

ÉDITION 2024

# #TERRIRS

UNE SÉLECTION DE PRODUITS FRANÇAIS

ORIGINE France

D'EXCEPTION !



les  
halles  
METRO

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

# #TERROIRS



Avant d'être le pays de la gastronomie, la France est celui des terroirs. Car c'est bien là que tout commence. Dans la richesse d'un sol, la générosité d'un climat et le savoir-faire d'un producteur. Du Grand-Est à la Bretagne, des Hauts-de-France à la Provence-Alpes-Côte d'Azur et de la Nouvelle-Aquitaine à la Normandie, nos experts ont sillonné le territoire à la recherche des meilleurs produits du terroir. Ils vous livrent le fruit de leur sélection dans ce nouveau Guide, porteur de nos engagements et de notre exigence. Et ce n'est qu'un petit avant-goût de tous les trésors que recèlent vos halles METRO...

## POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

- ❶ Lancez l'application **METRO Companion**
- ❷ Scannez le **code-barres** situé à côté du produit
- ❸ Découvrez le **prix** et la **disponibilité** dans vos halles





08

**AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES**

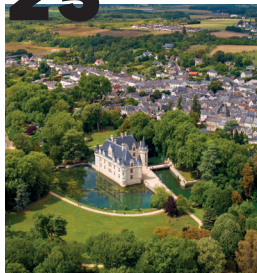
17

**BOURGOGNE-  
FRANCHE-COMTÉ**

20

**BRETAGNE**

25

**CENTRE-VAL  
DE LOIRE**

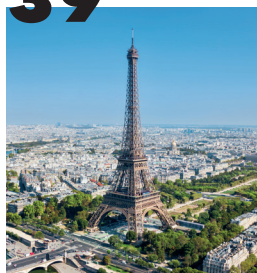
27

**GRAND-EST**

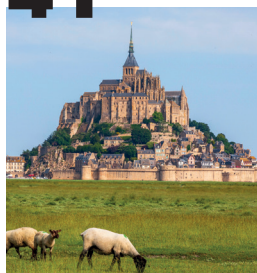
33

**HAUTS-DE-FRANCE**

39

**ÎLE-DE-FRANCE**

41

**NORMANDIE**

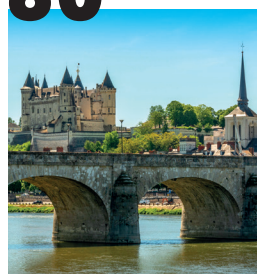
46

**NOUVELLE-  
AQUITAINE**

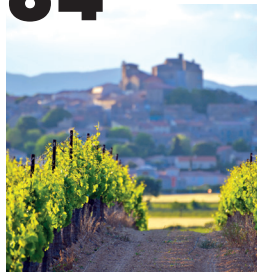
55

**OCCITANIE**

60

**PAYS DE LA LOIRE**

64

**PROVENCE-  
ALPES-CÔTE  
D'AZUR & CORSE**

RETROUVEZ LES PRODUITS LIVRÉS  
DISPONIBLES DANS TOUTES LES  
HALLES METRO AU 29/08/2024  
EN SUIVANT CE PICTO.\*



RETROUVEZ LES PRODUITS  
CONCERNÉS PAR CETTE  
MÉCANIQUE GRÂCE À CE PICTO.



RETROUVEZ CES PICTOS AU FIL DES PAGES :



RAYON ÉPICERIE



RAYON SURGELÉS



RAYON FRAIS



SANS GLUTEN



# METRO S'ENGAGE POUR LE LOCAL !



ORIGINE  
**France**



## LE GOÛT DU LOCAL SIGNÉ METRO !

Chez METRO, la tradition du local ne date pas d'hier ! **Cela fait plus de 30 ans que nous mettons à l'honneur les trésors de nos terroirs**, cultivant une démarche engagée et avant-gardiste. Depuis 1990, nous favorisons les produits locaux de saison, issus d'exploitations situées à moins de 100 km de nos halles. Et si notre mission reste inchangée, elle se renforce d'année en année ! Jour

après jour, semaine après semaine, mois après mois, **nous sillonnons les terroirs pour identifier les pépites de nos régions et vous proposer des alternatives locales**. Au-delà de vous inspirer et de vous permettre d'enrichir votre carte, les partenariats que nous nouons avec les producteurs sont profitables pour tous ! Grâce à ces partenariats responsables, **nous contribuons à un avenir plus durable pour notre planète** et nous offrons aux producteurs un maximum de

stabilité et de visibilité grâce à nos volumes de commandes fixes. Et cette vision porte ses fruits : **nous travaillons désormais avec plus de 1 000 producteurs, fournissant plus de 10 000 produits locaux**.

Au-delà de notre engagement, si cette tradition perdure et se développe, c'est parce que **la France se distingue par un territoire remarquablement riche** qui compte bon nombre de producteurs locaux passionnés, amoureux de beaux produits et respectueux de la terre. Et c'est aussi parce que les Français sont en quête de produits frais et respectueux de l'environnement.

C'est pourquoi, **en tant que fournisseur numéro 1 des restaurateurs en France**, nous continuerons à cultiver cette démarche et à inspirer nos clients en leur faisant découvrir les dernières pépites de nos partenaires producteurs. Vive le local !



SCANNEZ  
POUR EN SAVOIR PLUS  
**SUR NOS PRODUCTEURS  
LOCAUX SUR  
METRO-LOCAL.FR**



# NOUVEAUX SERVICES D'AIDE AU RECRUTEMENT

**Jobfirst**

RECRUTEZ VOS CDI OU CDD  
EN QUELQUES MINUTES

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

Scannez ci-contre pour en profiter



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

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

Scannez ci-contre pour en profiter



**STAFFME**  
Powered by NOWJOBS

**TROUVEZ DU RENFORT  
SANS LE CHERCHER !**

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

Scannez ci-contre pour en profiter



(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.

**OFFRES  
SPÉCIALES  
METRO**

## METRO SERVICES PREMIERS

**#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

EN ATTENTE,  
TENDANCES SUR LA THÉMATIQUE :  
CHIFFRES CLÉS



## PAROLE DE PRO

# HERVÉ PIERREL

RESPONSABLE DES PRODUITS LOCAUX METRO FRANCE



*Hervé Pierrel est un homme de défis. Après avoir dirigé différentes halles METRO pendant plus de 20 ans, il prend la tête l'année dernière d'un nouveau service exclusivement dédié aux produits locaux. Un enjeu capital pour METRO. Composé aujourd'hui d'une dizaine de personnes, ce département met les produits locaux au cœur des priorités de l'enseigne pour mieux répondre à la demande croissante des consommateurs et des restaurateurs. Hervé nous dévoile les dessous de ce service qui fait tout pour cultiver la proximité.*

### QUELLE EST AUJOURD'HUI LA PLACE DES PRODUITS LOCAUX CHEZ METRO ?

Sur les 4500 fournisseurs avec lesquels travaille METRO, 1200 sont des producteurs locaux, qui nous fournissent plus de 12000 références ! Ce nombre a beaucoup évolué ces dernières années, mais l'idée n'est pas d'en avoir toujours plus, car les besoins de nos clients ne sont pas infinis, mais de proposer toujours mieux ! Des produits authentiques de première qualité qui vont inspirer nos clients.

### COMMENT « DÉNICHEZ-VOUS » DE NOUVEAUX PRODUCTEURS LOCAUX ?

Ce sont d'abord nos équipes dans nos halles, tous les collaborateurs METRO, qui trouvent les producteurs, car ils

connaissent parfaitement leur région et les besoins de nos clients. Mais au-delà de ça, nous découvrons aussi de nouveaux producteurs grâce à nos échanges avec les syndicats professionnels et groupements, mais aussi avec les restaurateurs. Il arrive même que les producteurs eux-mêmes nous parlent de certains agriculteurs-éleveurs qui font des produits exceptionnels et qui aimeraient travailler avec nous. Pour « dénicher » de nouveaux producteurs, comme vous dites, il faut avant tout rester curieux !

### ET SUR QUELS CRITÈRES SE PASSE LE CHOIX DES PRODUCTEURS ?

Il faut avant tout que le produit soit traditionnellement local. Nous n'allons pas référencer un producteur de camembert dans le Vaucluse par exemple. Ensuite vient la qualité, bien entendu. Nous faisons goûter le produit par les collaborateurs METRO. La dimension RSE est également très importante pour nous. Et puis il y a les conditionnements, adaptés ou non à nos clients, la praticité d'usage, les volumes disponibles, la saisonnalité, la logistique, le prix...

### UNE FOIS UN PRODUCTEUR LOCAL RÉFÉRENCÉ, COMMENT SE PASSE LE PARTENARIAT ?

C'est un échange permanent entre le producteur et nous-mêmes, basé sur la confiance et la transparence, pour faire en sorte que le produit réponde toujours mieux au niveau d'exigence des restaurateurs.

Nous accompagnons donc les producteurs pour les aider à améliorer leurs produits. Et

dans l'autre sens, eux nous proposent régulièrement des nouveautés susceptibles d'inspirer nos clients.

### « DERRIÈRE UN BEAU PRODUIT, IL Y A TOUJOURS UNE BELLE HISTOIRE »

### QUEL VA ÊTRE VOTRE PRINCIPAL AXE D'AMÉLIORATION DANS LES MOIS À VENIR ?

Comme je vous le disais, si nous avons l'ambition de proposer une gamme large qui réponde à tous les besoins de nos clients, nous cherchons avant tout à proposer les meilleurs produits. Des produits qui ont du goût, bien sûr, mais qui ont aussi un passé, un terroir, une histoire. Car derrière un beau produit, il y a toujours une belle histoire. À nous de savoir mieux la raconter à nos clients pour les inspirer et stimuler leur créativité !



## QUAND LES CROZETS ATTEIGNENT DES SOMMETS

LA VALLÉE DE LA MAURIENNE EST UNE TERRE DE LÉGENDES ET DE TRÉSORS. PARMI CES DERNIERS, ON COMPTE LES CROZETS DE GUILLAUME FABROCINI. UNE SPÉCIALITÉ SAVOYARDE QUI A SU GARDER LE BON GOÛT D'AUTREFOIS.



### UNE PÂTE QUI N'EN EST PAS UNE...

Si les pâtes sont fabriquées à partir de blé dur, **les crozets sont quant à eux élaborés à partir de blé tendre**, traditionnellement utilisé pour faire du pain. Ce sont les montagnards qui, une fois leur pain réalisé, avaient coutume d'utiliser le restant de blé tendre pour fabriquer des pâtes qu'ils allaient pouvoir conserver tout l'hiver.



### UN METS HAUT EN SAVEURS

Les crozets de Guillaume ont le bon goût de blé. **Et quand il rajoute à sa recette du cèpe, du sarrasin, du serpolet ou du safran, c'est une explosion de saveurs en bouche** ! D'autant que leur moelleux incomparable leur confère une mâche exceptionnelle. Cerise sur le gâteau, ils peuvent se savourer en gratin, en salade ou encore en apéritif. De quoi mettre de la fantaisie au menu !



### LE GOÛT DE LA SIMPLICITÉ

Chez Guillaume, la méthode de fabrication n'a pas changé depuis des décennies. On mélange de la farine, des œufs, et quelques ingrédients additionnels, tous locaux. La boule de pâte ainsi obtenue est découpée en petits carrés étalés à la main sur des tamis puis séchés à l'ancienne, par dessiccation... et c'est prêt ! **Une méthode artisanale qui donne des crozets rugueux qui accrochent parfaitement les condiments.** Et c'est ça qui fait toute la différence !



### UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

Pasta & Aromi et sa marque commerciale *Saveurs des Alpes*, l'entreprise de Guillaume, a reçu la plus haute distinction décernée par la Chambre des Métiers puisque l'entreprise familiale peut s'enorgueillir d'être reconnue Maître Artisan. **Un gage de qualité** qui garantit l'approvisionnement en matières premières locales et régionales, la formation des pasteurs et les méthodes de fabrication.



### GUILLAUME FABROCINI MAÎTRE ARTISAN PASTIER

**NÉ À TURIN, IL A GRANDI DANS LA VALLÉE DE LA MAURIENNE, GUILLAUME FABROCINI EST FIER DE SA DOUBLE CULTURE.**

Une double culture qui est devenue sa marque de fabrique lorsqu'il a décidé, il y a 20 ans, de fabriquer des pâtes, produit typiquement italien, mais à la sauce mauriennaise, à savoir les crozets.

Cette spécialité savoyarde, Guillaume la prépare en s'inspirant de la montagne, des produits qu'elle offre, et des histoires dont elle a été le témoin privilégié au cours des siècles.

Car Guillaume est aussi un conteur d'histoires. Dès qu'il le peut, il associe ses produits aux histoires du territoire et du terroir. Déguster ses tisons du diable, c'est partir à la découverte de la légende du Pont du diable. Sans oublier la soupe de mai, plat régional historique, qu'il a remis au goût du jour. **Ce patrimoine exceptionnel, Guillaume se fait fort de le faire vivre, de le cultiver, de le sublimer, pour notre plus grand plaisir.**





**POMMES DE TERRE  
DÉLICATESSE D'ARDÈCHE**

Réf. 703133, Réf. 703134, Réf. 761336, Réf. 703135

Moyenne  
Calibre 35/45  
Catégorie 1  
5kg



**CARDON**

Réf. : 762317

Poche 5kg



**MARRON D'ARDÈCHE**

Réf. : 108151

Colis 5kg



**NOIX DE GRENOBLE**

**A.O.P. A.O.C**

Réf. : 760137

Sac 5kg



**POMME GOLDEN DES ALPES  
DE HAUTE DURANCE I.G.P. A.O.P.**

Réf. : 013929

Colis 4,5kg  
Catégorie 1



**POMME DE SAVOIE I.G.P.**

SAVOIE

Réf. 711505, Réf. 700862, Réf. 714906

Calibre 170/200  
Catégorie 1  
Colis de 4,2kg



## AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



**NECTARINE ET PÊCHE FILIÈRE RÉGIONALE**  
Réf. 761885, Réf. 761887, Réf. 761890, Réf. 761892

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



**CERISE DE BESENAY  
LABEL ROUGE**  
Colis 5kg

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES

SHOOT À VENIR  
(JUILLET)

**NECTARINE & PÊCHE DE VIGNE**

Réf. 031458, Réf. 089859

Calibre B

Catégorie 1

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
MAREE



**TRUITE ET FILET DE TRUITE DE L'ARDÈCHE**

Réf. 098099, Réf. 098096,  
Réf. 709179

Truite calibres 200/300g et 1/1.5kg

Filet de truite calibre 2/400g



**TRUITE ET FILET DE TRUITE DE L'ISÈRE**  
ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 705405, Réf. 708976,  
Réf. 708942, Réf. 705403

Truite calibre 200/400g

Filet de truite calibres 160/200g, 200/400g et 400/600g







**POULET FERMIER D'AUVERGNE**

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire  
sous film  
le kilogramme



**POULET DU BOURBONNAIS A.O.P.**

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire  
sous film  
le kilogramme



**POULET FERMIER**

ORIGINE FRANCE

halal  
prêt à cuire  
I.G.P. Drôme  
sous film  
le kilogramme



**POULET DE BRESSE A.O.P.**

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire  
sous film  
le kilogramme



**ENTRECÔTE DE RACE ABONDANCE**

ORIGINE FRANCE

viande bovine  
semi paré  
sous vide  
le kilogramme



**LE SAVIEZ-VOUS ?**



Emblème de la région Bressane, la volaille de Bresse provient d'une race gauloise ancienne à croissance lente. Elle se distingue par sa morphologie unique : pattes bleues, plumes blanches, crête rouge, et un goût inimitable. Cette qualité exceptionnelle, recherchée par les plus grands chefs, trouve son origine dans le terroir et les soins particuliers apportés à son élevage et à son engraissement.



## Auvergne-Rhône-Alpes



### ATOUTPRO

Conçue exclusivement avec des produits du terroir  
Cuisson rapide (moins de 2 minutes)  
Tenue de cuisson optimale et multiple (frites, pochées, poêlées, gratinées)

### NOUVEAU !

#### RAVIOLES TRADITIONNELLES

**I.Q.F.**  
ÉLABORÉ DANS LA DRÔME  
MES RAVIOLES  
Réf. : 305376  
calibre 0,6g  
le sachet 2kg



#### RAVIOLES TRADITIONNELLES

ORIGINE FRANCE  
LES RAVIOLES DES GRANDS  
GOULETS  
Réf. : 267832  
le sachet 3kg



### ATOUTPRO

Facilité et rapidité de mise en œuvre : 5min à la poêle/2min à la friteuse

#### RAVIOLES PRÉCUITES AUX 3 FROMAGES

ÉLABORÉ DANS LA DRÔME  
ROYANS  
Réf. : 259525  
aux œufs frais  
le sachet 1kg

### ATOUTPRO

Œufs frais, semoule de blé dur français  
Sans arôme artificiel



#### QUENELLES FAÇON CUILLÈRE DE BROCHET

ÉLABORÉ DANS LA DRÔME  
ROYANS  
Réf. : 014702  
nature  
la barquette 4x150g



#### SAUCISSON À CUIRE DE LYON

ÉLABORÉ DANS LE RHÔNE  
OGIER  
Réf. : 071194  
la pièce 500g

### ATOUTPRO

L'indispensable des repas en bout de piste !



**DIOT NATURE**  
ÉLABORÉ EN HAUTE-SAVOIE  
SALAISONS DU MONT BLANC  
Réf. : 074568  
la poche 3kg

### ATOUTPRO

L'andouillette à la lyonnaise



**ANDOUILLETTE**  
ÉLABORÉ DANS LE RHÔNE  
PROVOL & LACHENAL  
Réf. : 179787  
100% fraise de veau  
la poche 1,4kg

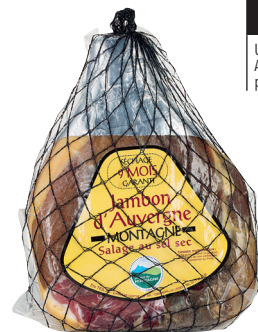


#### PIEDS DE PORC CUITS

ÉLABORÉ DANS LE PUY DE DÔME  
LIMOUJOUX AUVERGNE  
Réf. : 227442  
sous vide  
Vendus par 5  
la poche 3kg

### ATOUTPRO

Un jambon I.G.P. Auvergne dans la plus pure tradition



#### JAMBON SEC D'Auvergne DE MONTAGNE

ÉLABORÉ DANS LE CANTAL  
VALTITUDE  
Réf. : 235435  
affinage 9 mois  
la pièce 5,5kg





la marque  
**METRO**



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



**BEAUFORT D'ÉTÉ A.O.P.**  
Réf. : 259724  
1,6kg environ  
le kilogramme



LA MAISON DU FROMAGE



**RACLETTE DE SAVOIE  
AU LAIT CRU I.G.P.**  
LA MAISON DU FROMAGE  
Réf. : 275341  
1/2 meule 2,75kg environ  
le kilogramme



LA MAISON DU FROMAGE



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



**REBLOCHON FERMIER**  
LA MAISON DU FROMAGE  
Réf. : 153945  
pièce 450g environ  
le kilogramme



**CANTAL ENTRE-DEUX A.O.P.**  
LA MAISON DU FROMAGE  
Réf. : 236124  
affinage 110 jours pièce 1/32  
le kilogramme



**TOMME DE SAVOIE  
AU LAIT CRU I.G.P.**  
LA DENT DU CHAT  
Réf. : 235937  
28% M.G.  
le kilogramme



VISUEL EN  
ATTENTE

**TOME DES BAUGES A.O.P.**  
Réf. : 236140  
le xx

VISUEL EN  
ATTENTE

**ST MARCELIN I.G.P.**  
Réf. : 298059  
la pièce 80g





## AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

la marque  
**METRO**



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

Réf. : 236054  
demi-pain  
le kilogramme



### BLEU D'Auvergne A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE  
Réf. : 142293  
demi-pain  
le kilogramme



### FOURME SAUVAIN

ÉLABORÉ DANS LA LOIRE  
Réf. : 299349  
la pièce 2,4kg environ  
le kilogramme



### FOURME D'YSSINGEAUX

ÉLABORÉ EN HAUTE LOIRE  
GÉRENTES  
Réf. : 236156  
50% M.G.  
au lait de montagne  
La pièce 1,9kg environ  
le kilogramme x4



### FOURME DE MONTBRISON A.O.P. AU LAIT CRU

ÉLABORÉ DANS LA LOIRE  
Réf. : 299344  
la pièce de 2,4kg environ  
le kilogramme



### BLEU DE LAQUEUILLE

LA MÈMÉE  
Réf. : 236157  
demi-pain  
1,35kg environ  
le kilogramme



### DEMI BLEU VERCOR SASSEN A.O.P.

ÉLABORÉ EN ISÈRE  
Réf. : 236072  
le kilogramme



### PICODON A.O.P.

RIANS  
Réf. : 007081  
le xx 60g



### BANON A.O.P. AU LAIT CRU

ORIGINE ISÈRE  
FROMAGERIE DE L'ÉTOILE  
Réf. : 007161  
la pièce 100g



**BEURRE DE BRESSE A.O.C.**

ETREZ  
Réf. : 142667  
la plaquette 250g

**CRÈME ÉPAISSE DE BRESSE**

**A.O.P.**  
Réf. : 242528  
36% M.G.  
le pot 1l

**LIQUEUR VERVEINE  
DU VELAY VERTE**

PAGÈS  
Réf. : 014264  
55% §  
la bouteille 70cl

**ATOUTPRO**

Idée cocktail : 4cl de  
liqueur verveine du  
Velay Pagès ; 2cl de jus  
de citron ; 1cl de sirop  
de sucre de canne ;  
shaker et ajouter de l'eau  
pétillante  
Décorer d'un brin de  
verveine

**LIQUEUR  
DE GÉNÉPI  
LE CHAMOIS  
SAVOISIE**

DOLIN  
Réf. : 193414  
40% §

la bouteille 70cl  
Fabriqué selon une  
recette authentique,  
créé il y a près de deux  
siècles par la Maison  
Dolin, cet alcool de  
montagne aromatique  
et puissant est  
l'emblème de la Savoie  
et de son célèbre terroir.

**LIQUEUR DE GÉNÉPI  
SAVOISIE**

PHILIBERT  
Réf. : 188803  
40% §  
la fontaine à vin 5l

**ANIS DES GONES  
LE PASTIS LYONNAIS**

LA DISTILLERIE DE LYON  
Réf. : 288860  
45% §  
la bouteille 70cl

**LA GENTIANE  
ARTISANALE  
CANTAL**

LOUIS COUDERC  
Réf. : 251036  
16%  
la bouteille 100cl

**SIROP DE CITRON  
JINOT ACIDULÉ**

ÉLABORÉ EN ISÈRE  
BIGALLET  
Réf. : 193044  
la bouteille 100cl

**ATOUTPRO**

Un goût unique de citron  
acidulé pour une boisson  
rafraîchissante et peu  
sucrée  
Sans conservateur ni  
colorant

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





## Auvergne-Rhône-Alpes



### ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR CETTE RÉGION ?

Venez découvrir notre producteur  
**Régis Baujard** et son miel  
en flashant ce QR code :



#### ATOUTPRO

Le nougat de Montélimar est aromatisé uniquement à la vanille et composé d'amandes, pistaches et miel de Provence. Ce nougat est fabriqué avec la méthode de cuisson traditionnelle, au chaudron en cuivre. Il faut 2h30 pour fabriquer environ 130kg de nougat avec la méthode ancestrale. C'est la seule confiserie entièrement naturelle.

**NOUGAT TENDRE  
DE MONTÉLIMAR**  
ÉLABORÉ EN ARDÈCHE  
DIANE DE POYTIERS  
Réf. : 222858  
le sachet 2,5kg



#### ATOUTPRO

Production ancestrale longtemps confidentielle, le pois blond de la Planèze revient sur le devant de la scène grâce à un producteur passionné et à la complicité de chefs étoilés qui rivalisent de créativité pour le sublimer.

**POIS BLOND  
DE LA PLANÈZE**  
ÉLABORÉ DANS LE CANTAL  
CULTURE DE PLANÈZE  
Réf. : 240486  
le sachet 500g



#### ATOUTPRO

Sans arômes artificiels ni colorants artificiels. Séchage lent à basse température : les crozets sont chauffés par paliers, puis on les fait suer ! Cette technique de production garantit une saveur et une texture en bouche incomparable.

**CROZET NATURE**  
ÉLABORÉ EN SAVOIE  
SAVEURS DES ALPES  
Réf. : 260606  
le sachet 1kg  
existe aussi aux cèpes, ail des ours  
ou sarrasin en 1kg ou 5kg



#### ATOUTPRO

Fruit emblématique des Alpes, riche en oméga-3, antioxydants et vitamines, il ajoute non seulement de la saveur mais aussi des bienfaits nutritionnels à vos plats. Utilisez-le pour apporter une note gourmande à vos pâtisseries, enrichir vos salades et entrées, ou comme touche finale sur des plats de viande et de fromage.

**CERNEAUX DE NOIX  
DU DAUPHINÉ**  
ÉLABORÉ EN ISÈRE  
NICONOIX  
Réf. : 285121  
brisure  
le sachet 1kg



#### ATOUTPRO

Ces olives proviennent du Nord de la Vallée du Rhône, région qui bénéficie d'un microclimat favorable. Elles sont récoltées à maturité, en décembre, quand le froid commence à ridier leur peau. Elles sont préparées uniquement à l'eau et au sel. Leur chair est abondante, leur goût caractéristique et subtil.

**OLIVES NOIRES  
DE NYONS**  
ÉLABORÉ EN ARDÈCHE  
BARRAL  
Réf. : 211660  
A.O.P.  
le pot 37cl



## MAISON JOSEPH CARTRON, ENTRE TRADITION & INNOVATION

APRÈS DES ANNÉES PASSÉES DANS LES SECTEURS DE LA MODE, DE LA COSMÉTIQUE ET DE L'AMEUBLEMENT, JUDITH CARTRON A REJOINT L'ENTREPRISE FAMILIALE DONT ELLE REPRÉSENTE LA CINQUIÈME GÉNÉRATION. DEPUIS, LE CASSIS LUI A DÉVOILÉ TOUS SES SECRETS...



### LE FRUIT D'UNE SÉLECTION RIGOREUSE

C'est la rigueur qui a fait la renommée de la *Maison Cartron* dont les produits sont plébiscités par les chefs, les cavistes et les mixologues du monde entier. Une rigueur que s'applique Judith dès la sélection de ses fruits en travaillant exclusivement avec la variété de cassis la plus noble : le Noir de Bourgogne.



### LE CASSIS DE LA VARIÉTÉ NOIR DE BOURGOGNE : UN PRIVILÈGE À LA FRANÇAISE

Exclusivement français, le cassis Noir de Bourgogne offre une puissance aromatique incomparable qui traversent les siècles. Comme ses ancêtres, Judith voue naturellement un attachement profond à cette variété car elle confère à la crème de cassis une signature gustative inimitable.



### FAIRE CONFIANCE AU PALAIS

Aux alentours du 14 juillet, quand le cassis Noir de Bourgogne atteint son pic de maturité, la *Maison Cartron* donne le feu vert pour la récolte après dégustations des fruits dans les champs. Cette exigence gustative reste présente tout au long du process d'élaboration de la Crème de Cassis, de la macération à la mise en bouteille.



### UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL...

Une recette qui n'a que peu évolué dans le temps et dont la recette originelle, manuscrite dans un cahier, est précieusement gardée dans un coffre au sein de la maison. Il est à noter qu'aujourd'hui encore, la *Maison Cartron* s'appuie sur son savoir-faire ancestral pour innover.



### JUDITH CARTRON PRODUCTRICE DE CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE

ORIGINAIRE DE LA ROCHELLE, LA FAMILLE CARTRON EST ARRIVÉE EN BOURGOGNE AU MOMENT DE LA RÉVOLUTION FRANÇAISE.

Près d'un siècle plus tard, en 1882, Joseph Cartron a fondé la Maison du même nom. Au cœur de Nuits-Saint-Georges, la *Maison Cartron* est implantée sur le même site de production depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle. Ce site a été construit dans le jardin de la maison familiale et a été agrandi au fur et à mesure pour accompagner le développement commercial de l'entreprise.

Tout en s'appuyant sur deux piliers : la qualité irréprochable des produits et les liens étroits et ancestraux établis avec les producteurs locaux de cassis. Il est à noter qu'au début de la culture du cassis en Bourgogne au XIX<sup>e</sup> siècle, les vignerons n'avaient que quelques pieds de cassis, mais ils ont vite consacré des terres entières à cette culture en réponse à la demande croissante pour la crème de cassis, donnant naissance à des partenariats de longue date. Cinq générations plus tard, Judith a pris les rênes de la *Maison Cartron*, devenant ainsi la première femme à diriger l'entreprise familiale.





## BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



### TRUFFE NOIRE DE BOURGOGNE

Réf. : 714949  
Poids 250g



### SAUCISSE DE MORTEAU ÉLABORÉE DANS LE DOUBS

AUX PRODUITS SAUGETS  
Réf. : 144048  
I.G.P.  
la poche x4

### ATOUTPRO

Aussi appelé jambon de Morteau, ce jambon est issu de porc Franche-Comté, nourris, élevés et transformés dans la région



### JAMBON CUIT DU HAUT DOUBT ÉLABORÉ DANS LE DOUBS

AUX PRODUITS SAUGETS  
Réf. : 144090  
fumé - supérieur  
la pièce 8kg

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE



### ENTRECÔTE 4KG+ (BŒUF DE FRANCHE COMTÉ)

ORIGINE FRANCE  
viande bovine  
semi paré  
sous vide  
le kilogramme



### SAUCISSE DE MONTBÉLIARD CUITE

ÉLABORÉ DANS LE DOUBS  
METRO CHEF  
Réf. : 016052  
I.G.P.  
la pièce 90g



### JAMBON PERSILLÉ

ÉLABORÉ EN CÔTE-D'OR  
AU JAMBON DE BOURGOGNE  
Réf. : 235956  
rectangulaire - non glacé  
la pièce 1kg



### CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE DOUBLE CRÈME I.G.P.

CÔTE D'OR  
JOSEPH CARTRON  
Réf. : 013690

19% alc

la bouteille 70cl

La puissance aromatique signent cette crème de la Maison Joseph Cartron. Le nez est intense. La concentration du fruit est exceptionnelle. La bouche est généreuse, et soyeuse. La finale est d'une longueur éternelle.



### TRÈS VIEUX MARC DE BOURGOGNE 8 ANS D'ÂGE A.O.C.

CÔTE D'OR  
JOSEPH CARTRON  
Réf. : 185294

42% alc

la bouteille 70cl



### PONTARLIER ANIS PONSEC

DOUBS  
ARMAND GUY  
Réf. : 193415

45% alc

la bouteille 100cl

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



la marque  
**METRO****COMTÉ A.O.P. 12 MOIS  
AU LAIT CRU**

LA MAISON DU FROMAGE

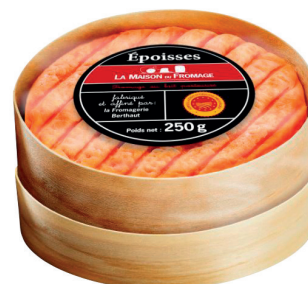
Réf. : 013802

pièce 1,2kg environ  
le kilogramme**BRILLAT SAVARIN I.G.P.  
AFFINÉ**

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 230253

la pièce 500g

**ÉPOISSES A.O.P.**

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 272041

la pièce 250g

**CHAROLAIS A.O.P. CHÈVRE  
AU LAIT CRU**

ÉLABORÉ EN SAÔNE-ET-LOIRE

LE CHEVRIER DES CRAYS

Réf. : 063957

la barquette 250g

**NECTAR DE CASSIS  
DE BOURGOGNE**

ÉLABORÉ EN CÔTE D'OR

NECTARS DE

BOURGOGNE

Réf. : 202475

la bouteille 25cl

**NECTAR DE CASSIS  
DE BOURGOGNE**

ÉLABORÉ EN CÔTE D'OR

EMMANUELLE BALLAND

Réf. : 080085

la bouteille 75cl

**SACHETS DÉGUSTATION  
ANIS DE FLAVIGNY**

ÉLABORÉ EN CÔTE-D'OR

LES ANIS DE FLAVIGNY

Réf. : 293264

bonbons goût anis

la boîte distributrice de 100

**ATOUTPRO**

Les Anis de Flavigny, un bien bon bonbon, un beau cadeau d'accueil, au goût typiquement français, une belle idée qui fera plaisir à vos clients. Fidèle à la même recette bien avant 1591, les Anis sont fabriqués avec des ingrédients d'origine naturelle et végétale. 3 ingrédients tout simplement. Le doux parfum de la France

**ESCARGOTS  
DE BOURGOGNE  
MOYENS**

ÉLABORÉ EN CÔTE-D'OR

BOURGOGNE ESCARGOTS

Réf. : 004064

12 douzaines

la boîte 4/4

existe aussi en 10, 8 et 6 DZ

**ATOUTPRO**

S'agissant d'un animal sauvage, l'Helix Pomatia ou escargot de Bourgogne, sensible à la pollution et récalcitrant à l'élevage puis disparu de nos campagnes, est depuis quelques décennies ramassé en Europe Centrale. Mais quel que soit son passeport, son appellation historique demeure : escargot de Bourgogne.

Il est notamment décliné en chaires cuites dans un court bouillon soigneusement calibrées afin d'obtenir des tailles homogènes ; cette présentation permet toutes les variations de préparation, des plus simples aux plus originales

**POIVRE DE CASSIS**

ÉLABORÉ EN CÔTE D'OR

NECTAR DE BOURGOGNE

Réf. : 053984

le pot 35g

**ATOUTPRO**

Le poivre de Cassis est une épice puissante, au nez subtil, issue du séchage de bourgeons de Cassis de Bourgogne broyés. Son goût allie la puissance aromatique des feuilles et des bourgeons à la douceur acidulée du cassis. Un bouquet inédit qui a séduit de grands chefs l'utilisant aussi bien en salé qu'en sucré



## UNE PLONGÉE AU CŒUR DE L'EXCELLENCE

LES MOULES FONT PARTIE DES FRUITS DE MER PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS. ET QUAND ELLES SONT ÉLEVÉES AVEC PATIENCE ET PASSION, ELLES N'ONT PAS LEUR PAREIL POUR METTRE L'EAU À LA BOUCHE ! CAP SUR LA CÔTE ATLANTIQUE POUR TOUT SAVOIR SUR LES MOULES DE FILIÈRES DE LA FAMILLE BROCHARD.



### UN AIR PUR

À proximité de l'île Dumet et de l'île d'Houat, la vie est douce et harmonieuse ! Ici, la nature fait bien les choses.

**Les moules se développent dans un environnement naturellement favorable.**

Le vent très agréable du nord-est tempère les marées. L'eau est d'une pureté et d'une salinité idéales, favorisant la croissance des coquillages. Et la proximité de la rivière Vilaine assure aux concessions l'apport en eau douce, garantissant un renouvellement naturel de l'eau.



### ÉLEVÉES EN PLEINE MER

Contrairement aux moules de bouchot, les moules de filières sont élevées en pleine mer.

**Mais qu'est-ce qu'une filière exactement ?** Il s'agit d'une haussière flottante d'environ 100 mètres de long, signalée par des bouées. À intervalles réguliers, des descentes sont accrochées à cette longue corde et plongées jusqu'à 4 mètres de profondeur.

Ces dernières servent de support pour des cordes de coco biodégradables, sur lesquelles les moules vont venir se fixer pendant un minimum de 8 mois.



### UN CYCLE DE VIE EN 4 ÉTAPES

Tout commence par la libération des gamètes entre mars et mai.

**Les fécondations entraînent la formation des naissains qui vont venir s'accrocher aux cordes de coco**, cherchant un endroit propice où se nicher. Avant et après cette étape, l'équipe des *Vignes Marines* effectue un **contrôle minutieux pour vérifier l'état des cordes et la densité sur chacune**, tout en s'assurant que chaque moule mange à sa faim. 8 mois plus tard, vient le moment de la récolte. Les moules sont directement acheminées vers les locaux de l'entreprise pour le nettoyage et le débarrassage avant d'être plongées dans un bain d'eau froide afin de détendre leur chair pour une meilleure dégustation. **Les moules sont ensuite conditionnées et prêtes pour l'expédition.**



### FLORIAN BROCHARD PRODUCTEUR DE MOULES

**CHEZ LES BROCHARD, LA CULTURE DES MOULES NE DATE PAS D'HIER, C'EST UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL QUI SE TRANSMET AVEC AMOUR ET PASSION DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION.**

Mais dans la famille, **le respect de la tradition n'est pas un frein à l'innovation.** La preuve avec Bruno, mytilculteur du bassin charentais qui a inventé la culture en haute mer. C'est à proximité des îles Dumet et d'Houat que Bruno a trouvé son bonheur : une concession vacante répondant à toutes ses exigences !

**Fidèle à la tradition familiale, le père a donc appelé son fils, Florian Brochard**, pour venir découvrir cette pépite. C'est également le cas de **sa sœur Charline, tout aussi passionnée, qui rejoint le navire** pour gérer la partie commerciale, sociale, et administrative de l'entreprise.

Des années plus tard, de **cette union familiale naît une idée révolutionnaire : créer une nouvelle société de conditionnement et de commercialisation des moules de filières.** Au printemps 2019, *Les Vignes Marines* voient le jour !

Le secret de leur succès ? Une maîtrise de tout le processus, de l'élevage jusqu'à la vente, sans traitement chimique et sans aucun impact sur l'environnement. **Une démarche exemplaire qui leur a permis d'obtenir le précieux Label Rouge ainsi que le label Agriculture biologique.**



**TOMATE JOUO**  
Réf. 713009, Réf. 713008  
Colis 1,5kg



**ARTICHAUT CAMUS**  
Réf. : 704414  
6 pièces  
Catégorie 1



**LA GAMME DES LÉGUMES ANCIENS**  
Réf. 086371, Réf. 082478, Réf. 086364,  
Réf. 086367, Réf. 711273, Réf. 711274  
Colis 2kg

SHOOT À VENIR  
(JUILLET/AOÛT)

**COCO DE PAIMPOL A.O.P.**  
Réf. : 010569  
Colis 5kg



**SALICORNE**  
Réf. 098769, Réf. 761019  
Colis 2,5kg



**LES ALGUES FRAÎCHES DE MAS**  
Réf. 030929, Réf. 030928, Réf. 093409,  
Réf. 030934, Réf. 030932  
Algues dulsée, haricot,  
kombu royal, laitue de mer et wakame  
Barquette 250g



**ÉCHALOTE GRISE**  
Réf. : 054175  
Sachet 1kg  
Catégorie 1



**OIGNON DE ROSCOFF A.O.P. A.O.C.**  
Réf. : 015254  
Tresse  
Sachet 1kg  
Catégorie 1



**FRAISE DE PLOUGASTEL  
GARIGUETTE**  
Réf. : 712255  
Colis 800g





## 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

Toute l'année  
Bourriche 4kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4

### 2 HUÎTRE DE LA BAIE DE QUIBERON N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

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

### 3 HUÎTRE DE CANCALE N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

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

### 4 HUÎTRE BELLE DE KALOD BRETAGNE N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

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

### 5 HUÎTRE SPÉCIALE BRETONNE LEGALL N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

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

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.

### 6 HUÎTRE DE BRETAGNE "PRAT AR COUM" N°3

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

### 7 HUÎTRE DE PAIMPOL N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

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

## 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

Bourriche 1,75kg (25 pièces)  
Existe aussi en calibres  
n°000, 00, 0, 2, 3 ou 4

### 2 HUÎTRE DE CANCALE PLATE N°0 ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 2,13kg (24 pièces)  
Existe aussi en calibres  
n°000, 00, 1, 2, 3 ou 4







**MOULES DE BOUCHOT SAINT-BRIEUC**  
ÉLEVÉES EN FRANCE  
Réf. : 010487  
Prêtes à cuire  
Sac 5 ou 15kg



**MOULES DE BOUCHOT DU MONT-SAINT-MICHEL A.O.P.**  
ÉLEVÉES EN FRANCE  
Réf. : 034175  
Prêtes à cuire  
Sac 5 ou 15kg



**MOULES DE BOUCHOT PREMIUM A.O.P.**  
ÉLEVÉE EN FRANCE  
Réf. : 706428  
Prêtes à cuire  
Sac 5kg



**MOULES DE CORDE DE L'ÎLE DE HOUAT**  
Réf. : 709108  
Prêtes à cuire  
Sac 5kg



**MOULES DE CORDE LABEL ROUGE**  
ÉLEVÉE EN FRANCE  
Réf. : 705909  
Prêtes à cuire  
Sac 5kg



**TRUITE ET FILET DE TRUITE DE BRETAGNE**  
ÉLEVÉE EN FRANCE  
Réf. 705609, Réf. 705610  
Truite calibre 200/300g  
Filet de truite calibre 200/400g



**POULET FERMIER ORIGINE FRANCE**  
prêt à cuire  
I.G.P. Bretagne  
sous film  
le kilogramme



**POULET FERMIER ORIGINE FRANCE**  
prêt à cuire  
I.G.P. Janze  
sous film  
le kilogramme



**ENTRECÔTE 3KG+ (BŒUF DE BRETAGNE)**  
ORIGINE FRANCE  
viande bovine  
semi paré  
sous vide  
le kilogramme







## BRETAGNE

la marque  
**METRO**

**ATOUTPRO**



Arrivée première de sa catégorie au Concours Général Agricole 2022, l'andouille de Guémené Rustadou est médaillée d'art.

Elle est confectionnée sans additif, sans sel nitré, à partir de matière fraîche et française.

La fumaison est réalisée de façon traditionnelle au bois de hêtre, sans adjonction de colorant ni d'arôme.

**ANDOUILLE DE GUÉMENÉ**  
ÉLABORÉE EN ILLE-ET-VILAINE  
RUSTADOU  
Réf. : 275878  
900g environ  
le kilogramme



**ANDOUILLE DE BRETAGNE**  
ÉLABORÉ EN ILLE-ET-VILAINE  
ATELIER DE L'ARGOAT  
Réf. : 012171  
fumée au bois de hêtre - entière  
la pièce 1kg



**POMMEAU DE BRETAGNE A.O.C.**  
GILLES LEIZOUR  
Réf. : 053771

17%  
la bouteille 70cl  
Le Pommeau de Bretagne est l'apéritif traditionnel breton par excellence. Mais sa richesse aromatique s'accompagne également parfaitement avec un foie gras, une viande blanche ou en dessert avec un gâteau au chocolat.

**ATOUTPRO**

Idée cocktail, Le Kir celtique : 1cl de Chouchen, 6cl de cidre, 1cl de crème de cassis ou de mûres.



**CHOUCHEN TAD COZ**  
HYDROMELLERIE  
LOZACHEMEUR  
Réf. : 291327  
13%  
la bouteille 75cl



**WHISKY DE BRETAGNE I.G.P.**  
**PUR BLÉ NOIR**  
EDDU SILVER  
Réf. : 274082  
43%  
la bouteille 70cl  
Seul whisky 100% blé noir, récolté dans un rayon de 50 km autour de la distillerie. Eddu Silver est la première signature de la distillerie. Il se distingue par son caractère, fruité et équilibré, pulpeux et onctueux.



**LAMBIG FINE DE BRETAGNE A.O.C.**  
GILLES LEIZOUR  
Réf. : 023165  
40%  
la bouteille 70cl



**CIDRE BRETON ARTISANAL BRUT**  
ÉLABORÉ DANS LE MORBIHAN  
CIDRERIE DE RHYUS  
Réf. : 203284  
5,5%  
la bouteille 75cl



**COULIS CARAMEL AU BEURRE SALÉ**  
ÉLABORÉ DANS LE MORBIHAN  
CARABREIZH  
Réf. : 295085  
le squeezeur 700g

**ATOUTPRO**

Le Coulis Caramel Carabreizh au beurre salé, fabriqué artisanalement dans le Morbihan, offre un goût intense et une texture onctueuse qui ne fige pas au contact du froid. Sans additifs, sans conservateurs ni colorants, il est idéal pour les professionnels de la restauration grâce à son format squeezeur pratique. Il conserve sa brillance et sa texture ce qui permet de préparer les desserts jusqu'à 24 heures à l'avance.




**GÂTEAU BRETON**  
ÉLABORÉ EN ILLE-ET-VILAINE  
CREPERIE COLAS  
Réf. : 306472  
framboise  
la barquette 1,3kg

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



## LE CHÈVRE TOUT EN DOUCEUR

STAR DES FROMAGES DE CHÈVRE, LE SAINTE-MAURE-DE-TOURAIN AOP  
NE MANQUE PAS D'ATOUTS POUR SÉDUIRE  
LES PALAIS  OPHYTES COMME LES PLUS AFFINÉS.



**RÉMY GUILLARD**  
ACHETEUR FROMAGES  
CHEZ METRO



### TOUT SIMPLEMENT UNIQUE

Le Sainte-Maure-de-Touraine AOP est un fromage de chèvre au lait cru. Le lait cru n'étant par définition pas chauffé lors de sa transformation, **il conserve son identité**. Autre spécificité de ce chèvre, **la paille de seigle qui le traverse de part en part et permet qu'il ne se casse pas lors de la manipulation**. Enfin, un **cendrage argenté vient recouvrir la surface de ce petit cylindre**. Autant de petits détails qui en font un fromage reconnaissable entre mille !



### L'EXCELLENCE SUR UN PLATEAU

Si on peut le trouver dans certains burgers premium, le Sainte-Maure-de-Touraine AOP, particulièrement facile à découper, **s'apprécie très simplement sur un beau plateau de fromages ou en planche**. Rien de tel pour mettre en valeur sa jolie croûte cendrée.



### QUELQUES GRAMMES DE DOUCEUR...

En termes de goût, le **Sainte-Maure-de-Touraine AOP se révèle assez doux**. C'est d'ailleurs cette accessibilité qui fait en grande partie son succès. Bien sûr, en prolongeant la période d'affinage, **il est possible d'en renforcer les saveurs caprines pour séduire les amateurs de fromages de caractère**. Vous l'aurez donc compris, avec le Sainte-Maure-de-Touraine AOP, il y en a pour tous les goûts !



### LA RÉFÉRENCE DES FROMAGES DE CHÈVRE

Aussi accessible gustativement que financièrement et très simple d'utilisation, le Sainte-Maure-de-Touraine AOP a su tirer son épingle du jeu dans une période compliquée. **Dans les halles METRO, ce sont pas moins de 10 références, fermières ou laitières, qui viennent garnir les étals**, avec en best-seller le délicieux Sainte-Maure proposée par la *Maison du fromage*.

DEPUIS DEUX ANS, RÉMY GUILLARD EST RESPONSABLE DES ACHATS FROMAGES.

Au menu, fromages AOP, fromages ingrédients, de la France-Comté au sud de l'Europe... Sans oublier **les fromages de chèvre, dont l'incontournable Sainte-Maure-de-Touraine**.

Son rôle ? Trouver les bons produits au juste prix et les proposer aux clients METRO quand ils en ont besoin. Et tout commence par la recherche de fournisseurs, via des salons nationaux et internationaux, bien sûr, mais aussi locaux, voire en passant par la Chambre d'Agriculture pour **dénicher de petits producteurs passionnés et exigeants dont le labeur mérite d'être mis à l'honneur**.

Un travail de fourmis qu'il réalise au quotidien en binôme avec l'acheteur en charge des produits locaux et qui permet de **faire vivre un patrimoine, de soutenir une production locale et de stimuler la créativité des restaurateurs**. Car, en grand amateur de fromages, Rémy n'aime rien tant que faire découvrir les perles de nos terroirs.





## CENTRE-VAL DE LOIRE



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE

### POULET FERMIER ORIGINE FRANCE

prêt à cuire  
standard ou halal  
I.G.P. Orléanais  
sous film

le kilogramme



PACK EN  
ATTENTE

### ANDOUILLETTE DE VOUVRAY

ÉLABORÉE EN INDRE-ET-LOIRE  
GRAND VALLÉE

Réf. : 182732

à griller  
la poche 960g

PACK EN  
ATTENTE

### RIILLONS COCKTAIL

ÉLABORÉ EN INDRE-ET-LOIRE

LE PÈRE CHAMPAIN

Réf. : 197387

la barquette 1,5kg

la marque  
**METRO**



### SAINTE-MAURE DE TOURNAINE A.O.P.

FROMAGERIE CLOCHE D'OR

Réf. : 142723

la pièce 250g



### PUR JUS DE POMME DU VAL DE LOIRE

ÉLABORÉ DANS LE LOIRET

COVIFRUIT

Réf. : 263232

la bouteille 75cl

Les pommes sont toutes  
issues de productions à  
Haute Valeur Environne-  
mentale du Val de Loire.  
Elles sont cueillies à la  
main et pressées avec une  
méthode traditionnelle.  
100% pur jus, sans colorant  
ni conservateur.



### EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS

LA POIRE D'OLIVET

Réf. : 304000

43% vol

la bouteille 70cl

### ATOUPRO

Ces cornichons ont  
été cultivés dans le Val  
de Loire. Extra-frais,  
aussitôt récoltés, ils sont  
marinés dans le vinaigre  
d'Orléans Martin-Pouret  
et se gorgent de sa  
saveur unique.



### CORNICHONS FRANÇAIS

ÉLABORÉ DANS LE LOIRET

MARTIN POURET

Réf. : 274486

le pot 270g



### VINAIGRE D'ORLÉANS VIN BLANC À L'ANCIENNE

ÉLABORÉ DANS LE  
LOIRET

MARTIN

POURET

Réf. : 094591

la bouteille 50cl

### ATOUPRO

Un vinaigre de vin blanc  
français qui, grâce à sa  
fermentation lente de  
3 semaines en fût de  
chêne, offre un goût  
unique, héritage du  
savoir-faire séculaire de  
la maison Martin-Pouret.

### ATOUPRO

Un grand format pour  
profiter au quotidien,  
dans toute création  
culinaire, du vinaigre de  
vin blanc Martin-Pouret.



### VINAIGRE D'ORLÉANS VIN BLANC

ÉLABORÉ DANS LE LOIRET

MARTIN POURET

Réf. : 274856

le bidon 5l

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



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



## LES SAVEURS DU CŒUR DE L'ALSACE

RENDEZ-VOUS EN ALSACE, ET PLUS PRÉCISÉMENT À KRAUTERGERSHEIM, OÙ, BIEN PLUS QU'UN PLAT, LA CHOUCROUTE EST UNE TRADITION LOCALE. NOUS SOMMES ALLÉS À LA RENCONTRE DE VALENTIN, UN JEUNE PRODUCTEUR PASSIONNÉ POUR QUI LA CHOUCROUTE N'A PLUS DE SECRETS.



### QU'EST-CE QU'UNE BONNE CHOUCROUTE ?

D'après les spécialistes, une bonne choucroute, c'est avant tout, une choucroute crue de qualité ! Rien n'est laissé au hasard, **elle doit être blanche, longue, coupée finement et légèrement acide** !



### LA TRADITION, DE LA DÉCOUPE À LA CUISSON

Chez les Chouvillois (les habitants de *Krautergersheim*), la **qualité est primordiale de la récolte à l'assiette**. Les standards exigent une choucroute crue dotée d'une belle couleur après fermentation. Concernant la cuisson, la choucroute est concoctée de façon traditionnelle dans une marmite et conditionnée à la main.



### SIMPLEMENT DÉLICIEUX...

La recette de la choucroute ? Rien de plus simple ! **Du chou fermenté avec du sel, un peu de patience et le tour est joué**. Quant à la saison, c'est une période sacrée dans le Grand Est qui s'étend de juillet à décembre.



### TRANSMISSION DE LA PASSION, LA RECETTE DU SUCCÈS

Chez les Weber, la préparation de la choucroute est plus qu'un simple processus, c'est un savoir-faire ancestral ! **Chaque étape est exécutée dans le strict respect de la tradition**. En ce qui concerne la recette, elle demeure inchangée depuis des générations.



### VALENTIN WEBER PRODUCTEUR DE CHOUCROUTE

ALORS QUE CERTAINS ENFANTS SE PASSIONNENT POUR LE FOOTBALL, LES SUPER-HÉROS OU LES JEUX VIDÉO, VALENTIN VOUE DÈS SON PLUS JEUNE ÂGE UN INTÉRÊT SANS LIMITE À... LA CHOUCROUTE

À la moindre occasion, il se rend à la choucrouterie familiale pour aider son père. Depuis, il a pris goût au chou. Il y a vingt ans, il a officiellement rejoint l'entreprise familiale et **cogère depuis dix ans la choucrouterie avec son père, âgé de 76 ans et toujours présent**.

Chez les Weber, la choucroute est donc une affaire de famille ! Logique quand on sait que **c'est le grand-père de Valentin qui a fondé l'entreprise en 1952 à Krautergersheim**, la capitale de la choucroute en Alsace. La deuxième génération l'a ensuite développée au fil des ans avant de transmettre le flambeau aux jeunes pousses.

Aujourd'hui, à la tête de la troisième génération, **Valentin perpétue l'héritage de ses prédécesseurs et préserve un savoir-faire ancestral** qui confère à sa choucroute un goût inimitable.







**GRAND-EST**

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



**ASPERGE BLANCHE D'ALSACE**

Calibre 16/22  
Catégorie 1  
Colis 5kg



**ASPERGE VIOLETTE D'ALSACE**

Calibre 16/22  
Catégorie 1  
Colis 5kg



**CHOUX À CHOUROUTE**

Réf. : 026592

SHOOT À VENIR  
(JUILLET/AOÛT)

**MYRTILLE SAUVAGE**

Réf. 700449, Réf. 713873  
Barquette 500g

SHOOT À VENIR  
(JUILLET/AOÛT)

VISUEL EN  
ATTENTE

**PRUNE QUETSCH DE LORRAINE**

Réf. 014433, Réf. 701390  
Calibre 28/40  
Colis 5kg

**MIRABELLE I.G.P. LABEL ROUGE FILIÈRE  
RÉGIONALE**

Réf. : 702907  
Calibre 22+  
Colis 5kg  
Catégorie 1





EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE

### ENTRECÔTE 3KG+ (VIANDE DE TERROIR LORRAIN)

ORIGINE FRANCE

viande bovine  
semi paré  
sous vide  
le kilogramme



### DEMI ENTRECÔTE (VIANDE DE TERROIR CHAMPAGNE ARDENNE)

ORIGINE FRANCE

viande bovine  
semi paré  
sous vide  
le kilogramme



### ENTRECÔTE 3KG+ (BŒUF D'ALSACE)

ORIGINE FRANCE

viande bovine  
semi paré  
sous vide  
le kilogramme



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE

### POULET FERMIER

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire  
I.G.P. Alsace  
sous film  
le kilogramme



### SPATZLE AUX ŒUFS FRAIS

ÉLABORÉ DANS LE HAUT-RHIN  
PRODUITS DE LA CIGOGNE  
Réf. : 251138

la barquette 1,5kg



### ATOUTPRO

Appelé "Quintal d'Alsace" ou "Fil d'or", ce chou de forme plate est aujourd'hui cultivé et récolté manuellement par l'entreprise familiale René Weber & Fils au village de Krautergersheim (littéralement "village de la choucroute") à l'ouest de Strasbourg. Étrogné, effeuillé, coupé en lamelles, salé et fermenté, ce produit du terroir alsacien donne une choucroute fine, longue et blanche au goût unique.

### CHOUCROUTE LA FIL D'OR

ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN

WEBER

Réf. : 304402

le seau 10kg

VISUEL EN BASSE  
DÉFINITION

### JAMBON DE REIMS

ÉLABORÉ DANS LA MARNE

DEMOIZET

Réf. : 047019

en demi  
la pièce 2kg



### COLLET FUMÉ

ÉLABORÉ DANS LE HAUT-RHIN

MAURER

Réf. : 272035

cuit - supérieur  
la poche 2kg



### KNACKS COLORÉES

ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN

Réf. : 211701

la véritable Knack d'Alsace  
la poche 1kg





## GRAND-EST



### ATOUTPRO

Le seul boudin blanc  
I.G.P.

#### BOUDIN BLANC RETHEL

ÉLABORÉ DANS LES ARDENNES

DEMOIZET

Réf. : 047021

IGP

la poche 1kg



#### FUSEAU LORRAIN

ÉLABORÉ EN MEURTHE-ET-MOSELLE

Réf. : 154716

la pièce 1,2kg

PACK EN  
ATTENTE

#### FLEISCHNACKAS

ÉLABORÉ DANS LE HAUT-RHIN

MAURER

Réf. : 007979

en demi

sous vide

la poche 1kg

la marque  
**METRO**



#### CHAOURCE A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 071284

la pièce 500g



#### LANGRES FERMIER A.O.P.

ORIGINE HAUTE-MARNE

REMILLET

Réf. : 199938

la pièce 200g



#### MUNSTER FERMIER

LE GRAND SAPIN

ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN

Réf. : 145615

la pièce de 800g environ

le kilogramme



#### EAU DE VIE DE POIRE

WILLIAM'S

RENE LEGOLL

Réf. : 193446

43% °

la bouteille 70cl



#### EAU DE VIE DE

FRAMBOISE

RENÉ LEGOLL

Réf. : 192794

45% °

la bouteille 70cl



#### EAU DE VIE DE

MIRABELLE

RENÉ LEGOLL

Réf. : 193448

45% °

la bouteille 70cl

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





**CRÈME  
DE MIRABELLE**  
LECOMTE - BLAISE  
Réf. : 192494  
18%  
la bouteille 70cl



**SINGLE MALT  
WHISKY**  
ROZELIEURES  
Réf. : 229752  
40%  
la bouteille 70cl  
Ferme Distillerie Malterie  
depuis 6 générations.



ENVIE D'EN  
SAVOIR PLUS  
SUR CETTE  
RÉGION ?

Venez découvrir  
notre producteur  
**Arnaud Meyer**  
et son whisky  
**alsacien**  
en flashant  
ce QR code :



**MINI BRETZELS**  
ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN  
BOEHLI  
Réf. : 004419  
le sac 2,5kg

#### ATOUTPRO

Voici l'incontournable  
des tables apéritives,  
le biscuit alsacien par  
excellence : la mini  
bretzel  
Finement salée et  
craquante à souhait,  
cette petite bretzel a déjà  
conquis le monde entier  
et ravi petits et grands



**BISCUITS ROSE RESTAURATION**  
ÉLABORÉ DANS LA MARNE  
FOSSIER  
Réf. : 280877  
le sachet 250g

#### ATOUTPRO

Recette inchangée depuis  
plus de 300 ans, colorant  
naturel de carmin, le  
Biscuit Rose de Reims  
est plébiscité autant  
par les grands chefs  
que par les amateurs  
de cuisine créative, il  
se savoure aussi bien  
seul qu'accompagné,  
en ingrédient, ou en  
décoration de charlottes  
et autres gâteaux



**MACARONS AMANDE**  
ÉLABORÉ DANS LA MARNE  
FOSSIER  
Réf. : 293253  
250 pièces  
le seau 1kg

#### ATOUTPRO

A la fois gourmand grâce  
à l'addition de poudre  
de Biscuit Rose dans  
sa préparation et léger  
grâce aux blancs d'œufs  
Ces biscuits pâtisseries  
au bon goût d'amandes  
(15%), sont aussi à l'aise  
au bord d'une tasse de  
café ou de thé que dans  
un décor de gâteau,  
une glace ou une crème  
vanille



**PAIN D'ÉPICES**  
ÉLABORÉ EN CÔTE-D'OR  
MAISON TOUSSAINT  
Réf. : 300730  
Horeca pave  
la pièce 2,85kg



**BERGAMOTES DE NANCY**  
ÉLABORÉ EN MEURTHE-ET-MOSELLE  
CONFISERIE STANISLAS  
Réf. : 031870  
I.G.P.  
la boîte 1kg

#### ATOUTPRO

La fabrication artisanale  
et la recette de LA  
BERGAMOTE DE NANCY  
restent inchangées depuis  
1857 et vous garantissent  
un goût unique comme  
autrefois  
Elle a obtenu en 1993 le  
«Label Régional Lorrain  
», puis a été certifiée IGP  
(Indication géographique  
protégée) en 1996.  
La Bergamote de Nancy  
IGP...  
...C'est l'assurance d'une  
qualité constante et le  
plaisir de déguster une  
confiserie originale !  
N'hésitez plus, goûtez-les !



**MIEL SAPIN**  
ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN  
LES RUCHERS PERCHES  
Réf. : 294483  
A.O.P.  
le pot 500g

#### ATOUTPRO

Issu du miellat de nos  
Sapin Vosgiens, ce  
miel foncé et épais se  
différencie par son arôme  
malté et son goût plus ou  
moins boisé en fonction  
des années  
Il est reconnu par une  
Appellation d'Origine  
Protégée: l'AOP Miel de  
Sapin des Vosges

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





## GRAND-EST

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Produit phare de la Bourgogne, la moutarde de Dijon a acquis ses lettres de noblesse au Moyen-Âge. Au XIXe siècle, elle trône sur la table des Ducs de Bourgogne devenant ainsi un symbole de richesse et de raffinement. Mais c'est en 1742 que prend forme sa renommée, lorsque le Dijonnais Jean Naigeon eut l'idée de remplacer dans la composition de la moutarde, le vinaigre par du verjus provenant des vignes toutes proches.



**MOUTARDE DE DIJON**  
ÉLABORÉ EN CÔTÉ D'OR  
EDMOND FALLOT  
Réf. : 024938  
le pot grès 250g

#### ATOUTPRO

Le pot grès de moutarde de Dijon au design élégant et intemporel apportera une touche parfaite à vos présentations culinaires. Son aspect écologique vous permettra de le réutiliser à votre guise ! Ce contenant raffiné et authentique fera son effet sur toutes les tables !



**SPAETZLES**  
ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN  
GRAND-MÈRE  
Réf. : 003164  
I.G.P.  
le carton 5kg

#### ATOUTPRO

La spécialité alsacienne incontournable des cartes traditionnelles au plus contemporaines ! Une recette labellisée IGP à base de 7 œufs frais pour un goût unique et une texture moelleuse. Le spaetzle fait partie intégrante de la gastronomie alsacienne et convient parfaitement aux plats en sauce



**MOUTARDE À KNACKS**  
ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN  
ALELOR  
Réf. : 293761  
le distributeur à pompe 3kg

#### ATOUTPRO

La Moutarde à Knacks est douce et épicée, spécialement conçue pour accompagner le fumé aromatique des knacks, saucisses, grillades, jambons et charcuterie. Elle est fabriquée avec des graines de moutarde cultivées en Alsace, sans colorants ni conservateurs



**RAIFORT DOUX ALSACE**  
ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN  
ALELOR  
Réf. : 079296  
le seau 1kg

#### ATOUTPRO

Le Raifort d'Alsace doux est prêt à l'emploi pour accompagner la viande, le poisson, les sandwiches et les apéritifs. Le raifort est fabriqué à partir de racines cultivées en Alsace



**MELFOR**  
ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN  
MELFOR  
Réf. : 242284  
la bouteille 100cl P.E.T.

#### ATOUTPRO

Melfor est un produit unique sur le marché du vinaigre et séduit par sa recette originale aromatisée au miel et à l'infusion de plantes. Idéal en cuisine, le Melfor Original peut être utilisé pour déglacer une viande ou relever une sauce. Ce condiment à l'aireur adoucie s'utilise comme du vinaigre et permet la composition de vinaigrettes finement équilibrées



## GENIÈVRE : UN SPIRITUEUX CHARGÉ D'HISTOIRE

FORTS DE SES ANNÉES D'EXPÉRIENCES DANS LA DISTRIBUTION, ANDRÉ LOUART SILLONNE LA FRANCE POUR FAIRE CONNAÎTRE LE GENIÈVRE, UN ALCOOL AUSSI RICHE EN HISTOIRE QU'EN SAVEURS.  
DIRECTION LE NORD-PAS-DE-CALAIS POUR DÉCOUVRIR LES SECRETS D'UNE BOISSON PAS COMME LES AUTRES.



### L'ANCÊTRE DU GIN

Historiquement, le genièvre était fortement implanté en Hollande, en Belgique et au Pas-de-Calais jusqu'à conquérir les palais britanniques ! Une pratique qui n'était pas du goût de Charles II qui finit par interdire l'importation de cet alcool. Face à cette décision, **les adeptes de genièvre en Angleterre ont décidé de créer leur propre breuvage en reprenant la recette originale tout en y ajoutant quelques épices.** Et ainsi naquit le gin !



### QU'EST-CE QUE LE GENIÈVRE ?

Digestif star des pauses café du Nord-Pas-de-Calais au XX<sup>e</sup> siècle, le **genièvre de Wambrechies est le fruit d'une double distillation de l'orge et du seigle maltés. Le tout est sublimé par des baies de genévrier.** Selon la tradition, cet élixir se déguste généralement frais en digestif. Aujourd'hui, il se réinvente en 1001 créations cocktails.



### 100% MADE IN HAUTS-DE-FRANCE !

À Wambrechies, dans le nord de la France, la production du genièvre est avant tout un héritage local qui fait la fierté des Ch'tis depuis des siècles. À *La Distillerie de Wambrechies*, **l'engagement pour le terroir se traduit par une démarche de sourcing locale et rigoureuse** : travailler uniquement avec des céréales provenant des productions locales ou régionales.



### INNOVER POUR RAYONNER...

Travailler des recettes ancestrales dans une distillerie de plus de 200 ans est une façon d'honorer la tradition. Et innover en proposant sans cesse de nouvelles saveurs et expériences de dégustation, c'est aimer le produit avec la volonté farouche de le faire découvrir au plus grand nombre.



### ANDRÉ LOUART PRODUCTEUR DE GENIÈVRE

**EN PROVENANCE DES TERRES BELGES, LA FAMILLE CLAEYSSENS A TROUVÉ REFUGE À WAMBRECHIES EN 1789. ELLE NE LE SAIT PAS ENCORE MAIS ELLE VA MARQUER L'HISTOIRE DE SA RÉGION D'ADOPTION...**

Dès son arrivée, la famille acquiert un moulin à eau, initialement utilisé comme huilerie et transformé en distillerie de genièvre en 1817. C'est à ce moment que l'aventure de Joseph ClaeysSENS, **le fondateur de La Distillerie de Wambrechies, commence !**

À cette époque, la distillation du genièvre est une affaire particulièrement rentable grâce à l'emplacement stratégique de la commune. Pour répondre à cet engouement, **les ClaeysSENS investissent dans une grande machine à vapeur en 1850.**

Plus d'un siècle plus tard, en 1998, l'entreprise est rachetée par la famille Depasse. Puis, en 2019, 200 ans après la création de la maison, les fondateurs de la distillerie T.O.S, basée dans le Pas-de-Calais, tombent sous le charme de *La Distillerie de Wambrechies*, vestige d'un patrimoine unique ! Aujourd'hui, André Louart, 56 ans, **perpétue la tradition en s'appuyant sur un sens commercial aiguisé et un savoir-faire traditionnel acquis au fil des siècles.** Pourvu que ça dure !





## ENDIVE RÉGIONALE HAUT-DE-FRANCE

ORIGINE FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 762357  
Colis 3,5kg  
Catégorie 1

## ENDIVE PLEINE TERRE

Réf. : 044049  
Colis 5kg  
Catégorie 1

SHOOT À VENIR



## ENDIVE ROUGE

Réf. : 002967  
Colis 2,5kg



## CARMINE

Réf. : 050034  
Barquette 300g



## ENDIVE BARBUCINE

Réf. : 093552  
Poche 300g



## FRISELINE

Réf. : 702419  
Colis 2,5kg  
Catégorie 1



**CHOU-FLEUR DE SAINT-OMER**

Réf. : 018489

Colis 6 pièces

**POMMES DE TERRE**Réf. 701844, Réf. 701845, Réf. 711126, Réf. 714309,  
Réf. 701846, Réf. 760146

Colis 5kg

**CAROTTE TILQUES**

Réf. : 760282

Colis 5kg

Catégorie 1

SHOOT À VENIR

**CHOU DE BRUXELLES**

Réf. : 712775

Sachet 500g

Catégorie 1

**POMMES DE TERRE RATTE FINE DU TOUQUET**

Réf. : 084144

Bourriche 5kg

Calibre 20/120g

**AIL FUMÉ D'ARLEUX**

Réf. : 099029

Sachet 1kg

Catégorie 1





## HAUTS-DE-FRANCE



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
MAREE

### MOULES DE CORDE DE DUNKERQUE

ÉLEVÉES EN FRANCE

Réf. : 029082

Prêtes à cuire

Sac 5kg



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
MAREE

### TRUITE ET FILET DE TRUITE ARTOISE

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 705446, Réf. 705450, Réf. 708998,

Réf. 708999, Réf. 709218

Truite calibres 200/400g, 1/2kg et 2/3kg

Filet de truite calibres 2/400g et 0.5/1kg



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE

### DEMI ENTRECÔTE (BŒUF DU HAUTS-DE-FRANCE)

ORIGINE FRANCE

viande bovine

semi paré

sous vide



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE

### POULET FERMIER

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire

I.G.P. Licques

sous film

le kilogramme



METRO

Traitement de visuel  
Contrôle qualité  
**KO**

### POTJEVLESCH "LA FLAMANDE"

ÉLABORÉ DANS LE PAS-DE-CALAIS

CGF CHARCUTERIE

Réf. : 072026

la terrine 4,2kg



### CARBONNADE FLAMANDE

ÉLABORÉ DANS LE NORD

SAINT-GÉRY

Réf. : 090441

la barquette 3kg



**ATOUTPRO**

Idéal à la fonte

**MONT DES CATS**  
ÉLABORÉ DANS LE NORD  
Réf. : 014962  
45% M.G.  
le kilogramme

**ATOUTPRO**

Ce fromage est  
déclinable en cuisine  
accompagné d'une bière  
régionale

**SABLE DE WISSANT**  
ÉLABORÉ DANS LE PAS-DE-CALAIS  
LES FRÈRES BERNARD  
Réf. : 086486  
la pièce 400g



**GENIÈVRE DE WAMBRECHIES**  
DISTILLERIE CLAEYSSENS  
Réf. : 001678  
49% vol

la bouteille 70cl

La distillerie de Wambrechies créée en 1817 est pionnière dans la fabrication du Genièvre en France. Ce Genièvre puissant offre un nez de céréales, de mie de pain et des arômes de baies de genévrier.



**EAU DE VIE DE BIÈRE**  
WAMBRECHIES  
Réf. : 290704  
40% vol  
la bouteille 70cl

**ATOUTPRO**

Idée cocktail : 3cl de jus  
de citron, 1,5cl de sirop  
fruits de la passion,  
4cl d'eau de vie de bière  
Wambrechies, shaker  
puis ajouter de l'eau  
gazeuse.



**WHISKY SINGLE MALT**  
"SINGLE FARM"  
HAUTEFEUILLE  
Réf. : 891927  
43,3% vol

la bouteille 70cl

La ferme-distillerie d'Hautefeuille vous proposent leur Whisky élaboré exclusivement à partir de l'orge cultivée sur les terres familiales. Un bel équilibre entre les céréales du terroir et le boisé des fûts.



**BIÈRE BLONDE ARTISANALE**  
ÉLABORÉ DANS LE NORD  
ANOSTEKÉ  
Réf. : 140162  
8%  
la bouteille 75cl

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



## HAUTS-DE-FRANCE



ENVIE D'EN SAVOIR PLUS  
SUR CETTE RÉGION ?

Venez découvrir notre producteur  
**Augustin Motte** et ses **lucullus**  
en flashant ce QR code :



**CHICORÉE EN GRAINS**  
ÉLABORÉ DANS LE NORD

**LEROUX**  
Réf. : 247535  
le paquet 250g

### ATOUTPRO

La chicorée Leroux est une plante locale cultivée, récoltée et torréfiée dans les Hauts-De-France. Pleine de vertus, elle est sans caféine et peut donc être consommée à tout moment par petits et grands

### ATOUTPRO

De la farine, des œufs, du sucre et du beurre : c'est tout le secret de ces gaufres fondantes et croustillantes, comme nos grand-mères savaient les faire. Seules, ou en accompagnement d'une salade de fruits, d'une glace, ou simplement d'un café, ces gaufres raviront les plus gourmands



**GAUFRE FINE DU NORD PUR BEURRE**  
ÉLABORÉ DANS LE NORD

**TRÉSORS GOURMANDS**  
Réf. : 268222  
le paquet 220g



**CHTI GAUFRETTES**

ÉLABORÉ DANS LE NORD  
**EUGÈNE BLOND**  
Réf. : 021022  
le coffret 415g

### ATOUTPRO

La Véritable Chti Gaufrette Amusante d'Eugène Blond est conçue dans le Nord ! Agrémentées d'inscriptions en véritable patois du Nord, partagez des moments conviviaux et rigolos grâce à ces Gaufrettes Amusantes



**CARABISTOUILLE**

ÉLABORÉ DANS LE NORD  
**COEUR DES LYS**

Réf. : 303713  
caramel fondant au beurre salé vanille naturelle  
la boîte distributrice 40g

### ATOUTPRO

Jolie boîte en carton de la ville de Lille garnis de Babelottes. Ces bonbons au caramel tendre sont une spécialité des Flandres !



**BABELOTTES DE LILLE**

ÉLABORÉ DANS LE NORD  
Réf. : 086716  
le coffret 250g



**BÊTISE DE CAMBRAI**

ÉLABORÉ DANS LE NORD  
**COEUR DES LYS**  
Réf. : 303641  
le sachet 2kg



**VIOLETTES COMME AUTREFOIS**

ÉLABORÉ DANS LE NORD  
**COEUR DES LYS**  
Réf. : 302190  
le sachet 200g

### ATOUTPRO

Une soupe de poissons gouteuse relevée d'épices et de safran. 40 % de poissons et 5 espèces composent notre recette qui est Label Rouge. Les bouchons refermables permettent de les maintenir au réfrigérateur jusqu'à 4 jours après ouverture.



**SOUPE DE POISSON**

ÉLABORÉ DANS LE PAS-DE-CALAIS  
**MAISON PERARD**  
Réf. : 304660  
label rouge  
la poche 1l



## LE CRESSON DE MEREVILLE : UN TRÉSOR CULINAIRE

PETIT PAR LA TAILLE MAIS GRAND PAR LA SAVEUR, LE CRESSON EST CHARGÉ D'HISTOIRE AUTANT QUE DE NUTRIMENTS ! PARLONS EN ENSEMBLE, ÉTONNANT QU'IL AIT MARQUÉ LES PLUS LOINTAINES CIVILISATIONS...



### UNE PLANTE ANTIQUE

Prisé de Saint-Louis pour ses bienfaits, le cresson était déjà reconnu par Hippocrate comme un puissant expectorant. Eh oui, cette petite plante aux vertus médicinales et thérapeutiques extraordinaires a marqué l'Antiquité !



### UN HÉRITAGE FRANÇAIS

Joyau de la gastronomie française, ce légume feuille se distingue par sa saveur piquante qui lui confère un goût unique. Bien qu'étant un aliment simple, le cresson est le fruit d'un héritage ancestral qui a inspiré, inspire et continuera d'inspirer l'art culinaire français pendant des décennies. Sa fraîcheur et son piquant subtil en font un condiment de choix, souvent utilisé pour rehausser les plats, agrémenter les salades ou enrichir les potages. Aujourd'hui, la feuille de cresson s'épanouit avec élégance dans les plus grandes cuisines de l'Hexagone !



### RICHE EN HISTOIRE ET EN BIENFAITS

Élu comme le légume le plus sain au monde d'après une étude américaine, le cresson jouit d'une excellente réputation au sein des plus grandes civilisations depuis des millénaires. La raison ? Ses vertus médicinales et ses bienfaits nutritifs incontestables ! En effet, sa richesse en vitamines A, B, C, E, ainsi qu'en calcium, fer, soufre et potassium, fait de cette petite plante un véritable concentré de vitamines et de minéraux.



### LA CAPITALE DU CRESSON

C'est en région parisienne et plus précisément à Méréville que les premiers producteurs français de cresson se sont installés. Aujourd'hui, avec 24 cressiculteurs dans le département, la production annuelle avoisine les 1 200 tonnes, faisant de cette région la première productrice de cresson en France. Pas étonnant qu'on la surnomme la capitale du cresson !



### PIERRE-MARIE LE CAM ACHETEUR FRUITS & LÉGUMES CHEZ METRO

CELA FAIT 28 ANS QUE PIERRE-MARIE A REJOINT METRO, FORMATION EN ÉCOLE D'AGROALIMENTAIRE ACHEVÉE ET DIPLÔME DE GESTION DE PRODUCTION EN POCHÉ.

C'est lors de son premier métier qu'il découvre les produits végétaux. Trois années en tant que chef de rayon fruits et légumes et Pierre-Marie est mordu ! Huit années plus tard, après avoir évolué à différents postes au sein de METRO, il devient officiellement acheteur fruits et légumes.

Sa motivation ? Être au cœur de l'action, car comme il le dit, le produit est le nerf de la guerre ! Après toutes ces années, sa passion est restée intacte et les cultures maraîchères n'ont plus de secret pour lui.

En étroite collaboration avec les équipes de vente, cet acheteur expérimenté identifie les besoins de ses clients, explore son réseau et dénicher des pépites au meilleur rapport qualité-prix. Mais ce qu'il préfère par-dessus tout dans son métier, c'est entretenir des relations privilégiées avec les producteurs. Des partenariats fondés sur la proximité, la construction et surtout la confiance !





## ÎLE-DE-FRANCE

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



### PLEUROTE BOUQUET MARC DE CAFÉ KROPTECH

Réf. : 760528

Colis 1kg

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



### CRESSON DE MÈREVILLE

Réf. : 702015

Colis de 6 bottes

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



### TOMATE CHAILLY

Réf. 058345, Réf. 058352, Réf. 058349, Réf. 058358

Colis 3 ou 6 ou 7kg

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



### POMME VASSOUT

Réf. 701977, Réf. 700501, Réf. 762099, Réf. 058376, Réf. 714427,  
Réf. 700502, Réf. 700500, Réf. 701978, Réf. 030169, Réf. 762008,  
Réf. 700503, Réf. 701980, Réf. 760025, Réf. 014934, Réf. 022745

Colis de 4,1kg à 5kg



ENVIE D'EN SAVOIR PLUS  
SUR CETTE RÉGION ?

Venez découvrir notre producteur  
**Raphaël Mervoyer** et ses cerises  
en flashant ce QR code :



Suggestions de présentation.

la marque  
**METRO**



### BRIE DE MEAUX A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 238900

3/4 affiné en demi

le kilogramme



## ÉCHAPPÉE DANS LES VERGERS NORMANDS

IL Y A 15 ANS, EDOUARD LE CAIN A DÉCOUVERT LA POMME EN TANT QUE SAISONNIER.  
DEPUIS, IL S'EST PRIS DE PASSION POUR LE FRUIT PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS !  
DIRECTION LA NORMANDIE À LA DÉCOUVERTE DE CE DOMAINE UNIQUE...



### QUALITÉ MAÎTRISÉE

Tous les alcools provenant de la cidrerie d'Édouard sont **élaborés exclusivement à partir des pommes cultivées sur les quelques 50 hectares de vergers du domaine**. Une bonne façon de maîtriser la qualité de ses produits de A à Z. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que cette exigence porte ses fruits !



### DE L'APÉRITIF AU DESSERT...

Doté d'arômes très fruités, ce cidre doit ses qualités gustatives à une fermentation lente et maîtrisée. Grâce à ses saveurs douces, le cidre d'Édouard s'apprécie aussi bien en apéritif qu'en accompagnement de plats ou en dessert.



### LA NORMANDIE, TERRE D'EXCELLENCE

Situé dans une zone géographique très privilégiée de par son climat, le Pays d'Auge offre donc un terroir unique. C'est pourquoi le cidre, le pommeeau et le calvados d'Édouard bénéficient d'une **Identification** ou d'une **Appellation d'Origine Protégée** ou **Contrôlée**.



### LA RECETTE DU SUCCÈS

Des sites en Indication Géographique Protégée, un verger certifié « Haute Valeur Environnementale », un **savoir-faire ancestral**, l'utilisation d'**alambics charentais en cuivre**... voici quelques-uns des ingrédients qui donnent au cidre d'Édouard son caractère unique ! Et qui lui ont permis de remporter **deux médailles d'argent** au **Concours Général Agricole** et au **concours des cidres de la Saint-Jean**.



### EDOUARD LE CAIN PRODUCTEUR DE CIDRE

EDOUARD EST TOMBÉ DANS LA POMME À 20 ANS, EN VENANT FAIRE LA CUEILLETTE DANS L'EXPLOITATION DE SON BEAU-PÈRE, MICHEL BREAVOINE, DURANT LA SAISON HIVERNALE.

Et depuis, force est de constater qu'il est mordu ! À tel point que 15 ans plus tard, il est devenu le gérant de l'entreprise familiale. **Fondée en 1989 par Michel Breavoine sur les terres normandes de son grand-père**, l'entreprise a délaissé l'élevage de vaches allaitantes pour se spécialiser dans le cidre.

Et grand bien lui en a pris puisque **l'exploitation s'est développée au fil des années jusqu'à compter 50 hectares de pommiers**. Le succès de la cidrerie doit beaucoup au climat normand, très favorable à la culture des pommes, qui permet d'obtenir des fruits délicieusement sucrés.

Des spécificités précieuses qui, grâce au savoir-faire d'Édouard et de ses équipes, donnent **un cidre unique**. Le fruit d'un travail passionné.







**NORMANDIE**

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



### CAROTTE SABLES DE CRÉANCE LABEL ROUGE

ORIGINE FRANCE

Réf. : 015029

Colis 5kg

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



### POIREAU DE CRÉANCES

Réf. : 077302

Filet 5kg

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE



### DEMI ENTRECÔTE 3,8KG+ DE RACE NORMANDE DE NORMANDIE

ORIGINE FRANCE

viande bovine

semi paré

sous vide

le kilogramme



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE



### CARCASSE D'AGNEAU PRÉ SALÉ A.O.P.

ORIGINE FRANCE

nu

le kilogramme



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
MAREE



### MOULES DE BOUCHOT DE NORMANDIE

ÉLEVÉES EN FRANCE

Réf. : 013543

Prêtes à cuire

Sac 5 ou 15kg



### MOULES DE BOUCHOT CHAUSEY

Réf. : 008291

Prêtes à cuire

Sac 5kg





## EN NORMANDIE EST FILIÈRE RÉGIONS NORMANDIE BASSIN HUÎTRES CÔTE EST



### HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3

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  
Bourriche 4kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibres 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

Existe aussi en calibres 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

## EN NORMANDIE OUEST



### HUÎTRE DE GOUVILLE AFFINÉE N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

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



### HUÎTRE COCKTAIL "LA GAMEN" RONDE

ÉLEVÉE EN FRANCE  
Bourriche ronde 2kg (100 pièces)



### HUÎTRE FINE DE NORMANDIE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE  
Bourriche 4kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibres n°1, 2 ou 4

## CAVE À HUÎTRE SPÉCIALE DE LA CALVADOSIENNE



### CAVE À HUÎTRE CALVADOS 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



### SPÉCIALE DE SAINT VAAST OSTRÉ'OR DU PRODUCTEUR HÉLIE N°2

Bourriche 5kg (48 pièces)

À Saint-Vaast-la-Hougue, les huîtres Spéciales Ostré'Or de la Maison Hélié 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.





## LE SAVIEZ-VOUS ?

Né au cœur du Pays de Bray, le Neufchâtel est un fromage fermier fabriqué artisanalement depuis le VI<sup>e</sup> siècle à partir de lait cru. Ce fromage A.O.P., proche cousin du camembert, et réputé pour être particulièrement crémeux, est le plus ancien des fromages normands. La légende raconte que pendant la guerre de Cent Ans, les jeunes filles offraient aux soldats anglais des Neufchâtel en forme de cœur pour témoigner de leur amour.

### ATOUTPRO

A déguster au couteau ou en salade  
On l'utilise en sauce, pané, rôti ou à l'apéritif



### CŒUR DE NEUFCHÂTEL

ÉLABORÉ EN SEINE-MARITIME

VILLIERS

Réf. : 015872

la pièce 200g



### VÉRITABLE ANDOUILLE DE VIRE

ÉLABORÉE DANS LE CALVADOS

AMAND TERROIR

Réf. : 236528

la poche 1kg



### LIVAROT AU LAIT CRU PLESSIS A.O.P.

ÉLABORÉ DANS LE CALVADOS

Réf. : 001578

la pièce 500g

la marque  
**METRO**



### PONT-L'ÉVÊQUE A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 063823

la pièce 360g



### CAMEMBERT DE NORMANDIE

AU LAIT CRU A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 006349

la pièce 250g





**JUS DE POMME NORMAND**  
ÉLABORÉ DANS LE CALVADOS  
MICHEL BRÉAVOINE  
Réf. : 141764  
la bouteille 1l



**CIDRE FERMIER DE NORMANDIE BRUT I.G.P.**  
ÉLABORÉ DANS LE CALVADOS  
MICHEL BRÉAVOINE  
Réf. : 193139  
4,5%  
la bouteille 75cl

**ATOUTPRO**

Idée cocktail : 3cl de sirop de fraise, ajouter des glaçons et secouer, verser 15cl de cidre brut, décorer avec 2 tranches de fraise



**POIRÉ DE NORMANDIE**  
ÉLABORÉ DANS LE CALVADOS  
MICHEL BRÉAVOINE  
Réf. : 193243  
4,5%  
la bouteille 75cl



**CALVADOS VIEUX A.O.C. COQUEREL**  
Réf. : 007708  
40%  
la bouteille 70cl

**ATOUTPRO**

Idée cocktail : 5cl de Calvados Coquerel vieux : 15cl de Ginger Ale : 2 gouttes d'Angostura bitter ; garnir avec du zeste de citron ;



**CALVADOS DU PAYS D'AUGE HORS D'ÂGE A.O.P. MICHEL BRÉAVOINE**  
Réf. : 192433  
40%  
la bouteille 70cl  
Ce Calvados A.O.C. Pays d'Auge Hors d'Âge, est vieilli au minimum 7 ans en fûts de chêne. Ses arômes sont concentrés, complexes et sa maturité offre un parfait équilibre entre saveurs de pomme et de bois.



**POMMEAU DE NORMANDIE A.O.P. MICHEL BRÉAVOINE**  
Réf. : 193424  
17%  
la bouteille 70cl  
Ce Pommeau fera un apéritif très apprécié révélant une palette aromatique complexe. Il sublimerait également foie gras, melons et desserts et sera un allié idéal pour vos cocktails.



**LIQUEUR BÉNÉDICTINE D.O.M**  
Réf. : 028245  
40%  
la bouteille 70cl



**CRÈME CARAMEL AU SEL DE GUÉRENDE**  
ÉLABORÉ DANS LE CALVADOS  
CARAMELS D'ISIGNY  
Réf. : 061329  
A.O.P.  
le seau 3kg

**ATOUTPRO**

Caramel à tartiner au beurre salé en seau de 3kg  
Découvrez notre caramel crémeux et onctueux au Beurre et à la Crème d'Isigny AOP  
Idéal pour tartiner, en nappage ou en incorporation

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



## DÉPAYSEMENT GARANTI AVEC LE KIWI DE L'ADOUR

QUI POURRAIT IMAGINER QUE DANS UNE PETITE VALLÉE PERDUE ENTRE PAYS-BASQUES ET LANDES ÉTAIT CULTIVÉ... LE KIWI ! ET PAS N'IMPORTE LEQUEL KIWI. UN KIWI AUX SAVEURS UNIQUES, FIERTÉ DES PRODUCTEURS DE LA RÉGION. PRÊT À VOYAGER ?



### LE TRÉSOR DE L'ADOUR

Entre Pays-Basque et Landes, le climat est tempéré toute l'année : les hivers doux succèdent aux étés généreusement ensoleillés. **Des terres particulièrement fertiles**, un air pur et les eaux marines environnantes offrent aux vergers de kiwis des **conditions de développement exceptionnels propres à l'Adour**. Dans la vallée, **seuls 150 producteurs ont le privilège de cultiver ce trésor** aux saveurs d'ailleurs : le kiwi de l'Adour.



### LE PLEIN D'ÉNERGIE ET DE SAVEURS

Fierté régionale, le kiwi de l'Adour se distingue par sa **peau fine, sa chair juteuse et tendre, mais surtout par son goût sucré et légèrement acidulé** qui réveille les papilles. Ce petit joyau à la couleur vert intense inimitable est un véritable **booster d'énergie, regorgeant de vitamines C, d'antioxydants, de magnésium et de fibres**.



### DOUBLEMENT LABÉLISÉ

Dans la vallée de l'Adour, les producteurs passionnés cultivent le kiwi avec un **savoir-faire et une rigueur exceptionnels**. Et cela porte ses fruits ! Ce trésor vert bénéficie en effet d'un **Label Rouge depuis 1992** et il est **certifié IGP depuis 2009**, garantissant ainsi son authenticité, ses **valeurs nutritionnelles**, et l'origine de son terroir de production. La saison idéale pour le savourer ? Avec une récolte qui s'étend du mois de novembre au mois de juin, les gourmands ne boudent par leur plaisir !



### LOGHAN CONSTANT ACHETEUR FRUITS ET LÉGUMES CHEZ METRO

À 19 ANS, LOGHAN CONSTANT REJOINT METRO POUR UN JOB D'ÉTÉ. APRÈS UNE SAISON ESTIVALE RÉUSSIE, LOGHAN PROLONGE L'AVENTURE ET GRAVIT RAPIDEMENT LES ÉCHELONS.

C'est à Amiens qu'il découvre l'univers des fruits et légumes en tant que manager de rayon, **cultivant sa passion naissante pour les produits végétaux**. En 2022, sa curiosité le conduit à intégrer les équipes achats pour approfondir ses connaissances.

Et le moins que l'on puisse dire, c'est que Loghan ne s'ennuie pas : *« Ce n'est jamais la même chose au quotidien »*, confie-t-il. Aujourd'hui, à 30 ans, ce jeune acheteur « category manager » **assure l'approvisionnement des halles en tomates, concombres, kiwis, raisins et produits ratatouille**.

Ses journées bien remplies nourrissent sa curiosité sans limite. Les échanges enrichissants avec **des producteurs passionnés** ne le laissent jamais sur sa faim. Pour sélectionner ses fournisseurs, **Loghan privilégie toujours la qualité**. Son ambition est simple : **privilégier des partenaires locaux** qui permettent de répondre à la demande des clients METRO en leur offrant **la meilleure qualité au prix juste**.



**POMME DE TERRE "LABEL ROUGE" SIRTEMA  
DE NOIRMOUTIER / GRENAILLE ÎLE DE RÉ**

Réf. 702447, Réf. 090586

Calibre 35/55

Colis 5kg



**ASPERGE BLANCHE OU VIOLETTE DES LANDES**

Réf. 002925, Réf. 010136, Réf. 030780, Réf. 050733

Colis 5kg



**CÈPES DE BORDEAUX**

Réf. : 086282

Colis 3kg



**CAROTTE DES HAUTES LANDES DE GASCogne**

Réf. : 704509

Colis 6kg

SHOOT À VENIR  
(JUN)

**SALADE CRESSON D'AQUITAINE**

Réf. : 093622

Colis de 6 bottles



**TOMATE DE MARMANDE**

Réf. : 089913

Catégorie 2

3,5kg



**MELON CHARENTAIS JAUNE DU QUERCY I.G.P.**

Réf. : 099353

Pièce de 975g à 1,250kg

SHOOT À VENIR  
(JUN)

**MELON CHARENTAIS JAUNE DU HAUT POITOU  
I.G.P.**

Réf. : 010496

Calibre 1

1,150 à 1,450kg





## NOUVELLE-AQUITAINE

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



### OLIVES LUCQUES

Réf. : 712304  
3kg



### NOIX DU PÉRIGORD A.O.C. A.O.P.

Réf. : 762334  
Sac 5kg



### PIMENT D'ESPELETTE A.O.C. A.O.P. CORDE

Réf. : 703145  
À la corde

PACK À  
SHOOTER

### FRAISE GARIGUETTE

Réf. : 711510  
Colis 800g

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



### FRAISE DU PÉRIGORD I.G.P. CIFLORETTE

Réf. : 712286  
Barquette 250g



### KIWI DE L'ADOUR I.G.P. LABEL ROUGE

Réf. : 762247  
115/125g

SHOOT À VENIR  
(JUILLET)

### PRUNE D'ENTE

Réf. : 761518  
5kg

SHOOT À VENIR  
(JUILLET)

### PRUNE REINE CLAUDE VÉRITABLE LABEL ROUGE

Réf. : 760402  
Colis 5kg

SHOOT À VENIR  
(JUILLET)

### RAISIN CHASSELAS DE MOISSAC A.O.C. ET A.O.P.

Réf. : 030323  
4kg



## MARENNES-OLÉRON

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

**HUÎTRE MARENNES  
FINE DE CLAIRE N°3**

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

**HUÎTRE POUSSE EN  
CLAIRE N°3**

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. : 008162

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°2

**[2] HUÎTRE FINE DE CLAIRE  
LABEL ROUGE N°3**

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibres n°2 ou 4

**HUÎTRE FINE  
DE CLAIRE BIO N°3**

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°2



## EN ARCACHON

**HUÎTRE D'ARCACHON N°3**

ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibres 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

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.





## LE SAVIEZ-VOUS ?



Les moules de bouchot et les moules de corde se distinguent par leurs méthodes d'élevage et leurs caractéristiques spécifiques. Élevées sur des pieux en bois, les moules de bouchot offrent une saveur subtile et raffinée. Quant aux moules de corde, elles sont cultivées sur des cordes tressées immergées, donnant des moules plus grandes avec une chair d'un goût iodé plus prononcé et une couleur plus soutenue. La période optimale pour apprécier pleinement les moules de corde s'étend de mai à août, tandis que les moules de bouchot sont à leur apogée de juillet à février.



**MOULES DE BOUCHOT DE CHARRON**  
ÉLEVÉES EN ÉCOSSE  
Réf. : 010450  
Prêtes à cuire  
Sac 5kg

PACK EN  
ATTENTE



**MOULES DE CORDE DE CHARRON**  
ÉLEVÉE EN FRANCE  
Réf. : 019635  
Prêtes à cuire  
Sac 5kg



**FILET DE TRUITE DU SUD OUEST**  
ÉLEVÉE EN FRANCE  
Réf. 014987, Réf. 035954  
Filet de truite calibres 130/160g et 200/400g



**TRUITE ET FILET DE TRUITE BASQUE**  
ÉLEVÉE EN FRANCE  
Réf. 013431, Réf. 011659, Réf. 707427  
Truite calibres 200/400g et 2/3kg  
Filet de truite calibre  
200/400g







**FOIE GRAS  
DE CANARD**

ORIGINE FRANCE  
1<sup>er</sup> choix  
déveiné  
I.G.P. Sud-Ouest  
le kilogramme



**MAGRET  
DE CANARD**

ORIGINE FRANCE  
I.G.P. Sud-Ouest  
sous vide  
le kilogramme



**RÔTI CARRÉ FILET  
SANS OS DE  
PORC**

I.G.P. SUD-OUEST  
ORIGINE FRANCE  
I.G.P. SUD OUEST  
sous vide  
le kilogramme



**CARRÉ  
DÉTALONNÉ  
AVEC COUENNE  
DE PORC**

I.G.P.  
SUD-OUEST  
ORIGINE FRANCE  
sous vide  
le kilogramme



**ROTI ÉCHINE  
SANS OS DE  
PORC I.G.P.  
DU SUD-OUEST**

ORIGINE FRANCE  
sous vide  
le kilogramme



**DEMI ENTRECÔTE  
DE RACE  
LIMOUSINE**

ORIGINE FRANCE  
(animaux élevés dans la  
département)  
viande bovine  
semi paré  
sous vide  
le kilogramme



**AGNEAU DU LIMOUSIN  
I.G.P. CATÉGORIE R**

ORIGINE FRANCE  
de 17 à 20kg  
nu  
le kilogramme



**CARCASSE D'AGNEAU  
DU POITOU I.G.P.**

ORIGINE FRANCE  
nu  
le kilogramme







## FOIE GRAS DE CANARD ENTIER ET MI-CUIT

ÉLABORÉ DANS LES LANDES  
LA BASSE-COUR DE CASTELNAU  
Réf. : 094377  
le kilogramme 0,7kg



## FROMAGER

ÉLABORÉ DANS LA VIENNE  
J.TOURTEAUX  
Réf. : 014838  
la pièce 250g

## ATOUTPRO

Sorte d'andouille, le Grenier médocain se déguste froid, en tranche fine, pour apprécier son goût relevé, ailé et poivré



## GRENIER MÉDOCAIN

ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES  
MAINJOLLE  
Réf. : 210114  
la poche 1,6kg



## GRATTONS BORDELAIS

ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES  
MAINJOLLE  
Réf. : 230935  
la barquette 1,5kg

## ATOUTPRO

Servi froid en entrée ou chaud en plat principal, le Farci est un pâté de légumes à base d'oseille, de blettes et de choux accompagnés de lard, d'œuf, de crème et d'oignon. On le retrouve avec quelques variantes, en Charente, Vendée, dans la Vienne



## FARCI POITEVIN

ÉLABORÉ DANS LA VIENNE  
Réf. : 013787  
en demi boule  
la poche 2,2kg



## VENTRÈCHE BIGOURDANE

ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES  
SALAISONS PYRÉNÉENNES  
Réf. : 022524  
séchée au poivre  
la pièce 1,55kg



## CABÉCOU DU PÉRIGORD

LE CHÈVREFEUILLE  
Réf. : 236216  
le xx 35g





**PINEAU DES  
CHARENTES BLANC  
A.O.C.**  
BARON D'YLLAC  
Réf. : 284365  
17%  
la bouteille 75cl



**PINEAU DES  
CHARENTES ROUGE  
A.O.C.**  
BARON D'YLLAC  
Réf. : 304196  
17%  
la bouteille 75cl



**COGNAC VSOP A.O.C.  
FRANCE  
CAMUS**  
Réf. : 110036  
40%  
la bouteille 70cl sous étui



**ARMAGNAC VSOP  
A.O.C.**  
SEMPE  
Réf. : 193437  
40%  
la bouteille 70cl



**LIQUEUR L'EAU DE  
NOIX  
SUPRÊME DENOIS**  
Réf. : 192507  
30%  
la bouteille 70cl

#### ATOUTPRO

Une cuillère à soupe de  
Suprême Déniois pour  
dégeler votre poêlée de  
noix de Saint-Jacques,  
d'escalopes de veau,  
de ris de veau, ou de  
foie gras



**LIQUEUR DE PLANTE  
BICENTENAIRE JAUNE  
LA GAULOISE**  
Réf. : 267523  
40%  
la bouteille 70cl



**LIQUEUR DE PLANTE  
BICENTENAIRE VERTE  
LA GAULOISE**  
Réf. : 267534  
48%  
la bouteille 70cl

Maintes fois médaillée, notamment  
lors de l'Exposition Universelle de  
Paris en 1889 et 1900, cette liqueur  
à l'intensité aromatique et ses notes  
subtiles se déguste aussi bien pure  
qu'en cocktail.



#### ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR CETTE RÉGION ?

Venez découvrir  
notre producteur  
**Hervé Maudet**  
et son **eau minérale**  
en flashant ce QR code :



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





## NOUVELLE-AQUITAINE



**CONFITURE DE  
CERISE NOIRE  
PÂTISSIERE ALLÉGÉE**  
ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-  
ATLANTIQUES  
LOREZTIA  
Réf. : 115732  
le bocal 800g

### ATOUTPRO

Confiture spéciale gourmets  
avec 70% de fruits, allégée  
en sucre et une pointe de  
miel pour un peu plus de  
gourmandise

Véritable ambassadrice du  
Pays Basque sur un plateau  
de fromages elle saura aussi  
trouver sa place sur une  
tartine de petit déjeuner, un  
dessert ou dans un laitage



**CRÈME  
DE PRUNEAUX  
D'AGÉN**  
ÉLABORÉ DANS  
LE LOT-ET-GARONNE  
LONGUESSERRE  
Réf. : 119898  
la boîte 5/1

### ATOUTPRO

Produit gourmand et  
original, fabriqué à partir  
de pruneaux d'Agén  
de qualité, la crème de  
Pruneaux Longueserre  
est une pâte onctueuse  
et savoureuse qui peut  
se servir sur des tartines,  
des crêpes, des yaourts,  
ou en tant qu'ingrédient  
pour des recettes sucrées  
ou salées. Produit sain et  
naturel, riche en fibres,  
en antioxydants et en  
minéraux

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Indissociable du Sud-Ouest, la recette du cassoulet trouve  
ses racines dans la période médiévale, où il était connu  
sous le nom d'estoufet. Ce n'est qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle que  
le terme cassoulet apparaît, tirant son nom du plat en  
terre cuite, appelé "cassole" en occitan, dans lequel il est  
traditionnellement cuisiné. Une histoire simple et authentique,  
tout comme les saveurs que ce plat emblématique procure.



**CERNEAUX DE NOIX  
EXTRA MOITIES**  
ÉLABORÉ EN DORDOGNE  
NOYERIE DU LANDER  
Réf. : 226100  
A.O.P.  
le sachet 1kg

### ATOUTPRO

Triés à la main sur notre  
exploitation située à  
Sarlat, nos cerneaux extra  
moitié sont de qualité  
supérieure.  
Doux et parfumés, ils  
sont idéals pour la  
décoration de pâtisseries  
ou sur les fromages.  
Le cerneau extra moitié  
confère une esthétique  
parfait



**CASSOULET DE  
CASTELNAUDARY**  
ÉLABORÉ EN PYRÉNÉES-  
ATLANTIQUES  
AUDARY  
Réf. : 241695  
Sud de France  
la boîte 3/4

### ATOUTPRO

Le Véritable Cassoulet de  
Castelnaudary à la cuisse  
de canard, boîte 3/4,  
cuisiné avec  
des ingrédients  
rigoureusement  
sélectionnés : haricots  
lingots onctueux,  
«véritables» saucisses  
de Toulouse «pur porc»,  
canard savoureux, et d'un  
jus cuisinés dont nous  
gardons le secret...  
Sans colorant ni  
conservateur ni arôme  
artificiel. Labellisé Sud  
de France



**CONFIT DE CANARD**  
ÉLABORÉ EN PYRÉNÉES-ATLANTIQUES  
FANDANGO  
Réf. : 007826  
12 cuisses  
100% Sud-Ouest I.G.P.  
la boîte 5/1

### ATOUTPRO

Nos produits sont  
fabriqués au cœur du  
pays basque, à partir  
de canards certifiés IGP  
Sud-ouest.  
Nos cuisses de canard  
confites sont cuites dans  
la graisse et ont la chair  
tendre et savoureuse



**PIMENT D'ESPELETTE**  
ÉLABORÉ EN PYRÉNÉES-ATLANTIQUES  
GUREA  
Réf. : 109950  
A.O.P.  
le pot 40g



**SEL FIN ÎLE DE RÉ**  
ÉLABORÉ EN CHARENTE-MARITIME  
LES SAUNIER DE L'ÎLE DE RÉ  
Réf. : 241734  
I.G.P.  
le sachet 500g

### ATOUTPRO

Issu du gros sel, récolté  
à la main dans les  
marais salants, séché  
et ensuite broyé, le Sel  
Fin de l'Île de Ré est  
garanti sans additif, ni  
anti-agglomérant...  
Un produit totalement  
naturel et authentique!



## VEAU DE L'AVEYRON IGP LABEL ROUGE : LA NATURE NOUS GÂTE

ÉLEVÉ DANS LE CADRE EXCEPTIONNEL DES PLATEAUX ET VALLÉES VERDOYANTES DE L'AVEYRON, LE VEAU DE L'AVEYRON PROPOSE UNE VIANDE D'UNE RARE TENDRETÉ QUI DOIT BEAUCOUP À L'ENVIRONNEMENT DANS LEQUEL IL GRANDIT.



### LE VEAU DE L'AVEYRON A TOUT BON

La viande de veau de l'Aveyron se distingue par sa couleur rosée et son grain fin. Autre qualité non négligeable, **elle peut être cuisinée de 1001 façons**, en rôti, en sauté, en blanquette ou en grillade, offrant à chaque fois une expérience gustative unique ! **Son goût subtil et sa tendreté** en font un mets de choix pour les repas festifs comme pour les dîners raffinés.



### UN CHOIX QUI A DU SENS

Choisir le veau de l'Aveyron, c'est aussi soutenir une agriculture locale et durable, une démarche à laquelle les consommateurs sont de plus en plus sensibles. Et si en plus ils se régalaient avec une viande d'exception...



### TRÈS BIEN ÉLEVÉS !

Les veaux de l'Aveyron sont nourris principalement au lait maternel et au foin de prairie, ce qui confère à leur viande **une tendreté et une saveur incomparables**. Cette alimentation est complétée par des céréales produites localement, **sans OGM**, et les animaux sont élevés en plein air dans des pâturages verdoyants, ce qui contribue à leur bien-être et à leur bonne santé. Cette approche respectueuse de l'animal et de l'environnement permet d'obtenir une viande d'une grande finesse bénéficiant d'une IGP Label Rouge.



### LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ

Réputé pour sa qualité exceptionnelle et son goût délicat, le veau de l'Aveyron est une véritable fierté régionale. Élevé dans un environnement naturel préservé selon un cahier des charges rigoureux et dans le respect de pratiques traditionnelles, il fait fondre les plus fins gourmets !



### CÉDRIC MALLE ACHETEUR VEAU CHEZ METRO

**BOUCHER DE SES 15 À SES 20 ANS PUIS DIPLÔMÉ EN TECHNIQUES DE COMMERCIALISATION, CÉDRIC AVAIT TOUS LES ATOUTS POUR DEVENIR ACHETEUR VIANDE.**

Afin de **cultiver sa passion et d'exploiter au maximum ses compétences**, il décide de rejoindre METRO. En charge du bœuf dans un premier temps, il devient **responsable veau en 2021**.

Amoureux du produit, Cédric tisse jour après jour, semaine après semaine et mois après mois, une **relation de confiance pérenne avec ses fournisseurs**, avec l'**ambition d'offrir aux restaurateurs les meilleurs produits au meilleur prix**, mais aussi de **soutenir les producteurs**.

Aussi exigeant qu'attentif, **il cherche à comprendre les besoins de chacun** afin de mettre en place une relation qui profite autant aux fournisseurs qu'aux restaurateurs clients de METRO. Et pour y parvenir, il n'hésite pas à se décarcasser !





**OCCITANIE**

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



**ARTICHAUT I.G.P.  
DU ROUSSILLON**  
Réf. 760754, Réf.  
704119, Réf. 704118  
Colis 6 pièces



**ASPERGE DE CAMARGUE I.G.P.**  
Réf. 711495, Réf. 761342, Réf. 031620, Réf. 051060, Réf. 050732,  
Réf. 013582, Réf. 049558  
Colis 5kg



**NAVET  
PARDAILHAN**  
Réf. : 700369  
2,5kg



**HARICOT TARBAIS  
FRAIS LABEL  
ROUGE**  
Réf. : 711751  
Sachet 5kg



**AIL ROSE DE LAUTREC  
LABEL ROUGE  
I.G.P.**  
Réf. : 094080  
1kg



**OIGNON DOUX  
DES CÉVENNES  
A.O.P. A.O.C.**  
Réf. 015289, Réf.  
030404, Réf. 710960,  
Réf. 712784  
Colis 10kg



**OLIVE PICHOLINE  
ET LUCQUES A.O.C. A.O.P.  
DU LANGUEDOC**  
Réf. 701185, Réf. 704031, Réf.  
701186, Réf. 032814, Réf. 032816,  
Réf. 032840, Réf. 762255  
Seau 3kg



**ABRICOT ROUGE  
DU ROUSSILLON  
A.O.P. A.O.C.**  
Réf. 099432, Réf. 045566  
Colis 5kg



**CERISE DE CERET**  
Calibre 28+  
Colis 5kg



**NECTARINE ET PÊCHE FILIÈRE RÉGIONALE**  
Réf. 761885, Réf. 761887, Réf. 761890, Réf. 761892

Suggestions de présentation.



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





## ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR CETTE RÉGION ?

Venez découvrir notre producteur  
**Cédric Carpentier** et ses **fromages**  
de chèvre bio en flashant ce QR code :



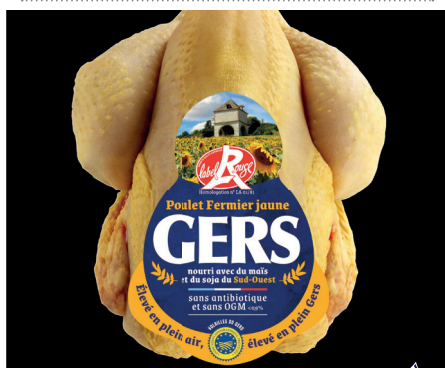
### 1/2 CARRÉ DE VEAU AVEC OS DE L'AVEYRON

ORIGINE FRANCE  
I.G.P. Label Rouge  
sous vide  
le kilogramme



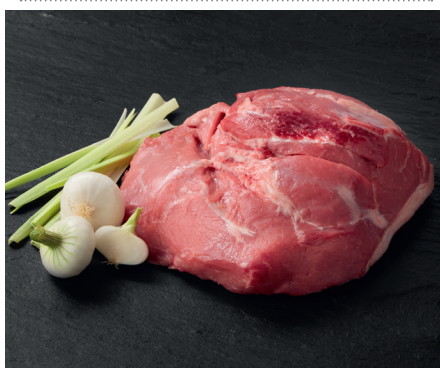
### CARRÉ DE VEAU SANS OS DE L'AVEYRON

ORIGINE FRANCE  
I.G.P. Label Rouge  
sous vide  
le kilogramme



### POULET FERMIER ORIGINE FRANCE

prêt à cuire  
I.G.P. Gers  
sous film  
le kilogramme



### QUASI DE VEAU DE L'AVEYRON

I.G.P. Label rouge  
sous vide  
le kilogramme



### 1/2 NOIX DE VEAU DE L'AVEYRON

I.G.P. Label rouge  
sous vide  
le kilogramme



### HUÎTRE DE BOUZIGUES N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

Bourriche 4kg (48 pièces)  
Existe aussi en calibres 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.

### ATOUTPRO

L'accompagnement  
de tous les bons plats  
Catalans

VISUEL EN  
ATTENTE

### AÏOLI

ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES  
LA CORNE DE GAZELLE  
Réf. : 045050  
la barquette 1kg

VISUEL EN  
ATTENTE

### BOLES DE PICOLAT

ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES  
LA CORNE DE GAZELLE  
Réf. : 055200  
la barquette 2kg





METRO

# Demande de prise de vue packshot en cours

**BOUDIN NOIR CATALAN**  
ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES  
PÉDELHEZ  
Réf. : 006335  
la poche 2,2kg

METRO

# Demande de prise de vue packshot en cours

**FUET CATALAN**  
ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES  
PÉDELHEZ  
Réf. : 008465  
la pièce



**VIN DOUX NATUREL  
MUSCAT DE LUNEL  
A.O.C.**

MUSCAT DE LUNEL  
Réf. : 192727  
15%  
la bouteille 75cl  
Jolie robe brillante.  
La bouche est dominée  
par des caractères de fruits  
secs et confits (pâte de coing,  
écorce d'orange, abricot sec).  
A déguster à l'apéritif ou sur  
un dessert.



**LIQUEUR  
ARTISANALE  
DE VIOLETTE**  
BENOIT SERRES  
Réf. : 193433

25% §  
la bouteille 70cl  
Cette liqueur à la robe  
éclatante et son nez  
captivant, révèle à  
chaque gorgée une  
explosion de saveurs.  
A déguster sur un lit de  
glace ou en cocktail. Elle  
agrémentera également  
tous vos desserts à base  
de fruits.



**LIQUEUR  
ARTISANALE  
POUSSE RAPIERE  
ORANGE  
ET ARMAGNAC**  
MONLUC  
Réf. : 005772

24% §  
la bouteille 70cl



**EAU DE VIE  
LA VIEILLE PRUNE  
DE SOUILLAC**  
LOUIS ROQUES  
Réf. : 184400

42% §  
la bouteille 70cl  
Depuis 1905, La Vieille  
Prune reste inchangée.  
La Distillerie Louis Roque,  
réputée pour ses eaux-  
de-vie depuis plus d'un  
siècle a su mettre leurs  
produits à l'honneur  
sur les tables de la  
gastronomie française.



**EAU DE VIE DE POIRE  
WILLIAMS**  
BENOIT SERRES  
Réf. : 193435  
44% §  
la bouteille 70cl

ATOUTPRO

Idée cocktail : 4,5cl d'eau  
de vie de poire Williams :  
3cl de jus de poire,  
1,5cl de sirop de sucre,  
mélangez, ajoutez de  
l'eau gazeuse, servez sur  
de la glace et garnissez  
de tranches fines de poire



**ARMAGNAC  
A.O.C.  
6 ANS D'ÂGE**  
UBY  
Réf. : 300007  
40% §  
la bouteille 70cl



ATOUTPRO

La guimauve de tradition  
est associée aux goûts  
d'enfance :  
Anis, Violette, Citron,  
Mandarine et Fleur  
d'orange

**GUIMAUVE  
COULEUR**  
ÉLABORÉ DAN L'HÉRAULT  
AUZIER CHABERNAC  
Réf. : 011752  
le sachet 1kg

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



**ATOUTPRO**

La Rousquille est la reine des spécialités catalanes depuis le 19<sup>ème</sup> siècle. Une gourmandise incontournable : un biscuit fondant protégé par une fine meringue immaculée aux saveurs subtiles d'anis et de citron

**ROUSQUILLE**

ÉLABORÉ DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES

LE TECH

Réf. : 057781

SUD DE FRANCE

le paquet 200g

**ATOUTPRO**

Pour les amateurs de riz, notre trio de riz regroupe les emblématiques et identitaires des riz de Camargue IGP. Producteur, récoltant, ce riz est cultivé dans le cadre de l'IGP Camargue et en label BIO AB

**TRIO DE RIZ DE CAMARGUE**

ÉLABORÉ DANS LE GARD

Réf. : 304683

I.G.P.

le sac 5kg

**ATOUTPRO**

Le pois chiche Graines et Légumineuses de France est un pois chiche 100% origine Occitanie, issu d'un travail en filière intégrée grâce à des contrats pluriannuels établis entre l'ensemble des acteurs de la filière pour assurer une juste rémunération des producteurs

**POIS CHICHE**

ÉLABORÉ DANS LE TARN-ET-GARONNE

GRAINES ET LEGUMINEUSES

DE FRANCE

Réf. : 306585

conventionnel

le sachet 2,5kg

**ATOUTPRO**

Le "Joyau des Pyrénées" ramassé toujours et encore à la main par les 50 adhérents de la Coopérative. Sa finesse de peau, son fondant en bouche et sa tenue exceptionnelle à la cuisson en fait un produit d'exception

**HARICOTS TARBAS**

ÉLABORÉ EN HAUTES-PYRÉNÉES

HARICOTS TARBAS

Réf. : 179541

Label rouge et I.G.P.

le paquet 1kg

**HARICOT DE CASTELNAUDARY**

ÉLABORÉ DANS L'AUDE

Réf. : 284878

I.G.P.

le sac 10kg

**ATOUTPRO**

La rouille setoise est l'accompagnement par excellence de nos soupes de poissons. Elle est fabriquée uniquement avec des œufs frais, ail, sel et extrait de citron

**ROUILLE SETOISE**

ÉLABORÉ DANS L'HÉRAULT

Réf. : 241684

I.G.P. Sud-Ouest

P.A.C. nu

la boîte 4/4

**ATOUTPRO**

Son goût savoureux et sa texture onctueuse en font un incontournable des tables gourmandes. Parfait en tartine ou en ingrédient de choix pour sublimer vos plats cuisinés

**BRANDADE DE MORUE**

ÉLABORÉ DANS LE GARD

RAYMOND GEOFFROY

Réf. : 029467

la boîte 4/4

**ATOUTPRO**

Le gros sel naturel de Gruissan est un sel d'une grande pureté. Non traité, sans additifs, ce sel est 100% Naturel

**GROS SEL NATUREL**

ÉLABORÉ DANS LA SARTHE

LES SELS DE GRISSAN

Réf. : 306476

le sac kraft 5kg

**ATOUTPRO**

Notre huile d'olive 100% française est triturrée et élaborée dans notre moulin à partir d'olives fraîchement cueillies, ce qui en garantit la qualité. Issue d'olives récoltées à maturité, l'huile d'olive Tradition est une huile au goût subtil, équilibrée aux arômes de fruits secs et de fleurs avec un fond de note végétale

**HUILE OLIVE**

ÉLABORÉ DANS L'AUDE

L'OULIBO

Réf. : 253963

A.O.P. vierge extra - non filtré

la bouteille 50cl



## LES RILLAUDS : UN DÉLICE CONFIT

IL EST DES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES QUI GAGNENT À ÊTRE CONNUES !  
C'EST LE CAS DES RILLAUDS, CHARCUTERIE ANGEVINE DONT LES SECRETS DE FABRICATION  
SE TRANSMETTENT DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION. ET SI ON VOUS OUVRAIT L'APPÉTIT...



### UN TRÉSOR DE L'OUEST

Moelleux et savoureux,  
**les rillauds sont une spécialité régionale de l'Ouest de la France.** Mais encore ?  
Il s'agit « tout simplement »  
d'une poitrine de porc  
sublimée... en six étapes !



### LA TRADITION À LA FRANÇAISE

Pour réussir une spécialité régionale, il faut avant tout de **bons produits régionaux** !  
Du lait frais issu de la ferme voisine, du muscadet fourni par un viticulteur voisin, de la viande de porc **100% française** provenant des terres de l'Ouest... Autant d'ingrédients locaux qui donnent aux rillauds de la maison ce **goût inimitable**.



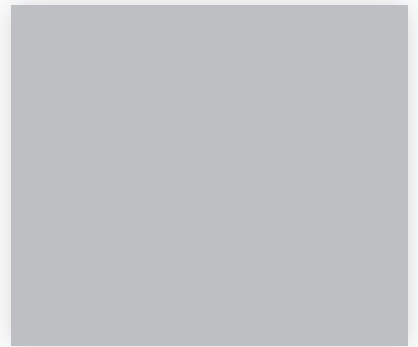
### LES RILLAUDS EN 6 ÉTAPES

Chez les *Saveurs des Mauges*, la préparation des rillauds se fait dans le **pur respect de la tradition**. Pour commencer, une belle pièce de poitrine minutieusement découpée à la main et généreusement salée. Après 24 heures de repos minimum, **les morceaux sont lentement mijotés dans de la graisse de porc au fond d'une belle marmite en fonte pendant plus d'une heure.**  
Une **fois confits à la perfection, les rillauds sont retirés, égouttés et mis en refroidissement** avant de pouvoir enfin être savourés !



### UN SAVOIR-FAIRE MAÎTRISÉ

On dit que **la pratique mène à la maîtrise**, une vérité incarnée par Christophe et son équipe. Depuis la création de l'entreprise en 1988, **les Saveurs des Mauges ont fait des rillauds non seulement leur spécialité, mais aussi leur signature.** Le secret ? Une recette traditionnelle façonnée par les pionniers de l'entreprise et perfectionnée depuis plus de 35 ans...



### CHRISTOPHE VÉRON PRODUCTEUR DE RILLAUDS

**PASSIONNÉ PARMI LES PASSIONNÉS, CHRISTOPHE VÉRON VOUS DIRA VOLONTIERS QUE LA CHARCUTERIE, C'EST TOUTE SA VIE ! IL FAIT SES PREMIÈRES ARMES À 15 ANS SEULEMENT.**

À 20 ans à peine, il rejoint la famille Rimbault en tant qu'ouvrier charcutier, une maison créée par Henri Rimbault dans les années 1930 et reprise par son fils Louis. **Riche d'une solide expérience et d'un précieux savoir-faire familial,** Louis crée la charcuterie les **Saveurs des Mauges** en 1988 afin de sublimer la viande de ses porcelets.

**Il lance son affaire en s'entourant de trois personnes de confiance** : son fils Jean-Luc, un responsable de production, et Christophe, le fidèle charcutier, qui occupe aujourd'hui le poste de responsable de production. Ensemble, ils font **le bonheur des gourmands de la région**, saison après saison.

Au menu : des rillettes, des pâtés, du boudin noir..., en somme, **tous les produits de charcuterie traditionnelle.** La recette de leur succès ? Les méthodes de **fabrication traditionnelles** et les **recettes ancestrales régionales** !  
On en redemande.

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



### **SALADE MÂCHE NANTAISE I.G.P.**

Réf. : 089471

Colis 1kg

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



### **POMME TAPÉE ET POIRE TAPÉE**

Réf. 031295, Réf. 030589

Colis 1kg



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



### **POMME DU VAL DE LOIRE**

Réf. 762029, Réf. 762001, Réf. 761748,  
Réf. 762093, Réf. 762049

Colis 3,5kg

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



### **ÉCHALOTE D'ANJOU**

Réf. : 760276

Calibre 35/45

Catégorie 1

Sachet 1kg



### **MOULES DE CORDE DE L'ÎLE DUMET**

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. : 092606

Prêtes à cuire

Sac 5kg



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE



### **DEMI ENTRECÔTE (BŒUF DE PAYS DE LA LOIRE)**

ORIGINE FRANCE

viande bovine

semi paré

sous vide

le kilogramme



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE



### **POULET FERMIER**

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire

I.G.P. Challans

sous film

le kilogramme



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE



### **POULET FERMIER**

ORIGINE FRANCE

prêt à cuire

I.G.P. Ancenis

sous film

le kilogramme







## PAYS DE LA LOIRE



### MINI RILLAUDS COCKTAIL

ÉLABORÉ EN MAINE-ET-LOIRE

SAVEURS DES MAUGES

Réf. : 035265

spécialité charcutière de l'Anjou  
la barquette 1,2kg

METRO

**Demande  
de prise de vue  
packshot  
en cours**

### RILLETES

ÉLABORÉES DANS LA SARTHE

FASSIER

Réf. : 009628

sous vide

pain 1,5kg environ  
la pièce 1,75kg

**ATOUTPRO**

La seule rilette I.G.P. !



### RILLETTE DE TOURS

ÉLABORÉE EN INDRE-ET-LOIRE

LA MONTLOUISIENNE

Réf. : 288926

I.G.P.

le saladier 2,2kg

## LE SAVIEZ-VOUS ?



Avec son climat océanique humide, la Vendée ne permet pas un séchage long du jambon. Les anciens ont alors eu l'ingénieuse idée de tirer parti du sel naturel des marais salants pour développer une méthode de séchage traditionnelle, plus courte, qui confère au jambon de Vendée son caractère unique.



## ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR CETTE RÉGION ?

venez découvrir notre producteur  
**Ludovic Bouet** et son **jambon  
de Vendée** en flashant ce QR code :



### LIQUEUR DE MENTHE- PASTILLE

GIFFARD

Réf. : 192587

24% vol

la bouteille 100cl

**ATOUTPRO**

apporte des solutions  
culinaires multiples  
également idéal à chaud  
(curé nantais pané)



### LE CURÉ NANTAIS

ÉLABORÉ EN LOIRE-ATLANTIQUE

Réf. : 235428

pièce 750g environ



### VALENCAY

ÉLABORÉ DANS L'INDRE

FROMAGERIE PIERRE JACQUIN

Réf. : 051330

45% M.G.

sur berceau

la pièce 220g

la marque  
**METRO**



### POULIGNY SAINT PIERRE

A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 142721

la pièce 250g



LA MAISON DU FROMAGE

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





### LONDON DRY GIN

**MERIDOR**  
Réf. : 244763

41,9% §

la bouteille 70cl

Issu de distillation de baies de genévrier, graines de coriandre, écorces de citron, d'iris, de réglisse et associé à 2 botaniques emblématiques du Val de Loire, la rose et la fleurs de sureau. Nez floral et épicé.



**PASTIS**  
**COMBIAR**  
Réf. : 192853

45% §

la bouteille 70cl



### CRÈME DE CASSIS D'ANJOU

**GIFFARD**  
Réf. : 192589

16%

la bouteille 100cl



**MOQUETTE  
DE VENDÉE**  
**ÉLABORÉ EN VENDÉE**  
**GRAIN DE VITALITÉ**  
Réf. : 109045

label rouge

le sac 5kg

### ATOUTPRO

Légume emblématique de la Vendée, la moquette est un haricot blanc tendre de forme allongée. Les producteurs sèment les graines au mois de mai quand les terres sont réchauffées et la récolte se fait en août. Ce savoir-faire culturel s'appuyant sur un cahier des charges propre à son terroir à été conforté par une certification IGP en 2006 et un Label Rouge en 2011



### FLEUR DE SEL DE GUÉRENDE

ÉLABORÉ EN LOIRE-ATLANTIQUE

LE GUÉRANDAIS

Réf. : 292855

I.G.P.

le seau 1kg

### ATOUTPRO

Véritable nectar des marais-salants, la Fleur de sel de Guérande est un sel naturel aux propriétés gustatives uniques. Elle s'utilise aussi bien en cuisine, en assaisonnement de dernière minute, qu'en pâtisserie, pour amener du relief et sublimer les recettes. Produit délicat et précieux, la Fleur de sel de Guérande est particulièrement prisée des gourmets et des chefs cuisiniers



### GROS SEL DE NOIRMOUTIER

ÉLABORÉ EN VENDÉE

SEL MARIN ÎLE DE NOIRMOUTIER

Réf. : 110476

le sac 5kg

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



## FRUITÉ VERT : TOUTES LES SAVEURS DE LA PROVENCE !

EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, UNE VARIÉTÉ D'OLIVE FAIT LE SUCCÈS D'UNE HUILE TRÈS PRISÉE DES GOURMETS. DIRECTION MANOSQUE POUR EN SAVOIR PLUS...



### AGLANDAU, FRUIT D'UN TERROIR RARE

Dans le département des Alpes-de-Haute-Provence, le terroir est unique et les oliviers prospèrent. **La haute altitude offre un climat remarquable**, caractérisé par de fortes variations de températures entre le jour et la nuit. Ces **conditions géologiques et climatiques exceptionnelles** ont donné naissance à une variété d'olive unique en son genre. **Une variété qui fait la spécificité des huiles de Grégory.** On vous présente : l'Aglandau !



### LA MAÎTRISE DES ARÔMES

Élaboré à partir des olives jeunes, le **fruité vert est la signature de la coopérative** ! Gorgée d'antioxydants, d'oméga et de vitamines, cette huile de première qualité se distingue par un **goût intense** caractérisé par un soupçon d'amertume et d'ardence.



### UN PROCESSUS BIEN HUILÉ

Après le cueillage, l'extraction de l'huile se fait en un temps record ! Il faut compter entre 2h et 24h maximum. La raison ? **Une extraction rapide garantit la préservation optimale des bienfaits des olives**, donnant ainsi naissance à une huile d'exception.



### UNE HUILE PRIMÉE

Récompensé lors du prestigieux concours international de l'AVPA, le fruité vert du *Moulin de l'Olivette* est ce qui se fait de mieux en la matière. Ses arômes reflètent parfaitement les caractéristiques attendues de cette variété. Et son palmarès est à la hauteur de sa réputation : **6 médailles** au Concours Général Agricole, **4 médailles** au concours des huiles d'olive de Région Sud, **5 médailles** à la Foire de Brignoles et **5 médailles** au concours mondial, rien que ça...



### GREGORY LÉMÉ PRODUCTEUR D'HUILE D'OLIVE

**DIRECTEUR DE LA COOPÉRATIVE DU MOULIN DE L'OLIVETTE DEPUIS 3 ANS, GRÉGORY LÉMÉ A ACQUIS AU FIL DE SES EXPÉRIENCES LES COMPÉTENCES NÉCESSAIRES POUR PERPÉTUER LES TRADITIONS DE CE MOULIN PRESQUE CENTENAIRE.**

Créée en 1928 par un groupe d'agriculteurs cherchant à valoriser leurs récoltes d'olives, la coopérative connaît rapidement le succès. Depuis sa création, la mission principale de la coopérative n'a pas changé : **réceptionner et transformer en huile les meilleures olives des producteurs adhérents** dans un périmètre de 30 km autour de Manosque.

Au menu, **4 variétés au goût intense** : la classique de France, l'AOP Provence, l'AOP Haute Provence et l'AOP Haute Provence bio. Leur point commun ? **La variété Aglandau qui fait la fierté de la région depuis des générations.**

Cette maîtrise a permis à la coopérative de devenir en 2024 **le moulin le plus primé sur la catégorie « fruité vert »** et sur la catégorie des huiles aromatiques. Sans oublier **la médaille d'or au concours international des huiles**, faisant du moulin **le seul producteur français à avoir obtenu une distinction** dans la catégorie des « fruités verts intenses ».



**ASPERGE DE PERTUIS**  
Réf. 031605, Réf. 712389,  
Réf. 712387  
Botte 1kg



**TRUFFE DU VAUCLUSE**  
Réf. : 051397  
Melanosporum  
Barquette 250g



**POIVRONS DE LAGNE**

SHOOT À VENIR  
(JUILLET)

**COURGE LONGUE DE NICE**  
Réf. : 093252  
Colis 5 pièces  
Vente à la pièce

SHOOT À VENIR  
(MAI)

**OIGNON DE VERSES PONT DU GARD**  
Réf. : 714313  
Colis 8 pièces

VISUEL EN  
ATTENTE

**OLIVE DES BAUX DE PROVENCE**  
Réf. : 760498  
5kg



**OLIVES NOIRES  
DE NYONS A.O.P.**  
Réf. 712796, Réf. 710564  
Pot 660g net égoutté



**OLIVE NOIRE NATUREL BARRAL**  
5kg





## PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR & CORSE

EN VENTE DANS  
LES HALLES  
FRUITS &  
LÉGUMES



### FRAISE DE CARPENTRAS

Réf. 762344, Réf. 077597  
Barquette 1kg



### CERISE DES COTEAUX DU VENTOUX I.G.P.

Réf. : 015380  
Colis 5kg



### MUSCAT DU VENTOUX A.O.P. A.O.C.

Réf. : 056537  
Colis 6,5kg

SHOOT À VENIR  
(JUILLET)

### FIGUE VIOLETTE A.O.C. SOLLIES PONT

Réf. : 090530  
Colis 1,4kg



### COING DE PROVENCE

Réf. 106972, Réf. 701175  
Colis 5kg



### MELON DE CHARENTAIS JAUNE CAVAILLON

Réf. 760904, Réf. 760905, Réf. 712760, Réf. 712761, Réf. 760907  
Pièce de 1kg à 1,450kg



**POMELO CORSE**

Réf. 761302, Réf. 761303, Réf. 761260

Colis 20 pièces

**KIWI DE CORSE I.G.P.**

Réf. 714951, Réf. 714976

Pièce 115 à 125g

**AGRUME MENTON**Réf. 762145, Réf. 762243, Réf. 762143,  
Réf. 762216, Réf. 762148, Réf. 713377Colis 5kg  
le kilogramme**AGRUMES DE NICE I.G.P.**Réf. 760164, Réf. 108057, Réf. 714715, Réf. 086911, Réf. 703572,  
Réf. 760262

Colis 4 ou 5 ou 8kg

**AGRUMES RARES**

Réf. : 762148

Cédrat de Corse

Colis 2,5kg

**CLÉMENTINES**

Réf. 700652, Réf. 077054, Réf. 761182, Réf. 702536, Réf. 014836, Réf. 011693

Colis 6kg





# PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR & CORSE



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
MARÉE

## MOULES DE CORDE CAMARGUE CARTEAU

Réf. : 709117

Prêtes à cuire  
Sac 5kg

VISUEL EN  
ATTENTE



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE

## CARCASSE D'AGNEAU "SISTERON" I.G.P. ET LABEL ROUGE

ORIGINE FRANCE  
le kilogramme



## PANISSE ÉLABORÉ DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE ESPOSITO ROBERT Réf. : 149917 la pièce 1kg



### ATOUTPRO

Produit de qualité de part  
ses matières premières,  
ainsi que son savoir-faire

## GNOCCHI DE POMME DE TERRE

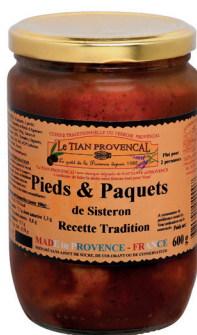
ÉLABORÉ DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE  
SARL ROBERT ESPOSITO  
Réf. : 306185  
le sachet 1kg



## SANGUINS À L'HUILE ÉLABORÉ DANS LES ALPES-MARITIMES RIVIERA SODIPA Réf. : 047874 le seau 3kg



## CAILLETTE BOULE ÉLABORÉE DANS LA DRÔME DRÔME SALAISONS Réf. : 235425 la poche 1,32kg



## PIEDS & PAQUETS ÉLABORÉ DANS LES ALPES-DE-HAUTE- PROVENCE LE TIAN PROVENÇAL Réf. : 016865 le bocal 600g



### ATOUTPRO

Andouillettes refouillées à la main, essentiellement élaborées à base de menus et de panes de porc, agrémentées de plantes aromatiques et de persil selon une recette traditionnelle provençale. A préparer au grill, à la poêle ou au four. Ces savoureuses andouillettes revêtent à la cuisson un aspect doré et croustillant tout en restant moelleuses à l'intérieur.

## ANDOUILLETTE PROVENÇALE PANÉE ÉLABORÉ DANS LE VAUCLUSE SALAISONS PERTUISIENNE Réf. : 016371 la barquette 1kg



### ATOUTPRO

Saucisse de viande et de foie de porc fumée au bois de feuillu, le Figatellu ou Fitones, se consomme accompagnée de haricots, de Pulenda et de Brocciu. Il occupe aussi une place de choix chez nos amis pizzaiolos !

## FIGATELLI CORSE ÉLABORÉ EN HAUTE-CORSE SALAISONS REUNIES Réf. : 177767 la pièce 1kg





**APÉRITIF À BASE DE VIN  
RINQUINQUIN À LA PÊCHE**  
DISTILLERIE ET DOMAINE DE  
PROVENCE  
Réf. : 252124  
15%  
la bouteille 75cl



**MUSCAT DE BEAUME DE  
VENISE A.O.P.**  
VIGNOBLE DE LA COTERIE  
Réf. : 014333  
15%  
la bouteille 75cl



**GIN DE PROVENCE  
JUILLET**  
MAISON FERRONI  
Réf. : 294112

44%  
la bouteille 50cl  
Elaboré à base d'alcool de blé  
BIO français. Outre un bouquet  
d'aromates classique, l'alambic  
reçoit également un panier de  
fruits frais de Provence (abricot et  
pêche blanche) typiques du mois  
de juillet.



**PASTIS**  
HENRI BARDOUIN  
Réf. : 171808  
45%  
la bouteille 70cl



**LIQUEUR DE  
CITRON DE  
MENTON  
LERINCELLO**  
ABBAYE DE LERINS  
Réf. : 295159  
25%  
la bouteille 70cl  
Les moines de l'Abbaye  
de Lérins élaborent  
cette liqueur avec des  
citrons BIO de Menton.  
Ces citrons ne sont pas  
macérés mais délicate-  
ment pressés et éclatés.  
Il en résulte une liqueur  
moins sucrée et plus  
délicate.



**LIQUEUR DE THYM  
SAUVAGE  
ALPES-DE-HAUTE-  
PROVENCE**  
GRAND RUBREN  
Réf. : 227716  
35%  
la bouteille 70cl

#### ATOUPRO

Idée cocktail : 6cl de  
liqueur de thym sauvage,  
2cl de gin, 1 pincée de  
poudre de gingembre,  
12cl de tonic



**EAU DE VIE DE MARC  
GARLABAN**  
Réf. : 302004  
43%  
la bouteille 70cl

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





# PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR & CORSE

la marque  
**METRO**

**ATOUTPRO**

Profitez de cette petite confiserie aux douces saveurs d'amande et de melon confit, issue d'une tradition aixoise du XVème siècle. Le petit calisson d'Aix apporte la touche qualitative et chic pour accompagner votre café ou votre thé



**MINI CALISSONS**  
ÉLABORÉ DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE  
RIOBA  
Réf. : 092056  
le tubo 930g



**CANISTRELLI AMANDE**  
ÉLABORÉ EN CORSE  
BISCUITERIE D'AF  
Réf. : 294742  
le sachet 1kg



**MIEL DE LAVANDE**  
ÉLABORÉ DANS  
LES BOUCHES-DU-RHÔNE  
Réf. : 275064  
le pot 500g



**MIEL DE LAVANDE**  
ÉLABORÉ DANS LE VAUCLUSE  
CONFIT DE PROVENCE  
Réf. : 305358  
Provence I.G.P. BIO  
le pot 500g

**ATOUTPRO**

Miel 100% origine  
Provence  
Fabrication à Orgon  
Miellerie SCEA Forêt des  
Maures (13)



**MIEL DE CORSE MAQUIS PRINTEMPS**  
ÉLABORÉ EN CORSE  
CHARLES ANTONA  
Réf. : 280911  
A.O.P.  
le pot 250g

**ATOUTPRO**

Le miel de Corse a été le premier à pouvoir bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée A.O.P. La végétation endémique et le climat de l'île rendent unique la saveur de son miel et offrent une grande diversité d'arômes et de saveurs



**MIEL DE CHATAIGNIER**  
ÉLABORÉ EN CORSE  
CHARLES ANTONA  
Réf. : 280696  
A.O.P.  
le pot 250g

**ATOUTPRO**

Le miel de Corse a été le premier à pouvoir bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée A.O.P. La végétation endémique et le climat de l'île rendent unique la saveur de son miel et offrent une grande diversité d'arômes et de saveurs



**ATOUTPRO**

Soupe de poissons élaborée et fabriquée avec des poissons de roche frais, pêchés dans le Golfe de Saint Tropez ou dans la baie d'Hyères. La soupe s'accompagne de croûtons nappés de rouille et parsemés de gruyère râpé.

**SOUPE DE POISSONS DE ROCHE**

ÉLABORÉ DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE  
CONSERVERIE AU BEC FIN  
Réf. : 151686  
la poche 3l

**ATOUTPRO**

La Chips de Nice à la farine de pois chiche au goût unique de la Socca ! Fabriquée dans le 06 par le Chef de cuisine Luc Salsedo, elle est 100 % d'origine naturelle, sans additif, sans gluten.

**Socca Chips**

ÉLABORÉ DANS LES ALPES-MARITIMES  
LUC SALSEDO  
Réf. : 251161  
le sachet 250g

**ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR CETTE RÉGION ?**

Venez découvrir notre producteur **Luc Salsedo** et ses **chips à la farine de pois chiches** en flashant ce QR code :

**ATOUTPRO**

Cette huile d'olive vierge-extra AOP Provence BIO, est un assemblage subtil et délicat de deux monovariétales, la variété AGLANDAU avec des notes d'artichaut et de l'ardence (Épice/Poivré) et la variété BOUTEILLAN avec des notes herbacées et de tomates.

**HUILE D'OLIVE DE PROVENCE**

ÉLABORÉ DANS LE VAUCLUSE  
CHÂTEAU DE TAURENNE  
Réf. : 207393  
vierge extra A.O.P. BIO  
le bidon 1l



**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA HAUTE PROVENCE**  
ÉLABORÉ DANS  
LES ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE  
MOULIN DE L'OLIVETTE  
Réf. : 298968  
A.O.P.  
le bidon 1l



EN ATTENTE  
DER DE COUV