

ÉDITION 2024

#TERRAIRS

UNE SÉLECTION DE PRODUITS FRANÇAIS



D'EXCEPTION !



les halles
METRO

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

#TERROIRS



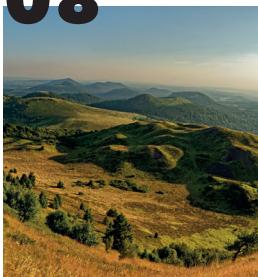
Avant d'être le pays de la gastronomie, la France est celui des terroirs. Car c'est bien là que tout commence. Dans la richesse d'un sol, la générosité d'un climat et le savoir-faire d'un producteur. Du Grand-Est à la Bretagne, des Hauts-de-France à la Provence-Alpes-Côte d'Azur et de la Nouvelle-Aquitaine 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 :

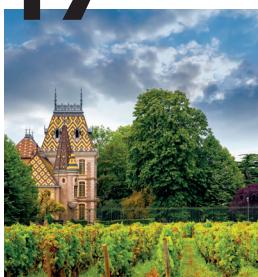
- 1 Lancez l'application **METRO Companion**
- 2 Scannez le **code-barres** situé à côté du produit
- 3 Découvrez le **prix** et la **disponibilité** dans vos halles



08

AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

17

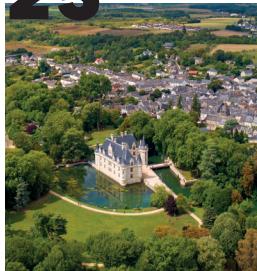
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ

20



BRETAGNE

25

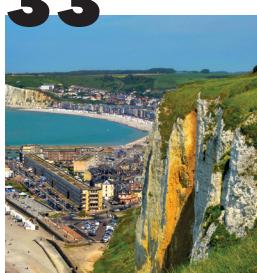
CENTRE-VAL
DE LOIRE

27



GRAND-EST

33



HAUTS-DE-FRANCE

39

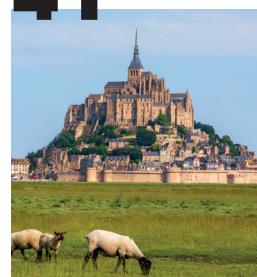
55



OCCITANIE

ÎLE-DE-FRANCE

41



NORMANDIE

46

NOUVELLE-
AQUITAINE

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 !



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



RECRUTEZ VOS CDI OU CDD
EN QUELQUES MINUTES

**-10% pour les clients
METRO⁽¹⁾**

Scannez ci-contre pour en profiter



REFORCEZ
VOS ÉQUIPES EN UN
CLAQUEMENT DE DOIGTS !

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

Scannez ci-contre pour en profiter



TROUVEZ DU RENFORT
SANS LE CHERCHER !

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

Scannez ci-contre pour en profiter



**OFFRES
SPÉCIALES
METRO**

(1) Offre valable dans les halles participantes à l'opération. Voir conditions sur <https://jobfirst/metro>

(2) Applicable à toute nouvelle inscription pour une mission de 20h minimum.

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 PT
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 RÉFÉRENÇÉ, 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.

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 RECONNNU

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 pastiers 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



EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



NECTARINE ET PÊCHE FILIÈRE RÉGIONALE

Réf. 761885, Réf. 761887, Réf. 761890, Réf. 761892

SHOOT À VENIR
(JUILLET)

NECTARINE & PÊCHE DE VIGNE

Réf. 031458, Réf. 089859

Calibre B

Catégorie 1

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



CERISE DE BESENAY LABEL ROUGE

Colis 5kg

EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE



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 engrangement.



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



NOUVEAU !

RAVIOLES TRADITIONNELLES

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

ATOUTPRO

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



RAVIOLES TRADITIONNELLES

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



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

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

L'incontournable des repas en bout de piste !



DIOT NATURE

ÉLABORÉ EN HAUTE-SAVOIE
SALAISSONS DU MONT BLANC
Réf. : 074568
la poche 3kg

ATOUTPRO

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



ATOUTPRO

L'andouillette à la lyonnaise



PIEDS DE PORC CUITS

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



JAMBON SEC D'AUVERGNE

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

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



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



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



**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 MÉMÉE
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 SAVOIE
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 SAVOIE
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 :



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

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.



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

ATOUTPRO

Sans arômes artificiels ni colorants artificiels
Séchage lent à basse température : les crozets sont chauffées 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. : 306060
le sachet 1kg
existe aussi aux cèpes, ail des ours ou sarrasin en 1kg ou 5kg

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 riper leur peau. Elles sont préparées uniquement à l'eau et au sel. Leur chair est abondante, leur goût caractéristique et subtil.



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

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.



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 RIGOUROUSE

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 voit 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 gardé 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^e 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^e siècle, les vigneron 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 &
LEGUMES



TRUFFE NOIRE DE BOURGOGNE

Réf. : 714949

Poids 250g



ENTRECÔTE 4KG+ (BŒUF DE FRANCHE COMTÉ)

ORIGINE FRANCE

viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



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.



SAUCISSE DE MORTEAU

ÉLABORÉE DANS LE DOUBS
AUX PRODUITS SAUGETS

Réf. : 144048
I.G.P.
la poche x4



SAUCISSE DE MONTBÉLIARD CUITE

ÉLABORÉ DANS LE DOUBS
METRO CHEF
Réf. : 016052

I.G.P.
la pièce 90g

ATOUTPRO

Aussi appelé jambon de Morteau, ce jambon est issus 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



JAMBON PERSILLÉ

ÉLABORÉ EN CÔTE-D'OR
AU JAMBON DE BOURGOGNE
Réf. : 235956

rectangulaire - non glacé
la pièce 1kg



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.

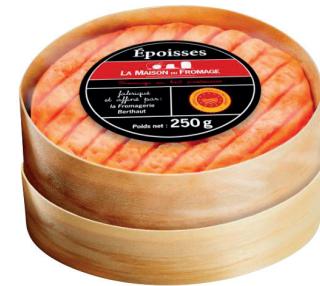


la marque
METRO

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 menacé d'extinction, a été 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 chairs 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.



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, mytiliculleur 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.



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.**



TOMATE JOUNO
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)



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



LES ALGUES FRAÎCHES DE MAS
Réf. 030929, Réf. 030928, Réf. 093409,
Réf. 030934, Réf. 030932
Algues dulsee, 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



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE



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



suggestions de présentation.

BRETAGNE



la marque
METRO



ATOUTPRO

Arrivée première de sa catégorie au Concours Général Agricole 2022, l'andouille de Guémené Rustadou a médaillée d'argent. Elle est conçue sans additif, sans sel nitrité, 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



Rustadou



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

LOZACHMEUR

Réf. : 291327

13%

la bouteille 75cl



WHISKY DE BRETAGNE I.G.P.

PUR BLÉ NOIR

EDDU SILVER

Réf. : 274082

43% 8

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% 8

la bouteille 70cl

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 squeezer pratique. Il conserve sa brillance et sa texture ce qui permet de préparer les desserts jusqu'à 24 heures à l'avance



COULIS CARAMEL AU BEURRE SALÉ

ÉLABORÉ DANS

LE MORBIHAN

CARABREIZH

Réf. : 295085

le squeezer 700g



GÂTEAU BRETON

ÉLABORÉ EN ILLE-ET-VILAINE

CREPERIE COLAS

Réf. : 306472

framboise

la barquette 1,3kg



CIDRE BRETON ARTISANAL BRUT

ÉLABORÉ DANS LE MORBIHAN

CIDRERIE DE RHUYS

Réf. : 203284

5,5%

la bouteille 75cl

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  PHYTES COMME LES PLUS AFFINÉS.



TOUT SIMPLEMENT UNIQUE

Le Sainte-Maure-de-Touraine AOP est un fromage de chèvre au lait cru. Le lait cru n'étant 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 proposé par la *Maison du fromage*.

RÉMY GUILLARD ACHETEUR FROMAGES CHEZ METRO

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



POULET FERMIER

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

le kilogramme



PACK EN ATTENTE

PACK EN ATTENTE

ANDOUILLETTE DE VOUVRAY

ÉLABORÉE EN INDRÉ-ET-LOIRE
GRAND VALLÉE
Réf. : 182732
à griller
la poche 960g

RILLONS COCKTAIL
ÉLABORÉ EN INDRÉ-ET-LOIRE
LE PÈRE CHAMPAIN
Réf. : 197387
la barquette 1,5kg

la marque
METRO



SAINTE-MAURE DE TOURAIN 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 Environnementale 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%
la bouteille 70cl



CORNICHONS FRANÇAIS
ÉLABORÉ DANS LE LOIRET
MARTIN POURET
Réf. : 274486
le pot 270g

ATOUTPRO

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.



VINAIGRE D'ORLÉANS VIN BLANC À L'ANCIENNE
ÉLABORÉ DANS LE LOIRET
MARTIN POURET
Réf. : 094591
la bouteille 50cl

ATOUTPRO

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.



VINAIGRE D'ORLÉANS VIN BLANC
ÉLABORÉ DANS LE LOIRET
MARTIN POURET
Réf. : 274856
le bidon 5l

ATOUTPRO

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



LES SAVEURS DU CŒUR DE L'ALSACE

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



QU'EST-CE QU'UNE BONNE CHOUCRUTE ?

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 !



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.



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.



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 CHOUCRUTE

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 LIMITES À... LA CHOUCRUTE

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 prédecesseurs et préserve un savoir-faire ancestral** qui confère à sa choucroute un goût inimitable.

ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR NOTRE PRODUCTEUR ?
RETROUVEZ NOTRE ARTICLE SUR METRO-LOCAL.FR
EN FLASHANT CE QR CODE





GRAND-EST

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



ASPERGE BLANCHE D'ALSACE

Calibre 16/22
Catégorie 1
Colis 5kg



ASPERGE VIOLETTE D'ALSACE

Calibre 16/22
Catégorie 1
Colis 5kg



CHOUX À CHOUCRUTE

Réf. : 026592

**SHOOT À VENIR
(JUILLET/AOÛT)**

MYRTILLE SAUVAGE

Réf. 700449, Réf. 713873
Barquette 500g

**SHOOT À VENIR
(JUILLET/AOÛT)**

**VISUEL EN
ATTENTE**

PRUNE QUETSCHE 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

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

ATOOUTPRO

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. Etrangé, effeuillé, coupé en lamelles, salé et fermenté, ce produit du terroir alsacien donne une choucroute fine, longue et blanche au goût unique.

CHOUCRUTE LA FIL D'OR

ÉLABORÉ DANS LE BAS-RHIN

 WEBER
Réf. : 304402
le seau 10kg

 VISUEL EN BASSE
DÉFINITION

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

 JAMBON DE REIMS
ÉLABORÉ DANS LA MARNE
DEMOIZET
Réf. : 047019
en demi
la pièce 2kg



GRAND-EST



BOUDIN BLANC RETHEL
ÉLABORÉ DANS LES ARDENNES
DEMOIZET
Réf. : 047021
IGP
la poche 1kg

ATOUTPRO

Le seul boudin blanc
I.G.P.



FUSEAU LORRAIN
ÉLABORÉ EN MEURTHE-ET-MOSSELLE
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



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

Suggestions de présentation.

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 pâtissiers au bon goût d'amandes (15%), sont aussi à l'aise au bord d'une tasse à 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-MOSSELLE
CONFISERIE STANISLAS
Réf. : 031870
I.G.P.
la boîte 500g

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 malé 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 XIV^e 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 incontournables 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 épicee, 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



ATOUTPRO

Le Raifort d'Alsace doux est prêt à l'emploi pour accompagner la viande, le poisson, les sandwichs 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'agréable adoucie s'utilise comme du vinaigre et permet la composition de vinaigrettes finement équilibrées

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



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'ANCIÈTRE 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^e 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 elixir 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 CLAEYSENS 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 Claeysens, 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 Claeysens 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 !



HAUTS-DE-FRANCE

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LEGUMES



ENDIVE RÉGIONALE HAUT-DE-FRANCE

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



ENDIVE ROUGE

Réf. : 002967
Colis 2,5kg



ENDIVE BARBUCINE

Réf. : 093552
Pochette 300g

SHOOT À VENIR

ENDIVE PLEINE TERRE

Réf. : 044049
Colis 5kg
Catégorie 1



CARMINE

Réf. : 050034
Barquette 300g



FRISELINE

Réf. : 702419
Colis 2,5kg
Catégorie 1



**CHOU-FLEUR DE SAINT-OMER**

Réf. : 018489
Colis 6 pièces

SHOOT À VENIR

CHOU DE BRUXELLES

Réf. : 712775
Sachet 500g
Catégorie 1

**POMMES DE TERRE**

Réf. 701844, Réf. 701845, Réf. 711126, Réf. 714309,
Réf. 701846, Réf. 760146
Colis 5kg

**POMMES DE TERRE RATTE FINE DU TOUQUET**

Réf. : 084144
Bourrache 5kg
Calibre 20/120g

**CAROTTE TILQUES**

Réf. : 760282
Colis 5kg
Catégorie 1

AIL FUMÉ D'ARLEUX

Réf. : 099029
Sachet 1kg
Catégorie 1



HAUTS-DE-FRANCE



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

MOULES DE CORDE DE DUNKERQUE

ÉLEVÉES EN FRANCE

Réf. : 029082

Prêtes à cuire
Sac 5kg



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

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



POULET FERMIER

ORIGINE FRANCE

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



METRO

Traitements 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



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

ATOUTPRO

Idéal à la fonte



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

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

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.



GENIÈVRE DE WAMBRECHIES
DISTILLERIE CLAEYSENS
Réf. : 001678
49%
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%
la bouteille 70cl



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



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



BÉTISE DE CAMBRAI
ÉLABORÉ DANS LE NORD
COEUR DES LYS
Réf. : 303641
le sachet 2kg



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



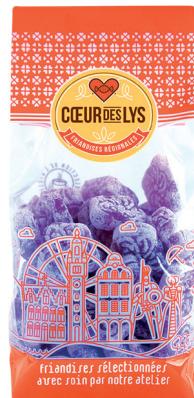
CARABISTOUILLE
ÉLABORÉ DANS LE NORD
COEUR DES LYS
Réf. : 303713
caramel fondant au beurre salé vanille naturelle
la boîte distributrice 40g

ATOUTPRO

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



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



VIOLETTES COMME AUTREFOIS
ÉLABORÉ DANS LE NORD
COEUR DES LYS
Réf. : 302190
le sachet 200g



SOUPE DE POISSON
ÉLABORÉ DANS LE PAS-DE-CALAIS
MAISON PÉRARD
Réf. : 304660
label rouge
la poche 1L

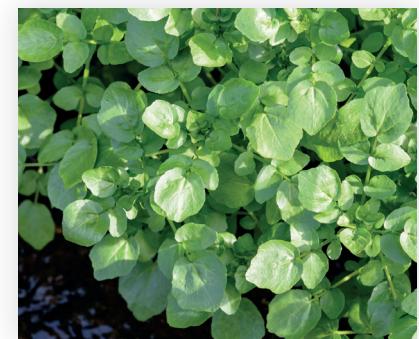
ATOUTPRO

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



LE CRESSON DE MERREVILLE : UN TRÉSOR CULINAIRE

PETIT PAR LA TAILLE MAIS GRAND PAR LA SAVEUR, LE CRESSON EST CHARGÉ D'HISTOIRE AUTANT QUE DE NUTRIMENTS ! PARISIENNEMENT 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 POCHE.

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 déniche 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



ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR CETTE RÉGION ?

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



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 pommeau 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.

ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR NOTRE PRODUCTEUR ?
RETROUVEZ NOTRE ARTICLE SUR METRO-LOCAL.FR
EN FLASHANT CE QR CODE





NORMANDIE

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LEGUMES



EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LEGUMES



CAROTTE SABLES DE CRÉANCES LABEL ROUGE

ORIGINE FRANCE
Réf. : 015029
Colis 5kg

POIREAU DE CRÉANCES
Réf. : 077302
Filet 5kg



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

ORIGINE FRANCE
viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme

CARCASSE D'AGNEAU PRÉ SALÉ A.O.P.
ORIGINE FRANCE
nu
le kilogramme



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

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.

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

OSTRÉ'OR LA SPÉCIALE DE SAINT VAAST LA HOUQUE 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 Hélie grandissent dans l'un des bassins ostréicoles les plus réputés. Élevées extensivement sur des tables dans des parcs spécifiques, elles bénéficient d'attentions particulières. À maturité, elles présentent des qualités exceptionnelles : une coquille régulière aux reflets jaune or, une chair généreuse, une douceur croquante et acidulée, sublimée par les notes iodées des eaux de la Manche.



NORMANDIE

LE SAVIEZ-VOUS ?



Né au cœur du Pays de Bray, le Neufchâtel est un fromage fermier fabriqué artisanalement depuis le VI^e 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 Neufchâtelés 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'ÉVÈQUE 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



**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

ATOUPRO

Idée cocktail : 5cl de Calvados Coquerel vieux ; 15cl de Ginger Ale ; 2 gouttes d'Angostura bitter ; garnir avec un 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 sublimera 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 GUÉRANDE**
ÉLABORÉ DANS LE CALVADOS
CARAMELS D'ISIGNY
Réf. : 061329
A.O.P.
le seau 3kg

ATOUPRO

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 QU'EN 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



CÈPES DE BORDEAUX

Réf. : 086282

Colis 3kg

SHOOT À VENIR
(JUIN)

SALADE CRESSON D'AQUITAINE

Réf. : 093622

Colis de 6 bouteilles



MELON CHARENTAIS JAUNE DU QUERCY I.G.P.

Réf. : 099353

Pièce de 975g à 1,250kg



ASPERGE BLANCHE OU VIOLETTE DES LANDES

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

Colis 5kg



CAROTTE DES HAUTES LANDES DE GASCOGNE

Réf. : 704509

Colis 6kg



TOMATE DE MARMANDE

Réf. : 089913

Catégorie 2

3,5kg

SHOOT À VENIR
(JUIN)

**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 &
LEGUMES



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 &
LEGUMES



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)

SHOOT À VENIR
(JUILLET)

SHOOT À VENIR
(JUILLET)

PRUNE D'ENTE

Réf. : 761518
5kg

PRUNE REINE CLAUDE VÉRITABLE LABEL ROUGE

Réf. : 760402
Colis 5kg

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

Réf. : 030323
4kg



MARENNE-OLÉRON

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



1

4

2

3

HUÎTRE MARENNE 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. Elevées 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^{er} 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





NOUVELLE-AQUITAINE



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 variétés, 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

Suggestions de présentation.





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.
SEMPÉ
Réf. : 193437
40%
la bouteille 70cl



LIQUEUR L'EAU DE NOIX SUPRÈME DENOIX
Réf. : 192507
30%
la bouteille 70cl



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 :



Suggestions de présentation.

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



NOUVELLE-AQUITAINE



CONFITURE DE CERISE NOIRE PÂTISSIÈRE 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'AGEN
ÉLABORÉ DANS LE LOT-ET-GARONNE LONGUESSERRE
Réf. : 119898
la boîte 5/1

ATOUTPRO

Produit gourmand et original, fabriqué à partir de pruneaux d'Agen de qualité. La crème de Pruneaux Longueisserre 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^e 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.



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

ATOUTPRO

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



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

ATOUTPRO

Triés à la main sur notre exploitation située à Saïlat, 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 un esthétique parfait



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 cuisines 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 SAUNIERS 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 &
LEGUMES



**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



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



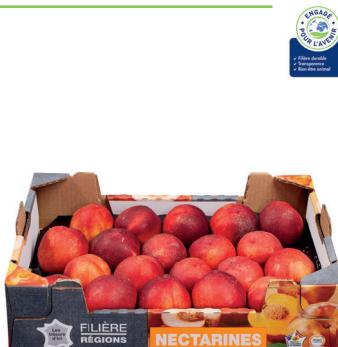
**OLIVE PICHOLINE
ET LUCQUES A.O.C. A.O.P.
DU LANGUEDOC**
Réf. 701185, Réf. 704031, Réf.
701186, Réf. 032814, Réf. 032816,
Réf. 032840, Réf. 762255
Sear 3kg



**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





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

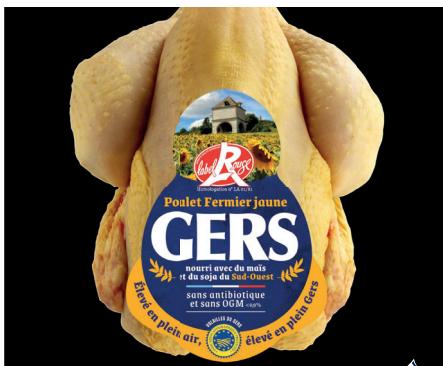
I.G.P. Label Rouge
sous vide
le kilogramme



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



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.

QUASI DE VEAU DE L'AVEYRON

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

ATOUTPRO

L'accompagnement
de tous les bons plats
Catalans

VISUEL EN
ATTENTE

VISUEL EN
ATTENTE

ÄÖLI

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

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



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.

METRO

Demande de prise de vue packshot en cours

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



LIQUEUR ARTISANALE POUSSE RAPIERE ORANGE ET ARMAGNAC
MONLUC
Réf. : 005772
24%
la bouteille 70cl



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.



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.

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



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



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



ATOUTPRO

La guimauve de tradition est associée au goût d'enfance : Anis, Violette, Citron, Mandarine et Fleur d'oranger

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



ATOUPRO

La Rousquille est la reine des spécialités catalanes depuis le 19^{ème} 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

**HARICOTS TARBAIS**ÉLABORÉ EN HAUTES-PYRÉNÉES
HARICOTS TARBAIS

Réf. : 179541

Label rouge et I.G.P.
le paquet 1kg**ATOUPRO**

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

**TRIO DE RIZ DE CAMARGUE**

ÉLABORÉ DANS LE GARD

Réf. : 304683

I.G.P.
le sac 5kg**HARICOT DE CASTELNAUDARY**

ÉLABORÉ DANS L'AUDE

Réf. : 284878

I.G.P.
le sac 10kg**ATOUPRO**

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

**ATOUPRO**

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 CHICHEÉLABORÉ DANS LE TARN-ET-GARONNE
GRAINES ET LEGUMINEUSES

DE FRANCE

Réf. : 306585

conventionnel
le sachet 2,5kg**ATOUPRO**

La rouille sétoise 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**ATOUPRO**

Notre huile d'olive 100% française est tritée 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'OULIBOO

Réf. : 253963

A.O.P. vierge extra - non filtré
la bouteille 50cl**BRANDADE DE MORUE**

ÉLABORÉ DANS LE GARD

RAYMOND GEOFFROY

Réf. : 029467

la boîte 4/4

**ATOUPRO**

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

**GROS SEL NATUREL**

ÉLABORÉ DANS LA SARTHE

LES SELS DE GRUISSAN

Réf. : 306476

le sac kraft 5kg

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

Mœlleux 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 &
LEGUMES



SALADE MÂCHE NANTAISE I.G.P.

Réf. : 08471
Colis 1kg

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LEGUMES



POMME TAPÉE ET POIRE TAPÉE

Réf. 031295, Réf. 030589
Colis 1kg



EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LEGUMES



POMME DU VAL DE LOIRE

Réf. 762029, Réf. 762001, Réf. 761748,
Réf. 762093, Réf. 762049
Colis 3,5kg

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LEGUMES



ÉCHALOTE D'ANJOU

Réf. : 760276
Calibre 35/45
Catégorie 1
Sachet 1kg

EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE



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



suggestions de présentation.



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



RILLETTES
ÉLABORÉES DANS LA SARTHE
FASSIER
Réf. : 009628
sous vide
pain 1,5kg environ
la pièce 1,75kg



RILLETTÉE DE TOURS
ÉLABORÉE EN INDRÉ-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%
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



POUIGNY SAINT PIERRE A.O.P.
LA MAISON DU FROMAGE
Réf. : 142721
la pièce 250g



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



**LONDON DRY GIN**MERIDOR
Réf. : 244763

41,9% 8

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 épice.

**PASTIS**COMBIER
Réf. : 192853

45% 8

la bouteille 70cl

**CRÈME DE CASSIS**D'ANJOU
GIFFARDRéf. : 192589
16%
la bouteille 100cl

MOGETTE
DE VENDÉE
ÉLABORÉ EN VENDÉE
GRAIN DE VITALITÉ
Réf. : 109045

**ATOUTPRO**

Véritable nectar des marais-salants, la Fleur de sel de Guérande Le Guérandais 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

FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE

ÉLABORÉ EN LOIRE-ATLANTIQUE

LE GUÉRANDAIS

Réf. : 292855

I.G.P.

le seau 1kg



GROS SEL DE NOIRMOUTIER
ÉLABORÉ EN VENDÉE
SEL MARIN ÎLE DE NOIRMOUTIER
Réf. : 110476

Suggestions de présentation.

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



POIVRONS DE LAGNE

SHOOT À VENIR
(MAI)

OIGNON DE VERSES PONT DU GARD

Réf. : 714313
Colis 8 pièces



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



TRUFFE DU VAUCLUSE
Réf. : 051397
Melanosporum
Barquette 250g

SHOOT À VENIR
(JUILLET)

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

VISUEL EN
ATTENTE

OLIVE DES BAUX DE PROVENCE

Réf. : 760498
5kg



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. : 090504
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. 713377
Colis 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



MOULES DE CORDE CAMARGUE CARTEAU

Réf. : 709117
Prêtes à cuire
Sac 5kg

VISUEL EN
ATTENTE



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



PIEDS & PAQUETS

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



ATOUTPRO

Andouillettes refournées à la main, essentiellement élaborées à base de menus et de panisses 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
SALAISSONS PERTUISIENNE
Réf. : 016371
la barquette 1kg

METRO

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

CAILLETTE BOULE

ÉLABORÉE DANS LA DRÔME
DRÔME SALAISSONS
Réf. : 235425
la poche 1,32kg

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
SALAISSONS REUNIES
Réf. : 177767
la pièce 1kg





**APÉRITIF À BASE DE VIN
RINQUINQUIN À LA PÊCHE**
DISTILLERIE ET DOMAINES 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 basse d'alcool de blé BIO français. Outre un bouquet d'arômes 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 délicatement 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

ATOUTPRO
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



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

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



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



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

ATOUTPRO

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



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



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

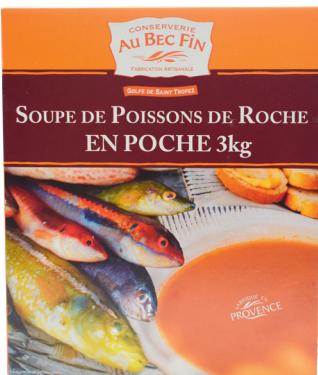
ATOUTPRO

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 croutons nappés de rouille et parsemés de gruyère râpé.

**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.

**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 :

**SOUPE DE POISSONS DE ROCHE**

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

SOCCA CHIPS

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

ATOUTPRO

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

**HUILE D'OLIVE DE PROVENCE**

ÉLABORÉ DANS LE VAUCLUSE
CHÂTEAU DE TAURENNЕ
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