

#fêtesmaison

DU JEUDI 17 OCTOBRE
AU MARDI 31 DÉCEMBRE 2024



DÉCOUVREZ LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnauld



Téléchargez l'application **METRO**
pour scanner les codes-barres
et connaître les prix.

les
halles
METRO

#fêtemaison

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE S'ANNONCENT EXCEPTIONNELLES DANS VOS HALLES METRO !

Les fêtes de fin d'année sont une occasion en or pour mettre en lumière votre talent et booster votre activité. Afin de vous accompagner dans la préparation de ce moment crucial pour votre établissement, nos équipes se sont engagées avec passion. Nous avons sélectionné des produits d'exception, conçus pour enrichir votre menu. Et pour vous inspirer, nous avons eu le privilège de collaborer avec le chef Rodolphe Renaud, étoilé Michelin. Alliant l'héritage culinaire de sa Bretagne natale à la richesse des saveurs auvergnates, sa région d'adoption, le chef vous propose des recettes à la fois authentiques et innovantes, incarnant la générosité et l'excellence qui caractérisent sa cuisine. Avec une gamme de produits prestigieux, des conseils d'experts avisés et des services pratiques conçus pour simplifier votre quotidien, nous avons tout mis en œuvre pour que ces fêtes soient un succès « fait maison ». Préparez-vous à un tourbillon de saveurs et de découvertes dans vos Halles METRO. Nous vous souhaitons de très belles fêtes !

**RETROUVEZ TOUS LES CONSEILS
DU CHEF AINSI QUE NOS
CONSEILS DE PRÉPARATION TOUT
AU LONG DE VOTRE CATALOGUE**



Surgelés



Rayon frais



Prêt à servir



À réchauffer



Sans gluten

04

ENTRÉES

Huîtres
Crustacés
Poissons fumés
Caviars
Foies gras
Marinées froides et chaudes
Boudins blancs/
saucisses & pâtes en croûtes
Charcuterie d'exception
Escargots & prêts à garnir

27

COCKTAILS SALÉS

Mignardises froides & chaudes
Salés prêts à garnir
Garnitures & tartinables

36

PLATS

Volailles entières
Découpes de volailles
& volailles de Bresse
Canard & confits
Veau & agneau
Bœuf
Poissons frais entiers
Filets de poissons frais
Filets de poissons surgelés

50

GARNITURES & ACCOMPAGNEMENTS

Truffes/champignons frais
Champignons
Autres légumes frais

61

ASSAISONNEMENTS

Épices & poivres
Sels & vinaigres
Huiles & pains de table

64

FROMAGES

68

DESSERTS

Ingredients
Décors de bûche
Fruits frais exotiques
Prêts à garnir
Prêts à servir
Cocktails sucrés

83

BOISSONS

Nectars, jus & sirops
Spiritueux
Champagnes
Vins effervescents
Vins blancs
Liquoreux
Vins rouges
Fontaines à vins

101

ARTS DE LA TABLE

Verres
Assiettes
Couverts
Ustensiles de cuisine

POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

- 1 Lancez l'application **METRO**
- 2 Scannez le **code-barres** situé à côté du produit
- 3 Découvrez le **prix** et la **disponibilité** dans vos halles



Rodolphe Regnauld

Portrait

BRETON D'ORIGINE ET AUVERGNAT D'ADOPTION, RODOLPHE REGNAULD A SU MARIER SES RACINES A SON AMOUR POUR L'Auvergne.

mais le jeune chef réalise qu'il lui manque encore des bases pour exprimer tout son potentiel.

Rodolphe repart se former au Domaine de Châteauneuf en Suisse, un restaurant 2 étoiles où il découvre l'excellence sous la direction du chef Philippe Chevrier. Après cette expérience riche en rigueur, Rodolphe et sa femme Christelle enchaînent plusieurs expériences en gestion hôtelière, se formant ainsi en gestion et en comptabilité, des compétences essentielles pour la suite.

De retour en Auvergne, le couple tombe sous le charme d'une institution gastronomique : l'Auberge du Pont, un établissement, géré par le chef Jean-Marc Pourcher, depuis 13 ans et président des Toques d'Auvergne. Grâce à ses conseils, Rodolphe affirme son identité culinaire avec une carte aux influences auvergnates et bretonnes.

En 2009, l'Auberge du Pont est distinguée par le Gault & Millau, suivi d'un Bib Gourmand en 2010. Le couronnement arrive en 2021 : l'Auberge reçoit sa première étoile Michelin.

Après un incendie, quelques mois plus tard, Rodolphe supervise la reconstruction de l'auberge qui rouvre ses portes en juillet 2022.

Aujourd'hui, à l'âge de 49 ans, Rodolphe Regnauld est un homme accompli : il a reconstruit son restaurant et a succédé à son mentor en devenant président des Toques d'Auvergne.

Né dans le petit village de Trévérien, près de Dinan, Rodolphe grandit dans un environnement où la cuisine est bien plus qu'une simple nécessité : c'est un acte d'amour et de générosité. Ces valeurs marqueront à jamais le jeune Rodolphe.

À l'âge de 16 ans, il intègre le lycée hôtelier de Dinard, suivi du lycée des métiers Louis Guilloux. Le jeune Breton trouve sa voie au Château de la Motte Beaumanoir, une table gastronomique. Il y apprend la rigueur et l'art des vraies sauces.

À 17 ans, le jeune passionné quitte la Bretagne pour l'Auvergne, où il travaille à l'Auberge des Montagnes à Pailherols. Ce lieu authentique et chaleureux lui enseigne les bases de la cuisine auvergnate. C'est aussi là qu'il rencontre Christelle, la femme de sa vie, partageant avec elle une vision commune de la cuisine et de l'avenir.

À seulement 21 ans, Rodolphe devient chef de l'Hôtel d'Angleterre à Lamballe. Une expérience enrichissante,

Portrait

Stéphane Typhaigne



**DIRECTEUR
DE LA CALVADOSIENNE
ENTREPRISE OSTRÉICOLE
SOLIDAIRE SUR
LA CÔTE DE NACRE.**

La Calvadosienne produit 300 tonnes d'huîtres chaque année! Des huîtres charnues de différentes tailles, de la numéro 1 à la numéro 5, à la saveur délicieusement iodée et au petit goût de noisette. Plébiscitées par les amateurs et reconnues par les professionnels, ses huîtres ont été plusieurs fois récompensées au Concours Général Agricole de Paris. Un joli succès! Mais ce n'est pas là sa plus grande fierté...

La société, la Calvadosienne, est une entreprise conchyicole adaptée, c'est-à-dire qu'elle permet à des personnes en situation de handicap d'accéder à l'emploi dans des conditions adaptées à leurs capacités. **Créée en 1991, la Calvadosienne compte aujourd'hui 25 employés, dont 15 sont en situation de handicap**, qui appréhendent les conditions de travail nécessaires pour exercer le métier d'ostréiculteur. Et qui forment une équipe très performante! La Calvadosienne, ce sont donc de délicieuses huîtres, mais aussi un projet d'insertion sociale et professionnelle de personnes en situation de handicap.



Autre spécificité de Stéphane: il adore innover. Ses trouvailles? **Installer des distributeurs automatiques d'huîtres dans diverses villes du Calvados pour régaler les insatiables à toute heure, ou encore dernièrement, la création d'une bourriche spéciale pour le 80ème anniversaire du Débarquement!** Autre innovation, des packagings originaux façon barque ou cave à huîtres, aussi élégants que pratiques. Quand il s'agit d'étonner, Stéphane ne manque pas d'idées!

Vous l'aurez donc compris, **Stéphane travaille avec cœur et passion**. Et si vous aimez sa démarche, quelque chose nous dit que vous allez adorer ses huîtres...



EN NORMANDIE EST FILIERE RÉGIONS NORMANDIE BASSIN HUÎTRES CÔTE EST



HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3

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

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



HUÎTRE DE SAINT-VAAST N°3

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

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



HUÎTRE D'ASNELLES N°3

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

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

EN NORMANDIE OUEST



HUÎTRE DE GOUVILLE AFFINÉE N°3

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



HUÎTRE COCKTAIL "LA GAMEN" RONDE

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

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.



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. 709811, Réf. 709821,
Réf. 709833

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. 709788, Réf. 709800

Bourriche 2,13kg (24 pièces)

le kilogramme

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

HUÎTRES CREUSES DE BRETAGNE

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



1 HUÎTRE BRETONNE CREUSE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 003990, Réf. 092500

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°1, 2 ou 4

3 HUÎTRE DE CANCALE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 019922, Réf. 007237,

Réf. 075337

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°1 ou 2

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

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. : 004313

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en n°1, 2 ou 4

7 HUÎTRE SPÉCIALE BRETONNE LEGALL N°3

ÉLEVÉES EN FRANCE

Réf. : 037172

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en 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 m² (2 à 5 huîtres), sont les plus typées de Marennes Oléron, parfaites pour les grands moments.



1 HUÎTRE MARENNES FINE DE CLAIRE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

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

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

3 HUÎTRE POUSSE EN CLAIRE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 008162, Réf. 028925

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

2 HUÎTRE FINE DE CLAIRE LABEL ROUGE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 039375, Réf. 008270,
Réf. 009377

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



4 HUÎTRE FINE DE CLAIRE BIO N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. : 706412

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



EN ARCACHON



HUÎTRE D'ARCACHON N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. : 092685

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

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

ÎLE DE RÉ



HUÎTRE PERLE DE L'ÎLE DE RÉ N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 705312, Réf. 705454

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

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

EN MÉDITERRANÉE



HUÎTRE DE BOUZIGUES N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 008424, Réf. 075308, Réf. 092622

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

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



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



#Tourteau

petit épeautre, salade d'herbes.
Mise en bouche



Durée : 45 mn



Difficulté : facile



Portions : 10

Ingédients

10 pinces de tourteaux cuites
1 L de bouillon de volaille
200 g de petit épeautre
50 g d'échalote
50 g d'oignon
50 g de carotte
10 cl de vin blanc
1 jaune d'œuf
30 g de moutarde
200 g d'huile de pépin de raisin
3 citrons verts
1 botte de ciboulette
100 g d'huile d'olive de qualité
Herbes fraîches

Préparation

- 1 Ciseler l'oignon, l'échalote, tailler la brunoise de carotte. Suer ces 3 éléments et incorporer le petit épeautre. Déglacer au vin blanc et incorporer le bouillon de volaille. Laisser cuire une dizaine de minutes et laisser refroidir.
- 2 Faire une mayonnaise avec le jaune d'œuf, le jus de citron, la moutarde, du sel, du poivre et de l'huile de pépins de raisin.
- 3 Décortiquer les pinces de tourteaux et les effiloche en prenant soin de ne pas laisser de coquilles. Ciseler la ciboulette et en incorporer une partie, ajouter de la mayonnaise selon votre goût. Mélanger et conserver au frais.
- 4 Assaisonner le petit épeautre avec du jus de citron, de l'huile d'olive, la ciboulette, sel et poivre et conserver au frais.

Dressage

Le petit épeautre au fond de l'assiette, ajouter une belle quenelle de tourteau, et une belle salade d'herbes.



DÉCOUVREZ LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
RODOLPHE REGNAULD
EN SCANNANT LE QR CODE



**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 ATLANTIQUE NORD OUEST ORIGINE CANADA

METRO CHEF

Réf. : 306444

Placopecten magellanicus

Calibre 20/30 pièces par livre

le sachet 1kg



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

Existe aussi en 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 AVEC CORAIL

ÉLEVÉES AU PEROU

METRO CHEF

Réf. : 306133

Argopecten purpuratus

calibre 20/40

le sachet 1kg



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





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

Colis 3kg

Existe aussi en calibre grosse et très grosse



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE



BULOTS CUITS

PÊCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 074967

Sous atmosphère modifiée

Barquette 3kg



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

HOMARD AMÉRICAIN

PÊCHE EN ATLANTIQUE NORD-OUEST

Réf. : 019315

Calibre 400/670g

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



HOMARD CANADIEN ENTIER CUIT SOUS GLACE MSC

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-OUEST

ORIGINE CANADA

Réf. : 259978

Homarus americanus

calibre 350g

la pièce 350g



QUEUES DE HOMARDS CANADIENS CRUES MSC

PÊCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-OUEST

ORIGINE CANADA

Réf. : 198343

Homarus americanus

la boîte (2x110g)



#Tarte croustillante de homard bleu

ris de veau et morilles,
sauce armoricaine



Durée : 2h



Difficulté : compliqué



Portions : 10

Ingrédients

3 homards bleus
500 g de ris de veau
50 g de morilles sèches
7 feuilles de pâte filo
100 g de carotte
100 g d'oignon
100 g de fenouil
30 g d'ail
1 L de bouillon de volaille
30 g de concentré de tomate
1 branche de thym
100 g de crème épaisse
1 bouteille de Noilly Prat
50 g de cognac
50 g d'échalote
100 g de beurre
20 g d'huile

Préparation*

- 1 La veille : mettre les ris de veau à dégorger dans l'eau froide et mettre les morilles à tremper dans l'eau.
- 2 Mettre une grande casserole d'eau à bouillir légèrement salée et plonger les homards au bout de 3 minutes les retirer et enlever les queues et remettre la tête et les pinces 2 minutes et les retirer. Stopper la cuisson dans de l'eau glacée. Décortiquer les pinces, les coudes et les queues, concasser les carapaces et les garder au frais. En même temps blanchir les ris de veau : départ eau froide jusqu'à ébullition et stopper la cuisson dans l'eau glacée. Égoutter les ris de veau et les mettre sous presse puis les limoner et conserver au frais.
- 3 Beurrer les feuilles de filo et les superposer par 4 feuilles et détailler des disques. Foncer les moules à tartelette avec ces disques et les mettre à cuire 12 minutes au four à 160° C.
- 4 Égoutter les morilles, les émincer. Faire suer les échalotes ciselées, ajouter les morilles, les jus de trempage des morilles, laisser réduire, incorporer la crème fraîche et laisser réduire.
- 5 Lancer la sauce, faire revenir les carapaces de homard, ajouter la garniture aromatique, continuer de suer. Incorporer le concentré de tomate et bien le faire cuire. (...)

...



* RETROUVEZ LA SUITE DE LA RECETTE EN LIGNE AINSI QUE D'AUTRES RECETTES FAITES MAISON DU CHEF RODOLPHE REGNAULD EN SCANNANT LE QR CODE



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





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



PRODUIT LIVRÉ

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



METRO
Chef



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



PRODUIT LIVRÉ



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

Existe aussi en calibre 2/4, 4/6 et 8/12



METRO
Chef



GAMBAS ROUGES CREVETTES ENTIÈRES CRUES

ORIGINE ARGENTINE

PESCANOVA

Réf. : 294750

Pleoticus muelleri

calibre 10/20

la boîte 2kg



PRODUIT LIVRÉ



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



PRODUIT LIVRÉ



CREVETTES ENTIÈRES CRUES SEMI- DÉCORTIQUÉES

ÉLEVÉES EN INDE, BANGLADESH,
VIETNAM OU INDONÉSIE

METRO CHEF

Réf. : 048324

Penaeus Monodon

calibre 21/30 pièces

par boîte

la boîte 900g



METRO
Chef



CREVETTES CUITES BIO
ÉLEVAGE VIETNAM
Réf. : 708910
Calibre 40/50
Sous atmosphère modifiée
la barquette 2kg
Existe aussi en calibres 20/30,
40/60 et 60/80



QUEUES DE CREVETTES CUITES DÉCORTIQUÉES AVEC EAU AJOUTÉE
PÊCHÉES EN INDE
METRO CHEF
Réf. : 147362
Metapenaeus dobsoni
et Parapenaeopsis stylifera
calibre 250/350 pièces par livre
le sachet 1kg
Existe aussi en calibres
100/200 et 500/800



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



QUEUES DE CREVETTES CUITES, DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES COCKTAIL
ÉLEVÉES EN INDE
METRO CHEF
Réf. : 256789
Litopenaeus vannamei
calibre 31/40 pièces
par livre
le sachet 1kg
Existe aussi en calibre 41/60



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
Existe aussi en calibre 16/20, 26/30, 41/60 et 61/80



QUEUES DE CREVETTES CRUES AVEC CARAPACES PRÉ-DÉCORTIQUÉES
ÉLEVÉES EN INDE
METRO CHEF
Réf. : 144122
Calibre 16/20 à la livre
le sachet 1kg
Existe aussi en calibre 13/15 et 26/30



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
Existe aussi en calibre 16/20



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





FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ PRÉTRANCÉ

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 236170

salé au sel sec

fumé en France au bois de hêtre

garanti jamais congelé

la plaque 900g à 1,2kg

Existe aussi sous la réf 305054



atout pro

- Tranches avec un calibre identique
- Idéal présentation assiette



SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCÉ CALIBRÉ

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 056869

16 tranches de 30g environ

salé au sel sec

fumé au bois de hêtre

garanti jamais congelé

la plaque 480g

Existe aussi sous la réf 308421



la marque
METRO

FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCÉ

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

ARO

Réf. : 236445

la plaque 600g à 900g

Existe aussi sous la réf 305053



SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN SUPÉRIEUR SALÉ AU SEL SEC, FUMÉ

au bois de hêtre, garanti jamais congelé

la plaque 1,3/1,6KG



CŒUR DE SAUMON FUMÉ ATLANTIQUE

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

MOWI

Réf. : 297591

la plaque 300g





LARDONS DE SAUMON FUMÉ

FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 308422

lardons de saumon atlantique d'élevage fumé, décongelés

la barquette 500g



atout pro

- Salés et fumés au bois de hêtre
- Au poivre



FILETS DE MAQUEREUX

ELABORÉS EN FRANCE

YORK

Réf. : 018702

le sachet 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 METRO



CAVIARS - BAERI



CAVIAR BAERI ROYAL

ORIGINE MADAGASCAR

PETROVSKAYA

Réf. : 300237

petits grains gris foncé, saveur subtile et maturée

la boîte 50g

Existe aussi en 125g, 250g ou 1kg

CAVIARS - OSCIÈTRE



CAVIAR OSSETRA ROYAL

ORIGINE MADAGASCAR

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



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 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 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



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

CAVIARS - BELUGA



CAVIAR BELUGA

ORIGINE BULGARIE

CAVIARISTE

Réf. : 297588

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

Caviar généreux
et onctueux aux notes d'amande

la boîte 50g

Existe aussi en 50g, 250g ou 1kg

CAVIARS - AUTRES VARIÉTÉS



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 SEVRUGA ROYAL

ORIGINE CHINE

PETROVSKAYA

Réf. : 271304

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

la boîte 50g

Existe aussi en 125g ou 250g



CAVIAR PERSICUS

MADAGASCAR

PETROVSKAYA

Réf. : 308430

Grains de taille moyenne, sombres aux
reflets noirs, gris ou bronze. Texture
ferme puis fondante. Saveur fraîche et
notes vitellines.

la boîte 50g

Existe aussi en 125g et 250g



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



Entrées Foies gras



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

FOIE GRAS D'OIE DÉVEINÉ
ORIGINE UNION EUROPÉENNE
sous skin
le kilogramme



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

**FOIE GRAS DE CANARD
EXTRA GASTRONOMIE
DÉVEINÉ**
ORIGINE FRANCE
sous papier
le kilogramme



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

**FOIE GRAS DE CANARD
1^{ER} CHOIX DÉVEINÉ**
ORIGINE FRANCE
sous skin
le kilogramme
existe aussi en IGP SUD OUEST



PRODUIT
LIVRÉ

**FOIE GRAS DE CANARD CRU
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



PRODUIT
LIVRÉ



**FOIE GRAS DE CANARD
CRU DÉVEINÉ EXTRA
RESTAURATION**
ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 291169
sous skin
la pièce 500g



**FOIE GRAS DE CANARD CRU
1^{ER} CHOIX DÉVEINÉ**
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
LA TRUFFE RESTAURATION
Réf. : 189043
pièce 450 à 650g
sous vide
le kilogramme



PRODUIT
LIVRÉ



**FOIE GRAS
DE CANARD
ENTIER MI-CUIT**
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 071325
le lobe 450g

Suggestions de présentation.

#fêtemaison

18 DU JEUDI 17 OCTOBRE AU MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

REPORTAGE SUR LE FOIE GRAS LABEYRIE

*Suggestions de présentation.



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



Entrées

Foies gras



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

ÉLABORÉ EN FRANCE
DOMAINE LANVAUX
Réf. : 300281

Coteaux du layon et fleur de sel
la barquette 1kg



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD PRÉ-TRANCÉ

ÉLABORÉ EN FRANCE
LABEYRIE RESTAURATION
Réf. : 308426

30% de morceaux de foie gras
10 tranches de 40g
la barquette 400g



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 238018

30% de morceaux de foie gras
la barquette 1kg



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AUX FIGUES

ÉLABORÉ EN FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 308427

Foie gras aux figues
la barquette 1kg



HALAL



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD HALAL

ORIGINE FRANCE
EL DAWAQ
Réf. : 252503

halal
la boîte 1kg



BLOC FOIE GRAS DE CANARD

ÉLABORÉ EN FRANCE
ARO
la boîte 1kg



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU RHUM

ÉLABORÉ EN FRANCE
LABEYRIE RESTAURATION
Réf. : 308429

Foie gras entier au rhum
la barquette 500g





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



**FICELLE DE BLOC
DE FOIE GRAS DE CANARD**
ÉLABORÉE EN FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 016757
la pièce 400g

Existe aussi en ficelle foie gras 125g



Nouvelle recette



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



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



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

Offre également valable sur le chutney de mangue 550g, chutney d'échalotes 550g et chutney de figues 550g



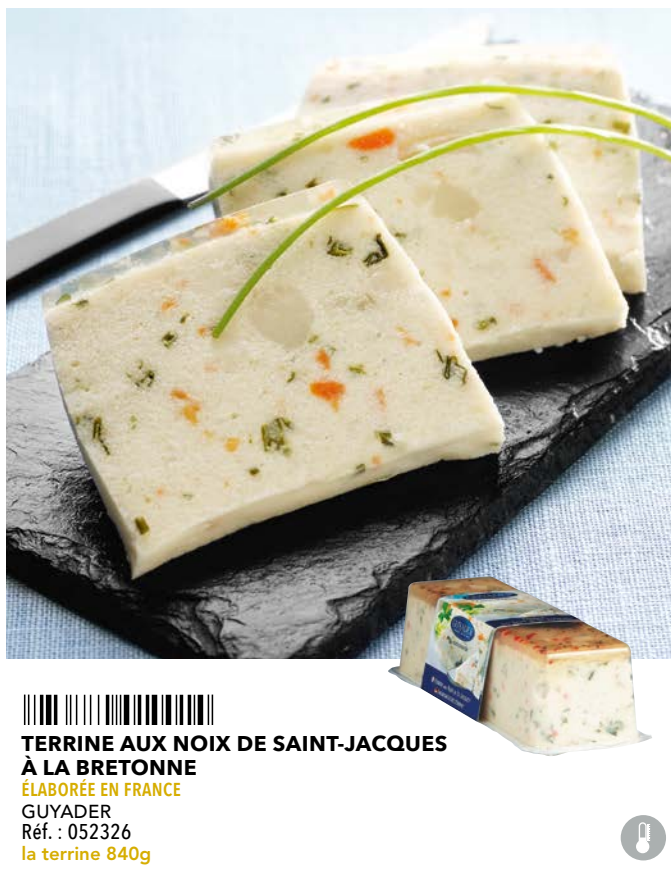
PAIN D'ÉPICES COUPÉ
NICKY
Réf. : 245892
le paquet 500g

Suggestions de présentation.



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





Entrées

Boudins blancs/saucisses & pâtés en croûte



nouveau



BOUDIN BLANC À L'ANCIENNE

ORIGINE FRANCE

BERNAUDEAU

Réf. : 221549

8 pièces de 125g environ

le kilogramme



BOUDIN BLANC À L'ANCIENNE

BRIENT

Réf. : 306956

le paquet 1kg



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

METRO

Traitement de visuel
Contrôle qualité
KO



DEMI PÂTÉ EN CROÛTE

Réf. : 074267

de poulet à la moutarde à
l'ancienne

le kilogramme



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



Entrées

Charcuterie d'exception

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.

Intensité du goût de nossettes et Prix



50%
ibérique

Cebo

Élevage à l'intérieur.
Se nourrit de céréales +
complément à base
de légumes.



50% à 75%
ibérique

Cebo de Campo

Début d'élevage en étable
puis en liberté avant
l'abattage. Se nourrit de
céréales + légumes.



75%
ibérique

Bellota

Élevage en liberté.
Se nourrit de glands.



100%
ibérique

Pata Negra

Élevage en liberté.
Se nourrit de glands.



Jambon
Pata Negra



**JAMBON SEC
"MANGALICA"**
ORIGINE ESPAGNE
MONTE NEVADO
Réf. : 151319
en demi 2,6kg environ
le kilogramme



atout pro

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



**ASSIETTE JAMBON
"PATA NEGRA"**
ORIGINE ESPAGNE
NAVAL PEDROCHE
Réf. : 272287
la barquette 85g.



#fêtemaison

24 DU JEUDI 17 OCTOBRE AU MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

atout pro

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



ASSIETTE JAMBON "BELLOTA"
ORIGINE ESPAGNE
LA CAVE À JAMBONS
Réf. : 286164
la barquette 85g

atout pro

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



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



COFFRET DE JAMBON CURADO
ORIGINE ESPAGNE
TELLO
Réf. : 238811
avec griffe et couteau
la pièce 1kg



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

atout pro

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



COFFRET JAMBON SERRANO S.T.G.
ORIGINE ESPAGNE
DEL PAIS
Réf. : 150148
avec os, griffe et couteau
la pièce 6kg

atout pro
• Affinage 12 mois



SAUCISSON SEC À LA TRUFFE
METRO CHEF
Réf. : 306805
la barquette 2x200g

Entrées

Escargots & prêts à garnir

nouveau



nouveau



ESCARGOTS DE BOURGOGNE PRÉPARÉS AU CHABLIS

ESCAL
Réf. : 308079
Helix Pomatia
60 pièces
le sachet 444g



ESCARGOTS DE BOURGOGNE BELLE GROSSEUR POUR CAQUELON

ESCAL
Réf. : 307948
48 pièces
ail et fines herbes
les 2 plateaux de 24 pièces



ESCARGOTS DE BOURGOGNE

ÉLABORÉ EN FRANCE
BILLOT
Réf. : 008286
belle grosseur
le sachet de 96 pièces
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)



ESCARGOTS DE BOURGOGNE BELLE GROSSEUR PRÉPARÉS LABEL ROUGE

METRO CHEF
Réf. : 141657
Helix Pomatia
le sachet 485g



ESCARGOTS DE BOURGOGNE TRÈS GROS POMATIA 4 DOUZAINES

METRO CHEF
Réf. : 264726
la boîte 1/2



ESCARGOTS DE BOURGOGNE DE PRINTEMPS BELLE GROSSEUR

BASSO TRAITEUR
Réf. : 295319
10 douzaines
la boîte 4/4



CROQU'IN ESCARGOTS

SABAROT
Réf. : 307703
le pot 100x75g



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 boîte de 6 verrines de 45g



VERRINE THON CHORIZO

GUYADER

Réf. : 308424

verrine thon & chorizo

la boîte de 12 verrines de 40g

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 boîte de 16 verrines



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

le plateau de 45 pièces





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

le plateau de 48 pièces



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

la pièce



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

le plateau de 20 pièces





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

la boîte de 70 pièces



ASSORTIMENT DE MINI FOCACCIAS

BONCOLAC

Réf. : 306730

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

les 2 plateaux de 24 pièces



VISUEL EN
ATTENTE



CANAPÉS SALÉS "TRADITION"

TRAITEUR DE PARIS

Réf. : 002929

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

le plateau de 70 pièces



*Suggestions de présentation.



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



Cocktails salés

Mignardises froides & chaudes



PRODUIT LIVRÉ



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 plateau de 63 pièces



PRODUIT LIVRÉ



MINI CHEESEBURGERS

BURGARD

Réf. : 139320

la boîte de 20 pièces



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

la pièce



PRODUIT LIVRÉ



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 plateau de 48 pièces





PRODUIT
LIVRÉ



MINI FEUILLETÉS AUX SAUCISSES
VITACUIRE
Réf. : 212027
la pièce



PRODUIT
LIVRÉ



GOUGÈRES AUX FROMAGES

ERHARD
Réf. : 128605

emmental et comté A.O.P.

la pièce

Existe aussi à l'emmental et tomate



nouveau



MINI CROQUE JAMBON À LA TRUFFE

BURGARD

Réf. : 306118

la boîte de 26 pièces



MINI FEUILLETÉS ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

ÉLABORÉS EN FRANCE

BILLOT
Réf. : 286260

la boîte de 32 pièces



MINI PAINS À L'AIL

MIX'BUFFET
Réf. : 300241

la boîte de 48 pièces



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



Cocktails salés

Mignardises froides & chaudes



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

le plateau de 48 pièces





PRODUIT
LIVRÉ



MINI FEUILLETÉS APÉRITIFS

AJINOMOTO FOODS

Réf. : 048682

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

la boîte de 208 pièces



ASSORTIMENT MINI BURGERS

BŒUF CHAROLAIS ET POULET

ÉLABORÉS EN FRANCE

MIX BUFFET

Réf. : 286793

bœuf charolais et poulet français

le plateau de 18 pièces de 40g

Existe aussi en mini cheese burgers (18x40g)





MINI NAVETTES AU SÉSAME À GARNIR

DÉLICES DES 7 VALLÉES
Réf. : 172478

la boîte de 60 pièces

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



MINI BURGERS AU SÉSAME À GARNIR

BURGARD
Réf. : 157242

la boîte de 54 pièces 13g

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



MINI BURGER

DULCESOL
Réf. : 276893

Le sachet de 8 pièces de 24g



MINI TARTELETTES SALÉES RONDES TOMATE BASILIC

HUG
Réf. : 197513

diamètre 4,2cm
tomate/basilic

la pièce 4,2cm de diamètre

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



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

nouveau



FOND DE TARTE MINI ROND SALÉ

LA ROSE NOIRE

Réf. : 300669

la boîte de 42 pièces



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





TOASTS ROUNDS NATURE
JACQUET
Réf. : 286795
Le lot de 2 paquets de 250gr
Existe aussi en toast foie gras (2x250g)



TOASTS ROUNDS BRIOCHÉS
METRO CHEF
Réf. : 039040
36 toasts
le paquet 250g



TOAST BRIOCHE 250G HARRYS
Réf. : 300252
36 toasts
le paquet 250G

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



BLINIS
METRO CHEF
Réf. : 009538
12 pièces
la barquette 600g





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



PULPE D'AVOCAT FRAIS

METRO CHEF
Réf. : 286833
le pot 1kg

atout pro

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



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



ŒUFS DE TRUITE

ORIGINE FRANCE
MOULIN DE CAOULEY
Réf. : 292426
le pot 500g



ŒUFS DE SAUMON KÉTA

HEKLA
Réf. : 308423
le pot 300g



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



#Le pigeon :

#Le filet rôti,

la cuisse farcie et confite au foie gras
tartine croustillante d'abats,
mousseline de betterave,
jus corsé



Durée : 1h30



Difficulté : moyenne



Portions : 10

Ingédients

5 pigeons
150 g de foie gras mi-cuit
2 tranches de pain de mie
50 g de carotte
50 g d'oignon
1 branche de thym
300 g de porto
50 g de cognac
50 g d'échalote
500 g de betteraves rouges
1 pomme Granny-Smith
1 betterave chiogga
100 g beurre
20 g d'huile



DÉCOUVREZ LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
RODOLPHE REGNAULD
EN SCANNANT LE QR CODE

Préparation

- 1 Flamber et vider les pigeons, lever les cuisses. Désosser et farcir les cuisses de foie gras et le mettre à confire à 90° C 90 minutes. Récupérer les foies et les cœurs et les réserver au frais. Concasser les carcasses et lancer le jus.
- 2 Mettre en cuisson la mirepoix de betterave rouge pour la purée, mixer avec le beurre, sel, poivre et sucre. Éplucher et cuire les carottes à l'anglaise.
- 3 Mettre les coffres de pigeon en cuisson à la poêle et colorer les 2 filets puis rôtir 4/5 mn à 180° C et laisser reposer. Tailler les tartines de pain de mie et les passer au beurre. Suer l'échalote et saisir les abats. Les flamber, les mixer et réserver. Masquer la tartine avec la farce d'abats.
- 4 Mixer la purée de betterave et la garder au chaud. Lever les suprêmes de pigeon et parer les cuisses. Maintenir au chaud. Tailler la julienne de pomme granny-smith, les rondelles de betterave chiogga. Filtrer le jus et l'incorporer et réduire, filtrer à nouveau et monter au beurre.

Dressage

Mettre une grosse cuillère de purée de betterave et la « splacher ». Poser le filet de pigeon, puis la cuisse confite. Décorer avec des tranches de betterave chiogga crues et servir le jus.

EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

Plats Volailles entières

LES VOLAILLES SONT DISPONIBLES DANS NOS HALLES À PARTIR DU 10 DÉCEMBRE 2024
JUSQU'AU 24 DÉCEMBRE 2024 DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES.

les
halles
METRO



**CHAPON FERMIER
LABEL ROUGE**
ORIGINE FRANCE
prêt à cuire
Mistral ou Grand Domaine
sous film
le kilogramme



DINDE ENTIÈRE
ORIGINE FRANCE
prête à cuire
standard ou halal
sous film
le kilogramme



**POULARDE
FERMIÈRE
ENTIÈRE I.G.P.
DE NOS TERROIRS**
ORIGINE FRANCE
prête à cuire
sous film
le kilogramme



 **PRODUIT LIVRÉ**
PINTADE ENTIÈRE
ORIGINE FRANCE
prête à cuire
sous film
le kilogramme



**DINDE FERMIÈRE
ENTIÈRE I.G.P.
"DE NOS TERROIRS"**
ORIGINE FRANCE
prête à cuire
sous film
le kilogramme



**PINTADE
CHAPONNÉE
ENTIÈRE I.G.P.
"DE NOS TERROIRS"**
ORIGINE FRANCE
Prête à cuire
sous film
le kilogramme



*Suggestions de présentation.



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



EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIE

Plats Découpes de volailles & volailles de Bresse

LES VOLAILLES SONT DISPONIBLES DANS NOS HALLES À PARTIR DU 10 DÉCEMBRE 2024
JUSQU'AU 24 DÉCEMBRE 2024 DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES.



SUPRÊME DE CHAPON OU SUPRÊME DE POULARDE

ORIGINE FRANCE
sous vide
le kilogramme



CUISSE DE CHAPON OU CUISSE DE POULARDE

ORIGINE FRANCE
sous vide
le kilogramme



POULET FERMIER

ORIGINE FRANCE
Label Rouge
prêt à cuire
sous film
le kilogramme



CAILLE ENTIÈRE DE CHALLANS

ORIGINE FRANCE
calibre 240/280g
x4 pièces
nu en carton
le kilogramme



PIGEONNEAU ROYAL AU SANG

ORIGINE FRANCE
calibre 500/550g
x4 pièces ou x10 pièces
nu en carton
le kilogramme



Suggestions de présentation.

#fêtesmaison

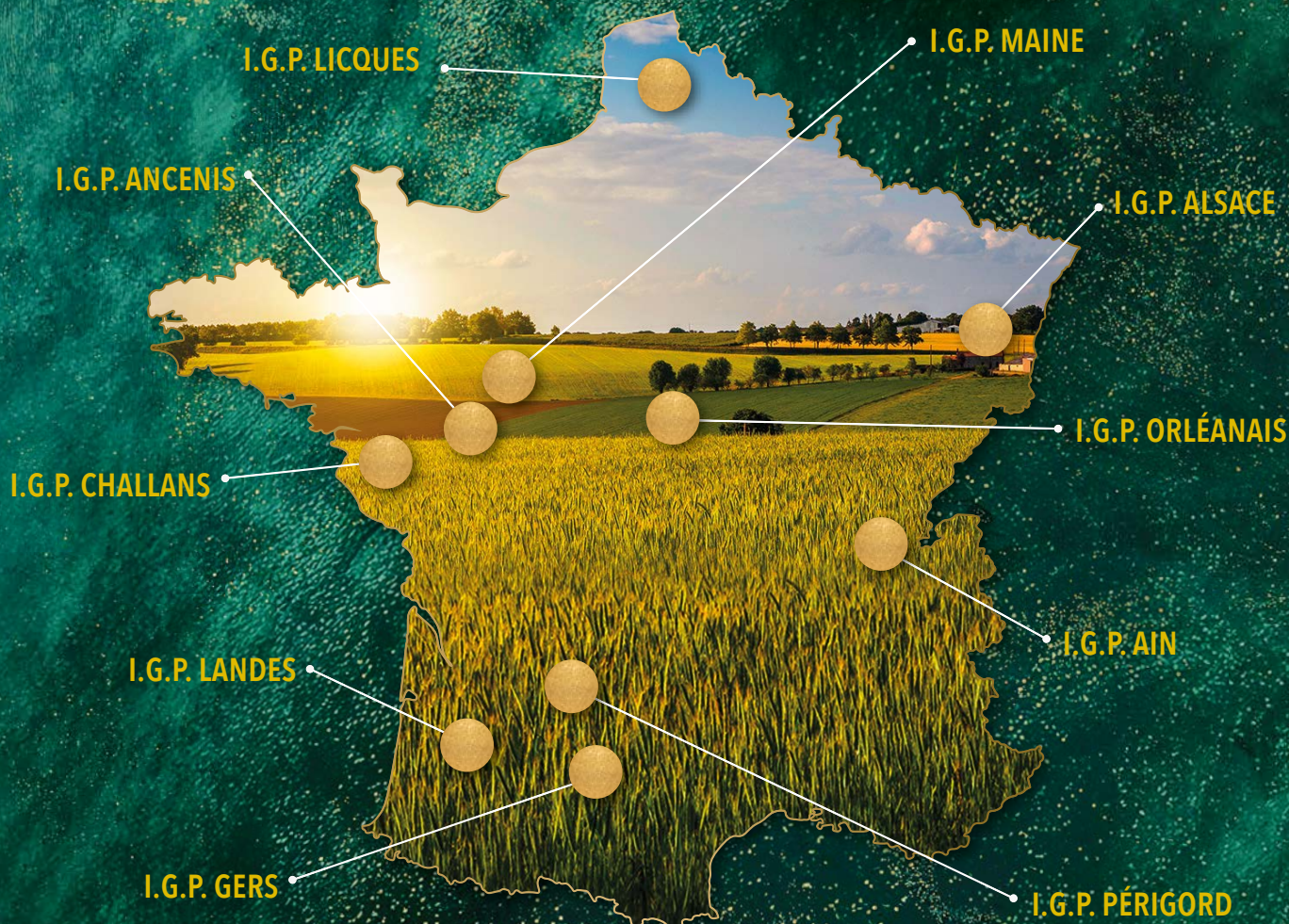
38 DU JEUDI 17 OCTOBRE AU MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

Focus

Chapons de nos terroirs

QU'EST-CE QU'UNE I.G.P. ?

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 I.G.P., le produit « labellisé » est protégé à l'échelle nationale comme internationale. Aujourd'hui, seuls 146 produits bénéficient d'une I.G.P. 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.

#Foie gras poêlé, butternut, jus de viande truffé



Durée : 45 mn



Difficulté : facile



Portions : 10

Ingédients

500 g de butternut
1 L de bouillon de volaille
10 pièces d'escalopes de foie gras
500 g de fond de veau ½ glace
50 g d'échalote
50 g d'oignon
100 g de truffe
100 g de jus de truffe
1 branche de thym
300 g de porto
50 g de cognac
100 g de beurre
20 g d'huile

Préparation

- 1 Éplucher le butternut et le tailler en gros cubes de 2 cm, garder les plus beaux et mettre le reste pour la purée de butternut.
- 2 Mettre en cuisson la purée de butternut : faire revenir l'oignon ciselé dans l'huile, ajouter le butternut, et laisser suer, mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille. Laisser cuire 30 minutes, égoutter puis mixer avec du beurre, rectifier en sel et poivre et maintenir au chaud. Tailler de la julienne de truffe avec la truffe épluchée.
- 3 Lancer la sauce, ciseler l'échalote, enlever la peau des truffes et les hacher finement. Suer l'échalote avec un peu de beurre, ajouter la truffe hachée, puis flamber au cognac. Ajouter le porto, laisser réduire à sec. Ajouter le jus de truffe, le jus de viande et laisser réduire jusqu'à consistance sirupeuse et monter au beurre.
- 4 Dans une poêle bien chaude, poêler les escalopes de foie gras environ 40 secondes par face et les mettre sur papier absorbant, dégraisser la poêle. Ajouter les cubes de butternut et les poêler en les gardant fermes.

Dressage

Mettre une bonne cuillère de purée de butternut au centre de l'assiette, couper l'escalope de foie gras en 3 et disposer dans l'assiette. Ajouter les cubes de butternut, la julienne de truffe, et terminer par la sauce.



DÉCOUVREZ LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
RODOLPHE REGNAULD
EN SCANNANT LE QR CODE



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU

ORIGINE FRANCE

TOQUE BLANCHE

Réf. : 022598

20 escalopes

calibre 40/60g

le kilogramme

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



CONFIT DE CANARD

SARRADE

Réf. : 279225

12 cuisses

la boîte 5/1



ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD CRU

ORIGINE U.E.

VIVIÉS

Réf. : 181904

calibre 40/60g

le kilogramme



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

ORIGINE FRANCE

TOQUE BLANCHE

Réf. : 287378

20 escalopes

calibre 40/60g

le kilogramme



CONFIT DE MANCHONS DE CANARD

METRO CHEF

Réf. : 059303

du Sud-Ouest

la boîte 5/1



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



Plats Veau & agneau



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



 **PRODUIT LIVRÉ**
CARRÉ DÉVERTÉBRÉ DÉMANCHONNÉ DE VEAU
ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
sous vide
le kilogramme



 **PRODUIT LIVRÉ**
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





FILET CHATEAU CHAROLAIS

ORIGINE FRANCE

la barquette de 1.080 kg



RÔTI TENDE DE TRANCHE

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



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



#À VOS CÔTÉS pour vous permettre de réaliser vos projets



Carte REFLEXE

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

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



1 D'ACHAT
SUR LES MARQUES METRO

=



1 M CAGNOTTÉ
SUR VOTRE COMPTE DE FIDÉLITÉ METRO



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

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

NOUVEAUX SERVICES D'AIDE AU RECRUTEMENT

Jobfirst

RECRUTEZ VOS CDI OU CDD
EN QUELQUES MINUTES

-10% pour les clients
METRO⁽¹⁾

Scannez ci-contre pour en profiter



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

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

Scannez ci-contre pour en profiter



**TROUVEZ DU RENFORT
SANS LE CHERCHER !**

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

Scannez ci-contre pour en profiter



**OFFRES
SPÉCIALES
METRO**

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

#Bar de ligne

artichaut, sarrasin, coquillages,
jus de barigoule émulsionné.



Durée : 1h



Difficulté : compliqué



Portions : 10

Ingédients

1,3 kg de filets de bar de ligne
1 kg de moules
1 kg de coques
1 kg de palourdes
100 g de carottes
100 g d'oignons
100 g de poitrine fumée
30 g d'ail
½ L de bouillon de volaille
15 artichauts poivrade
1 branche de thym
100 g de crème épaisse
300 g de Noilly Prat
50 g d'échalotes
100 g de beurre
300 g de Kasha
1 citron



DÉCOUVREZ LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
RODOLPHE REGNAULD
EN SCANNANT LE QR CODE

Préparation

- 1 La veille : mettre les coques et palourdes à dégorger dans l'eau froide salée.
- 2 Mettre une grande casserole d'eau à bouillir et plonger les coques et palourdes. Les retirer lorsqu'elles sont ouvertes et les décoquiller. Ouvrir les moules façon marinière, les égoutter et conserver le jus de cuisson, puis les décoquiller et les mélanger avec les coques et les palourdes avec un peu de marinière.
- 3 Effeuilleter et tourner les artichauts. Faire suer la garniture aromatique avec la poitrine fumée, ajouter les artichauts, déglacer au Noilly Prat, ajouter le bouillon de volaille et le citron pressé. Cuire une vingtaine de minutes en regardant la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- 4 Cuire le kasha une dizaine de minutes à l'eau bouillante légèrement salée.
- 5 Lancer la sauce, réduire le jus de barigoule, filtrer avec la marinière de moule, crémier et monter au beurre. Poêler les morceaux de bar en vérifiant bien de ne pas trop les cuire.

Dressage

Mettre le kasha au centre de l'assiette, les coquillages, les artichauts coupés en 2, le bar poêlé, et verser la sauce.



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





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

Calibre 2/3kg

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



MAIGRE LABEL ROUGE

ÉLEVÉ EN FRANCE

Réf. : 074600

Calibre 3kg+

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

Calibre 3/600g

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



MERLU LIGNE

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 071619

Calibre 2/3kg

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

Turbot de Stolt Sea Farm



DOTÉ D'UNE CHAIR TRÈS BLANCHE, LE TURBOT EST L'UN DES POISSONS NOBLES LES PLUS CONVOITÉS EN PÉRIODE DE FÊTES, ALLIANT GOURMANDISE ET RAFFINEMENT.

Stolt Sea Farm 

Nous avons rencontré Manuela Gómez Vaamonde, Marketing and Business Development Manager chez Stolt Sea Farm, leader de l'aquaculture terrestre, depuis plus de 50 ans. Cette entreprise, pour qui le turbot n'a plus aucun secret, nous fait plonger dans l'univers de ce poisson pas comme les autres.

Quelles sont les spécificités de votre turbot ?

Nous obtenons un turbot de grande qualité grâce à un cycle d'élevage totalement maîtrisé. Nos poissons offrent des filets de belles tailles et de belles épaisseurs. Sa chair est ferme et sa couleur est d'un blanc très pur. Très goûteux, notre turbot a d'ailleurs été reconnu par le Superior Taste Award de l'International Taste Institute qui lui a attribué la note maximale de trois étoiles. Nous sommes ainsi le premier producteur de poissons plats à obtenir cette distinction.

Pouvez-vous nous parler des conditions d'élevage de votre turbot ?

Tout d'abord, nous avons la chance d'être situés sur la côte atlantique en Galice. Ici, l'eau est pure et maintient une température stable entre 14 et 20 degrés toute l'année, ce qui est idéal pour l'élevage du turbot. Nous veillons de près à l'alimentation et au bien-être des poissons en effectuant des contrôles externes et internes rigoureux. Pour nous, la prévention et le confort des poissons sont essentiels afin qu'ils puissent grandir de manière naturelle.

Est-ce que la dimension RSE est importante pour vous ?

Absolument, c'est notre devise même ! Nous sommes des pionniers en matière de pisciculture durable. Cela fait plus de 50 ans que Stolt Sea Farm innove et cherche des solutions pour développer une aquaculture respectueuse de l'environnement et de nos collaborateurs. Notre objectif primordial, zéro dommage, en est la preuve : nous nous engageons à évaluer constamment notre impact sur les personnes et l'environnement. Nous voulons que les générations futures continuent de profiter des trésors marins.

Parlez-nous de votre partenariat avec METRO

Cela fait plus de 24 ans que nous collaborons avec METRO, et je peux vous dire que nous apprécions vraiment ce partenariat. C'est une relation basée sur le sérieux, le respect et une bonne compréhension des besoins du client. Au fil des années, nous avons grandi main dans la main, en tant que véritables partenaires. C'est donc un partenariat gagnant-gagnant.





PAVÉ DE SAUMON
ÉLEVÉ EN NORVÈGE OU EN ÉCOSSE
Réf. 707300, Réf. 707301
Calibre 140/160g
Sous atmosphère modifiée
Barquette 2kg



FILET DE BAR
ÉLEVÉ EN FRANCE OU EN GRÈCE
Réf. 707110, Réf. 707625
Calibre 100/200g
Sous atmosphère modifiée
Barquette 2kg



DOS DE CABILLAUD
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. 707639, Réf. 707640
Calibre 200/400g ou 400/+
Sous atmosphère modifiée
Barquette 2kg



FILET DE DAURADE ROYALE
ÉLEVÉE EN FRANCE OU EN GRÈCE
Réf. 707107, Réf. 707626
Calibre 100/200g
Sous atmosphère modifiée
Barquette 2kg



FILET DE TURBOT
ÉLEVÉ EN ESPAGNE OU AU PORTUGAL
Réf. 707183, Réf. 707246
Calibre 2/250g
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
Barquette 2kg



Plats

Filets de poissons surgelés



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

Existe aussi en calibres 80/120 et 15/20



QUEUE DE LOTTE DE CHINE 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 METRO





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

Colis de 1 ou 3kg





TRUFFES BROSSÉES EXTRA

DOMAINE D'ARGENS

Réf. : 020838

la boîte 1/16



TRUFFES D'ÉTÉ EXTRA

TUBER FRANCE

Réf. : 105809

le pot 70g



BRISURES DE TRUFFES NOIRES

DOMAINE D'ARGENS

Réf. : 020854

la boîte 1/8



BRISURES DE TRUFFES

ORIGINE FRANCE

DOMAINE D'ARGENS

Réf. : 020853

la boîte 1/2

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 D'ÉTÉ

TUBER FRANCE

Réf. : 268757

le pot 250g

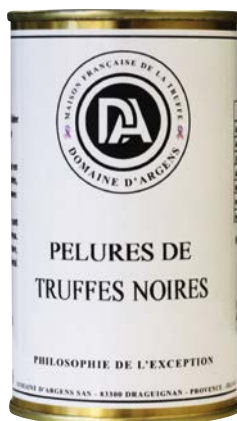


POUR VOIR LE PRIX, SCANNEZ LE CODE-BARRES AVEC L'APPLICATION METRO



Garnitures & accompagnements

Truffes



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), cèpes, 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



CÈPES EN MORCEAUX

METRO CHEF

Réf. : 054699

le sachet 1kg

Existe aussi en Cèpes entiers



GIROILLES ENTIÈRES

METRO CHEF

Réf. : 272882

le sachet 1kg



MINI GIROILLES ENTIÈRES

METRO CHEF

Réf. : 272888

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





atout pro

- Sauvages et ramassées à la main, elles conservent leur pied

MORILLES EXTRA SÉCHÉES
METRO CHEF
Réf. : 212244
le tubo 400g
Existe aussi sur la réf. : 269476

PRODUIT LIVRÉ



PRODUIT LIVRÉ

MORILLES TRAITEUR SÉCHÉES
METRO CHEF
Réf. : 296912
le pot 400g
Existe aussi sur la réf. : 269476

METRO Chef



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
Existe aussi sur la réf. : 269474

PRODUIT LIVRÉ

METRO Chef



PRODUIT LIVRÉ

QUEUES DE MORILLES SÉCHÉES
METRO CHEF
Réf. : 040244
le tubo 500g
Existe aussi sur la réf. : 040244

METRO Chef



atout pro

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

MORILLES SPÉCIALES SÉCHÉES
METRO CHEF
Réf. : 212245
le tubo 400g
Existe aussi sur la réf. : 269470

PRODUIT LIVRÉ

METRO Chef



MORILLES SAUVAGES SÉCHÉES EXTRA

SABAROT
Réf. : 269389
le tubo 150g



CHAMPIGNONS NOIRS SÉCHÉS

SABAROT
Réf. : 156011
le tubo 500g



CÈPES EXTRA SÉCHÉS

METRO CHEF
Réf. : 294575
le tubo 400g
Existe aussi sur la réf. : 275539



BOLETS ET CÈPES SÉCHÉS

METRO CHEF
Réf. : 269500
le tubo 500g
Existe aussi sur la réf. : 057605



VERPES DE BOHÈME SÉCHÉES

METRO CHEF
Réf. : 286984
le tubo 500g



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



Garnitures & accompagnements

Champignons



METRO SERVICES PREMIERS

#À VOS CÔTÉS
pour faciliter votre approvisionnement



Livraison & Retrait

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

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



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



LES CRESS

ORIGINE PAYS-BAS

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

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



METRO
EN PARTENARIAT AVEC

Priméale

**Jeunes
pousses**



LES SALADES JEUNES POUSSES FESTIVES

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

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



METRO
EN PARTENARIAT AVEC

Florette



SALADE MÉLANGE DE SAVEURS

ÉLABORÉE EN FRANCE

Réf. : 268613

Sachet 500g

le sachet 500g



LES LÉGUMES EXOTIQUES

ORIGINE BRÉSIL

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

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



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





LES LÉGUMES GARNITURES

ORIGINE KENYA OU GUATEMALA

Réf. 030711, Réf. 145808

Haricots verts éboulés ou pois gourmands

Sachet 1kg



MARRONS CUITS

ORIGINE FRANCE

Réf. : 077737

Sous vide

Poche 1kg



LES POMMES DE TERRE

ORIGINE FRANCE

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

Vitelotte, Double fun, Prunelle Blauer ou Andean Sunshine





FAGOTS DE HARICOTS VERTS CUIITS LIEN COURGETTES

Réf. : 254599

le sachet de 12 pièces 35g



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

Réf. : 254600

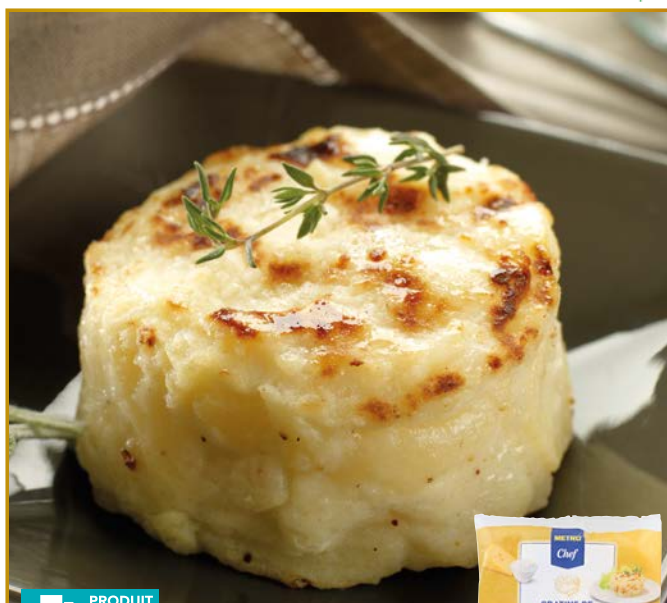
le sachet de 12 pièces 40g



GRATIN DAUPHINOIS AUX CHAMPIGNONS PARFUMÉ À LA TRUFFE D'ÉTÉ

PEKA
Réf. : 024075

le sachet de 2kg



GRATINS DE POMMES DE TERRE INDIVIDUELS

METRO CHEF

Réf. : 120009

10 pièces de 120g

le sachet de 1,2kg



ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE VITELOTTE

CITÉ GOURMANDE

Réf. : 141902

IQF stick de 12g

le sachet 1kg

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



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



Garnitures & accompagnements

Autres légumes/féculents



VALISETTE ARBORIO

RISO GALLO

Réf. : 199846

la boîte 6x1kg



RIZ 3 COULEURS

METRO CHEF

Réf. : 303806

le sachet 2,5kg



RIZ SOUS VIDE

ACQUERELLO

Réf. : 100091

sous vide

le kilogramme



GRANRAVIOLI TRUFFE BLANCHE D'ALBA 1.1%

ÉLABORÉ EN ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 016579

8 portions environ

la barquette 1kg



MARRONS ENTIERS PELÉS

FRUITS ROUGES & CO

Réf. : 190718

le sachet 1kg



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



SAFRAN EN POUDRE

METRO CHEF

Réf. : 028685

le pot 50x0,1g



ANIS ÉTOILÉ

METRO CHEF

Réf. : 048295

le pot 200g



MOULIN

POIVRE NOIR

MONTOSCO

Réf. : 181187

le moulin 125g

Existe aussi en moulin mix poivre 110g, moulin sel blanc Sicile 270g, moulin sel rose Himalaya 270g et moulin piment 70g



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 METRO



Assaisonnements Sels & vinaigres



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



**VINAIGRE BALSAMIQUE DE
MODÈNE I.G.P. 55%**
DENIGRIS
Réf. : 293681
la bouteille 250ml



**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
Existe aussi en sel fumé 500g



**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 ET PURÉE DE FRUITS
DE LA PASSION**
METRO CHEF
Réf. : 108189
le flacon 20cl





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



atout pro

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



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

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



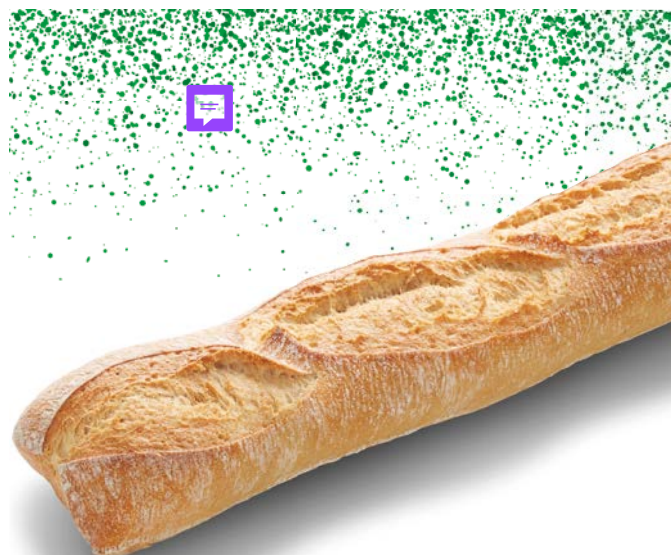
HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE TRUFFIÈRES DE RABASSE

Réf. : 112680
arôme truffe 1%
la bouteille 250ml



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA SAVEUR TRUFFE

METRO CHEF
Réf. : 274418
la bouteille 75cl



PETITS PAINS 100% CUITS

BANQUET D'OR
Réf. : 174058
le sachet de 30 pièces de 50g
Existe aussi en petits pains 100% cuits céréales



BAGUETTE VANDEMOORTELE

Réf. : 243819
100% cuite
le carton de 10 pièces de 220g



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



#L'assiette de fromages *une sélection locale*

Poulligny Saint-Pierre,
origine Loire

Saint-Nectaire,
origine Auvergne

Beaufort,
origine Savoie

Fourme d'Ambert,
origine Auvergne

Reblochon,
origine Savoie

Les accompagnements proposés par le chef:

Pour sublimer les saveurs et apporter une dimension nouvelle à la dégustation le chef Rodolphe Regnaud propose des accords gourmands tels que l'abricot sec avec le Saint-Nectaire, la noisette avec le Reblochon, et la confiture de framboise avec la fourme d'Ambert, un clin d'œil à la tradition auvergnate d'associer fromage et confiture.

Les conseils du chef pour la dégustation :

Ne pas hésiter à sortir les fromages 30 min avant la dégustation pour qu'ils ne soient pas trop frais.

Commencer la dégustations du plus doux au plus fort.. et sélectionner un bon pain de campagne.



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



PRODUIT
LIVRÉ

la marque
METRO

COMTÉ A.O.P.

18 MOIS

MAISON DU FROMAGE

Réf. : 216826

pièce 800g environ

le kilogramme



GOUDA AFFINAGE 100 SEMAINES

ORIGINE PAYS-BAS

VERGEER

Réf. : 239578

1/4 de meule soit 2,5kg environ

le kilogramme



TOMMETTE AUX FLEURS

SIFFERT-FRECH AFFINEURS

Réf. : 304943

le kilogramme



TÊTE DE MOINE A.O.P.

ORIGINE SUISSE

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 149894

800g environ

le kilogramme



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



Fromages

L'OFFRE DE FROMAGES EST DISPONIBLE DANS NOS HALLES À PARTIR DU 2 DÉCEMBRE 2024



la marque
METRO



MINI MONT D'OR A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 152991

au lait cru

la pièce



la marque
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



la marque
METRO



SAINT FÉLICIE

LA MAISON DU FROMAGE

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

P. JACQUIN ET FILS

Réf. : 288138

la pièce 100g

existe aussi en bûchette chèvre/truffe ou tomate/basilic



la marque
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



la marque
METRO



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

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 142723

la pièce 250g



CONFITURE EXTRA DE FIGES

CHARLES ANTONA

Réf. : 113797

figue

le pot 980g

*Suggestions de présentation.



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



#Tarte chocolat

façon tiramisu



Durée : 1h30



Difficulté : compliqué



Portions : 10

Ingrédients*

TERRE CHOCOLAT :

100 g de beurre
100 g de farine
100 g de sucre
70 g de poudre de noisette
50 g de cacao

GLACE CAFÉ :

66 cl de lait
33 cl de crème
200 g de jaune d'oeuf
100 g de sucre
3 g de stabilisateur
100 g de café

PÂTE CACAO :

200 g de farine
72 g de sucre glace
32 g de poudre d'amande
120 g de beurre
1 œuf
10 g de cacao
2 g de café en poudre

...

Préparation*

TERRE CHOCOLAT :

Tout mettre dans un batteur, mélanger, plaquer et cuire à 180 ° C pendant 10 minutes puis écraser au rouleau à pâtisserie jusqu'à obtention d'une terre.

GLACE CAFÉ :

Torréfier le café 5 minutes à 150° C puis infuser 24h dans le lait et réaliser une crème anglaise. Laisser maturer une nuit et mettre dans un bol paco au congélateur. Pacosser au moment.

PÂTE CACAO :

Tout réunir dans la cuve d'un batteur et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au frais 2h. Étaler à 3 mm et fonder les tartes. Cuisson 14 minutes à 160° C.

CRÉMEUX TULAKALUM :

Blanchir le sucre et les jaunes, Bouillir le lait et la crème et verser sur les jaunes. Cuire à 180° C, verser le chocolat et mettre un coup de mixer. Conserver au frais.

BISCUIT TULAKALUM :

Mélanger les blancs et le sucre.
Ajouter les jaunes dans le chocolat et le beurre fondu à 50° C. Ajouter les blancs en 3 fois puis la farine tamisée. Cuire à 170/190° C.

...



* RETROUVEZ LA SUITE DE LA RECETTE EN LIGNE AINSI QUE D'AUTRES RECETTES FAITES MAISON DU CHEF RODOLPHE REGNAULD EN SCANNANT LE QR CODE



**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



avec **METRO**

EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

POUR NOËL, LA BÛCHE INDIVIDUELLE OU FAMILIALE SERA PARFAITE !

Nos 2 coups de cœur, pour des créations faciles et savoureuses :



**CHOCOLAT
DE COUVERTURE AU LAIT
"LACTÉE BARRY"**
CACAO BARRY
Réf. : 177536
pistoles
sac 5kg
35% cacao
39% M.G.
moulage, mousse, enrobage
le sac 5kg

Fleur de Cao™ 70 %

Ce chocolat de couverture noir idéal en mousse, ganache et glaçage, se caractérise par son arôme intense, et ses notes boisées.



**CHOCOLAT
DE LABORATOIRE BLANC
ZÉPHYR™**
CACAO BARRY
Réf. : 177553
pistoles
sac 1kg
34% cacao
40% M.G.
mousse, ganache, glace
le sachet 1kg

Zéphyr™ 34 %

Ce chocolat blanc très doux et peu sucré offre un goût intense de lait entier. Idéal en mousse, ganache et glaçage, il est parfait pour créer des bûches ou entremets de Noël, même glacés !



RESTEZ ENGAGÉ EN CHOISISSANT CACAO BARRY®
Tous nos chocolats contribuent à une filière cacao durable.
En savoir plus www.cocoa-horizons.org



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



nouveau



POUDRE DE CACAO MAIGRE

CACAO BARRY

Réf. : 304793

chocolat noir intense

le paquet 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



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



PÂTE À GLACER IVOIRE

CACAO BARRY

Réf. : 038724

sans tempérage

le seau 5kg

nouveau



PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT 100%

SÉBALCÉ
Réf. : 305012
le pot 1kg



CRÈME DE MARRONS

CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 158059
le doypack 1kg



PÂTE AROMATIQUE À LA PISTACHE KERMAN

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



PÂTE DE MARRON 1^{ER} CHOIX

CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 014961
la boîte 4/4



PRALINÉ AMANDE NOISETTE

LA NOIX GAILLARDE
Réf. : 285501
le seau 1kg



MORCEAUX DE MARRONS AU SIROP

DOUCEURS PROVENÇALES
Réf. : 190264
la boîte 4/4



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





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



PURÉE AUX FRUITS DE LA PASSION

PONTHIER

Réf. : 007765

la poche 1kg



atout pro

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



PURÉE DE FRAMBOISE SUCRÉE

LES VERGERS BOIRON

Réf. : 206234

la barquette 1kg



PURÉE DE FRAMBOISE

METRO CHEF

Réf. : 142571

la poche 1kg



atout pro

- 100% framboise



PURÉE DE FRAISE

LES VERGERS BOIRON

Réf. : 206248

la barquette 1kg



COULIS EXTRA DE FRUITS ROUGES

PONTHIER

Réf. : 006800

le squizz 500g





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



**GRAINES DE VANILLE
DE MADAGASCAR**
SÉBALCÉ
Réf. : 184917
produit 100% naturel
le pot 100g



GOUSSES DE VANILLE TAHITENSIS
SÉBALCÉ
Réf. : 290671
14 - 18 cm
le tube 150g



**EXTRAIT DE VANILLE BOURBON BIO
AVEC GRAINS**
NOROHY
Réf. : 308001
la bouteille 225ml

VISUEL EN
ATTENTE



POUDRE DE VANILLE BIO
NOROHY
Réf. : 308002
PDRE DE VANILLE BIO* NOROHY 100G
la bouteille 100g

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



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

idéal pour

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



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





MACÉDOINE DE FRUITS CONFITS

APTUNION

Réf. : 012650

sans bigarreaux

cubes de 6mm

composition : écorces d'orange, papayes rouges et vertes

la boîte 1kg



MÉLANGE DE FLEURS SÉCHÉES LYOPHILISÉES

SOSA

Réf. : 307804

le pot de 50g



BILLES DE CÉRÉALES ENROBÉES DE COULEUR VIEIL OR

PCB CREATION

Réf. : 262749

le pot 170g



SPRAY VELOURS BLANC

ANCEL

Réf. : 264658

l'aérosol 500ml



CRISPEARLS™

MONA LISA

Réf. : 184632

céréales enrobées de caramel au beurre salé

le sachet 800g



DÉCOR EN CHOCOLAT BLANC EN FORME DE SPHÈRE ET DE COULEUR RUBIS

PCB CREATION

Réf. : 263091

diamètre 2,6cm

la boîte 48 pièces



CHOCOBRISURES

PCB CREATION

Réf. : 262602

chocolat noir, blanc, au lait

la boîte de 108 pièces



SAPIN

FLORENSUC
Réf. : 306563

chocolat noir
dimensions : 52x35mm
la boîte de 36



BRANCHE DE HOUX VERT AVEC BOULES ROUGES

FLORENSUC
Réf. : 046662

la boîte de 144



PIQUES CADEAUX

FLORENSUC
Réf. : 046801

20-38 mm
la pièce



CERF OR

FLORENSUC
Réf. : 197194

plastique 35mm
la boîte de 48



ETOILES EN CHOCOLAT DORÉES

PCB CRÉATION
Réf. : 293217

chocolat noir
dimensions: 4,3x4,1cm
la boîte de 48



RONDS JOYEUSES FÊTES

PCB CRÉATION
Réf. : 268158

chocolat noir
diamètre : 2cm
la boîte de 140



SAPIN ENNEIGÉ

PCB CRÉATION
Réf. : 299829

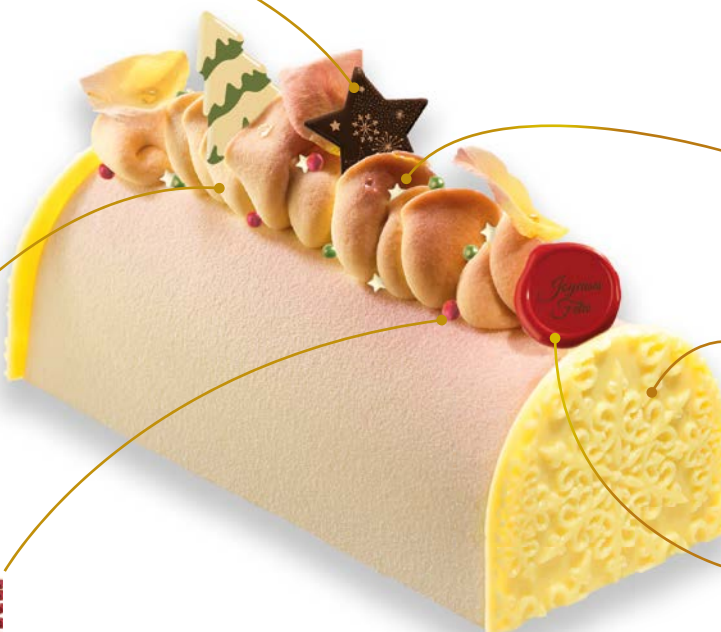
chocolat blanc
dimensions: 2,8x3,8cm
la boîte de 60



BILLES DE CÉRÉALES RUBIS ENROBÉES ET COLORÉES

PCB CRÉATION
Réf. : 306575

le pot de 170g



MINI FLOCONS BLANC

FLORENSUC
Réf. : 306562

sucré
la boîte 1kg



CHAMPIGNONS EN SUCRE ROUGES

FLORENSUC
Réf. : 073409

sucré 20x15mm
la boîte de 96



ASSORTIMENT DE PÈRE NOËL

FLORENSUC
Réf. : 231266

plastique
la pièce



KIT BÛCHES "JOYEUSES FÊTES"

FLORENSUC
Réf. : 252684

chocolat noir
la boîte de 112



RECTANGLE "JOYEUSES FÊTES"

PCB CRÉATION
Réf. : 268168

chocolat noir
la pièce



PETITES ÉTOILES

PCB CRÉATION
Réf. : 306573

chocolat blanc
dimension : 9mm
le pot de 200g



EMBOUTS DE BÛCHE EN RELIEF

PCB CRÉATION
Réf. : 293215

chocolat blanc
dimensions: 8,2x6,5cm
la boîte de 24



CACHET DE CIRE "JOYEUSES FÊTES"

PCB CRÉATION
Réf. : 299830

pâte à glacer
diamètre: 35mm
la boîte de 56



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





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





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
vergers
sse



DATTE MEDJOOL "L'ATYPIQUE"

ORIGINE ISRAËL

Réf. : 714200

1kg



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



Desserts Prêts à garnir

ASTUCE

Plateau spécial cuisson
Utilisation en salé ou sucré



PRODUIT
LIVRÉ

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



FONDS DE MINI TARTELETTES CRUS PUR BEURRE

Réf. : 179306

diamètre : 40mm

les 4 plateaux 15 pièces de 9g



PRODUIT
LIVRÉ



FONDS DE TARTELETTES BRISÉS FRAIS

ATRIA

Réf. : 054107

diamètre : 11cm

20 pièces de 45g

Existe aussi en fonds tartelettes sablées 11cm

idéal pour

- Utilisation salé ou sucré



PRODUIT
LIVRÉ



TARTELETTE SUCRÉE

Réf. : 300677

diamètre : 3,30cm

la boîte de 9



TARTELETTE LUNCH FILIGRANO

HUG

Réf. : 210562

sucrée rectangulaire au beurre

longueur : 53mm

hauteur : 20mm

la carton de 150



TARTELETTES RECTANGLE

HUG

Réf. : 292812

diamètre : 11,3cm

Le carton de 60



PRODUIT
LIVRÉ



COUPOLE CHOCOLAT

DOBLA

Réf. : 152942

à garnir

hauteur : 30mm

diamètre : 60mm

la boîte de 72

atout pro

- Réaction fondante au contact d'un liquide en ébullition



COUPELLE EN CHOCOLAT NOIR

Réf. : 303993

en forme d'éclair

La boîte de 48



ENTREMET MACARON FRAMBOISE
SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 298117
la bande 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 boîte de 12 pièces de 80g
Existe aussi en nougat glacé à la framboise



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



Desserts Cocktails sucrés



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

le plateau de 48 pièces



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

le plateau de 48 pièces



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

le plateau de 53 pièces





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

le plateau de 48 pièces



MIRLITONS

SYMPHONIE PASQUIER

Réf. : 190145

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

le plateau de 48 pièces



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

le plateau de 48 pièces



Suggestions de présentation.



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





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 boîte de 72 macarons



MINI ÉCLAIRS PÂTISSIERS

TIPIAK

Réf. : 163461

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

le plateau 32 pièces



ASSORTIMENT DE VERRINES

SUCRÉES

METRO CHEF

Réf. : 179223

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

la boîte de 16 verrines



PRODUIT
LIVRÉ



**PUR JUS
MULTIFRUITES**

RIOBA
Réf. : 280385
la bouteille 1l P.E.T.



la marque
METRO

PRODUIT
LIVRÉ



**NECTAR
DE BANANE**

RIOBA
Réf. : 261106
la bouteille 1l V.P.



PRODUIT
LIVRÉ



**NECTAR
DE MARACUJA**

RIOBA
Réf. : 202457
spécial cocktail
la bouteille 1l V.P.



PRODUIT
LIVRÉ



**NECTAR
DE MANGUE**

RIOBA
Réf. : 202484
spécial cocktail
la bouteille 1l V.P.



PRODUIT
LIVRÉ



**SIROP
DE MANGUE**

RIOBA
Réf. : 304499
la bouteille 70cl V.P.



PRODUIT
LIVRÉ



**SIROP
DE MYRTILLE**

RIOBA
Réf. : 304598
la bouteille 70cl V.P.



PRODUIT
LIVRÉ



**SIROP DE SUCRE
DE CANNE**

RIOBA
Réf. : 205271
la bouteille 1l V.P.



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





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



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



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



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



RHUM AGRICOLE VO
CLÉMENT
Réf. : 174395
40% §
la bouteille 70cl



SPICED RHUM
CANEROCK
Réf. : 294259
40% §
la bouteille 70cl



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.



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





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

15,5%

la bouteille 75cl



FINE CALVADOS

COQUEREL
Réf. : 007888

40% §

la bouteille 1l

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



CHAMPAGNE BRUT NICOLAS FEUILLATTE

la bouteille 75cl

Réf. : 285416

Réserve Exclusive

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

Dégusté en janvier 2024



CHAMPAGNE BRUT POMMERY

la bouteille 75cl

Réf. : 244180

Blanc de Blancs cuvée Apanage

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

Dégusté en juin 2024



CHAMPAGNE BRUT DEVAUX

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215711

Grande Réserve

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

Dégusté en juin 2024



CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT

PAUL LOUIS MARTIN

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 298004

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

Dégusté en juin 2024



CHAMPAGNE BRUT LOUIS ROEDERER

la bouteille 75cl

Réf. : 237939

Collection 242

Une robe jaune dorée aux reflets or. Un nez tout en finesse, alliant avec délicatesse de la gourmandise : agrumes, acacia, fruits à chair blanche. La bouche se dévoile sur le zeste de kumquat, les noisettes grillées et la poire. Fraîcheur et précision sont au rendez-vous !

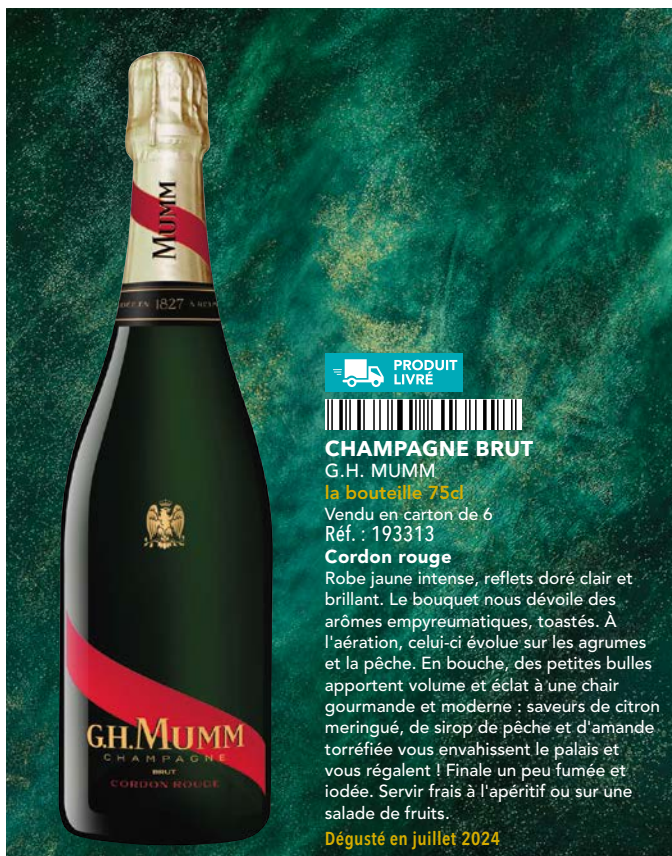
Dégusté en août 2024

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



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





CHAMPAGNE BRUT

G.H. MUMM

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 193313

Cordon rouge

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

Dégusté en juillet 2024



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

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

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



CHAMPAGNE BRUT MERCIER

la bouteille 75cl

Réf. : 292305

Blanc de Noirs

Élaboré exclusivement à partir de Pinots, il présente une robe jaune paille, limpide et brillante. Au nez on perçoit une forme de douceur, bercée de petits fruits rouges. En bouche, ce Blanc de Noirs surprend par sa crème et son fruité, loin des stéréotypes vigneux et musclés, il joue la carte de la facilité, du Champagne accessible et spontané. Dosage brut bien intégré, effervescence joyeuse ! Servir frais à l'apéritif.

Dégusté en mai 2024



CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT

MAISON KUEHN

la bouteille 75cl

Réf. : 216759

Cuvée 1675

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

Dégusté en mai 2024



CHAMPAGNE BRUT AYALA

la bouteille 75cl

Réf. : 215253

Brut majeur

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

Dégusté en mai 2024



CRÉMANT D'ALSACE BRUT

HENRI WEBER

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 292197

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

Dégusté en juin 2024



CHAMPAGNE BRUT BOLLINGER

la bouteille 75cl

Réf. : 214442

Spécial Cuvée

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

Dégusté en mai 2024



CRÉMANT D'ALSACE DOMAINE MURÉ

la bouteille 75cl

Réf. : 285287

Prestige

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

Dégusté en mai 2024

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



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





**MONTLOUIS-SUR-LOIRE
EXTRA BRUT**

DOMAINE LE PIGEONNIER

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 293376

Famille Guestault

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

Dégusté en mai 2024



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

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 222386

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

Dégusté en juin 2024



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

2022

CORNER

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 227693

Millesimato

Robe or vert aux fines bulles remontantes ! Nez de pommes vertes, de fleurs, de poires, de sureau et de chèvre-feuille. Bouche fine et aérienne, de fines bulles croquantes, petite chair acidulée d'un fruité gourmand. Jamais agressif ni "vert", ce Prosecco garde un palais dynamique et alerte, sans sucrosité ni lourdeur. Techniquement, parfaitement réalisé, bien vineux et surtout équilibré, il ravira vos cocktails dinatoires 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 2024



PROSECCO D.O.C.

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

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



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



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



TOURAINE CHENONCEAUX 2020
BAUDRY-DUTOUR

la bouteille 75cl

Réf. : 293149

La Chapinière

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 2024



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



SANCERRE 2023

MICHEL LAURENT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216360

Grande Réserve

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

Dégusté en juin 2024

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



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





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

nouveau



BOURGOGNE ALIGOTÉ 2022
NUITON-BEAUNOY
la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 302917

Cerço. Produit en conversion vers l'agriculture biologique.

Robe jaune doré limpide. Nez de fruits blancs poires, pommes granny, de citronnelle et de touches anisées. Bouche franche et bien tendue dans un style bien vif, bien sec à la gourmande chair ciselée et minérale. Longue finale nette, pure et cristalline aux fines notes pamplemousse et noisettes fraîches. Un régal d'Aligoté ! Servir vers 11° sur huîtres chaudes, coquillages, poissons meunière.

Dégusté en août 2024



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

Vieilles Vignes

Robe jaune bouton d'or. Nez finement brioiché 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



uniquement chez
METRO



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

Art Minéral

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

Dégusté en mai 2024



PRODUIT
LIVRÉ



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.



PICPOUL DE PINET 2023

ORMARINE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 221775

Plo de l'Isabelle

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

Dégusté en mai 2024



GRAVES 2021

CHÂTEAU LES CLAUZOTS

la bouteille 75cl

Réf. : 302751

Vignobles Tach

Belle robe or vert pâle, brillante et cristalline. Sublime nez floral et agrumé, parsemé d'exotisme et de chèvre-feuille. 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. Préjugés

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 juin 2024



CÔTES-DU-JURA 2016

LA MAISON DU VIGNERON

le clavelin 62cl

Réf. : 066300

Vin Jaune

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

Dégusté en juin 2024



uniquement chez
METRO



VIN DE SAVOIE APREMONT 2022

LE VIGNERON SAVOYARD

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216374

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

Dégusté en mai 2024

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



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






PRODUIT
LIVRÉ

uniquement chez
METRO

SAUTERNES 2022
RÉCOLTE D'OR
la bouteille 75cl
Réf. : 221745

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

Dégusté en septembre 2023



SAUTERNES 2015
CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES
la bouteille 75cl
Réf. : 286567
Grand Cru Classé en 1855

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

Dégusté en décembre 2023



PRODUIT
LIVRÉ

SAUTERNES 2016
SABLETTES
la bouteille 75cl
Réf. : 214992

Vinifié par le Château Doisy-Védrines

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

Dégusté en mars 2024



PRODUIT
LIVRÉ

UNIQUEMENT
CHEZ METRO

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

nouveau



ALTITUDE 300
JURANÇON

JURANÇON 2023
CAVE DE GAN JURANÇON
la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 299958
Altitude 300
Belle robe jaune or pâle aux reflets scintillants. Nez frais et fin sur des arômes d'abricot confit, de musc, avec une pointe de minéralité. La bouche est franche et précise, avec un corps frais et volumineux, aux arômes confits d'ananas et de fruits exotiques. L'ensemble tendu nous dévoile un Jurançon sur la fraîcheur à déguster vers 10° sur une croustade aux pommes ou une tarte aux fruits.
Dégusté en juillet 2024



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.



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





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 aout 2024



MOULIS 2016
CHÂTEAU MAUCAILLOU

la bouteille 75cl

Réf. : 281176

Maucaillou... une belle saga familiale ! Aujourd'hui, c'est Philippe Dourthe, aidé par son fils Pascal, qui se trouve à la tête de cet incontournable domaine. Jolie robe grenat. Bouquet fin et complexe. En bouche, c'est un jus éclatant aux tanins mûrs, aux fruits noirs rôtis, à l'acidité magique et à l'équilibre structural parfait présageant une belle garde. Bœuf, canard et gibier seront vos invités.

Dégusté en mai 2024



BORDEAUX 2022
MOUTON CADET
le magnum sous étui 150cl

Réf. : 303373

Cuvée Héritage. Baron Philippe de Rothschild 3^{ème} millésime pour cette cuvée Héritage exclusivement dédiée aux acteurs de la restauration ! Nez puissant et rôti de fruits noirs, touche de poivre gris. Bouche ample et majestueuse aux moelleux exquis, trame tannique complexe et serrée. Un vrai beau Bordeaux "sur-mesure" signé Rothschild possédant race, panache et longueur. Délicieux ! Vers 16° sur belles viandes grillées.

Dégusté en juillet 2024



PESSAC-LÉOGNAN 2018
CHÂTEAU BOUSCAUT

la bouteille 75cl

Réf. : 296186

Cru Classé de Graves

Robe grenat sombre. nez discret au premier abord, puis à l'aération pulpe de cassis et de framboises. Bouche suave et élégante à l'élevage digeste. Chair élégante possédant une vinosité de belle facture. La finale se resserre un peu sur un végétal rafraîchissant; il devrait se fondre aisément car la définition aromatique est parfaite !

Dégusté en juin 2024



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 2020
CHARME DE COS LABORY

la bouteille 75cl

Réf. : 298569

Second vin de Château Cos Labory

Attention, pépite de Saint-Estèphe !! Belle robe grenat pourpre. Grand nez élégant rappelant Margaux. La bouche retrouve bien son AOP d'origine avec un noble ossature ferme mais toujours suave et élégante. Tanins de grande race pour un second vin tout en assurant plénitude, profondeur et race !! Grande finale griottes, poivre et girofle. Réussite totale sur ce 2020 !! Vers 17° sur solides viandes rouges

Dégusté en aout 2024



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 2024



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 extravaganse sur solides viandes rouges.

Dégusté en mai 2024



HAUTE VALLÉE DE L'AUDE

I.G.P. 2020

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 juin 2024



uniquement chez
METRO



CROZES-HERMITAGE 2023

ROCHES BLONDES

la bouteille 75cl

Réf. : 216765

Envie d'un Crozes "gloglou" et ultra fruité/épice ?? 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.



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





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, aïnelles et pointe de violette ! Bravo !! Sera parfait vers 15° sur viandes et fromages.

Dégusté en juin 2024



BEAUNE 1^{ER} CRU 2017

LOUIS JADOT

la bouteille 75cl

Réf. : 099171

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

Dégusté en mars 2024



GEVREY-CHAMBERTIN 2019

CHANSON

la bouteille 75cl

Réf. : 292544

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

Dégusté en juin 2024



CHINON 2020

CHÂTEAU DE LA GRILLE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215888

Baudry-Dutour

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

Dégusté en janvier 2024

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



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



PRODUIT
LIVRÉ



CHIANTI D.O.C.G. 2021
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



PRODUIT
LIVRÉ



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



PRODUIT
LIVRÉ

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



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.



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



Fontaines à vins



PRODUIT
LIVRÉ

UNIQUEMENT
CHEZ METRO



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

Merlot

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

Dégusté en juin 2024



UNIQUEMENT
CHEZ METRO

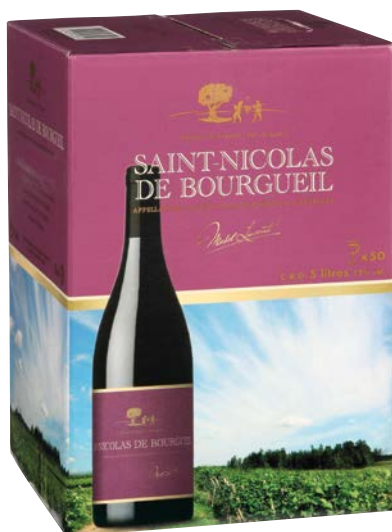


VAUCLUSE I.G.P. 2023
ARMAND DARTOIS
la fontaine à vin 5L
Réf. : 305123

Viognier

Jolie robe jaune pâle, ce Viognier flatte avec son bouquet exubérant. Sa chair est fraîche et gourmande. Un vin magique, plein d'équilibre, partenaire de toutes les occasions ! Servir bien frais.

Dégusté en février 2024



PRODUIT
LIVRÉ

UNIQUEMENT
CHEZ METRO

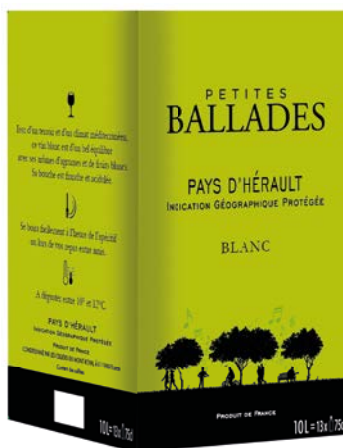


**SAINT-NICOLAS-
DE-BOURGUEIL 2023**
MICHEL LAURENT
la fontaine à vin 5L
Réf. : 106290

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

Dégusté en mai 2024

nouveau



**PAYS D'HERAULT
I.G.P. 2023**
la fontaine à vin 10L
Réf. : 305372

Petites Ballades

Robe or pâle, reflets de belle brillance. Nez gourmand de fruits blancs bien citronnés, nuances de poires et de mirabelles. Bouche droite et nette possédant efficacité et sapidité. Trame vineuse de belle nervosité possédant panache et joli punch exotique ! Longue finale minérale et saline. Parfait pour les beaux jours sur poissons et entrées froides. Servir vers 9/10°.

Dégusté en mai 2024



PRODUIT
LIVRÉ

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. 2023**
UBY
la fontaine à vin 3L
Réf. : 280077

Tortue. Blanc doux fruité

Belle robe jaune dorée. Le nez est sur les fruits exotiques : ananas, mangue. La bouche est vive et de belle longueur. Finale sur le coing. À déguster vers 12° à l'apéritif, ou avec un gorgonzola pané.

Dégusté en juin 2024

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

#fêtemaison

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 différents modèles et contenances.



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





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"
NOVASTYL
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
La fourchette.
Acier 18/0.
Finition brillant.
Décor martelé sur les deux faces.
Ép. : 2,5 mm.
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
La fourchette.
Inox 18/0.
PVD noir.
Ép. : 3 mm.
Vendu par 12.



COUVERTS "ADONIS"

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



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





atout pro

- 3 couches très robustes et résistantes aux températures hautes



PRODUIT LIVRÉ



POCHES CONFORT

MATFER
Réf. 133494

XL.

Polyéthylène.

Poche de qualité supérieure très robuste.

Ouverture et remplissage faciles.

Prise en main sans glisse.

Sterile pour une hygiène parfaite.

Dim. : 59 x 28 cm.

Existe en différents modèles.



LOT 6 DOUILLES CANNÉES

MATFER
Réf. 193586

Inox.

Lot de 6 pièces comprenant : A8, B8, C8, D8, E8 et F8.

Existe aussi en lot de 6 douilles unies.



LOT DE 6 DOUILLES ASSORTIES

DE BUYER
Réf. 193605

Tritan transparent bleu.

Lot de 6 pièces comprenant :

- 2 douilles lisses Ø 8 mm et Ø 15 mm

- 3 douilles cannelées B6, F6 et B8

- 1 douille St Honoré

de Buyer
DEPUIS 1830

atout pro

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



Fabrication française



ENTONNOIR À PISTON AVEC SUPPORT

DE BUYER
Réf. 063630

Inox.

Capacité : 1,9 L.

H. 18 cm.

Adapté au lave-vaisselle.

Existe en différents modèles.



Fabrication française



PISTON À PÂTISSERIE

DE BUYER
Réf. 280568

Coffret professionnel avec un tube, 4 recharges et 12 douilles.

Poignée en polypropylène surmoulée en TPE.

Tube avec graduation en copolylester.

Contenance: 0,75 L.

L. 38,4 cm x Ø 10,5 cm.

Livré avec 2 douilles kit spécial sablés.



TROUVEZ TOUT SUR METRO.fr

L'OFFRE D'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL LA PLUS COMPLÈTE DU MARCHÉ !



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE



Livraison rapide
à l'adresse de votre choix



+ de 200 000
produits



Des prix
dégressifs

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 METRO





BOÎTE CAMEMBERT

Réf. : 210258

Dim. : 11 x 3 cm.

le paquet de 20



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 SPUNBOND

Réf. : 200640

Dim. : 1,20 x 50 m.

Coloris blanc.

le rouleau



NAPPE ROULEAU AIRLAID

METRO PROFESSIONAL

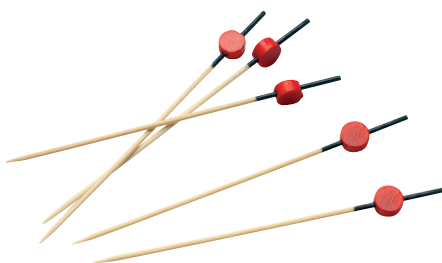
Réf. : 192146

Dim. : 1,18 x 50 m.

Coloris blanc.

le rouleau





MINI BROCHETTE PERLE ROUGE

Réf. : 011459

Bambou.

Dim. : 12 cm.

le paquet de 200



BROCHETTE

METRO PROFESSIONAL

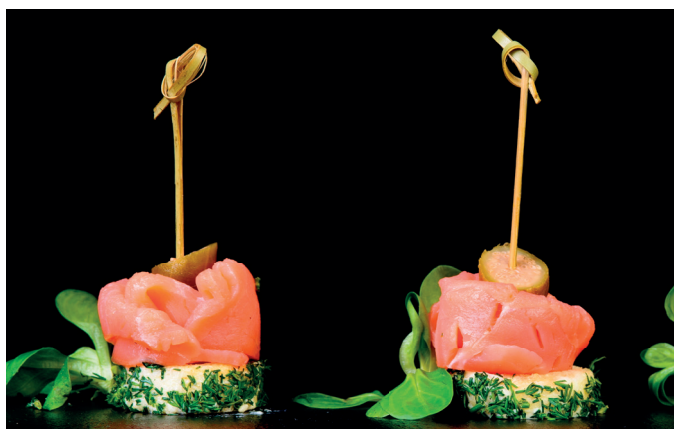
Réf. : 305626

Bambou.

Dim. : 30 cm.

le paquet de 1000

Existe aussi en 15 ou 20 cm.



MINI BROCHETTE NOEUD

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 305616

Bambou.

Dim. : 6 cm.

le paquet de 250



MINI BROCHETTE

Réf. : 004693

Décor perle rouge.

Bambou.

Dim. : 12 cm.

le paquet de 200

Existe aussi en coloris jaune.



BROCHETTE GOLF

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 305602

Bambou.

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 METRO



#fêtesmaison

DU JEUDI 17 OCTOBRE
AU MARDI 31 DÉCEMBRE 2024



Achetez sur internet et faites-vous
livrer votre équipement sur

 **METRO.fr**

Retrouvez-nous sur:



0 825 09 09 09

Service 0,15 € / min
+ prix appel