

LA VIANDE/BOUCHERIE

LE BŒUF *LE TARTARE ET CARPACCIO*

2 UB TARTARE
EN ATTENTE



FONDEZ POUR LE TARTARE & LE CARPACCIO

Le tartare et le carpaccio incarnent parfaitement le renouveau de la cuisine crue. Légers et raffinés, ils séduisent naturellement les gastronomes en quête de fraîcheur. Mais s'ils se préparent rapidement, pas question pour autant de négliger l'assaisonnement !



RETROUVEZ
NOS RECETTES
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

mmm...



LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Un vin rouge jeune au bon rapport qualité-prix et dont la gourmandise et la rondeur équilibreront la salivation. Un Chinon.

CHINON
MICHEL LAURENT
Réf. 00000



2 UB CARPACCIO
EN ATTENTE



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



CARPACCIO DE BŒUF
ORIGINE FRANCE
JEAN ROUTHIAU
Réf. : 061249
viande bovine
la boîte 20 assiettes de 70g
Existe aussi en race charolaise



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



POUR VOIR LE PRIX, SCANNEZ LE CODE-BARRES AVEC L'APPLICATION METRO



LA VIANDE/BOUCHERIE

LA VOLAILLE *LE CANARD/FOIE GRAS/MAGRET*

EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

1,2,3... CRÉATION



LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Gouteux, avec une fin de bouche sauvage pouvant procurer une légère amertume. Cuits saignants, ils s'enrichissent de mâche et de gras. Un vin rouge soutenu par l'alcool, fruité et persistant en goût. Un vin rouge de Bordeaux.

LUSSAC-SAINT-EMILION
LA CROIX SAINT-ROC
Réf. 00000



SUBLIMEZ LE CONFIT DE CANARD

Le confit de canard, plat réconfortant et généreux, se marie merveilleusement bien avec une purée onctueuse, pour un plaisir simple et gourmand.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum vellorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum vellorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum vellorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum vellorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum vellorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum vellorature



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum vellorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum vellorature

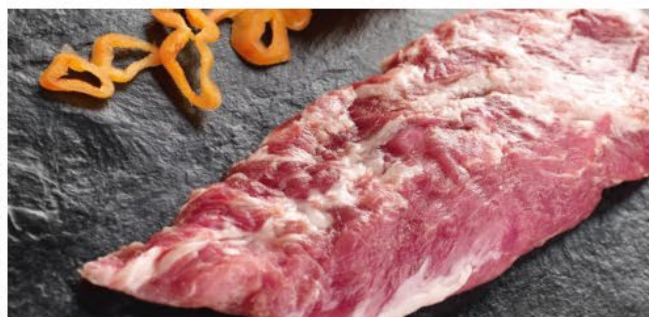
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE PORC



FILET MIGNON DE PORC

ORIGINE U.E.
avec chaînette
sous vide
le kilogramme



PLUMA DE PORC

ORIGINE FRANCE
sous vide
le kilogramme



1,2,3... CRÉATION

**LES ACCORDS
METS & VINS
DE SAMIRAH**

Un Vacqueyras. Une viande qui se distingue
par son gras, sa douceur et sa mâche.

VACQUEYRAS
ARMAND DARTOIS
Réf. 00000

REDÉCOUVREZ LE PLUMA DE PORC

Sa tendreté et sa saveur uniques font de
la pluma de porc une pièce tendance
de la gastronomie moderne. Elle se
cuisine à la plancha, à la poêle et même
au barbecue.

RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



ROTI PORC ECHINE

ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
sans os
sous vide
Le kilogramme



T-BONE DE PORC TRANCHÉ X4

ORIGINE FRANCE
sous vide
le kilogramme



CARRÉ 6 CÔTES DÉTALONNÉ AVEC OS AVEC COUENNE

ORIGINE FRANCE
porc fermier Label Rouge
sous vide
le kilogramme



Suggestions de présentation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA VIANDE/BOUCHERIE

LE VEAU ET L'AGNEAU



LE PRIX
C'EST ICI

NOIX DE VEAU PAD EAF
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
METRO CHEF
Sous vide
Le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

RÔTI DE VEAU
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
halal
épaule ou bas carré
standard ou halal
sous vide
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

TÊTE DE VEAU BLANCHE
AVEC LANGUE ROULÉE
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
sous vide
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

CARRÉ DÉVERTÉBRÉ DÉMANCHONNÉ
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
sous vide
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

JARRET AGNEAU ARRIÈRE
ORIGINE NOUVELLE ZÉLANDE
Réf. : 272915
Standard
sous vide
le kilogramme



RÉVÉLEZ LE JARRET D'AGNEAU

Le jarret d'agneau, pièce tendre et savoureuse par excellence, s'accompagne idéalement de légumes rôtis, soigneusement assaisonnés et dorés au four, qui apportent une touche rustique et colorée au plat. Pour sublimer ce mariage de saveurs, une sauce légère, préparée à base de jus de cuisson, d'herbes fraîches, vient envelopper le tout d'une douceur parfumée.



RETROUVEZ
NOS RECETTES
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



1,2,3...
CRÉATION



LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Vin rouge tannique qui équilibrera l'onctuosité. Un Cahors sera idéal.

CAHORS
LES CAUSSES D'OLT
Réf. 00000



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Innovez AVEC LE POULPE

La côte de popularité du poulpe grimpe en flèche depuis quelques années. Cet engouement soudain s'explique par la volonté des chefs de satisfaire une clientèle toujours plus exigeante à la recherche de saveurs originales.

Ce produit haut de gamme fascine les chefs du monde entier avec sa texture et sa capacité à absorber les saveurs, mais c'est surtout le défi que représente sa cuisson qui pique leur curiosité. En effet, le risque d'obtenir une texture caoutchouteuse n'est pas

négligeable. Alors pour dompter le poulpe, privilégiez une méthode de cuisson adaptée : grillé, en cuisson lente ou à feu vif. Quelle que soit la spécialité de votre restaurant, le poulpe saura s'y adapter. Qu'il soit préparé à la plancha, en salade ou braisé, le poulpe offrira à vos clients une expérience culinaire mémorable.

Mais avant d'ajouter le poulpe à votre carte, pensez à en vérifier la disponibilité ! En effet, l'approvisionnement de ce produit recherché peut s'avérer compliqué.



LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Mollusque à la saveur fine, douce et à la mâche persistante. Des blancs parfumés, légers par la structure mais vifs par l'acidité. Des vins blancs suffisamment aromatiques pour équilibrer le parfum du mollusque et frais pour flatter leur douceur.



POUILLY-FUMÉ
MICHEL LAURENT
Réf. 00000



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



TENTACULES DE POULPE CUITES

GEL PÊCHE
Réf. : 296249
Octopus vulgaris
calibre 70/100g
la barquette 1kg



TUBES D'ENCORNET AVEC EAU AJOUTÉE

PÊCHÉS EN ATLANTIQUE SUD-OUEST
Réf. : 033990
Illex argentinus
calibre 8/12 pièces au kg
le sachet de 1Kg 1kg



ANNEAUX D'ENCORNETS BLANCHIS

PÊCHÉS EN ATLANTIQUE SUD-OUEST
Réf. : 011066
Illex argentinus
calibre 100/150 pièces par kg
le sachet de 1Kg 1kg



PETITES SEICHES ATTENDRIES VIDÉES ET NETTOYÉES

PÊCHÉES EN OCÉAN INDIEN, ORIGINE INDE
Réf. : 042384
Sepia aculeata ou Sepia prashadi
calibre 40/80 pièces au kg
le sachet de 1Kg 1kg



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



POUR VOIR LE PRIX, SCANNEZ LE CODE-BARRES AVEC L'APPLICATION METRO



LE SAUMON ET TRUITE FUMÉ



VISUEL EN
ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI

FILET DE TRUITE FUMÉE
ÉLEVÉE EN NORVÈGE
Réf. 707256, Réf. 707257
Calibres 1/1,5 ou 0,7/1,3

LE PRIX
C'EST ICI

PERLES FRAÎCHES
Réf. 705961, Réf. 075381, Réf.
075382, Réf. 092646
Kalamansi 6x260g, vinaigre citron
6x280g, vinaigre balsamique 6x400g
ou vinaigre échalote 6x280g

LE PRIX
C'EST ICI

FILET DE SAUMON FUMÉ
ÉLEVÉ EN NORVÈGE
Réf. 707255, Réf. 707254
Calibres 1,2/1,8 ou 0,9/1,3



Succombez AU SAUMON FUMÉ

Ahhh le saumon fumé... Connu pour sa légèreté et son goût prononcé, c'est un véritable phénomène culinaire. À lui seul, il transforme un simple plat en une création raffinée. Que ce soit en entrée, en tartine ou dans une salade, il sait s'adapter à toutes les occasions avec une élégance naturelle. Sa texture fondante et ses arômes subtils font de lui un incontournable.



LES ACCORDS METS & VINS

Dégusté fumé, c'est un poisson à la chair moelleuse et douce. De faible intensité, il gagne en expression, devenant même très intense et persistant au nez et en bouche. Un Sancerre sera parfait.

SANCERRE
MICHEL LAURENT
Réf. 00000



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE POULET FRIT LES TENDERS ET AIGUILLETTES POUR LES SALADES



NOUVEAU !

LE PRIX C'EST ICI

NUGGETS DE POULET
ÉLABORÉS EN U.E.
METRO CHEF
Réf. : 309054
halal
le sachet 1kg



NOUVEAU !

LE PRIX C'EST ICI

EMINCES DE FILET DE POULET ROTI
ORIGINE U.E.
METRO CHEF
Réf. : 309037
halal
le sachet 1kg



LE PRIX C'EST ICI

TENDERS DE POULET PANÉ CRUNCHY
ÉLABORÉS HORS U.E.
PHILEA
Réf. : 251542
halal
le sachet 1kg



LE PRIX C'EST ICI

BURGER DE FILET DE POULET PANÉ CORNFLAKES
ÉLABORÉ EN U.E.
VOLATYS
Réf. : 190843
le sachet 1kg (10x100g)



mmm...



**LES ACCORDS
METS & VINS
DE SAMIRAH**

Un vin blanc vif ou un vin rouge léger pour pallier la mâche du poulet et le gras apporté par la friture.



BOURGOGNE PINOT NOIR
VALENTIN VIGNOT
Réf. 00000



**CRAQUEZ POUR
LE POULET FRIT**

Le poulet frit... un incontournable qui fait toujours l'unanimité ! Déclinable à l'infini grâce aux différentes sauces et assaisonnements, il est parfait pour des moments conviviaux et gourmands.



RETROUVEZ NOS
RECETTES & PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES SURGELÉS

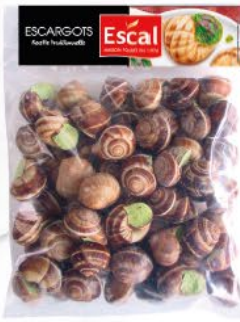
LES ESCARGOTS/CUISSES DE GRENOUILLES



LE PRIX
C'EST ICI



**ESCARGOTS DE BOURGOGNE
BELLE GROSSEUR PRÉPARÉS
LABEL ROUGE
METRO CHEF**
Réf. : 141657
Helix Pomatia
le sachet 485g



LE PRIX
C'EST ICI

**ESCARGOTS TRÈS
GROS, RECETTE À LA
BOURGUIGNONNE
ESCAL
METRO CHEF**
Réf. : 308700
Helix Lucorum
Le sachet 624g



LE PRIX
C'EST ICI



**ESCARGOTS DE
BOURGOGNE MOYENS
PRÉPARÉS, RECETTE À LA
BOURGUIGNONNE
METRO CHEF**
Réf. : 065373
Helix Pomatia
le sachet 560g



REVISITEZ L'ESCARGOT

L'escargot, emblème de la gastronomie française, ne se limite pas à sa version au beurre persillé. Découvrez notre sélection d'excellence pour surprendre vos clients.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



LE PRIX
C'EST ICI

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE
PRÉPARÉS
METRO CHEF**
Réf. : 065374
Helix Pomatia
le sachet 740g



LE PRIX
C'EST ICI



**BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
METRO CHEF**
Réf. : 065408
au persil et jus de citron
le rouleau 250g



LE PRIX
C'EST ICI



**SPECIALITÉ AU BEURRE AIL
ET PERSIL
METRO CHEF**
Réf. : 093535
le rouleau 250g



LE PRIX
C'EST ICI

**CUISSES DE GRENOUILLES
COUPE YOGA
ORIGINE INDONÉSIE
METRO CHEF**
Réf. : 013178
calibre 16/20
le sachet 1kg



FROMAGE DE DÉGUSTATION *LA PÂTE PRESSÉE CUITE*

la marque **METRO** **MARQUE METRO**



LE PRIX C'EST ICI

COMTÉ A.O.P. 12 MOIS AU LAIT CRU
LA MAISON DU FROMAGE
Réf. : 013802
pièce 1,2kg environ



la marque **METRO** **MARQUE METRO**



LE PRIX C'EST ICI

COMTÉ A.O.P. 18 MOIS AU LAIT CRU
LA MAISON DU FROMAGE
Réf. : 216826
pièce 800g environ



la marque **METRO** **MARQUE METRO**



LE PRIX C'EST ICI

COMTÉ A.O.P. 24 MOIS AU LAIT CRU
LA MAISON DU FROMAGE
Réf. : 238164
pièce 800g environ




Conseil D'EXPERT



MISEZ SUR LE COMTÉ & L'ABONDANCE

Le Comté et l'Abondance sont des grands classiques des plateaux de fromages. Le premier séduit par ses notes fruitées tandis que le second charme avec son goût légèrement noisetté.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR **METRO.fr**



LE PRIX C'EST ICI

1/32 COMTE AOP 30M
RIVOIRE JACQUEMIN
Réf. : 303236
la pièce 1.2 kg environ



la marque **METRO** **MARQUE METRO**



LE PRIX C'EST ICI

ABONDANCE A.O.P.
LA MAISON DU FROMAGE
Réf. : 078648
1/4 de pain
2,5kg environ



Suggestions de présentation.

LES FROMAGES EN CUISINE *LES FROMAGES BÛCHES, PALETS ET CROTTINS DE CHÈVRE*



LE PRIX
C'EST ICI



BÛCHE DE CHÈVRE
SOIGNON
Réf. : 248734
la bûche 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



BÛCHE DE CHÈVRE
METRO CHEF
Réf. : 085442
sous coque
la bûche 1kg

METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



BÛCHETTE DE CHÈVRE
METRO CHEF
Réf. : 304610
la bûchette 180g

METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI

CHÈVRE SPÉCIAL CUISSON
RIANS
Réf. : 286767
la barquette 24x20g



LE PRIX
C'EST ICI



CHÈVRE SPÉCIAL CUISSON
METRO CHEF
Réf. : 236277
la barquette 24x20g

METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



CROTTIN DE CHÈVRE
METRO CHEF
Réf. : 291995
la barquette 12 crottins de 60g

METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI

CROTTIN DE CHAVIGNOL
A.O.P. 60 G
RIANS
Réf. : 236232
le carton 6x60g



LE PRIX
C'EST ICI



CROTTIN CHEVRE ARO
Réf. : 304757
la barquette 12x60G

LES FROMAGES EN CUISINE LES FROMAGES À SALADE, CUBES ET COPEAUX BILLES



LE PRIX
C'EST ICI



**PARMIGIANO REGGIANO
EN COPEAUX A.O.P.**

ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 174402
la barquette 500g



METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



**GRANA PADANO EN
COPEAUX A.O.P.**

ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 174407
la barquette 500g



METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



GRANA PADANO COPEAUX

ORIGINE ITALIE
COLLA GRAN DUCA
Réf. : 171538
la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI



**ROQUEFORT A.O.P. LAIT
CRU BRISURES**

METRO CHEF
Réf. : 296571
le sachet 1kg



METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



ROQUEFORT A.O.P. EN DÉS

SOCIÉTÉ
Réf. : 015674
pour salades et pizzas
la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI



FETA A.O.P. EN CUBES

ORIGINE GRECE
METRO CHEF
Réf. : 305206
la barquette 900g



METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



**FROMAGE AU LAIT DE
BREBIS**

METRO CHEF
Réf. : 050512
en cubes pour salade
la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI



MOZZARELLA BILLES

TOSCANELLA
Réf. : 212576
200x5g
la barquette 1kg

LA CRÉMERIE

LES FROMAGES EN CUISINE *LES FROMAGES*



LE PRIX
C'EST ICI



**TARTINABLE AIL ET FINES
HERBES**
BOURSIN
Réf. : 040285
la barquette 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



CREAM CHEESE
METRO CHEF
Réf. : 286663
le pot 1,5kg



LE PRIX
C'EST ICI

**FROMAGE À TARTINER
NATURE**
METRO CHEF
Réf. : 024975
la barquette 1kg
existe aussi en ail et fines herbes



LE PRIX
C'EST ICI



SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE
PHILADELPHIA
Réf. : 007422
pasteurisée multi-usages :
chaud, froid, salé ou sucré
le pot 1,65kg



LE PRIX
C'EST ICI

SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE
PHILADELPHIA
Réf. : 169695
pasteurisée multi-usages :
chaud, froid, salé ou sucré
la barquette 500g



NOUVEAU !

LE PRIX
C'EST ICI

FROMAGE FONDU
METRO CHEF
Réf. : 308330
24 portions en triangle
la pièce 400g



LE PRIX
C'EST ICI

VACHE QUI RIT TERRINE
LA VACHE QUI RIT
Réf. : 308228
la barquette 1kg



LE BEURRE ET AUTRES CORPS GRAS



LE PRIX
C'EST ICI

BEURRE DOUX
MA PAYSANNE
Réf. : 225210
la plaque 500g
Existe aussi en demi sel



LE PRIX
C'EST ICI

BEURRE DOUX
METRO CHEF
Réf. : 297475
la plaque 500g

METRO
Chef

la marque
METRO **MARQUE METRO**



LE PRIX
C'EST ICI

BEURRE DOUX
RIOBA
Réf. : 006695
micropain 10g
la boîte de 100



LE PRIX
C'EST ICI

BEURRE DOUX
METRO CHEF
Réf. : 141579
le rouleau 1kg

METRO
Chef



la marque
METRO **MARQUE METRO**



LE PRIX
C'EST ICI

BEURRE DOUX PLAQUE 250G
ROCHAMBEAU
Réf. : 306820
BEURRE DX PLQ 250G ROCHAMBEAU
La pièce 250G



LE PRIX
C'EST ICI

BÂTONNET BEURRE PORTION DEMI-SEL
LA CONVIETTE
Réf. : 179425
la pièce 15g
Existe aussi en doux



LE PRIX
C'EST ICI

MARGARINE 80% M.G.
METRO CHEF
Réf. : 010227
le pain 500g

METRO
Chef

Suggestions de présentation.

LA CHARCUTERIE

LES JAMBONS ET SAUCISSONS SECS TRANCES



LE PRIX
C'EST ICI

JAMBON CRU DE PAYS

FRANCE D'OLONA

Réf. : 028422

20 tranches

la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI

JAMBON CRU

ARO

Réf. : 070988

la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI

JAMBON SERRANO

ORIGINE ESPAGNE

EL ERMITAÑO

Réf. : 019734

60 tranches avec intercalaires

la barquette 1kg

la marque
METRO MARQUE METRO



LE PRIX
C'EST ICI

JAMBON DE VENDÉE I.G.P.

À L'ANCIENNE

ORIGINE FRANCE

RUSTADOU

Réf. : 235440

pièce de 2,9kg environ

le kilogramme

ATOUTPRO

Affinage de 4 mois minimum
À consommer cru ou cuit
Un produit en demi qui vous offrira un rendement optimal, une découpe et un tranchage facile



Rustadou

1,2,3... CRÉATION

LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Officiis quamusa ndaesto min expelen ihiliquam
ulluptati voloremus evenis earum ut am quid.

NOM VIN
XXXXXXXXXX
Réf. 00000



CUISINEZ LE JAMBON SEC

Le jambon sec, icône méditerranéenne, se savoure seul ou accompagné. Il garnit sandwiches, pizzas, salades et plats chauds. Il barde volailles, filet mignon, poissons, fromages ou pruneaux. Il saura enrichir et parfumer vos plats.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR **METRO.fr**



LES JAMBONS CUITS, ÉPAULES ET VOLAILLE ENTIERS

LE PRIX
C'EST ICI

**JAMBON CUIT
SUPÉRIEUR
METRO CHEF**
Réf. : 235105
découenné, dégraissé
7,5kg environ
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



**JAMBON CUIT RÔTI AUX HERBES ROSTELLO
FIORUCCI**
Réf. : 183735
en demi-pièce 4,2kg environ
le kilogramme

LE PRIX
C'EST ICI

**DEMI JAMBON
CUIT SUPÉRIEUR
METRO CHEF**
Réf. : 252417
découenné, dégraissé
4kg environ
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

**JAMBON
CUIT QUALITÉ
SUPÉRIEURE
AVEC COUENNE
ORIGINE FRANCE
LE MOULIN**
Réf. : 235437
pièce 7kg environ
le kilogramme



ATOUTPRO

Forme homogène et entames droites pour un minimum de perte et une régularité de tranches (~110 à 140 tranches de 45g à 60g par jambon)
Saumure neutre (non-aromatique) pour un jambon de charcutier avec un véritable goût de "jambon viande"



Adobe Stock | #868300574

LE PRIX
C'EST ICI

**DEMI JAMBON FUMÉ À GRILLER
METRO CHEF**
Réf. : 296616
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



**JAMBON CUIT RÔTI AUX TRUFFES ROSTELLO
ORIGINE ITALIE
FIORUCCI**
Réf. : 243342
en demi 4,2kg environ
le kilogramme

ATOUTPRO

1% de truffe d'été à l'italienne
Format en demi pour un rendement optimal

LES JAMBONS CUITS, ÉPAULES ET VOLAILLE ENTIERES

LE PRIX
C'EST ICI

**JAMBON CUIT
SUPÉRIEUR
METRO CHEF**
Réf. : 235105
découenné, dégraissé
7,5kg environ
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



**JAMBON CUIT RÔTI AUX HERBES ROSTELLO
FIORUCCI**
Réf. : 183735
en demi-pièce 4,2kg environ
le kilogramme

LE PRIX
C'EST ICI

**DEMI JAMBON
CUIT SUPÉRIEUR
METRO CHEF**
Réf. : 252417
découenné, dégraissé
4kg environ
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

**JAMBON
CUIT QUALITÉ
SUPÉRIEURE
AVEC COUENNE
ORIGINE FRANCE
LE MOULIN**
Réf. : 235437
pièce 7kg environ
le kilogramme



ATOUTPRO

Forme homogène et entames droites pour un minimum de perte et une régularité de tranches (~110 à 140 tranches de 45g à 60g par jambon)
Saumure neutre (non-aromatique) pour un jambon de charcutier avec un véritable goût de "jambon viande"



LE PRIX
C'EST ICI

**DEMI JAMBON FUMÉ À GRILLER
METRO CHEF**
Réf. : 296616
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



ATOUTPRO

1% de truffe d'été à l'italienne
Format en demi pour un rendement optimal

**JAMBON CUIT RÔTI AUX TRUFFES ROSTELLO
ORIGINE ITALIE
FIORUCCI**
Réf. : 243342
en demi 4,2kg environ
le kilogramme



LA CHARCUTERIE

Suggestions de présentation.

LE TRAITEUR

LE PAIN LONGUE CONSERVATION *FOCACCIA*



LE PRIX
C'EST ICI



PINSA ROMANA
ÉLABORÉE EN ITALIE
DI MARCO
Réf. : 300273
la pièce 230g



LE PRIX
C'EST ICI

VISUEL EN ATTENTE

BASE MINI PINSA ROMANA 3X130G
ÉLABORÉ EN ITALIE
DI MARCO
Réf. : 307344
Vendu par 13
La pièce 130g
La pièce 390G

INFOSPRO

La farine la plus adaptée.
Prête à déguster.
De l'huile d'olive extra
vierge seulement.



LE PRIX
C'EST ICI

FOCACCIA AUX TOMATES CERISES
ÉLABORÉ EN ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 071599
à l'huile d'olive vierge extra
la pièce 750g



LE PRIX
C'EST ICI



FOCACCIA CLASSIQUE
ÉLABORÉE EN ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 071568
à l'huile d'olive vierge extra
la pièce 750g



ATOUTPRO

Réchauffer au four 4
à 5min

LE PRIX
C'EST ICI

**PAIN DE MIE SPECIAL
CROQUE 1KG**
METRO CHEF
Réf. : 308863
La pièce 50G



LE SAUMON FUMÉ, TRUITE FUMÉE ET AUTRES POISSONS FUMÉS

LE PRIX
C'EST ICI



FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ PRÉTRANCHÉ

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 236170

salé au sel sec

fumé en France au bois de hêtre

garanti jamais congelé

la plaque 900g à 1,2kg

Existe aussi sous la référence 305054



LE PRIX
C'EST ICI



SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ CALIBRÉ

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 056869

16 tranches de 30g environ

salé au sel sec

fumé au bois de hêtre

garanti jamais congelé

la plaque 480g

Existe aussi sous la référence 308421



ATOUTPRO

Tranches avec un calibre identique
Idéal présentation assiette



LE PRIX
C'EST ICI



SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 004276

5 tranches minimum

salé au sel sec

fumé en France au bois de hêtre

garanti jamais congelé

la plaque 200g

Existe aussi sous la réf 304937



VARIEZ LES PLAISIRS AVEC LE SAUMON FUMÉ

Le saumon fumé s'adapte à toutes vos envies. Alors, que vous le cuisinez en quiche, en salade ou bien en roulé, il se prêtera à vos idées les plus créatives.



RETROUVEZ
NOS RECETTES
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

LE PRIX
C'EST ICI



FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

ARO

Réf. : 236445

la plaque 600g à 900g

Existe aussi sous la réf 305053



LE PRIX
C'EST ICI



CHUTES DE SAUMON FUMÉ À CUIRE

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

Réf. : 011710

le sachet 500g

Existe aussi sous la référence 005254 et 305705



LE PRIX
C'EST ICI



TRUITE FUMÉE

ÉLEVÉE ET TRANSFORMÉE EN AQUITAINE

MOULIN DE CAOULEY

Réf. : 055691

10 tranches minimum

fumée au bois de hêtre

la plaque 400g



LE PRIX
C'EST ICI



LARDONS DE SAUMON FUMÉ

ÉLABORÉS EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 308422

lardons de saumon atlantique d'élevage

fumé

la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI



FILETS DE HARENGS FUMÉS DOUX

ÉLABORÉS EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 041465

le sachet 1kg



ATOUTPRO

Salés au sel sec

LE PRIX
C'EST ICI



FILETS D'ANCHOIS SALÉS

METRO CHEF

Réf. : 058019

allongés

à l'huile végétale 4/4

la boîte 800g

Existe aussi sous la référence 038552 anchois

salés seau 800G MC



LES CONSERVES DE TOMATES



LE PRIX
C'EST ICI



**TOMATES PELÉES
CONCASSÉES**

ARO
Réf. : 187405
la boîte 5/1



LE PRIX
C'EST ICI



**TOMATES PELÉES
CONCASSÉES**

METRO CHEF
Réf. : 154068
la boîte 5/1



LE PRIX
C'EST ICI



**TOMATES CONCASSÉES EN
PULPES FINES**

MUTTI
Réf. : 241862
la boîte 5/1



LE PRIX
C'EST ICI

TOMATES ENTIÈRES PELÉES

MUTTI
Réf. : 241961
la boîte 3/1



LE PRIX
C'EST ICI



**DOUBLE CONCENTRÉ DE
TOMATES**

ARO
Réf. : 242186
la boîte 4/4



LE PRIX
C'EST ICI



SAUCE PIZZA

METRO CHEF
Réf. : 154062
la boîte 5/1



LE PRIX
C'EST ICI



**SAUCE TOMATE
AROMATISÉE POUR PIZZA**

MUTTI
Réf. : 241861
la boîte 5/1



LE PRIX
C'EST ICI



SAUCE PIZZA

CIRIO
Réf. : 243903
le carton (2x5,5kg)

L'ÉPICERIE SALÉE

LES TRUFFES ET CHAMPIGNONS



LE PRIX
C'EST ICI



**QUEUES DE MORILLES
SÉCHÉES**

METRO CHEF
Réf. : 040244
le tubo 500g



LE PRIX
C'EST ICI



**MINI MORILLES SAUVAGES
SÉCHÉES**

METRO CHEF
Réf. : 063729
le tubo 500g



ATOUTPRO

Les mini morilles sauvages (<2,5cm), très goûteuses, sont idéales pour les vol-au-vent, bouchées à la reine ou risotto



LE PRIX
C'EST ICI



CÈPES EXTRA SÉCHÉS

METRO CHEF
Réf. : 275539
le tubo 500g



LE PRIX
C'EST ICI



**QUEUES DE MORILLES
SÉCHÉES**

METRO CHEF
Réf. : 040244
le tubo 500g



LE PRIX
C'EST ICI



**MINI MORILLES SAUVAGES
SÉCHÉES**

METRO CHEF
Réf. : 063729
le tubo 500g



ATOUTPRO

Les mini morilles sauvages (<2,5cm), très goûteuses, sont idéales pour les vol-au-vent, bouchées à la reine ou risotto



LE PRIX
C'EST ICI



CÈPES EXTRA SÉCHÉS

METRO CHEF
Réf. : 275539
le tubo 500g





LE PRIX
C'EST ICI



QUEUES DE MORILLES SÉCHÉES

METRO CHEF
Réf. : 040244
le tubo 500g



LE PRIX
C'EST ICI



MINI MORILLES SAUVAGES SÉCHÉES

METRO CHEF
Réf. : 063729
le tubo 500g



ATOUTPRO

Les mini morilles sauvages (<2,5cm), très goûteuses, sont idéales pour les vol-au-vent, bouchées à la reine ou risotto



LE PRIX
C'EST ICI



CÈPES EXTRA SÉCHÉS

METRO CHEF
Réf. : 275539
le tubo 500g



LE PRIX
C'EST ICI



QUEUES DE MORILLES SÉCHÉES

METRO CHEF
Réf. : 040244
le tubo 500g



LE PRIX
C'EST ICI



MINI MORILLES SAUVAGES SÉCHÉES

METRO CHEF
Réf. : 063729
le tubo 500g



ATOUTPRO

Les mini morilles sauvages (<2,5cm), très goûteuses, sont idéales pour les vol-au-vent, bouchées à la reine ou risotto



LE PRIX
C'EST ICI



CÈPES EXTRA SÉCHÉS

METRO CHEF
Réf. : 275539
le tubo 500g



L'ÉPICERIE SALÉE

LES BOUILLONS, FONDS, JUS ET SAUCES



LE PRIX
C'EST ICI



FONDS BRUN DE VEAU LIÉ
CHEF

Réf. : 068138
jusqu'à 12l
la boîte 600g



LE PRIX
C'EST ICI

JUS DE VEAU LIÉ
CHEF

Réf. : 176939
pour 20 à 40l
la boîte 1,2kg



LE PRIX
C'EST ICI



JUS DE VEAU LIÉ
METRO CHEF

Réf. : 247384
jusqu'à 20l
la boîte 900g

ATOUTPRO

Sans conservateur
Sans glutamate
Sans huile de palme

ATOUTPRO

Sans conservateur
Sans glutamate
Sans huile de palme



LE PRIX
C'EST ICI



FOND DE VOLAILLE
METRO CHEF

Réf. : 158444
la boîte 750g

NOUVEAU !

LE PRIX
C'EST ICI



JUS DE POULET
METRO CHEF

Réf. : 216658
la boîte 750g



LE PRIX
C'EST ICI

JUS D'AGNEAU
CHEF

Réf. : 174842
la boîte 600g



MAÎTRISEZ LES SAUCES

Les sauces demandent précision et savoir-faire : pas question d'improviser ! Suivez les conseils de nos experts afin de réaliser des sauces qui sublimeront chacun de vos plats.



RETROUVEZ
NOS RECETTES
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



POUR VOIR LE PRIX, SCANNEZ LE CODE-BARRES AVEC L'APPLICATION METRO



L'ÉPICERIE SALÉE

LES BOUILLONS, FONDS, JUS ET SAUCES



LE PRIX
C'EST ICI



FONDS BRUN DE VEAU LIÉ
CHEF

Réf. : 068138
jusqu'à 12l
la boîte 600g



LE PRIX
C'EST ICI

JUS DE VEAU LIÉ
CHEF

Réf. : 176939
pour 20 à 40l
la boîte 1,2kg



LE PRIX
C'EST ICI



JUS DE VEAU LIÉ
METRO CHEF

Réf. : 247384
jusqu'à 20l
la boîte 900g

ATOUTPRO

Sans conservateur
Sans glutamate
Sans huile de palme

ATOUTPRO

Sans conservateur
Sans glutamate
Sans huile de palme



LE PRIX
C'EST ICI



FOND DE VOLAILLE
METRO CHEF

Réf. : 158444
la boîte 750g

NOUVEAU !

LE PRIX
C'EST ICI



JUS DE POULET
METRO CHEF

Réf. : 216658
la boîte 750g



LE PRIX
C'EST ICI

JUS D'AGNEAU
CHEF

Réf. : 174842
la boîte 600g



MAÎTRISEZ LES SAUCES

Les sauces demandent précision et savoir-faire : pas question d'improviser ! Suivez les conseils de nos experts afin de réaliser des sauces qui sublimeront chacun de vos plats.



RETROUVEZ
NOS RECETTES
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



Donnez du pep's AVEC LE VINAIGRE

Le vinaigre est aujourd'hui un allié incontournable pour sublimer la cuisine des chefs. On observe un engouement croissant pour les vinaigres aromatisés (fruits rouges, agrumes, herbes) qui apportent une touche audacieuse et personnalisée aux assaisonnements. Les vinaigres balsamiques, notamment les versions vieilles, restent des incontournables pour leur douceur et leur complexité, parfaits pour les réductions ou les marinades. Les vinaigres de cidre, appréciés pour leurs bienfaits santé, sont idéaux pour des plats légers et frais. Enfin, les vinaigres de vin rouge ou blanc, souvent utilisés pour déglacer ou relever des sauces, se modernisent avec des éditions locales ou artisanales, répondant à la demande croissante de produits authentiques et traçables. Le vinaigre s'impose comme un ingrédient clé pour exprimer créativité et authenticité en cuisine.



RETROUVEZ NOS
PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g



LE PRIX
C'EST ICI



SAUCE TERIYAKI
METRO CHEF
Réf. : 082184
la bouteille 1l



LE PRIX
C'EST ICI

SAUCE PONZU
KIKKOMAN
Réf. : 269768
la bouteille 1l



LE PRIX
C'EST ICI

PÂTE MISO ROUGE
HIKARI MISO
Réf. : 149753
la barquette 300g



LE PRIX
C'EST ICI

SAUCE POKE
KIKKOMAN
Réf. : 246481
la bouteille 975ml



LE PRIX
C'EST ICI

SAUCE PIMENT DOUX
METRO CHEF
Réf. : 223017
la bouteille 1l



LE PRIX
C'EST ICI

VINAIGRE DE RIZ MIRIN
J.B JAPON
Réf. : 290206
la bouteille 1l

Inspirations GOURMANDES



SURPRENEZ AVEC LA VANILLE

Avec ses notes florales, boisées, et épicées, la vanille se marie aussi bien avec le sucré qu'avec le salé. Essayez de la cuisiner avec de la purée ou du poisson, vous nous en direz des nouvelles !



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

ATOUTPRO

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



LE PRIX
C'EST ICI



EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR SÉBALCÉ

Réf. : 184925

notes intenses vanillées et caramélisées
la bouteille 1l



LE PRIX
C'EST ICI

GOUSSE DE VANILLE BOURBON SÉBALCÉ

Réf. : 233907



ATOUTPRO

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

LE PRIX
C'EST ICI

EXTRAIT DE VANILLE TAHITENSIS SÉBALCÉ

Réf. : 043286

attaque boisée, suivie d'une note douce
vanillée et fleurie, légèrement anisée
avec grains de vanille
la bouteille 50cl



LE PRIX
C'EST ICI



ARÔME VANILLE METRO CHEF

Réf. : 032746

la bouteille 1l



LE PRIX
C'EST ICI

SUCRE VANILLÉ

LA PATELIÈRE

Réf. : 073573

à la vanille Bourbon
la boîte 1kg



1,2,3... CRÉATION



CHOISISSEZ LE BON GÉLIFIANT

Trouver le bon gélifiant, c'est tout un art ! Optez pour la pectine pour vos desserts chauds, l'agar-agar pour vos plats froids, et la gélatine pour toutes vos autres créations culinaires.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



LE PRIX
C'EST ICI



GÉLATINE EN FEUILLES

ANCEL

Réf. : 012807

qualité or

225 fines feuilles de 2,2g

210 bloom

origine 100% porcine

l'étui 475g



LE PRIX
C'EST ICI

GÉLATINE OR SÉBALCÉ

Réf. : 082175

feuilles fines de 2g

origine porcine

l'étui 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

GÉLATINE TITANE SÉBALCÉ

Réf. : 100104

200 feuilles

120 bloom

la boîte 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



CREMFIX

ANCEL

Réf. : 044439

préparation pour fixer la crème fouettée

la boîte 750g

ATOUTPRO

Améliore la tenue des
crèmes fouettées sans en
modifier le goût



LE PRIX
C'EST ICI

BAKING POWDER

ANCEL

Réf. : 247331

poudre à lever, levure chimique

la boîte 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



AGENT DE GRAISSAGE ET DE DÉMOULAGE À BASE D'HUILE VÉGÉTALE EN SPRAY ANCEL

Réf. : 247443

la bombe aérosol 500ml





MOUSSE FRAISE
ALSA
Réf. : 079229
108 portions
le paquet 860g



**PRÉPARATION
DÉSHYDRATÉE POUR
MOUSSE CHOCOLAT
PÉPITES**
METRO CHEF
Réf. : 230289
60 portions
la boîte 920g



**PRÉPARATION
DÉSHYDRATÉE POUR
CRÈME CARAMEL AU
BEURRE SALÉ**
METRO CHEF
Réf. : 095684
48 portions
la boîte 2 sachets de 360g



**PRÉPARATION
DÉSHYDRATÉE POUR
PANNA COTTA**
METRO CHEF
Réf. : 059590
48 portions
la boîte 2 sachets de 400g



**PRÉPARATION
DÉSHYDRATÉE POUR
MOUSSE AU CHOCOLAT**
METRO CHEF
Réf. : 247338
100 portions
la boîte de 1kg



**PRÉPARATION
DÉSHYDRATÉE POUR
CRÈME BRÛLÉE OU
REVERSÉE**
METRO CHEF
Réf. : 037596
80 portions
la boîte 2 sachets de 540g



Astuces
DE CHEF



GAGNEZ DU TEMPS AVEC NOS PRÉPARATIONS

Panna cotta, mousse au chocolat, crème brûlée..., ces grands classiques de la pâtisserie prennent du temps à préparer. Simplifiez-vous la vie avec nos délicieuses préparations !



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

LES VINS ET EFFERVESCENTS

FONTAINES À VINS ROUGES



**SAUMUR
CHAMPIGNY
2023**

MICHEL LAURENT
Réf. : 077358

Domaine Mollay

Fruit noir poivré, vineux
et épicé, ferme et
équilibré. Servir vers 16°
sur abats et charcuteries.

Dégusté en avril 2024



**SAINT-NICOLAS-
DE-BOURGUEIL 2023**
MICHEL LAURENT

Réf. : 106290

Fruits rouges, épices, expressif et
digeste. Un joli Cabernet Franc !
Servir vers 16° sur viandes rouges ou
andouillettes.

Dégusté en mai 2024

la marque
METRO

MARQUE METRO



**CÔTES-DU-RHÔNE VIL-
LAGES SAINTE-CÉCILE 2023**
DOMAINE AUBERT

Réf. : 298482

Bel habit pourpre sombre. Nez
complexe et divinement poivré de
cerises, de myrtilles et d'épices. Bouche
charnue, grasse et opulente alliant la
structure tannique à un fruité de haut
vol ! Chair serrée et goûteuse. Longueur
finale réglissée aux soupçons de cachou
et de jus de viande. Quel punch ! Dès
à présent vers 15° sur cochon grillé,
agneau aux herbes, une caillette de la
Drôme.

Dégusté en octobre 2024



**CÔTES-DU-RHÔ-
NE 2023**
ARMAND DARTOIS

Réf. : 245315

Vin fruité, épicé et
gourmand. Servir vers
16° sur viandes rouges.

Dégusté en
janvier 2024



Conseil D'EXPERT



ADOPTÉZ LE VIN EN BIB

Pour une meilleure conservation, privi-
légiez le vin en BIB. Grâce à sa poche
qui se rétracte quand le vin est tiré,
ce dernier ne s'oxyde pas et conserve
toutes ses saveurs.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR **METRO.fr**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.



POUR VOIR LE PRIX, SCANNEZ LE CODE-BARRES AVEC L'APPLICATION METRO

