

# #ITALIE

ÉDITION 2024



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR  
LA RECETTE DU CHEF  
VITO MORREALE



les  
halles  
**METRO**

# #ITALIE



Avec la restauration italienne, on pensait avoir tout vu... et on était loin du compte ! Elle ne cesse en effet de s'adapter aux dernières tendances pour continuer de se développer. Vous avez besoin d'un petit coup de pouce pour décrypter ces tendances et vous mettre au goût du jour ? Vous pouvez compter sur notre nouveau Guide ! Au menu, une sélection de produits incontournables : antipasti et entrées, pizzas de toutes formes, plats divers et variés, desserts typiques, boissons mais aussi équipements et vente à emporter, rien ne va vous échapper. Prêt pour une plongée au cœur de la gastronomie italienne ? Avanti !

## POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

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





## 9-20

### ANTIPASTI & ENTRÉES

#### ANTIPASTI

Le fromage italien **10**

La charcuterie italienne **12-14**

Les fruits et légumes **15-17**

#### LES ENTRÉES

Le fromage **18-19**

Le carpaccio et tartare **20**

Les pains et gressins **20**

## 21-45



### LES PIZZAS

Les farines et bases **22-24**

La charcuterie **28-31**

Les fruits et légumes **32-34**

Le fromage et la crème **35-40**

Les huiles et assaisonnements **41-42**

Les produits de la mer **43-44**

Les viandes **45**

## 46-68

### LES PLATS

Les pâtes et riz **47-51**

Les fromages **54-55**

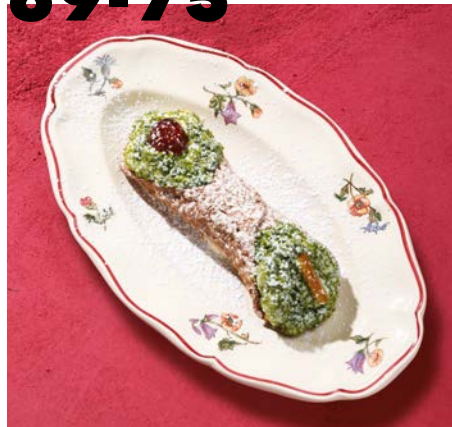
Les produits de la mer **56-60**

Les viandes **61-63**

La charcuterie **64**

L'assaisonnement **65-68**

## 69-75



### LES DESSERTS

La panna cotta **70**

Le tiramisu **72**

La glace **73-74**

Le café **75**

## 76-90

### LES BOISSONS

La brasserie **77**

Les effervescents **78-79**

Les vins blancs **80-81**

Les vins rouges **82-84**

Le vins rosés **85**

Les spiritueux **86-89**

Les cocktails **90**

## 91-118



### L'ÉQUIPEMENT

La vente à emporter **92-93**

La cuisson **94-96**

La conservation **97-99**

La préparation **100-110**

Le lavage **111**

Le transport **112**

La salle **113-118**

RETROUVEZ LES PRODUITS LIVRÉS  
DISPONIBLES DANS TOUTES LES  
HALLES METRO AU 04/01/2024  
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

\*La livraison est soumise à conditions. Rapprochez-vous d'un conseiller dans vos halles.

RETROUVEZ NOTRE OFFRE LIVRÉE **SUR** **METRO.fr** OU **SUR L'APPLICATION METRO**

# RESTAURATION ITALIENNE

## (R)ÉVOLUTION EN VUE !



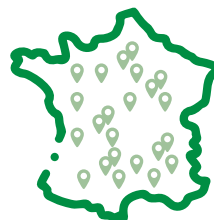
Le constat est sans appel, la restauration italienne ne cesse de grignoter des parts de marché. Implantée en France depuis de nombreuses années, elle a notamment pu compter sur le développement de la vente à emporter pour conquérir une nouvelle clientèle, entre autres grâce à ses pizzas livrées à domicile. Mais pour continuer à séduire, la restauration italienne s'est également inspirée des dernières tendances. Pour commencer, elle a su se premiumiser en s'appuyant sur des produits de première qualité, qu'il s'agisse de produits locaux ou encore labellisés, qui sont légion de l'autre côté des Alpes. Elle n'a pas hésité non plus à jouer la carte de l'hyper spécialisation, en mettant à l'honneur des cuisines régionales et des spécialités locales telles que la pizza napolitaine, la piadina, les arancini... Elle a également misé sur l'essor des alternatives végétariennes en adaptant sa carte pour se mettre à l'heure du veggie. Soulignons encore le développement de ventes additionnelles via son offre d'épicerie fine et de boissons typiques. Au-delà de l'assiette, elle a aussi fait sa révolution en invitant les consommateurs à vivre une expérience plus immersive que jamais, avec une ambiance italienne soignée et très poussée, basée sur la naturalité et reprenant les codes de la méditerranée. La restauration italienne est à n'en pas douter une cuisine de tradition, mais elle a montré sa capacité à s'adapter pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs dans le but d'asseoir son succès.

Et quelque chose nous dit qu'elle a encore de beaux jours devant elle...



**4,3 MILLIARDS  
D'EUROS**

DE CHIFFRE D'AFFAIRES



**11 000  
POINTS DE VENTES**

(DONT 95% D'INDÉPENDANTS)



**91% DES  
CONSOMMATEURS**

FRANÇAIS FRÉQUENTENT RÉGULIÈREMENT  
DES RESTAURANTS ITALIENS

**50%**

DES POINTS DE VENTES SONT RÉPARTIS  
SUR 3 RÉGIONS EN FRANCE :



PRÈS DE

**25%**

DES ÉTABLISSEMENTS  
EN ÎLE-DE-FRANCE



ENVIRON

**15%**

EN AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES



AUTOUR DE

**10%**

EN PROVENCE-ALPES-CÔTE-  
D'AZUR



# LES HALLES METRO

## 1<sup>ER</sup> PARTENAIRE DES RESTAURATEURS INDÉPENDANTS

Depuis 50 ans, METRO s'engage aux côtés des professionnels des métiers de bouche et de la revente alimentaire. Produits alimentaires, équipements, services pratiques, conseils avisés..., METRO vous propose un grand choix de produits à un excellent rapport qualité-prix et des solutions concrètes pour vous accompagner dans votre activité tout au long de l'année.

### METRO C'EST :

#### UN SERVICE DE LIVRAISON PRATIQUE



#### 2 MODES DE LIVRAISONS

pour toutes les situations :  
livraison de chariot ou livraison de commande sur **METRO.fr** sans vous déplacer

#### DES ÉQUIPEMENTS FIABLES ET PERFORMANTS AVEC UN SERVICE DE CONCEPTION & D'AMÉNAGEMENT PROFESSIONNEL

#### DU MATÉRIEL

# CHR

EN FRANCE



#### DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE MARKETPLACE\*, L'OFFRE D'ÉQUIPEMENT LA PLUS COMPLÈTE POUR LES RESTAURATEURS

#### PLUS DE

# 100 000

RÉFÉRENCES

DISPONIBLES EN LIVRAISON



#### UN TRÈS GRAND CHOIX DE POISSONS EXTRA-FRAIS

# 28

CRIÉES EN 24H

dans vos halles



#### CAISSE ENREGISTREUSE, RÉSERVATIONS & COMMANDES EN LIGNE, SITE INTERNET

# PLUS DE 60 000 CLIENTS

séduits par Dish by METRO



#### UNE LARGE GAMME DE PRODUITS LOCAUX



#### PLUS DE

# 10 000

PRODUITS LOCAUX

ET DU TERROIR

#### DES PRODUITS AU MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ-PRIX

# 4 800

RÉFÉRENCES METRO EXCLUSIVES



#### UN SERVICE APRÈS-VENTE AUSSI PERFORMANT QU'ACCESSIBLE

# 97%

DE NOS CLIENTS SONT SATISFAITS DU SAV METRO



\*Marketplace = place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.

# PORTRAIT DE CHEF

# PORTRAIT DE CHEF



PAGE PUB EN ATTENTE

# ANTIPASTI & ENTRÉES



MELANZANA  
AL PESTO E  
RICOTTA



SALADE  
DI  
POLIPO

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DES RECETTES  
DU CHEF VITO MORREALE



# ANTIPASTI ET ENTRÉE

## ANTIPASTI

LE FROMAGE ITALIEN



### BURRATA SAVEUR TRUFFE

ORIGINE ITALIE  
TOSCANELLA  
Réf. : 237652  
la pièce 150g



### BURRATA FUMEE

Réf. : 288140  
la barquette 2x100g



### BURRATA DE CHÈVRE

CHÈVREFEUILLE  
Réf. : 273195  
le pot 120g



### BURRATA

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 283931  
la barquette 8x125g



### BURRATA

ORIGINE ITALIE  
AMBROSI  
Réf. : 141586  
le pot 120g



### BURRATA DI BUFALA

ORIGINE ITALIE  
GAROFALO  
Réf. : 188345  
la pièce 125g



### BURRATINAS

TOSCANELLA  
Réf. : 264343  
salade et pizza  
la barquette 12x50g



### BURRATA

TOSCANELLA  
Réf. : 212575  
la barquette 8x100g



### CAMEMBERT DI BUFALA

ORIGINE ITALIE  
Réf. : 233128  
la pièce 250g





PAGE FOCUS BURRATA  
EN ATTENTE



# ANTIPASTI ET ENTRÉE

## ANTIPASTI

### LA CHARCUTERIE ITALIENNE



#### ATOUTPRO

Affinage minimum  
14 mois



#### ATOUTPRO

Affinage 10 mois  
minimum



#### JAMBON DE PARME A.O.P.

ORIGINE ITALIE  
ITALSALUMI  
Réf. : 285368  
15 tranches  
la barquette 200g



#### JAMBON SEC ITALIEN

METRO CHEF  
Réf. : 032375  
30 tranches environ  
la barquette 2x250g



#### ATOUTPRO

Affinage 18 mois  
Produit à partir de cuisses  
de porcs lourds italiens  
Sans nitrites et sans  
nitrates



#### ATOUTPRO

Affinage 10 mois  
minimum

#### NOUVEAU !



#### JAMBON CRU

ORIGINE ITALIE  
ITALSALUMI  
Réf. : 285367  
22 tranches  
la barquette 300g

#### JAMBON CRU ITALIEN "DOLCE PROSCIUTTO"

RASPINI  
Réf. : 042690  
entier désossé  
affinage 10 mois minimum  
le kilogramme



#### JAMBON CUIT RÔTI AUX HERBES ROSTELLO FIORUCCI

Réf. : 183735  
en demi-pièce 4,2kg environ  
le kilogramme



#### BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

BERETTA  
Réf. : 169672  
tranchée  
la barquette 250g



**ATOUTPRO**

Affinage 12 mois minimum, format bloc pour un rendement maximal à l'utilisation

**MATONELLE DE JAMBON DE PARME D.O.P.**

ORIGINE ITALIE

BERETTA

Réf. : 199878

pièce 2,2kg environ  
le kilogramme

**ATOUTPRO**

Affinage 10 mois minimum

**MATONELLE DE JAMBON CRU ITALIEN**

RASPINI

Réf. : 184887

pièce 2,2kg environ  
le kilogramme

**COPPA ITALIENNE**

METRO CHEF

Réf. : 022514

60 tranches environ  
la barquette 2x250g

**ATOUTPRO**

Affinage 60 jours minimum

**COPPA DE PARME I.G.P.**

ORIGINE ITALIE

CASA MODENA

Réf. : 172436

entière  
pièce 1,8kg environ  
le kilogramme

**ATOUTPRO**

Affinage 90 jours minimum

**JAMBON SPECK**

SENFTER

Réf. : 158104

en demi  
pièce 2,5kg environ  
le kilogramme

**ATOUTPRO**

Affinage 150 jours minimum

**JAMBON SPECK ALTO ADIGE I.G.P.**

SUDTIROL

Réf. : 144083

tranché  
la barquette 300g





# ANTIPASTI ET ENTRÉE

## ANTIPASTI

LA CHARCUTERIE ITALIENNE



### MORTADELLE PISTACHÉE

BERETTA

Réf. : 000905

diamètre 19cm

en demi

pièce 3kg environ

le kilogramme



### MORTADELLE PISTACHÉE ITALIENNE

METRO CHEF

Réf. : 023163

60 tranches environ

la barquette 2x250g



### ATOUTPRO

Respect de la recette  
la plus authentique de  
l'Émilie-Romagne



### SAUCISSON SPIANATA PICCANTE

RASPINI

pièce 2,2kg environ

le kilogramme



### MORTADELLE

ORIGINE ITALIE

ITALSALUMI

Réf. : 285374

10 tranches

la barquette 200g



### SALAME RUSTICO

ORIGINE ITALIE

NEGRONI

Réf. : 285372

60 tranches

la barquette 300g



### VENTRICINA PICCANTE

ORIGINE ITALIE

ITALSALUMI

Réf. : 285371

44 tranches

la barquette 300g



LES FRUITS ET LÉGUMES



**CHAMPIGNON DE PARIS BLOND**

ORIGINE FRANCE

Réf. : 003961

Colis 3kg



**CONCOMBRE**

ORIGINE FRANCE

Réf. : 075400

Calibre 4/5

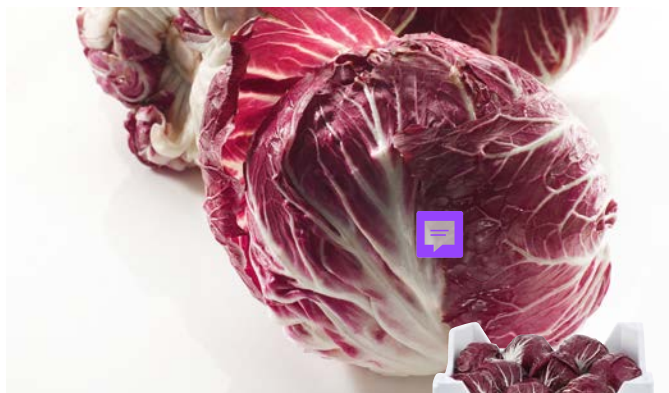


**AUBERGINE RONDE VIOLETTE**

ORIGINE ITALIE

Réf. : 700925

Colis 4,5kg



**SALADE TRÉVISE**

ORIGINE ITALIE

Réf. : 760258

Colis 2kg



**TOMATE CERISE ROUGE**

ORIGINE FRANCE

Réf. : 082836

Colis 4kg



**TOMATE ALLONGÉE CERISE ROUGE**

ORIGINE FRANCE

Réf. : 077774

Colis 4kg



# ANTIPASTI ET ENTRÉE

## ANTIPASTI

LES FRUITS ET LÉGUMES



### AUBERGINES GRILLÉES ET MARINÉES

ÉLABORÉES EN ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 294507  
la barquette 880g



### COURGETTES GRILLÉES ET MARINÉES

ÉLABORÉES EN ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 294513  
la barquette 880g



### TRIO DE POIVRONS GRILLÉS, PELÉS & MARINÉS

METRO CHEF  
Réf. : 090408  
rouges, jaunes & verts  
le seau 1kg



### LANIÈRES DE POIVRONS GRILLÉS

METRO CHEF  
Réf. : 087394  
grillés, marinés, poivrons rouges et jaunes  
la barquette 1kg



### TOMATES CONFITES

METRO CHEF  
Réf. : 057379  
mi-séchées marinées  
la barquette



### TOMATES CERISES CONFITES

METRO CHEF  
Réf. : 264695  
mi-séchées marinées  
la barquette 1,05kg



### TARTINABLE D'ARTICHAUT

ÉLABORÉ EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 300243  
le pot 500g



### CŒUR D'ARTICHAUTS DES POUILLES MARINÉS

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 300236  
cœurs d'artichauts cuits, assaisonnés et marinés  
la barquette 880g





**ARTICHAUTS EN QUARTIERS****SANS HUILE****ORIGINE ITALIE****PONTI**

Réf. : 175355

la barquette 1,2kg

*Existe aussi en tomates séchées 1,2 kg ou poivrons grillés 1,2kg***ARTICHAUTS QUARTIERS****ORIGINE ITALIE****METRO CHEF**

Réf. : 268303

le bocal 1700ml

**AUBERGINES GRILLÉES****METRO CHEF**

Réf. : 268316

le bocal 1700ml

**POIVRONS GRILLÉS****METRO CHEF**

Réf. : 268334

le bocal 1700ml

**POIVRONS FARCIS AU THON ET CÂPRES****GHIOTTO**

Réf. : 299605

le bocal 1700ml

*Existe aussi en poivrons farcis au fromage***COURGETTES GRILLÉES****METRO CHEF**

Réf. : 268324

le bocal 1700ml

**TOMATES SÉCHÉES EN LANIÈRES****ORIGINE ITALIE****METRO CHEF**

Réf. : 268305

le bocal 1700ml

*Existe aussi en tomates séchées 1700ml***OLIVES TAGGIASCA DÉNOYAUTÉES****LOMBARDO**

Réf. : 248046

le bocal 1kg



# ANTIPASTI ET ENTRÉE

## LES ENTRÉES

### LE FROMAGE



#### GORGONZOLA A.O.P. 1/8

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 084736

pièce 1,5kg environ  
le kilogramme



#### GORGONZOLA A.O.P.

ORIGINE ITALIE  
L'ANGELO BARUFFALDI  
Réf. : 247365

pointe 1/8  
le kilogramme



#### GORGONZOLA CUILLÈRE 1/2

ORIGINE ITALIE  
L'ANGELO BARUFFALDI  
Réf. : 157137

la pièce 6kg environ



#### PARMIGIANO REGGIANO A.O.P

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 076094

affinage 12 mois  
pièce 1kg environ  
le bloc 1kg



#### PARMIGIANO REGGIANO

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 147668

affinage 24 mois  
pièce 1kg environ  
le kilogramme



#### GRANA PADANO A.O.P

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 076097

affinage 10 mois minimum  
le bloc 1kg



#### GRANA PADANO

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 247529

affinage 14/16 mois  
la pièce 1kg environ





**BILLES DE MOZZARELLA I.Q.F.**

GRANAROLO  
Réf. : 306986  
billes de 5g  
le sachet de 2kg

**MOZZARELLA**

MOZZABELLA  
Réf. : 175859  
la pièce 125g

**BURRATA I.Q.F.**

GRANAROLO  
Réf. : 306890  
le sachet 2x125g



**TALEGGIO**  
ORIGINE ITALIE  
AMBROSI  
Réf. : 007611  
pièce 2kg environ  
le kilogramme



# ANTIPASTI ET ENTRÉE

## LES ENTRÉES

### LE CARPACCIO ET TARTARE



#### CARPACCIO DE BŒUF

ORIGINE FRANCE  
JEAN ROUTHIAU  
Réf. : 061249  
viande bovine  
l'assiette de 70g  
Existe aussi en race angus, limousine ou charolaise



#### ATOUTPRO

Affinage 45 jours minimum

#### BRESAOLA PUNTA D'ANCA

RASPINI  
Réf. : 005577  
pièce 1,6kg environ  
le kilogramme



#### TARTARE HACHÉ

ORIGINE FRANCE  
viande bovine française  
5% M.G.  
sous atmosphère  
la barquette 180g



### LES PAINS ET GRESSINS



#### ATOUTPRO

Croûte fine  
Tout type de garniture  
Fraîcheur longue durée



#### PAIN BRUSCHETTE

ÉLABORÉ EN ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 006445  
4 tranches



#### PAIN BRUSHELLE

ÉLABORÉ EN ITALIE  
MORATO  
Réf. : 004588  
6 pièces de 67g



#### MINI BRUSHELLE

ÉLABORÉ EN ITALIE  
MORATO  
Réf. : 040742  
12 mini bruschettas  
le sachet 12 mini bruschettas



#### GRESSINS SUPER

VITAVIGOR  
Réf. : 113437  
le paquet 350g





# LES PIZZAS



PIZZA  
CASA  
VITO



PIZZA  
VEGETARIANA



PIZZA  
CALZONE

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DES RECETTES  
DU CHEF VITO MORREALE



# LES PIZZAS

## LES FARINES ET BASES



### LES LEVURES



**LEVURE FRAÎCHE CUBE 42G**  
FALA  
Réf. : 036847  
le lot de 12



**LEVURE FRAÎCHE 42GX24**  
FALA MENAGERE LESAFFRE  
FALA  
Réf. : 018810



**LEVURE FRAÎCHE**  
L'HIRONDELLE  
Réf. : 247749  
le pain 500g

### LA BOULE, PINSA ET FOCCACCIA



**PÂTONS DE PIZZA CRUS**  
SCAL  
Réf. : 175988  
le colis de 30 pièces de 350g



**BASE PIZZA TOMATÉE**  
L'ITALIE DES PIZZAS  
Réf. : 292432  
pré-cuite  
le sachet 5 bases de 300g



**FOCACCIA CLASSIQUE**  
ÉLABORÉE EN ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 071568  
à l'huile d'olive vierge extra  
la pièce 750g

**ATOUTPRO**  
Réchauffer au four 4  
à 5min



**PINSA ROMANA**  
ÉLABORÉE EN ITALIE  
DI MARCO  
Réf. : 300273  
la barquette 3 pièces de 230g

**ATOUTPRO**  
Prêt à garnir  
Innovant



## LA FARINE DUPUIS



**FARINE CLASSICA  
SPÉCIALE PIZZA**  
Réf. : 184958  
le kilogramme

## LA FARINE CAPUTO



**FARINE PIZZERIA  
T00**  
CAPUTO  
Réf. : 252440  
le kilogramme  
Existe aussi en farine pizzeria  
T00 W280-300 25kg



**FARINE CLASSICA  
T00**  
CAPUTO  
Réf. : 226006  
le sac 5kg



**FARINE MANITOBA  
ORO T0**  
CAPUTO  
Réf. : 226004  
le kilogramme



**FARINE SACCOROSSO T00**  
CAPUTO  
Réf. : 226005  
le kilogramme  
Existe aussi en farine saccorosso T00 W320 25kg



**FARINE NUVOLE T00**  
CAPUTO  
Réf. : 269995  
le kilogramme



**NUVOLE SUPER**  
Réf. : 305291  
le sachet 5kg



# LES PIZZAS

## LES FARINES ET BASES

### LA FARINE SPADONI



  
**FARINE SPÉCIALE**  
**PIZZA PZ1**  
**MOLINO SPADONI**  
 Réf. : 200924  
 le kilogramme



  
**FARINE SPÉCIALE**  
**PIZZA PZ2 T00**  
**MOLINO SPADONI**  
 Réf. : 010381  
 le kilogramme

#### ATOUTPRO

Durée de levage de  
8 à 10h



  
**FARINE SPÉCIALE**  
**PIZZA PZ3 T00**  
**MOLINO SPADONI**  
 Réf. : 088748  
 le kilogramme  
 Existe aussi en PZ3 T00 W280  
 25kg



  
**STACCAPIZZA**  
**MOLINO SPADONI**  
 Réf. : 226020  
 le sac 5kg  
 Existe aussi en staccapizza 1kg



**FARINE MANITOBA**  
**PZ8 T0**  
**MOLINO SPADONI**  
 Réf. : 146311  
 le sac 5kg



  
**FARINE SPÉCIALE**  
**PIZZA PZ4 T00**  
**MOLINO SPADONI**  
 Réf. : 155601  
 le sac 5kg



INTERVIEW SPADONI

**METRO**

*Chef*

TOUT COMMENCE AVEC  
**UN PRODUIT DE QUALITÉ.**



**1500 PRODUITS SÉLECTIONNÉS**  
EN EXCLUSIVITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DU GOÛT  
ET TOUJOURS AU MEILLEUR PRIX

PAGE INTERVIEW/FOCUS  
PRODUIT FARINE PIZZA  
METRO CHEF



# LES PIZZAS

## LA CHARCUTERIE

### LE BACON, LARD ET LARDON



#### POITRINE DE PORC

ORIGINE FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 149440

fumée au bois de hêtre, fines tranches  
sans couenne et sans cartilage  
le paquet 800g



#### POITRINE FUMÉE

METRO CHEF

Réf. : 016602

extra maigre  
sans cartilage, sans couenne  
60 tranches fines environ  
la barquette 2x350g



#### BACON

METRO CHEF

Réf. : 008485

42 tranches environ  
la barquette 2x250g



#### LARDONS FUMÉS

METRO CHEF

Réf. 239434, Réf. 239437

vente au carton de 6kg  
la barquette 1kg



#### LARDON FUMÉ

ANDRÉ BAZIN

Réf. : 169257

étuvé sous atmosphère  
la barquette 1kg



#### ALLUMETTES FUMÉES AU BOIS DE HÊTRE

METRO CHEF

Réf. : 239431

vente au carton de 6kg  
la barquette 1kg



#### LARDONS DE VOLAILLE FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE

ORIGINE FRANCE

ID HALAL

Réf. : 212437

halal  
la barquette 2x500g



#### LARDONS DE VEAU FUMÉS

ÉLABORÉS EN U.E.

VLEVY

Réf. : 049133

halal

le sachet 1kg

Existe aussi en lardon de dinde fumé



## LE JAMBON CUIT



**JAMBON CUIT  
SUPÉRIEUR**  
METRO CHEF  
Réf. : 252417  
en demi découenné,  
dégraissé  
4kg environ  
le kilogramme



**JAMBON CUIT  
SUPÉRIEUR**  
ORIGINE FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 152423  
découenné  
et dégraissé  
16 tranches  
la barquette 720g



**JAMBON CUIT  
SUPÉRIEUR**  
METRO CHEF  
Réf. : 235105  
découenné,  
dégraissé entier  
7,5kg environ  
le kilogramme



**JAMBON CUIT  
AUX HERBES**  
ORIGINE ITALIE  
ITALSALUMI  
Réf. : 285370  
10 tranches  
la barquette 300g



**JAMBON CUIT  
GRAN TENERONE**  
CASAMODENA  
Réf. : 291446  
7,9kg environ  
le kilogramme



**JAMBON DE PARIS**  
ARO  
Réf. : 203382  
20 tranches qualité choix  
la barquette 800g



**JAMBON DE DINDE**  
ORIGINE FRANCE  
ID HALAL  
Réf. : 173398  
halal  
16 tranches  
la barquette 480g





# LES PIZZAS

## LA CHARCUTERIE

### LA SAUCISSE



#### CHORIZO CULAR FORT

HORECA SELECT  
Réf. : 070219

pièce 1,5kg environ  
le kilogramme



#### CHORIZO PUR PORC

LES TRÉFINES  
Réf. : 016470

tranché  
idéal pour la cuisson  
la barquette 2x500g



#### CHORIZO

ORIGINE FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 028322

qualité supérieure aux 4 piments d'Espagne  
72 tranches environ  
la barquette 2x250g



#### CHORIZO DE BŒUF PRÉCUIT TRANCHÉ

ÉLABORÉ EN U.E.  
ORIENTAL VIANDES  
Réf. : 193759

halal  
le sachet 1kg



#### PEPERONI

BERNI  
Réf. : 053509

tranché  
la barquette 2x500g



#### PEPPERONI DE BŒUF EN TRANCHE

ÉLABORÉ EN U.E.  
VLEVY  
Réf. : 049127

halal  
la barquette 1kg

#### ATOUTPRO

Idéal pour topping, pizza,  
paëlla, couscous

#### ATOUTPRO

Affinage de 50 jours  
minimum

#### IDÉALPOUR

Garniture pizza



#### SPIANATA CALABRA PICCANTE

CASA MODENA  
Réf. : 197799

38 tranches  
la barquette 250g



## LA VIANDE CUITE ET SÈCHE


**VÉRITABLES MERGUEZ  
DE BŒUF/MOUTON**  
ÉLABORÉES EN FRANCE

halal  
sous atmosphère  
le kilogramme

**NOUVEAU !**

**MERGUEZ  
PRÉCUITES**  
SALAISONS DU MONT BLANC  
Réf. : 298163  
boeuf-mouton  
la pièce 20x50g

**NOUVEAU !**

**MERGUEZ PRÉCUITES  
BŒUF/MOUTON**  
SALAISONS DU MONT BLANC  
Réf. : 298063  
halal  
20 pièces  
le paquet 1kg



**MERGUEZ DE BŒUF TRANCHÉES**  
ÉLABORÉES EN UE  
VLEVY  
Réf. : 140410  
standard  
le sachet 1kg



**MERGUEZ DE BŒUF TRANCHÉES**  
ÉLABORÉES EN U.E.  
VLEVY  
Réf. : 123934  
halal  
le sachet 1kg

la marque  
**METRO**

**FILETS DE POULET RÔTI**  
ARO  
Réf. : 200287  
sous vide par 8  
le sachet 1kg



**ÉMINCÉ DE FILET DE POULET  
RÔTI**  
Réf. : 217824  
halal  
le sachet 1kg



**ÉMINCÉS DE FILET DE POULET  
FUMÉS**  
METRO CHEF  
Réf. : 200300  
fumés au bois de hêtre  
la barquette 1kg



Suggestions de présentation.



# LES PIZZAS

## LES FRUITS ET LÉGUMES

### LES LÉGUMES



#### ATOUTPRO

Cru, le champignon de Paris s'accommodera dans toutes vos salades, hors-d'œuvres, à la crème et aux herbes. Cuit, sauté ou en lamelles, il s'associe aussi bien aux viandes qu'aux poissons et se marie également avec les oignons pour entrer dans la composition de nombreuses soupes, sauces, farces et ragoûts ou agrémenter les pizzas.

#### CHAMPIGNONS DE PARIS

ORIGINE IMPORT  
Réf. : 031566  
Colis 3kg



#### POIVRONS MIXTES

ORIGINE ESPAGNE  
METRO CHEF  
Réf. 714934, Réf. 082657  
Catégorie 1  
Calibre 80/100  
Colis 3kg



#### SALADE ROQUETTE

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 037538  
Colis 1kg



#### POMMES DE TERRE EN LAMELLES

ORIGINE FRANCE  
Réf. : 263342  
Poche 2,5kg  
Sous vide



#### OIGNON CHARCUTIER

ORIGINE FRANCE  
Réf. : 761304  
Catégorie 1  
Calibre 7/10  
Filet 8kg



#### OIGNON ROUGE ÉMINCÉ

ÉLABORÉ EN FRANCE  
Réf. : 205065  
Sachet 5kg



**DUO DE POIVRONS ROUGES ET VERTS**METRO CHEF  
Réf. : 005211en lanières  
le sachet 2,5kg**TRIO DE POIVRONS ROUGES, JAUNES ET VERTS**METRO CHEF  
Réf. : 171318en cubes  
le sachet 2.5kg**POIVRONS D'ITALIE GRILLÉS**ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 237217

le sachet 1kg

**POIVRONS TRICOLORES EN LANIÈRES**METRO CHEF  
Réf. : 090566

la boîte 5/1

**AUBERGINES D'ITALIE GRILLÉES**ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 237220

le sachet 1kg

**COURGETTES D'ITALIE GRILLÉES**ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 237222

le sachet 1kg

**OIGNONS ÉMINCÉS**METRO CHEF  
Réf. : 047883le sachet 2,5kg  
*Existe aussi en dés*



# LES PIZZAS

## LES FRUITS ET LÉGUMES



### LES LÉGUMES



#### CŒURS D'ARTICHAUTS ÉMINCÉS

METRO CHEF  
Réf. : 190924  
la boîte 3/1



#### CŒURS D'ARTICHAUTS EN QUARTIERS

METRO CHEF  
Réf. : 190925  
la boîte 3/1  
Existe aussi en cœurs d'artichauts boîte 4/4



### LES FRUITS



#### OLIVES NOIRES CONFITES EN RONDELLES

METRO CHEF  
Réf. : 233136  
la boîte A10  
Existe aussi en olives vertes en rondelles boîte A10



#### OLIVES NOIRES CONFITES DÉNOYAUTÉES

METRO CHEF  
Réf. : 233121  
Le calibre 30/33  
la boîte 5/1  
Existe aussi en olives vertes dénoyautées  
calibre 30/33 boîte 5/1



#### OLIVES NOIRES ENTIÈRES

METRO CHEF  
Réf. : 233124  
Le calibre 34/36  
la boîte 5/1



#### OLIVES NOIRES CONFITES DÉNOYAUTÉES

METRO CHEF  
Réf. : 233143  
Le calibre 30/33  
la boîte 4/4  
Existe aussi en olives vertes dénoyautées calibre 30/33 boîte 4/4



#### ANANAS TROPICAL GOLD 52 TRANCHES

DOLE  
Réf. : 193777  
la boîte A10  
Existe aussi en boîte A10



## LE FROMAGE ET LA CRÈME

## LA MOZZARELLA



**MOZZARELLA RÂPÉE**  
CANTADORA  
Réf. : 071252  
45% M.G. sur extrait sec  
le kilogramme



**MOZZARELLA RÂPÉE**  
METRO CHEF  
Réf. : 298033  
40% M.G. sur extrait sec  
le sachet 2,5kg



**MOZZARELLA RÂPÉE FIOR DI LATTE**  
ORIGINE ITALIE  
BONTA DI LILLI  
Réf. : 226055  
la barquette 2,5kg



**MOZZARELLA RÂPÉE**  
BIANCALATTE  
Réf. : 243145  
le sachet 2,5kg



**MOZZARELLA RÂPÉE**  
METRO CHEF  
Réf. : 013369  
45% M.G. sur extrait sec  
le sachet 2,5kg



**MOZZARELLA RÂPÉE**  
MAESTRELLA  
Réf. : 253276  
45% M.G. sur extrait sec  
le sachet 2.5 kg

UB À VENIR



# LES PIZZAS

## LE FROMAGE ET LA CRÈME

### LA MOZZARELLA



#### MOZZA FIOR DI LATTE NAPOLI

Réf. : 288205

le sachet 2,5kg



#### MÉLANGE MOZZARELLA 60%, EMMENTAL RÂPÉ 40%

METRO CHEF

Réf. : 239750

le sachet 2,5kg



#### MOZZARELLA

METRO CHEF

Réf. : 297998

en cossettes 41% M.G.

le sachet 2,5kg



#### MOZZARELLA EN COSSETTES

CANTADORA

Réf. : 175097

45% M.G. sur extrait sec

le sachet



#### MOZZARELLA GROS BRINS PERFETTA

GALBANI

Réf. : 150223

45% M.G. sur extrait sec

la barquette



#### MOZZARELLA RÂPÉE OPTIMA

GALBANI

Réf. : 247490

45% M.G. sur extrait sec

la barquette 2kg



**MOZZARELLA**

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 004602  
le pain 1kg

**MOZZARELLA PAIN FIOR DI LATTE**

ORIGINE ITALIE  
BONTA DI LILLI  
Réf. : 243527  
la pièce 1kg

**MOZZARELLA PAIN**

ORIGINE ITALIE  
BIANCALATTE  
Réf. : 243143  
la pièce 1kg

**MOZZARELLA BILLE 5G**

TOSCANELLA  
Réf. : 212576  
200x5g  
la barquette 1kg

**BILLES DE MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA**

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 239523  
au lait de bufflonne  
fromage à pâte filée en saumure  
le pot 500g

**TRANCHES DE MOZZARELLA**

Réf. : 262694  
I.Q.F. 13g  
la boîte 500g



# LES PIZZAS

## LE FROMAGE ET LA CRÈME

### LA SCARMOZA



**SCAMORZA FUMÉE**  
AMBROSI  
Réf. : 014992  
la pièce 300g

### LA STRACCIATELLA



**STRACCIATELLA**  
ORIGINE ITALIE  
GIOIELLA  
Réf. : 274674  
le pot 1kg

### LE PROVOLONE



**PROVOLONE FUMÉ**  
ORIGINE ITALIE  
AMBROSI  
Réf. : 141896  
la pièce 1kg

### LE BLEU/ROQUEFORT



**GORGONZOLA EN CUBES**  
A.O.P.  
ORIGINE ITALIE  
L'ANGELO  
Réf. : 085692  
la barquette 500g



**CRÈME DE GORGONZOLA**  
TOSCANELLA  
Réf. : 271776  
le pot de 500g



**MINI-CUBES DE ROQUEFORT**  
A.O.P.  
METRO CHEF  
Réf. : 024801  
la barquette 500g



**CUBES DE BLEU**  
LIGUEIL  
Réf. : 163648  
I.Q.F. 14mm  
la boîte 750g

### L'EMMENTAL



**EMMENTAL FRANÇAIS RÂPÉ**  
METRO CHEF  
Réf. : 252071  
le sachet 1kg



## LE CHÈVRE

la marque  
**METRO****BÛCHETTE MÉLANGE**

ARO

Réf. : 304708

lait de chèvre et lait de vache

la pièce 175g

**BÛCHE DE CHÈVRE**

METRO CHEF

Réf. : 085442

sous coque

la bûche 1kg

**CHÈVRE BÛCHE**

SOIGNON

Réf. : 248734

la bûche 1kg

**BÛCHE DE CHÈVRE SAINTE-MAURE**

SOIGNON

Réf. : 236227

la pièce 200g

**BÛCHE DE CHÈVRE**

METRO CHEF

Réf. : 304707

la pièce 180g

ACHETEZ PLUS  
PAYEZ MOINS**TRANCHES DE FROMAGE DE CHÈVRE AFFINÉ**

SOIGNON

Réf. : 120376

tranche 7g

diamètre 42mm

la boîte 500g





# LES PIZZAS

## LE FROMAGE ET LA CRÈME

### LA RACLETTE ET LE REBLOCHON



#### RACLETTE EN TRANCHES ORIGINE FRANCE

METRO CHEF  
Réf. : 285635  
30 tranches  
la barquette 2x460g



**NOUVEAU !**

#### TRANCHES DE RACLETTE I.Q.F.

LIGUEIL  
Réf. : 307041  
Tranches de 15g  
la boîte de 500g



#### REBLOCHON DE SAVOIE A.O.P.

METRO CHEF  
Réf. : 287243  
la pièce 450g



#### TRANCHES DE REBLOCHON A.O.P.

Réf. : 292528  
I.Q.F.  
la barquette 1kg



### LA CRÈME



#### CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE

FLORY  
Réf. : 297072  
le pot 5l



#### CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE LÉGÈRE SPÉCIALE CUISSON ET PIZZA

FLORY  
Réf. : 139766  
6% M.G.  
le litre



#### CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE

METRO CHEF  
Réf. : 054281  
30% M.G.



## LES HUILES ET ASSAISONNEMENTS

### LES SAUCES PIMENTÉES



**ITALIAN HOT SAUCE**  
FIRELLI  
Réf. : 296022



**SAUCE PIMENTÉE POUR PIZZA**  
COLONA  
Réf. : 162116  
en dosettes de 4ml  
la dosette  
*Existe aussi en sauce pimentée pour pizza dosettes (1000x3ml)*



**SAUCE PIMENTÉE**  
RIOBA  
Réf. : 175358  
la boîte distributrice de 200 bûchettes

### LES SAUCES TOMATE



**TOMATES PELÉES CONCASSÉES**  
METRO CHEF  
Réf. : 154068  
la boîte 5/1



#### IDÉAL POUR

Plus liquide qu'une purée, la polpa est idéale pour les pizzas et les plats au four ou à mijoter.

**POLPA TOMATES CONCASSÉES FINES**  
MUTTI  
Réf. : 187863  
la poche 5kg



**TOMATES CONCASSÉES EN PULPES FINES**  
MUTTI  
Réf. : 241862  
la boîte 5/1



**PULPE DENSE DE TOMATES**  
CIRIO  
Réf. : 019595  
la poche 5kg

# LES PIZZAS

## LES HUILES ET ASSAISONNEMENTS



### LES SAUCES TOMATE



**SAUCE PIZZA**  
METRO CHEF  
Réf. : 154062  
la boîte 5/1



**TOMATES ENTIÈRES PELÉES**  
MUTTI  
Réf. : 241975  
la boîte 5/1



**SAUCE TOMATE AROMATISÉE POUR PIZZA**  
MUTTI  
Réf. : 241861  
la boîte 5/1



**SAUCE PIZZA AROMATISÉE**  
MUTTI  
Réf. : 192246  
la poche 5kg



**GARNITURE POUR PIZZA ASSAISONNÉE**  
CIRIO  
Réf. : 241832  
la boîte 5/1



**SAUCE TOMATE CUISINÉE POUR PIZZA**  
CIRIO  
Réf. : 163884  
la boîte 5/1



**SAUCE PIZZA**  
CIRIO  
Réf. : 243903  
le carton 2x5,5kg





## LES PRODUITS DE LA MER

### LE THON



**THON AU NATUREL**  
KERADENNEC  
Réf. : 077864  
la boîte 3/1



**THON ALBACORE ENTIER AU NATUREL**  
METRO CHEF  
Réf. : 205940  
la boîte 4/4



**MORCEAUX DE THON LISTAO AU NATUREL**  
KERADENNEC  
Réf. : 059499  
la boîte 4/4



**MORCEAUX DE THON ALBACORE AU NATUREL**  
METRO CHEF  
Réf. : 185621  
la poche 600g



### LE SAUMON FUMÉ



**CHUTES DE SAUMON FUMÉ**  
ORIGINE PAYS-BAS  
Réf. : 292605  
Salmo salar  
le sachet 1kg

VISUEL EN  
ATTENTE



**CHUTES DE SAUMON SAUVAGE**  
Réf. : 300226  
le sachet 500g



Suggestions de présentation.

# LES PIZZAS

## LES PRODUITS DE LA MER

### LES FRUITS DE MER



#### INFOSPRO

Composition :  
35% de crevettes  
décortiquées cuites  
35% de moules cuites  
20% d'anneaux et/ou  
tentacules d'encornet  
10% d'encornet géant

#### COCKTAIL DE 4 FRUITS DE MER

METRO CHEF  
Réf. : 008208  
décortiqués, cuits  
le pot 900g



### LES ANCHOIS



#### FILETS D'ANCHOIS SALÉS

METRO CHEF  
Réf. : 038552  
allongés à l'huile de tournesol  
le seau 800g



#### FILETS D'ANCHOIS SALÉS

METRO CHEF  
Réf. : 058019  
allongés  
à l'huile végétale 4/4  
la boîte 800g



#### FILETS D'ANCHOIS SALÉS ALLONGÉS À L'HUILE

MICÉLI  
Réf. : 011854  
la boîte 4/4



#### FILETS D'ANCHOIS MARINÉS

METRO CHEF  
Réf. : 028041  
le seau 1kg



## LES VIANDES

### LE BŒUF



**HACHÉ VRAC**  
ORIGINE FRANCE  
viande bovine  
sous atmosphère  
la barquette de 1,5kg



**ÉGRENÉ AU BŒUF CUIT**  
ORIGINE FRANCE  
SOCOPA  
Réf. : 046581  
viande bovine  
le sachet 1kg  
*Existe également en halal*



### LA VOLAILLE ET LE CANARD



**MAGRET DE CANARD FUMÉ, TRANCHÉ**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 058287  
le sachet 250g



Fumage au bois de hêtre  
50 tranches minimum



**ÉMINCÉS DE FILET DE POULET RÔTI**  
ÉLABORÉS EN FRANCE À PARTIR DE VIANDE HORS U.E.  
MOY PARK  
Réf. : 125495  
halal ou standard  
le sachet 1kg



**LAMELLES DE KEBAB POULET**  
ÉLABORÉES EN U.E. À PARTIR DE VIANDE ORIGINE FRANCE  
DOSTLAR  
Réf. : 172218  
halal  
le sachet 1kg



### ATOUTPRO

Recette sans alcool



**BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 238018  
30% de morceaux de foie gras  
la terrine 1kg





# LES PLATS



LINGUINE  
DI  
PISTACCHIO  
E GAMBERI



PARMIGIANA



ORADA  
DI  
PISTACCHIO

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DES RECETTES  
DU CHEF VITO MORREALE



# LES PLATS

## LES PÂTES ET RIZ

### LES PÂTES SÈCHES



**LINGUINE**  
METRO CHEF  
Réf. : 159627

le sac 5kg

Existe aussi en fusilli 5kg ou spaghetti 5kg



**PENNE RIGATE**  
METRO CHEF  
Réf. : 159630

le sac 5kg



**GNOCCHI**  
METRO CHEF  
Réf. : 300287

le sachet 1kg



**TAGLIATELLES AUX ŒUFS**  
METRO CHEF  
Réf. : 050270

le carton 3kg



### LES PÂTES FRAÎCHES



#### ATOUTPRO

Facile à manipuler  
Fermes et moelleux,  
idéales pour réaliser un  
plat de lasagne pour 8  
personnes en 15min de  
cuisson

**PLAQUES À LASAGNE  
FRAÎCHES**  
ÉLABORÉES EN ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 238052

la barquette 1kg



**LASAGNES  
À LA BOLOGNAISE**  
ÉLABORÉES EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 012419

la barquette 3kg



#### ATOUTPRO

Cuisson rapide : 3 à 4  
minutes

#### INFOSPRO

Fabriquées avec de la  
semoule supérieure.  
Œufs de poules élevées  
au sol.

**GIRASOLLES FRAÎCHES  
À LA RICOTTA ET AUX CÈPES**  
ÉLABORÉES EN ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 160764

8 portions  
la barquette 1kg



# LES PLATS

## LES PÂTES ET RIZ

### LES PÂTES SÈCHES



**LINGUINE**  
DE CECCO  
Réf. : 064293  
le sachet



**GNOCCHI CLASSICO**  
Réf. : 286806  
la barquette 1kg



**PENNE RIGATE**  
DE CECCO  
Réf. : 241952  
le sachet 3kg



**GNOCCHI DI PATATE**  
DE CECCO  
Réf. : 060986  
la boîte 500g



**SPAGHETTI**  
BARILLA  
Réf. : 241903  
le sac 5kg



**PENNE RIGATE**  
BARILLA  
Réf. : 241901  
le sac 5kg  
*Existe aussi sur Barilla spaghetti  
n°5 5kg*



**LINGUINE**  
BARILLA  
Réf. : 107854  
le sac 5kg





INTERVIEW  
FOURNISSEUR :  
BARILLA

# LES PLATS

## LES PÂTES ET RIZ

### LES PÂTES FRAÎCHES



#### INFOSPRO

Fabriquées avec des œufs de poules élevées en plein air, sans conservateurs, arômes artificiels et graisses hydrogénées.



#### PLAQUES À LASAGNES

ÉLABORÉES EN ITALIE  
ANTICA PASTERIA  
Réf. : 006946  
aux œufs frais  
la barquette 500g



#### MALFATTI RICOTTA ÉPINARDS

ÉLABORÉES EN ITALIE  
MOLINO AZZURRO  
Réf. : 297584  
la barquette 1kg



#### ATOUTPRO

Aux œufs frais  
Blé français  
3 minutes de cuisson



#### MEZZELUNE BURRATA TRUFFE

ÉLABORÉES EN ITALIE  
BREMA  
Réf. : 286821  
la barquette 500g



#### TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX ŒUFS

ÉLABORÉES EN FRANCE  
ROYANS  
Réf. : 011557  
le sachet 1kg



#### TAGLIATELLES AUX ŒUFS

Réf. : 286811  
la barquette 1kg



#### LINGUINE AUX ŒUFS

ÉLABORÉES EN ITALIE  
Réf. : 286820  
la barquette 1kg



# LES PLATS



LE RIZ



**RIZ ARBORIO**  
METRO CHEF  
Réf. : 244585  
le sac 5kg



**RIZ SPÉCIAL ARANCINI**  
RISO GALLO  
Réf. : 306801  
le paquet 850g



**RIZ CARNAROLI**  
CURTIRISO  
Réf. : 184206  
le sac 5kg



**BASE RISOTTO NATURE**  
RISO GALLO  
Réf. : 306466  
le sachet 1kg  
*Existe aussi en risotto aux cèpes 1kg et en risotto à la milanaise 1kg*



**VALISETTE ARBORIO**  
RISO GALLO  
Réf. : 199846  
la boîte 6x1kg

UB  
EN ATTENTE



FOCUS PRODUIT RIZ

INTERVIEW FOURNISSEUR :  
RISO GALLO (RIZ)

# LES PLATS

## LES FROMAGES

### LE BOL



**RICOTTA**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 039218  
le pot 1,5kg



### LA MEULE



#### PARMIGIANO REGGIANO

AMBROSI  
Réf. : 247553  
Affinage 22 à 24 mois  
le kilogramme 1/2 meule

### LE COPEAU



#### FROMAGE À PÂTE DURE COPEAUX

SOSTER  
Réf. : 226052  
affinage 12 mois  
la barquette 500g



#### PECORINO TOSCANO

IL FORTETO  
Réf. : 247484  
affinage 8 mois  
la pièce 2kg



#### PARMIGIANO REGGIANO EN COPEAUX A.O.P

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 174402  
la barquette 500g



#### GRANA PADANO EN COPEAUX A.O.P

ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 174407  
la barquette 500g



#### MOLITERNO TRUFFÉ MEULE

CENTRAL  
Réf. : 241086  
5,4kg environ





## LE RAPÉ



**PARMIGIANO REGGIANO  
RÂPÉ A.O.P.**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 165594  
le sachet 500g



**GRANA PADANO RÂPÉ A.O.P.**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 303539  
le sachet 1kg



**RÂPÉ FRAIS ITALIEN  
FORMI**  
Réf. : 050285  
le sachet 1kg



**PARMIGIANO REGGIANO RÂPÉ**  
ORIGINE ITALIE  
GRAN DUCA  
Réf. : 231363  
le sachet 1kg



**PECORINO ROMANO RÂPÉ**  
ORIGINE ITALIE  
AMBROSI  
Réf. : 171490  
le sachet 500g



# LES PLATS

## LES PRODUITS DE LA MER

LA MARÉE EXTRA FRAIS



### FILET DE SAUMON

ÉLEVÉ EN NORVÈGE

Réf. : 709484

Calibre 1,5/1,9kg

Sous vide

Existe aussi en calibres 0,9/1,3kg, 1,2/1,6kg 1,9/2,3kg 2,2/2,6kg ou 2,6+kg



FILET DE SAUMON



### PALOURDE GROSSE

PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 011749

Grosse 45/50mm

Bourriche x3kg

Existe aussi en élevage ou calibres moyenne et très grosse



### POULPE DE ROCHE

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 008125

Calibre 2/+ kg



### NOIX DE SAINT-JACQUES CORAILLÉE

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 083895

Barquette 2kg



### CREVETTE ROSE CUITE

ÉLEVÉE EN ÉQUATEUR

Réf. : 037342

Calibre 30/50

Sous atmosphère modifiée

Barquette 2kg

Existe aussi en calibres 20/30, 30/40, 40/60, 60/80 ou 80/100



### ENCORNET

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE-NORD-EST

Réf. : 035642

Calibre 2/300g

Colis x3kg



## LES NOIX DE SAINT-JACQUES

**NOIX DE SAINT-JACQUES**

ÉLEVÉES AU PÉROU

Réf. : 011620

Argopecten purpuratus  
calibre 20/40 avec corail  
le sachet 1kg**NOUVEAU !****NOIX DE SAINT JACQUES AVEC CORAIL**

ORIGINE PEROU

METRO CHEF

Réf. : 306133

Argopecten purpuratus  
calibre 20/40  
le sachet 1kg

## LES COCKTAILS DE FRUIT DE MER

**ACHETEZ PLUS  
PAYEZ MOINS**
**COCKTAIL DE FRUITS DE MER  
ET NOIX DE SAINT-JACQUES**

METRO CHEF

Réf. : 297969

le sachet 1kg


**ACHETEZ PLUS  
PAYEZ MOINS**
**COCKTAIL DE FRUITS DE MER**

METRO CHEF

Réf. : 297993

le sachet 1kg



## LES MOULES

VISUEL EN  
ATTENTE**MOULES DÉCOQUILLÉES CUITES MSC**

Réf. : 305081

Mytilus edulis  
calibre 300/500 pièces par kg  
le sachet 1kg 1kg

## LES ENCORNETS, POULPES ET CALAMARS

**ANNEAUX D'ENCORNETS BLANCHIS**

PÊCHÉS EN ATLANTIQUE SUD-OUEST

Réf. : 011066

Illex argentinus  
calibre 100/150 pièces par kg  
le sachet 1kg



# LES PLATS

## LES PRODUITS DE LA MER

LES ENCORNETS, POULPES ET CALAMARS

VISUEL EN  
ATTENTE



### POULPE ENTIER CRU NETTOYÉ

PÊCHÉ EN OcéAN ATLANTIQUE CENTRE-EST

Réf. : 253132

Octopus Vulgaris

la pièce entre 1,5 et 3 kg



### TENTACULES DE POULPE CUITES

Réf. : 296249

Octopus vulgaris

calibre 70/100g

la barquette 1kg



NOUVEAU !

### BEIGNET DE CALAMAR À LA ROMAINE

METRO CHEF

Réf. : 305817

Dosidicus gigas

le sachet 2kg



### TÊTES ET PATTES DE CALMAR BLANCHIES 60+

PÊCHÉ EN PACIFIQUE NORD-OUEST

Réf. : 291266

Loligo chinensis

le sachet 1kg



### TUBES D'ENCORNET AVEC EAU AJOUTÉE

PÊCHÉS EN ATLANTIQUE SUD-OUEST

Réf. : 033990

Illex argentinus

calibre 8/12 pièces au kg

le sachet 1kg



### TRONÇONS DE TENTACULES D'ENCORNETS

GÉANTS CUITS

PÊCHÉS EN OcéAN PACIFIQUE

Réf. : 211233

Dosidicus gigas

le sachet





## LES CREVETTES

**GAMBAS "BLACK TIGER"****ÉLEVAGE ENTIÈRES CRUES**

ÉLEVÉES AU VIETNAM, INDONÉSIE, BANGLADESH OU INDE

METRO CHEF

Réf. : 052460

Penaeus monodon

calibre 16/20 pièces par kg

la boîte 1kg

**QUEUES DE CREVETTES CRUES  
DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES**

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 256781

Litopenaeus vannamei

16/20 pièces par livre

le sachet 1kg

**QUEUES DE CREVETTES CUITES,  
DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES  
COCKTAIL**

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 256789

Litopenaeus vannamei

calibre 31/40 pièces par livre

le sachet 1kg

**QUEUES DE CREVETTES CUITES  
DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES**

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 257545

Litopenaeus vannamei

calibre 61/80 pièces par livre

le sachet 1kg

**CREVETTES TROPICALES GROSSES**

METRO CHEF

Réf. : 016340

décortiquées, cuites

calibre 90/150

le pot 900g

**CREVETTES TROPICALES MOYENNES**

METRO CHEF

Réf. : 016329

décortiquées et cuites en saumure

calibre 100/200

le pot 900g



# LES PLATS

## LES PRODUITS DE LA MER

### LE SAUMON ET LA TRUITE FUMÉS

la marque  
**METRO**



**FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCÉ**  
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE  
ARO  
Réf. : 236445  
la plaque 600g à 900g  
existe aussi sous la référence 305053



**ATOUTPRO**

Tranches avec un calibre identique  
Idéal présentation assiette



**SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCÉ CALIBRÉ**  
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE  
Réf. : 056869  
16 tranches de 30g environ  
salé au sel sec  
fumé au bois de hêtre  
garanti jamais congelé  
la plaque 480g  
Existe aussi sous la référence 308421



**INFOSPRO**

Idéal pour préparation de sandwiches  
Parfait en aide culinaire



**TRANCHETTES DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ**  
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE  
Réf. : 055422  
salé au sel sec  
fumé au bois de hêtre  
la plaque 500g



**CHUTES DE SAUMON FUMÉ À CUIRE**  
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE  
Réf. : 011710  
le sachet 500g



**ATOUTPRO**

Idéal pour verrines, préparations froides et chaudes



**TRUITE FUMÉE**  
ÉLEVÉE ET TRANSFORMÉE EN AQUITAINE  
MOULIN DE CAOULEY  
Réf. : 055691  
10 tranches minimum  
fumée au bois de hêtre  
la plaque 400g



**LARDONS DE SAUMON FUMÉ**  
ÉLEVÉ EN ATLANTIQUE, TRANSFORMÉ EN FRANCE  
MAISON DELPIERRE  
Réf. : 057089  
fumé au bois de hêtre  
le sachet 500g





## LES VIANDES

### LE BŒUF



#### ENTRECÔTE 4KG+

ORIGINE FRANCE

viande bovine  
semi parée  
sous vide  
le kilogramme



#### DEMI ENTRECÔTE DE RACE CHAROLAISE

ORIGINE FRANCE

viande bovine  
semi parée  
sous vide  
le kilogramme



### LE VEAU



#### NOIX DE VEAU BLANCHE PRÊT À DÉCOUPER

ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE

sous vide  
le kilogramme



#### ESCALOPE DE VEAU APLATI

ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE

sous vide  
le kilogramme



#### SAUTÉ DE VEAU CUBÉ SANS OS (ÉPAULE/BAS CARRÉ)

ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE

sous vide  
le kilogramme



# LES PLATS

## LES VIANDES

### LE POULET



#### FILET DE POULET

ORIGINE FRANCE

blanc

standard ou halal

sous atmosphère

la barquette 2,5kg

Existe aussi en barquette de 5kg origine union européenne



#### CUISSE DE POULET

ORIGINE FRANCE

standard ou halal

blanc avec dos

le carton 10kg



### LE CANARD



#### MAGRET DE CANARD

ORIGINE FRANCE

I.G.P. Sud-Ouest

sous vide

le kilogramme



### LA DINDE



#### ESCALOPE DE DINDE PANÉE "À LA MILANAISE"

ÉLABORÉE EN FRANCE

halal

barquette sous atmosphère





## LE PRÊT À CUISINER



**ÉGRENÉ PUR BŒUF**  
ORIGINE U.E.  
CHIRON  
Réf. : 136615  
20% M.G.  
le sachet 1kg



**ÉGRENÉ AU BŒUF**  
ORIGINE U.E.ÉLABORÉ EN FRANCE  
ELIVIA  
Réf. : 142215  
halal  
20% M.G.  
le sachet 1kg  
*Existe aussi en standard*



**ÉGRENÉ AU BŒUF**  
CHARAL RESTAURATION  
Réf. : 244381  
15% M.G.  
préparation à 70% de viande de bœuf hachée  
avec des protéines végétales de pois  
le sachet 1kg



**ÉGRENÉ PUR BŒUF**  
ORIGINE FRANCE  
SOCOPA  
Réf. : 024788  
20% M.G.  
le sachet 1kg



**OSSO BUCCO DE VEAU**  
ORIGINE U.E.  
O'GUSTE  
Réf. : 051931  
pièce 160/200g  
le sachet 1kg



**ESCALOPE DE VEAU MILANAISE**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
TENDRIADE  
Réf. : 296312  
la boîte 1,140kg (6x190g)





# LES PLATS

## LA CHARCUTERIE

### ATOUTPRO

Seul lard A.O.P. d'Europe, le lard d'Arnad est affiné dans du sel, des épices et des herbes aromatiques pendant une durée d'un an



**LARD D'ARNAD A.O.P.**  
ORIGINE ITALIE  
NEGRONI  
Réf. : 291799  
1,8kg environ  
le kilogramme



### NOUVEAU !

**LARD**  
CASA MODENA  
Réf. : 299430  
Colonnata I.G.P.  
la pièce environ 1,4kg



**GUANCIALE**  
ORIGINE ITALIE  
BERETTA  
Réf. : 246162  
pièce 1,2kg environ  
le kilogramme



### NOUVEAU !

**PÉTALES DE GUANCIALE**  
CASA MODENA  
Réf. : 298313  
la barquette 500g



**PORCHETTA MONTAGNA**  
SENFTER  
Réf. : 201618  
en demi  
pièce 5,3kg environ  
le kilogramme



**PANCETTA**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 008501  
42 tranches environ  
la barquette 2x250g



**ÉMINCÉS DE BRESAOLA**  
EMINCÉS MALINS  
Réf. : 144841  
la barquette 500g





## L'ASSAISONNEMENT

## L'AIL/LES CONDIMENTS ET HERBES AROMATIQUES



**AUBERGINE**  
ORIGINE FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 099302  
Catégorie 1  
Calibre 3/4  
Colis 5kg



**BASILIC**  
ORIGINE ISRAËL  
METRO CHEF  
Réf. : 030869  
Botte 30g



**PERSIL HACHÉ**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 229367  
le sachet 310g



**FENOUIL**  
ORIGINE ITALIE  
Réf. : 093200  
Colis 3kg



**PURÉE DE BASILIC**  
ÉLABORÉE EN FRANCE  
Réf. : 022094  
Pot 450g  
le pot 450g



**CIME DE RAPE**  
ORIGINE ITALIE  
Réf. : 091444  
Colis 6,5kg



**CIBOULETTE**  
ORIGINE ISRAËL  
METRO CHEF  
Réf. : 030859  
Botte 30g



**AIL PELÉ**  
ORIGINE IMPORT  
Réf. : 068088  
Pot 1kg





# LES PLATS

## L'ASSAISONNEMENT

L'AIL/LES CONDITIONNEMENTS ET HERBES AROMATIQUES



### BASILIC FRAIS CISÉ

DARÉGAL  
Réf. : 009596  
le sachet 250g



### ORIGAN ÉMINCÉ SÉCHÉ

METRO CHEF  
Réf. : 241938  
le pot 150g



### HERBES DE PROVENCE

METRO CHEF  
Réf. : 241936  
le pot 230g



### BASILIC ÉMINCÉ SÉCHÉ

METRO CHEF  
Réf. : 049703  
le pot 200g



### CÂPRONS MEDIUM

DELICIAS  
Réf. : 303681  
le seau 1l



### CÂPRES FINES AU VINAIGRE

METRO CHEF  
Réf. : 247503  
la boîte 4/4  
Existe aussi en câpres fines 950g, en câpres  
capucines 4/4 ou câpres capotes 950g



### CÂPRES CAPUCINES

METRO CHEF  
Réf. : 300635  
le pot 950g





## LA SAUCE



**PESTO BASILIC**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
SUD'N'SOL  
Réf. : 142202  
le pot 900g



**PESTO GENOVESE BASIL D.O.P.**  
Réf. : 300290  
le pot 900g



**PESTO ALLA GENOVESE**  
METRO CHEF  
Réf. : 295315  
le pot 960g  
*Existe aussi en pesto ail des ours 950g*



**PESTO ROSSO**  
METRO CHEF  
Réf. : 295340  
le pot 1kg



**SAUCE TOMATES BASILIC**  
Réf. : 300291  
le pot 900g



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



**SAUCE DE CHAMPIGNONS TARTUFATA**  
TUTTO GUSTO  
Réf. : 197544  
le bocal 540g

# LES PLATS

## L'ASSAISONNEMENT



### LES HUILES



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



**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA**  
ORIGINE ITALIE  
METRO CHEF  
Réf. : 263488  
le litre



**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA**  
ONDOLIVA  
Réf. : 242290  
vierge extra  
le litre



**HUILE DE FRITURE**  
METRO CHEF  
Réf. : 048498  
le bidon 5l



**HUILE DE FRITURE**  
METRO CHEF  
Réf. : 048503  
le bidon 25l



**HUILE DE FRITURE**  
METRO CHEF  
Réf. : 048501  
le litre



### LE VINAIGRE



**CONDIMENT AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE**  
METRO CHEF  
Réf. : 204722  
la bouteille 500ml



#### ATOUTPRO

Ce condiment au vinaigre balsamique de Modène I.G.P. est le compagnon idéal pour sublimer la garniture de plats, à la fois salés et sucrés, tels que salades, viandes, fromages, foie gras, frites, poissons et bien plus encore



**CRÈME AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE**  
PONTI  
Réf. : 238213  
le flacon 450ml





# LES DESSERTS



CANNOLO  
DI  
RICOTTA

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DE LA RECETTE  
DU CHEF VITO MORREALE



# LES DESSERTS

## LA PANNA COTTA

LE PRÊT À L'EMPLOI



**NOUVEAU !**



**TRANCHES DE PANETTONE**

LOISON

Réf. : 302263

le prêt à vendre 18 pièces



**ATOUTPRO**

Pâte pur beurre

ACHETEZ PLUS  
PAYEZ MOINS

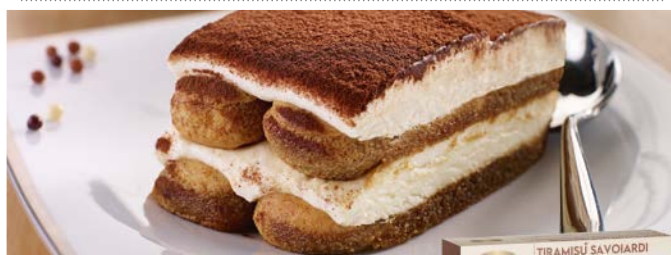


**TARTE AU CITRON MERINGUÉE**

METRO CHEF

Réf. : 124738

la tarte de 1kg



**TIRAMISÙ TRADITIONNEL ITALIEN**

GUSTO ITALIANO

Réf. : 306115

la boîte 1kg



**ATOUTPRO**

Fabrication artisanale



**BABA AU RHUM**

DE VIVO

Réf. : 235117

la boîte de 12 pièces de 100g 100g



## LA PRÉPARATION DESSERT



**PRÉPARATION  
DÉSHYDRATÉE POUR  
PANNA COTTA**

METRO CHEF

Réf. : 059590

48 portions

la boîte 2 sachets de 400g



**PRÉPARATION POUR  
PANNA COTTA**

METRO CHEF

Réf. : 149978

stérilisée U.H.T.

la brique 1l



## LE COULIS ET LA PURÉE DE FRUITS



**COULIS DE FRUITS  
ROUGES**

METRO CHEF

Réf. : 044302

la poche 1kg



**PURÉE DE FRAISE**

CÔTÉ SAVEURS

Réf. : 066885

produit élaboré à base de fruits et  
de sucre naturel, sans aucun ajout  
de colorants, conservateurs ou  
arômes

la brique 1l

Existe aussi parfum framboise



CRÉA FOCUS BABA AU  
RHUM EN ATTENTE

# LES DESSERTS

## LE TIRAMISU

### LA PRÉPARATION DESSERT

la marque **METRO**



**POUDRE DE CACAO**  
METRO CHEF  
Réf. : 088890  
100% cacao  
20/22% M.G.  
le sachet 1kg



**ATOUTPRO**

Nouvelle recette avec 65% de mascarpone

### PRÉPARATION POUR TIRAMISU

METRO CHEF

Réf. : 149979

stérilisée U.H.T.

la brique 1l



### LA PÂTE À TARTINER



### PÂTE À TARTINER

NUTELLA

Réf. : 215451

le pot 3kg

### LE GÂTEAUX ET LES BISCUITS



### BISCUITS CUILLERS

METRO CHEF

Réf. : 068516

le carton 144 pièces



### IDÉALPOUR

Glaces, crèmes pâtisseries,  
crèmes chantilly et  
bavaroises



### PÂTE AROMATIQUE

PISTACHE

CRESCO

Réf. : 073417

le pot 1kg

### BOUDOIRS

METRO CHEF

Réf. : 068512

280 pièces

le carton 1,6kg



**NOUVEAU !**



### PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT 100%

SÉBALCÉ

Réf. : 305012

le pot 1kg



### BRISURES DE BISCUITS

OREO®(1)

Réf. : 068519

le sachet 400g



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





## LA GLACE

## L'ARTISANALE

**ATOUTPRO**

Fabrication artisanale  
en Italie dans la pure  
tradition des glaces  
italiennes  
Texture fondante et  
légère

**CRÈME GLACÉE CHOCOLAT**

GELATO DI NATURA

Réf. : 143505

le bac 2,5L

**CRÈME GLACÉE VANILLE**

GELATO DI NATURA

Réf. : 143499

fabrication artisanale  
le bac 2,5L de glace**CRÈME GLACÉE STRACCIATELLA**

GELATO DI NATURA

Réf. : 143519

le bac 2,5L

**CRÈME GLACÉE YAOURT**

GELATO DI NATURA

Réf. : 157240

le bac 2,5L

**CRÈME GLACÉE FRAISE**

GELATO DI NATURA

Réf. : 143504

le bac 2,5L

**CRÈME GLACÉE CITRON**

GELATO DI NATURA

Réf. : 143507

le bac 2,5L

**ATOUTPRO**

- Fabrication artisanale  
en Italie dans la pure  
tradition des glaces  
italiennes  
- Texture fondante et  
légère

**CRÈME GLACÉE PISTACHE**

GELATO DI NATURA

Réf. : 143508

le bac 2,5L

**CRÈME GLACÉE AMARENA**

GELATO DI NATURA

Réf. : 143515

le bac 2,5L



# LES DESSERTS

## LA GLACE

### LA SAUCE ET LE TOPPING



#### SAUCE CHOCOLAT

VAHINÉ

Réf. : 100188

la bouteille 1kg

Existe aussi en saveur café, caramel, caramel au beurre salé, caramel lait ou fruits rouges



#### GRIOTTES AMARENA

TOSCHI

Réf. : 008083

la boîte 4/4

Existe aussi en boîte 3/1

### LE MIX GLACE ITALIENNE



#### MIX GLACE VANILLE U.H.T.

LAITERIE DE MONTAIGU

Réf. : 002465

le bib 5l



#### CONSEILPRO

À utiliser chaud ou froid



#### TOPPING SPÉCULOOS

LOTUS

Réf. : 264134

la bouteille 1kg

la marque  
**METRO**



#### PISTACHES CARAMELISÉES

METRO CHEF

Réf. : 305350

le sachet 1kg

### LES CRÈMES

#### LA CRÈME FOUETTÉE



#### CRÈME SUCRÉE

DEBIC

Réf. : 252072

l'aérosol 700ml



#### CRÈME SUCRÉE

METRO CHEF

Réf. : 053737

l'aérosol 500ml



### LA MASCARPONE



#### MASCARPONE

GRANAROLO

Réf. : 090059

42% M.G. sur extra sec

le pot 500g



#### MASCARPONE

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 039216

35% M.G. sur extrait sec

le pot 500g



## LE CAFÉ

## L'ACCOMPAGNEMENT CAFÉ



la marque **METRO**

**CAFÉ EN GRAINS**  
RIOBA  
Réf. : 247810  
100% arabica  
épicé et équilibré  
intensité 9  
le paquet 1kg  
Existe aussi en café grains intensité 7, 10 ou 11



**MINI AMARETTI CROQUANT**  
PIETRO ROSSI  
Réf. : 269093

le sachet 140 pièces  
Existe aussi en mini amaretti Soft



**CANTUCCINI**  
METRO CHEF  
Réf. : 003039  
le sachet 500g



**AMARETTI**  
METRO CHEF  
Réf. : 003032  
le sachet 500g  
Existe aussi en biscuit mini amaretti soft



**GIANDUJA**  
TASTY FRANCE  
Réf. : 272706  
le sachet de 100



# LES BOISSONS



# LES BOISSONS

## LA BRASSERIE



### EAU MINÉRALE NATURELLE GAZEUSE

SAN PELLEGRINO

Réf. : 202534

la bouteille 1l V.C.

Existe aussi en 50cl V.C

### L'EAU



### EAU MINÉRALE NATURELLE GAZEUSE

SAN PELLEGRINO

Réf. : 202301

la bouteille 1l P.E.T.

## LA BIÈRE



### BIÈRE BLONDE LAGER

MORETTI

Réf. : 272920

4,6%

la bouteille 33cl V.P.



### BIÈRE BLONDE LAGER

PERONI NASTRO AZZURRO

Réf. : 294659

5%

la bouteille 33cl V.P.

Existe aussi en 0% sans alcool

## LE SANS ALCOOL



### BIÈRE BLONDE LAGER

PIRELLA 4 LAGER

Réf. : 267806

5%

la bouteille 33cl V.P.



### SPRITZ

VENEZZIO

Réf. : 281734

sans alcool

la bouteille 20cl

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

# LES BOISSONS

## LES EFFERVESCENTS



UNIQUEMENT  
CHEZ METRO

### PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE D.O.C.G. 2022 ITALIE

CORNER

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 227693

**Millesimato**

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

Dégusté en mai 2024



UNIQUEMENT  
CHEZ METRO

### LAMBRUSCO DELL' EMILIA I.G.T. ITALIE

VALMARONE

la bouteille 75cl

Réf. : 297679

Robe or jaune doré claire. Nez de fruits blancs et jaunes acidulés. Bouche tonique et fraîche, un fruité pulpeux et gourmand relayé par de jolies petites bulles fermes et rafraîchissantes. À découvrir en Bianco !! Servir vers 9° sur apéritifs, entrées, desserts.

Dégusté en mai 2024



UNIQUEMENT  
CHEZ METRO

### PROSECCO SPUMANTE D.O.C. ITALIE

VALMARONE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 213655

**Extra Dry**

Robe or doré clair. Nez floral et fruits blancs. Bouche aromatique, bulles fraîches et toniques sur base vineuse de qualité. Servir vers 9° sur apéritifs, canapés et antipasti.

Dégusté en mai 2024



UNIQUEMENT  
CHEZ METRO

### PROSECCO D.O.C. ITALIE

ALBERTO TORRESI

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 296786

**Frizzante**

Robe or vert pâle. Nez floral souligné de petits fruits blancs. Bouche goûteuse et aérienne aux fines bulles pétaradantes ! En bouche, joli effervescent net, sec et tendu. La chair vineuse est bien dessinée et complète. Épatant et désaltérant à l'apéritif vers 8/9°. Il vous mettra en appétit et aiguëra vos papilles.

Dégusté en mai 2024



### PROSECCO D.O.C. ITALIE

MARTINI

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 201596

Robe or vert pâle. Petits fruits blancs au nez. Bouche droite et nette aux saveurs balsamiques et d'amandes fraîches. Mousse crémeuse et bulles fines. Un Prosecco acidulé et tonique ! Idéal sur un début de repas, servir vers 10°.

Dégusté en mai 2024

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





UNIQUEMENT  
CHEZ METRO**PROSECCO SUPERIORE  
VALDOBBIADENE D.O.C.G.****ITALIE  
CORNER**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215250

**Grand Cuvée Extra Dry**

Robe or jaune doré clair. Nez complet et finement toasté de fruits jaunes. Bouche ample et intense aux fins cordons de bulles. La chair vineuse est parfaitement dessinée, généreuse et construite. Un Prosecco complet et intense alliant équilibre et profondeur. Servir vers 11° sur apéritifs, buffet d'entrées et canapés.

Dégusté en janvier 2024

UNIQUEMENT  
CHEZ METRO**LAMBRUSCO DE'LL EMILIA I.G.T.  
VALMARONE**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 297566

**Amabile. Vino Frizzante Rosso**

Robe grenat brillant. Nez de cerises fraîchement pressées, pulpe de cassis et de framboises. Bouche franche gorgée de fruits noirs, belle sucrosité intelligente et intégrée offrant une chair tendre et ronde. Texture légère et gourmande aux petites notes de noyaux et de cannelle. Finale croquante et juteuse. Rapport qualité/prix épatant ! Servir vers 8/10° sur tout un repas.

Dégusté en mai 2024

UNIQUEMENT  
CHEZ METRO**LAMBRUSCO DI MODENA D.O.C.  
ITALIE****LAURA ROMAGNELLI**

la bouteille 37,5cl

(x12)

Réf. : 213607

**Amabile**

Robe grenat clair violacé. Le nez rappelle la mûre, la griotte et des notes de cassis. La bouche est franche et pulpeuse, gorgée d'un fruité compoté et bouqueté. La chair est nette, soulignée de fines bulles bien agréables, l'ensemble provoque gourmandise et plaisir. Belle rétro-olfaction sur la pulpe de fruits noirs, un rien d'épices et de noyaux. Bravo ! À savourer dès à présent vers 8/9° sur viandes, salades, jambons.

Dégusté en juin 2024

UNIQUEMENT  
CHEZ METRO**LAMBRUSCO DE'LL EMILIA I.G.T.  
ITALIE****VALMARONE**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 297678

**Amabile. Vino Frizzante rosé**

Belle robe groseille clair. Nez de petits fruits rouges acidulés, framboises, fraises et griottes. Bouche tonique, acidulée et gourmande aux bulles aériennes et vivaces. Chair fine, juteuse et pulpeuse. Finale amandes fraîches et jus de cerises. Servir frais vers 9° sur apéritif et repas.

Dégusté en juin 2024

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

# LES BOISSONS

## LES VINS BLANCS



### FALANGHINA DEL SANNIO D.O.C. 2021

ITALIE

FEUDI DI SAN GREGORIO

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 274281

Nous voici dans le Sannio où la culture de la vigne utilise la méthode de la "Falanga" piquet servant à étayer les ceps de vigne amenant à l'appellation Falanghina. Robe jaune paille aux reflets brillants, parfum intense de fleurs blanches, frais et équilibré. À déguster avec vos fromages frais ou encore vos plats de poisson.

Dégusté en mai 2024



### TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C. 2021

ITALIE

TERRE DEGLI EREMI

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 213574

Robe or jaune pâle. Nez frais de poires et de pommes vertes. Aromatique et délicieux ! En bouche, tout est fringant, avec de petites rondeurs acidulées sur un blanc fondamentalement sec et tonique ! Acidité ciselée et nette aux fines touches de chlorophylle, de minéralité et de "peps" !! Servir vers 10° sur l'apéritif, salades et poissons.

Dégusté en mai 2024



### SICILIA D.O.C. 2023

ITALIE

CANTINA CELLARO

la bouteille 75cl

Réf. : 203044

Lumà. Grillo

Robe jaune doré clair et limpide. Nez gourmand de fruits blancs et jaunes, nuances agrumées. Bouche ciselée et tranchante possédant minéralité, vinosité et tension saline. Le cépage Grillo s'exprime de façon exquise. Équilibre et harmonie parfaits ! Quelle gourmandise ! Servir vers 10° sur poissons, crustacés et coquillages.

Dégusté en juin 2024



la marque  
**METRO**

### TOSCANA I.G.T. 2022

ITALIE

BORGOBRUNO

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 243277

Robe or clair doré brillant. Nez floral de fleur d'oranger, d'amandes fraîches et de pêches blanches. En bouche, vin droit, net, ciselé, iodé, salin et tonique. La chair est sapide et gourmande, vive et minérale. Superbe Toscana bianco, de fraîcheur et de caractère !!! Rétro poivre blanc, noyaux. Dès l'apéritif, vous serez conquis !! Pas glacé, mais rafraîchi vers 11° sur un tartare de daurade à la coriandre fraîche.

Dégusté en juin 2024

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





**VENETO I.G.P.  
ITALIE**

**GRAN PASSIONE**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 290842

Or vert pâle, de beaux fruits blancs fraîchement anisés, un rien de poivre et quelques rondeurs acidulées. En bouche, joli gras frais et digeste, un fruité éclatant, des saveurs d'amandes fraîches et un rien de noyaux. Délicieux, digeste et complet ! Quelques nuances de résiduels pour le rendre encore plus appétant. Réussite !! Servir vers 10° dès l'apéritif, sur entrées et poissons.

Dégusté en mai 2024



**PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C. 2023  
ITALIE**

**LE COLLINE DEI FILARI**

la fontaine à vin 5L

Réf. : 212617

Robe jaune clair doré, brillance. Nez agrumé de fruits blancs acidulés. Bouche ronde et franche d'un fruité désaltérant et tonique. Belle trame vineuse fruitée et droite offrant un beau blanc transalpin croquant, gourmand et net. Rétro-olfaction florale et petits fruits blancs, nuances balsamiques et pointe de minéralité. Servir vers 9° sur poissons, carpaccios et salades.

Dégusté en juin 2024



**PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.  
2023**

**ITALIE**

**LE COLLINE DEI FILARI**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216389

Robe jaune clair doré, brillance. Nez agrumé de fruits blancs acidulés. Bouche ronde et franche d'un fruité désaltérant et tonique. Belle trame vineuse fruitée et droite offrant un beau blanc transalpin croquant, gourmand et net. Rétro-olfaction florale et petits fruits blancs, nuances balsamiques et pointe de minéralité. Servir vers 9° sur poissons, carpaccios et salades.

Dégusté en juin 2024



**VINO D'ITALIA BIANCO**

**ITALIE**

**VALLEFIORE**

la fontaine à vin 10L

Réf. : 158829

**Pinot Grigio**

Robe or vert pâle. Nez fruité et gourmand de pommes, de poires, de floral. Bouche juteuse et fraîche. Bien acidulé et tonique, ce Bianco se servira vers 9° sur poissons et coquillages.

Dégusté en mai 2024

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



# LES BOISSONS

## LES VINS ROUGES



### LACRYMA CHRISTI D.O.C. ITALIE

FEUDI DI SAN GREGORIO

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 274278

Belle robe rubis, nez ouvert sur les fruits rouges fraîchement cueillis. Bouche douce, équilibrée et présentant une belle fraîcheur. Les tanins sont fondus. Les cépages Piedrosso et Aglianico s'assemblent ici à merveille. Déguster vers 16° avec toutes vos belles viandes grillées.

Dégusté en juin 2024



### PUGLIA I.G.T. 2022 ITALIE

TRE DI TRE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 277480

Robe grenat sombre, opaque. Nez de fruits noirs, d'épices, de garrigues et de poivre noir.

Bouche ample et puissante à la trame serrée mais onctueuse. Palette aromatique fruitée, sanguine, et noblement extraite. Sauvage, capiteux harmonieux. Finale griottes, cassis grillés. Servir vers 17° sur solides viandes rouges grillées.

Dégusté en mai 2024



### PUGLIA I.G.P. 2023

ITALIE

VIGNETI DEL SALENTO

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 260565

I Muri. Primitivo

Robe grenat pourpre. Nez kirsché, de griottes, de prunes, de violette et de réglisse.

Bouche franche, acidulée et fraîche, chair pulpeuse, suave dense et sensuelle à la définition tannique bien agencée. Éclatant, tonique et poivré.

Servir vers 13/14° sur canard, veau braisé, fromages et antipasti.

Dégusté en mai 2024



### TERRE SICILIANE I.G.T. 2020 ITALIE

CONTE DI CAMPIANO

la caisse bois 6 x75cl

Réf. : 216823

Nero d'Avola/Syrah

Robe grenat pourpre sombre.

Superbe nez franc et épicé aux jolis accents de fruits noirs, de garrigues, de nuances toastées/boisées intelligentes.

En bouche, chair ferme et bien veloutée libérant une concentration naturelle hors pair !!

Texture dense et parfaitement enrobée aux senteurs de fruits en gelée. Juteux et sanguin aux bons goûts de noyaux de griottes, ce sicilien est une aubaine !!

Quel finish équilibré et long !

Vers 14/15° sur belles viandes rouges rôties.

Dégusté en mai 2024



### TERRE SICILIANE I.G.T. 2022 ITALIE

BACARO

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 273403

Nero d'Avola

Robe grenat pourpre sombre. Superbe nez franc et épicé aux jolis accents de fruits noirs, de garrigue. En bouche, chair ferme et bien veloutée libérant une concentration naturelle.

Texture dense et enrobée aux senteurs de fruits en gelée. Juteux et sanguin aux bons goûts de noyaux de griottes, ce Sicilien est une aubaine !!

Trame complète et parfaitement équilibrée. Finish kirsché, suave et long ! Servir vers 14° sur de belles viandes rouges rôties.

Dégusté en mai 2024



### TERRE SICILIANE I.G.T. 2021 ITALIE

TERRE DI ZAGARA

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216391

Nero d'Avola

Robe grenat profond. Nez intense de fruits noirs, d'épices et de prunes compotées.

Nuances d'un élevage intelligent et intégré.

Bouche intense et serrée à la chair croquante et bien concentrée. Ensemble construit et très bien équilibré, libérant une finale harmonieuse et persistante. Rétro-olfaction noyaux, myrtilles, prunelles et myrtes. Superbe longueur.

Servir vers 15° sur viandes et charcuteries.

Dégusté en mars 2024

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



**BAROLO D.O.C.G. 2021****ITALIE****RICOSSA**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216398

Robe rubis sombre aux fins reflets tuilés. Nez de fruits rouges et noirs macérés, kirschés, soulignés d'épices, de sous-bois et d'un rien de cuir. En bouche, un joli Barolo d'ampleur, de relief, souligné d'un fruité mûr et kirsché. Finale prunes, airelles, noyaux de cerises. Complet et parfaitement équilibré. Servir vers 13/14° sur gibiers, pigeons, magret aux champignons. Dégusté en mars 2024

**CHIANTI D.O.C.G. 2021****ITALIE****TORRE DELLE GRAZIE**

la bouteille 37,5cl

Vendu en carton de 12

Réf. : 215178

Robe grenat clair. Petit nez de fruits rouges en gelée, confiturés et poivrés. Bouche jeune et poivrée, soulignée de tanins francs et serrés. Tout est bien en place : intensité, relief, typicité. Servir vers 14° sur belles viandes. Dégusté en juin 2024

**CHIANTI D.O.C.G. 2021****TORRE DELLE GRAZIE**

Réf. : 213719

Robe grenat clair. Petit nez de fruits rouges en gelée, confiturés et poivrés. Bouche jeune et poivrée, soulignée de tanins francs et serrés. Tout est bien en place : intensité, relief, typicité. Servir vers 14° sur belles viandes. Dégusté en juin 2024

**CHIANTI D.O.C.G. 2021****ITALIE****TORRE DELLE GRAZIE**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215182

Robe grenat clair. Petit nez de fruits rouges en gelée, confiturés et poivrés. Bouche jeune et poivrée, soulignée de tanins francs et serrés. Tout est bien en place : intensité, relief, typicité. Servir vers 14° sur belles viandes. Dégusté en juin 2024

**CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 2021****ITALIE****TORRE DELLE GRAZIE**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215217

Robe grenat sombre. Quelques fruits rouges et noirs, un rien d'épices, une touche de sous-bois. Bouche franche et sérieuse, de la richesse et de l'opulence sur un support rôti et compoté de belle maturité. L'aération lui apporte un surcroît de puissance ! Ensemble vineux et un bel équilibre pour un Classico de panache !! Servir vers 15/16° sur belles viandes de caractère. Dégusté en mai 2024

**VALPOLICELLA D.O.C.G. 2018****ITALIE****LE COLLINE DEI FILARI**

la bouteille 37,5cl

Vendu en carton de 12

Réf. : 216400

Robe rubis sombre. Toute la gamme des cerises est là au nez !! Les rouges, les noires, les macérées, les amarena... Bouche riche, ample, charnue et grasse d'un fruité incomparable et rôti ! Vineux, opulent, concentré, élevé longuement. Longueur infinie et immense... Servir vers 16° sur viandes en sauce, viandes grillées, fromages affinés de caractère. Dégusté en mai 2024

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

# LES BOISSONS

## LES VINS ROUGES



### VENETO I.G.T. 2022

#### ITALIE

##### GRAN PASSIONE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 213112

Jolie robe grenat pourpre sombre. Intense nez de petits fruits rouges et noirs. Du sanguin, des épices, du poivre. Bouche fraîche et pulpeuse, alliant de solides tanins à une texture juteuse et croquante. Belle rétro aînelles et myrtilles. Servir vers 15° sur un osso bucco, un foie-de-veau poêlé et sa réduction de vinaigre balsamique. Chapeau !

Dégusté en mai 2024



### BARDOLINO CLASSICO D.O.C. 2021

#### ITALIE

##### LE COLLINE DEI FILARI

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215185

Robe rouge rubis clair. Nez de jus de framboises et de cassis, la cerise fait son apparition ! Explosif !! Une bouche fine et aérienne, de l'élégance, beaucoup de fruits et de souplesse. Petits tanins joueurs et polissons ! Ici, un "Bardo" de plaisir, juteux et d'un croquant extrême. Bien joué !! Servir vers 14° sur salades mixtes, viandes grillées, fromages, piccata de veau.

Dégusté en mai 2024



### VALPOLICELLA D.O.C. 2020

#### ITALIE

##### LE COLLINE DEI FILARI

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215186

Robe grenat de belle intensité. Nez juteux de fruits rouges mûrs (griottes et prunelles). Bouche souple, joyeuse, croquante, petits tanins intégrés pour la bonne tenue à table. Beaucoup de finesse et de suavité. Un Valpolicella juteux et aimable à savourer dans la jeunesse de son fruit !! Servir vers 13° sur pâtes, viandes blanches, fromages.

Dégusté en mai 2024



### VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. 2020

#### ITALIE

##### LE COLLINE DEI FILARI

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 213572

Belle robe grenat sombre. Nez composé et rôti de fruits noirs (cerises, cassis). Touches d'épices et de camphre. Chair diffuse et enrobée, vinosité profonde et racée de tanins mûrs et relevés. Intense, généreux, complet, harmonieux, dense et... terriblement charmeur !! La finale griottes, noyaux et cannelle est de toute beauté. Servir vers 15/16° sur viandes rouges grillées. Quel éclat !

Dégusté en mai 2024



### CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

#### ITALIE

##### TORRE DELLE GRAZIE

la bouteille 75cl

Réf. : 051732

Robe grenat sombre empourpré. Intense nez rôti et confit de beaux fruits noirs mûrs, d'épices sauvages, notes d'un élevage soigné. Bouche structurée et vineuse à la charpente aboutie et au tempérament assurément latin !! Chair suave et dense au velouté et à la texture digne d'un grand cru, tout ici est d'un raffinement extrême : la palette complotée et fruitée, la belle maturité des tanins, une déclinaison sous-bois, humus et truffe. Longue finale riche mais digeste vous invitant à la table !! Servir vers 17° sur de solides viandes grillées et rôties.

Dégusté en mai 2024



### VINO D'ITALIA ROSSO

#### ITALIE

##### VALLEFIORE

la fontaine à vin 10L

Réf. : 158834

Joli vin rouge acidulé et nerveux possédant vivacité, fraîcheur et fruité croquant. Idéal pour charcuteries, viandes, antipasti. Servir vers 13°.

Dégusté en mai 2024

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





## LES VINS ROSÉS

la marque  
**METRO****LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO  
D.O.C.****ITALIE**  
CANTINE DI TUFOla bouteille 75cl  
Vendu en carton de 6

Réf. : 213682

Robe vermillon clair. Nez acidulé de groseilles et de pulpe de cerises. Bouche franche et légèrement poivrée au bon goût confituré de fraises, de framboises. Facile, rond, aimable, il se savoure frais vers 9° autour d'antipasti, salades et viandes grillées.

Dégusté en mai 2024

la marque  
**METRO****TOSCANA I.G.T.****ITALIE****BORGOBRUNO**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 242972

Jolie robe orange saumoné claire. Nez gourmand de petites baies de fruits rouges fraîchement pressées. Griottes et groseilles filent le parfait amour ! Bouche franche, avec de l'énergie et une très agréable sucrosité (ni trop, ni trop peu) pour faire adorer ce Toscana de tous ! Trame vineuse bien balancée, Et côté tarif, le bonheur est bien là également ! Servir vers 9/10° sur entrées, apéritifs, salades et antipasti.

Dégusté en juillet 2024

UNIQUEMENT  
CHEZ METRO**CHIARETTO DI BARDOLINO D.O.C.  
2023****ITALIE****LE COLLINE DEI FILARI**

la bouteille 37,5cl

Vendu en carton de 12

Réf. : 215187

Jolie robe vermillon clair saumoné. Au nez, groseilles, nectarines, cerises et un rien d'amandes. Bouche de belle ampleur, mûre et croquante.

Trame définie, entre intensité et plaisir !!

Toujours frais et équilibré, sur la franchise et la netteté de son fruit. Servir vers 11° à table sur poissons et volailles.

Dégusté en mai 2024

UNIQUEMENT  
CHEZ METRO**CHIARETTO DI BARDOLINO D.O.C.  
2023****ITALIE****LE COLLINE DEI FILARI**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215177

Jolie robe vermillon clair saumoné. Au nez, groseilles, nectarines, cerises et un rien d'amandes. Bouche de belle ampleur, mûre et croquante.

Trame définie, entre intensité et plaisir !!

Toujours frais et équilibré, sur la franchise et la netteté de son fruit. Servir vers 11° à table sur poissons et volailles.

Dégusté en mai 2024

UNIQUEMENT  
CHEZ METRO**ROSATO TREVEZEIE I.G.T. 2023****ITALIE****LE COLLINE DEI FILARI**

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215188

Robe rose façon pétales, vermillon. Nez croquant de fruits rouges, groseilles, framboises et cerises. Bouche souple, aromatique, fraîche et équilibrée à la chair acidulée, ronde et digeste. En finale :

pulpe de cerises et abricots. Aromatique, avec une fine sucrosité intégrée. Servir vers 11° sur antipasti, pizzas et salades.

Dégusté en mai 2024

UNIQUEMENT  
CHEZ METRO**ROSATO DELLE VENEZIE  
I.G.T. 2023****ITALIE****LE COLLINE DEI FILARI**

la fontaine à vin 10L

Réf. : 158831

Robe rose façon pétales, vermillon. Nez croquant de fruits rouges, groseilles, framboises et cerises. Bouche souple, aromatique, fraîche et équilibrée à la chair acidulée, ronde et digeste. En finale : pulpe de cerises et abricots.

Aromatique, avec une fine sucrosité intégrée. Servir vers 11° sur antipasti, pizzas et salades.

Dégusté en mai 2024

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

# LES BOISSONS

## LES SPIRITUEUX

### L'APÉRITIF



la marque  
**METRO**



#### APERITIVO SPÉCIAL SPRITZ

DELAITRE  
Réf. : 296129  
12,5%  
la bouteille 1l



#### APERITIVO

AMARO SANTONI  
Réf. : 293132  
16%  
la bouteille 50cl



#### APERITIVO

APEROL  
Réf. : 285097  
12,5%  
la bouteille 1l



#### APERITIVO BIANCO

MARTINI  
Réf. : 269342  
14,4%  
la bouteille 1l  
*Existe aussi en différentes saveurs*



#### BITTER

CAMPARI  
Réf. : 028980  
25%  
la bouteille 1l



#### VERMOUTH

SAVOIA AMERICANO  
Réf. : 299906  
18,6%  
la bouteille 50cl

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



## LA LIQUEUR AUX AGRUMES



**LIMONCELLO  
SORRENTINI**  
Réf. : 078577  
18%  
le bib 5l



**LIMONCELLO  
MEDITERRANEO**  
Réf. : 290794  
22%  
la bouteille 1l



**LIMONCELLO  
DELAITRE**  
Réf. : 201509  
30%  
la bouteille 1l



**LIQUEUR DE BERGAMOTE  
ITALICUS**  
Réf. : 220452  
20%  
la bouteille 70cl

## LA LIQUEUR ANISÉE



**SAMBUCA  
LUXARDO**  
Réf. : 013046  
38%  
la bouteille 70cl

## LA LIQUEUR AU CAFÉ



**LIQUEUR TIRAMISU  
STAMBECCO**  
Réf. : 303415  
24%  
la bouteille 70cl

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



# LES BOISSONS

## LES SPIRITUEUX

### LA LIQUEUR AUX AMANDES



**AMARETTO  
PERLINO**  
Réf. : 167112  
25%  
la bouteille 70cl



**AMARETTO  
ADRIATICO**  
Réf. : 303602  
28%  
la bouteille 70cl  
*Existe aussi en blanc*



**AMARETTO  
SAN PIETRO**  
Réf. : 097038  
18%  
la bouteille 70cl

### LA LIQUEUR ITALIENNE



**CREMA MANDORLA**  
PERLINO  
Réf. : 192645  
15%  
la bouteille 75cl



**MARSALA FINE**  
PERLINO  
Réf. : 042826  
17%  
la bouteille 1l



**CREMA MOVO**  
PERLINO  
Réf. : 042822  
15%  
la bouteille 75cl

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



## GRAPPA



**GRAPPA  
CELLINI**  
Réf. : 042829  
38% §  
la bouteille 70cl



**GRAPPA INVECCHIATA**  
MASTRI DISTILLATORI  
Réf. : 166724  
42% §  
la bouteille 70cl



**GRAPPA RISERVA PRIVATA**  
BARRICATA  
Réf. : 291934  
43% §  
la bouteille 70cl



**GRAPPA CLASSICA**  
MASTRI DISTILLATORI  
Réf. : 168590  
38% §  
la bouteille 70cl

## GIN



**GIN BIO**  
ENGINE  
Réf. : 299703  
42% §  
le bidon 70cl



**GIN**  
PORTOFINO  
Réf. : 301426  
43% §  
la bouteille 50cl

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

# LES BOISSONS

## LES COCKTAILS

### AMARETTO SOUR

#### SAVEUR

Citronnée

#### INGRÉDIENTS

5cl de Liqueur Amaretto Disaronno  
2,5cl de jus de citron jaune  
1 blanc d'œuf  
1 trait de bitter

#### PRÉPARATION DE LA RECETTE

- 1 Dans un shaker, verser le blanc d'œuf, l'Amaretto, le jus de citron et le trait de bitter.
- 2 Mélanger énergiquement.
- 3 Verser dans un verre old fashion.
- 4 Dégustez !



**TEMPS  
DE PRÉPARATION**  
45 SECONDES



**TEMPS  
DE PRÉPARATION**  
45 SECONDES

### VIRGIN SPRITZ

#### SAVEUR

Fruitée

#### INGRÉDIENTS

5cl de Martini Floreale  
5cl de pétillant classique sans alcool  
4cl de jus d'orange  
5cl de limonade

#### PRÉPARATION DE LA RECETTE

- 1 Dans un shaker, verser le jus d'orange et la limonade.
- 2 Mélanger énergiquement.
- 3 Verser dans un verre à ballon.
- 4 Ajouter des glaçons.
- 5 Dégustez !



Ajouter deux tranches d'orange pour la couleur et la gourmandise

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







# L'ÉQUIPEMENT

## LA VENTE À EMPORTER

### LA BOÎTE À PIZZA



**BOÎTE PIZZA CALZONE**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. : 303634  
Kraft.  
Dim. : 27 x 16 x 7,5 cm.  
le paquet de 100



**BOÎTE À PIZZA**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. : 305128  
Kraft  
Dim. : 33 x 33 x 3,5 cm.  
le paquet de 100  
*Existe dans d'autres dimensions.*

### LA BOÎTE À PIZZA KRAFT



**BOÎTE PIZZA**  
Réf. : 276883  
Kraft.  
Dim. : 33 x 33 x 4 cm.  
le paquet de 100  
*Existe dans d'autres dimensions.*



**BOÎTE À PIZZA**  
Réf. : 200013  
Dim. : 33 x 33 x 4 cm.  
le paquet de 100  
*Existe dans d'autres dimensions.*

### LA BOÎTE À SALADE ET COUVERCLE



**COUVERCLE BOL SALADE**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. : 184046  
rPET  
Pour contenance 1300 ml.  
le paquet de 50



**BOL SALADE**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. : 307634  
Kraft.  
Contenance : 500 ml.  
le paquet de 50  
*Existe dans d'autres contenances.*



## LES BOÎTES À DESSERTS

**COUPE À DESSERT AVEC COUVERCLE<sup>(c)</sup>**

Réf. : 102897

PP.

Dim. : Ø 9,5 cm.

Contenance : 200 ml.

le paquet de 20



## LES POTS À DESSERT

**POT À DESSERT AVEC COUVERCLE<sup>(c)</sup>**

Réf. : 198675

rPET.

Ø 8 cm.

Contenance : 200 ml.

le paquet de 25



## LA BOÎTE À PÂTES

**BOÎTE À PÂTES**

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 050255

Carton.

Contenance 800 ml.

le paquet de 50

*Existe dans d'autres contenances.*

## LE POT À SAUCE

**POT À SAUCE**

Réf. : 293002

Kraft

Contenance 5 cl.

le paquet de 50

## LES SERVIETTES

**SERVIETTE BLANCHE 2 PLIS**

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 193024

Dim. : 40 x 40 cm.

le paquet de 250

*Existe dans d'autres coloris.*



# L'ÉQUIPEMENT

## LA CUISSON

### LE GROS MATÉRIEL DE CUISSON

**NOUVEAU !**

#### FOUR SMART STEAM 6 NIVEAUX GN 1/1 ZANUSSI PROFESSIONAL Réf. 303623

Four à air pulsé avec injection de vapeur.

Structure en acier inoxydable.  
Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304 et éclairage latéral.  
Double porte vitrée.

Thermostat électromécanique.  
Température : de 30°C à 300°C.  
Sonde à capteur unique.

Minuterie de 0 à 120 minutes avec alarme sonore.

Contrôle de l'humidité à 5 niveaux.

Dim. : H. 63,3 x L. 86 x P. 74,6 cm

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



#### ATOUTPRO

Idéal pour mijoter, cuire à la vapeur, réchauffer, rôtir, griller



#### FOUR À PIZZA DIGITAL 2 CHAMBRES<sup>(C)</sup>

OEM

Réf. 200843

Sole en pierre réfractaire ép. 14 mm.

Température de cuisson jusqu'à + 400°C.

Sortie directe des fumées par cheminée à l'arrière du four.

Prédisposition allumage et arrêt automatique.

Revêtement époxy haute température.

Régulation digitale.

Capacité : 2 x 4 pizzas. Ø 35 cm.

Raccordement : 12 kW/400 V.

Dim. int. : H. 15 x L. 75,5 x P. 73 cm.

Dim. ext. : H. 73 x L. 106 x P. 95 cm.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



**Fabrication Européenne**

#### FOUR À AIR PULSÉ MULTIFONCTIONS METRO PROFESSIONAL Réf. 044582

Structure et chambre de cuisson inox.

8 options de cuisson.

4 niveaux (espace 74 mm).

Thermostat : de + 50°C à + 300°C.

Raccordement : 2,6 kW/230 V.

2 grilles + 2 plateaux aluminium.

Dim. ext. : H. 59 x L. 59 x P. 70,5 cm.

Poids : 36 kg.

#### Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



#### ATOUTPRO

-Gestion automatique de l'humidité.  
-Idéal pour les espaces restreints.



#### FOUR MIXTE MINI 6 NIVEAUX GN1/1 NETTOYAGE AUTO

Réf. 287865

6 niveaux GN 1/1.

Cuisson : Vapeur, vapeur mixte, air pulsé.

Raccordement : 380V/7,1 kW.

Poids : 54 kg.

Dim. : L. 51,5 x H. 13,5 x P. 56,4 cm.



#### MERRYCHEF C12 ÉCO

Réf. 307187

Construction inox.

Nettoyage facile.

Facile d'utilisation.

Temps de cuisson : panini : 55 sec, croque-monsieur :

90 sec, pizza : 90 sec.

Alimentation : 230 V/0,7 kW.

Dim. : L. 40,7 x P. 53,8 x H. 58,8 cm.



La référence des fours à pizza !

MADE IN ITALY  
**Marana**<sup>®</sup>  
FORNI

L'inventeur du four  
à pizza Rotatif.

Présent dans 90 pays  
dans le Monde.



ASSOCIAZIONE  
**VERACE  
PIZZA**  
NAPOLETANA



**Four électrique à Plaque Tournante.  
DESIGN EXCLUSIF ET MODERNE !**

**GRANDE FACILITÉ D'UTILISATION.**

**sem**  
YOUR PIZZA HUB

**HELIOS**

**530 °C  
À TON SERVICE**

**Four électrique rotatif  
aux performances  
constantes et uniformes,  
disponible en  
"Corten" et Noir**



*Très flexible, grâce à une grande porte, il permet de cuire non seulement  
des **pizzas**, mais aussi différents types de **pain** et **pâtisserie**.*

# L'ÉQUIPEMENT

## LA CUISSON



### LE PETIT MATÉRIEL DE CUISSON

#### ATOUTPRO

Entretien facile - tiroir amovible  
Isolation renforcée



Fabrication française

#### PLANCHA INOX ÉLECTRIQUE ROLLER GRILL Réf. 252875

Plancha 100% inox (épaisseur 4 mm).  
Surface de la plaque parfaitement lisse.  
Cuisson homogène - 2 résistances Incoloy.  
2 zones indépendantes de cuisson.

#### Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



#### CUISEUR À PÂTES METRO PROFESSIONAL Réf. 272177

Capacité nette du produit : 8 L.  
Dim. : H. 364 x L. 328 x P. 470 mm.  
Accessoires inclus : 4 paniers.  
Plage de température : de + 50°C à + 110°C.

#### Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



Capacité : 8 L

#### FRITEUSE 8 L METRO PROFESSIONAL Réf. 222463

Thermostat de sécurité.  
Avec un robinet d'huile.  
Puissance : 3250 W.  
Alimentation : 220 - 240 V.  
Dim. : P. 64 x L. 55 x H. 39 cm.  
Poids : 7,40 kg.

#### Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



#### GRILL 1 MÂCHOIRE METRO PROFESSIONAL Réf. 222464

Avec poignée anti-dérapante.  
Puissance : 230 V ~ 3000 W/1 PH.  
Monophasé.  
Dim. : H. 43 x L. 39,5 x P. 22,2 cm.  
Poids net : 18 kg.  
Température max. : + 300°C.

#### Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



#### PLAQUE À INDUCTION METRO PROFESSIONAL Réf. 168510

10 niveaux de puissance. Thermostat : de + 60°C à + 240°C.  
Fabrication inox. Raccordement : 3,5 kW/230 V. Dim. : H. 12 x L. 44 x P. 35,6 cm.

#### Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre





## LA CONSERVATION



## LE GROS MATÉRIEL

**ARMOIRE DE STOCKAGE****INOX**

METRO PROFESSIONAL

Réf. 199961

Armoire 700 L.

Froid positif ventilé.

Capacité brute/nette : 670 L/455 L.

Température d'exercice :

de 0 à + 8°C.

Dégivrage automatique.

Classe climatique : 5.

Classe énergétique : B.

4 clayettes.

Raccordement : 230 V/160 W.

Type de gaz : R600a.

Dim. : H. 206,5 x L. 73 x P. 80,5 cm.

**Garantie 1an**pièces, main-d'œuvre  
et déplacement**ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE**

METRO PROFESSIONAL

Réf. 279107

Capacité brute/nette : 610 L/380 L

Froid ventilé.

Température d'exercice :

de 0°C à + 8°C.

Dégivrage automatique.

5 étagères ajustables (adaptable

en GN 2/1 et GN 1/1).

Porte réversible à fermeture

automatique. Serrure.

Éclairage intérieur LED.

Classe climatique : 5.

Classe énergétique : B.

Type de gaz : R600a.

Raccordement : 300 W/230 V.

Dim. : H. 188,5 x L. 77,5 x P. 72 cm.

Coloris blanc.

**Garantie 1an**pièces, main-d'œuvre  
et déplacement**ARMOIRE DE STOCKAGE****INOX**

METRO PROFESSIONAL

Réf. 232745

Armoire 1400 L

Froid positif ventilé.

Capacité brute/nette : 1400 L/940 L.

Température d'exercice :

de 0 à + 8°C.

Dégivrage automatique.

Classe climatique 5.

Classe énergétique : B.

4 clayettes ajustables.

Raccordement : 230 V/350 W.

Dim. : H. 80,5 x P. 206 x L. 131,4 cm.

**Garantie 1an**pièces, main-d'œuvre  
et déplacement**TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE 3 PORTES ADOSSÉE**

METRO PROFESSIONAL

Réf. 258206

Froid ventilé.

Capacité nette : 334 L.

Température d'exercice : de - 2 à + 8°C.

Dégivrage automatique.

Classe climatique : 5.

Classe énergétique : A.

Serrure.

Raccordement : 230 V/400 W.

Type de gaz : R290.

Dim. : H. 85 x L. 179,5 x P. 70 cm.

**Garantie 1an**pièces, main-d'œuvre  
et déplacement

# L'ÉQUIPEMENT

## LA CONSERVATION

### LE GROS MATÉRIEL



Capacité nette : 930 L

#### VITRINE 2 PORTES METRO PROFESSIONAL Réf. 273232

Froid positif ventilé.  
Température d'exercice : de + 2 à + 8°C.  
Dégivrage automatique.  
10 étagères ajustables. Éclairage intérieur LED.  
Type de gaz : R290.  
Classe climatique : 4.  
Classe énergétique : C.  
Dim. ext. : H. 206 x L. 120 x P. 72,5 cm.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



#### VITRINE 1 PORTE Réf. 286180

Froid positif ventilé.  
Température d'exercice :  
de + 2°C à 8°C.  
Classe climatique : 4.  
Classe énergétique : D.  
Thermostat manuel.  
Capacité nette : 347 L.  
4 étagères ajustables.  
Serrure. Éclairage intérieur LED.  
Raccordement : 180 W/230 V.  
Type de gaz : R600a.  
Coloris noir.  
Dim. : H. 193,5 x L. 62 x P. 64,6 cm.



#### ARRIÈRE DE BAR VITRÉ 3 PORTES METRO PROFESSIONAL Réf. 273208

Froid positif ventilé.  
Capacité nette : 279 L.  
Température d'exercice : de 0°C à + 10°C.  
3 portes battantes.  
Éclairage intérieur LED. Serrure.  
Raccordement : 220 W/230 V.  
Dégivrage automatique.  
Type de gaz : R600a.  
Dim. : H. 86,5 x L. 135 x P. 53 cm.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



Fabrication Européenne

#### MACHINE À GLAÇONS METRO PROFESSIONAL Réf. 304862

Condensateur à air.  
Structure inox.  
Production : 24 kg/24 h,  
soit 1200 glaçons.  
Stockage : 8 kg, soit 400 glaçons.  
Type de gaz : R134a.  
Raccordement : 380 W/230 V.  
Classe climatique : 4.  
Dim. : H. 64 x L. 39 x P. 51,5 cm.  
Poids : 31 kg.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



## LE PLASTIQUE

**ATOUTPRO**

Idéal pour la levée des pâtons  
Gain de place



**BAC À PÂTE**  
**METRO PROFESSIONAL**  
Réf. 306134  
Polyéthylène à haute densité.  
20 L.  
Dim. : L. 60 x l. 40 x H. 10 cm.  
Résistant aux micro-ondes  
et au congélateur.  
Lavable au lave-vaisselle.  
*Existe aussi en différentes dimensions.*



**SEAU AVEC ANSE ET COUVERCLE**  
**CARTY**  
Réf. 193955  
Polypropylène.  
Anse métallique.  
21 L.  
Certification alimentaire.



**BAC RECTANGULAIRE À PÂTON**  
**BOURGEAT**  
Réf. 197352  
Polyéthylène.  
Capacité : 20 L.  
Dim. : L. 53 x l. 41 x H. 14 cm.  
Vendu sans couvercle.  
*Existe aussi en différentes dimensions.*



Fabrication française

**FÛT AVEC COUVERCLE**  
**GILAC PROFESSIONNEL**  
Réf. 077848  
30 L.  
Polyéthylène haute densité.  
Fermeture à genouillère métallique plombable.  
Facilement manipulable : poignées intégrées, empilables.  
*Existe aussi en différentes dimensions.*



**Fabrication Européenne**  
 **BOÎTE HERMÉTIQUE GASTRONORME**  
**ARAVEN**  
Réf. 068599  
Polypropylène.  
GN 1/3.  
6 L.  
H. 150 mm.  
Températures supportées : de - 40 à + 90°C.  
Certifiée contact alimentaire.  
Adaptée au lave-vaisselle.  
Vendu par 3.  
*Existe aussi en différentes dimensions.*



**Fabrication Européenne**  
 **BAC POLYCARBONATE**  
**ARAVEN**  
Réf. 130684  
Matière ABS, sans bisphénol A.  
GN 1/2.  
Dim. : 32,5 x 26,5 x H. 15 cm.  
Transparent et incassable.  
Étiquette de traçabilité intégrée.  
Plage de température : de - 40°C à + 80°C.  
Vendu avec couvercle.  
*Existe aussi en différentes dimensions.*



**ATOUTPRO**  
Déplace sans effort  
jusqu'à 250 kg

Charge maxi<sup>(1)</sup> : 250 kg

**SOCLE ROULANT**  
**SCHOELLER ALLIBERT**  
Réf. 170851  
Matière : ABS.  
Roues nylon pivotantes.  
Coloris gris.  
Dim. : H. 16,2 x L. 60,4 x l. 40,2 cm.  
Poids : 4 kg.



# L'ÉQUIPEMENT

## LA PRÉPARATION



LE GROS MATÉRIEL



**SALADETTE 2 PORTES**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 241391

Froid positif ventilé.  
Capacité nette : 169 L.  
Température d'exercice : de 0 à + 8°C.  
Dégivrage automatique.  
Thermostat digital.  
Classe climatique : 4.  
Classe énergétique : A.  
Raccordement : 220 W/220 V.  
Type de gaz : R600a.  
Dim. : H. 88 x L. 90 x P. 70 cm.

**Garantie 1an**

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



**TABLE À PIZZA 3 PORTES**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 299360

Table à pizza :

- Froid positif ventilé
  - Capacité nette : 435 L.
  - Température d'exercice : de - 2 à + 10°C.
  - 3 étagères adaptées GN 1/1.
  - Dim. : H. 96 x L. 201,8 x P. 80 cm.
  - Raccordement : 260 W/230 V.
  - Classe climatique : 4.
  - Type de gaz : R290.
- Vitrinette 9 GN 1/3 :
- Froid statique
  - Capacité nette : 60 L.
  - Température d'exercice : de + 2 à + 8°C.
  - Dim. : H. 43,5 x L. 200 x P. 39,5 cm.

**Garantie 1an**

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement

# TROUVEZ TOUT

## SUR METRO.fr

### L'OFFRE D'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL

### LA PLUS COMPLÈTE DU MARCHÉ !



**METRO.fr**  
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE



**Livraison rapide**  
à l'adresse de votre choix



**+ de 200 000**  
produits



**Des prix**  
dégressifs



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



## LA TABLE INOX, MACHINE À PÂTES, PÉTRIN, LAMINOIR...


**TABLE INOX ADOSSÉE**  
**METRO PROFESSIONAL**  
**Réf. 254726**

Dim. : 120 x 70 cm.  
 Structure et plan de travail en inox AISI 304.  
 Ép. : 1,2 mm.  
 Barres de renfort table et étagère.  
 Piètement en tube de 40 mm.  
 Hauteur réglable de 85 à 88 cm.

**Garantie 1an**

Échelles en duralinox anodisé

**ATOUTPRO**

Idéal pour l'équipement  
des chambres froides  
Montage rapide et sans  
outils

Clayettes en polypropylène

Fabrication française

**RAYONNAGE À CLAYETTES 4 NIVEAUX L. 99,2 CM**  
**TOURNUS ÉQUIPEMENT**  
**Réf. 070966**

Structure en duralinox anodisé. Profondeur utile de 37,5 cm.  
 Charge maximum : 200 kg.  
 Dim. : H. 178 x L. 100 x P. 40 cm.  
 Poids : 18 kg.

**Garantie 1an****ATOUTPRO**

Adapté pour plateaux  
GN 1/1 et Euro dim 6  
x 40 cm


**CHARIOT INOX 2 EN 1**  
**METRO PROFESSIONAL**  
**Réf. 209849**

18 niveaux.  
 4 roues dont 2 avec freins.  
 Dim. : H. 175 x L. 60,5 x P. 46,3 cm.  
 Poids : 28,2 kg.

**Garantie 1an**  
pièces
**CHARIOT DE SERVICE**  
**METRO PROFESSIONAL**  
**Réf. 194255**

Structure : inox 18/10.  
 Plateaux inox AISI 430.  
 4 roues dont 2 avec frein.  
 Capacité : 2 niveaux.  
 Charge : 50 kg par tablette.  
 Dim. : H. 94 x L. 85 x P. 52,61 cm.  
 Poids : 11,6 kg.

**Garantie 1an**

(1) Les charges indiquées s'entendent pour un poids uniformément réparti.

# L'ÉQUIPEMENT

## LA PRÉPARATION

LA TABLE INOX, MACHINE À PÂTES, PÉTRIN, LAMINOIR...

### ATOUTPRO

Commande fémorale  
temporisée  
Fourni avec col de cygne



#### LAVE-MAINS À DOSSERET

AMM  
Réf. 100409(i)  
Mélangeur chaud/froid.  
Acier inoxydable.  
Dim. : H. 50 x L. 33 x P. 33 cm.

**Garantie 1an**

### ATOUTPRO

Pétrissage rapide  
Travail de la pâte pour  
boulangerie  
et pizzeria



Fabrication Européenne

#### PÉTRIN À SPIRALE SPE20

AVANCINI  
Réf. 060013

Cuve et spirale inox.  
1 vitesse.  
Dispositif de sécurité lors du relevage  
de capot de protection.  
Accessoires mobiles intégrés.  
Capacité cuve : 23l.  
Capacité de pâte : 18 kg.  
Capacité de farine : 12 kg.  
Raccordement : 750 W/230 V.  
Dim. : H. 67 x L. 69 x P. 39 cm.  
Poids : 67 kg.

**Garantie 1an**

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement

### ATOUTPRO

Entraînement par moteur  
Démontage facile pour  
un nettoyage complet  
Revenant rapidement et  
facilement vos produits  
pétrissage à l'extraction



Fabrication Européenne

#### MACHINE À PÂTES TR50

LA PASTAIA  
Réf. 125538  
Structure acier inoxydable.  
Transmission par courroie.  
Capacité : 1,8 kg.  
Production horaire : 5 kg.  
Alimentation : 380 W/230 V.  
Dim. : H. 32,5 x L. 38 x P. 27 cm.  
Livré avec 2 matrices : spaghetti  
et fusilli.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre

### ATOUTPRO

Moteur robuste pour une  
utilisation intensive



#### BATTEUR MÉLANGEUR 20 L

THUNDERBIRD  
Réf. 069099

Entraînement robuste par pignons en acier.  
3 vitesses pour pétrir, mélanger et  
émulsionner (95-175-320 trs/min).  
Cuve inox 20 L.  
Grille de sécurité amovible en inox.  
Capacité : 3 kg de farine, 5 kg de pâte.  
Alimentation : 1200 W/230 V.  
Dim. : H. 82 x L. 50 x P. 56 cm.  
Poids : 105 kg.

**Garantie 1an**

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement

### ATOUTPRO

Équipé de capteurs  
tactiles, son  
déclenchement se fait  
par simple passage de  
votre main



#### LAMINOIR "JILLO 42 DPS"

WISMER  
Réf. 172344

Mise en marche automatique  
par détection du pignon.  
Minuterie programmable - fonction continue.  
Poids des pâtons : 210/700 g.  
Alimentation : 330 W/230 V.  
Dim. : H. 78 x L. 58 x P. 46,5 cm.  
Poids : 38 kg.

**Garantie 1an**

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



#### POUBELLE INOX 100 L

AMM  
Réf. 091362  
Ouverture à pédale.  
Sur roulettes.  
Couvercle amovible.  
Caoutchouc antichoc.  
Dim. : H. 72 x L. 47,5 x P. 47,5 cm.  
Poids : 10,3 kg.

**Garantie 1an**







## LE PETIT MATÉRIEL

**ATOUTPRO**

De 20 à 300 couverts



Fabrication française

**COUPE-LÉGUMES CL50 + ÉMINCEUR + RÂPEUR**

ROBOT-COUPÉ

Réf. 060078

Bloc moteur en matériau composite.

Sécurité magnétique et frein moteur.

Couvercle et cuve métalliques.

Couvercle amovible démontable composé de 2 goulottes : 1 grande (139 cm<sup>2</sup>) et 1 cylindrique (Ø 58 mm). Vitesse de rotation : 375 trs/min.

Raccordement : 230 V.

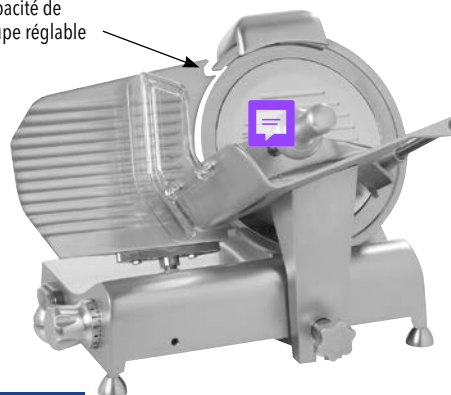
Dim. : H. 59,5 x L. 38 x P. 30,5 cm.

Poids : 18 kg.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre

Capacité de coupe réglable



Fabrication Européenne

**TRANCHEUR**

METRO PROFESSIONAL

Réf. 044795

Lame : Ø 30 cm.

Structure en aluminium anodisé.

Capacité de coupe : 24,5 x 22 cm.

Course du chariot : 27 cm.

Moteur ventilé.

Raccordement : 180 W/230 V.

Dim. : H. 48 x L. 57 x P. 42 cm.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre

**BALANCE ÉLECTRONIQUE "SUPRÊME"**

TERRAILLON

Réf. 035747

Poids maxi : 10 kg.

Graduation : 2 g de 0 à 1 kg ; 5 g de 1 à 4 kg ; 10 g de 4 à 10 kg.

Raccordement secteur et adaptateur secteur fourni.

Résistant à l'eau et à la poussière (norme IP52).

Plateau en inox.

Touches tactiles.

Dim. : H. 5,2 x L. 30,9 x P. 23,8 cm.

**Garantie 2ans****BALANCE ÉLECTRONIQUE**

TELLIER

Réf. 100274

Poids maxi : 30 kg.

Graduation : 2 g.

Dim. plateau : 23,6 x 29,8 cm.

Dim. : H. 11,5 x L. 30 x P. 32 cm.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre

# L'ÉQUIPEMENT

## LA PRÉPARATION

### LE PETIT MATÉRIEL



#### COUPE-LÉGUMES GVC1001

METRO PROFESSIONAL

Réf. 234807

Dim. : P. 55,34 x H. 25,76 x L. 64,26 cm.

Puissance : 550 W/230 V.

Corps en aluminium.

Interrupteur de sécurité.

Accessoires : 5 lames, 1 poussoir, 1 brosse.

Diamètre maximum du trou de classement : 79 mm/2 entrées.

Poids : 22,5 kg.

Accessoires en option.

#### Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre

**ATOUTPRO**

Protection de surcharge



#### BATTEUR MÉLANGEUR 10 L

METRO PROFESSIONAL

Réf. 261312

Corps en fonte d'aluminium.

Bol en acier inoxydable 304.

Entraînement par engrenages.

3 vitesses de rotation : 42/96/138 trs/min.

Puissance : 550 W/230 V.

Capacité : 2 kg de farine, 3,2 kg de pâte.

Dim. : H. 61 x L. 39 x P. 46 cm.

Poids : 35 kg.

Livré avec : fouet, batteur et crochet.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



**ATOUTPRO**

Barre de soudure  
amovible pour un  
nettoyage facile



#### MACHINE SOUS VIDE CLOCHE GVS1000

METRO PROFESSIONAL

Réf. 222461

Structure extérieure inox.

Longueur de la barre de soudure : 295 mm.

Dim. : H. 34,5 x L. 35,9 x P. 42,9 cm.

Taille de sac max. : L. 30 x l. 35 cm.

Pompe à vide : 4,6 m³/h.

Poids : 24,4 kg.

Alimentation : 230 V/630 W.

#### Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



Fabrication française



#### PACK COMPLET ROBOT "DYNAMIX"

DYNAMIC

Réf. 019484

Comprend :

- 1 couteau standard,
- 1 couteau émulsionneur
- 1 disque batteur,
- 1 disque émulsionneur,
- 1 bol 1 L + couvercle.

Pied démontable.

L. pied : 16 cm.

Vitesse : de 3000 à 13000 trs/min.

Capacité : de 1 à 4 L.

Puissance : 220 W/230 V.

Dim. : H. 7 x L. 39,5 x Ø 7 cm.

#### Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



**ATOUTPRO**

Nettoyage facile



**BAIN-MARIE**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 197755

Cuve : 30 L.  
Structure : acier inoxydable 304-J1.  
Capacité : GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 2/3, GN 1/4, GN 1/6 et GN 1/9.  
Pieds antidérapants.  
Alimentation : 230 V. Puissance : 1,2 kW.  
Dim. : H. 34 x L. 28,3 x P. 61 cm.  
Poids : 8,14 kg.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre

**FOUR À MICRO-ONDES GMW1034D**

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 240187

Capacité : 34 L.  
Puissance : 1800 W/230 V.  
2 magnétrons.  
100 programmes automatiques.  
5 niveaux de puissance.  
Panneau de commande digital.  
Structure inox.  
Compatible GN 2/3.  
Dim. : H. 52,8 x L. 57,4 x P. 36,7 cm.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre



**SALAMANDRE GSL1001**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 271874

Température d'exercice : de 50 à 300°C. Caractéristiques supplémentaires : plateau ramasse-miettes coulissant ; protection contre la surchauffe. Accessoire inclus : grille.  
Dim. : H. 280 x L. 610 x P. 330 mm.

**Garantie 2ans**



**FOUR À MICRO-ONDES**

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 241050

Capacité : 25 L.  
10 programmes de cuisson.  
3 niveaux de puissance dont décongélation.  
Minuteur/thermostat/éclairage intérieur.  
Raccordement : 1,5 kW/230 V.  
Plateau fixe.  
Magnétron : 2.  
Dim. ext. : H. 31 x L. 51,8 x P. 41,5 cm.  
Dim. int. : H. 20 x L. 33,4 x P. 36,4 cm.

**Garantie 1an**

pièces et main-d'œuvre



# L'ÉQUIPEMENT

## LA PRÉPARATION

### LES USTENSILES LABO

#### ATOUTPRO

Adaptable à tout type de bouteille  
Idéal pour sirops et spiritueux  
Débit constant



Fabrication française

#### BEC VERSEUR CHROMÉ

L'IDÉAL  
Réf. 171561

Métal nickelé.  
Bouchon lamelles plastique noir.  
Existe aussi en version bouchon liège.



#### OUVRE-BOÎTES "SWING AWAY"

L'IDÉAL  
Réf. 071858

Existe aussi en d'autres modèles.



#### PINCE FEUILLE DE CHÊNE

IN SITU  
Réf. 152543

Inox.  
L. 24 cm.  
Vendu par 2.  
Existe aussi en d'autres modèles.



#### BAC GASTRONORME

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 113495

Inox 18/10.  
GN 1/6.  
Dim. : H. 15 x L. 17,6 x l. 16,2 cm.  
Norme Européenne EN 631.  
Empilable.  
Possibilité four jusqu'à + 300°C.  
Adapté au lave-vaisselle.  
Existe aussi en différentes tailles ainsi que les couvercles.



**ATOUTPRO**Plastique qualité  
alimentaire  
Panier amovible

Fabrication française

**ESSOREUSE À SALADE  
MANUELLE**DYNAMIC  
Réf. 087594

10 L.

Dim. : H. 42 x Ø 33 cm.

Existe aussi en 20 L ou 5 L.

**BROC GRADUÉ  
METRO PROFESSIONAL**  
Réf. 286445Polypropylène.  
3 L.Poignée anti-dérapante.  
Adapté au lave-vaisselle.

Existe aussi en 5 L ou 1 L vendu par 2.

**ATOUTPRO**

Réversible

**CHALUMEAU DE CUISINE  
+ 1 CARTOUCHE DE GAZ SÉCURISÉE**METRO PROFESSIONAL  
Réf. 179533

Allumage piézo (une seule main).

Coque ABS ultra légère.

Poignée ergonomique.

Système de sûreté anti-déblockage de la cartouche.

Stabilité de la flamme en toute position.

**Garantie 2ans****ROULEAU À PÂTISSERIE**

MATFER

Réf. 121523

En bois de hêtre.

Finition poncé.

L. 50 cm.

Ø 5 cm.

Existe aussi en différents modèles.

**ATOUTPRO**Système de limitation  
des gaz ou du  
moment interpestif  
Sécurité pour les  
utilisateursACHETEZ  
**PLUS**  
PAYEZ  
**MOINS****CARTOUCHE DE GAZ SÉCURISÉE**METRO PROFESSIONAL  
Réf. 153771

Type de gaz : butane.

Stop gaz system, conforme à la nouvelle norme EN-417.

Vendu par 3.

**THERMOMÈTRE SONDE SPÉCIAL PÂTE**

STIL PRO

Réf. 193803

Graduation : de - 50°C à + 300°C.

Précision : 1°C.

Protection IP 54.

Sonde perçante en acier inoxydable et gaine de protection.

Poignée ergonomique.

Alimentation par pile 1,5 V fournie.

# L'ÉQUIPEMENT

## LA PRÉPARATION

### LES USTENSILES LABO



#### GRILLE À PIZZA

DE BUYER  
Réf. 231238  
Aluminium.  
Ø 31 cm.  
Cuisson homogène de la pâte.  
Montage rapide des pizzas.  
Vendu par 6.  
Existe aussi en Ø 28 ou Ø 33 cm.



#### PLAQUE À PIZZA

DE BUYER  
Réf. 079096  
Tôle bleue.  
Dim. : Ø 32 cm.  
Existe aussi en Ø 28 ou Ø 36 cm.



Fabrication italienne

#### PELLE À PIZZA PERFORÉE ALUMINIUM

LILLY CODROIPO  
Réf. 063790  
Ø 33 cm.  
Idéal pour défourner.  
Main coulissante.  
Pour four à bois.  
Adaptable en longueur.

ATOUTPRO

Perforation permettant  
de décharger les excès  
de farine



Fabrication française

#### PELLE À PIZZA INOX

DE BUYER  
Réf. 079143  
Ø 31 cm.  
L. manche : 96 cm.

ATOUTPRO

En acier inoxydable  
alimentaire  
particulièrement  
résistant, ne se déforme  
pas  
Manche à tube rond



Fabrication italienne

#### PELLE À PIZZA

LILLY CODROIPO  
Réf. 105857  
Aluminium.  
Ø 33 cm.  
L. manche : 90 cm.

ATOUTPRO

Très légère, permet la  
prise d'une seule main



Fabrication italienne

#### PELLE À PIZZA "MASTROPIZZA"

LILLY CODROIPO  
Réf. 063780  
Aluminium.  
Bords biseautés.  
Ø 33 cm.  
L. manche : 135 cm.







Fabrication italienne

### CUILLÈRE DOSEUSE

LILLY CODROIPO

Réf. 063821

Inox.

Fond plat.

Pour garnir les pizzas de Ø 30 à 36 cm.

Poids : 90 g.



Fabrication italienne

### ROULETTE COUPE-PIZZA

LILLY CODROIPO

Réf. 126886

Inox.

Ø 9 cm.

Poignée anatomique anti-blessure et lame renforcée.

Anti-adhérente.

Adaptée au lave-vaisselle.



### ROULETTE À PIZZA

LACOR

Réf. 197804

Lame acier inoxydable.



Fabrication italienne

### BROSSE INOX

LILLY CODROIPO

Réf. 126469

Pour grille et plaque.

Manche en acier inoxydable.

Brosse à poil rigide en laiton.

L. 30 cm.



### ROULETTE À PIZZA INOX

DE BUYER

Réf. 060545

Lame acier inoxydable.

Ép. : 1 mm.

Manche plastique ergonomique.



### BROSSE

#### + RACLOIR "VENEZIA"

LILLY CODROIPO

Réf. 163828

Manche en acier inoxydable.

Brosse à poil rigide en laiton.

L. manche : 135 cm.

# L'ÉQUIPEMENT

## LA PRÉPARATION

### LES ACCESSOIRES DE CUISINE



#### PORTE-FICHES À PINCES<sup>(B)</sup>

LOUIS TELLIER  
Réf. 115375

Inox.  
8 ressorts.  
Dim. : H. 9,5 x L. 62,5 x P. 1,5 cm.



#### PORTE-FICHES À BILLES<sup>(C)</sup>

LOUIS TELLIER  
Réf. 084838

Inox.  
Dim. : L. 50 cm.



#### CORBEILLE À PAIN

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 068851<sup>(V)</sup>

Osier plein naturel.  
Doublure tissu écru avec cordelette.  
Ø 18 cm.  
Vendu par lot de 4.  
*Existe en différentes dimensions.*



#### DISTRIBUTEUR À SAUCE

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 143050

Modèle transparent.  
490 ml.  
Polyéthylène souple et flexible.  
Les embouts doivent être coupés pour une utilisation générale de service des sauces.  
Vendu par 6.  
*Existe en différentes dimensions.*



#### BOULANGÈRE

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 262037

Bois teinté grise et osier.  
Coloris gris.  
Ø 18 cm.



#### SAUPOUDREUSE À PARMESAN

IN SITU  
Réf. 176423

Corps en polycarbonate transparent.  
Bouchon acier inoxydable.  
35 cl.  
25 trous Ø 4 mm.



## LE LAVAGE

## LE GROS MATÉRIEL

## ATOUTPRO

Système switch :  
Consommation d'eau :  
jusqu'à - 50%  
Consommation  
d'électricité : jusqu'à  
- 50%  
Consommation de  
détergent : jusqu'à - 50%

Fabrication Européenne



### LAVE-VAISSELLE CAPOT SWH50 ÉCO-RESPONSABLE AVEC RÉCUPÉRATEUR DE BUÉE SILANOS SWITCH Réf. 289002

Machine et capot à double paroi en inox AISI 304 pour une meilleure isolation sonore et thermique.

Système de double filtres, facile à nettoyer. Deux bras de lavage et de rinçage en inox, rotatifs et indépendants.

Doseur de produit de rinçage péristaltique sur l'écran du panneau de commande.

Système de mise en veille pour l'économie d'énergie.

4 cycles de lavage modifiables dont 1 cycle pour une vaisselle très sale.

Panneau de commande digital pour une simplicité de programmation.

Alimentation : 7,1 kW/400 V.

Casier : 50 x 50 cm.

Dim : H. 167,50 x L. 65,5 x P. 74,5 cm.

Poids : 133 kg.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



## ATOUTPRO

Consommation d'eau :  
jusqu'à - 50%  
Consommation d'énergie :  
jusqu'à - 50%  
Consommation de  
détergent : jusqu'à - 50%

### LAVE-VERRES 35 ÉCO-RESPONSABLE<sup>(B)</sup> METRO PROFESSIONAL Réf. 297640

Capacité de la cuve : 11 L.

Production horaire : 30 cycles/h.

Machine à paroi simple avec porte à double paroi.

Cuve et porte en inox AISI 304.

Système de double filtres, facile à nettoyer.

Doseur de produit de rinçage

et adoucisseur intégrés.

Bras de lavage rotatifs

et indépendants.

Panneau de commande électromécanique.

Casier 35 x 35 cm.

Puissance : 2,77kW / 230V.

Dim. : H. 63,6 x L. 41 x P. 47 cm.

Niveau sonore : 48 dB.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



## ATOUTPRO

Consommation d'eau :  
jusqu'à - 50%  
Consommation d'énergie :  
jusqu'à - 50%  
Consommation de  
détergent : jusqu'à - 50%



### LAVE-BATTERIE ÉCO-RESPONSABLE SWP57 SILANOS SWITCH Réf. 289001

Machine et porte à double paroi en inox AISI 304 pour une meilleure isolation sonore et thermique.

Deux bras de lavage et deux bras de rinçage en inox, rotatifs et indépendants.

Cuve emboutie (moins de fuites et nettoyage simplifié).

Capacité de la cuve : 30 L.

H. de passage : 62 cm.

Casier : 57 x 62 cm.

Système de double filtres.

Panneau de commande digital pour une simplicité de programmation.

Quatre cycles de lavage modifiables dont 1 cycle pour une vaisselle très sale.

Alimentation : 7,35 kW/400 V.

Dim. : H. 169 x L. 68,5 x P. 72 cm.

Poids : 124 kg.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement



## ATOUTPRO

Consommation d'énergie :  
jusqu'à - 50%  
Consommation de détergent :  
jusqu'à - 50%  
Consommation d'eau :  
jusqu'à - 50%



### LAVE-VAISSELLE ÉCO-RESPONSABLE SW50 SILANOS SWITCH Réf. 288997

Machine et porte à double paroi.

Cuve et porte en inox AISI 304

pour une meilleure isolation sonore et thermique.

Cuve de lavage emboutie (moins de fuite et nettoyage simplifié).

Adoucisseur et pompe de vidange intégrés.

Casier : 50 x 50 cm.

Panneau de commande digital pour une simplicité de programmation.

Quatre cycles de lavage dont 1 cycle pour une vaisselle très sale.

Alimentation : 3,55 kW/230 V.

Dim. : H. 83,8 x L. 60,4 x P. 63,3 cm.

#### Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre  
et déplacement





# L'ÉQUIPEMENT

## LE TRANSPORT

### LA TABLE, LA CHAISE ET LE TABOURET



#### ATOUTPRO

Économiques et recyclables : échange gratuit des diffuseurs "chauds" contre des diffuseurs "froids" dans les machines prévues à cet effet à l'entrée de votre entrepôt METRO ou en sortie de caisse. Ils peuvent également être refroidis dans un congélateur.



Fabrication française

Fabrication française

#### DIFFUSEUR DE FROID GRIS - 23°C

FRIODIS  
Réf. 101398

Apte au contact alimentaire, le diffuseur de froid est adapté au transport des produits réfrigérés (2 dans chaque conteneur/sac isotherme ou boîte polystyrène METRO).

Dim. : H. 21 x L. 20 x P. 2,3 cm.

Poids : 600 g.

Coloris gris.

#### DIFFUSEURS DE FROID VERT - 3°C

FRIODIS  
Réf. 065948

Économiques et recyclables : échange gratuit des diffuseurs "chauds" contre des diffuseurs "froids" dans les machines prévues à cet effet en entrée de votre entrepôt METRO ou en sortie caisse. Peuvent également être refroidis dans un congélateur. Vendu par 2.

#### ATOUTPRO

Inventaire certifié "contact alimentaire" 2002/72/EC Rapport SGS



#### SAC ISOTHERME SOUPLE

METRO PROFESSIONAL  
Réf. 100809

Fermeture par velcro 50 mm.

2 sangles latérales de portage.

Dim. int. : H. 35 x L. 51 x P. 34 cm.

Dim. ext. : H. 35 x L. 52 x P. 35 cm.

Capacité : 65 L.

Poids : 1,7 kg.



#### SAC À PIZZA ISOTHERME

Réf. 131362

Éillets pour évacuation de la vapeur.

2 sangles latérales de portage.

Fermeture par velcro.

Polyester.

Dim. : H. 16 x L. 42 x P. 42 cm.

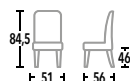
Capacité : 3 pizzas de 40 cm.

Poids : 0,55 kg.



## LA SALLE

## LE MOBILIER DE SALLE

**CHAISE "JAMES"**

MOBILIARA

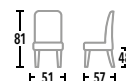
Réf. 270579

Structure en métal.

Tissu en velours bleu nuit.

Traitement anti-feu.

Assise et dossier en mousse.

**CHAISE "LUTETIA"**

MOBILIARA

Réf. 270578

Structure en métal.

Tissu en velours coloris vert.

Assise et dossier en mousse.

Traitement anti-feu.

**CHAISE "NEW FELIX"**

REVERDY

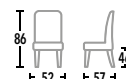
Réf. 286855

Structure en métal noir.

Pieds en hêtre massif.

Mousse et assise : 36 kg/m³.

Revêtement simili.

*Existe aussi en version chaise haute, coloris noir Félix ou New Félix.***Garantie 1an****CHAISE "MÉLINE"**

REVERDY

Réf. 302877

Structure en métal époxy noir.

Assise et dossier en velours.

Coloris terracotta.

**PLATEAU "SYNCHRO" HALIFAX**

WERZALIT

Réf. 254402

Gamme "intérieur".

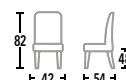
Ép. : 29 mm.

Norme EN438.

Les stratifiés à pores synchronisés présentent un veinage aux fissures prononcées perceptibles au toucher.

La structure en relief et le veinage du décor (imitation chêne) coïncident parfaitement afin d'obtenir un réalisme identique à du bois naturel.

Dim. : 70 x 60 cm.

*Existe aussi en coloris tabac ou en plusieurs dimensions.***Garantie 1an****CHAISE "VENISE"**

REVERDY

Réf. 286853

Structure hêtre massif verni.

Revêtement en velours coloris pétrole.

*Existe aussi en coloris Indigo ou Artic.*

# L'ÉQUIPEMENT

## LA SALLE

### LES ASSIETTES



#### ASSIETTE À PÂTES "RUPAT"

METRO PROFESSIONAL

Réf. 303788

Porcelaine blanche.

Ø 27 cm.

Vendu par 4.



#### ASSIETTE À PÂTES METRO PROFESSIONAL

Réf. 246406

Porcelaine.

Ø 27 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en Ø 24 cm ou Ø 30 cm.

#### ATOUTPRO

Résistance aux  
chocs mécanique et  
thermique



ACHÉTEZ  
PLUS  
PAÏEZ  
MOINS



#### ASSIETTE À PIZZA METRO PROFESSIONAL

Réf. 246403

Porcelaine blanche.

Ø 31 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en Ø 33 cm.



#### ASSIETTE "JULIA"

METRO PROFESSIONAL

Réf. 303783

Porcelaine hôtelière.

Ø 27 cm.

Adaptée au lave-vaisselle et au four à micro-ondes.

Vendu par 6.

Existe aussi en différentes dimensions.



#### ASSIETTE À LÉGUMES "SUMBA"

METRO PROFESSIONAL

Réf. 169922

Porcelaine.

Ø 21 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en Ø 27 cm.



#### ASSIETTE MODERNE

METRO PROFESSIONAL

Réf. 304646

Porcelaine.

Dim. : 19 x 19 cm.

Vendu par 6.

Existe aussi en différentes dimensions.





## LES ASSIETTES DE COULEURS

**ATOUTPRO**

Résistante aux chocs et  
aux rayures

**ASSIETTE À PIZZA "VIENTO"**

BONNA  
Réf. 292378  
Porcelaine.  
Ø 32 cm.  
Adaptée au lave-vaisselle.

**ASSIETTE À PÂTES "DARKAÉ"**

IN SITU  
Réf. 249150  
Porcelaine avec émaux réactifs.  
Ø 30 cm.

**ASSIETTE À PÂTE "TERRE D'OMBRE"**

IN SITU  
Réf. 249129  
Grès.  
Ø 24,5 cm.  
Adapté au lave-vaisselle.

**ASSIETTE À PÂTES "PATERA"**

BONNA  
Réf. 266871  
Porcelaine.  
Ø 28 cm.

**ASSIETTE À PÂTES "AGRUME"**

IN SITU  
Réf. 266856  
Porcelaine.  
Décor réalisé avec chromos.  
Ø 28 cm.

# L'ÉQUIPEMENT

## LA SALLE

### LA VERRERIE



**VERRE À PIED "AVEIRO"**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 156315  
Verre sodocalcique.  
65 cl.  
Ø 8,7 cm.  
H. 20,5 cm.  
Vendu par 6.  
*Existe aussi en différentes contenances.*



**VERRE À PIED "CARRÉ"**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 294636  
Verre sodocalcique.  
29 cl.  
Ø 7,5 cm.  
H. 20,7 cm.  
Vendu par 6.  
*Existe aussi en différentes contenances.*



**VERRE "PINOMARO"**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 156487  
Verre sodocalcique.  
32 cl.  
Ø 7,7 cm.  
H. 19,8 cm.  
Vendu par 6.  
*Existe aussi en différentes contenances.*



**ATOUTPRO**



Positionnée à  
15 cl

*Fabrication italienne*



**VERRE À PIED "TRE SENSI"**  
BORMIOLI ROCCO  
Réf. 176699  
Verre Star Glass.  
Jaugé.  
43,5 cl.  
Ø 8,5 cm.  
H. 22 cm.  
Vendu par 6.



**ATOUTPRO**

Forme idéale pour  
l'oxygénation du vin



*Fabrication italienne*

**VERRE À PIED "VINEA"**  
BORMIOLI LUIGI  
Réf. 291451<sup>(v)</sup>  
Verre en cristallin.  
35 cl.  
Ø 8,1 cm.  
H. 21,5 cm.  
Vendu par 6.  
*Existe aussi en différentes contenances.*



**VERRE À PIED "NÉO"**  
OGO LIVING  
Réf. 303847  
Verre Cristallin.  
25 cl.  
Ø 5,2 cm.  
H. 20,5 cm.  
Vendu par 6.  
*Existe aussi en 40 cl et 50 cl.*

(v) Disponible dans certains entrepôts.





ACHETEZ PLUS  
PAIEZ MOINS

Fabrication française

**GOBELET "HELENA"**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 279764

Verre trempé.  
Forme basse.  
21 cl.  
Ø 8,2 cm.  
H. 5,8 cm.  
Vendu par 6.  
Existe aussi en différentes  
contenances.



Fabrication italienne

**GOBELET "DIAMOND"**  
BORMIOLI ROCCO  
Réf. 176743

Verre sodocalcique.  
Teinté dans la masse.  
Coloris bleu.  
30 cl.  
Ø 8,4 cm.  
H. 9,25 cm.  
Vendu par 3.  
Existe aussi en coloris violet et transparent.



**GOBELET "AVEIRO"**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 156929

Verre sodocalcique.  
Forme basse.  
35 cl.  
Ø 7,5 cm.  
H. 9,1 cm.  
Vendu par 6.  
Existe aussi en forme haute 39 cl.



Fabrication française

**GOBELET "LARIO"**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 156226

Verre sodocalcique.  
Forme haute.  
22 cl.  
Ø 5,3 cm.  
H. 15,2 cm.  
Vendu par 12.  
Existe aussi en différentes contenances.



Fabrication italienne

**BOUTEILLE "GIARA"**  
BORMIOLI ROCCO  
Réf. 135267

Verre mécanique.  
Teinté par spray.  
1 L.  
Garantie 250 lavages.  
Fermeture métallique,  
hermétique et bouchon  
plastique.



**VERRINE "SPHÈRE"**  
IN SITU  
Réf. 263672

Verre sodocalcique.  
30 cl.  
Ø 8,5 cm.  
H. 6 cm.  
Vendu par 6.  
Existe aussi en 15 cl.



ATOUTPRO

exclusif qui  
e tous types de  
is

**GOBELET "YPSILON"**  
BORMIOLI ROCCO  
Réf. 176611

Verre sodocalcique.  
Forme haute.  
32 cl.  
Ø 7,7 cm.  
H. 16 cm.  
Vendu par 6.  
Existe aussi en différentes  
contenances.



# L'ÉQUIPEMENT

## LA SALLE

### LES TASSES, SOUCOUPES ET COUVERTS



**TASSE CAFFEINO "DIAMOND"**  
BORMIOLI ROCCO  
Réf. 189117  
Verre sodocalcique.  
8 cl.  
H. 7,1 cm.  
Ø 5,9 cm.  
Vendu par 6.



**TASSE À CAFÉ**  
COSY & TRENDY FOR PROFESSIONALS  
Réf. 193483  
Porcelaine.  
9 cl.  
Empilable.  
Vendu par 10.  
*Existe aussi en tasse à thé ainsi que les sous-tasses.*

#### ATOUTPRO

Base large offrant  
stabilité et maniabilité



Fabrication italienne

**TASSE "CAFFEINO"**  
BORMIOLI ROCCO  
Réf. 176513  
Verre sodocalcique.  
9 cl.  
Ø 5,9 cm.  
H. 7,1 cm.  
Vendu par 6.



**BOUTEILLE HUILE PIQUANTE**  
BORMIOLI ROCCO  
Réf. 176666  
72 cl.  
Bouchon liège.  
Couleur vert d'eau.  
H. 29 cm.



**FOURCHETTE À STEAK/PIZZA**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 235335  
Manche en polypropylène.  
Adapté au lave-vaisselle.  
Vendu par 8.



**COUTEAU À STEAK/PIZZA**  
METRO PROFESSIONAL  
Réf. 235336  
Dim. : 21,5 cm.  
Lame microdentée.  
Manche en polypropylène.  
Adapté au lave-vaisselle.  
Vendu par 8.



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



## Livraison\*

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



## Clic & retrait\*\*

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



## Disponibilités produits en halles

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



## Marketplace\*\*\*

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

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



**METRO.fr**  
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE



## NOUVEAUX SERVICES D'AIDE AU RECRUTEMENT

**Jobfirst**

RECRUTEZ VOS CDI OU CDD  
EN QUELQUES MINUTES

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

Scannez ci-contre pour en profiter



RENFORCEZ  
VOS ÉQUIPES EN UN  
CLAQUEMENT DE DOIGTS !

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

Scannez ci-contre pour en profiter



TROUVEZ DU RENFORT  
SANS LE CHERCHER !

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

Scannez ci-contre pour en profiter



**OFFRES  
SPÉCIALES  
METRO**

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

# #ITALIE

ÉDITION 2024

**Vous cherchez de nouvelles  
spécialités italiennes  
pour surprendre vos clients ?  
L'inspiration, c'est ici !**

Retrouvez le meilleur de l'Italie dans notre dernier Guide

Achetez sur internet et faites-vous livrer  
votre équipement sur **METRO.fr**

**0 825 09 09 09** Service 0,15 €/min  
+ prix appel

Retrouvez-nous aussi sur :

