

Restauration ASIATIQUE

ZOOM

La crevette dans tous ses états !

TENDANCE

Bao : la petite brioche qui fait grosse impression !

FOCUS

L'Okonomiyaki, un classique japonais

RECETTES

Phở bò, bœuf lok lak, sando, mango sticky rice et plus encore !



Restauration #ASIATIQUE

Parler de la cuisine asiatique est aujourd'hui une gageure. Alors que ce marché ne cesse de se développer, surtout en restauration rapide, il serait assurément plus juste de parler des cuisines asiatiques. Chinoise, japonaise, thaï, coréenne, indienne, vietnamienne, cambodgienne..., il y en a vraiment pour tous les goûts. Et si les savoir-faire sont infinis, il en va de même pour les ingrédients. Dans ce contexte particulier, trouver les bons produits peut vite devenir un casse-tête. Vous simplifier le quotidien, c'est justement le défi des experts METRO ! En mettant à votre disposition un assortiment extrêmement large de produits spécifiques tels que fruits et légumes exotiques, riz et nouilles de toutes sortes, sauces et épices, desserts typiques, vins et spiritueux locaux... En vous inspirant avec les dernières tendances. En vous proposant un grand choix de produits non alimentaires essentiels comme les ustensiles de cuisine, l'art de la table, les emballages destinés à la vente à emporter, les produits de nettoyage... En vous fournissant une gamme d'équipements dédiés à vos besoins particuliers à l'image de nos cuiseurs à riz, friteuses, vitrines réfrigérées... Mais aussi en facilitant vos commandes grâce à nos différents modes d'achat. Avec l'ambition de vous aider à gagner en efficacité sans rien céder à l'authenticité. On vous a mis l'eau à la bouche ? N'attendez plus pour dévorer ce nouveau Guide dédié aux mille et une saveurs de la cuisine asiatique. Ou plutôt, des cuisines asiatiques !

POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

- 1 Téléchargez l'application **METRO** en flashant ces QR codes puis lancez-la
- 2 Scannez le **code-barres** situé à côté du produit
- 3 Découvrez le **prix** et la **disponibilité** dans vos halles



RETROUVEZ LES PRODUITS LIVRÉS
DISPONIBLES DANS TOUTES LES HALLES METRO
AU 28/08/2025 EN SUIVANT CE PICTO.*



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



6
LES PRODUITS
DE LA MER



18
LES VIANDES



26
LES FRUITS
& LÉGUMES



36
L'ÉPICERIE



62
LES PANÉS, BROCHETTES,
GYOZAS & NEMS



68
LES ŒUFS & FROMAGES
INGRÉDIENTS



70
LES DESSERTS SURGELÉS
& SNACKS



76
LES BOISSONS
& ALCOOLS



88
LES JETABLES
& VENTE À EMPORTER



94
L'ÉQUIPEMENT



Un marché en pleine explosion !

ZOOM SUR UNE TENDANCE EN PLEIN ESSOR

LA RESTAURATION ASIATIQUE EST AUJOURD'HUI L'UN DES SEGMENTS LES PLUS DYNAMIQUES DU MARCHÉ FRANÇAIS. DIVERSIFIÉE ET CRÉATIVE, ELLE S'INSTALLE CHAQUE ANNÉE UN PEU PLUS DANS LE QUOTIDIEN DES FRANÇAIS. RÉSULTAT : UN CHIFFRE D'AFFAIRES EN CONSTANTE AUGMENTATION. ET CE N'EST SANS DOUTE QU'UN DÉBUT...

13 870

RESTAURANTS ASIATIQUES EN FRANCE⁽¹⁾



28%

DES RESTAURANTS EN FRANCE PROPOSENT DES PLATS ASIATIQUES⁽²⁾

6,2 milliards D'EUROS DE CHIFFRE D'AFFAIRES⁽¹⁾



60%

DES FRANÇAIS MANGENT ASIATIQUE AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS, ET 25% CHAQUE SEMAINE.⁽³⁾



EN FRANCE 44%

DU MARCHÉ DES CUISINES DU MONDE EST OCCUPÉ PAR LA CUISINE ASIATIQUE.⁽⁴⁾



EN FRANCE, LE MARCHÉ DU SUSHI DEVRAIT AUGMENTER

8%

D'ICI 2030.⁽⁵⁾



21€ PRIX MOYEN D'UN REPAS DE SUSHI.⁽⁵⁾



Sources :

- (1) CHD Expert
- (2) CHD Expert, 2024
- (3) Selon une étude CSA réalisée en 2023 pour METRO
- (4) Market Growths Reports
- (5) Modèles de business plan



Les halles METRO

1^{ER} 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.

UN SERVICE
DE LIVRAISON PRATIQUE



2
MODES
DE LIVRAISONS
POUR TOUTES
LES SITUATIONS :

livraison de chariot ou livraison
de commande sur **METRO.fr**
ou sur l'**application METRO**
sans vous déplacer.

UN TRÈS GRAND CHOIX
DE POISSONS EXTRA-FRAIS
PROVENANT DE

28
CRIÉES
EN 24H
DANS VOS
HALLES



DES PRODUITS AU
MEILLEUR RAPPORT
QUALITÉ-PRIX

4 800
RÉFÉRENCES
METRO
EXCLUSIVES



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

DU MATÉRIEL

CHR
EN FRANCE



CAISSE ENREGISTREUSE,
RÉSERVATIONS & COMMANDES
EN LIGNE, SITE INTERNET

+ de
65 000 CLIENTS
SÉDUITS
PAR LES
SOLUTIONS
DE PAIEMENT
DISH BY METRO



TROUVEZ-TOUT SUR
METRO.fr

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

+ de
300 000
RÉFÉRENCES
ACCESSIBLES EN 1 CLIC !



UNE LARGE GAMME
DE PRODUITS LOCAUX



+ de
10 000
PRODUITS
LOCAUX
ET DU TERROIR



UN SERVICE APRÈS-VENTE
AUSSI PERFORMANT
QU'ACCESSIBLE

97%

DE NOS CLIENTS
SONT SATISFAITS
DU SAV METRO





LES PRODUITS DE LA MER

SUSHI SAUMON RECETTE



Sushi

SAUMON



Durée : 55 min



Difficulté : moyen



Portions : 6

Ingredients

- 600 g de filet de saumon
- 350 g de riz rond
- 35 cl d'eau
- 4 cuil. à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuil. à soupe de sucre
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès
- 2 cuil. à café de sel

Préparation

- ▶ Verser le riz dans une passoire, le plonger dans un grand saladier et bien mélanger. Éliminer l'eau laiteuse et continuer de laver le riz à l'eau courant jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit bien claire. Laisser essorer 30 min.
- ▶ Mettre le riz dans une casserole, ajouter l'eau, couvrir et porter à ébullition. Laisser cuire à couvert pendant 15 min puis retirer du feu et laisser en attente à couvert pendant 10 min.
- ▶ Dans un bol, mélanger le vinaigre de riz, le sucre, le sel et le vinaigre de Xérès.
- ▶ Remuer jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissout.
- ▶ Verser cette préparation sur le riz et mélanger.
- ▶ Laisser refroidir à température ambiante.
- ▶ Pendant ce temps, tailler le filet de saumon en fines lamelles.
- ▶ Humidifier vos mains et former des petites quenelles de riz, de la longueur des lamelles de poisson.
- ▶ Poser une lamelle de saumon sur chaque boulette de riz.



LE SAUMON



SAUMON ENTIER 6/7KG
ÉLEVÉ EN NORVÈGE
METRO CHEF
Réf. 018017, Réf. 015360, Réf. 709736
Existe aussi en 7/8 ou 8/9kg



FILET DE SAUMON
ÉLEVÉ EN NORVÈGE
METRO CHEF
Réf. 708119, Réf. 709490, Réf. 709492
Calibre 1,5/1,9kg
Existe aussi en calibre 1,9/2,3 ; 2,2/2,6 ; ou 2,6+ kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



PAVÉS DE SAUMON SANS PEAU SANS ARÊTES
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, ÉCOSSE, IRLANDE OU ÎLES FÉROÉ
METRO CHEF
Réf. : 298548
Salmo salar
le chapelet 5x150g



ACHÉTEZ PLUS PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



CUBES DE SAUMON POKE SANS ARÊTE ET SANS PEAU
ÉLEVÉ EN NORVÈGE
Réf. : 261690
Salmo salar
le sachet 500g



UNE VALEUR SÛRE, ULTRA POLYVALENTE

Fondant en bouche, régulier en qualité, le saumon trouve sa place dans toutes les cuisines d'Asie : sushi, wok, marinade, vapeur ou grillade. Un produit facile à sublimer, toujours plébiscité.



RETROUVEZ NOS PRODUITS SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

ATOUTPRO

Tranches avec un calibre identique



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



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

ACHÉTEZ PLUS PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 004276
5 tranches minimum salé au sel sec fumé en France au bois de hêtre garanti jamais congelé la plaque 200g
Existe aussi sous la réf 304937

ACHÉTEZ PLUS PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ

FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 236170

salé au sel sec fumé en France au bois de hêtre garanti jamais congelé la plaque 900g à 1,2kg
Existe aussi sous la réf 305054

ACHÉTEZ PLUS PAYEZ MOINS



Suggestions de présentation.



LES PRODUITS DE LA MER

LE SAUMON & LA TRUITE FUMÉS

Un accent fumé

POUR VOS CRÉATIONS ASIATIQUES

Délicats, parfumés, riches en umami... Le saumon et la truite fumés s'imposent dans les cuisines asiatiques contemporaines. Utilisés dans les sushis et makis, en topping de ramen, dans un donburi ou en rouleau de printemps revisité, ces poissons fumés apportent profondeur et élégance à vos assiettes.

Leur texture fondante, leur caractère affirmé et leur régularité en font des alliés précieux pour réinventer vos classiques ou créer des recettes inédites.

Travaillés crus, à peine saisis ou juste accompagnés d'une sauce soja ponzu, ils offrent une lecture moderne, créative et transversale de la cuisine asiatique.

À proposer à la carte, en menu ou en formule midi, pour séduire les palais curieux et exigeants.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

la marque **METRO** ARO



PRODUIT LIVRÉ

FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ

ÉLEVÉ EN ATLANTIQUE, TRANSFORMÉ EN FRANCE
Réf. : 236445

la plaque 600g à 900g
Existe aussi sous la réf 305053

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHÉ

ÉLEVÉ EN ATLANTIQUE, TRANSFORMÉ EN FRANCE
Réf. : 046595

la plaque 200g
Existe aussi sous la réf 300253

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



TRANCHETTES DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ

Réf. : 055422
la plaque 500g
Existe aussi sous les refs 11909 et 199698



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



TRUITE FUMÉE TRANCHÉE ÉLEVÉE ET TRANSFORMÉE EN FRANCE

MOULIN DE CAOULEY
Réf. : 055691

10 tranches minimum fumée au bois de hêtre la plaque 400g

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS

Suggestions de présentation.

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



Saumon

METRO Chef


METRO
Chef

FRAÎCHEUR, QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ GARANTIES POUR CE SAUMON METRO CHEF MINUTIEUSEMENT SÉLECTIONNÉ. ÉLEVÉ DANS LES MEILLEURES CONDITIONS, IL RÉPOND AUX EXIGENCES DES RESTAURATEURS LES PLUS RIGOUREUX TOUT EN VALORISANT DES ENGAGEMENTS RESPONSABLES.



QUALITÉ GARANTIE

Le saumon METRO Chef Filière est élevé en Norvège et en Écosse selon un cahier des charges strict, tant au niveau du respect de l'environnement que de l'alimentation et de la densité des poissons. Toutes nos fermes d'élevage partenaires sont d'ailleurs certifiées Global Gap !



LA FRAÎCHEUR AVANT TOUT

Après 3 années d'élevage, les saumons sont transportés en France sur un unique site de transformation. Les saumons entiers repartent aussitôt vers nos halles tandis que ceux destinés à être vendus en filets sont transformés et conditionnés selon un process rigoureux puis livrés en moins de 48h. Et tous nos poissons font l'objet de nombreux contrôles qualité.



CAP SUR LA TRANSPARENCE

Parce que restaurateurs et consommateurs attachent une grande importance à l'origine des produits, METRO a misé sur la blockchain pour vous permettre de connaître toutes les étapes de la vie du saumon METRO Chef que vous achetez en scannant le QR code présent sur l'emballage.



UN PARTENARIAT HISTORIQUE

Le filetage est réalisé par une entreprise locale située en France, à Cherbourg depuis 2003. Ce partenaire de longue date connaît sur le bout des doigts notre niveau d'exigence. C'est grâce à ce travail collaboratif que nous sommes en mesure de proposer des saumons d'une telle qualité !



LES PRODUITS DE LA MER

LE THON



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

LE PRIX
C'EST ICI

**FILET DE THON ALBACORE
DÉCONGELÉ**
PÊCHÉ EN OcéAN INDIEN
METRO CHEF
Réf. : 706929
la barquette 3kg
sous atmosphère modifiée



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

LE PRIX
C'EST ICI

**FILET DE THON ALBACORE
FRAIS**
PÊCHÉ EN OcéAN INDIEN
Réf. : 006715
calibre 2/5kg
sous vide



mmm...



FINESSE ET INTENSITÉ

Né au Japon, le tataki sublime les poissons crus en leur apportant juste ce qu'il faut de cuisson. Le thon, brièvement saisi à feu vif puis refroidi, conserve tout son fondant et sa saveur iodée, rehaussée par une marinade au soja, gingembre ou sésame. Découpé en tranches fines, il se sert froid, en entrée ou en plat. Une spécialité élégante, facile à intégrer... qui se décline aussi en version carnée pour twister la tradition.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI

STEAK DE THON ALBACORE
PÊCHÉS EN OcéAN INDIEN ORIGINE
SEYCHELLES
FISH IS LIFE
Réf. : 299289
Thunnus albacares
Qualité Sashimi
le sachet 1,2kg



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

LE PRIX
C'EST ICI

FILET DE THON AKAMI
PÊCHÉ EN OcéAN INDIEN
Réf. : 705975
calibre 2/5kg
sous vide



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

LE PRIX
C'EST ICI

**FILET DE THON OBÈSE
PREMIUM DÉCONGELÉ**
PÊCHÉ EN OcéAN INDIEN
METRO CHEF
Réf. : 708969
sous atmosphère modifiée
la barquette 3kg



Suggestions de présentation.



Thon

METRO Chef



LE THON EST UN INCONTOURNABLE DES CARTES ASIATIQUES, APPRÉCIÉ POUR SA CHAIR FERME ET SA GRANDE POLYVALENCE EN CUISINE. MAIS C'EST AUSSI UNE RESSOURCE À PRÉSERVER. FACE À LA PRESSION DE LA SURPÊCHE, NOUS FAISONS LE CHOIX DE FILIÈRES RESPONSABLES ET DE TECHNIQUES SÉLECTIVES POUR VOUS PROPOSER UN PRODUIT À LA FOIS SAVOUREUX ET ENGAGÉ.



QUALITÉ GARANTIE

Pour garantir un niveau de qualité irréprochable, nous sélectionnons des thons issus de pratiques de pêche rigoureusement encadrées. Dès leur capture, ils sont congelés à bord à -60°C, puis stockés en ultra basse température pour préserver toutes leurs qualités organoleptiques : goût, couleur, texture. Cette méthode 100 % naturelle garantit une qualité parfaite pour vos recettes crues ou snackées. Des analyses sensorielles et sanitaires sont réalisées régulièrement par des laboratoires indépendants.



LA FRAÎCHEUR AVANT TOUT

L'ultra basse température est aujourd'hui la seule technique naturelle qui permet de retrouver en cuisine un thon comme s'il sortait de l'eau. En complément, nous appliquons un système de contrôle complet de la chaîne d'approvisionnement : de la zone de capture à l'étal. Pour les thons en conserve, des inspections sont menées grâce aux données GPS des navires afin d'exclure toute activité de pêche illégale ou suspecte.



CAP SUR LA TRANSPARENCE

Nous travaillons uniquement avec des armateurs immatriculés, déclarés, et disposant de toutes les autorisations nécessaires. Chaque transfert de poisson est enregistré et suivi. Dans les pays à risque, les conserveries sont auditées chaque année selon le référentiel BSCI pour garantir des conditions de travail éthiques. Ces engagements nous permettent d'assurer une traçabilité claire et responsable, à chaque étape de la chaîne.



UN PARTENARIAT HISTORIQUE

Nous construisons notre filière thon autour de pêcheries partenaires sélectionnées selon des critères stricts : zones non surexploitées, pêche à la palangre, à la ligne, ou à la senne sans DCP (dispositifs de concentration de poissons). Pour le thon listao, nous nous engageons à abandonner totalement l'usage des DCP d'ici 2025. Ces choix permettent de préserver les stocks et les écosystèmes, tout en vous garantissant un produit responsable, stable et fiable pour votre carte.

Suggestions de présentation.

La daurade

FINE ET POLYVALENTE

Appréciée pour sa chair blanche, fine et ferme, la daurade s'impose comme un poisson de choix dans les cuisines asiatiques. Elle se prête à toutes les interprétations : cuite à la vapeur façon cantonaise, grillée aux herbes à la thaï, ou en sashimi pour une touche plus contemporaine. Entière ou en filet, elle permet de proposer des assiettes saines, élégantes et parfumées. Sa texture délicate et sa belle tenue en cuisson en font un allié fiable et inspirant. Facile à valoriser, elle coche toutes les cases pour une carte raffinée et pleine de fraîcheur.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

DAURADE ROYALE
ÉLEVÉE EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 034916
Calibre 600/800g



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

DOS DE CABILLAUD
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST
METRO CHEF
Réf. : 707640
Calibre 400/+g
Sous atmosphère modifiée
la barquette 2kg
Existe aussi en 200/400g réf 707639



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



FILETS DE PANGA ASC
ÉLEVÉS AU VIETNAM
Réf. : 254098
Pangasius hypophthalmus
calibre 170/220
le sachet 1kg



La crevette

DANS TOUS SES ÉTATS !

POLYVALENTE, FESTIVE, SAVOUREUSE... LA CREVETTE EST UN INCONTOURNABLE DES CUISINES ASIATIQUES. DE LA STREET FOOD AUX ASSIETTES GASTRONOMIQUES, ELLE INSPIRE TOUTES LES FORMES DE CUISINE. SA CHAIR FINE ET SON GOÛT SUBTIL SE MARIENT À MERVEILLE AVEC LES ÉPICES, LES HERBES FRAÎCHES ET LES CUISSONS MINUTE. UN INGRÉDIENT SIGNATURE POUR UNE CARTE QUI FAIT VOYAGER.



DIM SUM

Fine pâte translucide, farce fondante, présentation élégante en panier vapeur... Le dim sum à la crevette est un concentré de raffinement asiatique. À proposer en entrée ou en dégustation partagée, il attire les regards autant que les papilles.



TEMPURA

Ultra visuel et croustillant. En tapas ou en entrée, le tempura de crevette apporte du relief à votre carte. À mettre en avant en menu du soir ou pour booster votre offre snacking premium.



PAD THĂĪ

Star incontestée de la street food thaïlandaise, ce plat complet coche toutes les cases : saveurs, textures, couleurs. Idéal pour enrichir une carte déjeuner ou proposer une offre à emporter performante.



ROULEAU DE PRINTEMPS

Frais, healthy, très tendance : les rouleaux de printemps apportent de la fraîcheur à votre carte. Format finger-food parfait pour les menus dégustation ou une offre brunch/déjeuner.



NOUILLES SAUTÉES CREVETTE

Un classique incontournable de la cuisine chinoise, facile à valoriser avec un wok minute et une belle présentation. Modulable selon les saisons, à proposer en plat signature du midi comme du soir.



TOM YUM

Entre fraîcheur des herbes et chaleur des épices, la Tom Yum est un plat phare de la cuisine thaïlandaise. À proposer en entrée chaude de caractère ou en plat signature du soir avec un riz jasmin en accompagnement.



CURRY THĂĪ CREVETTE ET LAIT DE COCO

Un grand classique thaïlandais : la douceur du lait de coco rencontre la puissance aromatique du curry rouge. Un plat généreux et équilibré. À servir avec un riz jasmin parfumé.



CREVETTE SEL & POIVRE

Un plat iconique de la cuisine chinoise. La crevette y est sublimée par un assaisonnement sec, relevé et aromatique. À proposer en plat principal ou en tapas à partager, pour une touche street food chic et percutante.



LES PRODUITS DE LA MER

LES CREVETTES & HOMARDS FRAIS & SURGELÉS



mmm...



UNE STAR DES CUISINES ASIATIQUES

Incontournable et ultra-polyvalente, la crevette se prête à mille déclinaisons : en curry, en dim sum, en wok ou en tempura. Sa chair tendre absorbe à merveille les sauces épicées ou acidulées.



RETROUVEZ NOS PRODUITS SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



LE PRIX C'EST ICI



CREVETTES CUITES

ÉLEVÉE EN ÉQUATEUR

Réf. : 037342

Calibre 30/50

Sous atmosphère modifiée
la barquette 2kg
la barquette 2kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



QUEUES DE CREVETTES CRUES DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 256782

Litopenaeus vannamei
calibre 31/40 pièces
le sachet 1kg



ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



QUEUES DE CREVETTES CRUES DÉCORTIQUÉES COCKTAIL

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 256793

Litopenaeus vannamei
calibre 31/40 pièces
le sachet 1kg



ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



QUEUES DE CREVETTES CRUES DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 255799

Litopenaeus vannamei
calibre 26/30 pièces par livre
le sachet 1kg

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



QUEUES DE CREVETTES CRUES DÉCORTIQUÉES AVEC CARAPACE PRÉ-DÉCORTIQUÉES

ÉLEVÉE EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 144124

Litopenaeus Vannamei
26/30 Pièces à la livre
le sachet 1kg



ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



GAMBAS "BLACK TIGER" ENTÈRES CRUES

ÉLEVÉES AU VIETNAM, BANGLADESH OU INDE

METRO CHEF

Réf. : 052460

Penaeus monodon
calibre 16/20 pièces
la boîte 1kg



ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



Suggestions de présentation.



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



Le homard

RAFFINEMENT À LA CARTE

En Asie, le homard est un véritable symbole de prospérité, de longévité et de réussite. On le sert lors des grandes célébrations, comme un signe de bonheur et de raffinement. En Chine, il est sauté au gingembre, à la ciboule ou en sauce XO. Au Japon, il s'apprécie cru en sashimi ou grillé, tout en finesse. En Asie du Sud-Est, on l'associe volontiers à du lait de coco, des épices ou des herbes fraîches. Sa chair noble, ferme et délicate se prête à des cuissons rapides, relevées et savoureuses. C'est un produit d'exception, capable de transformer une assiette en plat signature. Travaillé avec soin, il conjugue tradition, créativité et vraie valeur ajoutée pour votre carte.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



HOMARD
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-OUEST
Réf. : 019315
Calibre 400/670g
la pièce
Existe aussi en 630/900g réf. 19368



HOMARD EUROPE
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. : 034577
Calibre 400/600g
la pièce



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



SUSHI EBI
FISHERMAN'S CHOICE
Réf. : 206597
crevettes cuites pour sushi
30 pièces
la barquette 200g



Suggestions de présentation.



LES PRODUITS DE LA MER

LES COQUILLAGES & ENCORNETS

1,2,3... CRÉATION



BROCHETTE DE SAINT-JACQUES AUX SAVEURS ASIATIQUES

Une marinade sucrée-salée aux notes d'huîtres, de citron, d'ail et de basilic vient sublimer la finesse des Saint-Jacques. Associées à des fruits ou légumes comme la pêche ou le poivron, ces brochettes jouent l'équilibre entre douceur, fraîcheur et caractère.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

LE PRIX
C'EST ICI



NOIX DE SAINT-JACQUES CORAILLÉES

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 083895

la boîte 2kg

la boîte



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



NOIX DE SAINT-JACQUES SAUVAGE SANS CORAIL MSC

PÊCHÉES EN PACIFIQUE NORD-OUEST

ORIGINE JAPON

Réf. : 304032

Patinopecten yessoensis

calibre 20/30

le sachet 800g



eco
score



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



MÉDAILLONS RECONSTITUÉS À BASE DE NOIX DE SAINT-JACQUES MSC

PÊCHÉES EN ATLANTIQUE SUD-OUEST

ORIGINE ARGENTINE

Réf. : 261809

Zygochlamys patagonica

calibre 10/20

le sachet 1kg



PÊCHE
DURABLE
MSC

EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

LE PRIX
C'EST ICI



MOULES DE HOLLANDE ÉLEVÉES EN HOLLANDE

Réf. : 034369

sous atmosphère modifiée

la barquette 2 ou 10kg



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

LE PRIX
C'EST ICI



BULOT MOYEN

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 014521

Colis de 3kg

Également disponible en cuit pasteurisé et cuit frais en barquette sous atmosphère 3kg et 2kg

ATOUPRO

Ce gastéropode gris ambre est principalement pêché en Normandie au large du rivage du Cotentin et de Granville. Le bulot se pêche au casier et est disponible toute l'année, cependant la pêche est moins abondante à partir du mois de juillet jusque la mi-septembre. La taille minimale autorisée pour la commercialisation du bulot est de 4,5 cm, il est commercialisé en frais dans nos rayons marée en sac de 3,6 ou 10kg et caisse en bois de 3kg en 2 calibres (Moyen de 45 à 55mm et Gros de plus de 55mm). Le bulot est devenu un incontournable des plateaux de fruits de mer.



EN VENTE DANS
LES HALLES
MARÉE

LE PRIX
C'EST ICI



COUTEAUX

PÊCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 017318

le filet de 1kg



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



TUBES D'ENCORNET AVEC EAU AJOUTÉE

PÊCHÉS EN ATLANTIQUE SUD-OUEST

Réf. : 033990

Illex argentinus

calibre 8/12

le sachet 1kg



Suggestions de présentation.



LES ŒUFS DE POISSONS & SURIMI



Chair de Crabe cuite
PÊCHE POUR PÂTES/PÂTES
METRO CHEF

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CHAIR DE CRABE DES NEIGES CUITE

PÊCHÉ EN OCÉAN PACIFIQUE, ORIGINE

CORÉE DU SUD

Réf. : 070391

Chionoecetes japonicus

le sachet 380g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



BÂTONNETS À BASE DE CHAIR DE POISSON

ÉLABORÉS EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 041744

48 pièces

le sachet 8x125g

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ROULÉ DE SURIMI MSC

ÉLABORÉ EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 087275

saveur crabe

le kilogramme

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MIETTES DE SURIMI MSC

ÉLABORÉES EN FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 008189

le sachet 500g

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ŒUFS DE TRUITE

ÉLABORÉ EN FRANCE

MOULIN DE CAOULEY

Réf. : 292426

le bocal 500g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ŒUFS DE LOMPE ROUGE

COMPTOIR DU CAVIAR

Réf. : 011547

le pot 340g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ŒUFS DE LOMPE NOIRS

COMPTOIR DU CAVIAR

Réf. : 011522

le bocal 340g



Tendances
GOURMANDES



DES PERLES IODÉES POUR BOOSTER VOS ASSIETTES

Les œufs de poisson ajoutent éclat, texture et umami à toutes vos créations. Une pincée sur un sushi, un carpaccio ou une salade suffit à rehausser chaque bouchée avec élégance.



RETROUVEZ NOS PRODUITS SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



Bœuf

AUX OIGNONS



Préparation : 20 min
Marinade : 30 min
Cuisson : 15 min



Difficulté : moyen



Portions : 6

Ingrédients

600 g de filet de bœuf
600 g d'oignons jaunes
1 branche de jeune oignon vert

POUR LA MARINADE :

30 g de sucre en poudre
30 ml de sauce soja
30 ml de sauce huître
30 ml de sauce soja foncée épaisse
60 ml d'eau froide
30 g de fécule de maïs

POUR LA SAUCE :

30 ml d'eau froide
5 g de fécule
15 ml d'huile de graines de sésame grillées



Préparation

LA VIANDE :

- › Émincer la viande de bœuf en fine lamelle de 0,5 cm environ.
- › Les placer dans un saladier.

LA PRÉPARATION DE LA MARINADE :

- › Dans un bol, mélanger la sauce huître, le sucre, la sauce soja, la sauce soja foncée épaisse et l'eau.

LA MARINADE :

- › Dans le saladier comportant les lamelles de bœuf, verser 1/3 de la marinade.
- › Malaxer jusqu'à imprégnation de la marinade. Répéter 2 fois l'opération.
- › Ajouter la fécule. Malaxer jusqu'à imprégnation totale de la fécule.
- › Filmer au contact.
- › Réserver au réfrigérateur 30 min minimum ou idéalement toute une nuit.

LA PRÉPARATION DES LÉGUMES :

- › Émincer les oignons verts. Réserver.

LA PRÉPARATION DE LA SAUCE :

- › Dans un bol, mélanger l'eau et la fécule. Réserver.

LA CUISSON DES LÉGUMES ET DE LA VIANDE :

- › Dans un wok bien chaud, faire cuire les oignons avec 1 c. à soupe d'huile. Réserver.
- › Ajouter dans ce wok 2 c. à soupe d'huile. À feu vif, saisir les lamelles de bœuf marinées en les détachants bien les unes des autres pendant 1 min. Ajouter les oignons cuits.
- › Mélanger pendant 3 min. Ajouter la sauce. Bien mélanger puis hors du feu, ajouter l'huile de sésame.
- › Mélanger. Servir.



LE BŒUF



PRODUIT LIVRÉ

**ENTRECÔTE 3,5+
ORIGINE FRANCE**

viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ

**FAUX-FILET 4,5KG+
ORIGINE UNION EUROPÉENNE**

viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ

**CŒUR DE RUMSTECK 2,5KG+
ORIGINE UNION EUROPÉENNE**

prêt à découper
sous vide
viande bovine
le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ

**CŒUR DE TENDE DE TRANCHE 4KG+
ORIGINE U.E.**

viande bovine
prêt à découper
sous vide



PRODUIT LIVRÉ

**CŒUR DE TENDE DE TRANCHE 5KG+
ORIGINE FRANCE**

viande bovine
prêt à découper
sous vide
le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ

**BAVETTE D'ALOYAU
ORIGINE UNION EUROPÉENNE**

prêt à découper
sous vide
viande bovine
le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ

**BAVETTE FLANCHET
ORIGINE FRANCE**

viande bovine
prêt à découper
sous vide
le kilogramme



Suggestions de présentation.



LES VIANDES

LE BŒUF

EN VENTE DANS
**LES HALLES
BOUCHERIE**



PRODUIT LIVRÉ

AIGUILLETTE BARONNE

ORIGINE FRANCE

viande bovine
prêt à découper
sous vide
le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ

AIGUILLETTE BARONNE DE BŒUF

ORIGINE UNION EUROPÉENNE

viande bovine
prêt à découper
sous vide
le kilogramme

PRODUIT LIVRÉ

BASSE CÔTE 4 FACES

ORIGINE FRANCE

viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



mmm...



GYUDON : LE BOL DE BŒUF JAPONAIS

Plat iconique des donburi, le gyudon mêle des lamelles de bœuffondantes et des oignons, mijotés dans un bouillon soja-dashi, le tout servi sur un riz chaud. Rapide, savoureux et généreux, c'est une option parfaite pour une cuisine japonaise authentique et efficace.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



PRODUIT LIVRÉ

PALERON

ORIGINE FRANCE

viande bovine
semi paré
sous vide
le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ

DESSUS PALETTE

ORIGINE FRANCE

viande bovine
prêt à découper
sous vide
le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



BOULE DE MACREUSE

ORIGINE UNION EUROPÉENNE

viande bovine
prêt à découper
sous vide
le kilogramme

Suggestions de présentation.



Poulet karaage

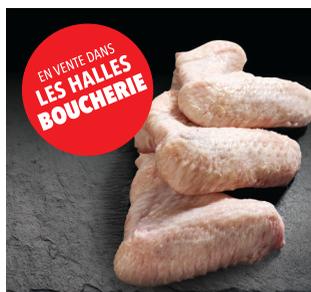
**CROUSTILLANT
À L'EXTÉRIEUR,
JUTEUX À CŒUR**

Star de la street-food japonaise, le karaage séduit par sa texture contrastée et sa gourmandise immédiate. Découpé en morceaux, mariné dans un mélange de sauce soja, gingembre et ail, puis frit à haute température, le poulet dévoile une chair ultra-savoureuse sous une panure fine et dorée.

Servi avec une mayonnaise relevée au yuzu, un riz vinaigré ou une simple salade croquante, il fonctionne aussi bien en entrée qu'en plat, en solo ou à partager. À la carte ou en menu midi, il apporte une touche authentique, accessible et toujours réconfortante.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



NOUVEAU !

**FILET DE POULET
BLANC CRU**
ORIGINE U.E
METRO CHEF
Réf. : 312205
halal
calibre 210/240g
le sachet 2,5kg



PRODUIT
LIVRÉ

**CUISSE DE POULET
AVEC DOS BLANC**
ORIGINE FRANCE
standard ou halal
le carton 10kg



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI

AILE DE POULET
ORIGINE FRANCE
standard ou halal
le carton 5kg



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI

FILET DE POULET BLANC
ORIGINE UE
standard ou halal
sous atmosphère
la barquette de 5kg

Suggestions de présentation.



Canard LAQUÉ



UN SECRET ANCESTRAL

Le canard laqué est suspendu pour sécher pendant 24 heures, parfois ventilé avec un ventilateur, afin que sa peau devienne ultra croustillante à la cuisson.



Impossible d'évoquer la cuisine chinoise sans parler du canard laqué. Cette spécialité emblématique, née sous la dynastie Yuan puis popularisée à la cour impériale des Ming, est bien plus qu'un plat : c'est un rituel. Sa peau dorée, croustillante à souhait, son goût délicatement sucré-salé et sa présentation soignée en font un mets de prestige, symbole de raffinement et de savoir-faire. Préparer un canard laqué est un art.

La volaille est d'abord séchée à l'air libre, puis laquée à plusieurs reprises avec un mélange à base de miel, de vinaigre et d'épices, avant d'être rôtie suspendue dans un four traditionnel. Ce processus unique permet d'obtenir une peau fine et caramélisée, tout en gardant une chair moelleuse et parfumée. Traditionnellement, le canard est découpé devant le convive et servi en trois temps : d'abord la peau, ensuite la viande, puis une

soupe avec la carcasse. Le tout est accompagné de crêpes de blé, de ciboule, de concombre et de sauce hoisin, à rouler selon les envies. Servi en pièce maîtresse ou revisité à l'assiette, le canard laqué apporte à votre carte une touche impériale. Une recette qui conjugue technique, mise en scène et émotion gustative à proposer en suggestion du soir, ou en menu découverte autour des grands classiques chinois.



PRODUIT LIVRÉ

FILET DE CANARD
ORIGINE FRANCE
x2 pièces
sous vide
le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ

MAGRET DE CANARD CRU
ORIGINE U.E.
VIVIÉS
Réf. : 072231
8 sachets individuels
sous vide
le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ

MAGRET DE CANARD
ORIGINE UNION EUROPÉENNE
sous vide
le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ

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





**CŒUR DE CARRÉ DE PORC
SANS CHAINETTE**
ORIGINE UNION EUROPÉENNE
sous vide
le kilogramme



LOIN RIBS DE PORC
ORIGINE FRANCE
sous vide
le kilogramme



RÔTI ÉCHINE DE PORC SANS OS
ORIGINE FRANCE
sous vide
le kilogramme



L'ART DU BOUILLON VAPEUR

Incontournables de la cuisine shanghaïenne, les xiao long bao demandent technique et précision. Ces bouchées vapeur, garnies de farce et de bouillon gélifié, libèrent un jus chaud et parfumé à la dégustation. Pliés à la main, cuits à la vapeur, ils offrent un équilibre parfait entre pâte fine, texture moelleuse et explosion de saveurs. À proposer à l'unité ou par panier, pour un instant à la fois gourmand, traditionnel et réconfortant.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



TRAVERS DE PORC
ORIGINE FRANCE
sous vide
le kilogramme



POITRINE DE PORC SANS OS
ORIGINE FRANCE
sous vide
le kilogramme



Suggestions de présentation.



LES VIANDES

LES JAMBONS



ATOUTPRO

Forme homogène et entames droites pour un minimum de perte et une régularité de tranches (~110 à 140 tranches de 45g à 60g par jambon)
Un jambon de charcutier avec un véritable goût de "jambon viande"



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

JAMBON CUIT QUALITÉ SUPÉRIEURE AVEC COUENNE

ORIGINE FRANCE

LE MOULIN

Réf. : 235437

pièce 7kg environ

le kilogramme

Existe aussi en jambon découenné et dégraissé



LE PRIX C'EST ICI



JAMBON DE DINDE CUIT

ORIGINE FRANCE

ID'HALAL

Réf. : 153457

halal

le kilogramme



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



JAMBON SUPÉRIEUR CUIT

ORIGINE FRANCE

METRO CHEF

Réf. : 152423

découenné et dégraissé

16 tranches

la barquette 720g

Existe aussi sous la réf 309285



mmm...



UN CLASSIQUE UNIVERSEL

Star des cartes asiatiques, le riz cantonnais séduit par sa simplicité et sa générosité. Né dans les cuisines chinoises, il mêle riz sauté, œufs, légumes croquants et morceaux de viande ou de crevettes.



RETROUVEZ NOS PRODUITS SUR METRO.fr

la marque METRO ARO



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



DÉS D'ÉPAULE CUITE

Réf. : 032122

la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



JAMBON CHOIX DE PARIS

Réf. : 203382

découenné, dégraissé

20 tranches

la barquette 800g

Existe aussi sous la réf 267161

Suggestions de présentation.





Le petit + des experts METRO :

Mettez en place une formule spéciale « à partager » ; un assortiment généreux pour 4 à 6 personnes avec viandes marinées, banchan et sauces.

Une offre idéale pour une expérience conviviale et ultra-instagrammable !

Le barbecue Coréen

TOUJOURS À POINT !

LE BARBECUE CORÉEN, C'EST LA PROMESSE D'UN REPAS DÉLICIEUSEMENT SAVOUREUX ET CONVIVAL. DÉCOUVREZ NOS CONSEILS ET ASTUCES POUR REDYNAMISER VOTRE OFFRE ET SUIVRE LA TENDANCE !

Le barbecue coréen, ce n'est pas qu'une méthode de cuisson. C'est un concept à part entière qui repose sur un rituel bien précis : celui de la viande grillée directement à table. Mais les clients ne viennent pas seulement pour manger, ils viennent partager un moment convivial, festif et interactif, autour de bons produits. Une dimension d'échange qui fait de ce concept une expérience si tendance. Les reines de ces soirées coréennes sont les viandes marinées ! Parmi les incontournables, on retrouve le

bulgogi, le galbi, mais aussi le dak galbi qui offre une alternative plus relevée. Certains restaurants proposent aussi du samgyeopsal, très apprécié pour sa texture fondante. Et pour diversifier votre offre, pensez à varier les coupes : entrecôte, filet, onglet, échine... ainsi que les marinades : soja-miel, gingembre-citronnelle, gochujang-lait de coco... Les accompagnements jouent eux aussi un rôle important dans un barbecue coréen. Une sélection riche et bien pensée permet de répondre aux attentes

des clients. La clé ? Renouveler régulièrement votre assortiment de banchan pour dynamiser votre offre. Kimchi, namul, jeon, œufs marinés, tofu sauté, pickles de radis blanc, potirons vapeur, doenjang-jjigae, miyeokguk, sans oublier le traditionnel bap... les possibilités sont nombreuses pour varier les plaisirs. Enfin, pour renforcer l'immersion, il est essentiel de soigner le cadre. Décor et présentation des plats, tout doit être pensé pour faire vivre une expérience inoubliable à votre clientèle.

Suggestions de présentation.



LES FRUITS & LÉGUMES

LE BÒ BÚN *TENDANCE*



Le plat + des experts METRO :

Misez sur une formule déjeuner maligne : un bò bún + un bubble tea. Une formule parfaite pour booster vos ventes du midi !



Le Bò bún

UN BOL DE BONHEUR

LE BÒ BÚN, C'EST LA STREET FOOD VIETNAMIENNE DANS TOUTE SA SPLENDEUR. UNE CUISINE DE TROTTOIR, OUI, MAIS PLEINE DE CŒUR, DE FRAÎCHEUR ET DE... SAVEURS.

Pilier de la street food vietnamienne, le bò bún s'impose aujourd'hui comme la solution idéale pour les restaurateurs à la recherche d'un plat rapide, équilibré et dans l'air du temps. Dans un contexte où les consommateurs veulent manger vite, bon et léger, le bò bún coche toutes les cases d'un déjeuner réussi. Ce bol marie harmonieusement vermicelles de riz, lamelles de bœuf

mariné, laitue, ail, échalotes frites, basilic thaï, coriandre, menthe, cacahuètes pilées et nems. Le tout relevé par la sauce nuoc chàm, un incontournable de la cuisine vietnamienne, à la fois sucré, salé et acidulé. Un mélange de saveurs capable de séduire un large public. Mais au-delà de son attrait gustatif, le bò bún est un véritable atout pour vous, restaurateur : facile à préparer, rapide à dresser, simple

à conditionner, il s'adapte parfaitement aux formules déjeuner. L'un des grands atouts du bò bún, c'est sa facilité à se décliner : au poulet, au porc ou en version végétarienne, il s'adapte aux nouvelles attentes alimentaires sans pour autant compliquer votre organisation. Bien plus qu'une simple tendance : c'est une valeur sûre et rentable à intégrer dès maintenant à votre carte.

Suggestions de présentation.





Les choux

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	RÉF
  CHOU BLANC	Catégorie 1	la pièce	ORIGINE FRANCE	011323
 CHOU CHINOIS	Catégorie 1	la pièce	ORIGINE IMPORT	018806
  CHOU BROCOLI	Catégorie 1	le colis 5kg	ORIGINE FRANCE	030688
  CHOU-FLEUR	Catégorie 1	la pièce	ORIGINE FRANCE	018489
 CHOU PACK CHOI	Catégorie 1	la barquette	ORIGINE ESPAGNE	703113
  CHOU ROUGE	Catégorie 1	la pièce	ORIGINE FRANCE	030665
   CHOU BLANC ÉMINCÉ METRO CHEF	—	le sachet 1kg	ORIGINE FRANCE	067989

L'Okonomiyaki

LE CHOU, BASE D'UN CLASSIQUE JAPONAIS

Incontournable de la street food japonaise, l'okonomiyaki repose sur un appareil à base de chou blanc émincé, d'œufs et de farine. On y ajoute selon les envies : porc, crevettes, calamar ou légumes.

Cuit sur plaque, il offre un jeu de textures fondant/croustillant très apprécié. Finalisé avec sauce sucrée-salée, mayonnaise japonaise et copeaux de bonito, il apporte une vraie signature visuelle et gustative. Une façon originale, simple et rentable de valoriser le chou à la carte.



Suggestions de présentation.



Les champignons frais

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	RÉF
CHAMPIGNONS DE PARIS METRO CHEF	Pied coupé moyen Catégorie 1	le colis 3kg	ORIGINE FRANCE	762659
CHAMPIGNONS DE PARIS METRO CHEF	Catégorie 1	le colis 3kg	ORIGINE FRANCE	031566
CHAMPIGNON ENOKI	Catégorie 1	le sachet 100g	ORIGINE CORÉE	091346
CHAMPIGNON ERYNGII	Catégorie 1	le colis 1kg	ORIGINE CORÉE	016282
PLEUROTE GRISE	Catégorie 1	le colis 1kg	ORIGINE FRANCE	030822
SHIITAKE	Catégorie 1	le colis 1kg	ORIGINE FRANCE	012910
SHIMEJI	Catégorie 1	le colis 1kg	ORIGINE CHINE	077391

Les haricots & petits pois

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF	LIVRAISON
HARICOT MUNGO VITALFA	-	le sachet 1kg	ORIGINE FRANCE		309373	-
HARICOTS VERTS EXTRA FINS METRO CHEF	Existe aussi en très fins	le sachet 2,5kg	-		023927	
FÈVES DE SOJA METRO CHEF	-	le sachet 1kg	-		275792	
EDAMAME METRO CHEF	-	le sachet 1kg	-		263236	
PETITS POIS DOUX FINS METRO CHEF	-	le sachet 2,5kg	-		015179	
FÈVES PELÉES METRO CHEF	Existe aussi en très fin ou extra fin	le sachet 1kg	-		139013	

Suggestions de présentation.



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





SCANNEZ LES CODES-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIX



GERMES DE BETTERAVE
VITALFA
Réf. : 022149
la barquette 80g



SHISO FEUILLE VERT
ORIGINE PAYS-BAS
Réf. : 099441
la barquette 100g



GERMES DE POIREAUX
ORIGINE FRANCE
VITALFA
Réf. : 068061
la barquette 85g



GERMES DE RADIS POURPRE
VITALFA
Réf. : 001982



POUSSES D'ÉPINARD
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 071231
le sachet 300g



GERMES DE SOJA
VITALFA
Réf. : 061796
la barquette 500g

Herbes & graines germées

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES

FRAÎCHEUR, TEXTURE,
CARACTÈRE EN
UN SEUL GESTE

INDISPENSABLES DES CUISINES
D'ASIE, LES HERBES FRAÎCHES ET
GRAINES GERMÉES STRUCTURENT
LES ASSIETTES AUTANT QU'ELLES
LES PARFUMENT. EN TOPPING, EN
INFUSION OU EN ACCOMPAGNE-
MENT MINUTE, ELLES APPORTENT
RELIEF, FRAÎCHEUR ET ÉQUILIBRE.
UN GESTE FINAL ESSENTIEL POUR
SUBLIMER BOUILLONS, SALADES,
VIANDES OU NOUILLES.



BASILIC
ORIGINE FRANCE OU
IMPORT
METRO CHEF
Réf. : 030869
le sachet 5x30g



BASILIC THAI
METRO CHEF
Réf. : 704153
le sachet 2x30g



**CITRONNELLE
DE THAÏLANDE**
Réf. : 031901
le sachet 100g



CORIANDRE
ORIGINE FRANCE OU IMPORT
METRO CHEF
Réf. : 030865
le sachet 5x30g



MENTHE
ORIGINE ISRAËL
METRO CHEF
Réf. : 030861
le sachet 5x30g

ATOUTPRO

Les herbes METRO Chef garantissent : fraîcheur, cueillette au quotidien et traçabilité du produit. Facilité d'usage avec un conditionnement adapté (sachet scellé fermetüre à glissière).
Un assortiment de 20 variétés d'herbes fraîches disponibles toute l'année.
La coriandre, avec son goût légèrement citronné et anisé, est l'un des ingrédients incontournables des cuisines orientales et sud-américaines.
La menthe, une des plantes aromatiques les plus célèbres, occupe une grande place dans la cuisine méditerranéenne et asiatique.

Suggestions de présentation.

Les algues & wakame

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF	LIVRAISON
 SALADE D'ALGUES WAKAMÉ	—	le sachet 1kg	—		254543	
 ALGUES FRAÎCHES	Catégorie 1	la barquette 250g	ORIGINE FRANCE		030929	—
 ALGUES WAKAME	Catégorie 1	la barquette 250g	ORIGINE FRANCE		030932	—
 WAKAME GOLDEN TURTLE BRAND	—	le sachet 100g	—		079205	—
 ALGUES NORI J.B JAPON	—	le paquet 70 feuilles	—		263492	

Les salades

EN VENTE DANS LES HALLES FRUITS & LÉGUMES

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	RÉF
 SALADE BATAVIA METRO CHEF	Catégorie 1	le colis 12 pièces	ORIGINE FRANCE	030591
 SALADE ICEBERG METRO CHEF	Catégorie 1	la pièce	ORIGINE ESPAGNE	761201
 SALADE MULTIFEUILLES METRO CHEF	—	la barquette 1kg	ORIGINE U.E.	761997
 MÉLANGE DE SALADES METRO CHEF	—	le sachet 1kg	—	296047

Suggestions de présentation.





L'ail, oignon, échalote & gingembre

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF
 GINGEMBRE	—	le colis 5kg	ORIGINE IMPORT	—	031959
 PURÉE DE GINGEMBRE JARDINS DU MIDI	—	le pot 450g	ÉLABORÉ EN FRANCE		066377
 AIL PELÉ METRO CHEF	—	le pot 1kg	ORIGINE CHINE		307443
 ÉCHALOTE METRO CHEF	Catégorie 1 Calibre 30/50	le sac 5kg	ORIGINE FRANCE	—	762115
 OIGNON CÉBETTE BLANC/ROUGE	Vente à la botte	—	ORIGINE IMPORT	—	760089
 OIGNON CHARCUTIER METRO CHEF	Catégorie 1 Calibre 7/10	le filet 8kg	ORIGINE FRANCE	—	762118
 CIBOULETTE METRO CHEF	Botte 20g	le sachet 5x20g	ORIGINE FRANCE OU IMPORT		030859

LES FRUITS & LÉGUMES

Les poivrons & piments

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF
 POIVRONS MIXTES METRO CHEF	Catégorie 1 Calibre 80/100	le colis 3kg	ORIGINE ESPAGNE	—	714934
 POIVRON ROUGE METRO CHEF	Catégorie 1 Calibre 90/110	le colis 3kg	ORIGINE FRANCE	—	714894
 PIMENT OISEAU ROUGE	—	la barquette 100g	ORIGINE AFRIQUE DU SUD		704453
 PIMENT VERT	Catégorie 1	le colis 4kg	ORIGINE FRANCE		045415



Les autres légumes



DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF	LIVRAISON
 CONCOMBRE METRO CHEF	Catégorie 1	le colis 12 pièces	ORIGINE FRANCE	—	762411	—
 CÉLERI BRANCHE	Catégorie 1 Vente à la botte	10 bottes de 1kg	ORIGINE ESPAGNE	—	009174	—
 POIREAU	Catégorie 1	le filet 5kg	ORIGINE FRANCE	—	077302	—
 BROCOLIS EN FLEURETTES METRO CHEF	—	le sachet 2,25kg	—		005688	
 ÉPINARDS HACHÉS METRO CHEF	Portionnés en galets	le sachet 2,5kg	—		008981	
 RADIS BLANC DAÏKON	Catégorie 1	la pièce	ORIGINE FRANCE	—	712767	—
 COURGETTE METRO CHEF	Catégorie 1	le colis 5kg	ORIGINE FRANCE	—	084945	—
 TOMATE RONDE METRO CHEF	Calibre 67+	le colis 6kg	ORIGINE MAROC	—	761205	—
 PATATE DOUCE METRO CHEF	Calibre 600/900	le colis 11kg	ORIGINE FRANCE	—	714259	—
 CAROTTE GROSSE À RÂPER METRO CHEF	Calibre 40+	le sachet 10kg	ORIGINE FRANCE	—	762187	—
 CAROTTES RÂPÉES METRO CHEF	—	le sachet 1kg	ÉLABORÉES EN FRANCE		067964	—

Suggestions de présentation.





SCANNEZ LES CODES-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIX



L'AVOCAT, MANGUE & ANANAS

Mango sticky

L'ICONIQUE

DESSERT EMBLÉMATIQUE DE LA THAÏLANDE, LE STICKY RICE MANGO SÉDUIT PAR SON ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE GOURMANDISE ET SIMPLICITÉ. À LA FOIS FONDANT ET PARFUMÉ, CE PLAT À BASE DE RIZ GLUANT, DE MANGUE FRAÎCHE ET DE LAIT DE COCO S'INTÈGRE PARFAITEMENT À UNE CARTE ASIATIQUE.



Durée : 45 min
(hors trempage du riz)



Portions : 6



Difficulté : facile

Ingrédients

POUR LE RIZ :

300 g de riz gluant (sticky rice)
400 ml de lait de coco
80 g de sucre
1/2 c. à café de sel

POUR L'ACCOMPAGNEMENT :

2 mangues bien mûres
200 ml de lait de coco
(pour la sauce)
1 c. à café de fécule de maïs
1 pincée de sel
Graines de sésame grillées
ou haricots mungo frits
(optionnel)

Préparation

LA CUISSON DU RIZ :

► Faire tremper le riz gluant 4 heures minimum (idéalement une nuit).
► Cuire ensuite à la vapeur 20-25 min jusqu'à ce qu'il soit tendre.

LE LAIT DE COCO SUCRÉ :

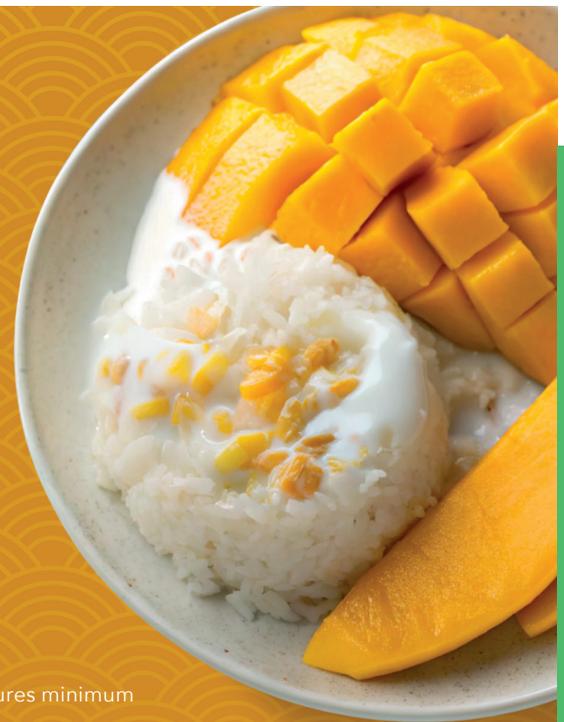
► Dans une casserole, chauffer 400 ml de lait de coco avec le sucre et le sel. Ne pas faire bouillir. Verser ce mélange chaud sur le riz cuit. Couvrir et laisser reposer 30 min pour qu'il absorbe les saveurs.

LA SAUCE COCO :

► Délayer la fécule dans un peu d'eau. Faire chauffer 200 ml de lait de coco avec la pincée de sel, ajouter la fécule pour épaissir légèrement. Réserver.

LE DRESSAGE :

► Disposer un dôme de riz tiède, ajouter la mangue fraîche tranchée. Napper de sauce coco et parsemer de graines de sésame ou de haricots frits pour une touche croquante.



LES FRUITS & LÉGUMES

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF	LIVRAISON
 AVOCAT MÛR À POINT METRO CHEF	Catégorie 1	le colis de 9 pièces	ORIGINE PÉROU	—	704294	—
 TRANCHES D'AVOCAT SALUD	—	le sachet 500g	ORIGINE PÉROU		139420	—
 NOUVEAU ! PULPE D'AVOCAT METRO CHEF	Avec morceaux	le sachet 1kg	ORIGINE PÉROU		308998	
 NOUVEAU ! CUBES D'AVOCAT METRO CHEF	—	le sachet 1kg	ORIGINE PÉROU		309358	—
 MANGUE KENT	—	la pièce	ORIGINE PÉROU	—	700819	—
 ANANAS METRO CHEF	Calibre 8	la pièce	ORIGINE COSTA RICA	—	762539	—
 MORCEAUX D'ANANAS METRO CHEF	Variété Sweet	le sachet 1kg	ORIGINE COSTA RICA		121391	
 MORCEAUX DE MANGUE METRO CHEF	Variété Kent	le sachet 1kg	ORIGINE PÉROU		121393	

RETROUVEZ NOTRE OFFRE LIVRÉE SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr) OU SUR L'APPLICATION METRO



Les agrumes & fruits exotiques

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF
  BANANE	Catégorie 1	le colis 18kg	ORIGINE ANTILLES	—	093388
 MELON JAUNE DU BRÉSIL	Catégorie 1 Calibre 6	la pièce	ORIGINE BRÉSIL	—	011543
 PASTÈQUE BOUQUET SANS PÉPINS	Calibre 3 Pièces de 6kg	la pièce	ORIGINE ESPAGNE	—	022154
 POIRE NASHI	—	5kg	ORIGINE CHINE	—	760432
 KAKI	—	2kg	ORIGINE ESPAGNE	—	714348
  PAPAYE FORMOSE	—	le colis de 3 pièces	ORIGINE BRÉSIL	—	701491
 PITAYA ROUGE	—	la barquette	ORIGINE VIETNAM	—	702003
  PHYSALIS	—	le colis 600g	ORIGINE COLOMBIE	—	082772
 MANGOUSTAN	—	1kg	ORIGINE INDONÉSIE	—	702828
 RAMBOUTAN	—	2kg	ORIGINE VIETNAM	—	711327
 LITCHI BATEAU	—	le colis 2kg environ	ORIGINE MADAGASCAR	—	085954
 FRUIT DE LA PASSION	—	le colis 2kg	ORIGINE COLOMBIE	—	007134
 TAMARIN	—	le colis 450g	ORIGINE THAÏLANDE		702404
  CITRON JAUNE METRO CHEF	Calibre 3	le colis 6kg	ORIGINE ESPAGNE		714918
 CITRON VERT	—	le filet 1kg	ORIGINE BRÉSIL	—	099362
 CITRON JAUNE VERNA	—	le filet 1,5kg	ORIGINE ESPAGNE	—	762945



Le petit + des experts **METRO :**

Optez pour une marmite à double compartiments, idéale pour satisfaire tous les palais, du plus sensible au plus audacieux.



Hot pot

LA FONDUE CHINOISE, CONVIVIALE ET ULTRA PERSONNALISABLE

SAINES, ORIGINALES ET HYPER CONVIVIALES, LA FONDUE CHINOISE A TOUT POUR PLAIRE. LA GRANDE NOUVEAUTÉ : UNE VERSION VEGGIE POUR UN MAXIMUM DE PLAISIR !

Originaires de Chongqing, la fondue chinoise plus communément appelée « Hot Pot » est une expérience culinaire conviviale, interactive et généreuse. Tout repose sur le bouillon, placé au centre de la table, dans lequel chaque convive plonge les ingrédients de son choix, à sa guise. C'est pourquoi le choix du bouillon est une étape essentielle. Entre bouillon épicé de Chongqing, riche en piment et en poivre de Sichuan, bouillon clair aux champignons, bouillon au miso

ou encore bouillon à la tomate, ce ne sont pas les possibilités qui manquent ! Dans le bouillon choisi, vous pouvez faire cuire une grande variété d'aliments, notamment des viandes finement tranchées comme le bœuf, l'agneau ou le porc, mais également des fruits de mer tels que des crevettes, du calamar, ainsi que du shiitaké ou de l'enoki, sans oublier les carottes, les pommes de terre ou les germes de soja ! S'y ajoutent volontiers des nouilles de riz ou de blé, des boulettes maison, ou encore

des raviolis chinois. De plus, le Hot Pot est un plat hautement personnalisable. Dans sa version végétarienne, on remplace les protéines animales par des protéines végétales comme le tofu ou le tempeh, tout en conservant les légumes, champignons et nouilles classiques. Proposer une fondue veggie sur votre carte est indispensable pour répondre aux attentes actuelles des consommateurs. Cette fondue veggie pourrait bien devenir la préférée de votre clientèle !

Suggestions de présentation.

LES FRUITS & LÉGUMES



 **petit+des
experts METRO :**

Innovez avec le riz coréen violet ! Sa couleur apportera curiosité et originalité à vos créations.

Le riz, UN PETIT GRAIN DE FOLIE

DIFFICILE DE PARLER DE CUISINE ASIATIQUE SANS PARLER DU RIZ. EN PLAT, EN ACCOMPAGNEMENT ET MÊME EN DESSERT, IL EST ABSOLUMENT PARTOUT ! DÉCOUVREZ COMMENT INNOVER VOTRE FAÇON DE CUISINER LE RIZ.

En Asie, le riz est bien plus qu'un simple aliment. Symbole de prospérité dans la culture asiatique, il est, depuis des millénaires, un indispensable de cette cuisine continentale. Grâce à sa simplicité et sa polyvalence, le riz s'impose comme la colonne vertébrale de la cuisine asiatique. Présent du petit-déjeuner au dessert, de la street food aux établissements gastronomiques, il structure chaque repas avec goût.

Le riz est facile à préparer, et peut se préparer de mille et une façons. Il peut être cuit à la vapeur, bouilli, en soupe ou même frit. Mais attention, à chaque mode de cuisson sa variété de riz spécifique. Riz jasmin, riz basmati, riz noir, riz gluant... à vous de trouver celui qui collera parfaitement à votre plat ! Vous l'aurez compris, le riz est une base idéale pour créer des mets originaux et délicieusement bons. Sa simplicité gustative permet de l'associer

à une infinité de saveurs, ce qui a d'ailleurs donné naissance à de nombreux plats devenus emblématiques comme le sushi, le bibimbap, le mochi, le riz cantonais ou encore le sticky rice & mango. Le riz est un véritable terrain de jeu culinaire, toujours prêt à se réinventer. Alors que vous optiez pour des créations originales ou des recettes plus traditionnelles, une chose est sûre : le riz sera toujours un incontournable de la gastronomie asiatique.



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



RIZ THAI JASMIN
ROYAL UMBRELLA
Réf. : 157264
le sac 20kg

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



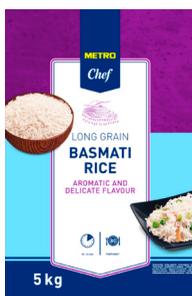
RIZ THAI JASMIN
METRO CHEF
Réf. : 309113
Hom Mali
le sac 5kg



LE PRIX C'EST ICI



RIZ LONG PARFUMÉ CAMBODGE
PERLE D'ASIE
Réf. : 153998
le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



RIZ BASMATI
METRO CHEF
Réf. : 303658
le sac 5kg
Existe aussi sous la référence 173232



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



RIZ ROND SPÉCIAL SUSHI
METRO CHEF
Réf. : 223014
le sac 10kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



RIZ ROND POUR SUSHI
TSURU
Réf. : 179676
le sac 20kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



RIZ POUR SUSHI
LOTUS RICE
Réf. : 296900
le sac 20kg



Suggestions de présentation.



Pâtes de riz, de blé, feuilles ou farine :

LES INCONTOURNABLES À LA CARTE

Bouillantes, sautées, froides ou croustillantes... Les nouilles sont l'un des piliers de la gastronomie asiatique, présentes dans tous les pays, dans toutes les assiettes, et sous toutes les formes. Qu'elles soient à base de blé, de riz, de patate douce ou de haricots mungo, elles racontent à elles seules toute la diversité culinaire du continent. On retrouve les nouilles de blé dans

les ramens japonais, aux bouillons riches et parfumés, ou dans les udons, épaisses et moelleuses, souvent servies en soupe chaude. Les nouilles aux œufs sont incontournables dans les woks chinois ou les plats sautés comme le lo mein. Côté riz, les vermicelles fins ou les tagliatelles larges sont omniprésents au Vietnam, en Thaïlande ou au Cambodge, servis froids dans des salades, en soupe, ou

dans les célèbres pad thaï. Aux côtés des nouilles, les feuilles de riz permettent de réaliser des rouleaux de printemps ou des bouchées vapeur. La farine de riz, quant à elle, entre dans la composition des tempuras ou de galettes crouillantes, apportant une texture unique et un croustillant subtil. Faciles à cuisiner, ces essentiels méritent toute leur place sur une carte qui fait voyager.



NOUILLES CHINOISES JAUNES

J.B JAPON
Réf. : 254880
le sachet 1kg



NOUILLES FINES LUCKY BOAT

le carton 7,7kg



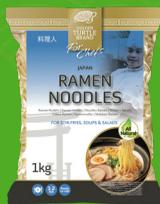
NOUILLES DE RIZ BRUN GOLDEN TURTLE

FOR CHEFS
Réf. : 310443
3mm
le paquet 500g



NOUILLES RAMEN GOLDEN TURTLE

FOR CHEFS
Réf. : 161695
le sachet 375g



NOUILLES RAMEN PRÉCUITES GOLDEN TURTLE

FOR CHEFS
Réf. : 310441
le bloc 1kg



ATOUPRO

Soba : les nouilles soba sont préparées avec un mélange de farine de blé et de farine de sarrasin. Elles sont de couleur brune et ont un goût unique. Elles peuvent être servies chaudes ou froides, et s'accrochent de différentes sauces.



NOUILLES SOBA

J.B JAPON
Réf. : 268237
le sachet 300g



NOUILLES UDON PRÉCUITES GOLDEN TURTLE

FOR CHEFS
Réf. : 147607
le lot 5x200g



NOUILLES DE RIZ NIDS

WAI WAI
Réf. : 211906
le carton 60x50g



VERMICELLES RIZ NIDS

WAI WAI
Réf. : 211905
60x50g
le carton 3kg





SCANNEZ LES CODES-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIX



L'ÉPICERIE



**VERMICELLES
DE RIZ**
WAI WAI
Réf. : 119705
le paquet 400g



**VERMICELLES
DE SOJA**
JINJI CUP
Réf. : 247527
le sachet 500g



GALETTES DE RIZ
J.B JAPON
Réf. : 112150
diamètre 22cm
le sachet 1kg



**PÂTE À RAVIOLE
MAÎTRE ANDRE**
Réf. : 009955
la barquette 200g



**FARINE DE RIZ
VIVIEN PAILLE**
Réf. : 039919
le sac 5kg



BAKING POWDER
ANCEL
Réf. : 247331
poudre à lever, levure
chimique
la boîte 1kg



**FARINE
DE TEMPURA
GOLDEN TURTLE
FOR CHEFS**
Réf. : 267326
le sachet 1kg

ATOUTPRO

La farine de tempura permet de réaliser des beignets de crevettes, calamars, légumes ou fruits... à la texture fine et croustillante. La farine de tempura Golden Turtle Chefs est sans exhausteur de goût, son sachet est refermable.



**CHAPELURE
PANKO
GOLDEN TURTLE
FOR CHEFS**
Réf. : 199851
le sachet 1kg



**CHAPELURE
PANKO**
J.B JAPON
Réf. : 299263
le sachet 2kg



Onigiris

L'EN-CAS JAPONAIS À RÉINVENTER

Petits triangles de riz aux allures simples mais aux possibilités infinies, les onigiris sont des incontournables de la street food japonaise. Farcis, assaisonnés, enrobés d'algue *nori* ou grillés à la poêle, ils se dégustent à tout moment de la journée, aussi bien sur le pouce qu'en accompagnement.

Traditionnellement garnis de saumon grillé, de prune umeboshi ou de bonite séchée, ils se prêtent aujourd'hui à de multiples variations : thon mayo, légumes croquants, tofu mariné, miso, ou même en version sucrée. Leur format nomade, leur facilité de préparation et leur adaptabilité en font une option idéale pour

enrichir une carte rapide ou bento. À chaud, à froid, végétariens ou iodés, les onigiris sont une porte d'entrée accessible et ludique vers l'univers japonais. Parfaits pour créer une offre à emporter, un buffet ou une suggestion du midi.



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



**THON ENTIER NATUREL
ALBACORE**
METRO CHEF
Réf. : 205936
la boîte 3/1
Existe aussi sous la référence 205940



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



**MORCEAUX DE THON
ALBACORE AU NATUREL**
METRO CHEF
Réf. : 185621
la poche 600g
Existe aussi sous la référence 226486



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



**MORCEAUX DE THON LISTAO
AU NATUREL
KERADENEC**
Réf. : 077864
la boîte 3/1
Existe aussi sous la référence 59499



LES AUTRES CONSERVES

la marque **METRO** **ROCHAMBEAU**



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MAÏS DOUX EN GRAINS

Réf. : 241568

la boîte 1/2

la marque **METRO** **ARO**



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



TOMATES PELÉES CONCASSÉES

Réf. : 187405

la boîte 5/1



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



DOUBLE CONCENTRÉ DE TOMATES

Réf. : 242186

la boîte 4/4



LE PRIX C'EST ICI



POUSSES DE BAMBOU

TWIN ELEPHANTS

Réf. : 040078

la boîte 540g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



TOMATES PELÉES CONCASSÉES

METRO CHEF

Réf. : 154068

la boîte 5/1



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ANANAS EN TRANCHES

METRO CHEF

Réf. : 162044

la boîte 3/1



PRODUIT LIVRÉ

COCKTAIL DE FRUITS TROPICAUX

DOLE

Réf. : 247281

au sirop léger

la boîte A10



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



LITCHIS

METRO CHEF

Réf. : 282894

la boîte A10



Suggestions de présentation.



L'ÉPICERIE

LES DASHIS & BOUILLONS



LE PRIX C'EST ICI



BOUILLON DASHI
 ARIAKE
 Réf. : 211903
 le paquet 4x60g



LE PRIX C'EST ICI



DASHI KANASAWA A DILUER
 ORIGINE JAPON
 SENS GOURMET
 Réf. : 231915
 la bouteille 1l



LE PRIX C'EST ICI



SOUPE MISO
 ARIAKE
 Réf. : 143216
 le pot 250g



Astuces DE CHEF



RÉCONFORT ET SUBTILITÉ

Du pho vietnamien au dashi en passant par la soupe miso japonaise, les bouillons sont l'âme des cuisines asiatiques. Clairs, parfumés, riches en umami, ils structurent les assiettes avec finesse.



RETROUVEZ NOS PRODUITS SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



BOUILLON DE VOLAILLE
 ARIAKE PRO
 Réf. : 064856
 5 sachets à infuser
 la boîte 430g



LE PRIX C'EST ICI



BOUILLON DE LÉGUMES
 ARIAKE
 Réf. : 047013
 5 sachets
 la boîte 310g



LE PRIX C'EST ICI



BOUILLON THAI
 ARIAKE
 Réf. : 166792
 la boîte 2l

Suggestions de présentation.





SCANNEZ LES CODES-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIX



Sauce soja

PLUS QU'UN
ASSAISONNEMENT,
UN PILIER CULINAIRE

QUE SERAIT LA CUISINE ASIATIQUE SANS SES SAUCES ? CE SONT ELLES QUI RÉVÈLENT L'ESSENCE MÊME DE CHAQUE PLAT. UN MARIAGE PARFAIT. PROPOSEZ-LES EN ACCOMPAGNEMENT DE VOS PLATS POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE UNIQUE. LES ASSOCIATIONS AUDACIEUSES RAVIRONT LES PALAIS LES PLUS FINS !



SAUCE SOJA SALÉE

METRO CHEF
Réf. : 082179
la bouteille 1l



SAUCE SOJA SALÉE JAPONAISE

METRO CHEF
Réf. : 185419
le bidon 4,5l



SAUCE SOJA À TENEUR RÉDUITE EN SEL

METRO CHEF
Réf. : 185420
la bouteille 1l



SAUCE SOJA SUCRÉE

METRO CHEF
Réf. : 082180
la bouteille 1l



SAUCE SOJA SUCRÉE

KIKKOMAN
Réf. : 107851
la bouteille 975ml



DOSETTES SAUCE SOJA SUCRÉE

KIKKOMAN
Réf. : 302258
le sachet 100x8ml



SAUCE SOJA SUCRÉE

SIRACUSE
Réf. : 272727
la boîte 120x8ml

Suggestions de présentation.



L'ÉPICERIE

LES AUTRES SAUCES



LE PRIX C'EST ICI



SAUCE HUÎTRE SOÏ
Réf. : 306105
la bouteille 660g



LE PRIX C'EST ICI



SAUCE HUÎTRES MAEKRUA
Réf. : 302655
le bidon 4,5l



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE TERIYAKI METRO CHEF
Réf. : 082184
la bouteille 1l



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE YAKITORI METRO CHEF
Réf. : 082182
la bouteille 1l



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE POKE KIKKOMAN
Réf. : 246481
la bouteille 975ml



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE PAD THAI GOLDEN TURTLE FOR CHEFS
Réf. : 087510
la bouteille 1l

Suggestions de présentation.



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE PIMENT POUR POULET FLYING GOOSE
Réf. : 243047
le flacon 725ml



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE PIMENT DOUX METRO CHEF
Réf. : 223017
la bouteille 1l



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE THAI PIMENT DOUX SOÏ
Réf. : 290203
halal
le bidon 2l



Le plus des experts METRO :

Revisitez vos classiques avec une touche asiatique ! Une mayonnaise au nuoc-mâm ? Une vinaigrette au vinaigre de riz noir ? Des ajustements simples qui apporteront originalité et caractère à vos plats.



Sauces & épices

À TOUTES LES SAUCES !

UNE CHOSE EST SÛRE : LA CUISINE ASIATIQUE NE SERAIT RIEN SANS SES DÉLICIEUSES SAUCES ET ÉPICES. FAITES DE L'ASSAISONNEMENT UN VÉRITABLE OUTIL DE DIFFÉRENCIATION !

Difficile d'imaginer un plat asiatique sans une délicieuse sauce pour l'accompagner. Véritables amplificateurs de goût, les sauces transforment un simple plat en une explosion de saveurs. La première à laquelle on pense est sans doute l'incontournable sauce soja, qui sublime aussi bien une viande qu'un poisson ou un bol de riz. Mais d'autres sauces méritent tout autant leur place dans vos cuisines. L'huile de sésame, à la saveur légèrement amère, s'utilise en filet sur des nouilles. La sauce huître, quant à elle, légèrement sucrée et

très savoureuse, se marie particulièrement bien avec les légumes sautés. De son côté, la sauce nuoc-mâm, salée et fermentée, se révèle idéale pour relever un tartare ou une salade. Autre incontournable, le vinaigre de riz, blanc ou noir. Plus doux et moins acide que le vinaigre classique, il équilibre parfaitement sauces et vinaigrettes. En quête d'originalité ? Essayez le vin de Shaoxing, à la saveur boisée, il est utilisé pour parfumer les bouillons et plats mijotés. Avec ces sauces, revisitez votre carte à l'infini avec des ajustements simples qui apporteront une

touche unique à vos classiques. Côté épices, la cuisine asiatique n'est pas en reste : curry thaï, gingembre, curcuma ou coriandre... Chacune d'entre elles révèle des saveurs uniques, intenses et équilibrées. Dotées d'une forte symbolique religieuse et spirituelle dans de nombreuses cultures asiatiques, certaines sont utilisées comme offrandes ou dans le but de purifier et protéger. Elles sont également reconnues pour leurs bienfaits médicaux : digestion, anti-inflammatoires, soulagement des troubles respiratoires... De doux ingrédients qui nourrissent le corps et l'esprit.

Suggestions de présentation.



L'ÉPICERIE

LES AUTRES SAUCES



LE PRIX C'EST ICI



SAUCE PIMENT SRIRACHA GOCHUJANG
FLYING GOOSE
Réf. : 310370
le squeezeur 455ml



LE PRIX C'EST ICI



SAUCE PIMENT SRIRACHA KIMCHI
FLYING GOOSE
Réf. : 310442
le squeezeur 455ml



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE SRIRACHA
FLYING GOOSE
Réf. : 303694
la bouteille 455ml



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE SRIRACHA
METRO CHEF
Réf. : 223019
la bouteille 1l



LE PRIX C'EST ICI



SAUCE PIMENT SRIRACHA
PANTAÏ
Réf. : 022016
le flacon 730ml



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE MAYONNAISE SRIRACHA
FLYING GOOSE
Réf. : 199902
la bouteille 455ml



LE PRIX C'EST ICI



SAUCE HOISIN BULGOGI
FLYING GOOSE
Réf. : 310345
le squeezeur 455ml



LE PRIX C'EST ICI



SAUCE KIMCHI
KIKKOMAN
Réf. : 309993
la bouteille 1,18l



LE PRIX C'EST ICI



SAUCE "PONZU YUZU" PLATINIUM
YAMATO
Réf. : 261494
la bouteille 300ml

Suggestions de présentation.

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



Sando :

LE SANDWICH JAPONAIS

NÉ DANS LES KONBINI JAPONAIS, LE SANDO (OU SANDOICHI) S'IMPOSE AUJOURD'HUI COMME UN INCONTOURNABLE DE LA STREET FOOD HAUT DE GAMME. ULTRA-GOURMAND ET FACILE À PERSONNALISER, IL COMBINE UN PAIN DE MIE MOELLEUX (SHOKUPAN), UNE GARNITURE GÉNÉREUSE ET UNE DÉCOUPE SOIGNÉE. LE SANDO S'ADAPTE À TOUS LES STYLES DE CARTE : DU TRADITIONNEL KATSU SANDO (PORC PANÉ) JUSQU'AUX DÉCLINAISONS MODERNES.



Durée : 25 min



Difficulté : facile



Portions : 4 (8 sandos)

Pour les plus créatifs :

Le sando se décline aussi en version sucrée, avec fruits frais, crème au matcha ou sésame noir...

Ingrédients



12 œufs
1 c. à café de sucre
1 c. à café de sel
4 pincées de poivre
8 c. à café de lait entier
8 c. à soupe de mayonnaise japonaise Kewpie
16 tranches de shokupan pain au lait japonais.
Beurre salé

Préparation

- › Mettre les œufs dans une casserole et ajouter assez d'eau pour les recouvrir de 2,5 cm d'eau.
- › Porter à ébullition à feu moyen. Une fois à ébullition, laisser cuire 12 minutes.
- › Après la cuisson, transférer les œufs dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson.
- › Laisser refroidir complètement et écaler les œufs.
- › Mettre les œufs écalés dans un bol et écraser avec une fourchette.
- › Assaisonner avec le sel et le sucre puis mélanger.
- › Rajouter le poivre et mélanger de nouveau.
- › Ajouter la mayonnaise et bien mélanger.
- › Goûter et ajuster le sel et le poivre si nécessaire.
- › Pour une texture plus crémeuse, ajoutez le lait à cette étape.

LE DRESSAGE

- › Disposer 4 tranches de shokupan (2 sandos).
- › Étaler du beurre salé sur le dessus de chaque tranche.
- › Étaler la garniture sur 2 des 4 tranches ; 1 par sando.
- › Mettre l'autre tranche de pain, côté beurré vers le bas, sur la garniture.
- › Placer les sandwichs entre deux assiettes pour les compresser légèrement.
- › Laisser compresser pendant 5 minutes.
- › Couper les croûtes du pain.
- › Couper les sandwichs en deux. Ils sont maintenant prêts à être servis.



L'ÉPICERIE

LES AUTRES SAUCES



LE PRIX C'EST ICI



FLOCONS DE CURRY JAPONAIS
S&B
Réf. : 309991
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE NEMS PIMENTÉE
METRO CHEF
Réf. : 223018
la bouteille 1l



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE PIMENT DOUX POUR NEMS
METRO CHEF
Réf. : 219966
la bouteille 1l



LE PRIX C'EST ICI



SAUCE NUOC MAN PHU QUOC
Réf. : 306054
la bouteille 650ml



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MAYONNAISE HAUTE FERMÉTÉ
METRO CHEF
Réf. : 046839
le seau 4,7kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MAYONNAISE ALLÉGÉE
ARO
Réf. : 046855
le seau 4,95kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MAYONNAISE HAUTE FERMÉTÉ
LESIEUR PROFESSIONNEL
Réf. : 241820
le seau 4,7kg

la marque **METRO** **RIOBA**



LE PRIX C'EST ICI



MAYONNAISE EN BÛCHETTE
Réf. : 073480
la boîte distributrice de 180 bûchettes x10ml

Suggestions de présentation.



LES HUILES



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



HUILE DE COLZA

METRO CHEF

Réf. : 242269

le bidon 5l



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



HUILE D'ARACHIDE

METRO CHEF

Réf. : 242262

le bidon 5l



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



HUILE DE SÉSAME NOIR

GOLDEN TURTLE FOR CHEFS

Réf. : 094566

la bouteille 1l

L'ÉPICERIE

la marque METRO ARO



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



HUILE DE SÉSAME BLANC

CHEE SENG

Réf. : 038361

la bouteille 75cl



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Réf. : 295830

la bouteille 1l



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



HUILE DE TOURNESOL

MAUREL

Réf. : 011163

le bidon de 25l

Existe aussi sous la référence 74046

la marque METRO ARO



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



HUILE DE TOURNESOL

Réf. : 287398

le bidon 10l



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



HUILE DE FRITURE

METRO CHEF

Réf. : 048501

le bidon 10l



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



HUILE DE FRITURE

METRO CHEF

Réf. : 048498

le bidon 5l





Huiles usagées :

QUE DIT LA LOI ET COMMENT LES VALORISER ?

LA GESTION DES HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES EST STRICTEMENT ENCADRÉE PAR LA LOI. EN TANT QUE RESTAURATEUR, IL EST ESSENTIEL DE RESPECTER DES OBLIGATIONS PRÉCISES POUR LEUR COLLECTE ET LEUR TRAITEMENT. MAIS COMMENT S'Y PRENDRE ? QUELS SONT LES BONS RÉFLEXES POUR ÉVITER TOUT RISQUE ET OPTIMISER LEUR VALORISATION ? ON VOUS EXPLIQUE TOUT.

Ce que dit la loi



OBLIGATION DE COLLECTE

Depuis 2012, tous les établissements de restauration doivent **faire collecter et traiter leurs huiles usagées** par un prestataire agréé.



INTERDICTION DE REJET

Il est **formellement interdit** de jeter les huiles dans les canalisations ou avec les déchets classiques, sous peine d'amendes et de risques environnementaux.



LES BONNES PRATIQUES

Les huiles doivent être **stockées dans des contenants adaptés**, puis remises à un collecteur spécialisé qui assure leur recyclage et leur valorisation, notamment en biocarburant.

Le service clé en main METRO

POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS CETTE DÉMARCHE, METRO MET À VOTRE DISPOSITION UNE SOLUTION COMPLÈTE DE COLLECTE ET DE VALORISATION, EN PARTENARIAT AVEC LES EXPERTS DU SECTEUR. LES HUILES COLLECTÉES NE SONT PAS PERDUES, ELLES SONT TRANSFORMÉES EN BIOCARBURANT ET RÉINTÉGRÉES DANS UN CIRCUIT D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE. ADOPTEZ UNE DÉMARCHE PLUS DURABLE & RESPONSABLE.



UN SERVICE SUR-MESURE, ADAPTÉ À VOTRE ACTIVITÉ

Que vous soyez un restaurant, une sandwicherie ou un food truck, la collecte est organisée en fonction de votre volume et de votre fréquence d'utilisation. **Vous recevez des contenants adaptés** pour stocker vos huiles en toute sécurité jusqu'à leur récupération.



UNE PRISE EN CHARGE SIMPLE ET RAPIDE

Les huiles sont collectées selon un calendrier défini ensemble, avec un processus fluide et sans contrainte. **Fini les démarches compliquées : tout est géré pour vous !**



UN AVANTAGE ÉCONOMIQUE

Grâce aux tarifs négociés METRO, vous bénéficiez d'une collecte de qualité à un prix avantageux. Une solution rentable qui vous évite les frais liés à une mauvaise gestion des huiles (amendes, problèmes de canalisation...).



Mon restaurant passe au durable



UN ACCOMPAGNEMENT CONCRET POUR UNE RESTAURATION PLUS RESPONSABLE

LA TRANSITION VERS UNE RESTAURATION PLUS DURABLE EST EN MARCHÉ. FACE AUX NOUVELLES ATTENTES DES CLIENTS, AUX ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX ET AUX ÉVOLUTIONS RÉGLEMENTAIRES, DE PLUS EN PLUS DE RESTAURATEURS S'INTERROGENT : COMMENT ADAPTER MON ÉTABLISSEMENT, À MON RYTHME, SANS COMPROMIS SUR LA QUALITÉ NI SUR LA RENTABILITÉ ?

CHEZ METRO, NOUS FAISONS BIEN PLUS QUE FOURNIR DES PRODUITS :

nous accompagnons chaque professionnel de la restauration dans la transformation de son activité vers un modèle plus durable, plus vertueux, et plus pérenne.

Un site pour vous guider :

MONRESTAURANTPASSEAUDURABLE.FR



PENSÉ COMME UN VÉRITABLE OUTIL DE PILOTAGE, CE SITE UNIQUE DÉVELOPPÉ PAR METRO PERMET À CHAQUE RESTAURATEUR DE :

- › Faire le point sur son niveau d'engagement environnemental, social.
- › Accéder à des solutions concrètes, des fiches pratiques et des conseils adaptés à son profil.
- › Mettre en place des actions simples et efficaces, à son rythme, selon ses priorités.
- › Suivre un plan d'action personnalisé, étape par étape.

Du tri des déchets à l'approvisionnement local, en passant par les éco-gestes en cuisine, la gestion des énergies ou la valorisation du « fait maison » : chaque levier est exploité, illustré et activable.

Un engagement qui va au-delà des mots



CHEZ METRO, NOUS CROYONS QUE CHAQUE PROFESSIONNEL PEUT DEVENIR ACTEUR DU CHANGEMENT, SANS RENONCER À LA PERFORMANCE.

C'EST POURQUOI NOUS :

- › Référençons des produits responsables, locaux, labellisés ou en filières durables
- › Proposons des outils concrets pour piloter les coûts et réduire l'impact environnemental.
- › Mobilisons nos équipes en halles et sur le terrain pour vous conseiller au quotidien.
- › Valorisons les restaurateurs engagés à travers notre réseau, nos supports et nos actions de communication.

UNE DÉMARCHÉ PROGRESSIVE, ACCESSIBLE À TOUS :

Pas besoin de tout changer du jour au lendemain : l'important, c'est d'avancer. Et nous sommes à vos côtés pour vous y aider.



DÉCOUVREZ LE SITE EN FLASHANT CE QR CODE



L'ÉPICERIE

LES VINAIGRES

la marque **METRO** ARO



VINAIGRE D'ALCOOL CRISTAL 8°
 Réf. : 304655
 la bouteille 1l
 Existe aussi sous la référence 304649

PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



VINAIGRE DE RIZ METRO CHEF
 Réf. : 296069
 la bouteille 1l

PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

METRO Chef



VINAIGRE DE RIZ NOIR JUMBO BRAND
 Réf. : 021596
 la bouteille 550ml

LE PRIX C'EST ICI



Astuces DE CHEF

LA TOUCHE D'ACIDITÉ POUR RÉVÉLER VOS PLATS

Indispensable en cuisine asiatique, le vinaigre joue le rôle de liant, d'exhausteur et de révélateur de goût. Qu'il soit de riz, noir ou parfumé, il équilibre les sauces, accentue la fraîcheur des pickles et sublime les marinades. Discret mais décisif, il donne du relief à chaque bouchée.

RETROUVEZ NOS PRODUITS SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

Suggestions de présentation.



GINGEMBRE AU VINAIGRE THAI DANCER
 Réf. : 021530
 le bocal 454g

LE PRIX C'EST ICI



MIRIN
 J.B JAPON
 Réf. : 290206
 la bouteille 1l

PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



ASSAISONNEMENT POUR SUSHI
 J.B JAPON
 Réf. : 289931
 la bouteille 1l

PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



LE MISO & PÂTES



LE PRIX C'EST ICI



PÂTE MISO ROUGE
HIKARI MISO
Réf. : 301934
la poche 1kg



LE PRIX C'EST ICI



PÂTE MISO BLANCHE
HIKARI MISO
Réf. : 306469
la boîte 300g



NOUVEAU !

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



PÂTE DE PIMENT
O'FOOD
Réf. : 303149
la boîte 500g



LE PRIX C'EST ICI



PÂTE DE CURRY ROUGE
MAE PLOY
Réf. : 028284
rouge
le pot 400g



LE PRIX C'EST ICI



PÂTE DE CURRY VERT
MAE PLOY
Réf. : 028290
vert
le pot 400g



LE PRIX C'EST ICI



PÂTE DE YUZU
S&B
Réf. : 246489
le tube 43g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



WASABI
JH FOODS
Réf. : 056064
le lot de 4 tubes 45g



**MISO : L'UMAMI
TOUT-EN-UN**

Incontournable des cuisines japonaises, le miso relève sauces, soupes, bouillons et marinades. Cette pâte de soja fermentée, plus ou moins douce ou corsée selon sa variété, intensifie les saveurs et structure vos assiettes d'une profondeur subtile.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



Phở Bò,

LE CLASSIQUE VIETNAMIEN



Durée : 4h
(dont 3h30 de cuisson du bouillon)



Portions : 6



Difficulté : moyen

Ingrédients



POUR LE BOUILLON :

- 1,5 kg d'os à moelle ou de plat de côtes de bœuf
- 2 oignons entiers
- 1 morceau de gingembre (10 cm)
- 3 étoiles de badiane
- 1 bâton de cannelle
- 6 clous de girofle
- 1 c. à soupe de graines de coriandre
- 2 c. à soupe de nuoc-mâm
- 1 pincée de sucre
- 4 L d'eau

POUR LE DRESSAGE :

- 400 g de filet de bœuf (type rumsteck) très finement tranché
- 400 g de nouilles de riz plates (pho)
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 bouquet de menthe
- 1 oignon rouge finement émincé
- 2 citrons verts
- 2 petits piments rouges (optionnels)
- Germes de soja frais
- Sauce hoisin et sriracha en accompagnement

Préparation

LE BOUILLON :

- ▶ Faire blanchir les os ou les morceaux de bœuf 5 min à l'eau bouillante. Égoutter et rincer.
- ▶ Faire griller les oignons et le gingembre entiers à sec pour développer leurs arômes.
- ▶ Placer les os, oignons, gingembre et épices dans une grande marmite. Ajouter l'eau, le nuoc-mâm et le sucre. Faire mijoter à feu doux pendant 3 à 4 heures en écumant régulièrement.

LA CUISSON DES NOUILLES :

- ▶ Faire tremper les nouilles dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis les égoutter.

LE DRESSAGE :

- ▶ Déposer un nid de nouilles dans chaque bol. Ajouter quelques lamelles de bœuf cru, des germes de soja, oignons rouges et herbes fraîches. Verser le bouillon bouillant directement sur la viande pour la cuire à cœur.
- ▶ Proposer citron vert, piment, hoisin et sriracha à part pour que chacun assaisonne à son goût.



la marque **METRO** **ARO**



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



POIVRE BLANC MOULU
Réf. : 296704
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



JUS DE CITRON JAUNE CONCENTRÉ
Réf. : 241951
la bouteille 1l



LE PRIX C'EST ICI



GINGEMBRE MOULU
SAISSE
Réf. : 256794
le sachet 500g



la marque METRO ARO



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



POIVRE NOIR MOULU
Réf. : 296733
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



PAPRIKA DOUX EN POUDRE
METRO CHEF
Réf. : 241932
le pot 550g



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



CUMIN MOULU
METRO CHEF
Réf. : 049671
le pot 400g



L'ÉPICERIE



PIMENT NORA CONCASSÉ
SAISSE
Réf. : 201531
le sachet 1kg



**PIMENT : FEU SACRÉ
DES CUISINES ASIATIQUES**

Frais, séché ou fermenté, le piment est omniprésent en Asie. Il rehausse les plats, stimule l'appétit et équilibre les excès de gras. En pâte, en huile ou en flocons, chaque usage révèle une intensité différente : un levier clé pour ajuster chaleur et profondeur aromatique.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR METRO.fr



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



PIMENT LANGUES D'OISEAUX
SAISSE
Réf. : 259371
le sachet 500g



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



CURRY INDIA
SAISSE
Réf. : 258247
le sachet 1kg

la marque METRO ARO



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



AIL SEMOULE
Réf. : 307663
le sachet 1kg
Existe aussi sous la référence 307669

Suggestions de présentation.



Poulet au curry jaune

DOUCEUR & INTENSITÉ

CRÉMEUX, PARFUMÉ, DOUCEMENT ÉPICÉ... LE CURRY JAUNE THAÏ-LANDAIS EST L'UN DES PLATS LES PLUS ACCESSIBLES ET APPRÉCIÉS DE LA CUISINE THAÏE. MOINS RELEVÉ QUE SES COUSINS VERTS OU ROUGES, IL MISE SUR UN SAVANT ÉQUILIBRE ENTRE ÉPICES, LAIT DE COCO ET TENDRETÉ DE LA VOLAILE. UNE VALEUR SÛRE À LA CARTE, FACILE À ADAPTER AU RYTHME DU SERVICE.



Durée : 15 min



Portions : 2



Difficulté : facile

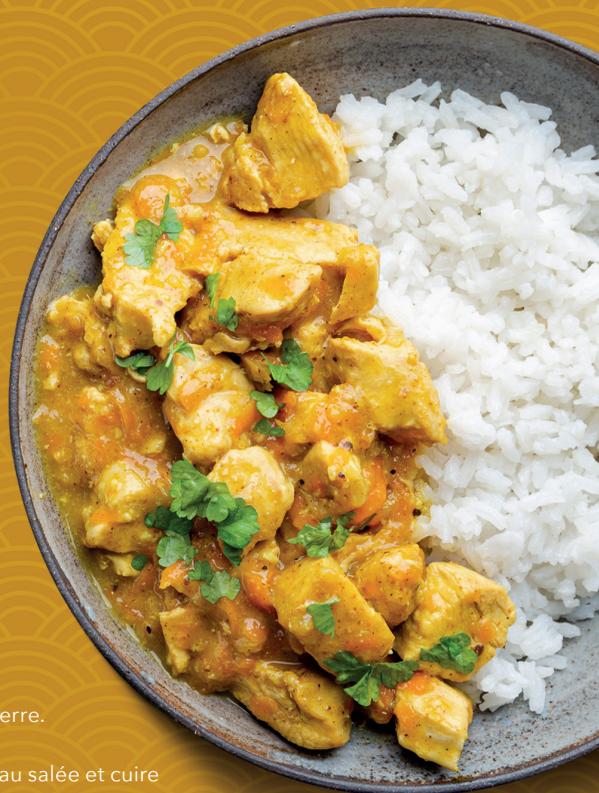
Ingrédients



- 1 pomme de terre
- 1 carotte
- 2-3 c. à soupe de pâte de curry jaune
- 300 ml de lait de coco
- 100 ml d'eau ou de bouillon de poulet
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 200 g de hauts de cuisses de poulet désossées ou de filets de poulet à défaut
- 2 c. à soupe de cacahuètes grillées non salées
- 1-2 c. à soupe de sauce poisson
- 1 piment doux pour la décoration

Préparation

- › Éplucher carotte et pomme de terre.
- › Les couper en morceaux.
- › Faire chauffer une casserole d'eau salée et cuire les morceaux de carotte et pomme de terre jusqu'à ce qu'ils soient juste tendres. Égoutter et réserver.
- › Émincer l'ail et l'oignon. Émincer le poulet.
- › Dans un wok, faire chauffer 4 à 5 c. à soupe de lait de coco. Lorsqu'il bout, ajouter la pâte de curry et faire revenir 1 à 2 min.
- › Ajouter le reste de lait de coco, l'eau (ou le bouillon), l'ail, l'oignon et le poulet.
- › Laisser mijoter une dizaine de minutes.
- › Goûter et assaisonner avec la sauce poisson.
- › Ajouter les cacahuètes, et les morceaux de pomme de terre et carotte cuites. Laisser mijoter encore 5 minutes.
- › Servir bien chaud avec du riz parfumé.



PRODUIT LIVRÉ



LAIT DE COCO
AMPAWA
Réf. : 212032
la bouteille 1l



PRODUIT LIVRÉ



LAIT DE COCO
METRO CHEF
Réf. : 299168
le tetra pak 1l



PRODUIT LIVRÉ



LAIT DE COCO
VIETCOCO
Réf. : 268661
avec bouchon
fermable
le tetra pak 1l



L'ASSAISONNEMENT



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ARÔME LIQUIDE

MAGGI

Réf. : 010372

la bouteille 810ml



KIMCHI

WANG

Réf. : 310434

le pot 410g



LE PRIX C'EST ICI



SAKÉ DE CUISINE

JB JAPON

Réf. : 289950

la bouteille 300ml



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



PÂTE D'ARACHIDE

PCD

Réf. : 082093

le pot 500g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



JUS DE YUZU

SIRACUSE

Réf. : 264137

la bouteille 25cl



la marque METRO ARO

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



JUS DE CITRON VERT CONCENTRÉ

Réf. : 241947

la bouteille 1l



LE PRIX C'EST ICI



WASABI EN POUDRE

SAISSE

Réf. : 168015

le sachet 1kg



LE PRIX C'EST ICI



GINGEMBRE ROSE POUR SUSHI

GOLDEN TURTLE FOR CHEFS

Réf. : 199904

le sachet 1,5kg



LE PRIX C'EST ICI



BONITE SÉCHÉE

WADAKU

Réf. : 302654

le sachet 40g



L'ÉPICERIE

LE SÉSAME, OIGNON & AIL FRITS

la marque **METRO ARO**

Sésame blanc
1 kg e

PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

SÉSAME BLANC
Réf. : 307672
le sachet 1kg

Graines de sésame blanc
1kg

PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

GRAINES DE SÉSAME BLANC
METRO CHEF
Réf. : 302244
le sachet 1kg

METRO Chef

Sésame noir

LE PRIX C'EST ICI

SÉSAME NOIR
SAISSE
Réf. : 201232
le sachet 1kg

Graines de sésame noir
1kg

PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

GRAINES DE SÉSAME NOIR
METRO CHEF
Réf. : 302254
le sachet 1kg

METRO Chef

Crunchy Fried Onions
500 g

LE PRIX C'EST ICI

OIGNONS FRITS
METRO CHEF
Réf. : 311169
le sachet 500g

METRO Chef

Colona Oignons Frits
1,5kg

PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

OIGNONS FRITS
COLONA
Réf. : 211993
le seau 1,5kg

LES CACAHUËTES GRILLÉS & MIX

THAI DANCER FRIED GARLIC
100g

NOUVEAU !

LE PRIX C'EST ICI

AIL FRIT
THAI DANCER
Réf. : 308225
le pot 100g

Noix de cajou crues
1kg

PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

NOIX DE CAJOU
METRO CHEF
Réf. : 302262
le sachet 1kg

METRO Chef

Cacahuètes grillées et salées
1kg

LE PRIX C'EST ICI

CACAHUËTES GRILLÉES ET SALÉES
MENGUY'S
Réf. : 311849
le paquet 1kg

Suggestions de présentation.



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CACAHUËTES GRILLÉES ET SALÉES

METRO CHEF

Réf. : 247859

le sac 1,5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CACAHUËTES GRILLÉES À SEC

METRO CHEF

Réf. : 179898

le seau 3kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



NOIX DE CAJOU

METRO CHEF

Réf. : 049688

grillées et salées

le paquet 1kg



LE SUCRE



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CACAHUËTES GRILLÉES ET SALÉES

METRO CHEF

Réf. : 179901

le seau 3kg



la marque **METRO ARO**

ARO



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SUCRE CRISTAL

Réf. : 231733

le sac 20kg

la marque **METRO ROCHAMBEAU**

ROCHAMBEAU



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SUCRE EN POUDRE

Réf. : 247300

les 6 paquets 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MÉLANGE JAPONAIS

METRO CHEF

Réf. : 274920

le seau 1,3kg



la marque **METRO RIOBA**

RIOBA



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SUCRE EN POUDRE EN BÛCHETTES

Réf. : 254579

la boîte distributrice de 1000 bûchettes

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SUCRE CRISTAL

Réf. : 247303

les 6 paquets 1kg



Le bubble tea, UNE PERLE RARE !

ON NE PRÉSENTE PLUS LE BUBBLE TEA. EN QUELQUES ANNÉES À PEINE, IL EST DEvenu UNE VÉRITABLE STAR. FAUT-IL CÉDER À LA TENDANCE ? CONSEILS ET ASTUCES : ON VOUS DIT TOUT !

Considéré comme la boisson nationale de Taïwan, le bubble tea est devenu un véritable phénomène mondial. Ce mélange de thé froid (ou chaud) et de lait, complété par des perles de tapioca, est un étonnant mix de textures et de saveurs qui séduit particulièrement les plus jeunes. Son succès s'explique notamment par l'influence de la culture K-pop coréenne et de l'esthétique kawaii japonaise, deux univers pop et colorés qui séduisent les nouvelles générations. Plus qu'une simple boisson, le bubble tea a su se réinventer en s'imposant comme l'alternative idéale aux sodas. Thé vert,

noir, aux fruits ou infusion, perles de fruits ou de tapioca aromatisées, lait de vache ou végétal, sirop ou poudre aromatisée..., le bubble tea répond à toutes les envies, en permettant à chaque client de composer sa boisson de A à Z. Et pour toucher une clientèle plus large, déclinez votre boisson en petits et grands formats afin de séduire tous les profils. Star des restaurants de vente à emporter, le bubble tea est une solution idéale pour diversifier votre carte et élargir votre clientèle. Rapide à préparer et personnalisable à l'infini..., il a tout pour plaire. Alors, et si vous misiez sur le bubble tea ?



Envie de jouer la carte du bubble tea ? Créez votre recette signature ! Avec un packaging ludique et coloré, il deviendra un excellent moyen de booster votre offre.



PRODUIT LIVRÉ



SUCRE CASSONADE
SAINT LOUIS
Réf. : 247085
le lot de 6 paquets 1kg



PRODUIT LIVRÉ



PERLE BUBBLE TEA
MIRU MIRU
Réf. : 299088
préparation pour bubble tea
parfum litchi
le seau 3,1kg



PRODUIT LIVRÉ



PERLE BUBBLE TEA
MIRU MIRU
Réf. : 299091
préparation pour bubble tea
parfum passion
le seau 3,1kg



PERLE DE TAPIOCA
WUFUYUAN
Réf. : 300600
le sachet 1kg

Suggestions de présentation.





LE PRIX
C'EST ICI



PERLE BUBBLE TEA

MIRUMIRU

Réf. : 300592

préparation pour bubble tea parfum fraise

le seau 3,1kg



LE PRIX
C'EST ICI



PERLE BUBBLE TEA

MIRUMIRU

Réf. : 300593

préparation pour bubble tea parfum

mangue

le seau 3,1kg



LE PRIX
C'EST ICI



THÉ VERT PUR

TWININGS

Réf. : 199943

la boîte 50 sachets



LE PRIX
C'EST ICI



THÉ VERT JASMIN

KUSMI TEA

Réf. : 156565

la boîte de 25 sachets



LE PRIX
C'EST ICI



THÉ VERT AU JASMIN

Réf. : 080006

le sachet 250g



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



**THÉ VERT DE CHINE
SPÉCIAL GUNPOWDER**

TEMPLE DU CIEL

Réf. : 017142

la boîte 1kg



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



**THE VERT DE CHINE
SPECIAL GUNPOWDER**

TEMPLE DU CIEL

Réf. : 310959

le lot 2x500g

Existe aussi en 1kg



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



THÉ VERT MATCHA

HEUSCHEN & SCHROUFF

Réf. : 168827

la boîte 80g

Existe en sachet 500g



LE PRIX
C'EST ICI



CHAÏ LATTE

MONBANA

Réf. : 305720

préparation pour boisson au thé noir et épices

la boîte 1kg



LES PANÉS, BROCHETTES, GYOZAS & NEMS

LES PANÉS, BROCHETTES & APPETIZERS

Panés, brochettes & appetizers :

DES ESSENTIELS À PARTAGER OU À DRESSER MINUTE

Croquants, savoureux, prêts à servir ou à sublimer... les panés et brochettes sont devenus incontournables des cartes asiatiques modernes. On retrouve les beignets de crevettes, les tempuras, les karaage de poulet ou encore les pincées de surimi pané dans les assiettes à partager, les bentos ou les offres snacking. Côté

brochettes, le poulet yakitori, le tsukune ou les classiques bœuf/fromage offrent des formats pratiques et gourmands, parfaits en entrée, en menu express ou en plat à la carte. Faciles à mettre en œuvre, ces produits allient gain de temps, régularité, et puissance gustative. Une solution simple pour enrichir votre offre sans complexité.

 **PRODUIT LIVRÉ**




CREVETTES TORPEDO
METRO CHEF
Réf. : 263221
40 pièces environ
la boîte 1kg

ACHETEZ PLUS PAVEZ MOINS



 **PRODUIT LIVRÉ**




BEIGNETS DE CREVETTES FISHERMAN'S CHOICE
Réf. : 198547
56 pièces environ
la boîte 1kg



 **PRODUIT LIVRÉ**




CREVETTES TEMPURA AU WASABI FISHERMAN'S CHOICE
Réf. : 212078
10 pièces de 25g
la barquette de 250g






PINCES DE SURIMI PANÉES AROMATISÉES AU CRABE
FOOD LICHENG
Réf. : 198285
24 à 27 pièces
la boîte 800g



 **PRODUIT LIVRÉ**




CREVETTES FILO
METRO CHEF
Réf. : 263224
la boîte 960g



NOUVEAU !

 **PRODUIT LIVRÉ**




AIGUILLETTES DE POULET PANÉES CORN FLAKES
ÉLABORÉES EN U.E.
METRO CHEF
Réf. : 309002
halal
le sachet 1kg







SCANNEZ LES CODES-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIX



NOUVEAU !

PRODUIT LIVRÉ

ATOUTPRO

Plat japonais emblématique. Produit à base de cuisse de poulet qui garantit une texture juteuse et savoureuse.



**CHICKEN
KARAOGE PANÉ**
ÉLABORÉ EN U.E.
SNACK & TAPAS
Réf. : 310102
halal
marinade traditionnelle à la sauce soja et gingembre
le sachet 1kg



**POULET KATSU
TORI**
JAPCOOK
Réf. : 280190
halal
Viande de poulet marinée, enrobée d'une chapelure façon Panko
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

**FILET DE POULET
KATSU PANURE
PANKO**
ÉLABORÉ HORS U.E.
PHILEA
Réf. : 295232
halal
le sachet 960g



ATOUTPRO

Panure panko fine, légère et extra croustillante. Idéal pour la street food japonaise, poke bowl, menu enfant, burger et salade bar



**TENDERS DE
POULET KATSU
PANURE PANKO**
ÉLABORÉS HORS U.E.
PHILEA
Réf. : 295235
halal
le sachet 1kg



**BURGER DE
FILET DE POULET
CRUNCHY**
ÉLABORÉ HORS U.E.
PHILEA
Réf. : 251527
halal
le sachet 1,05kg



PRODUIT LIVRÉ

**BROCHETTES DE
POULET MARINÉ
YAKITORI
CUITES**
JAPCOOK
Réf. : 199249
halal
40 pièces de 40g
la boîte 1.6kg



PRODUIT LIVRÉ

**BROCHETTES DE
POULET YAKITORI
CUITES**
JAPCOOK
Réf. : 254753
50 pièces de 30g
la boîte de 1,5kg



PRODUIT LIVRÉ

**BROCHETTES DE
BOULETTES DE
POULET TSUKUNE
CUITES**
JAPCOOK
Réf. : 282512
40 pièces de 40g
la boîte 1,6kg



PRODUIT LIVRÉ

**BROCHETTES
BŒUF/FROMAGE
CUITES**
JAPCOOK
Réf. : 185479
50 pièces de 31g
la boîte de 1,55kg



LES PANÉS, BROCHETTES, GYOZAS & NEMS

Suggestions de présentation.



LES PANÉS, BROCHETTES, GYOZAS & NEMS

GYOZAS, NEMS & SAMOUSSAS ZOOM SUR

Gyozas, nems & samoussas

DES INCONTOURNABLES À LA FOIS CROUSTILLANTS ET GÉNÉREUX

Farces savoureuses, formats à picorer, texture croustillante ou moelleuse... gyozas, samoussas et nems font partie des incontournables de la cuisine asiatique. Du vapeur au frit, en version viande, légumes ou crevettes, ces bouchées

s'adaptent à tous les usages : à partager, en entrée, à emporter ou en accompagnement. Prêtes à l'emploi ou à personnaliser, elles apportent du rythme à la carte, du contraste en bouche, et cette générosité gourmande qui parle à tous les publics.



NOUVEAU !

PRODUIT LIVRÉ



GYOZA AUX LÉGUMES

METRO CHEF
Réf. : 307660
30 pièces de 20g environ
le sachet 600g

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



GYOZA VERT AUX LÉGUMES

AJINOMOTO
Réf. : 306653
30 pièces de 20g
le sachet 600g



NOUVEAU !



GYOZA AUX CREVETTES

AJINOMOTO
Réf. : 311550
30 pièces de 20g
le sachet 600g



NOUVEAU !

PRODUIT LIVRÉ



GYOZA AU POULET ET LÉGUMES

METRO CHEF
Réf. : 307659
30 pièces de 20g environ
le sachet 600g

ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



GYOZA AU POULET ET LÉGUMES

SHIRAKIKU
Réf. : 264160
halal
30 pièces de 20g
le sachet 600g



GYOZA AU POULET KATSU CURRY

AJINOMOTO
Réf. : 283685
30 pièces de 20g
le sachet 600g



GYOZA AU BŒUF

AJINOMOTO
Réf. : 298980
30 pièces de 20g
le sachet 600g



GYOZA AU POULET ET LÉGUMES

AJINOMOTO
Réf. : 168150
30 pièces de 20g
le sachet 600g



Suggestions de présentation.

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





SCANNEZ LES CODES-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIX



LES PANÉS, BROCHETTES, GYOZAS & NEMS



PRODUIT LIVRÉ



MINI SAMOUSSAS AUX LÉGUMES

UN BRIN D'ÉVASION

Réf. : 171462

28 pièces de 25g

la barquette de 700g



PRODUIT LIVRÉ



MINI SAMOUSSAS AU BŒUF

UN BRIN D'ÉVASION

Réf. : 182347

28 pièces de 25g

la barquette de 700g



PRODUIT LIVRÉ



**MINI SAMOUSSAS AU POULET
CURRY-COCO**

UN BRIN D'ÉVASION

Réf. : 171472

28 pièces de 25g

la barquette de 700g



PRODUIT LIVRÉ



NEMS AU POULET

ASIAFOOD

Réf. : 300421

halal

50 pièces de 33g

le sachet 1,65kg



PRODUIT LIVRÉ



NEMS AU POULET

ASIAFOOD

Réf. : 299641

50 pièces de 33g

le sachet 1,65kg



PRODUIT LIVRÉ



NEMS AU PORC

ASIAFOOD

Réf. : 299625

50 pièces de 33g

le sachet 1,65kg



Suggestions de présentation.



LES PANÉS, BROCHETTES, GYOZAS & NEMS
BAO TENDANCE

LE PRIX C'EST ICI

SCANNEZ LES CODES-BARRES CI-DESSOUS POUR DÉCOUVRIR LES PRIX



Bao :

LA PETITE BRIOCHE QUI FAIT GROSSE IMPRESSION



Nés en Chine sous le nom de baozi, les bao sont des petits pains cuits à la vapeur, à base de pâte levée légèrement sucrée, traditionnellement garnis de viande ou de légumes. Longtemps associés à la street food asiatique, ils ont su séduire les chefs du monde entier par leur texture moelleuse, leur présentation impactante et leur grande capacité d'adaptation. Aujourd'hui,

les baos franchissent un nouveau cap avec la tendance du Bao Burger. Plus gros, ouverts comme un bun, ils deviennent la base d'un sandwich premium, à mi-chemin entre confort food et gastronomie fusion. En format plat du midi ou version snacking chic, ils permettent de mixer cultures, textures et saveurs : pulled pork & coleslaw, poulet croustillant & gochujang,

bœuf soja coriandre, tofu laqué & légumes croquants... Leur format pratique, leur tenue parfaite à emporter et leur profil visuel très tendance en font une réponse idéale aux nouvelles attentes clients : gourmandise, originalité, efficacité. À la carte ou en formule, sucrés ou salés, les baos sont la base idéale pour une offre créative, moderne et rentable.



PRODUIT LIVRÉ



PAIN GUA BAO
THAI TAPAS
Réf. : 307724
20 pièces de 50g
la pièce



BAO BURGER
THAI TAPAS
Réf. : 307720
prédécoupé
6 pièces de 80g
le sachet de 480g



PRODUIT LIVRÉ



MINI PAIN GUA BAO
THAI TAPAS
Réf. : 307721
26 pièces de 25g
le sachet de 650g



Suggestions de présentation.



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





Bœuf Lok Lak

LE CLASSIQUE À SAUTER



Durée : 30 min



Difficulté : facile



Portions : 4

Ingrédients

600 g de bœuf tendre coupé en petits dés
2 oignons jaunes ciselés grossièrement
1 c. à soupe de sauce huître
Huile végétale neutre
1 à 2 oignons rouges finement émincés
1 botte de cresson ou
1 salade batavia/laitue
2 tomates en quartiers ou en rondelles
300 g de riz blanc Thaï long et parfumé
2 c. de concentré de tomate
1 c. à soupe de sauce Nuoc mam pur
4 œufs
Poivre noir du moulin

POUR LA MARINADE DE BŒUF :

2 gousses d'ail hachées
1 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe de nuoc mam pur
2 c. à soupe d'huile
2 c. à café de sucre en poudre
Poivre noir du moulin

POUR LA MARINADE DE L'OIGNON ROUGE :

2 c. à soupe de vinaigre blanc de riz
1 c. à soupe de sucre blanc en poudre

POUR LA SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT POUR LE BOEUF :

2 citrons verts
Poivre blanc en poudre
Sel

Préparation

- › Faire mariner les morceaux de bœuf dans les sauces soja, nuoc mam, le sucre, l'ail et le poivre pendant au moins 1 h au frais.
- › Dans un bol, mettre les oignons émincés puis ajouter 1 cuillère de sucre, 2 cuillères de vinaigre blanc de riz.
- › Mélanger et laisser reposer.
- › Laver et cuire le riz. Dans une poêle chaude mettre 2 cuillères d'huile et faire revenir les oignons jaunes.
- › Ajouter le riz et faire revenir sur feu moyen/vif.
- › Mélanger et poursuivre la cuisson 5 min.
- › Ajouter la sauce nuoc mam. Faire revenir encore 5 min.
- › Assaisonner au poivre.
- › Préparer la sauce poivre citron en mélangeant le sel, le poivre et le jus de citron vert.
- › Couper la tomate, l'oignon et le concombre, puis dresser la salade dans les assiettes avec les feuilles de laitue.
- › Cuire le bœuf avec sa marinade à feu vif dans l'huile pendant 3-4 min, en le saisissant sur toutes les faces puis ajouter une cuillère de sauce huître et remuer. Faire cuire les œufs au plat.
- › Dresser le riz chaud, la salade, le bœuf sauté et l'œuf.
- › Ajouter un petit récipient de sauce citron/poivre.



Suggestions de présentation.



LES ŒUFS & FROMAGES INGRÉDIENTS

LE TOFU & LES ŒUFS

Le tofu

L'INGRÉDIENT CAMÉLÉON

À la fois discret et essentiel, le tofu est une base incontournable de la cuisine asiatique. Obtenu à partir du caillage du lait de soja, il révèle toute sa richesse par sa diversité : soyeux pour les soupes, ferme pour les sautés, frit pour les plats croustillants. Absorbant parfaitement les parfums, il s'imprègne de chaque marinade, sauce ou épice pour mieux valoriser la cuisine qui l'entoure. Source végétale de protéines, le tofu est autant une tradition qu'une réponse moderne à une restauration plus équilibrée et créative.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



ŒUFS CALIBRE MOYEN

Réf. : 235971

le colis de 360



la marque
METRO ARO



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



ŒUFS

Réf. : 308024

calibre moyen poules élevées au sol
le carton de 90 œufs



BIO



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



TOFU NATURE BIO*

LOCADÉLICE

Réf. : 257510

le sachet 250g

Existe aussi en format 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



TOFU SOYEUX ET FERME

MORI-NU

Réf. : 032785

la barquette 349g



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



ŒUFS ENTIERS LIQUIDES

PASTEURISÉS

METRO CHEF

Réf. : 013555

le bidon 2kg



Suggestions de présentation.



LES FROMAGES



NOUVEAU !

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



FROMAGE FONDU

METRO CHEF
Réf. : 308330
24 portions
la pièce 400g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



FROMAGE FONDU

BONNE VACHE
Réf. : 292153
24 portions
la boîte 400g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CREAM CHEESE

METRO CHEF
Réf. : 286663
le pot 1,5kg
Existe aussi en format 5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



FROMAGE À TARTINER

NATURE
METRO CHEF
Réf. : 024978
la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



FROMAGE À TARTINER

NATURE
ST MÒRET
Réf. : 007295
la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE

PHILADELPHIA
Réf. : 007422
pasteurisée multi-usages :
chaud, froid, salé ou sucré
le pot 1,65kg



PRODUIT LIVRÉ

EMMENTAL FRANÇAIS

BLOC
METRO CHEF
Réf. : 236093
bloc traiteur
le bloc 2kg environ



PRODUIT LIVRÉ

GOUDA

CADÍ
Réf. : 236456
48% M.G.



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



FROMAGE FONDU AU CHEDDAR

METRO CHEF
Réf. : 236385
84 tranches
la barquette 1,033kg





LES DESSERTS SURGELÉS & SNACKS

MOCHI TENDANCE

Le petit + des experts METRO :

Proposez une offre dégustation avec un coffret découverte de trois parfums, présenté dans un packaging coloré et soigné. Une solution idéale pour séduire de nouveaux clients !



Le mochi, UNE STAR COMPLÈTEMENT GIVRÉE

D'OFFRANDE SACRÉE À DESSERT VIRAL SUR TIKTOK, LE MOCHI A TRAVERSÉ LES SIÈCLES ET LES CONTINENTS. À AJOUTER SANS HÉSITER À VOTRE CARTE !

Traditionnellement consommés en Asie en tant qu'offrandes religieuses, les mochis ont su se réinventer pour séduire une toute nouvelle génération de gourmands. Devenus viraux sur les réseaux sociaux, les mochis séduisent majoritairement un public jeune. Une texture unique et un aspect coloré : il a tout d'un produit tendance à tester absolument. L'avantage du mochi, c'est qu'il peut

se grignoter à n'importe quel moment de la journée. Avec à peine 80 calories par pièce, c'est un snack aussi léger que tendance ! Issu d'une préparation à base de riz, le mochi peut se déguster nature, mais les plus gourmands le préfèrent fourré ou garni. En hiver, il est souvent dégusté avec un coulis de chocolat à l'intérieur, tandis qu'en été, il se savoure en version glacée, pour un snack désaltérant et ultra gourmand.

En plus, d'être bon, c'est un véritable atout pour un restaurateur : grâce à son format individuel, il permet une gestion des stocks optimisée et limite le gaspillage ! Explosion de saveurs en vue. Passion, yuzu, litchi, matcha... Une panoplie de saveurs idéale pour séduire vos clients pour le retour des beaux jours !

Suggestions de présentation.



LES DESSERTS SURGELÉS MOCHI GLACÉ & PERLE DE COCO



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MOCHI GLACÉ VANILLE

MOCHIRI
Réf. : 307712
24 pièces de 35g
le carton de 840g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MOCHI GLACÉ MANGUE PASSION

MOCHIRI
Réf. : 307718
24 pièces de 35g
le mochi



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MOCHI GLACÉ THÉ VERT MATCHA

MOCHIRI
Réf. : 307705
24 pièces de 35g
le carton de 840g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MOCHI GLACÉ FLEUR DE CERISIER

MOCHIRI
Réf. : 307707
24 pièces de 35g
le carton de 840g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MOCHI GLACÉ CHOCOLAT NOIX DE COCO

MOCHIRI
Réf. : 307713
24 pièces de 35g
le carton de 840g



LE PRIX C'EST ICI



PERLE DE COCO

ASIAFOOD
Réf. : 300420
50 pièces de 45g
le sachet de 2,25kg



Tendances
GOURMANDES



**PERLE DE COCO :
MOELLEUX EN CŒUR**

Nées dans la diaspora cantonnaise, ces bouchées à base de farine de riz gluant renferment une farce de haricot mungo sucré. Cuites à la vapeur, roulées dans la noix de coco râpée, elles conjuguent fondant, douceur et simplicité de service. Un dessert traditionnel très accessible.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

Suggestions de présentation.

LES DESSERTS SURGELÉS & SNACKS



LE PRIX C'EST ICI

SCANNEZ LES CODES-BARRES CI-DESSOUS POUR DÉCOUVRIR LES PRIX





CRÈME GLACÉE À LA VANILLE
METRO CHEF
Réf. : 015324
le bac 2,5l (1,25kg)
Existe aussi aux parfums menthe chocolat, café, pistache 2,5l ou vanille 5l



GLACE AU CHOCOLAT
DELICES DU VALPLESSIS
Réf. : 128256
le bac 5l (2,5kg)



GLACE À LA VANILLE
LES DÉLICES DU VALPLESSIS
Réf. : 128253
le bac 5l (2,5kg)



CRÈME GLACÉE À LA NOIX DE COCO
METRO CHEF
Réf. : 017946
le bac 2,5l (1,25kg)

Glaces

LA FRAÎCHEUR

NOS CRÈMES GLACÉES METRO CHEF OFFRENT UNE ALTERNATIVE RAFFRAÎCHISSANTE ET LÉGÈRE. FABRIQUÉES EN FRANCE AVEC DES ARÔMES NATURELS, ELLES SÉDUISENT PAR LEUR TEXTURE ONCTUEUSE ET LEURS SAVEURS INTENSES. EN CORNETS OU EN POTS, ELLES SONT PARFAITES POUR UNE PAUSE GOURMANDE ET SAINE.



GLACE À LA FRAISE
LES DÉLICES DU VALPLESSIS
Réf. : 128257
le bac 5l (2,5kg)



SORBET À LA PASSION
METRO CHEF
Réf. : 017956
le bac 2,5l (1,405kg)
Existe aussi en sorbet ananas 2,5l



SORBET À LA MANGUE
METRO CHEF
Réf. : 017951
le bac 2,5l (1,375kg)



SORBET AU CITRON VERT
METRO CHEF
Réf. : 015987
le bac 2,5l (1,388kg)

Suggestions de présentation.

LES DESSERTS FRAIS *COULIS & PURÉE*



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



COULIS DE MANGUE

PONTIER
Réf. : 150746
la poche 1kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



COULIS DE FRUITS EXOTIQUES

PONTIER
Réf. : 011113
la poche 1kg



LE PRIX C'EST ICI



COULIS DE FRAISE YUZU

PONTIER
Réf. : 191681
la poche 1kg



SALADES DE FRUITS & DESSERTS FRAIS



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



COULIS DE FRUITS ROUGES

METRO CHEF
Réf. : 044302
la poche 1kg



la marque METRO ARO



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



SALADE DE FRUIT

Réf. : 309436
le seau 3kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



SALADE DE FRUITS DE SAISON

METRO CHEF
Réf. : 024045
le seau 3kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



BLANCS EN NEIGE SUR LIT DE CARAMEL

METRO CHEF
Réf. : 005423
10/12 parts
la barquette 2,2l



**SALADE DE FRUITS :
FRAÎCHEUR CRÉATIVE**

Légère et modulable, la salade de fruits permet de clôturer le repas en finesse. Variez les plaisirs selon les saisons : fruits frais exotiques, coulis mangue-passion ou graines de sésame... Un dessert simple à twister pour surprendre.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

LES DESSERTS SURGELÉS & SNACKS

LES DESSERTS FRAIS COULIS & PURÉE



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



PURÉE DE MANGUE
PONTHIER
Réf. : 007772
la poche 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



PURÉE D'ANANAS VICTORIA
ORIGINE COSTA RICA
PONTHIER
Réf. : 179317
100% de fruit
la poche 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



PURÉE AUX FRUITS DE LA PASSION
PONTHIER
Réf. : 007765
la poche 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



PURÉE DE NOIX DE COCO
PONTHIER
Réf. : 039800
la poche 1kg



LE PRIX C'EST ICI



PURÉE DE LITCHEE
PONTHIER
Réf. : 142077
la poche 1kg



ATOUPRO

Conservation 12 jours après ouverture. Idéal pour préparation de mousses, bavares, entremets, sorbets/ glaces, cocktails/jus de fruits, smoothies et mousses au siphon.



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



PURÉE DE YUZU SAUVAGE
Réf. : 308415
100% Yuzu
la poche 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



PURÉE DE CITRON VERT
PONTHIER
Réf. : 011318
la poche 1kg



Suggestions de présentation.



LES SNACKS & BONBONS

la marque **METRO** **RIOBA**



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SPÉCULOOS

Réf. : 059068

emballés individuellement
la boîte de 300 spéculoos



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



BONBON D'ACCUEIL À LA MENTHE

Réf. : 055249

la boîte 1,4kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MINI-CARAMELS MOUS

Réf. : 003011

le sac 1,4kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MINI-TABLETTES CHOCOLAT NOIR

CÉMOI

Réf. : 247822

accompagnement café
la pièce 3,5g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SUCETTES COLA ET CITRON

CRESTI POPS

Réf. : 247310

le tubo de 150 sucettes



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



RÉGAL'AD

KRÉMA

Réf. : 247457

le kilogramme



Suggestions de présentation.

LES DESSERTS SURGELÉS & SNACKS



LES BOISSONS & ALCOOLS

LES SPIRITUEUX ASIATIQUES *TENDANCE*

Le petit + des experts METRO :

Osez des cocktails audacieux comme le Whisky Matcha Hai, une rencontre entre le matcha et le whisky japonais, pour une création 100 % japonaise.



Les spiritueux asiatiques,

UN SHOT VENU D'AILLEURS !

LONGTEMPS RESTÉS DANS L'OMBRE, LES SPIRITUEUX ASIATIQUES SONT AUJOURD'HUI SOUS LE FEU DES PROJECTEURS. RICHES EN GOÛT, ILS MODERNISENT VOTRE CARTE AVEC AUDACE ET ORIGINALITÉ !

Longtemps restés en marge des cartes françaises, les spiritueux asiatiques s'imposent aujourd'hui comme une alternative originale et raffinée dans les bars et restaurants. Ils attirent par leur personnalité marquée, leur héritage culturel fort et leur potentiel en mixologie. Dans cette famille de produits, plusieurs références sortent du lot.

Parmi elles, le saké, emblème du Japon, se déguste traditionnellement chaud ou à température ambiante, mais toujours pur, pour mieux en savourer la qualité. Le gin asiatique, quant à lui, souvent infusé au yuzu, est une base idéale et raffinée pour des cocktails exotiques. Le whisky japonais, de son côté, s'est imposé comme une référence mondiale,

complexe et d'une grande profondeur aromatique, il se savoure principalement pur. Enfin, les eaux-de-vie chinoises, telles que le baijiu, sont d'une telle intensité qu'elles sont parfaites en digestif. En intégrant de tels spiritueux à votre carte, vous affirmez une offre premium et distinctive, parfaitement en phase avec les tendances du moment.



1,2,3... CREATION



LIQUEURS ASIATIQUES : FINESSE ET CARACTÈRE

Litchi, rose, umeshu ou baijiu... ces liqueurs emblématiques jouent la carte de l'aromatique ou de la puissance. En apéritif, en digestif ou en cocktail, elles apportent une touche signature à la fin du repas et enrichissent une carte avec originalité et subtilité.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



LE PRIX
C'EST ICI



LIQUEUR DE ROSE
MEI KUEI LU CHIEW
Réf. : 192594
40%
la bouteille 1l



LE PRIX
C'EST ICI



LIQUEUR DE LITCHI
SOHO
Réf. : 269237
15%
la bouteille 70cl



LE PRIX
C'EST ICI



LIQUEUR DE LITCHI
DELAITRE
Réf. : 169105
15%
la bouteille 70cl



LE PRIX
C'EST ICI



LIQUEUR UMESHU GENSHU
HAKUTSURU
Réf. : 310083
19,7%
la bouteille 70cl



LE PRIX
C'EST ICI



LIQUEUR BAIJIU
MING RIVER
Réf. : 306358
45%
la bouteille 70cl



LE PRIX
C'EST ICI



RHUM RYOMA
Réf. : 286951
40%
la bouteille 70cl

Suggestions de présentation.

LES BOISSONS & ALCOOLS

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



LES BOISSONS & ALCOOLS

LES SAKÉS & GINS



LE PRIX C'EST ICI



JAPON

SAKÉ NIHONSHU JUNMAI

BRASSERIE KIZAKURA

la bouteille 72cl
Réf. : 240140

Bijito

Bijito Junmai est un saké traditionnel à déguster froid. Junmai signifie "pur riz" garantissant que le saké est libre de tout ajout d'alcool distillé ou autres entrants. Un saké frais et fruité, sur des notes de pommes, de raisins, sur des notes de pommes, de raisins à chair blanche. La bouche est riche et minérale, avec une finale laiteuse. La minéralité est bien intégrée avec des notes de zestes d'agrumes.

Dégusté en juin 2025



LE PRIX C'EST ICI



JAPON

SAKÉ JUNMAI GINJO

CAVE DE ASAHARA

la bouteille 72cl
Réf. : 056811

Koikoi

Koi Koi est un saké de types junmai et ginjo. Cela signifie qu'il n'y a pas d'ajout d'alcool et que le riz utilisé pour sa fabrication a été poli à 40%. Fin et fruité, il saura vous séduire et accompagnera à merveille vos fromages et desserts crémeux.

Dégusté en juin 2025



LE PRIX C'EST ICI



GIN

KI NO BI
Réf. : 209957

45,7%
la bouteille 70cl



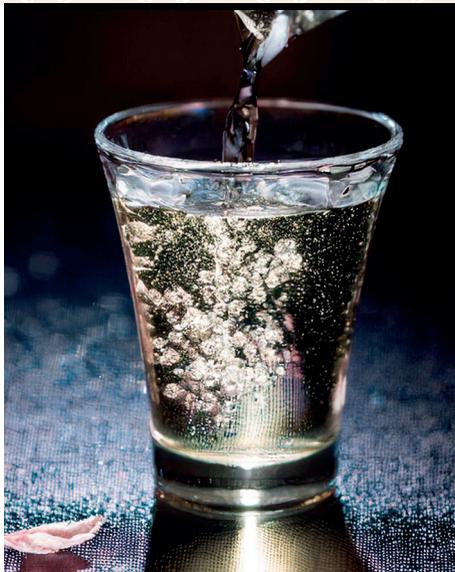
LE PRIX C'EST ICI



GIN

YU
Réf. : 262410

43%
la bouteille 70cl



LE PRIX C'EST ICI



GIN SAIGON

BAIGUR
Réf. : 306787

43%
la bouteille 70cl



LE PRIX C'EST ICI



GIN

ETSU
Réf. : 251741

43%
la bouteille 70cl
Existe aussi en Yuzu



PRODUIT LIVRE

LE PRIX C'EST ICI



GIN

ROKU
Réf. : 244706

43%
la bouteille 70cl
Existe aussi en Sakura Bloom



LE PRIX C'EST ICI



GIN

HYOGO 135 EAST
Réf. : 291250

42%
la bouteille 70cl

Suggestion de présentation.

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



LES WHISKYS



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



BLENDED WHISKY

AKASHI
Réf. : 189666
40% °
la bouteille 50cl



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



BLENDED WHISKY PREMIUM

TOGOUCHI
Réf. : 189668
40% °
la bouteille 70cl



LE PRIX C'EST ICI



BLENDED WHISKY

HATOZAKI
Réf. : 260011
40% °
la bouteille 70cl



WHISKY : UN SPIRITUEUX DE CARACTÈRE

En Asie, le whisky s'invite à table avec justesse. Japonais, taiwanais ou écossais, il s'accorde à merveille avec les saveurs umami, les viandes grillées ou les desserts au sésame noir. À proposer en pairing ou en cocktail, pour une touche premium et contemporaine.



RETROUVEZ NOS PRODUITS SUR METRO.fr



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



BLENDED WHISKY

SUNTORY HIBIKI
Réf. : 217052
43% °
la bouteille 70cl



LE PRIX C'EST ICI



BLENDED WHISKY

SUNTORY TOKI
Réf. : 244704
43% °
la bouteille 70cl



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



BLENDED WHISKY

NIKKA FROM THE BARREL
Réf. : 087804
51,4% °
la bouteille 50cl
Existe aussi en Days ou Coffey Grain

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

LES BOISSONS & ALCOOLS

LES VINS BLANCS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



VIN DE L'UNION EUROPÉENNE

BLANC

la bouteille 150cl
Vendu en pack de 6
Réf. : 269257

Robe pâle et brillante. Vin blanc sec et tonique, aux senteurs florales et aux saveurs d'agrumes. Désaltérant en toutes circonstances ! Servir frais.

Dégusté en janvier 2025

PRODUIT LIVRÉ

UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



ALSACE RIESLING 2023

HENRI WEBER

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 215385

Robe jaune clair lumineuse et limpide. Nez gourmand, droit, net et bien minéral de fruits à chair blanche. Bouche franche emplit de rondeur épicée, chair vineuse se développe entre relief et jolie fraîcheur. Complet, harmonieux, ce beau Riesling à la finale bergamote est un régal !! Servir vers 11° sur plats de régions, poissons et crustacés.

Dégusté en janvier 2025



PRODUIT LIVRÉ

UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



SANCERRE 2023

MICHEL LAURENT

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 216360

Grande Réserve

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

Dégusté en janvier 2025

PRODUIT LIVRÉ

UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



MUSCADET SÈVRE ET MAINE 2024

MICHEL LAURENT

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 214140

Robe jaune doré pâle. Fraîcheur avec une pointe citronnée, au nez soulignée de saveurs florales et de fruits blancs. Bouche droite et nette, balancée par une acidité rafraîchissante. Chair vineuse et bien définie, assurant gourmandise, minéralité et équilibre ! Ensemble croquant, tonique et savoureux ! Servir vers 10° sur fruits de mer, poissons et coquillages.

Dégusté en avril 2025



PRODUIT LIVRÉ

UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



VIN DE FRANCE 2024

RIBEAUPIERRE

la fontaine à vin 10l
Réf. : 284841

Sauvignon

Arômes de citron, de pamplemousse, un brin exotique. Chair saline, souple et gourmande. Servir vers 9° sur fruits de mer et poissons vapeurs.

Dégusté en février 2025



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



VIN DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

la fontaine à vin 10l
Réf. : 269363

Robe pâle et brillante. Vin blanc sec et tonique, aux senteurs florales et aux saveurs d'agrumes. Désaltérant en toutes circonstances ! Servir frais.

Dégusté en janvier 2025

PRODUIT LIVRÉ

UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



VIN DE FRANCE 2024

RIBEAUPIERRE

la fontaine à vin 10l
Réf. : 284849

Chardonnay

Robe jaune très claire, reflets vert pâle. Nez expressif combinant fruits blancs et jaunes, pêches, poires et pommes vertes. Bouche acidulée et fraîche dotée d'un léger gras. La chair est gourmande, ronde et équilibrée. Finale nette et de belle persistance sur les agrumes.. Servir frais vers 9/10° sur entrées ou poissons.

Dégusté en janvier 2025



LES VINS ROSÉS

PRODUIT LIVRÉ



UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



CÔTES-DE-PROVENCE 2024 MAURIN DES MAURES

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 221795

Robe pêche clair, aux reflets argentés. Nez sur les petits fruits rouges avec de la minéralité qui se dévoile. Bouche franche, nette et de belle amplitude. Une petite gourmandise pour accompagner vos rougets grillés, accompagnés d'un caviar d'aubergine. Servir frais pour retrouver vos ami.e.s !

Dégusté en juin 2025

PRODUIT LIVRÉ



UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



CÔTES-DE-PROVENCE 2024 LES VIGNERONS DE GRIMAUD

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 222261

Cuvée du Golfe Prestige

Robe pâle et brillante, teintée de rose. Nez gourmand de pulpe framboisée, fines touches de griottes et d'amandes fraîches. Bouche franche et élégante, grâce à une texture délicate et équilibrée. Finale nette et vineuse, ciselée et bien tranchante. Servir vers 10° sur tout un repas.

Dégusté en mai 2025

PRODUIT LIVRÉ



UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



CÔTES-DE-PROVENCE 2024 MAURIN DES MAURES

la bouteille 37,5cl
Vendu en carton de 12
Réf. : 221810

Robe pêche clair, aux reflets argentés. Nez sur les petits fruits rouges avec de la minéralité qui se dévoile. Bouche franche, nette et de belle amplitude. Une petite gourmandise pour accompagner vos rougets grillés, accompagnés d'un caviar d'aubergine. Servir frais pour retrouver vos ami.e.s !

Dégusté en juin 2025

PRODUIT LIVRÉ



UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



TAVEL 2024 ARMAND DARTOIS

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 221800

Les Mésillons

Robe brillante vermillon brillant. Nez éclatant et complexe de petits fruits rouges écrasés : framboises, groseilles et griottes. Bouche ronde et vineuse, fraîche et acidulée. Grande finale de caractère entre poivre et épices douces. Un vrai Tavel expressif, séduisant et concentré !! Servir vers 12° sur une cuisine méditerranéenne.

Dégusté en janvier 2025



PRODUIT LIVRÉ



UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



VIN DE FRANCE RIBEAUPIERRE

la fontaine à vin 10l
Réf. : 249210

Cinsault

C'est le rosé incontournable !! Soyeux et friand, parfums de fraise et d'amande, un peu d'épices. Servir vers 10° sur tout un repas.

Dégusté en avril 2025

PRODUIT LIVRÉ



UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



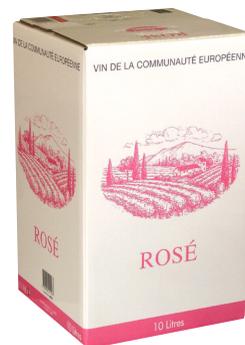
VIN DE FRANCE 2024 RIBEAUPIERRE

la fontaine à vin 10l
Réf. : 249178

Syrah rosé

Robe rose orangé clair. En bouche, joli rosé frais, gourmand, fruité et pulpeux souligné de petites épices. Servir vers 10° sur viandes grillées, salades estivales.

Dégusté en février 2025



PRODUIT LIVRÉ



UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



VIN DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

la fontaine à vin 10l
Réf. : 244292

Robe rose pâle brillante. Nez de fruits rouges acidulés : groseille et framboise. Bouche franche et éclatante à la chair nette et vineuse. Rosé consensuel et aromatique à déguster toute l'année ! Servir vers 8/9° sur viandes, salades mixtes, charcuteries.

Dégusté en janvier 2025

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

LES BOISSONS & ALCOOLS

LES VINS ROUGES

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MÉDITERRANÉE I.G.P. CELLIER DES DAUPHINS

la bouteille 25cl
Vendu en carton de 12
Réf. : 225865

Prestige

Cellier des Dauphins a reçu le prix Rhône Valley Winery of the Year en 2018 à la New York International Wine Competition ! Leader en production de Côtes-du-Rhône rouge. Gourmand, fruité, poivré et aromatique. Sa mini bouteille à la forme unique reste l'emblème de la gamme et n'est pas étrangère à son succès ! Servir vers 15° en toute occasion.

Dégusté en décembre 2024



PRODUIT LIVRÉ

UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



BROUILLY 2024 ANDRÉ VONNIER

la bouteille 37,5cl
Vendu en carton de 12
Réf. : 214426

Robe grenat clair. Nez éclatant et bien poivré de fruits rouges et noirs, belles notes d'épices et jolies touches sanguines. La bouche est franche et juteuse, toujours bien axée sur un fruité pulpeux et relayée par de beaux tanins racés et relevés. Ensemble "glouglou" de belle origine, vrai Brouilly racé et authentique !! Un vrai canon de copains ! Vers 14° sur lyonnaiseseries !

Dégusté en mars 2025



PRODUIT LIVRÉ

UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



BROUILLY 2024 ANDRÉ VONNIER

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 215484

Robe grenat clair. Nez éclatant et bien poivré de fruits rouges et noirs, belles notes d'épices et jolies touches sanguines. La bouche est franche et juteuse, toujours bien axée sur un fruité pulpeux et relayée par de beaux tanins racés et relevés. Ensemble "glouglou" de belle origine, vrai Brouilly racé et authentique !! Un vrai canon de copains ! Vers 14° sur lyonnaiseseries !

Dégusté en mars 2025

LE PRIX C'EST ICI



FRANCS-CÔTES-DE-BORDEAUX 2016 CHÂTEAU PUYGUERAUD

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 305037

Héritiers George Thienpont

Ce superbe 2016 taillé dans un assemblage dominé par le Merlot, affiche fièrement ses nobles origines à travers des traits sombres et brillants, des parfums friands de cerise mûre, de poivre et de pivoine. En bouche, il délivre les mêmes saveurs à la fois fruitées et florales, le tout dans un bel équilibre bercé par des tanins assurant à ce flacon mâche et longue vie ! Servir vers 18°.

Dégusté en février 2025



LE PRIX C'EST ICI



BORDEAUX SUPÉRIEUR 2015 CHÂTEAU CROIX-MOUTON

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 273394

Jean-Philippe Janoueix

Bien plus qu'un simple Bordeaux, le Vignoble Janoueix (propriétaire des Châteaux La Confession, Sacré Cœur) nous propose ce joli vin à la robe légère dissimulant un beau bouquet complexe de fruits rouges et noirs mêlés de réglisse. En bouche, c'est une chair tendre et sapide avec ce qu'il faut de structure. Idéal sur vos grillades de bœuf et d'agneau. Servir à 17°.

Dégusté en février 2025



PRODUIT LIVRÉ

UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



CÔTES-DU-RHÔNE 2023 ARMAND DARTOIS

la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 246159

Robe grenat soutenu aux reflets éclatants. Parfait nez de fruits noirs et d'épices, un rien de cachou tiède. Bouche au pulpeux redoutable ! Griottes, cassis, myrtilles pour le fruité et de petits tanins digestes et serrés pour l'ossature. L'ensemble est ouvert, flatteur et parfaitement approchable sur le croquant de son fruit. Ensemble complet et d'un équilibre bluffant !! Servir vers 16° sur viandes juteuses.

Dégusté en mars 2025



PRODUIT LIVRÉ

UNIQUEMENT CHEZ METRO

LE PRIX C'EST ICI



VIN DE FRANCE 2024 RIBEAUPIERRE

la fontaine à vin 10l
Réf. : 072505

Merlot

Parfums expressifs et fruités de fruits des bois. Chair souple et gourmande, dans un style "easy drinking". Servir vers 15/16° sur un buffet froid, des pâtes fraîches ou une salade composée.

Dégusté en juin 2025



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



Bières asiatiques

FRAÎCHEUR ET HARMONIE À LA CARTE

Légères, désaltérantes, aux notes florales ou céréalières, les bières asiatiques accompagnent à merveille les cuisines du continent. Qu'elles soient épicées, frites ou marinées, leurs saveurs sont mises en valeur par la fraîcheur d'une lager japonaise ou d'une bière thaïlandaise.

Faciles à intégrer à votre carte, elles créent des accords simples, rafraîchissants et accessibles. À proposer en pression, en bouteille ou en suggestion mets/bière pour enrichir l'expérience client sans complexité.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



**BIÈRE LAGER
BLONDE**
TSING TAO
Réf. : 201689
4,7%

La bière chinoise la plus exportée. Nez finement houblonné, malté et fruits légers la bouteille 33cl V.P.



LE PRIX
C'EST ICI



**BIÈRE LAGER
BLONDE**
KIRIN ICHIBAN
Réf. : 203171

Une bière japonaise unique et complexe au goût supérieur ! Dotée d'une robe de couleur paille légèrement foncée, elle nous offre une senteur d'agrumes au houblon la bouteille 33cl V.P.



LE PRIX
C'EST ICI



BIÈRE BLONDE
SINGHA
Réf. : 306471

5%
la bouteille 33cl V.P.



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



BIÈRE BLONDE
ASAHI
Réf. : 298958

5%
la bouteille 33cl V.P.

Suggestions de présentation.

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



LES BOISSONS & ALCOOLS

LES EAUX & SIROPS



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

EAU MINÉRALE GAZEUSE
PERRIER
Réf. : 202433
la bouteille 33cl V.C.

la marque **METRO** **RIOBA**



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

SIROP DE GRENADINE
Réf. : 291992
la bouteille 1l V.P.



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

SIROP DE MENTHE VERTE
Réf. : 017267
la bouteille 1l V.P.



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

JAUNE
ORANGINA
Réf. : 293382
la bouteille 25cl



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

EAU MINÉRALE NATURELLE GAZEUSE
PERRIER
Réf. : 202736
la boîte 33cl



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

EAU MINÉRALE NATURELLE GAZEUSE
SAN PELLEGRINO
Réf. : 202534
la bouteille 1l V.C.



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

EAU MINÉRALE NATURELLE GAZEUSE
SAN PELLEGRINO
Réf. : 203252
la bouteille 50cl P.E.T.



Faites de bouteilles recyclées
100% matière recyclée **evian**

PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

EAU MINÉRALE NATURELLE
EVIAN
Réf. : 272098
la bouteille 50cl R.P.E.T.



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

EAU MINÉRALE NATURELLE
EVIAN
Réf. : 202530
la bouteille 1l V.C.

Suggestions de présentation.



LES SODAS



CLASSIC
COCA-COLA
Réf. : 202424
la bouteille 33cl V.C.
Existe aussi en sans sucres V.C.,
classique 25cl V.P. ou sans sucres
25cl V.P.



SANS SUCRES
COCA-COLA
Réf. : 202953
la boîte 33cl



CLASSIC
COCA-COLA
Réf. : 202949
la boîte 33cl



CHERRY
COCA-COLA
Réf. : 202955
la boîte 33cl



JAUNE
ORANGINA
Réf. : 202818
la boîte 33cl



ORANGE
FANTA
Réf. : 202969
la boîte 33cl
Existe aussi en citron, mangue/
fruit du dragon ou exotique 33cl



AGRUMES
SCHWEPES
Réf. : 201564
la boîte 33cl



CITRON/CITRON VERT
SPRITE
Réf. : 264542
la boîte 33cl



BOISSON ÉNERGISANTE
RED BULL
Réf. : 202283
la boîte 25cl



LES BOISSONS & ALCOOLS

LES SODAS & BOISSONS AUX FRUITS

la marque **METRO** **ROCHAMBEAU**



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



LIMONADE

Réf. : 203204

la bouteille 150cl P.E.T.



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



TROPICAL

OASIS

Réf. : 201568

la boîte 33cl



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MANGUE

MOGU MOGU

Réf. : 179374

la bouteille 32cl

Existe aussi en d'autres saveurs

la marque **METRO** **RIOBA**



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



JUS DE FRUITS

GRANINI

Réf. : 202342

Exemple de prix : orange (x12)

la bouteille ouverture facile 25cl



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



JUS D'ANANAS

GRANINI

Réf. : 202336

la bouteille 25cl V.P.



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



NECTAR DE MANGUE

Réf. : 202281

la bouteille 25cl V.P.

la marque **METRO** **ARO**



LE PRIX C'EST ICI



MELON

DADA

Réf. : 288289

la boîte 33cl

Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX C'EST ICI



LITCHI

MOGU MOGU

Réf. : 179373

la bouteille 32cl P.E.T.

Existe aussi en d'autres saveurs



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



JUS D'ANANAS ABC

Réf. : 246860

la brique 1l

Suggestions de présentation.



Bubble tea à la pêche fruitée

UN MOCKTAIL
LUDIQUÉ,
RAFRAÎCHISSANT
ET TENDANCE



Durée : 1 min



Difficulté : facile



Portions : 1

Ingrédients



15 cl d'ice tea pêche
5 cl de jus de pêche
2 cl de sirop de pêche
2 c. à soupe de perles de tapioca cuites
Glaçons

Préparation

- Verser les perles de tapioca cuites dans un grand verre.
- Ajouter le sirop de pêche et le jus.
- Compléter avec l'ice tea Pêche bien frais.
- Ajouter des glaçons, mélanger et servir avec une paille large.

la marque **METRO** **ROCHAMBEAU**



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



JUS D'ANANAS
Réf. : 203328
la briquette 1l

LES BOISSONS AU THÉ



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



PÊCHE
LIPTON
Réf. : 246459
la boîte 33cl
Existe aussi en pastèque
menthe ou framboise 33cl



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



PÊCHE
FUZETEA
Réf. : 220043
la boîte 33cl
Existe aussi en menthe/citron
vert 33cl



LE PRIX C'EST ICI



ICE TEA PÊCHE
LIPTON
Réf. : 203240
la bouteille 25cl V.P.

Suggestions de présentation.



Jetable & réemploi

CE QU'IL FAUT SAVOIR POUR RESTER
DANS LES CLOUS... SANS COMPLIQUER
VOTRE QUOTIDIEN

DEPUIS JANVIER 2023, SI VOUS SERVEZ PLUS DE 20 COUVERTS SUR PLACE, VOUS ÊTES CONCERNÉS PAR L'OBLIGATION D'UTILISER DE LA VAISSELLE RÉEMPLOYABLE (LOI AGEC). UNE NOUVELLE RÈGLE, OUI, MAIS PAS FORCÉMENT SYNONYME DE CONTRAINTE SI ELLE EST BIEN ANTICIPÉE.



Ce que ça change concrètement

Vous devez désormais :

- › servir vos plats, sauces, boissons et couverts dans des **contenants réutilisables**,
- › **penser à la collecte et au lavage** : en cuisine ou via un prestataire,
- › Pouvoir **justifier votre mise en conformité** en cas de contrôle,
- › Pour passer le cap sereinement, des solutions simples existent.

Et le jetable dans ça ?

Pour la vente à emporter, vous pouvez encore utiliser du jetable... à condition qu'il soit **responsable**.

Barquettes en pulpe, bois, carton ou papier kraft : tous nos produits à usage unique sont pensés pour être **compostables, recyclables ou biosourcés**.



METRO est là pour vous accompagner

Nous mettons à votre disposition :

- › une sélection complète de **contenants adaptés** à vos besoins,
- › du **mobilier de tri et de collecte**,
- › des **solutions de lavage professionnel**,
- › et surtout, nos équipes en halles pour **vous aider à y voir clair**.





PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



GANT VINYLE
METRO PROFESSIONAL

Réf. : 195055

Taille M.

la boîte de 100

Existe aussi en taille S, L ou XL.



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



SAC POUBELLE 130 L
METRO PROFESSIONAL

Réf. : 225696

Lien incorporé.

le rouleau de 30 sacs

Existe aussi en 100 L.



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



BOL À SALADE
METRO PROFESSIONAL

Réf. : 307781

Kraft.

Contenance : 1300 ml.

le paquet de 50 bols

Plusieurs dimensions au choix avec couvercles adaptables.



LE PRIX C'EST ICI



BOÎTE À SALADE

Réf. : 275926

Contenance : 480 ml.

Coloris : noir.

le paquet de 50 boîtes

Couvercle boîte à salade GM.

Réf. : 267635



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



BARQUETTE À SALADE

Réf. : 243797

Avec couvercle attaché.

Plastique transparent.

Dim. : H. 4,1 x L. 10,6 x P. 12,6 cm.

Plusieurs dimensions au choix.



LE PRIX C'EST ICI



BOÎTE SALADE BAMBOU

Réf. : 294396

Carton.

Contenance : 750 ml.

Couvercle vendu séparément.

le paquet de 50 boîtes

Plusieurs dimensions au choix.



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



BOÎTE À PÂTES

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 050240

Carton.

Contenance : 500 ml.

le paquet de 50

Existe aussi en 1000 ml.



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



BOL À SOUPE KRAFT

Réf. : 275189

Ø 9,9 cm.

360 ml.

le paquet de 50 pots

Plusieurs dimensions au choix avec couvercles adaptables.

LE PRIX C'EST ICI



BARQUETTE AVEC COUVERCLE

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 308120

En aluminium.

Contenance : 250 ml.

le paquet de 25 barquettes





LES JETABLES & VENTE À EMPORTER

LE JETABLE



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



BOÎTE AVEC COUVERCLE CHARNIÈRE

Réf. : 087083
Contenance : 500 ml.
De -20 à +130°C.
le paquet de 50 boîtes
Plusieurs dimensions au choix.



LE PRIX C'EST ICI



BARQUETTE BAMBOU

Réf. : 270211
Cellulose de bambou.
Micro-ondes : 1000 W maxi.
Four : 100°C maxi.
Contenance : 750 ml.
le paquet de 50 barquettes
Plusieurs dimensions au choix avec couvercles assortis.



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



BARQUETTE METRO PROFESSIONAL

Réf. : 308196
Aluminium 1/2 GN.
Contenance : 3500 ml.
Dim. : 32 x 26 x 6 cm.
le paquet de 25 barquettes



LE PRIX C'EST ICI



BOÎTE À SUSHIS AVEC COUVERCLE

Réf. : 279552
Kraft.
Dim. : 22 x 15 x 5 cm.
le paquet de 50 boîtes
Plusieurs dimensions au choix.



LE PRIX C'EST ICI



BOÎTE À SUSHIS AVEC COUVERCLE METRO PROFESSIONAL

Réf. : 286396
Pulpe.
Couvercle PET.
Dim. : 22 x 16 x 3,5 cm.
Contenance : 750 ml.
le paquet de 15 boîtes



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



BOÎTE À SUSHIS AVEC COUVERCLE

Réf. : 201213
Dim. : 10 x 21 cm.
le sachet de 25 boîtes
Plusieurs dimensions au choix.



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



POT À SAUCE AVEC COUVERCLE

Réf. : 189688
PET.
Dim. : Ø 65 x H. 3,2 cm.
Contenance : 6 cl.
le paquet de 100 pots



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



POT À SAUCE

Réf. : 009776
PET.
Contenance 3 cl.
Ø 4,5 cm.
le paquet de 250 pots
Couvercle pour pot à sauce 3cl
Réf. : 009781



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



POT À DESSERT AVEC COUVERCLE

Réf. : 057189
rPET.
Contenance : 266 ml.
le paquet de 50 pots



Suggestions de présentation.



Barquettes aluminium METRO Chef

METRO

Chef

PRÊTES À TOUT POUR VOS PRÉPARATIONS



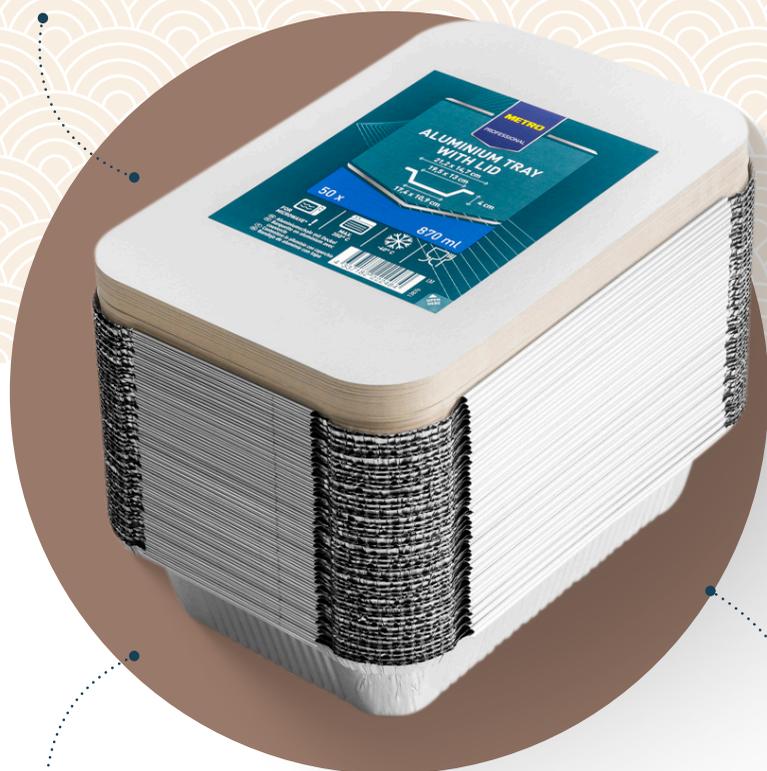
Une solution unique, des usages multiples

Avec plus de 20 formats différents, les barquettes METRO Chef s'adaptent à tous les besoins du quotidien en restauration : individuel ou familial, service sur place, vente à emporter ou livraison.



Micro-ondables et résistantes à toutes températures

De -40°C à +350°C, elles passent sans souci du congélateur au four, en passant par le micro-ondes. Idéal pour les préparations qui demandent à être réservées, transportées sans changement de contenant.



Un allié gain de temps

Solides, pratiques, disponibles avec ou sans couvercle, elles simplifient la logistique tout en garantissant une hygiène irréprochable. Elles sont aussi parfaites pour le dressage, la conservation et le réchauffage rapide, sans transfert de goût ni de texture.



L'essentiel pour une cuisine efficace

Ces barquettes sont conçues pour répondre aux exigences des pros, avec la qualité et la praticité qui font la réputation de la gamme METRO Chef. À intégrer sans hésiter dans tous les flux de production, du labo à la salle.



LES JETABLES & VENTE À EMPORTER

LE JETABLE



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

ASSIETTE PLATE RONDE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 293102
Papier.
Ø 23 cm.
le paquet de 100 assiettes



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

GOBELET "BAROQUE"
Réf. : 182875
Boisson chaude.
Carton.
Contenance : 10 cl.
le paquet de 50 gobelets
Existe aussi en 25 cl.



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

AGITATEUR BOIS
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 271623
Dim. : 11 cm.
le paquet de 1000 agitateurs
Plusieurs dimensions au choix.



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

LINGETTES RINCE-DOIGTS CITRON
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 192606
Emballées individuellement.
la boîte distributrice de 250 lingettes



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

KIT COUVERTS EN BOIS 3 EN 1
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 271606
Fourchette + couteau + serviette.
Pochette kraft marron.
Dim. : 16 cm.
le paquet de 50 kits



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

FOURCHETTE EN BAMBOU
Réf. : 275930
Dim. : 16 cm.
le paquet de 100
*Cuillère bambou 16 cm : Réf. : 275929.
Couteau bambou 16 cm : Réf. : 275931.*



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

FOURCHETTE EN BOIS
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 305116
Dim. : 16,5 cm.
le paquet de 100 fourchettes
*Cuillère bois 16 cm. Réf. : 271609
Couteau bois 16,5 cm. Réf. : 271604*

Suggestions de présentation.



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

PAILLE DROITE PAPIER
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 299121
5 couleurs.
Ø 6 cm.
Dim. : 20 cm.
le paquet de 500 pailles



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

BAGUETTES EN BAMBOU
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 305620
Dim. : 21 cm.
le paquet de 100 baguettes



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



Nettoyage

VOTRE PLAN D'ACTION EN CUISINE

ENTRE CONTRAINTES SANITAIRES ET EXIGENCE DE QUALITÉ, LE NETTOYAGE EST UNE PRIORITÉ POUR TOUT RESTAURATEUR. MAIS POUR QUE L'HYGIÈNE RESTE SIMPLE À GÉRER, ENCORE FAUT-IL ADOPTER UNE ORGANISATION CLAIRE ET EFFICACE. C'EST L'OBJECTIF DU PLAN DE NETTOYAGE.

Le plan de nettoyage, pourquoi ?

C'est une fiche qui répertorie les zones à nettoyer, les produits à utiliser, la fréquence, les méthodes, et les responsables. Conçu sur-mesure pour votre établissement, il permet :

- › d'éviter les oublis,
- › de garantir la traçabilité,
- › de faciliter les contrôles,
- › de gagner du temps au quotidien.

Les bonnes pratiques à mettre en place

- › Distinguer les zones (préparation, cuisson, stockage, salle...).
- › Utiliser un code couleur pour différencier les matériels (chiffons, lavettes, balais).
- › Séparer les produits alimentaires et non alimentaires.
- › Ranger et étiqueter clairement tous les produits d'entretien.
- › Former régulièrement les équipes et afficher le plan dans les zones concernées.

METRO VOUS SIMPLIFIE LE NETTOYAGE

Nous mettons à votre disposition différents plans de nettoyage complets pour chaque zone de votre établissement (cuisine, salle, sanitaire) ainsi qu'une sélection de produits adaptés à chaque situation.

TÉLÉCHARGEZ :



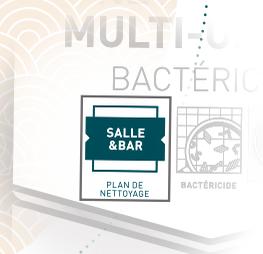
LES PLANS DE NETTOYAGE SUR METRO.fr en flashant ce QR code.



LES FICHES DE DONNÉES DE SÉCURITÉ DE NOS PRODUITS D'HYGIÈNE SUR METRO.fr en flashant ce QR code.



LE GUIDE HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE pour en maîtriser toutes les règles en flashant ce QR code.



IDENTIFIEZ TRÈS FACILEMENT DANS VOS HALLES ET SUR METRO.fr les produits du plan de nettoyage présentés sur ces plans grâce au pictogramme "Plan de nettoyage" qui sera apposé sur leurs étiquettes.



L'ÉQUIPEMENT

L'HYGIÈNE & NETTOYAGE

la marque **METRO** ARO



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



LIQUIDE VAISSELLE

Réf. : 193008

Utilisation manuelle avec action dégraissante.

Parfum citron.

le bidon de 5 L

Existe aussi en format 10 L et 20 L.



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



BOULE INOX

Réf. : 244280

40 g.

le paquet de 10 spirales



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



TAMPON VERT SUR ÉPONGE VÉGÉTALE

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 193154

Pour toutes les surfaces non fragiles.

le paquet de 10 éponges



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



DÉGRAISSANT UNIVERSEL

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 007552

Convient pour tous types de graisses.

S'utilise à chaud comme à froid.

le bidon de 5 L



LE PRIX C'EST ICI



LAVE-VITRES

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 021898

Nettoie et fait briller sans laisser de traces.

le spray de 750 ml



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



PAPIER TOILETTE JUMBO

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 286521

2 plis gaufrés.

Pure ouate.

350 m.

le pack de 6 rouleaux



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ESSUIE-MAINS

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 304082

2 plis.

450 feuilles.

le pack de 6 bobines



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ESSUIE-MAINS

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 193190

2 plis.

Papier recyclé.

450 feuilles.

Couleur non alimentaire.

Dim. : 25 x 20 cm.

le pack de 6 bobines



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SERVIETTE 2 PLIS

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 307548

Ouate de cellulose.

Très absorbante.

Dim. : 30 x 29 cm.

Coloris blanc.

le paquet de 200 serviettes

Plusieurs coloris au choix.

Suggestion de présentation

Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Téléchargez et consultez les Fiches de Données de Sécurité (FDS) à partir de notre site internet www.metro.fr.



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.

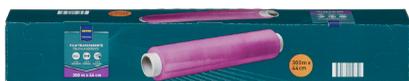
*Voir conditions sur METRO.fr. **Disponible uniquement dans 19 halles. ***Marketplace = place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE



LE CONSOMMABLE



PRODUIT LIVRÉ

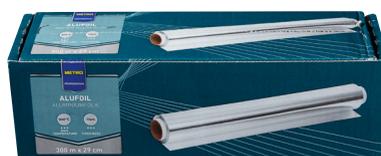
LE PRIX C'EST ICI



FILM ALIMENTAIRE ÉTIRABLE

METRO PROFESSIONAL
Réf. : 082332

Dim. : 300 m x 44 cm.
le rouleau



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



FILM ALUMINIUM METRO PROFESSIONAL

Réf. : 192691

Dim. : 300 m x 29 cm.
le rouleau



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CHARBON DE BOIS METRO PROFESSIONAL

Réf. : 193152

Longue tenue de la braise.
Allumage rapide.
le sac de 10 kg



la marque **METRO** **SIGMA**



LE PRIX C'EST ICI



BOBINES THERMIQUES SIGMA

Réf. 259417

Bobine TPE.
Sans bisphénol.
Dim. : 57 x 40 x 12 mm.
Grammage : 55 g/m².
Vendu par 20.



LE PRIX C'EST ICI



BOBINES THERMIQUES SIGMA

Réf. 259413

Bobine thermique sans BPA.
Pour caisse enregistreuse.
Grammage : 55 g/m².
Dim. : 80 x 76 x 12 mm.
Vendu par 10.



LE PRIX C'EST ICI



BLOC MAÎTRE D'HÔTEL METRO PROFESSIONAL

Réf. 085397

Dim. : 80 x 150 mm.
Format dupli.
Vendu par 10.





L'ÉQUIPEMENT

LES USTENSILES DE PRÉPARATION



LE PRIX
C'EST ICI



COUTEAU SANTOKU
METRO PROFESSIONAL
Réf. 134049

Lame en acier inoxydable 18 cm.
Mitre sous fusion.
Manche résistant en polypropylène.

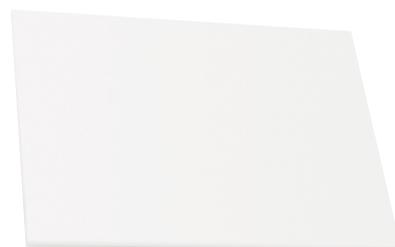


LE PRIX
C'EST ICI



COUTEAU YANAGIBA "SEKIZO"
SABATIER PROFESSIONNEL
Réf. 194685

24 cm.
Lame acier inoxydable.
Manche bois naturel + virole noir.

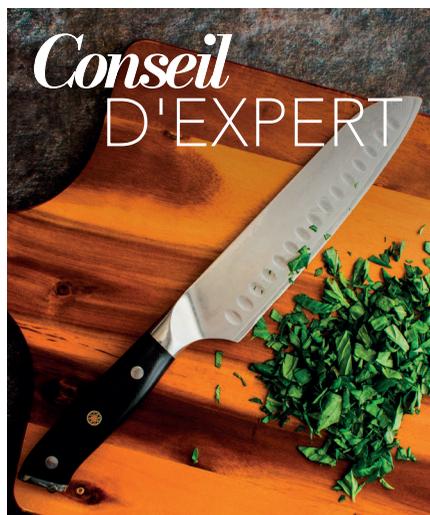


LE PRIX
C'EST ICI



PLANCHE
METRO PROFESSIONAL
Réf. 133880

Polypropylène.
Haute densité.
Ép. : 2,5 mm.
Dim. : L. 60 x l. 40 cm.



Conseil D'EXPERT



SANTOKU : L'INDISPENSABLE POLYVALENT

Né au Japon, le couteau Santoku excelle dans les trois gestes essentiels : trancher, émincer, hacher. Équilibré, maniable, précis, il offre une coupe nette sur viandes, poissons et légumes. Un outil de référence pour une cuisine asiatique maîtrisée.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

ATOUTPRO

Permet les tranches très fines et les cheveux d'ange en coupe de 0,3 à 5 mm



Fabrication japonaise

LE PRIX
C'EST ICI



MANDOLINE JAPONAISE
BENRINER
Réf. 161496

Largeur de coupe : 6,5 cm.
Support plastique ABS rigide.
3 lames inclinées en inox trempé.
Poussoir de sécurité.
Ne passe pas au lave-vaisselle.



Fabrication française

LE PRIX
C'EST ICI



PINCE À ARÊTES
LOUIS TELLIER
Réf. 082925
L. : 11,5 cm.
Inox.



LE PRIX
C'EST ICI



ÉPLUCHEUR À LÉGUMES
METRO PROFESSIONAL
Réf. 271957
Inox.
Vendu par 4.



LE PRIX
C'EST ICI



PINCE FEUILLE DE CHÊNE
IN SITU
Réf. 152543

Inox.
L. 24 cm.
Vendu par 2.

Suggestions de présentation.





LE PRIX
C'EST ICI



WOK ALUMINIUM INDUCTION
METRO PROFESSIONAL

Réf. 246378

Ép. : 4 mm.

Ø 30 cm.

Tous feux dont induction.



LE PRIX
C'EST ICI



WOK INOX
METRO PROFESSIONAL

Réf. 001119

Inox 18/10.

Ø 30 cm.

Tous feux dont induction.

Adapté au lave-vaisselle.



ATOUTPRO

Réversible

LE PRIX
C'EST ICI



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-déblocage

de la cartouche.

Stabilité de la flamme en toute position.



ATOUTPRO

Bonne résistance aux
chocs
Empilable et gerbable

LE PRIX
C'EST ICI



BOÎTE HERMÉTIQUE SOUPLE

METRO PROFESSIONAL

Réf. 126427

Polypropylène alimentaire transparent.

Capacité : 2 L.

H. 11 cm.

Résistant : de - 20 à + 100°C.

Utilisation au four à micro-ondes et en

chambre froide.

Vendu par 30.

Existe aussi en différentes tailles.



ATOUTPRO

Dispositif de limitation
des fuites de gaz ou du
déboîtement intempêtif
Sécurité pour les
utilisateurs

LE PRIX
C'EST ICI



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.



Fabrication Européenne

LE PRIX
C'EST ICI



BOÎTE HERMÉTIQUE GASTRONORME

ARAVEN

Réf. 068599

Polypropylène.

GN 1/3.

6 L.

H. 150 mm.

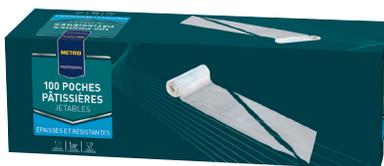
Températures supportées : de - 40 à + 90°C.

Certifiée contact alimentaire.

Adaptée au lave-vaisselle.

Vendu par 3.

Existe aussi en différentes tailles.



LE PRIX
C'EST ICI



POCHE PÂTISSIÈRE JETABLE

METRO PROFESSIONAL

Réf. 285194

80 microns.

Dim. : 30 x 46,5 cm.

Vendu par 100.



LE PRIX
C'EST ICI



BOUGIES CHAUFFE-PLAT

METRO PROFESSIONAL

Réf. 304196

Durée: 8 Heures.

Dim. : ø 3,9 x H. 2,2 cm.

100 % paraffine.

Coloris: Blanc.

Vendu par 100.



Suggestions de présentation.

L'ÉQUIPEMENT



LE PRIX C'EST ICI



THÉIÈRE BLANCHE

IN SITU
Réf. 197625
Porcelaine.
Couvercle en inox.
0,5 L.
H. 11,3 cm.



LE PRIX C'EST ICI



THÉIÈRE "CAMELIA"

IN SITU
Réf. 298506
Porcelaine.
Couvercle en inox.
0,5 L.
H. 11,3 cm.



LE PRIX C'EST ICI



GOBELET "HOT SHOT"

METRO PROFESSIONAL
Réf. 210823
Verre sodocalcique.
3,4 cl.
Vendu par 6.



Fabrication française

Maxi pack

LE PRIX C'EST ICI



VERRE À VIN "NORMANDIE"

ARCOROC
Réf. 017088
Verre trempé.
16 cl.
Ø 6,7 cm.
H. 14,6 cm.
Adapté au lave-vaisselle.
Vendu par 48.



ATOUTPRO

Empilable



LE PRIX C'EST ICI



SALADIER "AÏKO"

APS
Réf. 192018
Mélamine.
Ø 20,5 cm.
Coloris : noir.
Passe au lave-vaisselle.
Ne passe ni au four, ni au micro-ondes.



LE PRIX C'EST ICI



SALADIER "PURE"

APS
Réf. 192029
Mélamine.
Noir.
Dim. : 25 x 25 cm.
Existe aussi en coloris blanc dim. 19 x 19 cm.



LE PRIX C'EST ICI



BOL "ASIA PLUS"

APS
Réf. 286755
Mélamine.
Ø 16 cm.
Coloris rouge et noir.
Ne passe ni au four ni au micro-ondes.



LE PRIX C'EST ICI



BOL "CASUAL"

APS
Réf. 286752
Mélamine.
Ø 7,8 cm.
Coloris noir.
Ne passe ni au four ni au micro-ondes.
Vendu par 3.
Existe aussi en coloris blanc.



LE PRIX C'EST ICI



POKE BOWL "AZUR"

IN SITU
Réf. 283066
Grès avec émaux réactifs.
120 cl.
Ø 20 cm.

Suggestions de présentation.





LE PRIX
C'EST ICI



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



LE PRIX
C'EST ICI



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
METRO PROFESSIONAL
Réf. 300444

Capacité nette : 240 L.
Froid ventilé.
Température d'exercice : de 0 à + 8°C.
Dégivrage automatique.
5 étagères ajustables.
Porte réversible à fermeture automatique. Serrure.
Éclairage intérieur LED.
Classe énergétique : B.
Classe climatique : 5.
Type de gaz : R600a.
Raccordement : 300 W/230 V.
Dim. : H. 188,5 x L. 59,5 x P. 64 cm.
Coloris blanc.

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



LE PRIX
C'EST ICI



CONGÉLATEUR COFFRE 700 L GHF2700
METRO PROFESSIONAL
Réf. 180267

Autonomie : 30 h.
Classe énergétique : E.
Classe climatique : 5,7 (24°C - 12°C).
Type de gaz : R600a.
Pouvoir de congélation : 31,5 kg/24 h.
3 paniers en fils fournis. 2 roulettes.
Dim. ext. : H. 94,5 x L. 188 x P. 73,5 cm.

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





LE PRIX C'EST ICI



VITRINE 1 PORTE

METRO PROFESSIONAL
Réf. 308543

Froid positif ventilé.
Température d'exercice : de + 2°C à 8°C.
Classe climatique : 4.
Thermostat manuel.
Capacité nette : 347 L.
4 étagères ajustables.
Serrure. Éclairage intérieur LED.
Raccordement : 230 V.
Type de gaz : R600a.
Coloris blanc.
Dim. : H. 175,3 x L. 62 x P. 63,6 cm.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement

Suggestions de présentation.



LE PRIX C'EST ICI



VITRINE 1 PORTE

METRO PROFESSIONAL
Réf. 301854

Froid positif ventilé.
Capacité nette : 347 L.
Température d'exercice : de + 2°C à 8°C.
Classe climatique : 4.
Thermostat manuel.
4 étagères ajustables. Serrure.
Éclairage intérieur LED.
Raccordement : 180 W/230 V.
Type de gaz : R600a.
Coloris noir.
Dim. : H. 175,3 x L. 62 x P. 64,6 cm.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement





LE PRIX
C'EST ICI



CUISEUR DE RIZ
METRO PROFESSIONAL
Réf. 193600

Capacité : 8 L. 5,4 kg de riz cuit.
Récipient amovible antiadhésif.
Fonction maintien au chaud.
Cuillère et verre doseur inclus.
Indicateurs lumineux.
Boîtier en acier inoxydable.
Durée d'un cycle : 35 min.
Puissance : 1950 W.
Dim. : H. 35 x L. 48 x P. 39 cm.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



Capacité : 9 L

LE PRIX
C'EST ICI



MARMITE À SOUPE
METRO PROFESSIONAL
Réf. 019680

Structure inox.
Cuve amovible.
Raccordement : 475 W/230 V.
Dim. : H. 36 x L. 34,5 x P. 34,5 cm.
Poids : 4,5 kg.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



LE PRIX
C'EST ICI



FRITEUSE ÉLECTRIQUE 21 L
METRO PROFESSIONAL
Réf. 308165

Triphasé.
Avec zone froide.
Puissance du produit : 15 kW.
Tension du produit : 400 V.
Plage de température : 60 - 190°C.
Accessoires inclus :
2 petits paniers à friture.
1 grand panier à friteuse.
Tuyau de vidange d'huile.
Poids : 33 kg.
Dim. : H. 96 x L. 70 x P. 40 cm.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



19000 pièces
disponibles

LE PRIX
C'EST ICI



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





L'ÉQUIPEMENT

LE MATÉRIEL



LE PRIX C'EST ICI



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



LE PRIX C'EST ICI



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



ATOUTPRO

Électronique de pointe assurant une connectivité bluetooth



LE PRIX C'EST ICI



MACHINE À CAFÉ "ROYAL BLACK"

SAECO
Réf. 280700

Capacité du réservoir d'eau : 2,5 L.
Bac à café en grains : 600 g.
Puissance : 1400 W.
Affichage graphique avec icônes et messages textuels.
Meules coniques en acier.
Buse eau chaude indépendante.

Garantie 2ans

Suggestions de présentation.

ATOUTPRO

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



LE PRIX C'EST ICI



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.



TROUVEZ TOUT SUR METRO.fr

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



Livraison rapide
à l'adresse de votre choix



+ de 300 000
produits



Des prix
dégressifs



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE



Cette brochure est destinée aux professionnels. Prix en euros hors TVA. Des frais d'expédition supplémentaires peuvent s'appliquer. Les offres sont sujettes à modification et à disponibilité. Pour plus d'informations, veuillez consulter les conditions générales d'utilisation de la Marketplace ici. Les offres sont valables exclusivement pour les produits vendus par METRO Markets GmbH sur ce lien. Offre disponible sur la Marketplace METRO. Marketplace= place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.

#Restauration #ASIATIQUE

À LA RECHERCHE D'INSPIRATIONS... ET DE SOLUTIONS ?
DÉCOUVREZ NOS TROIS AUTRES GUIDES DÉDIÉS À LA RESTAURATION
#RAPIDE, #ÀTABLE ET À L'ÉQUIPEMENT #CHR

Des contenus pensés pour vous aider à imaginer vos cartes, booster vos ventes et équiper votre établissement avec efficacité et style.



SCANNEZ & RETROUVEZ CES GUIDES SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

Achetez sur internet et faites-vous livrer votre équipement sur [METRO.fr](https://www.metro.fr)

0 825 09 09 09

Service 0,15 € / min
+ prix appel

Retrouvez-nous aussi sur :

