçu avec de beaux morceaux de dinde et de poulet délicatement assaisonnés et un médaillon de foie de canard.



# Rustadon



19



## NOUVEAUTÉ

### PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU

**Référence 180405**

*Pâté en croûte Richelieu composé d'une farce de viande de dinde et de poulet, délicatement assaisonnée, d'un beau médaillon rond de mousse de foie maigre de canard (9%) et d'une pâte au beurre et au saindoux surmontée d'un décor en croûte (41%).*

**Poids : 2 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.

# Rustadon



20



## NOUVEAUTÉ

### TRIPES À LA « MODE DE CAEN » À L'ANCIENNE

Référence 180386

*Tripes à l'ancienne mijotées  
20 heures au cidre et au Calvados  
et moulées à la louche.  
Un produit élaboré à partir  
d'animaux nés, élevés  
et abattus en France.*

**Poids : plat de 3,2 kg**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



# Rustadon



21



## NOUVEAUTÉ

### BOUDIN NOIR À L'ANCIENNE

**Référence 180407**

*Une recette « campagnarde » traditionnelle  
avec des morceaux de tête de porc  
qui apportent texture et mâche  
et des oignons frais rissolés.*

*Un produit élaboré à partir d'animaux nés,  
élevés et abattus en France.*

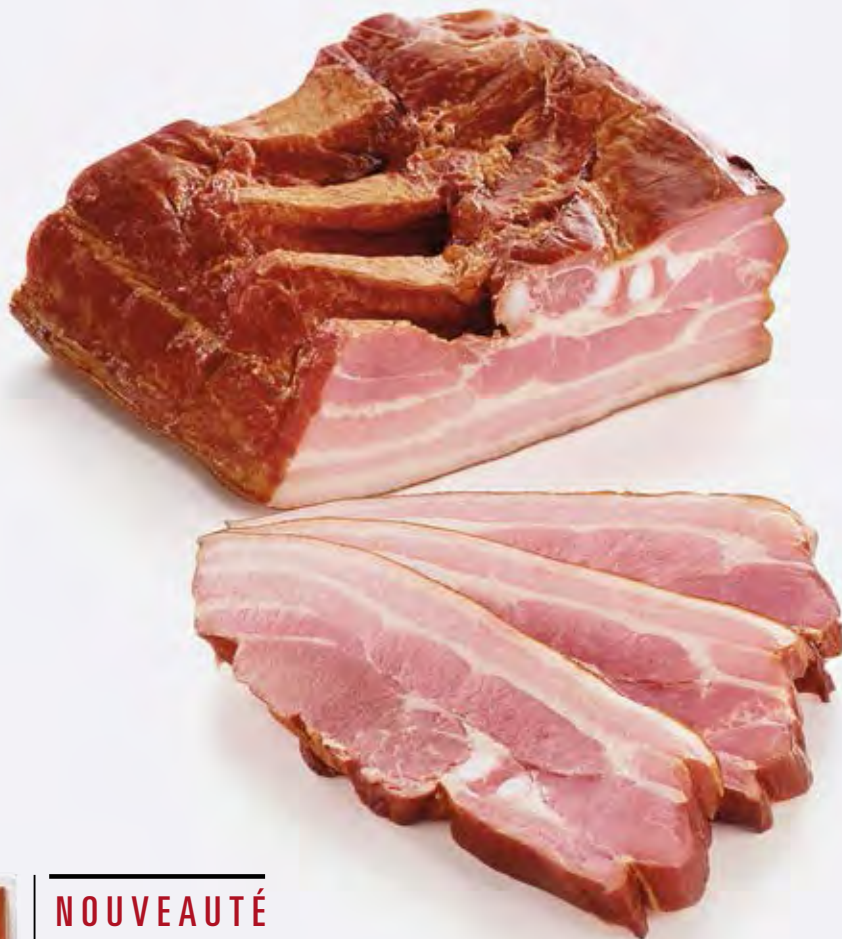
**Poids : 1,7 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.

# Rustadon



22



## NOUVEAUTÉ

### DEMI-POITRINE DE PORC FUMÉE

**Référence 180406**

*Elaborée à partir de poitrine de porc,  
saumurée et fumée aux copeaux de hêtre.  
Un produit élaboré à partir d'animaux nés,  
élevés et abattus en France.*

**Poids : 1,5 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



**NOUVEAUTÉ**

## SAUCISSES DE MORTEAU CRUES IGP LABEL ROUGE

**Référence 180395**

*Saucisses de Morteau certifiées IGP, fabriquées avec des porcs Label Rouge engraisés au petit-lait des fromageries et fumées lentement dans un tuyé traditionnel par combustion de bois et de sciure de résineux.*

*Un produit élaboré à partir d'animaux nés, élevés et abattus en France.*

**Poids : 4 x 350 g environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.





## Rencontre avec LA MAISON SAUGETS

### INTERVIEW DE DENIS VONIN

Directeur de AUX PRODUITS SAUGETS

#### DENIS VONIN, QUELQUES MOTS SUR VOTRE SOCIÉTÉ ?

C'est mon père qui l'a fondée en 1974. Nous sommes implantés dans le Haut-Doubs à 1000 mètres d'altitude. Notre savoir-faire allié à une haute technicité nous a permis de grandir et de nous équiper d'un bel atelier de salaison et fumaison et ainsi de nous construire une solide réputation de qualité.

#### C'EST VOTRE PREMIÈRE COLLABORATION AVEC LA MARQUE RUSTADOU ?

Oui, et je salue leur discernement et cette sélection. Car après avoir goûté différents produits, ils ont sélectionné deux de nos meilleures saucisses : la Montbéliard et la Morteau Label Rouge, deux saucisses IGP respectivement médaille d'argent et médaille d'or 2015.

#### QU'EST-CE QUI FAIT LEUR PARTICULARITÉ ?

D'abord l'excellente qualité de leur viande de porcs élevés au petit lait des fromageries. Mais c'est surtout le lent – il peut durer 6 jours - et délicat fumage en tuyé avec les résineux du Jura que sont le sapin, l'épicéa et le genévrier qui leur donne ce goût et cette saveur inimitables.





**NOUVEAUTÉ**

## SAUCISSES DE MONTBÉLIARD

CRUES IGP

**Référence 180392**

*Saucisses de Montbéliard certifiées IGP, fabriquées avec des porcs engraisés au petit-lait des fromageries, parfumées de poivre et de carvi cumi des prés et délicatement fumées par combustion de bois résineux. Un produit élaboré à partir d'animaux nés, élevés et abattus en France.*

**Poids : 6 x 150 g environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.

# Rustadon



26



## NOUVEAUTÉ

### ANDOUILLE DE VIRE À L' ANCIENNE EN DEMI

**Référence 180396**

*Andouille de Vire à l'ancienne faite  
main et fumée traditionnellement  
aux copeaux de hêtre.*

*Un produit élaboré à partir d'animaux nés,  
élevés et abattus en France.*

**Poids : 1 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.





# Rustadon



27



## VÉRITABLE ANDOUILLE DE GUÉMENÉ EN DEMI

**Référence 9936**

*Demi-andouille de Guemené cuite pendant  
8 heures et fumée au bois de hêtre.*

**Poids : 750 g environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



# Rustadon



28



## PAVÉ AU POIVRE

**Référence 15892**

*Saucisson pur porc enrobé manuellement de poivre concassé. Une forme allongée pour de grandes tranches. Un produit élaboré à partir d'animaux nés, élevés et abattus en France.*

**Poids : 2,5 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## PAVÉ NATURE

**Référence 48152**

*Saucisson pur porc. Une forme allongée pour de grandes tranches. Un produit élaboré à partir d'animaux nés, élevés et abattus en France.*

**Poids : 2,5 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## ROSETTE AU JAMBON

**Référence 155638**

*Rosette pur porc\*, embossée sous boyau naturel.  
Une recette exclusive intégrant 20% de jambon\*.  
Un goût très doux et une texture moelleuse.  
Un produit élaboré à partir d'animaux nés,  
élevés et abattus en France\*\*.*

\*Conformément à la réglementation. \*\*A partir de juin 2016.

**Poids : 2,5 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.





## SAUCISSON SEC GROS HACHAGE

**Référence 15891**

*Saucisson sec pur porc gros hachage, embossé sous boyau naturel. Un produit élaboré à partir d'animaux nés, élevés et abattus en France.*

**Poids : 2,8 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## SAUCISSON SEC

**Référence 19447**

*Saucisson sec pur porc, embossé sous boyau naturel. Un produit élaboré à partir d'animaux nés, élevés et abattus en France.*

**Poids : 1,4 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## SAUCISSE PERCHE

**Référence 19193**

*Saucisse perche pur porc, embossée sous boyau naturel. Une aromatique parfumée et un goût légèrement poivré et épicé. Une recette élaborée à partir d'animaux nés, élevés et abattus en France.*

**Poids : 1,5 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.





## JAMBON SEC SUPÉRIEUR DE SAVOIE

**Référence 81904**

*Jambon sec de Savoie de qualité supérieure, délicatement salé au sel sec\* et séché puis affiné avec son os, avant d'être désossé à 7 mois\* d'âge.*

*Un jambon sec supérieur tendre et moelleux au goût, doux et subtil.*

*Un produit élaboré à partir d'animaux nés, élevés et abattus en France\*\*.*

*\*Conformément à la réglementation. \*\*À partir d'octobre 2016.*

**Poids : 5,5 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.







## JAMBON SEC SUPÉRIEUR

**Référence 86656**

*Jambon sec de qualité supérieure, salé au sel sec\*, séché et affiné avec son os, avant d'être désossé à 7 mois\* d'âge. Un jambon sec supérieur tranchable finement et à la texture fondante.*

*Un produit élaboré à partir d'animaux nés, élevés et abattus en France\*\*.*

\*Conformément à la réglementation. \*\*À partir d'octobre 2016.

**Poids : 6 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## DEMI-JAMBON DE VENDÉE À L'ANCIENNE

**Référence 17263**

*Véritable jambon de Vendée certifié IGP frotté à l'eau de vie et aux herbes, salé au sel sec, puis pressé entre deux planches pour en extraire le jus. Un produit élaboré à partir d'animaux nés, élevés et abattus en France.*

**Poids : 2,9 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.





## JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AVEC COUENNE

### Référence 81910

*Jambon cuit supérieur 3 noix  
avec couenne, moulé à la main.*

*Une forme miche et  
des tranches larges.*

*Un produit élaboré à partir d'animaux nés,  
élevés et abattus en France.*

**Poids : 6,5 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## JAMBON CUIT SUPÉRIEUR DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ

### Référence 81911

*Jambon cuit supérieur 3 noix, découenné,  
dégraissé et moulé*

*à la main. Une forme miche  
et des tranches larges.*

*Un produit élaboré à partir d'animaux nés,  
élevés et abattus en France.*

**Poids : 7 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## RÔTI DE PORC CUIT SUPÉRIEUR

**Références 65725 et 86674**

*Rôti de porc cuit supérieur doré au four.  
Une recette légèrement aillée et poivrée.  
Une cuisson sèche donnant un croûtage  
et un moelleux caractéristiques.  
Un produit élaboré à partir d'animaux nés,  
élevés et abattus en France.*

**Poids : 1 kg environ et 3,5 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## SAUCISSON CUIT DE PARIS FUMÉ

**Référence 81907**

*Saucisson cuit pur porc  
de Paris, en boyau naturel,  
fumé et finement aromatisé à l'ail.  
Un produit élaboré à partir d'animaux nés,  
élevés et abattus en France.*

**Poids : 1,3 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## TERRINE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE

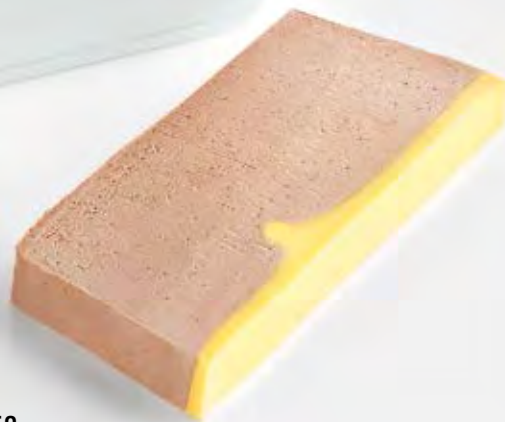
**Référence 81916**

*Pâté de campagne à l'ancienne aux saveurs prononcées, aux beaux marquants pour un visuel de tranche traditionnel et cuit au four en terrine en grès ouverte pour un bel aspect croûté. Une recette élaborée à partir d'animaux nés, élevés et abattus en France.*

**Poids : 3 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.





## MOUSSE DE FOIE MAIGRE DE CANARD AU PORTO

**Référence 81918**

*Mousse de foie maigre de canard  
relevée au Porto et agrémentée d'épices.*

**Poids : 2,2 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## TERRINE DE CANARD À L'ANCIENNE

**Référence 81900**

*Terrine de canard à l'ancienne au Cognac élaborée à partir de porc français et de viande et de foie de canard frais.*

**Poids : 2,5 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## TERRINE DE LAPIN AUX NOISETTES À L'ANCIENNE

**Référence 81917**

*Terrine de lapin aux noisettes relevée d'épices et cuisinée à l'Armagnac en terrine en grès ouverte. Une recette élaborée à partir de viande de lapin et de viande de porc fraîche origine France.*

**Poids : 3 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.

# Rustadon



40



**NOUVEAUTÉ**

## RILLETES DU MANS AU SEL DE GUÉRANDE

**Référence 180390**

*Véritables rillettes du Mans pur porc  
au sel de Guérande, riches  
en morceaux et fibres de viande.  
Une recette élaborée à partir d'animaux nés,  
élevés et abattus en France.*

**Poids : 1 kg**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## RILLETES D'OIE

**Référence 12101**

*Rillettes d'oie artisanales réalisées à partir de filet d'oie et de graisse d'oie (80%). Elles sont cuites lentement pendant 12 heures.*

**Poids : 1 kg**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



# Rustadon



42



## NOUVEAUTÉ

### TÊTE PERSILLÉE À L'ANCIENNE

**Référence 180380**

*Tête persillée cuite dans un bouillon  
aux légumes, avec des épices et des aromates,  
en gelée agrémentée de persil.  
Un produit élaboré à partir d'animaux nés,  
élevés et abattus en France.*

**Poids : 2,5 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.



## NOUVEAUTÉ

### TÊTE ROULÉE AVEC LANGUE BARDÉE

**Référence 180408**

*Une recette traditionnelle réalisée avec des têtes qui sont d'abord cuites avec les os puis désossées. Les morceaux sont ensuite recuits dans un bouillon aromatique afin de parfumer la viande. Un produit délicatement assaisonné et fondant, aux beaux marquants de langues et de joues de porc. Une recette élaborée à partir d'animaux nés, élevés et abattus en France.*

**Poids : 1,5 kg environ**

• Indique le lieu de fabrication du produit.

Des remarques, des suggestions ? Écrivez-nous !  
MDD RUSTADOU  
5, rue des Grands Prés - 92024 Nanterre Cedex

0 825 09 09 09

Service 0,15 € / min  
+ prix appel

Retrouvez toute l'offre  
Préparez vos commandes en ligne



**METRO**•fr