

COUV À VENIR

EDITO/SOMMAIRE À VENIR

PORTRAIT DU CHEF À VENIR



Lorem ipsum dolor sit amet *Dolores ipsum* *dolor lorem*

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit?

Nequo odition sequametur? Ovidit ex eat. Ga. Ut omnit, ut et, que pe quisit iissinit entio evenis iur si reprepudae nonse voluptatem illuptat hillabo. Ut vollendanda ni derrum hitaecae eatque plique volorporos dit, comnis qui sit quo te voluptatum, veligen imaiori buscia il explaut fugitet il in rero ium autenda ernatem a quia dunt eosseditae nit, temoluptatem qui te conem. Neque volorempe volenim que ipsam, comnitaquae seque ex explace rovident, volut laut minvel ipsa con reicto dis estiae. Et quid et, sit liquid quaturio

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit?

Nequo odition sequametur? Ovidit ex eat. Ga. Ut omnit, ut et, que pe quisit iissinit entio evenis iur si reprepudae nonse voluptatem illuptat hillabo. Ut vollendanda ni derrum hitaecae eatque plique volorporos dit, comnis qui sit quo te voluptatum, veligen imaiori buscia il explaut fugitet il in rero ium autenda ernatem a quia dunt eosseditae nit, temoluptatem qui te coeosseditae nit, temoluptatem qui te conem. Neque volorempe volenim que ipsam, comnitaquae seque ex explace rovident, volut laut minvel ipsa con reicto dis estiae. Et quid et, sit liquid quaturio quas ipit quia versperum laut ent et quidiames alitiamem. Neque

LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. PELLENTESQUE VITAE TRISTIQUE IPSUM. NULLA CONDIMENTUM ENIM AC DUI VENENATIS TINCIDUNT. IN AUGUE NISI, SEMPER EU NISL SED, EFFICITUR VOLUTPAT DUI. INTEGER PELLENTESQUE, URNA SED VARIUS ALIQUET, TELLUS ILLIPTAT VOLPUTATE NISI, SED SCULERISQUE LEO ODIO

RECETTE DU CHEF
À VENIR

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit?

Nequo odition sequametur? Ovidit ex eat. Ga. Ut omnit, ut et, que pe quisit iissinit entio evenis iur si reprepudae nonse voluptatem illuptat hillabo. Ut vollendanda ni derrum hitaecae eatque plique volorporos dit, comnis qui sit quo te voluptatum, veligen imaiori buscia il explaut fugitet il in rero ium autenda ernatem a quia dunt eosseditae nit, temoluptatem qui te conem. Neque volorempe volenim que ipsam, comnitaquae seque ex explace rovident, volut

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit?

Nequo odition sequametur? Ovidit ex eat. Ga. Ut omnit, ut et, que pe quisit iissinit entio evenis iur si reprepudae nonse voluptatem illuptat hillabo. Ut vollendanda ni derrum hitaecae eatque plique volorporos dit, comnis qui sit quo te voluptatum, veligen imaiori buscia il explaut fugitet il in rero ium autenda ernatem a quia dunt eosseditae nit, temoluptatem qui te conem. Neque volorempe volenim que ipsam, comnitaquae seque ex explace rovident, volut laut minvel ipsa con reicto dis estiae. Et quid et, sit liquid quaturio quas ipit quia versperum laut ent et quidiames alitiaeoosseditae nit, temoluptatem qui te conem. Neque volorempe volenim que ipsam, comnitaquae seque ex explace rovident, volut laut minvel

EN NORMANDIE EST FILIERE RÉGIONS NORMANDIE BASSIN HUÎTRES CÔTE EST



HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. 705842, Réf. 705327
Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2

L'huître d'Isigny est traditionnellement cultivée dans la baie des Veys, près de la ville d'Isigny. Parmi les plus réputées de Normandie, l'huître spéciale d'Isigny est appréciée des connaisseurs. Extrêmement charnue et croquante, elle dévoile en bouche une saveur caractéristique provenant de son terroir, un goût très doux au léger parfum de noisette.



HUÎTRE DE SAINT-VAAST N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. 074122, Réf. 008370, Réf. 705472, Réf. 705855
Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°1, 2 ou 4

Sur la côte Nord-Est du Cotentin, le littoral de Saint-Vaast offre des conditions idéales pour la culture de l'huître, à l'abri des vents d'ouest. Cultivées dans deux baies aux estrans larges et plats, ces huîtres sont exposées à l'air deux fois par jour avec le rythme des marées, ce qui renforce leur muscle adducteur. Les amateurs apprécient leur goût fin, leur douceur relevée par une vivacité saline, et leur belle longueur en bouche.



HUÎTRE D'ASNELLES N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. 074125, Réf. 071398
Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°1, 2, 4 ou 5

Ces huîtres sont produites à Asnelles, dans le Calvados, près des pontons d'Arromanches. Élevées pendant 36 mois en mer, elles développent un goût unique grâce au terroir où elles grandissent. Charnues et savoureuses, ces huîtres offrent une expérience en bouche remarquable avec des saveurs de noisette. Elles restent disponibles toute l'année.

CAVE À HUÎTRE SPÉCIALE DE LA CALVADOSIENNE

CAVE À HUÎTRES LA CALVADOSIENNE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. 071404, Réf. 071411, Réf. 074119,
Réf. 075228
Bourriche 5kg (60 pièces)
Existe aussi en calibre n°2 bourriche 5kg (48 pièces)

Sur la côte de Nacre en Normandie, les huîtres de pleine mer de "La Calvadosienne" bravent les éléments marins pendant trois ans avant d'atteindre leur maturité. Grâce à sa Cave à huître, "La Calvadosienne" propose une sélection exceptionnelle de ces huîtres spéciales : leur chair ferme et croquante, ainsi que leur goût unique, résultent d'un affinage rigoureux. Leurs parfums marins subtils raviront les amateurs les plus exigeants.



OSTRÉ'OR LA SPÉCIALE DE SAINT VAAST LA HOUGUE DU PRODUCTEUR HÉLIE

OSTRÉ'OR LA SPÉCIALE DE SAINT VAAST N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. 705033, Réf. 705314
Bourriche 5kg (48 pièces)

À Saint-Vaast-la-Hougue, les huîtres Spéciales Ostré'Or de la Maison Hélie grandissent dans l'un des bassins ostréicoles les plus réputés. Élevées extensivement sur des tables dans des parcs spécifiques, elles bénéficient d'attentions particulières. À maturité, elles présentent des qualités exceptionnelles : une coquille régulière aux reflets jaune or, une chair généreuse, une douceur croquante et acidulée, sublimée par les notes iodées des eaux de la Manche.



HUÎTRE DE GOUVILLE AFFINÉE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. : 706783
Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2 ou 4



HUÎTRE FINE DE NORMANDIE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. 706724, Réf. 074387
Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°1, 2 ou 4



HUÎTRE COCKTAIL "LA GAMEN" RONDE

ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. : 706869
Bourriche ronde 2kg (100 pièces)



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



HUÎTRES PLATES DE BRETAGNE

En Bretagne, la rivière Bélon est renommée pour l'affinage des huîtres plates. Cette dernière étape de l'élevage commence dès l'âge de 3 ans, où les huîtres s'engraissent sur les parcs situés en bordure de chenal, visibles uniquement lors des grandes marées. Grâce à la combinaison unique d'eau douce et d'eau de mer, elles développent une chair moelleuse et croquante, ainsi que leur célèbre goût de noisette.



1 HUÎTRE BRETONNE PLATE BÉLON N°1

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 037200, Réf. 004176,
Réf. 007914

Bourriche 1,75kg (25 pièces)

Existe aussi en calibre n°000, 00, 0, 1, 2, 3 ou 4

2 HUÎTRE DE CANCALE PLATE N°0

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 021241, Réf. 007008

Bourriche 2,13kg (24 pièces)

Existe aussi en calibre n°000, 00, 1, 2, 3 ou 4

HUÎTRES CREUSES DE BRETAGNE

En Bretagne, les huîtres se déclinent en 13 crus différents, et parmi eux, l'huître de Cancale. Issue de l'un des plus anciens bassins de production en France, elle se distingue par un goût équilibré entre salé, sucré et iodé, grâce au terroir et à la richesse des eaux de la Baie du Mont Saint-Michel.



1 HUÎTRE BRETONNE CREUSE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 003990, Réf. 092500

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°1, 2 ou 4

3 HUÎTRE DE CANCALE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 019922, Réf. 007237,

Réf. 075337

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°1 ou 2

5 HUÎTRE DE BRETAGNE "PRAT AR COUM" N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. : 004313

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en n°1, 2 ou 4

7 HUÎTRE SPÉCIALE BRETONNE LEGALL N°3

ÉLEVÉES EN FRANCE

Réf. : 037172

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en n°1, 2 ou 4

2 HUÎTRE DE PAIMPOL N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 071465,

Réf. 075215

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°2

4 HUÎTRE DE LA BAIE DE QUIBERON N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. : 074300

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°0, 1 ou 2

6 HUÎTRE BELLE DE KALOD BRETAGNE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. : 706410

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°2 ou 4

Cette huître d'exception est élevée en baie de Plougastel à Port Ar Loc'h. Elle y pousse en toute tranquillité à l'abri des fortes tempêtes. Ce produit phare se caractérise par un muscle important au parfum sucré : sa chair charnue est douce, croquante avec une grande longueur en bouche.

MARENNES-OLÉRON

La Fine de Claire de l'île d'Oléron passe plusieurs semaines dans des claires, des bassins argileux peu profonds, qui lui confèrent un goût de terroir persistant en bouche. Les Fines de Claire Vertes Label Rouge répondent à des normes strictes de sélection, d'affinage en claires et de verdissement, obtenant leur teinte verte grâce à la navicule bleue présente dans les claires. Ces huîtres, sans laitance, sont idéales pour les amateurs de Fines de Claire typées, vertes et charnues, équilibrées en saveur. Les Pousse en Claire, élevées au moins 4 mois avec une faible densité au m² (2 à 5 huîtres), sont les plus typées de Marennes Oléron, parfaites pour les grands moments.



1 HUÎTRE MARENNES FINE DE CLAIRE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 037141, Réf. 036522,
Réf. 036995, Réf. 037032, Réf.
037075, Réf. 037195, Réf. 000629,
Réf. 008649, Réf. 705219,
Réf. 705380, Réf. 017056

Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°1, 2 ou 4

3 HUÎTRE POUSSE EN CLAIRE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 008162, Réf. 028925

Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2

2 HUÎTRE FINE DE CLAIRE LABEL ROUGE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 039375, Réf. 008270,
Réf. 009377

Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2 ou 4



4 HUÎTRE FINE DE CLAIRE BIO N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. : 706412

Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2

EN ARCACHON



HUÎTRE D'ARCACHON N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. : 092685

Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2 ou 4

Au fond du Golfe de Gascogne, le bassin d'Arcachon, véritable mer intérieure au cœur de la forêt landaise, produit chaque année des huîtres d'une richesse incroyable. Grâce à la qualité de ses eaux et ses vastes fonds sablonneux, les huîtres d'Arcachon se distinguent par une chair fine et iodée. Cultivées dans l'un des plus anciens bassins de production, ces huîtres croquantes offrent des saveurs persistantes d'embruns, d'amandes fraîches et de fruits verts.

ÎLE DE RÉ



HUÎTRE PERLE DE L'ÎLE DE RÉ N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 705312, Réf. 705454

Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2

La Perle de l'île de Ré, est une huître élevée dans les parcs de l'île de Ré. Situés à Loix au nord-est de la pointe du Grouin. Cette huître bénéficie d'une qualité gustative qui lui est propre grâce à ce terroir privilégié situé à l'abri des tempêtes et profitant d'un climat tempéré que lui apporte le courant chaud nourricier du Gulf Stream.

EN MÉDITERRANÉE



HUÎTRE DE BOUZIGUES N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 008424, Réf. 075308, Réf. 092622

Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°000, 00, 0, 1, 2 ou 4

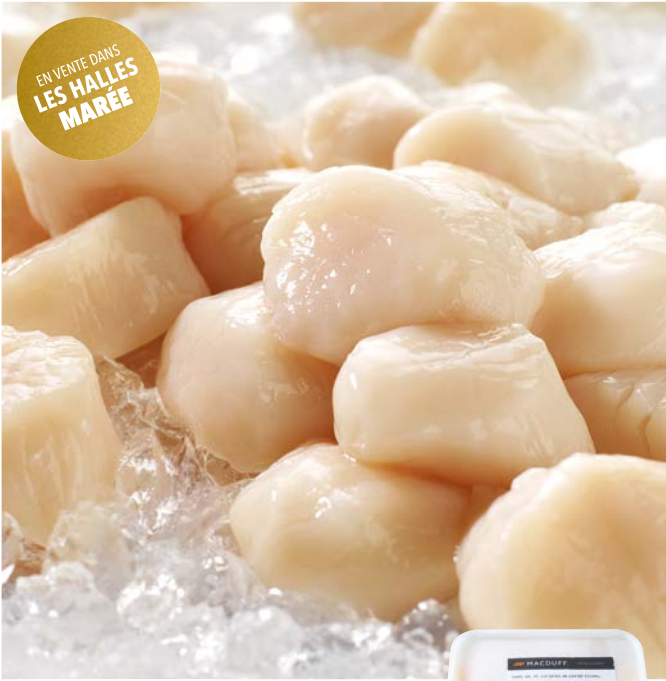
Le bassin de Thau est le berceau des huîtres de Bouzigues. Avec leurs coquilles nacrées, ces huîtres ravissent les consommateurs avisés grâce à leur saveur iodée prononcée et une légère note de noisette.



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



RECETTE DU CHEF
À VENIR



**NOIX DE SAINT-JACQUES
SANS CORAIL MSC**
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD OUEST ORIGINE CANADA
METRO CHEF
Réf. : 306444
Placopecten magellanicus
Calibre 20/30 pièces par livre
le sachet 1kg



**NOIX DE SAINT-JACQUES BLANCHES
ET/OU CORAILLÉES**
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST ET/OU NORD-OUEST
Réf. 709540, Réf. 034497, Réf. 071486, Réf. 083895
sous vide ou barquette 2kg



**NOIX DE SAINT-JACQUES
SANS CORAIL MSC**
PÊCHÉES EN Océan ATLANTIQUE
SUD-OUEST ORIGINE ARGENTINE
Réf. : 243889
Zygochlamys patagonica
calibre 80/120 pièces par livre
surgelé mer
le sachet 1kg
Offre également valable sur le calibre
120/150 pièces par livre



**NOIX DE SAINT-JACQUES SAUVAGES
SANS CORAIL**
Réf. : 291407
Chlamys opercularis ou islandica
calibre 40/80 pièces à la livre
le sachet 1kg



**NOIX DE PÉTONCLE BLANCHES
ET/OU CORAILLÉES**
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. 074697, Réf. 010050, Réf. 074633
Barquette 2kg



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





EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

PALOURDES MOYENNES

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST OU ÉLEVÉES EN FRANCE

Réf. 034458, Réf. 034421, Réf. 050592, Réf. 092718

le colis 3kg

Existe aussi en calibre Grosse et Très Grosse



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

BULOTS CUITS

PÊCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 074967

Sous atmosphère modifiée



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

HOMARD AMÉRICAIN

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-OUEST

Réf. : 019315

Calibre 400/670g

Existe aussi en calibres 6/900g, 800/1,4kg et 0,9/2,8kg

FILETÉ
Mars



HOMARD CANADIEN ENTIER CUIT SOUS GLACE MSC

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-OUEST, ORIGINE CANADA

Réf. : 259978

Homarus americanus

calibre 350g

la pièce 350g



QUEUES DE HOMARDS CANADIENS CRUS MSC

PÊCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-OUEST ORIGINE CANADA

Réf. : 198343

Homarus americanus

la boîte (2x110g)





DEMIE-LANGOUSTES CUITES

PÊCHÉE EN ATLANTIQUE CENTRE-OUEST ORIGINE CARAÏBES

Réf. : 052650

calibre 460/520g

le kilogramme

Existe aussi en 1/2 langouste cuite calibre 575/630, calibre 520/575 ou calibre 400/460



GAMBAS "BLACK TIGER" ÉLEVAGE ENTIÈRES CRUES

ÉLEVÉES AU VIETNAM, INDONÉSIE, BANGLADESH OU INDE

METRO CHEF

Réf. : 052460

Penaeus monodon

calibre 16/20 pièces par kg

la boîte 1kg

Existe aussi en calibre 20/30 ou 30/40



QUEUES DE LANGOUSTES BLANCHES CRUES

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE CENTRE-OUEST ORIGINE CARAÏBES

Réf. : 260569

Panulirus argus

calibre 8/12 oz

le kilogramme

Existe aussi en queues de langoustes blanches crues calibre 6/8 ou 4/6



GAMBAS SAUVAGES ROYALES ENTIÈRES CRUES

PÊCHÉES EN Océan INDIEN

METRO CHEF

Réf. : 000107

Penaeus monodon ou Penaeus semisulcatus

calibre 6/8 pièces par boîte

la boîte 800g



LANGOUSTINES ENTIÈRES CRUES

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 005858

Nephrops norvegicus

calibre 30/40 pièces au kg

la barquette 1kg

Existe aussi en calibres 21/30, 9/15 ou 16/20 pièces au kg



GAMBAS ROUGES CREVETTES ENTIÈRES CRUES

ORIGINE ARGENTINE

PESCANOVA

Réf. : 294750

Pleoticus muelleri

calibre 10/20

la boîte 2kg



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





EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

CREVETTES CUITES BIO

ÉLEVAGE VIETNAM

Réf. : 708910

Calibre 40/50

Sous atmosphère modifiée

Existe aussi en calibres 20/30, 40/60 et 60/80



QUEUES DE CREVETTES CUITES DÉCORTIQUÉES AVEC EAU AJOUTÉE

PÊCHÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 147362

Metapenaeus dobsoni et Parapenaeopsis stylifera

calibre 250/350 pièces par livre

le sachet 1kg



CREVETTES ENTIÈRES CRUES SEMI-DÉCORTIQUÉES

ÉLEVÉES EN INDE, BANGLADESH,
VIETNAM OU INDONÉSIE

METRO CHEF

Réf. : 048324

Penaeus Monodon calibre 21/30 pièces par boîte

la boîte 900g



ACHETEZ PLUS
PAIEZ MOINS

QUEUES DE CREVETTES CUITES, DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES COCKTAIL

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 256789

Litopenaeus vannamei

calibre 31/40 pièces par livre

le sachet 1kg





QUEUES DE CREVETTES CRUES DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 256782

Litopenaeus vannamei
calibre 31/40 pièces par kg

le sachet 1kg

Offre également valable sur les calibres 16/20 et 26/30



uniquement chez
METRO

QUEUES DE CREVETTES CRUES DÉCORTIQUÉES COCKTAIL AVEC SEGMENT DE QUEUE

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 256793

Litopenaeus vannamei
calibre 31/40 pièces par livre

le sachet 1kg

Offre également valable sur le calibre 16/20



QUEUES DE CREVETTES CRUES AVEC CARAPACES PRÉ-DÉCORTIQUÉES

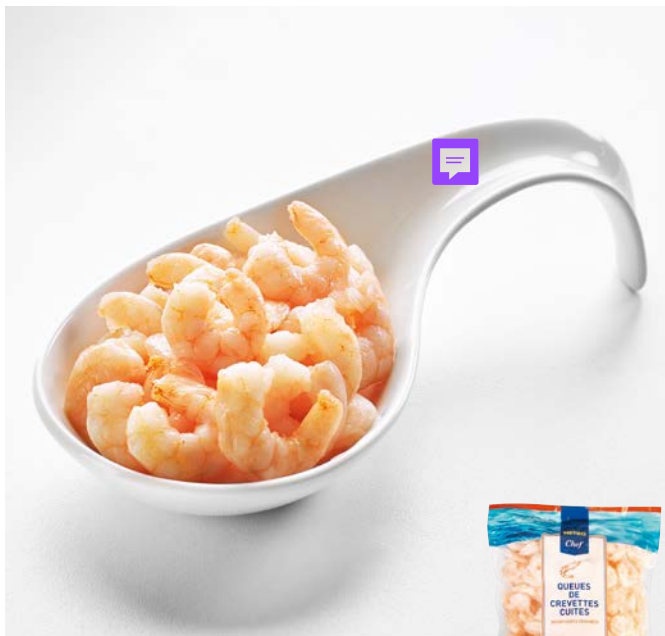
ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 144122

Calibre 16/20 à la livre

le sachet 1kg



QUEUES DE CREVETTES CUITES DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 257545

Litopenaeus vannamei
calibre 61/80 pièces par livre

le sachet 1kg



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





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 en saumon fumé norvégien 0,9/1,2kg



atout pro

- Sans muscle brun
- Maturation de 24h minimum pour une texture fondante et des saveurs subtiles et raffinées



FILET DE SAUMON FUMÉ ENTIER AVEC PEAU

ÉLEVÉ EN ÉCOSSE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

COMPAGNIE DU SAUMON

Réf. : 216086

16 tranches de 30g environ

bande 1,3/1,6kg

salé au sel sec, fumé au bois de hêtre, garanti jamais congelé

le kilogramme



atout pro

- Tranches avec un calibre identique
- Idéal présentation assiette



SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ CALIBRÉ

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

Réf. : 056869

16 tranches de 30g environ

salé au sel sec

fumé au bois de hêtre

garanti jamais congelé

la plaque 480g

Existe aussi en saumon fumé norvégien (16x30g)



uniquement chez
METRO

FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

ARO

Réf. : 236445

la plaque 600g à 900g

Existe aussi en saumon fumé 6/900g



CŒUR DE SAUMON FUMÉ ATLANTIQUE

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

MOWI

Réf. : 297591

la plaque 300g





atout pro

- Utilisation à froid ou à réchauffer au four

PAVÉ DE SAUMON FUMÉ À LA FICELLE

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

DELPIERRE

Réf. : 211468

la pièce 125g



atout pro

- Salés et fumés au bois de hêtre
- Au poivre

FILETS DE MAQUEREUX

YORK

Réf. : 018702

le sachet 500g

VISUEL EN
ATTENTE

LARDONS DE SAUMON FUMÉ 500G MC

Réf. : 308422

lardons de saumon atlantique d'élevage fumé, décongelés

la poche 500g



TRUITE FUMÉE

ÉLEVÉE ET TRANSFORMÉE EN AQUITAINE

MOULIN DE CAOULEY

Réf. : 055691

10 tranches minimum
fumée au bois de hêtre

la plaque 400g



atout pro

- Salés au sel sec

FILETS DE HARENGS FUMÉS DOUX

ELABORÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 041465

le sachet 1kg



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





CAVIARS - BAERI

CAVIARS - BELUGA



CAVIAR BAERI ROYAL

MADAGASCAR

PETROVSKAYA

Réf. : 300237

petits grains gris foncé, saveur subtile et maturée

le pot 50g

Existe aussi en 125g, 250g ou 1kg

nouveau



CAVIAR BELUGA

ORIGINE BULGARIE

CAVIARISTE

Réf. : 297588

grains d'environ 3mm à la texture onctueuse, de couleur gris claire

Caviar généreux et onctueux aux notes d'amande

la boîte 50g

Existe aussi en 50g, 250g ou 1kg



CAVIAR BAERI

ORIGINE FRANCE

Réf. : 297579

grains d'environ 2,5mm plutôt fondant de couleur anthracite ou marron caviar fin et élégant de saveurs beurrées et finement iodées

la boîte 50g

Existe aussi en 100g, 250g ou 500g



CAVIAR D'AQUITAINE BAERI VINTAGE

ORIGINE FRANCE RÉGION AQUITAINE

STURIA

Réf. : 140251

grains noirs de taille petite à moyenne, à la saveur iodée douce

la boîte 50g

Existe aussi en 125g ou 250g



CAVIARS- OSCIÈTRE

CAVIARS - AUTRES VARIÉTÉS



CAVIAR OSCIÈTRA

ORIGINE FRANCE, RÉGION AQUITAINE

STURIA

Réf. : 216090

grains moyens noirs foncés aux saveurs variées et au goût subtilement iodé

la boîte 50g

Existe aussi en 125g ou 250g



CAVIAR AMURSKY ROYAL

ORIGINE CHINE

PETROVSKAYA

Réf. : 243413

grains fermes de couleur foncée à vert mordoré, notes de fruits secs légèrement iodés

la boîte 50g

Existe aussi en 125g ou 250g



CAVIAR OSCIÈTRA CLASSIC

ORIGINE FRANCE, RÉGION AQUITAINE

STURIA

Réf. : 238022

petits grains noirs brillants à la saveur marine avec une note de fruits secs

la boîte 50g

Existe aussi en 125g ou 250g



CAVIAR SEVRUGA ROYAL

ORIGINE CHINE

PETROVSKAYA

Réf. : 271304

grains de petites tailles semblables à des perles, au goût fondant immédiatement qui laissent place à une attaque puissante sur des notes marines

la boîte 50g

Existe aussi en 125g ou 250g



CAVIAR OSSETRA ROYAL

ORIGINE BULGARIE

PETROVSKAYA

Réf. : 166946

grains de taille petite à moyenne, fondants, de couleur foncée note iodée et fruits secs persistants

la boîte 50g

Existe aussi 125g ou 250g



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



RECETTE DU CHEF À VENIR



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER FLEUR DE SEL

ORIGINE FRANCE

Réf. : 300281

mi-cuit

la barquette 1kg



FOIE GRAS 10 TRANCHES 30%
IGP À VENIR



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

ORIGINE FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 238018

30% de morceaux de foie gras

30 portions environ

la terrine 1kg



atout pro

• Recette sans alcool

FOIE GRAS AUX FIGUES
À VENIR



HALAL

Bloc de
Foie Gras
de Canard
mi-cuit

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

ORIGINE FRANCE

EL DAWAQ

Réf. : 252503

halal

la boîte 1kg

atout pro

• 20/24 parts



BLOC FOIE GRAS DE CANARD

ARO

Réf. : 246230

la boîte 1kg

Existe aussi en magret fumé tranché ou confit de canard 6 cuisses FR

FOIE GRAS AU RHUM À VENIR



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





FOIE GRAS D'OIE CRU DÉVEINÉ

ORIGINE UNION EUROPÉENNE

sous skin
le kilogramme



FOIE GRAS DE CANARD EXTRA DÉVEINÉ

ORIGINE FRANCE

sous papier
le kilogramme



FOIE GRAS DE CANARD 1^{ER} CHOIX DÉVEINÉ

ORIGINE FRANCE

sous skin
le kilogramme



FOIE GRAS DE CANARD DÉVEINÉ EXTRA RESTAURATION

ORIGINE U.E.

VIVIÉS

Réf. : 179115

sous skin
le kilogramme



atout pro

- Garantie d'une qualité régulière
- Taux de fonte minimum à la cuisson

FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ EXTRA RESTAURATION

ORIGINE FRANCE

TOQUE BLANCHE

Réf. : 291169

sous skin
la pièce 500g



FOIE GRAS DE CANARD DÉVEINÉ 1^{ER} CHOIX

ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST

LA TRUFFE RESTAURATION

Réf. : 189043

pièce 450 à 650g

sous vide

le kilogramme



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

ORIGINE FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 071325

le lobe 450g



REPORTAGE
SUR LE FOIE GRAS
LABEYRIE À VENIR



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGPSO
SARRADE
Réf. : 306866
le bocal 165g



PURÉE DE CHAMPIGNONS GOÛT TRUFFE
SENS GOURMET
Réf. : 181020
le pot 280g

atout pro

- Ficelle prête à trancher
- Conditionnement individuel
- Utilisation simple, pratique et rapide



FICELLE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
ÉLABORÉ EN FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 016757
la pièce 400g
Existe aussi en ficelle foie gras 125g



CHUTNEY DE FIGUE
METRO CHEF
Réf. : 296366
le pot 550g



atout pro

- 50 portions environ
- Fondante en bouche
- Texture lisse



Nouvelle recette

GANACHE AU FOIE GRAS DE CANARD
ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 286813
50% foie gras
la poche 500g



PAIN D'ÉPICES COUPÉ
NICKY
Réf. : 245892
le paquet 500g

#À VOS CÔTÉS pour vous permettre de réaliser vos projets



Carte REFLEXE

Une carte de paiement qui donne accès à un programme de fidélité et à des services.

- Une **carte sécurisée** METRO avec un code secret (chaque collaborateur peut avoir une Carte METRO REFLEXE avec son propre code secret)
- Un **accès à votre relevé d'achats** mensuels en ligne
- Un **paiement immédiat** ou **différé** et du 3 fois sans frais sur le matériel et l'équipement
- **Des Points M cumulés** grâce à votre carte de fidélité : 1 point cagnotté pour chaque euro dépensé pour l'achat de produits de marque METRO



1 D'ACHAT
SUR LES MARQUES METRO

=



1 M CAGNOTTÉ
SUR VOTRE COMPTE DE FIDÉLITÉ METRO



Rendez-vous en halles pour découvrir notre offre de services.

Voir les nouvelles conditions générales du programme Fidélité METRO en flashant le QR Code ci-CONTRE, détaillant notamment les nouvelles conditions d'éligibilité. Etant précisé que chaque client éligible recevra un e-mail de confirmation par METRO

NOUVEAUX SERVICES D'AIDE AU RECRUTEMENT

Jobfirst

RECRUTEZ VOS CDI OU CDD
EN QUELQUES MINUTES

-10% pour les clients
METRO⁽¹⁾

Scannez ci-contre pour en profiter



**RENFORCEZ
VOS ÉQUIPES EN UN
CLAQUEMENT DE DOIGTS !**

**3 PREMIÈRES HEURES
de mission OFFERTES⁽²⁾**

Scannez ci-contre pour en profiter



**TROUVEZ DU RENFORT
SANS LE CHERCHER !**

**2 PREMIÈRES HEURES
de mission OFFERTES⁽²⁾**

Scannez ci-contre pour en profiter



**OFFRES
SPÉCIALES
METRO**

(1) Offre valable dans les halles participantes à l'opération. Voir conditions sur <https://jobfirst/metro>
(2) Applicable à toute nouvelle inscription pour une mission de 20h minimum.



nouveau



TERRINE DE SAUMON

ÉLABORÉ EN FRANCE

Réf. : 300229

ASC

la terrine de 840g



TERRINE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES À LA BRETONNE

ÉLABORÉE EN FRANCE

GUYADER

Réf. : 052326

la terrine 840g



TARTARES DE SAUMON EXPRESS

Réf. : 177075

Salmo salar

10 pièces

la boîte 1kg (10x100g)



COQUILLES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES

METRO CHEF

Réf. : 241486

cuisinées à la bretonne

8 pièces

la coquille 120g





BOUDIN BLANC À L'ANCIENNE
ORIGINE FRANCE
BERNAUDEAU
Réf. : 221549
8 pièces de 125g environ
le kilogramme

UB MANQUANTE



SAUCISSE COCKTAIL NATURE
ETS LUCIEN
Réf. : 270183
le paquet 1kg



PÂTÉ EN CROÛTE COCKTAIL
DRÔME SALAISONS
Réf. : 295871
aux pistaches
la pièce 400g



PÂTÉ EN CROÛTE COCKTAIL
MAISON MONTERRAT
Réf. : 272960
truffe noir 1%
la pièce 450g



PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU
BOLARD
Réf. : 143359
pièce 2,5kg environ
le kilogramme

VISUEL EN
ATTENTE

1/2 PC POULET MOUT S/V SP BCT
Réf. : 074267



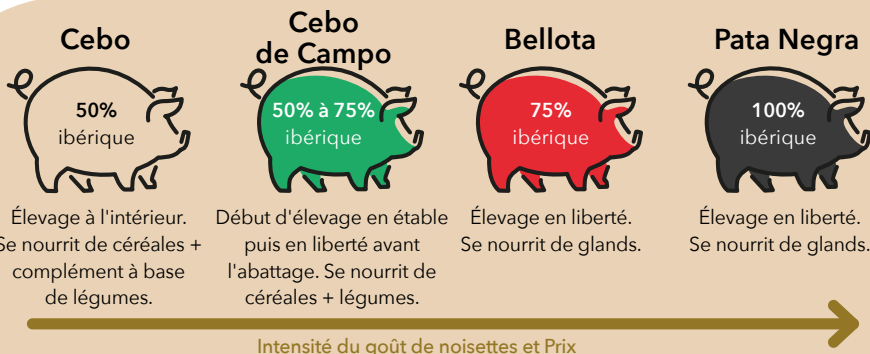
POUR VOIR LE PRIX, SCANNEZ LE CODE-BARRES AVEC L'APPLICATION M COMPANION





LES PORCS NOIRS (DE RACE IBÉRIQUE) SERVENT À LA FABRICATION DU JAMBON IBÉRIQUE.

On distingue 4 qualités de charcuterie ibérique en fonction de la génétique du porc, de leur mode d'alimentation et de leur milieu d'élevage.



Jambon Pata Negra



JAMBON SEC "MANGALICA"

Réf. : 151319
en demi 2,6kg environ
le kilogramme



ASSIETTE JAMBON "BELLOTA"

ORIGINE ESPAGNE
LA CAVE À JAMBONS
Réf. : 286164
la barquette 85g

atout pro

- Format rosace permettant une pratique de remise en œuvre et une parfaite maîtrise du coût portion
- Affinage minimum 36 mois



ASSIETTE JAMBON "PATA NEGRA"

ORIGINE ESPAGNE
NAVAL PEDROCHE
Réf. : 272287
la barquette 85g

atout pro

- Format rosace permettant une pratique de remise en œuvre et une parfaite maîtrise du coût portion
- Affinage 36 mois minimum



ASSIETTE JAMBON "CEBO"

ORIGINE ESPAGNE
LA CAVE À JAMBONS
Réf. : 285387
tranché main
la barquette 85g

atout pro

- Format rosace permettant une pratique de remise en œuvre et une parfaite maîtrise du coût portion
- Affinage 24 mois minimum



atout pro

- Affinage 12 mois



COFFRET JAMBON SERRANO S.T.G.

ORIGINE ESPAGNE

DEL PAIS

Réf. : 150148

avec os, griffe et couteau

la pièce 6kg



atout pro

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



JAMBON CUIT RÔTI AUX TRUFFES ROSTELLO

FIORUCCI

Réf. : 243342

en demi 4,2kg environ

le kilogramme



COFFRET DE JAMBON CURADO

ORIGINE ESPAGNE

TELLO

Réf. : 238811

avec griffe et couteau

la pièce 1kg

UB MANQUANTE



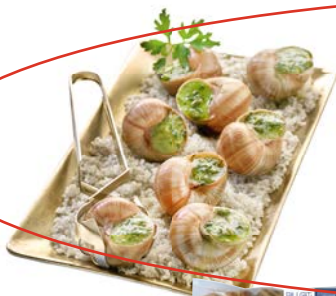
POUR VOIR LE PRIX, SCANNEZ LE CODE-BARRES AVEC L'APPLICATION M COMPANION





UB À VENIR

UB À VENIR



ESCARGOTS DE BOURGOGNE

ÉLABORÉ EN FRANCE

BILLOT

Réf. : 008286

belle grosseur

la pièce

Existe aussi en escargots T9 tradition (x36)



ESCARGOTS DE BOURGOGNE MOYENS PRÉPARÉS, RECETTE À LA BOURGIGNONNE

METRO CHEF

Réf. : 065373

Helix Pomatia

le sachet 560g

Existe aussi en calibre belle grosseur (x100), calibre très gros(x100) ou calibre extra gros (x60)



ESCARGOTS DE BOURGOGNE BELLE GROSSEUR PRÉPARÉS LABEL ROUGE

METRO CHEF

Réf. : 141657

Helix Pomatia

le sachet 485g



ESCARGOTS DE BOURGOGNE TRÈS GROS POMATIA 4 DOUZAINES

METRO CHEF

Réf. : 264726

la boîte 1/2



ESCARGOTS DE BOURGOGNE DE PRINTEMPS BELLE GROSSEUR BASSO TRAITEUR

Réf. : 295319

10 douzaines

la boîte 4/4

UB À VENIR



VISUEL EN
ATTENTE

VERRINES AVOCAT ET COCKTAIL DE CREVETTES

ÉLABORÉES EN FRANCE

MIX'BUFFET

Réf. : 238047

verrines garnies d'une pulpe d'avocats, d'une sauce cocktail, de crevettes cuites décortiquées, de surimi et d'ananas

la verrine 45g

VERRINE THON CHORIZO X12

Réf. : 308424

verrine thon & chorizo

le carton x12

Existe aussi en verrine saumon fromage & concombre (x12)



VERRINES SALÉES

METRO CHEF

Réf. : 179214

- 4 verrines foie gras/figue
- 4 verrines saumon/tzatziki
- 4 verrines chèvre/miel
- 4 verrines ricotta/légumes marinés

la verrine



MINI BROCHETTES APÉRITIVES

BONCOLAC

Réf. : 282910

- 15 figues moelleuse, roulé au comté, tomate marinée
- 15 olives noires Kalamon, mozzarella enrobée de pistache, tomate jaune marinée
- 15 jambons Serrano, fromage de chèvre aux cranberries et pistache, ananas mariné

la pièce



*Suggestions de présentation.



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





Garnitures croquantes et généreuses
dans une galette fine de tortilla

MINI-WRAPS APÉRITIF

BONCOLAC

Réf. : 194093

- 12 fromage de chèvre/légumes du soleil
- 12 saumon/ciboulette
- 12 poulet/poivron
- 12 pastrami/crème de moutarde

la pièce



PAIN SURPRISE NORDIQUE DU VOYAGE

TIPIAK TRAITEUR

Réf. : 150551

- 12 grecs : saumon fumé/tzatziki
- 12 indiens : poulet tikka/tomates marinées
- 12 espagnols : jambon Serrano/fromage frais/piquillos
- 12 japonais : thon fumé/sésame/sauce soja

le sandwich



MINI SANDWICHS POLAIRES

TIPIAK

Réf. : 306988

saumon fumé et tartare de concombre

la boîte de 32 pièces



BRIOCHETTE AU SAUMON

BURGARD

Réf. : 126709

saumon fumé, fromage frais au raifort, sésame

la pièce





ASSORTIMENT DE CANAPÉS COCKTAIL GOURMAND

BONCOLAC

Réf. : 012754

- 10 saumon fumé
- 10 fromage ail et fines herbes
- 10 tzatziki/aneth
- 10 crème de brie/graines de lin
- 10 thon/tomates aux herbes/basilic
- 10 tomates mi-séchées/ciboulette
- 10 saumon/citron confit

le canapé



ASSORTIMENT DE MINI FOCACCIAS

BONCOLAC

Réf. : 306730

- 8 fromage basilic/tomate cerise jaune mi séchée
- 8 pesto rosso/coppa
- 8 tomate cuisée/olive noire à la grecque

les 2 plateaux de 24 pièces



VISUEL EN
ATTENTE



CANAPÉS SALÉS "TRADITION"

TRAITEUR DE PARIS

Réf. : 002929

- 6 pains nordique tourteau citron
- 6 cakes canard fumé pêches
- 6 carrés poulet moutarde poivrons
- 6 blinis pavot saumon fumé crème citron
- 6 pains noirs foie gras de canard figues
- 6 pains tomate chèvre tomates marinées
- 6 pains noirs crevettes marinées guacamole
- 6 blinis anchois mariné à l'huile raifort
- 6 pains noirs roquefort noix

le canapé



*Suggestions de présentation.



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





CANAPÉS "ÉVASION"

TIPIAK TRAITEUR

Réf. : 120747

- 7 saumon fumé/tzatziki/concombre
- 7 coppa/basilic/olives
- 7 fromage de chèvre/figue rôtie/noix
- 7 bloc de foie gras/chutney mangue-abricot/sésame
- 7 fromage/tomate
- 7 saumon/œufs de truite/fève de soja
- 7 fromage au curry/crevette marinée/paprika
- 7 thon piquillos/câpre/olive noire
- 7 courgette/fromage de brebis/tomate

le canapé



MINI CHEESEBURGERS

BURGARD

Réf. : 139320

la pièce



CANAPÉS "PRESTIGE"

TRAITEUR DE PARIS

Réf. : 306128

- 6 cakes blé noir/crème fromage/magret canard
- 6 biscuits noix/oignons/comté et crème de noix
- 6 pains nordiques/crème agrumes/crevette marinée
- 6 cakes moelleux crabe/mousse avocat/graine de courge
- 6 cakes olives/tomates/mozzarella
- 6 cakes épinard/petits pois/amande et cranberries
- 6 pain mie céréales/crème légumes/parmesan
- 6 crumbles chutney mangue/foie gras
- 6 blinis crémeux saumon/saumon fumé/ fève de soja

le plateau de 54



CANAPÉS "SENSATION"

TIPIAK TRAITEUR

Réf. : 303177

- 6 chèvre/tomate cerise/noix de pécan
- 6 saumon fumé/gingembre/concombre
- 6 jambon Serrano/fromage frais aux piquillos
- 6 brie fondu/abricot/noisette
- 6 crevette/fromage frais citron coriande
- 6 foie gras/figues
- 6 Poivron/mozzarella
- 6 bresaola/fromage frais moutarde miel

le canapé





GOUGÈRES AUX FROMAGES

ERHARD

Réf. : 128605

emmental et comté A.O.P.

la pièce

Existe aussi à l'emmental ou à la tomate



nouveau



MINI CROQUE JAMBON À LA TRUFFE

BURGARD

Réf. : 306118

la pièce



MINI FEUILLETÉS AUX SAUCISSES

VITACUIRE

Réf. : 212027

la pièce



nouveau



MINI PAINS À L'AIL

MIX'BUFFET

Réf. : 300241

la pièce



MINI FEUILLETÉS ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

ÉLABORÉS EN FRANCE

BILLOT

Réf. : 286260

la pièce



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





atout pro

• Feuilletage au beurre

PETITS FOURS APÉRITIF

ÉLABORÉS EN FRANCE

MIX'BUFFET

Réf. : 286792

- 12 quiches Lorraine
- 12 cakes jambon olives
- 12 saucisses costumées
- 12 gougères fromage

la pièce 14g



MINI FEUILLETÉS APÉRITIFS

Réf. : 048682

- 52 pizza
- 52 lardon
- 52 fromage
- 52 saumon

la pièce



ASSORTIMENT MINI BURGERS BŒUF CHAROLAIS ET POULET

ÉLABORÉS EN FRANCE

MIX BUFFET

Réf. : 286793

bœuf charolais et poulet français

la pièce 40g

Existe aussi en mini cheese burgers (18x40g)





MINI NAVETTES AU SÉSAME À GARNIR

DÉLICES DES 7 VALLÉES

Réf. : 172478

la pièce 10g

Existe aussi en mini navette pavot (60x10g) ou mini navette nature (60x10g)



atout pro

- Une gamme de produits naturellement colorés
- Sans arôme ni colorant
- Au jus de légume, sans huile de palme



ASSORTIMENT DE VEGGIE CUPS

PIDY

Réf. : 081559

4 variétés : betterave, carotte, épinard et oignon grillé

100% végétal

la pièce 3,5g



atout pro

- Des mélanges d'épices naturelles intenses
- Sans huile de palme

ASSORTIMENT DE 4 "SPICY CUPS" À GARNIR

PIDY

Réf. : 190209

diamètre 3cm

la pièce



MINI TARTELETTES SALÉES RONDES TOMATE BASILIC

HUG

Réf. : 197513

diamètre 4,2cm

tomate/basilic

la pièce

nouveau



FOND DE TARTE MINI ROND SALÉ

LA ROSE NOIRE

Réf. : 300669

la boîte de 42 pièces



GARNITURE BOUCHÉES À LA REINE

JULIEN MACK

Réf. : 184084

la boîte 3/1



SPÉCIALITÉ AU BEURRE AIL ET PERSIL

METRO CHEF

Réf. : 093535

le rouleau 250g



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





TOASTS RONDS NATURE

JACQUET

Réf. : 286795

le sachet 250g

Existe aussi en toast foie gras (2x250g)



TOASTS RONDS BRIOCHÉS

METRO CHEF

Réf. : 039040

36 toasts

le paquet 300g



TOAST BRIOCHÉ HARRYS
REF 300252
À VENIR



MINI BURGERS AU SÉSAME À GARNIR

BURGARD

Réf. : 157242

la pièce 13g

Existe aussi en mini burgers 5 graines à garnir (54x13g)



MINI BURGER

DULCESOL

Réf. : 276893

la pièce 24g



BLINIS

METRO CHEF

Réf. : 009538

12 pièces

la barquette 600g



MINI PAIN D'ÉPICES

JACQUET

Réf. : 164553

14 toasts

idéal foie gras

le paquet 140g



atout pro

- Idéal pour le foie gras
- Produit gourmand qui allie le miel et la cannelle



TARTINABLE DE POIVRONS

ÉLABORÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 284684

le pot 500g

Existe aussi en tartinable de tomate 500g ou tartinable d'artichaut 500g



atout pro

- Base de préparation culinaire
- 98% d'avocats frais



PULPE D'AVOCAT FRAIS

METRO CHEF

Réf. : 286833

le pot 1kg



ŒUFS DE TRUITE

ORIGINE FRANCE

MOULIN DE CAOULEY

Réf. : 292426

halal

le pot 500g



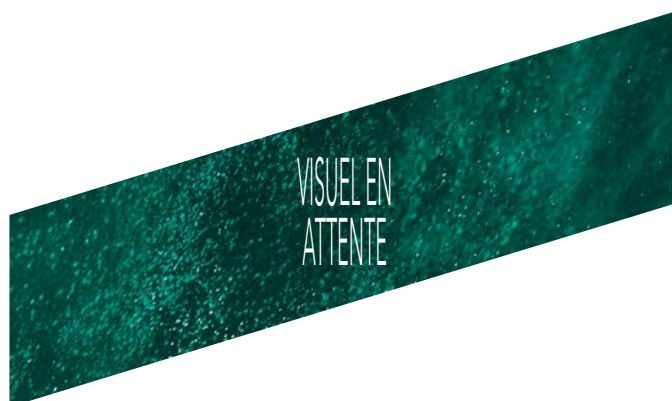
ŒUFS DE LOMPE NOIRS

BLINI CREATIONS

Réf. : 011522

le bocal 340g

Existe aussi en œufs de lompe rouge 340g



ŒUFS DE SAUMON KETA 300G HEKLA

Réf. : 308423

ŒUFS DE SAUMON KETA DU PACIFIQUE

le pot 300g



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



RECETTE DU CHEF À VENIR



CHAPON FERMIER LABEL ROUGE

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire
Mistral ou Grand Domaine
sous film

le kilogramme



DINDE ENTIÈRE

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire
standard ou halal
sous film

le kilogramme



POULARDE FERMIERÈRE ENTIÈRE I.G.P. "DE NOS TERROIRS"

ORIGINE FRANCE

I.G.P. de nos terroirs
prêt à cuire
sous film

le kilogramme



PINTADE ENTIÈRE

ORIGINE FRANCE

prête à cuire
sous film

le kilogramme



DINDE FERMIERÈRE ENTIÈRE I.G.P. "DE NOS TERROIRS"

ORIGINE FRANCE

prête à cuire
Challans, Normandie, Maine
sous film

le kilogramme



PINTADE CHAPONNÉE ENTIÈRE I.G.P. "DE NOS TERROIRS"

ORIGINE FRANCE

I.G.P. de nos terroirs
prêt à cuire
sous film

le kilogramme



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





SUPRÊME DE CHAPON OU SUPRÊME DE POULARDE

ORIGINE FRANCE

sous vide

le kilogramme



CUISSE DE CHAPON OU CUISSE DE POULARDE

ORIGINE FRANCE

sous vide

le kilogramme



POULET FERMIER

ORIGINE FRANCE

Label Rouge

prêt à cuire

sous film

le kilogramme



CAILLE ENTIÈRE DE CHALLANS

ORIGINE FRANCE

calibre 240/280g

x4 pièces

nu en carton

le kilogramme



PIGEONNEAU ROYAL AU SANG

ORIGINE FRANCE

calibre 500/550g

x4 pièces ou x10 pièces

nu en carton

le kilogramme



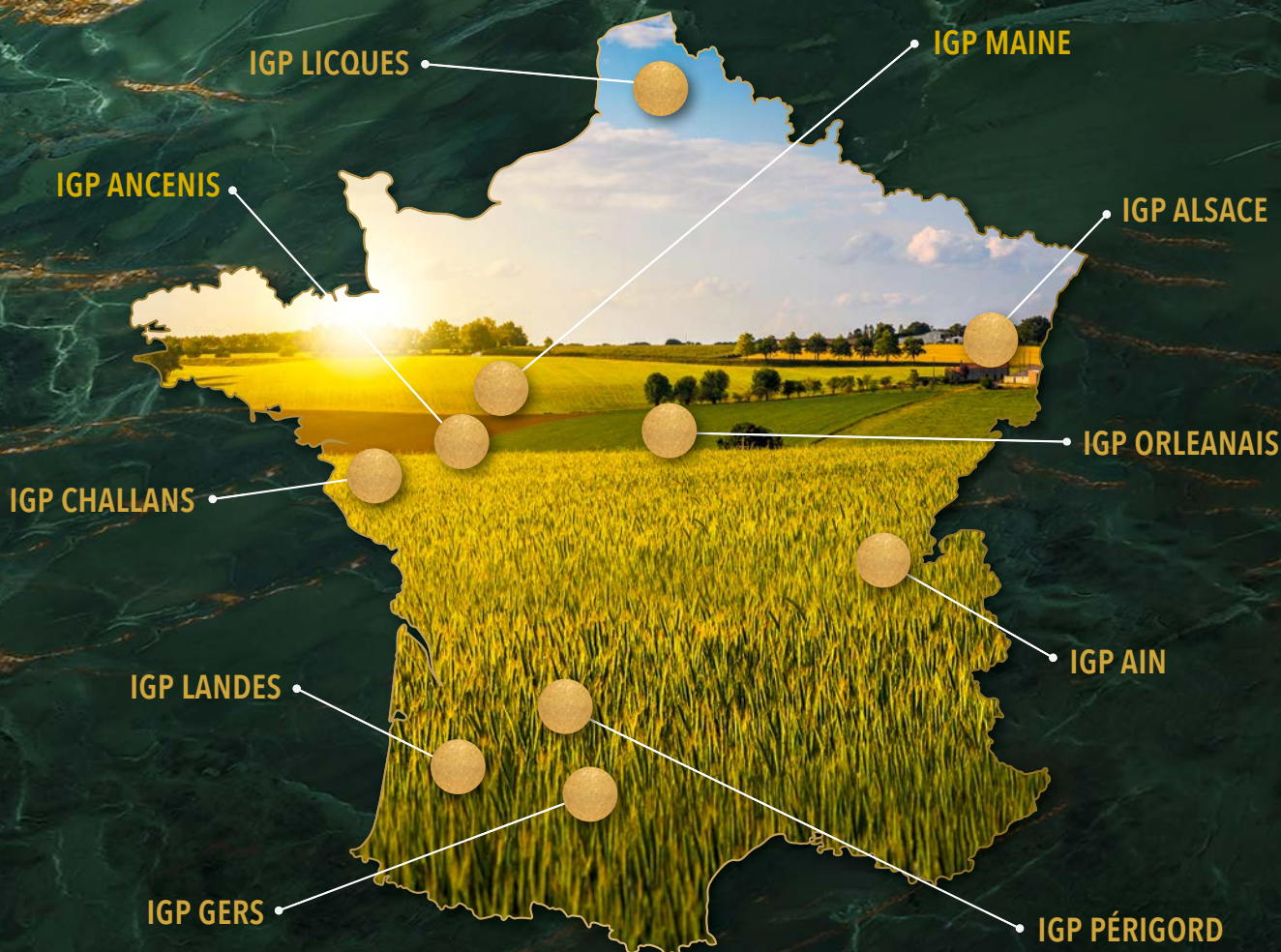


Les Châpons de nos Terroirs



QU'EST-CE QU'UNE IGP ?

Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Grâce à son IGP, le produit « labellisé » est protégé à l'échelle nationale comme internationale. Aujourd'hui, seuls 146 produits bénéficient d'une IGP en France ! Parmi eux, de délicieux châpons à retrouver dans vos Halles METRO.



A noter : certains Labels ont une production limitée et sont distribués uniquement au niveau local et régional. Demandez à votre conseiller, les volailles et les découpes disponibles dans votre Halle Boucherie, ainsi que les autres Labels commandables.



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU

ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 022598

20 escalopes
calibre 40/60g
le kilogramme

Existe aussi en calibre 25/40g ou 60/80g



CONFIT DE CANARD

SARRADE
Réf. : 279225
12 cuisses
la boîte 5/1



ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD CRU

ORIGINE U.E.
VIVIÉS
Réf. : 181904
calibre 40/60g
le kilogramme



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU I.G.P. SUD-OUEST

ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 287378

20 escalopes
calibre 40/60g
le kilogramme



CONFIT DE MANCHONS DE CANARD

METRO CHEF
Réf. : 059303
du Sud-Ouest
la boîte 5/1





EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

RÔTI CUISSEAU DE VEAU BARDÉ

ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE

sous vide

le kilogramme



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

MÉDAILLON DE CUISSEAU DE VEAU

ORIGINE U.E.

pièce de 150g environ

sous vide

par 10

le kilogramme



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

CARRÉ DÉVERTÉBRÉ DÉMANCHONNÉ DE VEAU

ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE

sous vide

le kilogramme



RIS DE VEAU GORGE

ORIGINE U.E.

Réf. : 256538

sous vide

le kilogramme



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

GIGOT D'AGNEAU AVEC OS

ORIGINE NOUVELLE-ZÉLANDE

prêt à cuire

standard ou halal

sous vide

le kilogramme



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

CARCASSE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

ORIGINE FRANCE

nu

I.G.P. Label Rouge

le kilogramme



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





RÔTI FILET FICELÉ ET BARDÉ

ORIGINE UNION EUROPÉENNE

viande bovine

sous vide

le kilogramme



RÔTI TENDE DE TRANCHE 1.8/2.3KG

ORIGINE FRANCE

viande bovine

sous vide

le kilogramme



DEMI CARRÉ DE CÔTE DE RACE CHAROLAISE

ORIGINE FRANCE

viande bovine

semi paré

sous vide

le kilogramme



DEMI FAUX-FILET DE RACE CHAROLAISE

ORIGINE FRANCE

viande bovine

semi paré

sous vide

le kilogramme



RECETTE DU CHEF
À VENIR



TURBOT

ÉLEVÉ EN ESPAGNE OU AU PORTUGAL

Réf. 034840, Réf. 011597, Réf. 092734, Réf. 092736, Réf. 706253,
Réf. 706255, Réf. 706256, Réf. 706254, Réf. 706401, Réf. 707243

Existe aussi en calibres 6/800g, 1/1,5kg, 1/2kg, 2/3kg et 3/4kg



MAIGRE LABEL ROUGE

ÉLEVÉ EN FRANCE

Réf. : 074600

Calibre 3kg+

le kilogramme

Existe aussi en calibres 2/3 et 4/+



LOTTE

PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 034762

Calibre 2/4kg

Existe aussi en calibres 1/2kg et 4/6+kg



DAURADE ROYALE

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 034919, Réf. 034912, Réf. 034916, Réf. 034920, Réf. 034921,
Réf. 009678

Existe aussi en calibres 2/300g, 3/600g, 4/600g, 6/800g, 0,8/1kg et 1/1,5kg



MERLU LIGNE

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 071619

Calibre 2/3

Existe aussi en calibre 500/800, 3/4 et 4/+



SOLE

PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 034784

Calibre 300/400g

Existe aussi en calibres 2/300g, 4/600g, 6/800g et 800+g



REPORTAGE MARÉE SUR LE TURBOT
D'ELEVAGE METRO CHEF FILIÈRE
À VENIR



PAVÉ DE SAUMON

ÉLEVÉ EN NORVÈGE OU EN ÉCOSSE

Réf. 707300, Réf. 707301

Calibre 140/160g

Sous atmosphère modifiée



FILET
Morceau



FILET DE BAR

ÉLEVÉ EN FRANCE OU EN GRÈCE

Réf. 707110, Réf. 707625

Sous atmosphère modifiée

Barquette 2kg



FILET
Morceau



DOS DE CABILLAUD

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. 707087, Réf. 707639, Réf. 707640

Calibre 200/400 ou 400/+

Sous atmosphère modifiée

Barquette 2kg



FILET
Morceau



FILET DE DAURADE ROYALE

ÉLEVÉE EN FRANCE OU EN GRÈCE

Réf. 707107, Réf. 707626

Calibre 100/200

Sous atmosphère modifiée



FILET
Morceau



FILET DE TURBOT

ÉLEVÉ EN ESPAGNE OU AU PORTUGAL

Réf. 707183, Réf. 707246

Sous atmosphère modifiée

Barquette 2kg



FILET
Morceau



FILET DE LOTTE

PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. 707238, Réf. 707237, Réf. 707239

Calibre 100/300g, 300/600g ou 500/800g

Sous atmosphère modifiée





DOS DE CABILLAUD SANS PEAU MSC

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 243519

Gadus morhua
calibre 140/160g
le sachet 750g



FILET DE SANDRE AVEC PEAU

Réf. : 261801

Sander lucioperca
calibre 170/230
le sachet 1kg



FILET DE SAINT-PIERRE AVEC PEAU SANS ARÊTE

PÊCHÉ EN Océan PACIFIQUE NORD-OUEST

Réf. : 298107

Zeus faber
calibre 150/200
le sachet 1kg



FILET DE SAINT-PIERRE DU CAP SANS PEAU

PÊCHÉ EN Océan ATLANTIQUE SUD-EST

Réf. : 013639

Zeus capensis
calibre 60/120g
le sachet 1kg



FILET DE ROUGET BARBET CINNABARE AVEC PEAU SANS ARÊTE

ORIGINE VIETNAM

Réf. : 188543

parupeneus heptacanthus
pièce 40/80g
le sachet 1kg



QUEUE DE LOTTE SANS PEAU

PÊCHÉE EN PACIFIQUE NORD-OUEST

Réf. : 263424

Lophius litulon
calibre 150/500g
le sachet 1kg



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





TRUFFE TUBER MELANOSPORUM

ORIGINE FRANCE

Réf. : 083371

Barquette 250g



LES CHAMPIGNONS SYLVESTRES

ORIGINE FRANCE

Réf. 084125, Réf. 091410, Réf. 083875, Réf. 702045, Réf. 710690

Chanterelle grise, chanterelle jaune, pied de mouton, girolle ou trompette





TRUFFES BROSSÉES EXTRA

DOMAINE D'ARGENS

Réf. : 020838

la boîte 1/16



BRISURES DE TRUFFES

ORIGINE FRANCE

DOMAINE D'ARGENS

Réf. : 020853

la boîte 1/2



TRUFFES D'ÉTÉ EXTRA

TUBER FRANCE

Réf. : 105809

atout pro

- La brisure de truffe d'été répond à tous les besoins culinaires des chefs pour agrémenter une multitude de plats grâce à son goût irrésistible



atout pro

- Elles sont de petits éclats de truffes et disposent d'un pouvoir de diffusion exceptionnel.
- Idéal pour la réalisation de farces, de brouillades d'œufs, risotto

BRISURES DE TRUFFES NOIRES

DOMAINE D'ARGENS

Réf. : 020854

la boîte 1/8



BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ

TUBER FRANCE

Réf. : 268757

le pot 250g



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





PELURES DE TRUFFES
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 020850
la boîte 1/4



SAUCE TARTUFFADE À LA TRUFFE D'ÉTÉ
TRUFFIÈRES DE RABASSE
Réf. : 267674
le pot 500g



CARPACCIO DE TRUFFES D'ÉTÉ
TUBER FRANCE
Réf. : 268761
le pot 250g

atout pro

- Le carpaccio en fine lamelle de truffe d'été marinée dans de l'huile d'olive vierge est depuis longtemps appréciée pour son goût incomparable

atout pro

- La crème de truffes est une savoureuse crème italienne à base de truffe blanche (Tuber magnatum Pico), cépes, huile d'olive et sel marin
- Elle est idéale pour élaborer les plats les plus raffinés ou sublimer la truffe blanche dans toutes les préparations



SAVEUR DE TRUFFE
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 241679
le flacon 125ml



CRÈME À LA TRUFFE BLANCHE
LA FAVORITA
Réf. : 170601
le pot 350g



MORILLES ENTIÈRES

METRO CHEF
Réf. : 054642
le sachet 1kg



MINI GIROLLES ENTIÈRES

METRO CHEF
Réf. : 272888
le sachet 1kg



GIROLLES ENTIÈRES

METRO CHEF
Réf. : 272882
le sachet 1kg



CÈPES "BOUCHONS" ENTIERS

METRO CHEF
Réf. : 272895
le sachet 1kg



VERPES DE BOHÈME ENTIÈRES

METRO CHEF
Réf. : 272883
le sachet 1kg



FARANDOLE PRESTIGE

METRO CHEF
Réf. : 272881
prêt à cuire
le sachet 1kg



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





atout pro

- Sauvages et ramassées à la main, elles conservent leur pied
- Tout aussi bonnes, elles sont idéales pour tous vos plats



MORILLES EXTRA SÉCHÉES

METRO CHEF

Réf. : 212244

le tubo 400g



MORILLES TRAITEUR SÉCHÉES

METRO CHEF

Réf. : 296912

le pot 400g

atout pro

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



MINI MORILLES SAUVAGES SÉCHÉES

METRO CHEF

Réf. : 063729

le tubo 500g

atout pro

- La meilleure de nos morilles : sauvage, charnue et parfumée
- Sans pied, elle est idéale pour vos morilles à la crème



MORILLES SPÉCIALES SÉCHÉES

METRO CHEF

Réf. : 212245

le tubo 400g



QUEUES DE MORILLES SÉCHÉES

METRO CHEF

Réf. : 040244

le tubo 500g



MORILLES SAUVAGES SÉCHÉES EXTRA
SABAROT
Réf. : 269389
le tubo 150g



CÈPES EXTRA SÉCHÉS
METRO CHEF
Réf. : 294575
le tubo 400g



BOLETS ET CÈPES SÉCHÉS
METRO CHEF
Réf. : 269500
le tubo 500g



CHAMPIGNONS NOIRS SÉCHÉS
SABAROT
Réf. : 156011
le tubo 500g



VERPES DE BOHÈME SÉCHÉES
METRO CHEF
Réf. : 286984
le tubo 500g





TROMPETTES DE LA MORT
SABAROT
Réf. : 156008
le tubo 500g



PLEUROTÉS
SABAROT
Réf. : 155951
le pot 500g



GARNITURE FORESTIÈRE
METRO CHEF
Réf. : 269473
le tubo 500g



METRO SERVICES PREMIERS

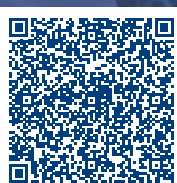
#À VOS CÔTÉS
pour faciliter votre approvisionnement



Livraison & Retrait

Vous cherchez à vous faciliter la vie et à gagner du temps ?
Accédez aux trois modes de réception simples et rapides.

- **LIVRAISON DE CHARIOT** : faites vos achats dans vos halles METRO et laissez-nous le soin de vous livrer. Disponible dans certaines halles et avec votre Carte METRO REFLEXE.
- **CLIC & RETRAIT** : commandez vos produits en ligne et venez les récupérer dans vos halles. Liste des halles éligibles sur [METRO.fr](https://www.metro.fr).
- **LIVRAISON*** : commandez sur [METRO.fr](https://www.metro.fr) ou auprès de nos équipes de télévente et faites-vous livrer grâce à votre Carte METRO REFLEXE.



* Voir conditions sur [METRO.fr](https://www.metro.fr) sur l'onglet « Abonné Livraison ».
Pour en savoir plus sur ce service, flashez le QR code ci-contre ou adressez-vous à votre Chargé de Relation Client dans vos halles habituelles.



LES CRESS

ORIGINE PAYS-BAS

Réf. 704977, Réf. 704967, Réf. 704976, Réf. 704950, Réf. 704951,
Réf. 704952, Réf. 704953, Réf. 704954

Apple blossom, zallotti cress, sakura mixte, vene cress ou zorri cress



METRO
EN PARTENARIAT AVEC

Priméale

Jeunes
pousses

LES SALADES JEUNES POUSSES FESTIVES

Réf. 702991, Réf. 702990, Réf. 704815, Réf. 702995, Réf. 076622,
Réf. 700522, Réf. 710534, Réf. 761953

Épinard, mélange audacieux, mélange exquis, kale, moutarde rouge,
mizuna, red chard ou pack choy



METRO
EN PARTENARIAT AVEC

Florette

MÉLANGE MÂCHE/ROQUETTE/BETTERAVE

ÉLABORÉE EN FRANCE

Réf. : 255275



LES LÉGUMES EXOTIQUES

ORIGINE BRÉSIL

Réf. 713615, Réf. 086377, Réf. 704910, Réf. 711351

Avocat tropical, Okra Gombo, Papaye verte ou Oca du Pérou



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





LES LÉGUMES GARNITURES

ORIGINE KENYA OU GUATEMALA

Réf. 030711, Réf. 145808

Haricots verts éboulés ou pois gourmands

Sachet 1kg



MARRON CUIT

ORIGINE FRANCE

Réf. : 077737

Sous vide

Poche 1kg



LES POMMES DE TERRE

ORIGINE FRANCE

Réf. 701846, Réf. 700171, Réf. 700757, Réf. 703354

Vitelotte, Double fun, Prunelle Blauer ou Andean Sunshine





FAGOTS DE HARICOTS VERTS CUIITS LIEN COURGETTES

Réf. : 254599

la pièce 35g



FAGOTS DE LÉGUMES : HARICOTS VERTS, CAROTTES ET BIMIS LIEN COURGETTE

Réf. : 254600

la pièce 40g



GRATIN DAUPHINOIS AUX CHAMPIGNONS PARFUMÉ À LA TRUFFE D'ÉTÉ

PEKA
Réf. : 024075

le kilogramme



GRATINS DE POMMES DE TERRE INDIVIDUELS

METRO CHEF

Réf. : 120009

10 pièces de 120g

le sachet de 1,2kg



ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE VITELOTTE

CITÉ GOURMANDE

Réf. : 141902

IQF stick de 12g

le sachet 1kg

Existe aussi en écrasé de pomme de terre au beurre et à la crème



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





GRANRAVIOLI TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ TRUFFE BLANCHE D'ALBA 1.1%

ÉLABORÉ EN ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 016579
8 portions environ
la barquette 1kg



VALISETTE ARBORIO

RISO GALLO
Réf. : 199846
la boîte 6x1kg



RIZ SOUS VIDE

ACQUERELLO
Réf. : 100091
sous vide
le kilogramme



MARRONS ENTIERS PELÉS

FRUITS ROUGES & CO
Réf. : 190718
le sachet 1kg



RIZ 3 COULEURS

METRO CHEF
Réf. : 303806
le sachet 2,5kg



CHÂTAIGNES ENTIÈRES CUITES

ROGER DESCOURS
Réf. : 212246
le bocal 420g



ÉPICES POUR BEURRE D'ESCARGOT
METRO CHEF
Réf. : 254016
le pot 330g



CLOUS DE GIROFLE ENTIERS
METRO CHEF
Réf. : 049762
le pot 300g



NOIX DE MUSCADE MOULUE
METRO CHEF
Réf. : 049680
le pot 500g



uniquement chez
METRO

SAFRAN EN POUDRE
METRO CHEF
Réf. : 028685
le pot 50x0,1g



uniquement chez
METRO

ANIS ÉTOILÉ
METRO CHEF
Réf. : 048295
le pot 200g



MOULIN POIVRE NOIR
MONTOSCO
Réf. : 181187
le moulin 125g



POIVRE VERT DE MADAGASCAR EN SAUMURE
MOULIN
Réf. : 023466
la boîte 1/12



MÉLANGE POUR PAIN D'ÉPICES
ERIC BUR
Réf. : 042366
le pot 280g



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





FLEUR DE SEL À LA TRUFFE
LE SAUNIER DE CAMARGUE
Réf. : 286837
le pot 40g



**VINAIGRE ET POIVRON AU
PIMENT D'ESPELETTE**
METRO CHEF
Réf. : 158313
le flacon 20cl



FLOCONS DE SEL DE MER
MALDON
Réf. : 253040
le seau 1,4kg



**VINAIGRE ET PURÉE
DE MANGUE**
METRO CHEF
Réf. : 158315
le flacon 20cl



atout pro

- Idéale pour les vinaigrettes aigre-douce, les marinades, les viandes glacées, les desserts, les finitions de sauces chaudes ou froides, les cocktails et les décors d'assiette



**VINAIGRE BALSAMIQUE DE
MODÈNE IGP 55% MOÛT DE
RAISIN**
Réf. : 293681



**VINAIGRE ET PURÉE DE FRUITS
DE LA PASSION**
METRO CHEF
Réf. : 108189
le flacon 200ml





**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
A.O.P. D'AIX-EN-PROVENCE**
ORIGINE FRANCE
CHÂTEAU VIRANT
Réf. : 291883
la bouteille 75cl



atout pro

- Accords mets et huile : aussi bien crue que cuite, cette huile d'olive est remarquable avec tous types de salades, de crudités, les poissons crus et cuits, les viandes blanches et rouges, incroyable pour la cuisson de l'agneau



PETITS PAINS 100% CUIITS
BANQUET D'OR
Réf. : 174058
la pièce 50g

Existe aussi en petits pains 100% cuits céréales



**HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE
NOIRE**
TRUFFIÈRES DE RABASSE
Réf. : 112680
arôme truffe 1%
la bouteille 250ml



atout pro

- Morceaux de truffe Tuber Aestivum séchée (0,87%), arôme truffe (0,73%)



**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
SAVEUR TRUFFE**
METRO CHEF
Réf. : 274418
la bouteille 75cl

**BAGUETTE
VANDEMOORTELE**
Réf. : 243819
100% cuite
la pièce 220g



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



RECETTE DU CHEF
FROMAGE À VENIR



LE FERMIER À LA TRUFFE DU PÉRIGORD

EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE

Réf. : 180742

le quart soit 750g environ

le kilogramme



MOLITERNO TRUFFÉ

ORIGINE ITALIE

CENTRAL

Réf. : 241087

1,3kg environ

le kilogramme



uniquement chez
METRO

COMTÉ A.O.P. 18 MOIS

Réf. : 216826

pièce 800g environ

le kilogramme



GOUDA AFFINAGE 100 SEMAINES

ORIGINE PAYS-BAS

VERGEER

Réf. : 239578

1/4 de meule soit 2,5kg environ

le kilogramme



TOMMETTE AUX FLEURS 500GENV

Réf. : 304943

TOMMETTE AUX FLEURS 500GENV

la pièce 500g

uniquement chez
METRO



TÊTE DE MOINE A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 149894

800g environ

le kilogramme



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





uniquement chez
METRO

MINI MONT D'OR A.O.P.
Réf. : 152991
au lait cru
la pièce



uniquement chez
METRO

SAINT-NECTAIRE FERMIER A.O.P.
LA MAISON DU FROMAGE
Réf. : 024974
affiné sur paille
le kilogramme



CŒUR DE NEUFCHÂTEL A.O.P.
LES CATELIERS
Réf. : 084730
la pièce 200g



uniquement chez
METRO

SAINT FÉLICIEEN 180G
Réf. : 298048
la pièce 180g



PLATEAU 8 FROMAGES SUR ARDOISE
Réf. : 141759

- Chèvre rond cendré 140g
- Saint-Nectaire 220g
- Meule de Besac 180g
- Saint-Félicien 150g
- Munster 200g
- Bleu d'Auvergne 245g
- Pont l'Evêque 220g
- Chaource 250g

le plateau



BÛCHETTE AUX FLEURS 100G

ORIGINE CENTRE-VAL DE LOIRE

P. JACQUIN ET FILS

Réf. : 288138

la pièce 100g



uniquement chez
METRO

1/2 PAIN FOURME D'AMBERT A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 236054

demi-pain

le kilogramme



GORGONZOLA

A.O.P. 1/8

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 084736

pièce 1,5kg environ

le kilogramme



uniquement chez
METRO

SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE A.O.P.

FROMAGERIE CLOCHE D'OR

Réf. : 142723

la pièce 250g



CONFITURE EXTRA DE FIGUES

CHARLES ANTONA

Réf. : 113797

figue

le pot 980g



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



RECETTE DU CHEF
À VENIR



METRO
EN PARTENARIAT AVEC



LES FRUITS EXOTIQUES

ORIGINE IMPORT

Réf. 701356, Réf. 703601, Réf. 014172, Réf. 007134, Réf. 701491

Mangue avion, ananas Victoria, litchi, fruit de la passion ou papaye



AGRUMES RARES

ORIGINE IMPORT

Réf. : 701877

Kumquat, Yuzu, Citrus Pearl, main de Bouddha...
colis mixte



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





LES PETITES BAIES

ORIGINE IMPORT

Réf. 700417, Réf. 704577, Réf. 710495, Réf. 710862

Mûre, myrtille, groseille ou framboise

Colis 8 barquettes



METRO
EN PARTENARIAT AVEC

brou
sse

DATTE MEDJOOL "L'ATYPIQUE"

ORIGINE ISRAËL

Réf. : 714200

1kg





CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC ZÉPHYR™

CACAO BARRY
Réf. : 177553

pistoles
34% cacao
40% M.G.
mousse, ganache, glace
le sachet 1kg



CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT "LACTÉE BARRY"

CACAO BARRY
Réf. : 177536

pistoles
sac 5kg
35% cacao
39% M.G.
moulage, mousse, enrobage
le kilogramme



FÈVES DE CHOCOLAT AU LAIT JIVARA

VALRHONA
Réf. : 168429

40% de cacao
le sac 3kg



FÈVES DE CHOCOLAT BLANC IVOIRE

VALRHONA
Réf. : 168413

35% de beurre de cacao
le sac 3kg



FÈVES DE CHOCOLAT NOIR GUANAJA

VALRHONA
Réf. : 168421

70% de cacao
le sac 3kg



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





nouveau



POUDRE DE CACAO MAIGRE

CACAO BARRY

Réf. : 304793

chocolat noir intense

le paquet 1kg

UB À VENIR



idéal pour

- Mousse, ganache, intérieur

CARA CRAKINE™

CACAO BARRY

Réf. : 184631

mélange à base de chocolat au lait caramel 34,5% et de céréales biscuitées et toastées

le seau 1kg

UB À VENIR



PRALIN FEUILLETINE™

CACAO BARRY

Réf. : 069387

préparation composée de brisures de crêpes dentelles, de praliné amandes-noisettes et d'un chocolat de couverture au lait

le kilogramme

UB À VENIR



PÂTE À GLACER IVOIRE

CACAO BARRY

Réf. : 038724

sans tempérage

le seau 5kg

nouveau



PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT 100%

FRANCE
SÉBALCÉ
Réf. : 305012
le pot 1kg



CRÈME DE MARRONS

CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 158059
le doypack 1kg



PÂTE AROMATIQUE À LA PISTACHE KERMAN

CRESCO
Réf. : 097104
pour la réalisation de glaces et pâtisseries
le seau 1kg



PÂTE DE MARRON 1^{ER} CHOIX

CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 014961
la boîte 4/4



PRALINÉ AMANDE NOISETTE

LA NOIX GAILLARDE
Réf. : 285501
le seau 1kg



MORCEAUX DE MARRONS AU SIROP

DOUCEURS PROVENÇALES
Réf. : 190264
la boîte 4/4



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





PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION

LES VERGERS BOIRON

Réf. : 206237

100% fruit

la barquette 1kg

Existe aussi à la mandarine ou à la mangue



atout pro

- Se conserve au frais jusqu'à 12 jours après ouverture

PURÉE AUX FRUITS DE LA PASSION

PONTHIER

Réf. : 007765

la poche 1kg



PURÉE DE FRAMBOISE SUCRÉE

LES VERGERS BOIRON

Réf. : 206234

la barquette 1kg



atout pro

- 100% framboise

PURÉE DE FRAMBOISE

METRO CHEF

Réf. : 142571

la poche 1kg



PURÉE DE FRAISE

LES VERGERS BOIRON

Réf. : 206248

la barquette 1kg



COULIS EXTRA DE FRUITS ROUGES

PONTHIER

Réf. : 006800

le squizz 500g





GRAINES DE VANILLE DE MADAGASCAR

SÉBALCÉ

Réf. : 184917

produit 100% naturel

le pot 100g



GOUSSES DE VANILLE TAH 150G -

Réf. : 290671



EXTRAIT DE CAFÉ PUR ARABICA

SÉBALCÉ

Réf. : 205357

la bouteille 0,5l



KIT DE CARAMÉLISATION "SECRET DE FLAMBAGE"

COOKAL

Réf. : 250991



idéal pour

- Utilisations : bavares et mousses, macarons, meringues ou crèmes glacées

ARÔME NATUREL DE YUZU

SÉBALCÉ

Réf. : 249662

permet l'appellation "au Yuzu"

la bouteille 500g



SPRAY VELOURS BLANC

ANCEL

Réf. : 264658

l'aérosol 500ml



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





MACÉDOINE DE FRUITS CONFITS
APTUNION
Réf. : 012650
sans bigarreaux
cubes de 6mm
composition : écorces d'orange, papayes rouges et vertes
la boîte 1kg



**BILLES DE CÉRÉALES ENROBÉES
DE COULEUR VIEIL OR**
Réf. : 262749
le pot 170g



CRISPEARLS™
MONA LISA
Réf. : 184632
céréales enrobées de caramel au beurre salé
le sachet 800g



48BOULE DRAGEIFIEE RUBIS 2,6CM -
Réf. : 263091



CHOCOBRISURES
PCB CRÉATION
Réf. : 262602
chocolat noir, blanc, au lait
la boîte de 108 pièces

CHAMPIGNONS ROUGES

FLORENSUC
Réf. : 073409
sucre 20x15mm
la boîte de 96

PIQUES CADEAUX

FLORENSUC
Réf. : 046801
20-38 mm
la pièce

ASSORTIMENT DE PÈRE NOËL

FLORENSUC
Réf. : 231266
plastique
la pièce

BRANCHE DE HOUX TRIPLE VERT FONCÉ AVEC BOULES ROUGES

FLORENSUC
Réf. : 046662
la boîte de 144

KIT BûCHES "JOYEUSES FÊTES"

FLORENSUC
Réf. : 252684
chocolat noir
112 pièces
la boîte

CERF OR

FLORENSUC
Réf. : 197194
plastique 35mm
la boîte de 48

48 ÉTOILES

PCB CRÉATION
Réf. : 293217
chocolat noir
dimensions: 4,3x4,1cm
la boîte de 48

SAPIN ENNEIGÉ

PCB CREATION
Réf. : 299829
chocolat blanc
dimensions: 2,8x3,8cm
la pièce

RECTANGLE "JOYEUSES FÊTES"

PCB CRÉATION
Réf. : 268168
chocolat noir
la pièce

CACHET DE CIRE "JOYEUSES FÊTES"

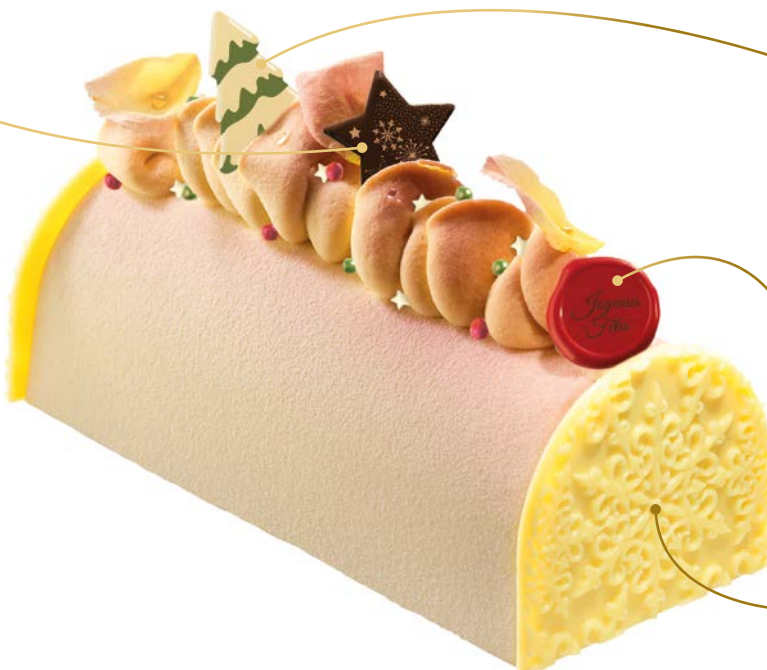
PCB CREATION
Réf. : 299830
pâte à glacer
diamètre: 35mm
la pièce

140 RONDS

PCB CRÉATION
Réf. : 268158
chocolat noir
"Joyeuses Fêtes"
diamètre : 2cm
la boîte de 140

EMBOUTS DE BûCHE RELIEF

PCB CRÉATION
Réf. : 293215
chocolat blanc
dimensions: 8,2x6,5cm
la pièce



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



ASTUCE

Plateau spécial cuisson
Utilisation en salé ou sucré



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



FONDS DE MINI TARTELETTES CRUS PUR BEURRE

Réf. : 179306
diamètre : 40mm
la pièce 9g



Traitement de visuel
Contrôle qualité



TARTELETTE LUNCH FILIGRANO

HUG
Réf. : 210562
sucrée rectangulaire au beurre
longueur : 53mm
hauteur : 20mm
la pièce 7,7g



TARTELETTES RECTANGLE

HUG
Réf. : 292812
diamètre : 11,3cm
la pièce



FONDS DE TARTELETTES BRISÉS FRAIS

ATRIA
Réf. : 054107
diamètre : 11cm
la pièce 45g
Existe aussi en fonds tartelettes sablées 11cm



atout pro

- Fond de tarte prête à garnir

idéal pour

- Utilisation salé ou sucré



TARTELETTE SUCRE X9

Réf. : 300677
TARTELETTE SUCRE X9
la boîte x9



atout pro

- Réaction fondante au contact d'un liquide en ébullition

COUPOLE CHOCOLAT

DOBLA
Réf. : 152942
à garnir
hauteur : 30mm
diamètre : 60mm
la pièce 8g

VISUEL EN
ATTENTE

COUPELLE EN CHOCOLAT NOIR

Réf. : 303993
en forme d'éclair
la pièce



ENTREMET MACARON FRAMBOISE
SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 298117
la pièce 750g



BANDE FRAISIER
DELIFRANCE
Réf. : 299732
la bande 825g



OPÉRA CAFÉ DE COLOMBIE
METRO CHEF
Réf. : 194246
la bande 700g



BANDE ENTREMETS CARAMEL/POIRE
DELIFRANCE
Réf. : 155826
la bande 700g



Onctueuse mousse aux éclats de nougat de Montélimar et miel de fleurs sur un biscuit Joconde moelleux, décorée d'éclats de noix, de fruits et raisins secs, d'amandes effilées et de pistaches

NOUGAT GLACÉ FAÇON PÂTISSIER
ERHARD PÂTISSIER GLACIER
Réf. : 187289
la bande 620g



NOUGAT GLACÉ INDIVIDUEL
GLACES DE LYON
Réf. : 185820

crème glacée au nougat parsemée d'éclats de nougat de Montélimar, de noisettes et de pistaches sur un biscuit

la pièce 80g

Existe aussi en nougat glacé à la framboise



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





PETITS FOURS "ÉLÉGANCE & CHOCOLAT"

SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 254440

- 6 financiers ganache chocolat
- 6 moelleux cacao banane
- 6 tartelettes chocolat café
- 6 brownies noix de pécan
- 6 croustillants chocolat coco
- 6 fondants chocolat
- 6 entremets gianduja
- 6 éclairs chocolat

la pièce



PETITS FOURS "AQUARELLE"

SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 285506

- 6 moelleux noix de coco
- 6 croquants chocolat passion
- 6 fondants chocolat
- 6 moelleux pistache abricot
- 6 tartelettes citron
- 6 entremets nougat
- 6 éclairs vanille
- 6 tartelettes fraise

la pièce



PETITS FOURS "ENVIES SUCRÉES"

SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 123634

- 6 flans abricot
- 7 carrés opéra
- 7 carrés pomme cassis
- 4 éclairs café
- 4 éclairs chocolat
- 6 tartelettes citron
- 6 tartelettes chocolat
- 7 entremets pistache
- 6 financiers framboise

la pièce





PETITS FOURS "MONTMARTRE"

TRAITEUR DE PARIS

Réf. : 264690

- 6 crumbles, crémeux citron, zestes citron et orange
- 6 moelleux noisette, crémeux praliné, amandes
- 6 financiers citron vert, panna cotta noix de coco, gelée framboise
- 6 financiers caramel, crémeux chocolat lait-caramel, noix de pécan
- 6 choux, crémeux vanille, sucre glace
- 6 crèmes d'amande, poire, amandes grillées
- 6 financiers cacao, mousse chocolat, crumble cacao
- 6 biscuits, mousse à la vanille, gelée de mangue

la pièce



MIRLITONS

SYMPHONIE PASQUIER

Réf. : 190145

- 7 chocolat
- 7 noix de coco et amandes
- 7 griotte
- 7 caramel/pomme
- 7 pistache/abricot
- 7 noisette

la pièce



PETITS FOURS "ART DÉCO"

TRAITEUR DE PARIS

Réf. : 254437

- 8 spirales framboisier
- 8 merveilleux chocolat praliné
- 8 calissons fraise coco
- 8 choux caramel
- 8 triangles tout chocolat
- 8 carrés exotique

la pièce



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





MACARONS ARTISANAUX "LES CLASSIQUES"

FRANCE MACARON

Réf. : 238852

- 7 pistache d'Iran
- 7 chocolat d'Équateur
- 7 framboise intense
- 7 vanille Bourbon de Madagascar
- 7 caramel beurre salé

la pièce

Existe aussi en assortiment saveur exotique



ASSORTIMENT DE MACARONS

SYMPHONIE PASQUIER

Réf. : 128144

- 12 chocolat
- 12 vanille
- 12 citron
- 12 framboise
- 12 café
- 12 pistache

la pièce



MINI ÉCLAIRS PÂTISSIERS

TIPIAK

Réf. : 163461

- 8 café
- 8 chocolat
- 8 vanille
- 8 caramel au beurre salé

la pièce



ASSORTIMENT DE VERRINES SUCRÉES

METRO CHEF

Réf. : 179223

- 4 caramel
- 4 chocolat
- 4 panna cotta framboise
- 4 citron meringué

la pièce





uniquement chez
METRO

**PUR JUS
MULTIFRUIT**
RIOBA
Réf. : 280385
la bouteille 1l
P.E.T.



uniquement chez
METRO

**NECTAR DE
BANANE**
RIOBA
Réf. : 261106
la bouteille 1l V.P.



uniquement chez
METRO

**NECTAR DE
MARACUJA**
GILBERT
Réf. : 202457
spécial cocktail
la bouteille 1l V.P.



uniquement chez
METRO

**NECTAR DE
MANGUE**
GILBERT
Réf. : 202484
spécial cocktail
la bouteille 1l V.P.



**SIROP DE
MANGUE**
RIOBA
Réf. : 304499
la bouteille
70cl V.P.



**SIROP DE
MYRTILLE**
RIOBA
Réf. : 304598
la bouteille
70cl V.P.



uniquement chez
METRO

**SIROP
DE SUCRE
DE CANNE**
RIOBA
Réf. : 205271
la bouteille
1l V.P.



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





RON SOLERA GRAN RESERVA
ZACAPA
Réf. : 016751
40% § 23ans
la bouteille 70cl



RHUM AMBRÉ
BOTRAN
Réf. : 001161
40% § 15ans
la bouteille 70cl

nouveau



RH MASSKARA
DON PAPA
Réf. : 307164
40% §
la bouteille 70cl



RHUM VIEUX AGRICOLE
REIMONENQ
Réf. : 291735
40% §
la bouteille 70cl



RHUM AGRICOLE VO
CLÉMENT
Réf. : 174395
vieilli en fûts de chêne
40% §
la bouteille 70cl



BOISSON SPIRITUEUSE
CANEROCK
Réf. : 294259
40% §
la bouteille 70cl

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.



TRIPLE MALT WHISKY
BELLEVOYE BLEU
Réf. : 242621
40% §
la bouteille 70cl



SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
THE MACALLAN
Réf. : 232575
40% § 12ans
la bouteille 70cl



SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
THE DALMORE
Réf. : 117510
40% § 12 ans
la bouteille 70cl



WHISKY SINGLE MALT TOURBÉ
ÉVADÉ
Réf. : 261449
43% §
la bouteille 70cl



SINGLE MALT WHISKY
ROZELIEURES
Réf. : 229752
40% §
la bouteille 70cl



SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
LAPHROAIG
Réf. : 269999
40% § 10ans
la bouteille 70cl

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 M COMPANION





Nouvelle recette

ASTUCE
SPRITZ K6



SUPERCASSIS CRÈME DE CASSIS
VEDRENNE
Réf. : 167117
15%
la bouteille 1l



COGNAC BLACK VS
MEUKOW
Réf. : 079028
40% §
la bouteille 70cl



LIQUEUR DE MANDARINE
IMPÉRIAL
Réf. : 013760
38% §
la bouteille 70cl



ARMAGNAC
GOUDOULIN
Réf. : 192812
40% § 8 ans
la bouteille 70cl



MUSCAT DE SAMOS
OLYMPIO
Réf. : 192627
15%
la bouteille 75cl



FINE CALVADOS
COQUEREL
Réf. : 007888
40% §
la bouteille 1l

Suggestions de présentation.

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.



CHAMPAGNE BRUT NICOLAS FEUILLATTE

la bouteille 75cl

Réf. : 285416

Réserve Exclusive

Robe jaune doré bordée de reflets ambrés. La bulle est fine et persistante. Au nez, son bouquet est suave, épanoui et riche, distillant de façon précise et ordonnée des arômes de pain d'épices, de pomme tatin, de pêche jaune et de zeste d'orange. Au palais, la chair est onctueuse, épaisse, à la belle vinosité et gonflée de petites bulles heureuses et vivifiantes ! C'est un Champagne sérieux, vineux mais accessible et plein d'arômes. À servir frais dès l'apéritif et plus chambré sur une viande blanche en sauce ou un fromage à pâte cuite.

Dégusté en janvier 2024



CHAMPAGNE BRUT POMMERY

la bouteille 75cl

Réf. : 244180

Blanc de Blancs cuvée Apanage

100% Chardonnay dans le pur style Pommery ! Robe pâle bien brillante à l'effervescence soutenue. Nez tout en élégance doté d'une fraîcheur très printanière. La bouche est franche, droite, agrumée mais harmonieuse. L'apéritif sera un moment privilégié pour l'apprécier, et il sera également délicieux sur un carpaccio de Saint-Jacques. Servir bien frais.

Dégusté en juin 2023



CHAMPAGNE BRUT DEVAUX

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215711

Grande Réserve

Robe teintée d'or aux reflets brillants et légèrement cuivrés. Nez évoquant la pêche, l'amande et le pain chaud. En bouche, la bulle caresse le palais, la chair est à la fois souple et solide, et termine sur de fines notes de mirabelles. Ensemble facile, fruité et parfait pour le service à la coupe ! Déguster vers 8/10° dès l'apéritif.

Dégusté en juin 2024



CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT

PAUL LOUIS MARTIN

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 298004

Robe or jaune, limpide. Nez fruité de fruits jaunes mûrs, soupçons de citrons confits. Attaque nette et vineuse sur une jolie chair bien équilibrée, soupçons briochés/grillés. Belles bulles et mousse crémeuse pour une finale de panache. Servir entre 8 et 10° dès l'apéritif puis à table.

Dégusté en juin 2024



CHAMPAGNE BRUT LOUIS ROEDERER

la bouteille 75cl

Réf. : 237939

Collection 242

A venir.

Dégusté en xxxx

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 M COMPANION





CHAMPAGNE BRUT

G.H. MUMM

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 193313

Cordon rouge

Robe jaune intense, reflets doré clair et brillant. Le bouquet nous dévoile des arômes empyreumatiques, toastés. À l'aération, celui-ci évolue sur les agrumes et la pêche. En bouche, des petites bulles apportent volume et éclat à une chair gourmande et moderne : saveurs de citron meringué, de sirop de pêche et d'amande torréfiée vous envahissent le palais et vous régalez ! Finale un peu fumée et iodée. Servir frais à l'apéritif ou sur une salade de fruits.

Dégusté en novembre 2023



CHAMPAGNE BRUT

PHILIPPONNAT

la bouteille 75cl

Réf. : 213004

Royale Réserve

Robe jaune doré claire et brillante. Nez pur, cristallin aux nuances fruitées, de touches acidulées et balsamiques, d'agrumes. Bouche fine et précise, chair vineuse superbement définie sur un vin droit, sans aucune sucrosité, très typé "Pinot" ! Servir ce chef-d'œuvre vers 10° dès l'apéritif, sur entrées froides, poissons marinés.

Dégusté en juin 2024



CHAMPAGNE BRUT

DUVAL LEROY

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 292314

Réserve

Robe brillante teintée de jaune pâle aux reflets scintillants. Nez fin, frais et tonique aux senteurs de pêche, de pomme, souligné d'un trait toasté. En bouche, le maître mot est l'équilibre tant on goûte un Champagne harmonieux, à la bulle parfaitement calibrée pour une liqueur de dosage idéal ! Il nous émoustille aussi par son peps et ce large panel de saveurs fruitées et iodées. Un Champagne à servir dès 10° sur tout un repas.

Dégusté en juin 2024



CHAMPAGNE BRUT

MOËT & CHANDON

la bouteille 75cl

Réf. : 272652

Impérial

Robe soutenue or jaune. Son nez révèle des fruits à chair blanche (pomme, poire, pêche blanche), des agrumes (citron), complétés de nuances florales (tilleul) et de notes blondes (brioche et noix fraîches). La bouche se dévoile de bonne vinosité, crémeuse et pâtissière, digeste avec ce qu'il faut de tension. Ensemble complet et digeste pour cocktails et grignotages de soirées.

Dégusté en janvier 2024



CHAMPAGNE BRUT

PIPER-HEIDSIECK

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 228111

Signature

Robe jaune doré, brillante. Le nez est assez timide, fruits blancs légèrement toastés à l'aération. En bouche, la chair se la joue velours, début de maturité avec pourtant autour une certaine fraîcheur. Les bulles sont fines à tendance fuyantes, la chair est bien agréable. Déguster sans attendre vers 10°.

Dégusté en juin 2024



la bouteille 75cl
Réf. : 292305
A venir.
Dégusté en xxxx



CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT

MAISON KUEHN

la bouteille 75cl

Réf. : 216759

Cuvée 1675

Une nouveauté dans notre assortiment, une très belle bouteille contenant un Crémant de gastronomie à faible dosage (3g/l). Sa robe claire à la fine mousse dévoile d'intenses arômes de fruits et d'agréables notes briochées. En bouche, du joli vin ! Un Crémant frais, sec, avec une ampleur inhabituelle et beaucoup de finesse. Enfin un Crémant de table ! Servir vers 10° avec une tarte flambée, des poissons grillés, idéals sur un apéritif dînatoire.

Dégusté en mai 2024



CHAMPAGNE BRUT

AYALA

la bouteille 75cl

Réf. : 215253

Brut majeur

L'une des plus anciennes maisons de Champagne d'Aÿ. Robe pâle aux légers reflets de paille bien typé Chardonnay. Bouquet fin et discret sur la craie et l'amande fraîche. En bouche, de la légèreté, une chair équilibrée et rafraîchissante, sans aucune lourdeur. Un style très frais et estival, peu dosé, définitivement tourné vers l'apéritif. Servir vers 8°.

Dégusté en mai 2024



CRÉMANT D'ALSACE BRUT

HENRI WEBER

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 292197

Le petit dernier de la gamme Henri Weber, issu de l'agriculture biologique ! Belle robe jaune or clair avec un chapelet de bulles fines. Arômes de fleurs blanches sur des notes de brioches. En bouche, c'est équilibré, élégant, fin et gourmand. Idéal pour faire la fête autour d'une belle table entre copains. Servir frais.

Dégusté en juin 2024



CHAMPAGNE BRUT

BOLLINGER

la bouteille 75cl

Réf. : 214442

Spécial Cuvée

Légendaire pour ses Champagnes vigneux et charnus, cette maison est la dernière à avoir son propre tonnelier au sein même de ses locaux ! Robe intense cousue d'or. Nez complexe, puissant et riche, de tarte meringuée et de fruits secs. La bouche se décline de la même manière, le style est puissant et raffiné, à la longue finale gourmande et harmonieuse. Probablement l'un des meilleurs Brut sans année qu'il soit ! Servir ce grand classique vers 9° à l'apéritif, en début de repas et sur viandes blanches.

Dégusté en mai 2024



CRÉMANT D'ALSACE

DOMAINE MURÉ

la bouteille 75cl

Réf. : 285287

Prestige

Un beau chapelet de mousse habille une dentelle étincelante, aux jolis reflets or clair, aux parfums minéraux et citronnés excitant nos sens olfactifs. Le baiser est gourmand, riche et onctueux avec des notes d'abricots et d'amandes. Jolie étreinte fruitée et gourmande sur une finale suave. Déguster vers 11° avec un chaource crémeux ou une tarte poire-amande.

Dégusté en mai 2024

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 M COMPANION





nouveau



**MONTLOUIS-SUR-LOIRE
EXTRA BRUT
DOMAINE LE PIGEONNIER**
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 293376

Famille Guestault

Ce Chenin effervescent est une pépite de netteté et de minéralité ! Nez floral d'un Chenin bien né. Bouche et bulles sont d'une rare précision, la chair vineuse est cristalline et ciselée. Cette version non dosée est une pépite, une lame de rasoir pour l'apéritif ! Grande finale tranchante et saline. Quelle finesse de bulles ! Servir vers 9/10° en apéritif et carpaccio de poissons.

Dégusté en mai 2024



**CRÉMANT DE LOIRE BRUT
DOMAINE DE LA PRÉVÔTÉ**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 222386

Robe jaune, reflets or, bulles fines. Nez bien mûr aux notes fruitées de poires confitillées, de fruits séchés. En bouche, la mousse est douce et crémeuse et développe ses arômes fruités et gourmands, avec une belle finale vineuse plus fraîche. Il sera parfait pour vos prestations de cocktails et vos réceptions. Servir à 9°.

Dégusté en juin 2024



**PROSECCO SUPERIORE
VALDOBBIADENE D.O.C.G.
2022**

CORNER

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 227693

Millesimato

Robe or vert aux fines bulles remontantes ! Nez de pommes vertes, de fleurs, de poires, de sureau et de chèvre-feuille. Bouche fine et aérienne, de fines bulles croquantes, petite chair acidulée d'un fruité gourmand. Jamais agressif ni "vert", ce Prosecco garde un palais dynamique et alerte, sans sucrosité ni lourdeur. Techniquement, parfaitement réalisé, bien vineux et surtout équilibré, il ravira vos cocktails dînatoires et "déjeunatoires". Servir vers 8/9°. Bravo !!

Dégusté en mai 2024



**CRÉMANT DE LOIRE BRUT
LANGLOIS CHÂTEAU**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 214415

L'Extra Langlois

Robe or vert pâle. Nez tonique et citronné pourvu de fruits et fleurs blancs. La bouche est fine et ciselée sur un fond de bulles bien dimensionnées et aériennes. Très beau Crémant de Loire rempli de vivacité, de plaisir aux douces notes salines et joyeuses !!! Délicieux et bien sec ! Servir à 9° sur apéritifs.

Dégusté en janvier 2023



**PROSECCO
RICCADONNA**

la bouteille 75cl

Réf. : 216751

**Vino Spumante Aromatico
di Qualita. Extra Dry**

Robe or vert aux reflets dorés. Bouche aérienne, tonique, dynamique et joyeuse. Un Prosecco de caractère doté d'éclat, de vinosité et de punch ! Rétro fruits blancs et jaunes. Ensemble convaincant, frais et de relief. Servir vers 10° sur apéritifs, entrées.

Dégusté en juin 2024

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° sîret) pendant toute la période promotionnelle.



ALSACE RIESLING 2022

FAMILLE HAULLER

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 251920

Robe or jaune doré clair. Nez mûr et puissant de fruits jaune doré au soleil, soupçons de citrons confits et de mangue. Palette aromatique au fruité ravageur ! Longue finale tranchante, saline, aux touches de pierres à fusil tièdes. Servir vers 11° sur poissons de caractère, volailles épicées façon sucré/salé, munster fermier.

Dégusté en juin 2024

nouveau



POUILLY-FUMÉ 2023

la bouteille 75cl

Réf. : 299436

Les Chailloux

Second millésime pour ce superbe Pouilly-Fumé ! Grande robe or vert pâle scintillant. Nez tonique, frais et balsamique d'un Sauvignon agrumé et exotique. La bouche est emplie de vivacité et de nervosité, chair vineuse ciselée et minérale, possédant tonus et précision. Longue finale équilibrée citron vert, bergamote et yuzu. Idéal vers 9/10° sur coquillages, poissons et fruits de mer.

Dégusté en mars 2024



ALSACE PINOT GRIS 2022

HENRI WEBER

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215288

Robe jaune doré clair. Nez de coings et de pêches jaunes, pointes d'épices et de bergamote. Un rien de rhubarbe et de poivre blanc. Bouche grasse et complexe autour d'une noble sucrosité liée d'épices douces. Vineux, profond, gourmand et fruité, ce Pinot Gris est un pur bonheur ! Longue finale entre puissance et exotisme. Servir vers 11° sur viandes blanches et spécialités régionales.

Dégusté en mai 2024



2020

Réf. : 293149

Robe or doré clair et brillant. Grand nez d'agrumes : citron, cédrat, bergamote, c'est juste magnifique !! Bouche ample, grasse et nerveuse révélant une parfaite maturité de récolte. Vinosité de premier ordre possédant le tranchant, le salin et une belle colonne vertébrale acide pour porter cette matière imposante. Superbe Touraine Chenonceaux ! Vers 11° sur un sandre au beurre blanc.

Dégusté en janvier 2023



SANCERRE 2023

MICHEL LAURENT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216360

Grande Réserve

Robe jaune doré or pâle. Intense nez d'un Sauvignon tonique : du floral, du fruité, litchis, passion. Chair précise et nette, conjuguant fraîcheur et tension ; vinosité de belle envergure. Finale tranchante et balsamique, aux délicieuses touches salines. Un must have sur votre carte des vins ! Vers 11° sur fruits de mer, poissons, crottins et autres chèvres du Berry !!

Dégusté en juin 2024

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° sired) pendant toute la période promotionnelle.



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





nouveau



RULLY 2022
DOMAINE MARGUERITE
DUPASQUIER
la bouteille 75cl
Réf. : 302966

Robe or jaune doré brillant. Nez complexe et flatteur, finement toasté d'un Chardonnay de très belle race !! Nuances de pêches jaunes, de curry frais et de noisettes torréfiées. La bouche est ample et généreuse avec des arômes d'agrumes confits et un boisé d'élevage parfaitement intégré. Longue finale équilibrée et salivante ! Bravo ! Servir vers 10° avec Saint-Jacques ou volailles à la crème.

Dégusté en mars 2024



MEURSAULT 2023
DOMAINE CHRISTOPHE BELLANG
la bouteille 75cl
Réf. : 107979

Vieilles Vignes

Robe jaune bouton d'or. Nez finement brioché de fruits jaunes bien agrumés, nuances pêche, abricot, noisette fraîche, bergamote et pain grillé. En bouche, un beau relief, ample, ce qu'il faut de gras, une saveur bien beurrée... Joli Meursault racé et authentique à prix canon !! Finale citrons mûrs et amandes. Servir vers 11/12° sur une côte de veau, une salade tiède de homard, un Reblochon affiné.

Dégusté en juin 2024

nouveau



la bouteille 75cl
Réf. : 302917
A venir.
Dégusté en xxxx



uniquement chez
METRO

POUILLY-FUISSÉ 1^{ER} CRU 2022
J.M. AUJOUX
la bouteille 75cl
Réf. : 292998

Art Minéral

Troisième millésime sur cette A.O.P. récente en 1^{er} cru ! Dans le verre, le vin nous dévoile une couleur or pâle aux reflets brillants. Le nez est intense et généreux sur l'agrumes et les fruits exotiques. En bouche, l'opulence est de mise, on retrouve la générosité du nez avec une finale sur la minéralité. Il s'appréciera entre 10 et 12° sur des filets de turbots ou de jolis fromages de chèvre.

Dégusté en mai 2024



UNIQUEMENT
CHEZ METRO

CHABLIS 2023
ÉMILE DURAND
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 284738

Un Chablis de parfaite expression ! Belle robe d'un beau jaune doré d'une brillance impeccable. Citrons jaunes, quelques fruits blancs, un rien de balsamique, du mentholé... Chair ciselée de belle vinosité alliant la tension au fruité, le gras à la fraîcheur. Jolies notes salines et minérales offrant un palais ravi et rassasié !! Vers 10/11° sur vos plats de poissons, quelques coquillages.

Dégusté en février 2024

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° sired) pendant toute la période promotionnelle.



PICPOUL DE PINET 2023

ORMARINE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 221775

Plo de l'Isabelle

Robe or jaune clair aux reflets émeraude. Nez citronné de fruits blancs, zestes d'agrumes, nuances badiane et cédrat. Bouche droite, nette, tendue et sapide sur une chair ciselée et minérale. Vinification sur la fraîcheur et le tranchant du cépage. Ensemble de caractère et harmonieux pour cette belle appellation. Servir vers 9/10° sur fruits de mer ou coquillages.

Dégusté en mai 2024



GRAVES 2021

CHÂTEAU LES CLAUZOTS

la bouteille 75cl

Réf. : 302751

Vignobles Tach

Belle robe or vert pâle, brillante et cristalline. Sublime nez floral et agrumé, parsemé d'exotisme et de chèvrefeuille. En bouche, de la vivacité et du tonus sur une matière mûre et d'un ciselé/tranchant redoutable !! Vinosité éclatante et saline possédant une salinité et une sapidité hors normes ! Grande finale tendue à l'équilibre acide parfaitement intégrée ; très grand coup de cœur de précision ! Vers 10° sur poissons et coquillages.

Dégusté en décembre 2023



VIN DE FRANCE 2023

MAISON VENTENAC

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 299107

Chardonnay

Robe jaune doré. Nez gourmand et enjôleur, fruits blancs agrumés, touches de pêche, nuances d'un boisé brioiché adroitement vanillé. Un joli gras bien enrobé, de l'onctuosité, du punch et un ciselé gourmand. Ensemble équilibré et croquant avec tension et minéralité ! Longue finale noisettes et amandes. Servir vers 10/11° sur crustacés, poissons grillés, fromages gras.

Dégusté en janvier 2024



CÔTES-DU-JURA 2016

LA MAISON DU VIGNERON

le clavelin 62cl

Réf. : 066300

Vin Jaune

Robe jaune doré paillé or. Nez typique d'un Savagnin élaboré en vieillissement de 6 ans et 3 mois, nuances pommes Boskoop, de curry frais, de noix pilées. La bouche est franche, volontairement oxydative et complexe, et nous rappelle le fumer, le tourber sans oublier les épices. Un incontournable de la gastronomie jurassienne pour la fameuse sauce au vin jaune ! Idéal vers 13° sur un comté 18 mois.

Dégusté en juin 2024



uniquement chez
METRO

VIN DE SAVOIE APREMONT 2022

LE VIGNERON SAVOYARD

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216374

Jolie robe jaune pâle aux légers reflets dorés. Nez floral, fenouil et Anis. En bouche : un vin riche et minéral, pommes Granny et pointes mentholées. Une tension fraîche et croquante vient charmer nos papilles ! Équilibre des aromatiques sur une trame acide maîtrisée, le tout pour un joli final gourmand ! Servir frais à 9/10° sur soufflé au Beaufort ou tome des Bauges.

Dégusté en mai 2024

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° sîret) pendant toute la période promotionnelle.



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





uniquement chez
METRO

SAUTERNES 2022

RÉCOLTE D'OR

la bouteille 75cl

Réf. : 221745

Robe brillante aux reflets d'or. Nez aux senteurs fraîches de coing, de mangue et de miel d'acacia. En bouche, vous serez conquis par sa chair, fine et délicate, apportant au bouquet quelques saveurs d'ananas, de citron jaune et de pêche aux sirop. L'ensemble possède un réel équilibre, c'est-à-dire aucune lourdeur sucrée ! Idéal dès l'apéritif ou pour accompagner un dessert. À déguster vers 10°.

Dégusté en septembre 2023



SAUTERNES 2015

CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES

la bouteille 75cl

Réf. : 286567

Grand Cru Classé en 1855

Belle robe ambre orangé clair. La lumière de ce vin est magnifique. Le nez chaleureux et complexe dévoile des saveurs d'abricots rôtis, d'écorce d'orange, d'exotisme. Bouche magique pleine et dense à la liqueur gourmande ! Un grand Doisy-Védrines !! Ce vin a tout pour vous séduire ! Servir dès aujourd'hui vers 10/12° sur un foie gras poêlé à l'ananas, une salade de fruits exotiques.

Dégusté en décembre 2023



SAUTERNES 2016

SABLETTES

la bouteille 75cl

Réf. : 214992

Vinifié par le Château Doisy-Védrines

Ce Sauternes Sablettes, vinifié au Château Doisy-Védrines, est issu d'un terroir typiquement barsacais. Robe brillante, intense et parée d'or. Nez explosif et frais, d'agrumes acidulés, de gelée d'abricot, de mangue tiède et de miel frais. La bouche révèle une chair riche, liqueuse d'une complexité rare ! Équilibre redoutable ! Servir frais sur tartes aux fruits, foie gras ou de fromages bleus.

Dégusté en mars 2024



MONBAZILLAC 2023

BAJAC

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 214670

Le Monbazillac a le vent en poupe en privilégiant un style frais qui attire une cible plus large de consommateurs. Robe jaune doré limpide et brillante. Au nez, on perçoit le raisin frais, l'abricot mêlé de miel et d'herbe fraîche. La bouche est moelleuse et la gourmandise juste dosée. Texture charnue élancée et équilibre grâce à une belle acidité. Finale sur le zeste de mandarine. Ensemble harmonieux et très digeste ! Servir vers 8° sur desserts, foie gras, apéritif.

Dégusté en mars 2024

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.

nouveau



JURANÇON
CAVE DE GAN JURANÇON
la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 299958
Altitude 300
A venir.
Dégusté en xxxx



ALSACE GEWURZTRAMINER
2022
FAMILLE HAULLER
la bouteille 75cl
Réf. : 202983
Moelleux
Robe or jaune aux reflets dorés. Nez expressif et gourmand sur la pêche, le litchi et la mangue, finement épicé. Belle amplitude et rondeur en bouche, avec de la vinosité. Finale complexe et longue, mêlant à la fois des citrons mûrs et l'ananas Victoria. Servir vers 11° sur apéritifs au verre, tartes tatin ou un poulet créole à la banane.
Dégusté en mai 2024



ALSACE GEWURZTRAMINER
2020
FAMILLE HAULLER
la bouteille 75cl
Réf. : 201983
Vendanges Tardives
Jolie robe jaune bouton d'or. Nez typique du cépage, musqué avec des notes de raisins de Corinthe. Très belle bouche à la sucrosité maîtrisée, ample et gourmande. Délicieux nectar à déguster avec un foie gras, un croustillant de munster aux pommes ou encore un roquefort et ses arachides grillées.
Dégusté en mai 2024



TOKAJI FURMINT DOUX
TOKAJ KERESKEDOHAZ
la bouteille 50cl
Réf. : 212621
Late Harvest
Robe or vert aux reflets topaze. Nez frais de coing, de mangue, de melon et d'ananas frais. Bouche fraîche et nette à la chair goûteuse de pêches et de noyaux. Texture élégante et gourmande à la surmaturation intelligente, sans excès de sucrosité... Finale bergamote, miel et mandarines. Un joli Tokaji tendre, façon vendanges tardives qui saura sublimer vos apéritifs, foie gras, et desserts. Servir vers 11°.
Dégusté en mai 2024

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 M COMPANION





SAINT-ÉMILION 2021 GRAND BARRAIL LAROSE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 294453

Belle robe grenat sombre. Nez mûr avec de beaux fruits rouges et noirs rôtis, sur fond de nuances toastées et vanillées. Il se montre hédoniste et prêt pour la table ! Bouche franche mais veloutée à l'agréable sensation de profondeur. Chair bien typée et dotée de beaux tanins fondus et harmonieux. Finale de rêve dédiée à la table !! Servir vers 17° sur gigot, pigeon, daube.

Dégusté en avril 2024



Réf. : 281176

A venir.

Dégusté en xxxx



le magnum sous étui 150cl

Réf. : 303373

A venir.

Dégusté en xxxx



PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU BOUSCAUT

la bouteille 75cl

Réf. : 296186

Cru Classé de Graves

A venir.

Dégusté en xxxx



SAINT-JULIEN 2018 CONNÉTABLE TALBOT

la bouteille 75cl

Réf. : 305664

Second vin de Château Talbot

C'est l'un des tout premiers seconds vins du Médoc qui a vu le jour dans les années soixante. Robe à la concentration juste, reflets rubis. Bouquet de fruits mûrs, légèrement confits, au boisé fondu. En bouche, la chair est fine et facile. Ensemble classique, souple et accessible, marqué par une finale aux saveurs grillées. Servir vers 18° avec une selle d'agneau farcie, une pintade rôtie, du veau.

Dégusté en janvier 2024



SAINT-ESTÈPHE

CHARME DE COS LABORY

la bouteille 75cl

Réf. : 298569

Second vin de Château Cos Labory

A venir.

Dégusté en xxxx

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.



PIC SAINT LOUP 2020

VIGNERONS DU PIC

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 221814

Réserve des Almades

Robe grenat sombre, reflets pourpre intenses. Superbe nez de fruits noirs et rouges, bouquets d'épices, poivre noir et touches d'eucalyptus. Bouche juteuse et pleine, au relief imposant et à l'ossature parfaitement construite. La texture est raffinée et majestueuse, la palette aromatique est nette et croquante, le milieu de bouche plein et savoureux. Servir vers 17° sur viandes rouges grillées ou rôties.

Dégusté en juillet 2022



uniquement chez
METRO

SAINT-JOSEPH 2023

LES ROCHINS

la bouteille 75cl

Réf. : 213939

Notre exclusivité sur Saint-Joseph, appellation reine du Rhône !!! Nez intense et explosif de fruits noirs, d'épices et de réglisse fraîche. Bouche opulente, grasse et charnue aux pulpeux bien marqué. Spectre aromatique bluffant, ossature sculpturale et noblement extraite. Un Saint-Joseph d'école au tarif tout doux !! Idéal vers 16° dans sa jeunesse et son extravagance sur solides viandes rouges.

Dégusté en mai 2024



HAUTE VALLÉE DE L'AUDE

I.G.P. 2017

DOMAINE DE L'AIGLE

la bouteille 75cl

Réf. : 220097

Pinot Noir

Jolie robe grenat. Beau nez de Pinot noir et de cassis. L'attaque est souple qui se poursuit sur un beau fruité, légèrement poivré, avec une belle longueur. C'est gourmand ! Servir vers 14° sur un suprême de volaille.

Dégusté en février 2019



uniquement chez
METRO

CROZES-HERMITAGE 2023

ROCHES BLONDES

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216765

Envie d'un Crozes "glouglou" et ultra fruité/épicé ?? Roches Blondes 2023 est pour vous !!! Robe pourpre violacé. Nez de griottes, de cassis et d'épices, sublimé par de belles touches de poivre et de cachou. Bouche explosive et suave au fruité ravageur !! Ossature élégante et poivrée, quelle digestibilité !! Finale violette fraîche. Vers 14° sur viandes rouges juteuses.

Dégusté en juin 2024



CÔTES-DE-THONGUE I.G.P.

2021

DOMAINE DE COUSSAN

la bouteille 75cl

Réf. : 228548

Syrah / Grenache Noir

Jolie robe grenat pourpre sombre. Nez puissant et épicé de fruits noirs et de poivre. Bouche dense et serrée, juteuse et bien poivrée, trame à l'ossature massive mais toujours goûteuse et salivante. Extraction très bien placée pour le punch et l'intensité, compote de cassis et de violette pour le velouté et le toucher de bouche. Servir vers 14/15° sur généreuses viandes rouges grillées.

Dégusté en mai 2024



BEAUMES-DE-VENISE 2023

LES ARTISANS VIGNERONS

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 222256

Chapelle Notre Dame d'Aubune

Belle robe grenat sombre aux reflets pourpres. Nez de fruits noirs rôtis et épicés, un rien de garrigues, de terres chaudes et de cachou. Bouche franche au fruité croquant et juteux, laissant place à une belle trame tannique apportant corps et intensité. Ensemble complet, dense et expressif. Grande finale de race et de panache !! Coup de cœur ! Servir vers 16° sur tout un repas.

Dégusté en mai 2024

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 M COMPANION





nouveau



FLEURIE 2018

J.M. AUJOUX

la bouteille 75cl

Réf. : 302968

Les Douze Perles

Quelle classe ce Fleurie ! Grande robe grenat pourpre sombre. Superbe nez d'un Gamay mûr et noblement poivré aux douces senteurs de fruits noirs et rouges. Bouche fine et concentrée, extravagante et complexe ; voici un Fleurie de très haut vol et d'une jeunesse folle ! Ensemble complet et racé pour ce très Cru sur ce 2018. Vers 15° sur viandes, volailles, fromages.

Dégusté en mai 2024



UNIQUEMENT
CHEZ METRO

BOURGOGNE PINOT NOIR 2023

VALENTIN VIGNOT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216313

Robe grenat de bel éclat. Beaux fruits rouges au nez, bien kirschés, finement épicés. En bouche, un fruité mûr d'un beau Pinot éclatant et tonique ! Une chair vineuse bien placée et relevée sur une texture fine, élégante et veloutée !! Finale de noyaux, cassis, framboises, airelles et pointe de violette ! Bravo !! Sera parfaite vers 15° sur viandes et fromages.

Dégusté en juin 2024



BEAUNE 1^{ER} CRU 2017

LOUIS JADOT

la bouteille 75cl

Réf. : 099171

Robe d'un éclatant grenat clair. Beau nez de Pinot mûr, un fruité épatant de framboises, de griottes et de cassis compotés. Savoureux et crémeux ! Bouche suave, fraîche et élégante... Un bonheur d'une trame aérienne et juteuse, une classe folle au velouté exquis... De la dentelle de Côte-de-Beaune façon Chambolle et Vosne-Romanée ! Quelle réussite, pur bonheur !! Servir vers 14° sur un ris de veau braisé.

Dégusté en mars 2024



GEVREY-CHAMBERTIN 2019

CHANSON

la bouteille 75cl

Réf. : 292544

Belle robe grenat sombre. Nez complet et gourmand de fruits rouges et noirs accompagnés de quelques épices et de douces tonalités de griottes juteuses. La bouche est dense, profonde, mais toujours élégante et bien dans son appellation ! Bref, un Gevrey-Chambertin de beau millésime parfaitement vinifié ! Délicieux vers 15/16° sur viandes rouges rôties ou braisées, canard, pigeon.

Dégusté en juin 2024



CHINON 2020

CHÂTEAU DE LA GRILLE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215888

Baudry-Dutour

Robe grenat sombre profond. Nez finement torréfié rempli de fruits noirs mûrs et relevés. Bouquet d'épices, de tabac blond, de fèves fraîches de cacao. Bouche à l'attaque sérieuse et opulente bâtie autour d'une belle palette fruitée. Ossature riche et bien extraite d'un Chinon de grande classe !!! Servir carafé vers 15° sur solides viandes rouges, abats et petits gibiers à plumes.

Dégusté en janvier 2024

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.



uniquement chez
METRO

BOURGUEIL 2023
DOMAINE CASLOT-PONTONNIER
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 214887

Cuvée des Coteaux Vieilles Vignes
Robe grenat pourpre. Nez complexe et bien poivré de petites baies de fruits noirs, nuances de réglisse fraîche, de cachou. En bouche, le Cabernet Franc est là : franc, fougueux et savoureux ! Ossature tannique bien placée et judicieuse de pulpe confite. Harmonieux, complet et racé, cette pépite de Bertrand Caslot est une aubaine à Bourgueil !! Vers 16° sur viandes rouges, terrines et pâtés.

Dégusté en juin 2024



SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2023
DOMAINE JACQUES & VINCENT
MABILEAU
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 221675

La Gardière
Robe grenat profond. Joli nez mûr et poivré de beaux fruits noirs. En bouche ce millésime est un trésor de finesse et d'équilibre !! La matière est mûre et pulpeuse sur une trame vineuse élégante et soyeuse. Grand travail de sélection dans les parcelles ! Bravo ! Grande finale de panache et d'épices ! Il accompagnera viandes, volailles, fromages et charcuteries. Servir vers 15°.

Dégusté en mars 2024



uniquement chez
METRO

SAUMUR-CHAMPIGNY 2023
DOMAINE DES SANZAY
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 214481

Les Tuffes
Robe grenat pourpre sombre violacé. Nez frais et serré de beaux fruits noirs poivrés et d'épices. Bouche terriblement gourmande et ample d'un sublime Saumur-Champigny !! Intensité, profondeur, race des tanins, chair vineuse à la charpente et l'ossature affirmées. La palette aromatique est de toute beauté et la maturité de récolte exemplaire. Céline et Didier ont encore fait des merveilles sur 2023 !!! Courez !! Servir vers 15° sur viandes.

Dégusté en mars 2024



CHIANTI D.O.C.G.
TORRE DELLE GRAZIE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 215182

Robe grenat clair. Petit nez de fruits rouges en gelée, confiturés et poivrés. Bouche jeune et poivrée, soulignée de tanins francs et serrés. Tout est bien en place : intensité, relief, typicité. Servir vers 14° sur belles viandes.

Dégusté en juin 2024



NERO D'AVOLA 2022

la bouteille 75cl

Réf. : 273402

Bacaro

Robe grenat pourpre sombre. Superbe nez franc et épicé aux jolis accents de fruits noirs, de garrigue. En bouche, chair ferme et bien veloutée libérant une concentration naturelle. Texture dense et enrobée aux senteurs de fruits en gelée. Juteux et sanguin aux bons goûts de noyaux de griottes, ce Sicilien est une aubaine !! Trame complète et parfaitement équilibrée. Finish kirsché, suave et long ! Servir vers 14° sur de belles viandes rouges rôties.

Dégusté en mai 2024

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° sired) pendant toute la période promotionnelle.



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





UNIQUEMENT
CHEZ METRO

**VIN DE FRANCE
RIBEAUPPIERRE**
la fontaine à vin 10l
Réf. : 072505
Merlot

Parfums expressifs et fruités de fruits des bois. Chair souple et gourmande, dans un style "easy drinking". Servir vers 16/17° sur un buffet froid, des pâtes fraîches ou une salade composée.

Dégusté en juin 2024



UNIQUEMENT
CHEZ METRO

**VAUCLUSE I.G.P.
ARMAND DARTOIS**
la fontaine à vin 5l

Vendu en xx
Réf. : 305123
Viognier

A venir.

Dégusté en xxxx



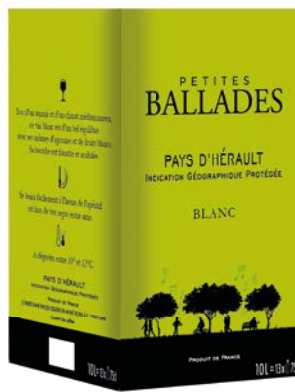
UNIQUEMENT
CHEZ METRO

**SAINT-NICOLAS-DE-
BOURGUEIL 2023**
MICHEL LAURENT
la fontaine à vin 5l
Réf. : 106290

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

Dégusté en mai 2024

nouveau



la fontaine à vin 10l
Réf. : 305372

A venir.

Dégusté en xxxx

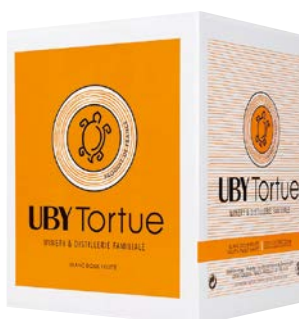
uniquement
chez
METRO



**CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES
SAINTE-CÉCILE 2023**
DOMAINE AUBERT
la fontaine à vin 5l
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 caillotte de la Drôme.

Dégusté en janvier 2024



CÔTES-DE-GASCOGNE I.G.P.
UBY
la fontaine à vin 3l
Réf. : 280077
Tortue. Blanc doux fruité

A venir.

Dégusté en xxxx



Fabrication française

VERRE À PIED ROUND "OPEN UP"

CHEF & SOMMELIER

Réf. 204868

Verre Krysta.

37 cl.

Ø 9,6 cm.

H. 21,1 cm.

Vendu par 6.

Existe en différentes contenances.



VERRE À PIED "VINA JULIETTE"

ARCOROC

Réf. 225580

Verre sodocalcique.

50 cl.

Ø 9,2 cm.

H. 21,7 cm.

Vendu par 6.

Existe en différentes contenances.



Fabrication française

GOBELET "BROADWAY"

ARCOROC

Réf. 243447

Verre sodocalcique.

Forme basse.

30 cl.

Ø 8,5 cm.

H. 9,1 cm.

Vendu par 6.

Existe en différentes tailles et contenances.



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





ASSIETTE PLATE "AXONE"

IN SITU

Réf. 291576

Porcelaine.

Ø 27 cm.

Existe en différentes tailles.



ASSIETTE COUPE "ADESSO"

COSY & TRENDY FOR PROFESSIONALS

Réf. 284114

Porcelaine.

Ø 27 cm.

Existe aussi en Ø 21 cm.



ASSIETTE PLATE "MARTELÉ"

Réf. 298121

Porcelaine.

Ø 27 cm.

Existe en différentes tailles.



ASSIETTE PLATE "GRAVITY"

IN SITU

Réf. 266846

Porcelaine avec chromos réactifs.

Résistantes aux rayures.

Ø 27 cm.

Existe en différentes tailles.



COUVERTS "BONGO"

AMEFA
Réf. 263168
Acier 18/0.
Ép. : 2,5 mm.
Finition brillant.
Décor martelé sur les deux faces.
Vendu par 12.



COUVERTS "ORPHÉE"

AMEFA
Réf. 299353
La fourchette.
Inox 18/10.
Finition miroir.
Ép. : 3,5 mm.
Vendu par 12.



COUVERTS "HIDRAULIC"

COMAS & PARTNERS SL
Réf. 251210
Inox 18/0.
PVD noir.
Ép. : 3 mm.
Vendu par 12.



COUVERTS "ADONIS"

AMEFA
Réf. 305326
La fourchette.
Inox 18/0.
Finition brillant.
Ép. : 2 mm.
Vendu par 12.



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





atout pro

- 3 couches très robustes et résistantes aux températures hautes



POCHES CONFORT

MATFER
Réf. 133494

XL.
Polyéthylène.
Poche de qualité supérieure très robuste.
Ouverture et remplissage faciles.
Prise en main sans glisse.
Stérile pour une hygiène parfaite.
Dim. : 59 x 28 cm.
Existe en différents modèles.



LOT 6 DOUILLES CANNELÉES

MATFER
Réf. 193586

Inox.
Lot de 6 pièces comprenant : A8, B8, C8, D8, E8 et F8.
Existe aussi en lot de 6 douilles unies.



LOT DE 6 DOUILLES ASSORTIES

DE BUYER
Réf. 193605

Tritan transparent bleu.
Lot de 6 pièces comprenant :
- 2 douilles lisses Ø 8 mm et Ø 15 mm
- 3 douilles cannelées B6, F6 et B8
- 1 douille St Honoré.

de Buyer
DEPUIS 1830



atout pro

- Idéal pour garnir, décorer ou doser
- Étanche en position fermée



Fabrication française

ENTONNOIR À PISTON AVEC SUPPORT

DE BUYER
Réf. 063630

Inox.
Capacité : 1,9 L.
H. 18 cm.
Adapté au lave-vaisselle.
Existe en différents modèles.

Fabrication française



PISTON À PÂTISSERIE

DE BUYER
Réf. 280568

Coffret professionnel avec un tube, 4 recharges et 12 douilles.
Poignée en polypropylène surmoulée en TPE.
Tube avec graduation en copolylester.
Contenance: 0,75 L.
L. 38,4 cm x Ø 10,5 cm.
Livré avec 2 douilles kit spécial sablés.



**COMMANDEZ EN LIGNE,
METRO VOUS LIVRE !**

**150 000 produits
accessibles en 1 clic !**



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE

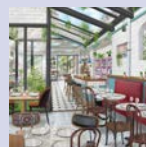


Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.

5 UNIVERS POUR TOUS VOS BESOINS PROFESSIONNELS.



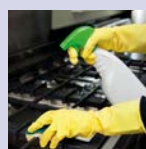
ÉQUIPEMENT
DE CUISINE



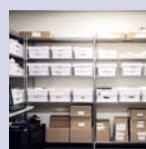
SALLE, SERVICE
& AGENCEMENT



BUREAU,
MULTIMÉDIA &
ADMINISTRATION



HYGIÈNE &
NETTOYAGE



STOCKAGE,
SÉCURITÉ &
MAINTENANCE

**ET BIEN
PLUS ENCORE ...**



AVEC **METRO.fr,** PRÉPAREZ VOS ACHATS, COMMANDEZ & CHOISISSEZ VOTRE MODE D'APPROVISIONNEMENT



Livraison*

Profitez d'un grand choix de produits professionnels, de l'ultra-frais à l'équipement, et faites-vous livrer directement chez vous.



Clic & retrait**

Simplifiez vos achats en commandant vos produits alimentaires et en venant récupérer directement dans vos halles votre commande préparée par nos soins.



Disponibilités produits en halles

Vérifiez en un coup d'œil si vos produits sont disponibles dans vos halles et gagnez un temps précieux.



Marketplace***

Profitez de l'offre d'équipement la plus complète pour les restaurateurs en quelques clics.

*Voir conditions sur METRO.fr. **Disponible uniquement dans 19 halles. ***Marketplace = place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE



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





BOÎTE CAMEMBERT

Réf. : 210258

Dim. : 11 x 3 cm.

le paquet de 20



NAPPE ROULEAU SPUNBOND

Réf. : 200640

Dim. : 1,20 x 50 m.

Coloris blanc.

le rouleau



BOÎTE POUR PLATEAU TRAITEUR

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 067661

Dim. : 19 x 28 cm.

le paquet de 25



PLATEAU TRAITEUR

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 067703

Dim. : 19 x 28 cm.

Coloris or.

le paquet de 25

Existe aussi en coloris argent.



NAPPE ROULEAU AIRLAID

METRO PROFESSIONAL

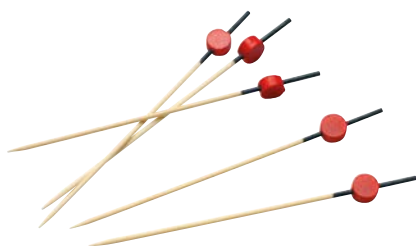
Réf. : 192146

Dim. : 1,18 x 50 m.

Coloris blanc.

le rouleau





MINI BROCHETTE PERLE ROUGE

Réf. : 011459

Dim. : 12 cm.

Vendu par 200.

le paquet de 200

BROCHETTE BAMBOU

Réf. : 305626

Dim. : 30 cm.

le paquet de 1000

Existe aussi en 15 ou 20 cm.



BROCHETTE BAMBOU NOEUDS.

Réf. : 305616

Dim. : 6 cm.

le paquet de 250

Existe dans d'autres dimensions.



MINI BROCHETTE DÉCOR PERLES ROUGES

Réf. : 004693

Dim. : 12 cm.

le paquet de 200

Existe aussi en coloris jaune.

VISUEL EN
ATTENTE

BROCHETTE BAMBOU GOLF

Réf. : 305602

Dim. : 15 cm.

le paquet de 500

Existe dans d'autres dimensions.



MINI BROCHETTE TRIDENT

Réf. : 008747

Bois.

Dim. : 8,5 cm.

paquet de 100

BROCHETTE "LASSO"

Réf. : 198438

Bambou.

Dim. : 10 cm.

le paquet de 250

Existe aussi en 15 cm.



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



DER À VENIR