

PROFITEZ D'UNE OFFRE EXCLUSIVE  
POUR TESTER LA QUALITÉ DES PRODUITS METRO !

Bon d'achat

40€  
TTC

À partir de 200€ d'achats TTC\*

Offre valable du 07/12/2023 au 31/12/2023  
dans vos halles METRO



(255)3025570020477(3902)4000

RÉF. FESTIVE2023

RÉSERVÉ À : NOM  
PRÉNOM

RCS Nanterre 399 315 613 - METRO France, SAS au capital de 45,750,000 euros. Création, réalisation & le nouveau hôte - Imprimé en France.



Agissez pour  
le recyclage des  
papiers avec  
METRO  
et Ecofolio.

0 825 09 09 09 Service 0,15 € / min  
\* prix appel

ACHETEZ SUR **METRO.fr**  
ET FAITES-VOUS LIVRER.

Retrouvez-nous sur :



les  
halles  
METRO

les  
#FestiveHalles  
07 AU 31 DÉCEMBRE 2023



les  
halles  
METRO

# #FestiveHalles

QUE LES FESTIVEHALLES  
COMMENCENT !

Vous n'êtes pas encore client METRO et vous cherchez des produits rares aux saveurs uniques pour sublimer vos créations de Fêtes ?

**Rendez-vous vite dans vos halles METRO pour découvrir les produits exceptionnels que cette année encore, nos experts ont sélectionné rien que pour vous !** Au menu, produits de la mer de première qualité, volailles labellisées, fromages de nos terroirs, desserts féériques ou encore grands vins et pétillants renommés.

Et si vous cherchez l'inspiration, le chef Jean-François Bury a imaginé de délicieuses recettes originales disponibles dans notre **Guide produits de Fêtes**. Tous les ingrédients sont donc réunis pour offrir à vos clients un véritable FestiveHalles de saveurs et des Fêtes inoubliables.

**Venez vite découvrir les trésors de nos experts dans vos halles... Et que les Fêtes commencent !**



\* Étude réalisée du 5 au 30 septembre 2022 sur 111 757 clients METRO restaurateurs.



## LES HUÎTRES

Incontestablement l'une des stars du réveillon, l'huître se doit d'être sur toutes les tables de Fêtes. Mais laquelle choisir ? Plate ou creuse, calibre 000, 00, 0, 1, 2, 3 ou 4, bretonne, normande, rétaise, occitane..., il y en a pour tous les goûts dans vos halles METRO. Alors n'hésitez pas à demander conseil à nos poissonniers.

### RECETTE

HUITRE EN FINE GELÉE, POMME VERTE - WASABI, CONDIMENT D'ALGUE WAKAMÉ AU YUZU.



## LES PRODUITS DE LA MER

Frais et légers, les produits de la mer sont un excellent choix pour ceux qui ne veulent pas d'un dîner trop chargé. Avec notre sélection de noix de Saint-Jacques, coquillages, crevettes et langoustines, homards, saumons et poissons, la mer va mettre l'eau à la bouche de vos clients...

### RECETTE

NOIX DE SAINT-JAQUES ET POITRINE CONFITE DE COCHON IBÉRIQUE, ÉTUVÉE DE CHOUX AU CARVI.



## LES VOLAILLES

Quand on parle volaille de Fêtes, on pense en premier lieu à la dinde. Et pourtant, ce ne sont pas les espèces qui manquent ! Chapon, poularde, pintade, caille, canette, oie ou encore pigeon, la volaille se décline à l'infini pour régaler les gastronomes. Et pour choisir la meilleure qualité, soyez attentifs aux labels et IGP.

### RECETTE

PIGEON ET FOIE GRAS EN ROBE DE CÉRÉALES, MOUSSELIN DE PANAI ET CERFEUIL TUBÉREUX.



## LES FROMAGES

Les vrais gourmets le savent, il n'y a pas de bon repas sans un beau plateau de fromages, surtout au moment des Fêtes... Et ce ne sont pas nos experts qui diront le contraire ! Ca tombe bien, avec leur sélection de fromages incontournables et de raretés de nos terroirs, personne ne restera sur sa faim !

### RECETTE

BROUSSE DE BREBIS AU MIEL DE FLEURS, OPALINE D'HERBES FRAÎCHES GIVRÉES.



## LES DESSERTS

Après un repas d'exception, le dessert se doit d'être le clou du spectacle. Alors pas question de le négliger ! Bûches, croquants, nougats glacés, entremets, mignardises ou encore fruits exotiques, nos halles regorgent de trésors sucrés pour finir le dîner en beauté. Avis aux gourmands...

### RECETTE

COCO-NIFÈRE CHOCOLAT GUANAJA 70%, MANGUE, MARACUJA.



## LES VINS ET PÉTILLANTS

Trouver le vin ou le champagne qui saura parfaitement sublimer ses plats est tout un art. Vous pouvez compter sur l'expérience de nos cavistes pour vous guider dans votre choix parmi une sélection d'exception réunissant grands crus et belles découvertes. À consommer avec... satisfaction !



DÉCOUVREZ NOTRE GUIDE DE FIN D'ANNÉE  
ET TOUTES LES RECETTES DU CHEF  
**JEAN-FRANÇOIS BURY**  
DANS VOS HALLES, OU SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)  
RUBRIQUE INSPIRATION.