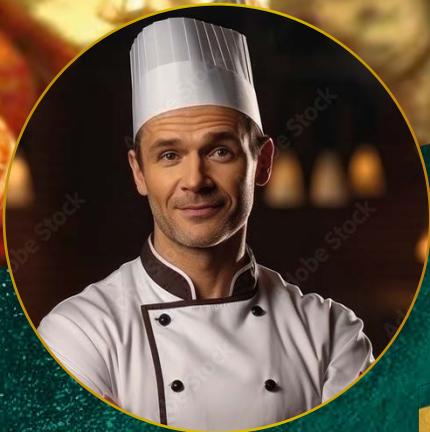


COUV À VENIR

EDITO/SOMMAIRE  
À VENIR

PORTRAIT DU CHEF  
À VENIR



# >Lorem ipsum dolor sit amet Lorem Dolores ipsum dolor lorem

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

RECETTE DU CHEF  
À VENIR

*>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit?*

Neque odition sequametur? Ovidit ex eat. Ga. Ut omnit, ut et, que pe quisct iissinit entio evenis iur si reprepudae nonse voluptatem illuptat hillabo. Ut vollendanda ni derrum hitaecae eatque plique volorpos 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?*

Neque odition sequametur? Ovidit ex eat. Ga. Ut omnit, ut et, que pe quisct iissinit entio evenis iur si reprepudae nonse voluptatem illuptat hillabo. Ut vollendanda ni derrum hitaecae eatque plique volorpos 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?*

Neque odition sequametur? Ovidit ex eat. Ga. Ut omnit, ut et, que pe quisct iissinit entio evenis iur si reprepudae nonse voluptatem illuptat hillabo. Ut vollendanda ni derrum hitaecae eatque plique volorpos 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?*

Neque odition sequametur? Ovidit ex eat. Ga. Ut omnit, ut et, que pe quisct iissinit entio evenis iur si reprepudae nonse voluptatem illuptat hillabo. Ut vollendanda ni derrum hitaecae eatque plique volorpos 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 un 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)





### 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, 0, 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 calibre n°2

#### 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 m<sup>2</sup> (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.

Suggestions de présentation.



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

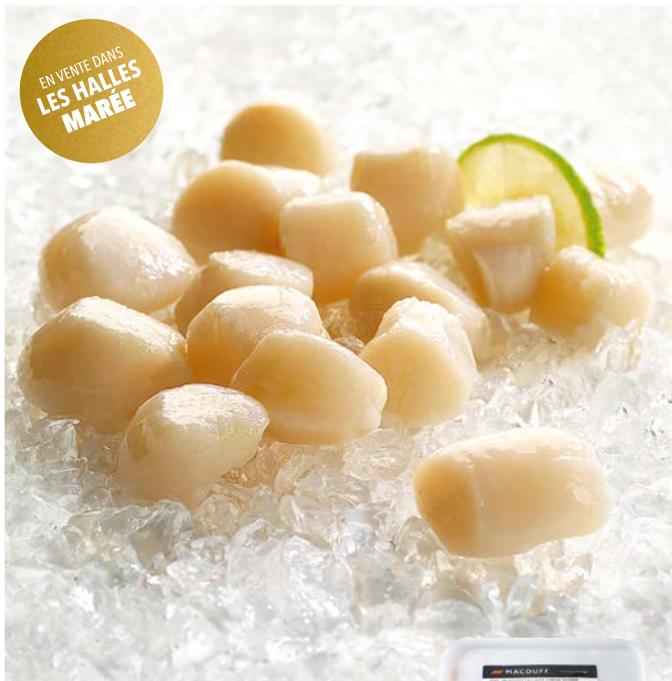


**NOIX DE SAINT-JACQUES BLANCHES ET/OU CORAILLÉES**

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 PÉTONCLE BLANCHES ET/OU CORAILLÉES**

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. 074697, Réf. 010050, Réf. 074633

Barquette 2kg



**NOIX DE SAINT-JACQUES SAUVAGES SANS CORAIL**

Réf. : 291407

Chlamys opercularis ou islandica

calibre 40/80 pièces à la livre

le sachet 1kg



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



## HOMARD CANADIEN ENTIER CUIT SOUS GLACE MSC

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-OUEST, ORIGINE CANADA

Réf. : 259978

Homarus americanus

calibre 350g

la pièce 350g



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



## QUEUES DE HOMARDS CANADIENS CRUES 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



**ACHETEZ PLUS  
PAYEZ MOINS**

### 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 Parapenaopsis stylifera

calibre 250/350 pièces par livre

le sachet 1kg



## CREVETTES ENTIÈRES CRUES SEMI-DÉCORTIQUÉES

ÉLEVÉS EN INDE, BANGLADESH,  
VIETNAM OU INDONÉSIE

METRO CHEF

Réf. : 048324

Penaeus Monodon calibre 21/30 pièces par boîte

la boîte 900g



ACHETEZ PLUS  
PAYEZ MOINS

## QUEUES DE CREVETTES CUITES, DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES COCKTAIL

ÉLEVÉS EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 256789

Litopenaeus vannamei

calibre 31/40 pièces par livre

le sachet 1kg



Suggestions de présentation.



ACHETEZ PLUS  
PAYEZ MOINS

**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



ACHETEZ PLUS  
PAYEZ MOINS

uniquement chez  
**METRO**

**QUEUES DE CREVETTES CRUES  
DÉCORTIQUÉES COCKTAIL  
AVEC SEGMENT DE QUEUE**

ÉLEVÉES EN INDE

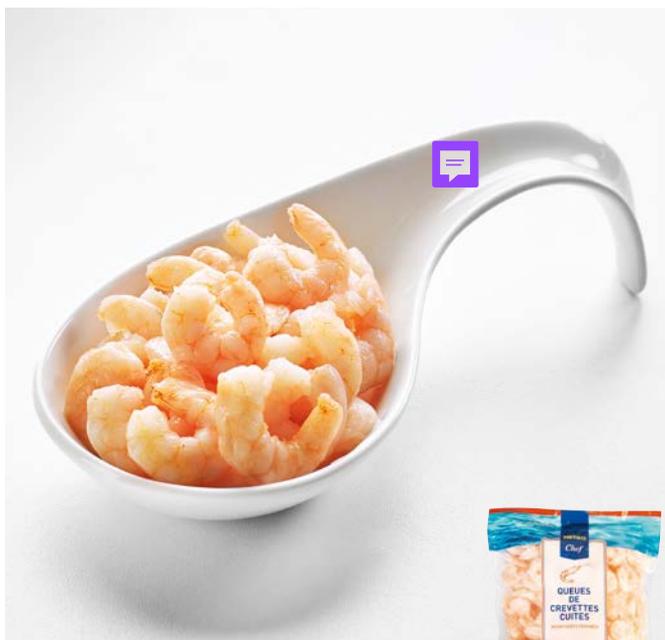
METRO CHEF

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





## atout pro

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



### 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



### 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 ARO

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



nouveau



## 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

## CAVIAR BELUGA

ORIGINE BULGARIE

CAVIARISTE

Réf. : 297588

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

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 OSCIÈTRE 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 laisse 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 de  
foie gras  
le canard  
A L'ARMAGNAC

**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<sup>ER</sup> 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<sup>ER</sup> 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



Suggestions de présentation.

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**



RECRUTEZ VOS CDI OU CDD  
EN QUELQUES MINUTES

**-10%** pour les clients  
METRO<sup>(1)</sup>

Scannez ci-contre pour en profiter



RENFORCEZ  
VOS ÉQUIPES EN UN  
CLAQUEMENT DE DOIGTS !

**3 PREMIÈRES HEURES**  
de mission OFFERTES<sup>(2)</sup>

Scannez ci-contre pour en profiter



TROUVEZ DU RENFORT  
SANS LE CHERCHER !

**2 PREMIÈRES HEURES**  
de mission OFFERTES<sup>(2)</sup>

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



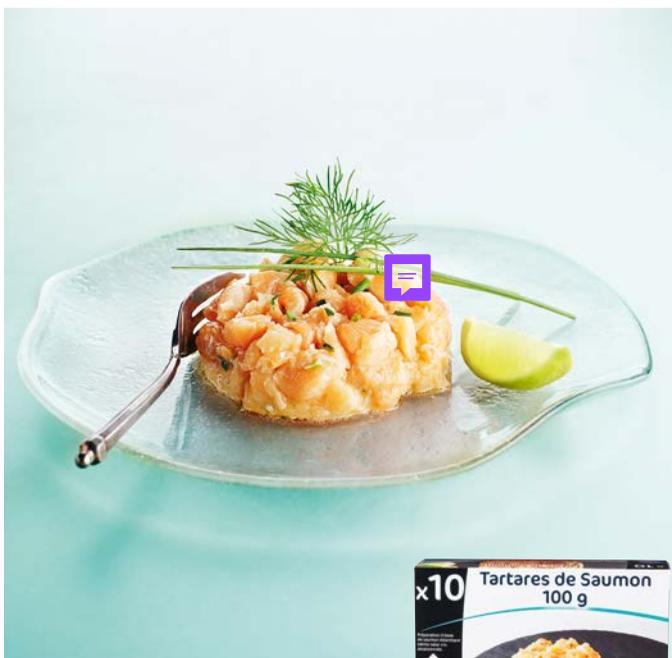
**TERRINE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES À LA BRETONNE**

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



Suggestions de présentation.



**BOUDIN BLANC À L'ANCIENNE**

ORIGINE FRANCE

BERNAUDEAU

Réf. : 221549

8 pièces de 125g environ

le kilogramme



**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.



**Cebo**  
50% ibérique  
Élevage à l'intérieur. Se nourrit de céréales + complément à base de légumes.



**Cebo de Campo**  
50% à 75% ibérique  
Début d'élevage en étable puis en liberté avant l'abattage. Se nourrit de céréales + légumes.



**Bellota**  
75% ibérique  
Élevage en liberté. Se nourrit de glands.



**Pata Negra**  
100% ibérique  
Élevage en liberté. Se nourrit de glands.

Intensité du goût de noisettes et Prix



**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

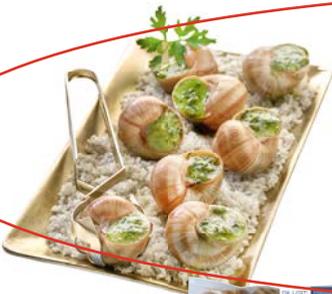
avec griffe et couteau

la pièce 1kg



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





**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 BOURGUIGNONNE**

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**

BASSO TRAITEUR

Réf. : 295319

10 douzaines

la boîte 4/4





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 cuisinée/olive noire à la grecque

les 2 plateaux de 24 pièces



VISUEL EN  
ATTENTE



### CANAPÉS SALES "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



nouveau  
traitement de visuel  
Contrôle qualité

# KO



## 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 ROISE 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



Suggestions de présentation.



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





## TOASTS ROUNDS NATURE

JACQUET  
Réf. : 286795  
le sachet 250g

Existe aussi en toast foie gras (2x250g)



## TOASTS ROUNDS BRIOCHÉS

METRO CHEF  
Réf. : 039040  
36 toasts  
le paquet 300g



## 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

### atout pro

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



## MINI PAIN D'ÉPICES

JACQUET  
Réf. : 164553  
14 toasts  
idéal foie gras  
le paquet 140g





**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

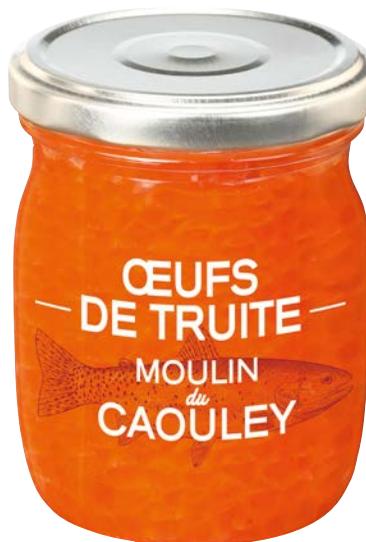


**PULPE D'AVOCAT FRAIS**

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

\*Suggestions de présentation.



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 FERRIÈRE 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 FERRIÈRE 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



**CUISSÉ DE CHAPON OU CUISSÉ DE POULARDE**

ORIGINE FRANCE

sous vide

le kilogramme



**POULET FERMIER**

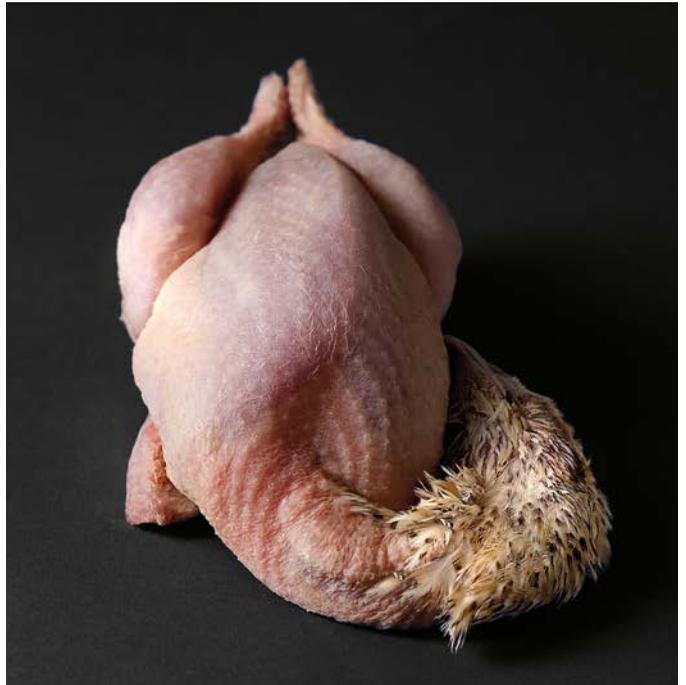
ORIGINE FRANCE

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



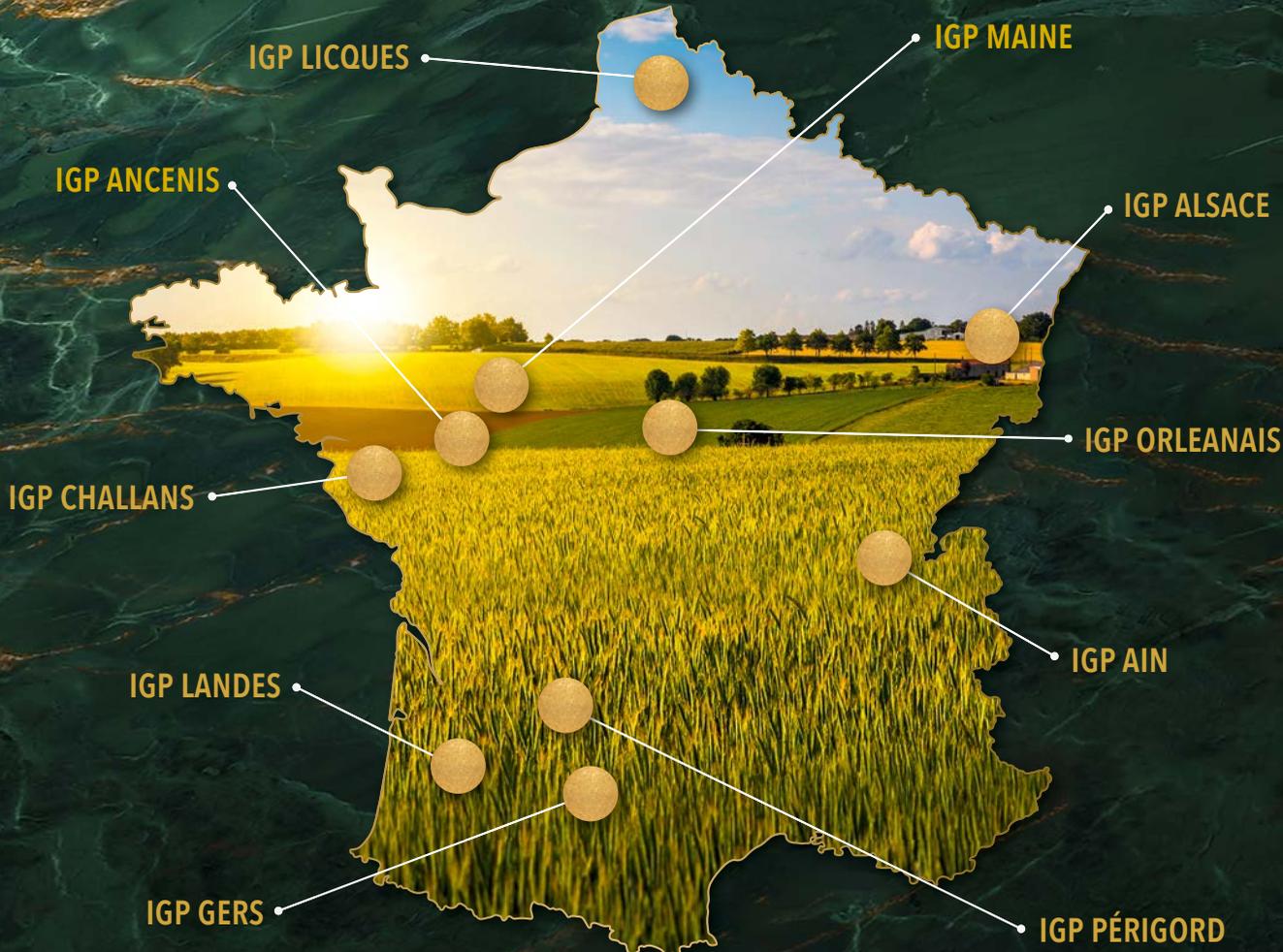


# #les Châpons de nos Terroirs



## 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 chapons 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



## ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD CRU

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



## CONFIT DE CANARD

SARRADÉ  
Réf. : 279225  
12 cuisses  
**la boîte 5/1**



## 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**





**RÔTI CUISSEAU DE VEAU BARDÉ**

ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE

sous vide

le kilogramme



**MÉDAILLON DE CUISSEAU DE VEAU**

ORIGINE U.E.

pièce de 150g environ

sous vide

par 10

le kilogramme



**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



**GIGOT D'AGNEAU AVEC OS**

ORIGINE NOUVELLE-ZÉLANDE

prêt à cuire

standard ou halal

sous vide

le kilogramme



**CARCASSE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES**

ORIGINE FRANCE

nu

I.G.P. Label Rouge

le kilogramme



Suggestions de présentation.



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





**RÔTI FILET FICÉLÉ 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



Suggestions de présentation.

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 DE BAR**  
ÉLEVÉ EN FRANCE OU EN GRÈCE  
Réf. 707110, Réf. 707625  
Sous atmosphère modifiée  
Barquette 2kg



**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 DE DAURADE ROYALE**  
ÉLEVÉE EN FRANCE OU EN GRÈCE  
Réf. 707107, Réf. 707626  
Calibre 100/200  
Sous atmosphère modifiée



**FILET DE TURBOT**  
ÉLEVÉ EN ESPAGNE OU AU PORTUGAL  
Réf. 707183, Réf. 707246  
Sous atmosphère modifiée  
Barquette 2kg



**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



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES

# Garnitures & accompagnements truffes/champignons frais



## 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



Suggestions de présentation.

#fêtesmaison

50 DU JEUDI 17 OCTOBRE AU MARDI 31 DÉCEMBRE 2024



**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





**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" ENTIÈRES**  
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



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





**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.



**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

**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



**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

Suggestions de présentation.



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



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES

# Garnitures & accompagnements autres légumes frais/ pommes de terre fraîches



## LES LÉGUMES GARNITURES

ORIGINE KENYA OU GUATEMALA  
Réf. 030711, Réf. 145808

Haricots verts éboutés 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



Suggestions de présentation.



**FAGOTS DE HARICOTS VERTS CUITS 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



ACHETEZ PLUS  
PAYEZ MOINS



**GRATINS DE POMMES DE TERRE INDIVIDUELS**

METRO CHEF  
Réf. : 120009  
10 pièces de 120g  
le sachet de 1,2kg



**ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE VITELLOTTE**

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



Suggestions de présentation.



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



**VALISSETTE 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



## 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

### HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA A.O.P. D'AIX-EN-PROVENCE

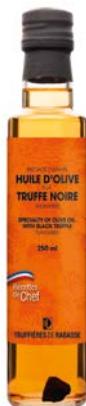
ORIGINE FRANCE  
CHÂTEAU VIRANT  
Réf. : 291883  
la bouteille 75cl



### 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  
VERGEEER  
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-TOURAINES 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  
AVENIR



**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



\*Suggestions de présentation.



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



EN VENTE DANS  
**LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES**

## Desserts fruits frais exotiques



### 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  
vongar  
sse

### DATTE MEDJOOOL "L'ATYPIQUE"

ORIGINE ISRAËL

Réf. : 714200

1kg



Suggestions de présentation.

#fêtesmaison

70 DU JEUDI 17 OCTOBRE AU MARDI 31 DÉCEMBRE 2024



**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



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



**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



**PÂTE À GLACER IVOIRE**

CACAO BARRY

Réf. : 038724

sans tempéage

le seau 5kg

Suggestions de présentation.

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<sup>ER</sup> 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



**KIT DE CARAMÉLISATION "SECRET DE FLAMBAGE"**  
COOKAL  
Réf. : 250991



**GOUSSES DE VANILLE TAH 150G -**  
Réf. : 290671

**idéal pour**

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



**ARÔME NATUREL DE YUZU**  
SÉBALCÉ  
Réf. : 249662  
permet l'appellation "au Yuzu"  
la bouteille 500g



**EXTRAIT DE CAFÉ PUR ARABICA**  
SÉBALCÉ  
Réf. : 205357  
la bouteille 0,5l



**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



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



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



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



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

**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"**

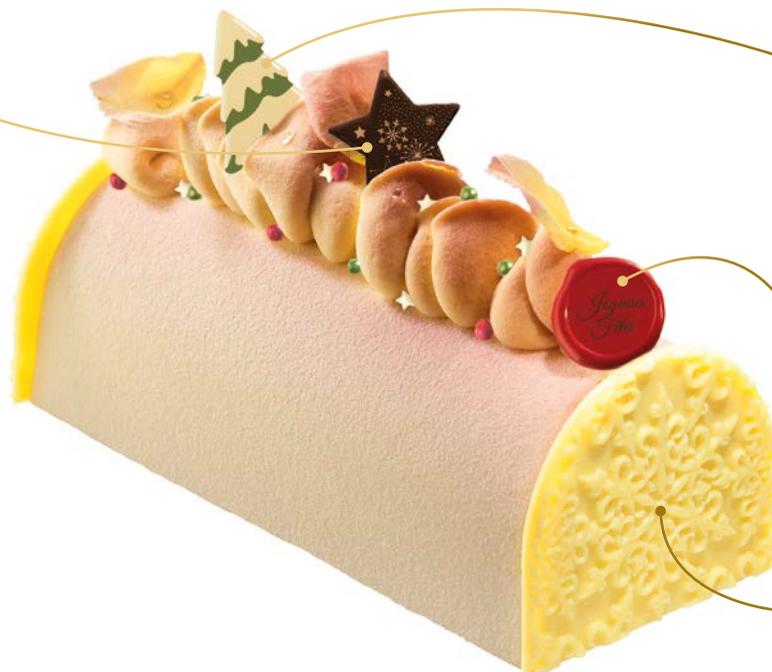
PCB CREATION  
Réf. : 299830  
pâte à glacer  
diamètre: 35mm  
la pièce

**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



### 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

Traitement de visuel  
Contrôle qualité

# KO



### 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



### 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**  
DÉLIFRANCE  
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



Suggestions de présentation.



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



Suggestions de présentation.



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



Suggestions de présentation.



uniquement chez  
**METRO**

**PUR JUS  
MULTIFRUITES**  
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**  
REIMONENO  
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

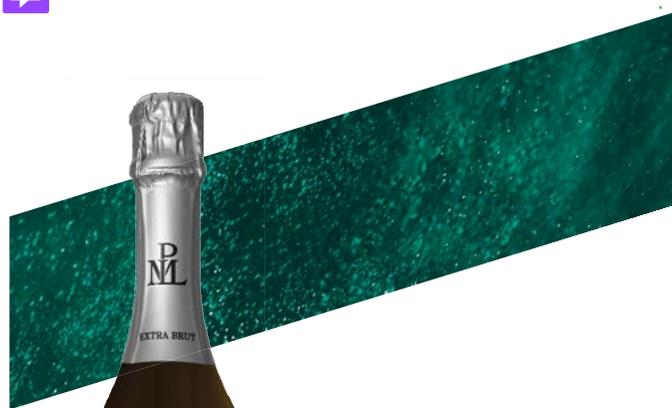
la bouteille 75cl

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 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**  
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 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 meringuée, 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 vineux 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 chaurice 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 Guestaut**  
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 confiturées, 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 chèvrefeuille. 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 empli 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 Qualità. 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

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.



**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



**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



**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

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



**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<sup>ER</sup> CRU 2022**  
J.M. AUJOUX  
la bouteille 75cl  
Réf. : 292998

**Art Minéral**

Troisième millésime sur cette A.O.P. récente en 1<sup>er</sup> 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



**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° siret) 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



**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



**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 brioché 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



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° siret) 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-Védrières !! 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-Védrières**

Ce Sauternes Sablettes, vinifié au Château Doisy-Védrières, 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 élançée 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

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.



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



### 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° sired) 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



**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 parfait vers 15° sur viandes et fromages.

Dégusté en juin 2024



**BEAUNE 1<sup>ER</sup> 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 composites. 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  
Réf. : 215888

Vendu en carton de 6  
**Baudry-Dutour**  
Robe grenat sombre profond. Nez finement torréfié empli 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 judicieux 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



**METRO**

Traitement de visuel  
Contrôle qualité

**KO**



**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° siret) pendant toute la période promotionnelle.



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





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

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



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

Vendu en xx  
**Vioigner**

A venir.

Dégusté en xxxx

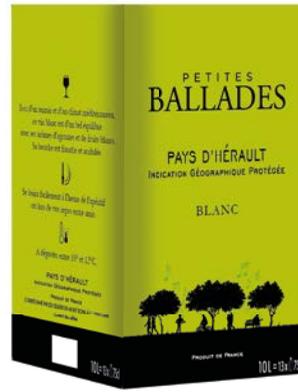


**SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2023**  
**MICHEL LAURENT**  
**la fontaine à vin 5l**  
 Réf. : 106290

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

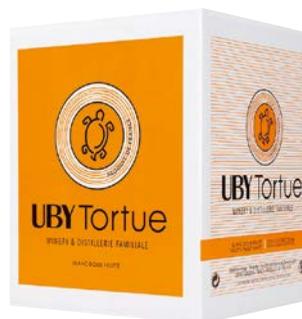
uniquement chez  
**METRO**



**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 caillette 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

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.

#fêtesmaison

100 DU JEUDI 17 OCTOBRE AU MARDI 31 DÉCEMBRE 2024



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.

\*Suggestions de présentation.



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"**

IN SITU  
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.





## 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

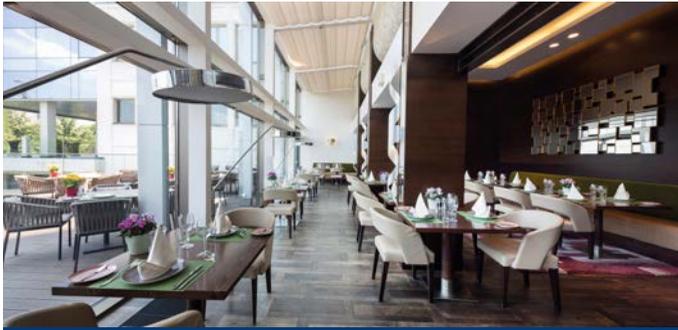
Inox.  
Capacité : 1,9 L.  
H. 18 cm.  
Adapté au lave-vaisselle.  
Existe en différents modèles.



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 copolyester.  
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

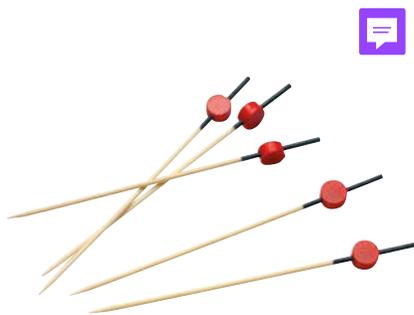
Réf. : 192146

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