

DU JEUDI 16 OCTOBRE AU MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

#le Savoir*Fêtes



DÉCOUVREZ LES RECETTES DU CHEF
MATHIEU MENGUY
EN SCANNANT LE QR CODE

les
halles
METRO

#le Savoir-Fêtes

UNE FOIS ENCORE, LES EXPERTS METRO METTENT LEUR SAVOIR-FAIRE À PROFIT POUR VOUS PROPOSER UNE SÉLECTION DE PRODUITS NOBLES QUI SUBLIMERONT VOTRE CARTE LORS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.

À travers ce guide, METRO vous invite à imaginer une cuisine plus audacieuse, où qualité, finesse et créativité s'unissent **pour magnifier votre carte** sans complexifier votre organisation en cuisine. **Pour incarner cette approche**, nous avons fait appel au chef Mathieu Menguy, dont la cuisine innovante met en lumière la richesse des produits de saison. Avec sept de ses créations festives, **vous aurez de quoi nourrir votre inspiration !**

RETROUVEZ CES PICTOGRAMMES AU FIL DES PAGES



Surgelés



Rayon frais



Prêt à servir



À réchauffer



Sans gluten

ENTRÉES

Huîtres	5
Crustacés	9
Poissons fumés	14
Foie gras/magrets	17
Caviars	22
Marines froides/chaudes & boudins blancs/saucisses	24
Pâtés en croûte	25
Charcuterie d'exception	26
Escargots	28

COCKTAILS SALÉS

Mignardises froides	30
Mignardises chaudes	34
Prêts à garnir	36
Garnitures & tartinables	37

PLATS

Agneau & veau	39
Volailles entières	41
Dindes entières, foie gras de canard & découpes de porc	42
Bœuf	43
Canard & confits	44
Vianes surgelées	45
Poissons frais entiers	47
Filets de poissons frais	48
Filets de poissons surgelés	49

GARNITURES & ACCOMPAGNEMENTS

Champignons frais & Truffes	50
Champignons	53
Autres légumes frais	56
Autres légumes/féculeux	58

ASSAISONNEMENTS

Épices	60
Fèves de tonka, ails & Sels	61
Huiles & Vinaigres	62
Fromages	65
Pains de table	68

FROMAGES

	65
--	----

PAINS DE TABLE

	68
--	----

DESSERTS

Fruits frais exotiques	71
Cocktails sucrés	72
Ingrédients de préparation	74
Décors de bûche	81
Prêts à garnir	83
Prêts à servir	85
Accompagnements cafés	86

BOISSONS

Nectars, Jus & Sirops	87
Spiritueux	88
Champagnes & Vins effervescents	91
Liquoreux	95
Vins blancs	97
Vins rouges	100
Fontaines à vins	104

ARTS DE LA TABLE

Assiettes	105
Couverts	106
Verres	107
Ustensiles de cuisine	108

CONSOMMABLES & VENTE À EMPORTER

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



sur App Store



sur Google Play



RETROUVEZ LES PRODUITS LIVRÉS DISPONIBLES DANS TOUTES LES HALLES METRO AU 16/10/2025 EN SUIVANT CE PICTO.*



PRODUIT LIVRÉ

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



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



Mathieu MENGUY

À sa sortie de la Marine Nationale, Mathieu Menguy a 23 ans et une idée assez floue de ce que sera son avenir. Il se met alors à cuisiner seul, chez lui, et s'initie aux grands classiques de la cuisine française.

Une passion naissante, mais nourrie par l'environnement dans lequel il a grandi : un grand-père agriculteur, l'autre au potager, et une mère ainsi qu'une grand-mère toujours en cuisine. Embauché pour sa motivation, il se forme pendant deux ans auprès de Patrick Jeffroy, à Carantec, dans un restaurant deux étoiles. Il poursuit ensuite son parcours auprès d'Alain Passard, chef triplement étoilé. Il y a trois ans, plus motivé que jamais, il ouvre à Quimper le restaurant NOUS, avec sa compagne Vanessa Le Gall.

Elle en salle, lui en cuisine, leur complémentarité fait des merveilles. En seulement quelques mois, leur travail est salué par les guides Gault & Millau et Michelin.

Mais oubliez les menus traditionnels.

Le credo de Mathieu Menguy ?

Composer un menu sous forme de « constellations », soit une assiette centrale entourée de trois satellites.

Une approche qui lui permet d'exploiter pleinement la richesse des produits de saison.

Au moment des fêtes, son métier prend encore plus de sens.

Avec Vanessa, ils ont à cœur de faire de cette période un vrai moment de partage.

C'est l'occasion pour Mathieu de créer des recettes inédites ou de puiser dans ses traditions familiales, comme il le fait avec les Saint-Jacques au Porto de sa mère, qu'il revisite aujourd'hui pour partager avec ses convives un peu de ses souvenirs d'enfance.

REPORTAGE
FOURNISSEUR
CALVADOSIENNE
EN ATTENTE

EN NORMANDIE EST

FILIÈRE RÉGIONS NORMANDIE BASSIN HUÎTRES CÔTE EST



HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE
Réf. 705842, Réf. 705327

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°2

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



HUÎTRE DE SAINT-VAAST N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 074122, Réf. 008370, Réf. 705472, Réf. 705855

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°1, 2 ou 4

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



HUÎTRE D'ASNELLES N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 074125, Réf. 071398

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°1, 2, 4 ou 5

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

EN NORMANDIE OUEST



HUÎTRE DE GOUVILLE AFFINÉE N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. : 706783

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°2 et 4



HUÎTRE FINE DE NORMANDIE N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 706724, Réf. 074387

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°1, 2 et 4



HUÎTRE COCKTAIL "LA GAMEN" RONDE

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. : 706869

Bourriche ronde 2kg (100 pièces)

CAVE À HUÎTRE SPÉCIALE DE LA CALVADOSIENNE

CAVE À HUÎTRES LA CALVADOSIENNE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 071404, Réf. 071411, Réf. 074119, Réf. 075228

Bourriche 5kg (60 pièces)

Existe aussi en calibre n°2 bourriche 5kg (48 pièces)

Sur la côte de Nacre en Normandie, les huîtres de pleine mer de "La Calvadosienne" bravent les éléments marins pendant trois ans avant d'atteindre leur maturité. Grâce à sa Cave à huître, "La Calvadosienne" propose une sélection exceptionnelle de ces huîtres spéciales : leur chair ferme et croquante, ainsi que leur goût unique, résultent d'un affinage rigoureux. Leurs parfums marins subtils raviront les amateurs les plus exigeants.



OSTRÉ'OR LA SPÉCIALE DE SAINT-VAAST LA HOUGUE DU PRODUCTEUR HÉLIE

OSTRÉ'OR LA SPÉCIALE DE SAINT-VAAST N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 705033, Réf. 705314

Bourriche 5kg (48 pièces)

À Saint-Vaast-la-Hougue, les huîtres Spéciales Ostré'Or de la Maison Hélié grandissent dans l'un des bassins ostréicoles les plus réputés. Élevées extensivement sur des tables dans des parcs spécifiques, elles bénéficient d'attentions particulières. À maturité, elles présentent des qualités exceptionnelles : une coquille régulière aux reflets jaune or, une chair généreuse, une douceur croquante et acidulée, sublimée par les notes iodées des eaux de la Manche.



HUÎTRES PLATES DE BRETAGNE

En Bretagne, la rivière Bélon est renommée pour l'affinage des huîtres plates. Cette dernière étape de l'élevage commence dès l'âge de 3 ans, où les huîtres s'engraissent sur les parcs situés en bordure de chenal, visibles uniquement lors des grandes marées. Grâce à la combinaison unique d'eau douce et d'eau de mer, elles développent une chair moelleuse et croquante, ainsi que leur célèbre goût de noisette.



**1 HUÎTRE PLATE BÉLON G
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Réf. 709811, Réf. 709821, Réf. 709833
Bourriche 1,8kg (24 pièces)
Existe aussi en calibres petites, moyennes, très
grosses, très très grosses ou pied de cheval

**2 HUÎTRE PLATE
DE CANCALE TG
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Réf. 709788, Réf. 709800
Bourriche 2,3kg (24 pièces)
Existe aussi en calibres petites, moyennes,
grosses, très très grosses ou pied de cheval

HUÎTRES CREUSES DE BRETAGNE

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



**1 HUÎTRE BRETONNE
CREUSE N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Réf. 003990, Réf. 092500
Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°1, 2 ou 4

**3 HUÎTRE DE CANCALE N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Réf. 019922, Réf. 007237,
Réf. 075337
Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°1 ou 2

**5 HUÎTRE DE BRETAGNE
"PRAT AR COUM" N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Réf. : 004313
Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en n°1, 2 ou 4

**7 HUÎTRE SPÉCIALE
BRETONNE LEGALL N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Réf. : 037172
Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2

**2 HUÎTRE
DE PAIMPOL N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Réf. 071465, Réf. 075215
Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2

**4 HUÎTRE DE LA BAIE
DE QUIBERON N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Réf. : 074300
Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°0, 1 ou 2

**6 HUÎTRE BELLE DE
KALOD BRETAGNE N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Réf. : 706410
Bourriche 4kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2 ou 4

Cette huître d'exception est élevée en baie de Plougastel à Port Ar Loc'h. Elle y pousse en toute tranquillité à l'abri des fortes tempêtes. Ce produit phare se caractérise par un muscle important au parfum sucré : sa chair charnue est douce, croquante avec une grande longueur en bouche.

MARENNES-OLÉRON

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



1 HUÎTRE MARENNES FINE DE CLAIRE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

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

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°1, 2 ou 4

3 HUÎTRE POUSSE EN CLAIRE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 008162, Réf. 028925

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°2

2 HUÎTRE FINE DE CLAIRE LABEL ROUGE N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 039375, Réf. 008270, Réf. 009377

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°2 ou 4



4 HUÎTRE FINE DE CLAIRE BIO N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. : 706412

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°2



EN ARCACHON



HUÎTRE D'ARCACHON N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. : 092685

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°2 ou 4

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

ÎLE DE RÉ



HUÎTRE PERLE DE L'ÎLE DE RÉ N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 705312, Réf. 705454

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°2

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

EN MÉDITERRANÉE



HUÎTRE DE BOUZIGUES N°3

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 008424, Réf. 075308, Réf. 092622

Bourriche 4kg (48 pièces)

Existe aussi en calibre n°000, 00, 0, 1, 2 ou 4

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

La Saint-Jacques, les épices et un souvenir de Noël

Recette



Durée : 3h



Difficulté : moyen



Portions : 2



Découvrez
la recette sur
METRO.fr

ASSIETTES



Saint-Jacques demi-sel, vinaigrette passion/safran



Saint-Jacques en coques, caviar d'Aquitaine, jus vert satay, écume marine



Belle noix rôtie, velours de panais, réduction d'un vieux porto, parfum d'Embrun



LE PRIX
C'EST ICI



NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL MSC
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE SUD-OUEST ORIGINE ARGENTINE
Réf. : 262039

Zygochlamys patagonica
calibre 120/150
le sachet 1kg
Existe aussi en calibre 80/120



LE PRIX
C'EST ICI



NOIX DE SAINT-JACQUES BLANCHES ET/OU CORAILLÉES
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. 709540, Réf. 034497, Réf. 071486, Réf. 083895
sous vide ou barquette 2kg



LE PRIX
C'EST ICI



NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL MSC
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD OUEST, CANADA
METRO CHEF

Réf. : 306444
Placopecten magellanicus
calibre 20/30 pièces par livre
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



NOIX DE SAINT-JACQUES AVEC CORAIL
ÉLEVÉES AU PÉROU
METRO CHEF

Réf. : 306133
Argopecten purpuratus
calibre 20/40
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



NOIX DE PÉTONCLE BLANCHES ET/OU CORAILLÉES
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. 074697, Réf. 709846, Réf. 074633
la barquette 2kg



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



ENTRÉES

CRUSTACÉS



PALOURDES MOYENNES OU GROSSES
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
OU ÉLEVÉES EN FRANCE
Réf. 708128, Réf. 708076, Réf. 708129
sous atmosphère modifiée
la barquette 2kg



BULOTS CUITS
PÊCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. : 074967
sous atmosphère modifiée
la barquette 3kg



HOMARD
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-OUEST
Réf. : 019315
calibre 400/670g
Existe aussi en calibre 6/900g réf 019368



HOMARD CANADIEN
ENTIER CUIT SOUS GLACE
MSC
PÊCHE EN ATLANTIQUE
NORD-OUEST ORIGINE CANADA
ROYAL STAR
Réf. : 288069
Homarus americanus
la pièce 350g



QUEUES DE HOMARDS
CANADIENS CRUS MSC
PÊCHÉS EN ATLANTIQUE
NORD-OUEST ORIGINE CANADA
SEAGOLD
Réf. : 309908
Homarus americanus
le kilogramme



QUEUES DE LANGOUSTES
BLANCHES CRUES
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE
CENTRE-OUEST ORIGINE CARAÏBES
Réf. : 260569
Panulirus argus
calibre 8/12
le kilogramme
Existe aussi en queues de langoustes
blanches crues calibre 6/8 ou 4/6



DEMIE-LANGOUSTES CUITES
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE CENTRE-OUEST
ORIGINE CARAÏBES
Réf. : 052650
calibre 460/520g
le kilogramme
Existe aussi en 1/2 langouste cuite calibre 575/630, calibre 520/575 ou calibre
400/460

Langoustine panée au riz soufflé

mayonnaise au cerfeuil, jus de carottes acidulées

Recette



Durée : 30min



Difficulté : facile



Portions : 2



Découvrez
la recette sur
METRO.fr

INGRÉDIENTS

2 belles langoustines,
calibre 10/15

200 g de Rice Krispies

1 blanc d'œuf

1 jaune d'œuf

1 cuil. à soupe de
moutarde

25 cl d'huile de pépins
de raisin

10 g de beurre demi-sel

1 cm de gingembre frais

Poivre de Timut, sel,
poivre

25 cl de jus de carottes

1/3 de botte de cerfeuil

ENTRÉES

CRUSTACÉS



LE PRIX C'EST ICI



LANGOUSTINES ENTIÈRES CRUES
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Réf. : 005858

Nephrops norvegicus
calibre 30/40
la barquette 1kg
Existe aussi en calibres 21/30, 9/15 ou 16/20



LE PRIX C'EST ICI



GAMBAS SAUVAGES ROYALES ENTIÈRES CRUES
PÊCHÉES EN OCÉAN INDIEN
METRO CHEF
Réf. : 000107

Penaeus monodon
ou Penaeus semisulcatus
calibre 6/8
la boîte 800g



LE PRIX C'EST ICI



GAMBAS ROUGES CREVETTES ENTIÈRES CRUES
ORIGINE ARGENTINE
PESCANOVA

Réf. : 294750
Pleoticus muelleri
calibre 10/20
la boîte 2kg



LE PRIX C'EST ICI



CREVETTES ENTIÈRES CRUES SEMI-DÉCORTIQUÉES
ÉLEVÉES EN INDE, VIETNAM
METRO CHEF
Réf. : 048324

Penaeus Monodon
calibre 21/30 pièces
par boîte
la boîte 900g



LE PRIX C'EST ICI



GAMBAS "BLACK TIGER" ENTIÈRES CRUES
ÉLEVÉES AU VIETNAM, BANGLADESH OU INDE
METRO CHEF
Réf. : 052460

Penaeus monodon
calibre 16/20 pièces
la boîte 1kg
Existe aussi en calibre 20/30 ou 30/40



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



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
Existe aussi en calibre 16/20 ou 26/30



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS





LE PRIX
C'EST ICI



CREVETTES CUITES BIO

ÉLEVÉES AU VIETNAM

Réf. : 708910

calibre 40/50

la barquette 2kg

sous atmosphère

modifiée

Existe aussi en calibres

20/30, 40/60 ou 60/80



LE PRIX
C'EST ICI



QUEUES DE CREVETTES CUITES DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 257545

Litopenaeus

vannamei

calibre 61/80

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



QUEUES DE CREVETTES CRUES PRÉ- DÉCORTIQUÉES

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 144122

Litopenaeus

vannamei

calibre 16/20

le sachet 1kg



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

Existe aussi en calibre 16/20



LE PRIX
C'EST ICI



QUEUES DE CREVETTES CUITES DÉCORTIQUÉES

PÊCHÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 147362

Metapenaeus dobsoni

et Parapenaeopsis stylifera

calibre 250/350 pièces

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



QUEUES DE CREVETTES COCKTAIL CUITES, DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES

ÉLEVÉES EN INDE

METRO CHEF

Réf. : 256789

Litopenaeus vannamei

calibre 31/40

le sachet 1kg

Existe aussi en calibre 41/60



atout pro

- Garanti jamais congelé



LE PRIX
C'EST ICI



CHAIR DE CRABE

NAUTILUS

Réf. : 056615

pattes et pinces

le pot 454g



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



ENTRÉES

POISSONS FUMÉS

nouveau



LE PRIX C'EST ICI

SAUMON FUMÉ SUPÉRIEUR DES FJORDS ENTIER NON TRANCHE

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

GUYADER

Réf. : 311199

salé au sel sec et fumé au bois de hêtre

garanti jamais congelé

la plaque 1,3kg à 1,6kg



LE PRIX C'EST ICI

SAUMON FUMÉ TRANCHE LONG

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

SILVER LINE

Réf. : 082894

salé au sel sec, fumé au bois de hêtre

garanti jamais congelé

la plaque 0,9kg à 1,2kg



nouveau



LE PRIX C'EST ICI

SAUMON FUMÉ TRANCHE CALIBRÉ

ÉLEVÉ EN NORVÈGE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

MAISON DELPIERRE

Réf. : 310059

salé au sel sec, fumé au bois de hêtre

garanti jamais congelé

la plaque de 24 tranches de 35g



la marque METRO

LE PRIX C'EST ICI

FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHE

ÉLEVÉ EN ATLANTIQUE, TRANSFORMÉ EN FRANCE

ARO

Réf. : 236445

la plaque 600g à 900g

Existe aussi sous la réf.305053



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS

atout pro

• Tranches avec un calibre identique



LE PRIX C'EST ICI

SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHE 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



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS

METRO Chef



LE PRIX C'EST ICI

FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ TRANCHE

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



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS

METRO Chef



LE PRIX
C'EST ICI



**CŒUR DE SAUMON
FUMÉ ASC**
ÉLEVÉ EN NORVÈGE,
TRANSFORMÉ EN FRANCE
MOWI
Réf. : 297591
la plaque 300g



LE PRIX
C'EST ICI



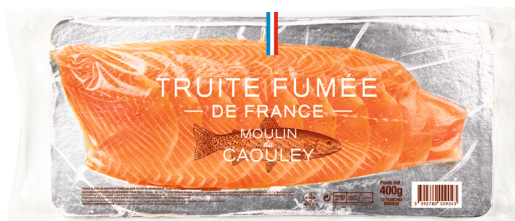
**PAVÉ DE SAUMON
FUMÉ À LA FICELLE**
ÉLEVÉ EN NORVÈGE,
TRANSFORMÉ EN FRANCE
MAISON DELPIERRE
Réf. : 211468
fumé au bois de hêtre
la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI



LARDONS DE SAUMON FUMÉ
ÉLEVÉ EN ATLANTIQUE, TRANSFORMÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 308422
la barquette 500g



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



LE PRIX
C'EST ICI



FILETS DE HARENGS FUMÉS DOUX
ELABORÉS EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 041465
salés au sel sec et fumés au bois de hêtre
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



FILETS DE MAQUEREUX AU POIVRE
ELABORÉS EN FRANCE
YORK
Réf. : 018702
salés au sel sec et fumés au bois de hêtre
le sachet 500g



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



Le homard et le foie gras, oignons de Roscoff et curry noir

Recette



Durée : 1h30



Difficulté : difficile



Portions : 2



Découvrez
la recette sur
METRO.fr

ASSIETTES



TurboFoie gras poêlé, jus aux 8 épices, velours de patates douces, aigre-doux aux fleurs de jasmin



Dariole de foie gras et homard, voile de volaille au tandoori, cappuccino verveine



Domino de foie gras au curry noir, condiments oignons

PAGE SPECIAL METRO CHEF REGIONAL EN ATTENTE



LE PRIX
C'EST ICI

**FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER**
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
METRO CHEF RÉGIONAL
Réf. : 308170
la terrine 480g



LE PRIX
C'EST ICI

**FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER**
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
METRO CHEF REGIONAL
Réf. : 308169
la terrine 800g



LE PRIX
C'EST ICI

**LOBE DE FOIE GRAS DE
CANARD ENTIER**
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
METRO CHEF REGIONAL
Réf. : 071325
le lobe 450g



LE PRIX
C'EST ICI

**MAGRET DE CANARD
FUMÉ, TRANCHÉ**
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
METRO CHEF RÉGIONAL
Réf. : 058287
fumage au bois de hêtre
le sachet 250g



LE PRIX
C'EST ICI

**MAGRET DE CANARD
FUMÉ, ENTIER**
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
METRO CHEF
Réf. : 259528
fumage au bois de hêtre
le sachet 250g à 400g



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



ENTRÉES

FOIE GRAS



FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ EXTRA RESTAURATION
ORIGINE U.E.
VIVIÈS
Réf. : 179115
sous skin
le kilogramme



LE PRIX C'EST ICI



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

atout pro

- Garantie d'une qualité régulière
- Taux de fonte minimum à la cuisson



FOIE GRAS DE CANARD CRU SECOND CHOIX
ORIGINE U.E.
VIVIÈS
Réf. : 179117
sous skin
le kilogramme



nouveau

FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ 1^{ER} CHOIX I.G.P. SUD-OUEST
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 312392
le kilogramme

atout pro

- Taux de fonte réduit à la cuisson



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
LABEYRIE RESTAURATION
Réf. : 311781
à l'Armagnac
la terrine 500g



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC 30% DE MORCEAUX
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
LABEYRIE RESTAURATION
Réf. : 311780
à l'Armagnac
la terrine 500g



la marque METRO

LE PRIX C'EST ICI



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ÉLABORÉ EN FRANCE ARO
Réf. : 246230
la boîte 1kg
Existe aussi en format 400g



LE PRIX C'EST ICI



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC 30% DE MORCEAUX
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
LABEYRIE RESTAURATION
Réf. : 308426
Pré-tranché
10 tranches
la terrine 400g



nouveau



atout pro

- Forme lobe préservé
- Surgélation à chaud
- Taux de fonte minimum à la cuisson

UB EN ATTENTE

PLAQUE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ EXTRA RESTAURATION

ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE

Réf. : 311496

sous vide
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



LE PRIX
C'EST ICI

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC MORCEAUX

SARRADE

Réf. : 304151

la boîte 400g



HALAL

LE PRIX
C'EST ICI



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ÉLABORÉ EN FRANCE

EL DAWAQ
Réf. : 252503

halal
la boîte 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER I.G.P.S.O.

SARRADE
Réf. : 306866
le bocal 165g



Nouvelle recette

LE PRIX
C'EST ICI



GANACHE AU FOIE GRAS DE CANARD

ÉLABORÉE EN FRANCE
TOQUE BLANCHE

Réf. : 286813
50% foie gras
la poche 500g



LE PRIX
C'EST ICI



FICELLE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

ÉLABORÉE EN FRANCE
TOQUE BLANCHE

Réf. : 016757
la pièce 400g
Existe aussi en format 125g



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



ENTRÉES

ACCOMPAGNEMENTS FOIE GRAS



LE PRIX
C'EST ICI

**CHUTNEY
D'OIGNON**
METRO CHEF
Réf. : 296367
le pot 550g



LE PRIX
C'EST ICI

**CHUTNEY
D'ÉCHALOTE**
METRO CHEF
Réf. : 296368
le pot 550g



LE PRIX
C'EST ICI

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



LE PRIX
C'EST ICI

**CHUTNEY
DE MANGUE**
METRO CHEF
Réf. : 296378
le pot 550g



LE PRIX
C'EST ICI

PAIN D'ÉPICES
SEREBIS
Réf. : 309875
le paquet 500g

Suggestions de présentation.

#À VOS CÔTÉS pour faciliter votre approvisionnement



Livraison & Retrait

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

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



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

REPORTAGE CAVIAR
METRO PREMIUM

nouveau



CAVIAR OSCIÈTRE

ORIGINE FRANCE

CAVIARISTE

Réf. : 297585

grains d'environ 2,7mm

à la texture ferme mais fondante,
colorés de diverses nuances ambrées
saveurs de noisettes

aux notes iodées et marines

la boîte 50g



CAVIAR BELUGA

ORIGINE BULGARIE

CAVIARISTE

Réf. : 297588

gros grains gris clair à la texture onctueuse
avec des notes d'amande

la boîte 50g

Existe aussi en format 250g ou 1kg



CAVIAR BAERI

ORIGINE FRANCE

METRO PREMIUM

Réf. : 312317

la boîte 50g



CAVIAR OSCIÈTRE

CLASSIC

ORIGINE FRANCE,
RÉGION AQUITAINE

STURIA

Réf. : 238022

petits grains noirs brillants à la saveur
marine avec une note de fruits secs

la boîte 50g

Existe aussi en format 125g ou 250g



CAVIAR OSCIÈTRA

ORIGINE FRANCE, RÉGION AQUITAINE

STURIA

Réf. : 216090

grains détachés aux reflets vert-doré
saveurs marines et arômes beurrés,
gourmands, de noix et d'avocat

la boîte 50g

Existe aussi en format 125g, 250g ou 500g



CAVIAR BAERI

VINTAGE

ORIGINE FRANCE, RÉGION AQUITAINE

STURIA

Réf. : 140251

grains noirs de taille petite à moyenne,
à la saveur iodée douce

la boîte 50g

Existe aussi en format 125g ou 250g



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



ENTRÉES

MARINES FROIDES/CHAUDES & BOUDINS BLANCS/SAUCISSES



LE PRIX
C'EST ICI



TERRINE DE SAUMON ASC

ÉLABORÉE EN FRANCE

CRAN D'ESCALLES

Réf. : 300229

la terrine 840g

Existe aussi en terrine de Saint-Jacques ou terrine au 3 poissons



LE PRIX
C'EST ICI



TARTARES DE SAUMON EXPRESS

LA DIEPPOISE

Réf. : 308219

Salmo salar

8 pièces de 100g

la boîte de 800g



LE PRIX
C'EST ICI



COQUILLES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES

METRO CHEF

Réf. : 241486

cuisinées à la bretonne

8 pièces de 120g

le sachet de 960g



LE PRIX
C'EST ICI



MOULES FARCIES EN PERSILLADE

Réf. : 137297

48 pièces

la barquette de 500g



LE PRIX
C'EST ICI

COQUILLE NOIX DE ST-JACQUES

MIX BUFFET

Réf. : 312311

sauce à la Bretonne

la coquille 140g

Produit disponible dans vos Halles à partir du 1er décembre 2025



LE PRIX
C'EST ICI

BOUDIN BLANC À L'ANCIENNE

BERNAUDEAU

Réf. : 221549

8 pièces de 125g environ

le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



SAUCISSE COCKTAIL NATURE

ETS LUCIEN

Réf. : 270183

le paquet 1kg

PÂTES EN CROÛTE



LE PRIX
C'EST ICI

**PÂTÉ EN CROÛTE DE PINTADE
AUX MORILLES ET AUX
CHAMPIGNONS NOIRS**
ORIGINE FRANCE
MAISON BOLARD
Réf. : 310005
le kilogramme



la marque
METRO

LE PRIX
C'EST ICI

**PÂTÉ EN CROÛTE
RICHELIEU
ORIGINE FRANCE
RUSTADOU**
Réf. : 180405
pièces 2,5kg environ
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

DEMI-PÂTÉ EN CROÛTE
de poulet à la moutarde à l'ancienne
Réf. : 074267
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI

PÂTÉ EN CROÛTE COCKTAIL
DRÔME SALAISONS
Réf. : 295871
aux pistaches
la pièce 400g



LE PRIX
C'EST ICI

MOUSSE DE CANARD AU PORTO
METRO CHEF
Réf. : 039242
le kilogramme

METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI

PÂTÉ DU DIMANCHE AU FOIE GRAS
LUCIEN GEORGELIN
Réf. : 308383
le pot 200g



LE PRIX
C'EST ICI

PÂTÉ DE LA FERMIÈRE
LUCIEN GEORGELIN
Réf. : 308386
le pot 220g



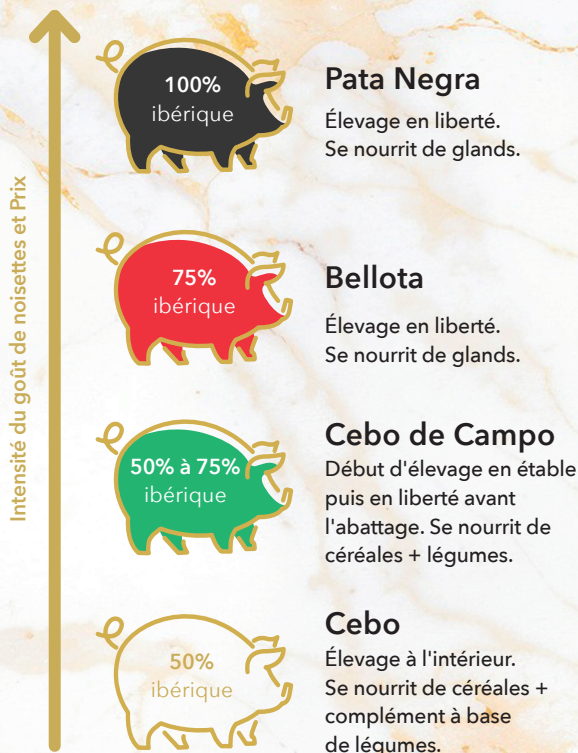
POUR VOIR LE PRIX, SCANNEZ LE CODE-BARRES AVEC L'APPLICATION METRO



CHARCUTERIE D'EXCEPTION

LES PORCS NOIRS (DE RACE IBÉRIQUE) SERVENT À LA FABRICATION DU JAMBON IBÉRIQUE.

On distingue 4 qualités de charcuterie ibérique en fonction de la génétique du porc, de leur mode d'alimentation et de leur milieu d'élevage.



Jambon Pata Negra



LE PRIX C'EST ICI

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

atout pro

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



LE PRIX C'EST ICI

ASSIETTE JAMBON "PATA NEGRA"
ORIGINE ESPAGNE
LA CAVE À JAMBON
Réf. : 272287
la barquette 85g

atout pro

- Affinage 12 mois



LE PRIX C'EST ICI

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



atout pro

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



LE PRIX
C'EST ICI



ASSIETTE JAMBON "BELLOTA"

ORIGINE ESPAGNE

LA CAVE À JAMBONS

Réf. : 286164

la barquette 85g

atout pro

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



LE PRIX
C'EST ICI



ASSIETTE JAMBON "CEBO"

ORIGINE ESPAGNE

LA CAVE À JAMBONS

Réf. : 285387

tranché main

la barquette 85g

atout pro

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



LE PRIX
C'EST ICI

JAMBON CUIT RÔTI AUX TRUFFES ROSTELLO

ORIGINE ITALIE

FIORUCCI

Réf. : 243342

en demi 4,2kg environ

le kilogramme



la marque
METRO

LE PRIX
C'EST ICI

SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR À LA TRUFFE

RUSTADOU

Réf. : 309112

bridé à la main

la pièce 1,6kg environ

le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



SAUCISSON SEC À LA TRUFFE

METRO CHEF

Réf. : 306805

la barquette 2x200g



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



ENTRÉES

ESCARGOTS



LE PRIX
C'EST ICI



**ESCARGOTS EXTRA GROS PRÉPARÉS,
RECETTE À LA BOURGUIGNONNE**
GOURMET D'ALSACE

Réf. : 093536

Helix Lucorum

60 pièces

le sachet 780g



LE PRIX
C'EST ICI



**ESCARGOTS DE BOURGOGNE
BELLE GROSSEUR PRÉPARÉS
LABEL ROUGE**

METRO CHEF

Réf. : 141657

Helix Pomatia

60 pièces

le sachet 485g



LE PRIX
C'EST ICI



**ESCARGOTS DE BOURGOGNE
MOYENS PRÉPARÉS,
RECETTE À LA BOURGUIGNONNE**

METRO CHEF

Réf. : 065373

Helix Pomatia

100 pièces

le sachet 560g

Existe aussi en calibre belle grosseur
ou très gros (x100)



atout pro

- idéal comme aide culinaire pour les escargots en caquelon.



LE PRIX
C'EST ICI



**ESCARGOTS DE BOURGOGNE
POUR CAQUELON**

ESCAL

Réf. : 307948

Helix Pomatia

48 pièces

ail et fines herbes

les 2 plateaux de 24 pièces



LE PRIX
C'EST ICI



**ESCARGOTS DE BOURGOGNE
PRÉPARÉS AU CHABLIS**

ESCAL

Réf. : 308079

Helix pomatia

60 pièces

le sachet 444g



LE PRIX
C'EST ICI



**ESCARGOTS DE BOURGOGNE
PRÉPARÉS**

ÉLABORÉS EN FRANCE

BILLOT

Réf. : 008286

espèce helix pomatia

calibre belle grosseur

96 pièces

le sachet 710g

Existe aussi en escargots T9 tradition (x36)

Produit disponible dans vos Halles
à partir du 1er décembre 2025



LE PRIX
C'EST ICI



ESCARGOTS BELLE GROSSEUR

METRO CHEF

Réf. : 264725

10 douzaines

la boîte 4/4

Existe aussi sous la référence 005110



LE PRIX
C'EST ICI



**ESCARGOTS LUCORUM BELLE
GROSSEUR**

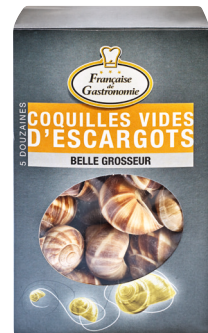
METRO CHEF

Réf. : 005025

10 douzaines

la boîte 4/4

Existe aussi sous la référence 264675



LE PRIX
C'EST ICI

**COQUILLES VIDES
D'ESCARGOTS**

FRANÇAISE DE GASTRONOMIE

Réf. : 049059

5 douzaines

belle grosseur

la boîte 1/2

ESCARGOTS



LE PRIX
C'EST ICI



**MINI TARTELETTES
SALÉES RONDES
TOMATE BASILIC**

HUG
Réf. : 197513
diamètre 4,2cm
le carton de 160

atout pro

- Texture croquante
- Longue tenue après garnissage



LE PRIX
C'EST ICI

MIGNARDISES

PIDY
Réf. : 231840
diamètre 6cm
hauteur 2cm
le carton de 80



LE PRIX
C'EST ICI



**ASSORTIMENT
DE VEGGIE CUPS**

PIDY
Réf. : 081559
4 variétés : betterave, carotte, épinard et oignon grillé
100% végétal
le carton de 96



LE PRIX
C'EST ICI

BOUCHÉES FEUILLETÉES

3 TOQUES
Réf. : 279073
le paquet de 12

atout pro

- Des mélanges d'épices naturelles intenses
- Sans huile de palme



LE PRIX
C'EST ICI



ASSORTIMENT DE 4 "SPICY CUPS"

PIDY
Réf. : 190209
diamètre 3cm
le carton de 96



Suggestions de présentation.



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



nouveau



LE PRIX
C'EST ICI

**VERRINES DUO DE SAUMONS,
FROMAGE & CONCOMBRE**
ÉLABORÉES EN FRANCE
MIX BUFFET
Réf. : 191825

la barquette de 8 verrines 40g
Existe aussi en verrines Saint-Jacques tomates
ou en verrines tomates pesto mozzarella



LE PRIX
C'EST ICI



MINI BROCHETTES APÉRITIVES
BONCOLAC
Réf. : 282910

- 15 figues moelleuse, roulé au comté, tomate marinée
- 15 olives noires Kalamon, mozzarella enrobée de pistache, tomate jaune marinée
- 15 jambons Serrano, fromage de chèvre aux cranberries et pistache, ananas mariné

le plateau de 45 pièces



LE PRIX
C'EST ICI

VERRINES SALÉES
METRO CHEF
Réf. : 179214

- 4 verrines foie gras/figue
- 4 verrines saumon/tzatziki
- 4 verrines chèvre/miel
- 4 verrines ricotta/légumes marinés

la boîte de 16 verrines



LE PRIX
C'EST ICI



**ASSORTIMENT DE CANAPÉS
COCKTAIL GOURMAND**
BONCOLAC
Réf. : 012754

- 10 saumon fumé
- 10 fromage ail et fines herbes
- 10 tzatziki/aneth
- 10 crème de brie/graines de lin
- 10 thon/tomates aux herbes/basilic
- 10 tomates mi-séchées/ciboulette
- 10 saumon/citron confit

la boîte de 70 pièces





LE PRIX
C'EST ICI



CANAPÉS "SENSATION"

TIPIAK TRAITEUR

Réf. : 303177

- 6 chèvre/tomate cerise/noix de pécan
- 6 saumon fumé/gingembre/concombre
- 6 jambon Serrano/fromage frais aux piquillos
- 6 brie fondu/abricot/noisette
- 6 crevette/fromage frais citron coriandre
- 6 foie gras/figues
- 6 Poivron/mozzarella
- 6 bresaola/fromage frais moutarde miel



LE PRIX
C'EST ICI



CANAPÉS "PRESTIGE"

TRAITEUR DE PARIS

Réf. : 306128

- 6 cakes blé noir/crème fromage/magret canard
- 6 biscuits noix/oignons/comté et crème de noix
- 6 pains nordiques/crème agrumes/crevette marinée
- 6 cakes moelleux crabe/mousse avocat/graine de courge
- 6 cakes olives/tomates/mozzarella
- 6 cakes épinard/petits pois/amande et cranberries
- 6 pain mie céréales/crème légumes/parmesan
- 6 crumbles chutney mangue/foie gras
- 6 blinis crémeux saumon/saumon fumé/fève de soja



LE PRIX
C'EST ICI



CANAPÉS SALÉS "TRADITION"

TRAITEUR DE PARIS

Réf. : 002929

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



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



COCKTAILS SALÉS

MIGNARDISES FROIDES



LE PRIX
C'EST ICI

CANAPÉS "ÉVASION" TIPIAK TRAITEUR

Réf. : 120747

- 7 saumon fumé/tzatziki/concombre
- 7 coppa/basilic/olives
- 7 fromage de chèvre/figue rôtie/noix
- 7 bloc de foie gras/chutney mangue-abricot/sésame
- 7 fromage/tomate
- 7 saumon/œufs de truite/fève de soja
- 7 fromage au curry/crevette marinée/paprika
- 7 thon piquillos/câpre/olive noire
- 7 courgette/fromage de brebis/tomate la pièce



METRO

Traitement de visuel
Contrôle qualité
KO



LE PRIX
C'EST ICI



MINI SANDWICHS POLAIRES

TIPIAK

Réf. : 306988

saumon fumé et tartare de concombre
la boîte de 32 pièces



LE PRIX
C'EST ICI



PAIN SURPRISE NORDIQUE DU VOYAGE

TIPIAK TRAITEUR

Réf. : 150551

- 12 grecs : saumon fumé/tzatziki
 - 12 indiens : poulet tikka/tomates marinées
 - 12 espagnols : jambon Serrano/fromage frais/piquillos
 - 12 japonais : thon fumé/sésame/sauce soja
- le pain de 48 mini sandwiches



METRO



LE PRIX
C'EST ICI



ASSORTIMENT DE MINI FOCACCIAS

BONCOLAC

Réf. : 306730

- 16 fromage basilic/tomate cerise jaune mi séchée
 - 16 pesto rosso/coppa
 - 16 tomate cuisinée/olive noire à la grecque
- les 2 plateaux de 24 pièces



LE PRIX
C'EST ICI



BRIOCLETTE AU SAUMON

BURGARD

Réf. : 126709

- saumon fumé, fromage frais au raifort, sésame
- le plateau de 20 pièces



Garnitures croquantes et généreuses
dans une galette fine de tortilla



LE PRIX
C'EST ICI



MINI-WRAPS APÉRITIF

BONCOLAC

Réf. : 194093

- 12 fromage de chèvre/légumes du soleil
 - 12 saumon/ciboulette
 - 12 poulet/poivron
 - 12 pastrami/ crème de moutarde
- le plateau de 48 pièces



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



COCKTAILS SALÉS

MIGNARDISES CHAUDES



LE PRIX
C'EST ICI



**ASSORTIMENTS
DE PETITS FOURS
ÉLABORÉS EN FRANCE
MIX' BUFFET**
Réf. : 286792

- 12 quiches Lorraine
 - 12 cakes jambon olives
 - 12 saucisses costumées
 - 12 gougères fromage
- le plateau de 48 pièces



atout pro

• Feilletage au beurre



LE PRIX
C'EST ICI



MINI CHEESEBURGERS
BURGARD
Réf. : 139320

la boîte de 20 pièces



LE PRIX
C'EST ICI



MINI FEUILLETÉS APÉRITIFS

AJINOMOTO FOODS
Réf. : 048682

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

la boîte de 208 pièces



LE PRIX
C'EST ICI



**ASSORTIMENT MINI BURGERS
BŒUF CHAROLAIS ET POULET
ÉLABORÉS EN FRANCE**

MIX BUFFET
Réf. : 286793

bœuf charolais et poulet français
le plateau de 18 pièces de 40g
Existe aussi en mini
cheese burgers
(18x40g)



LE PRIX
C'EST ICI



MINI CROQUE JAMBON À LA TRUFFE

BURGARD
Réf. : 306118

le plateau de 26 pièces





LE PRIX
C'EST ICI

MINI-BOUCHÉES "DÉLICES"

GELDELIS

Réf. : 166503

- 10 champignons/ail/persil
- 10 tartiflettes
- 10 saumon/aneth
- 10 tomate/chèvre/basilic
- 10 chou-fleur/brocoli

les 2 plateaux de 25 pièces



LE PRIX
C'EST ICI

GOUGÈRES AUX FROMAGES

ERHARD

Réf. : 128605

emmental et comté A.O.P.
environ 60 pièces de 7g
le sachet de 430g



LE PRIX
C'EST ICI

MINI FEUILLETÉS AUX SAUCISSES

VITACUIRE

Réf. : 212027

la boîte de 60 pièces



LE PRIX
C'EST ICI

MINI PAINS À L'AIL

MIX'BUFFET

Réf. : 300241

la boîte de 48 pièces

Produit disponible dans vos Halles à partir du 1er décembre 2025



LE PRIX
C'EST ICI

MINI FEUILLETÉS ESCARGOTS

À LA BOURGUIGNONNE

ÉLABORÉS EN FRANCE

BILLOT

Réf. : 286260

la boîte de 32 pièces

Produit disponible dans vos Halles à partir du 1er décembre 2025



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



PRÊTS À GARNIR



LE PRIX
C'EST ICI



**MINI BURGERS AU
SÉSAME À GARNIR**
BURGARD
Réf. : 157242
la boîte de 54 pièces
Existe aussi en saveur 5 graines



LE PRIX
C'EST ICI



**MINI NAVETTES
NATURE À GARNIR**
METRO CHEF
Réf. : 309598
la boîte de 60 pièces
Existe aussi en saveur sésame
ou pavot



METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



MINI BURGERS
DULCESOL
Réf. : 276893
8 pièces
le paquet 192g



LE PRIX
C'EST ICI



TOASTS RONDS BRIOCHÉS
METRO CHEF
Réf. : 039040
36 pièces
le paquet 250g

METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI

TOASTS RONDS BRIOCHÉS

JACQUET
Réf. : 286796
72 pièces
le sachet 250g
Produit disponible dans vos Halles à partir du 1 décembre 2025



LE PRIX
C'EST ICI



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



METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



**MINI PAIN
D'ÉPICES**
JACQUET
Réf. : 164553
14 pièces
le paquet 140g
Produit disponible dans vos Halles à partir du 1 décembre 2025





LE PRIX C'EST ICI



PULPE D'AVOCAT FRAIS

METRO CHEF
Réf. : 286833

le pot 1kg



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



LE PRIX C'EST ICI



TARTINABLE D'ARTICHAUT

ÉLABORÉ EN FRANCE

METRO CHEF
Réf. : 300243

le pot 500g



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



LE PRIX C'EST ICI



TARTINABLE DE TOMATES

ÉLABORÉ EN FRANCE

METRO CHEF
Réf. : 286836

le pot 500g



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



LE PRIX C'EST ICI



TARTINABLE DE POIVRONS

ÉLABORÉ EN FRANCE

METRO CHEF
Réf. : 284684

le pot 500g



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



LE PRIX C'EST ICI



OEUF DE TRUITE

ORIGINE FRANCE
MOULIN DE CAOULEY

Réf. : 292426
le bocal 500g



LE PRIX C'EST ICI



OEUF DE SAUMON KETA

ÉLABORÉS EN FRANCE
HEKLA

Réf. : 308423
le bocal 300g



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



Le chevreuil, dernière saveur d'un début d'hiver

Recette



Durée : 3h30



Difficulté : difficile



Portions : 2



Découvrez
la recette sur
METRO.fr

ASSIETTES

- 1 Dos de chevreuil poêlé au poivre sarawak et cannelle, céleri meunière, jus corsé à la truffe melanosporum
- 2 Betterave cuite en papillote aux parfums des sous-bois, sauce végétale absinthe-vadouvan
- 3 Poupeton de cuisse de chevreuil, thé de champignons au café, gelée d'une bigarade



CARCASSE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

ORIGINE FRANCE

I.G.P. Label Rouge

nu
le kilogramme



NOIX DE VEAU BLANCHE PRÊT À DÉCOUPER

ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE

sous vide
le kilogramme



GIGOT D'AGNEAU AVEC OS

ORIGINE NOUVELLE-ZÉLANDE

prêt à cuire
standard ou halal
sous vide
le kilogramme



TÊTE DE FILET DE VEAU

ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE

semi parée
sous vide
le kilogramme



Chapons DE NOS TERROIRS

QU'EST-CE QU'UNE IGP ?

Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

Grâce à son IGP, le produit « labellisé » est protégé à l'échelle nationale comme internationale. Aujourd'hui, seuls 146 produits bénéficient d'une IGP en France !

Parmi eux, de délicieux chapons à retrouver dans vos Halles METRO.



À noter : certains Labels ont une production limitée et sont distribués uniquement au niveau local et régional. Demandez à votre conseiller, les volailles et les découpes disponibles dans votre Halle Boucherie, ainsi que les autres Labels commandables.



CHAPON FERMIER LABEL ROUGE
ORIGINE FRANCE

prêt à cuire
Mistral ou Grand Domaine
sous film
le kilogramme



**POULARDE
FERMIÈRE
LABEL ROUGE**
**I.G.P. "DE
NOS TERROIRS"**
ORIGINE FRANCE

prête à cuire
sous film
le kilogramme



SUPRÊME DE CHAPON
ORIGINE FRANCE

Standard ou halal
sous vide
le kilogramme



PINTADE
ORIGINE FRANCE

prête à cuire
sous film
le kilogramme



CUISSE DE CHAPON
ORIGINE FRANCE

standard ou halal
sous vide
le kilogramme



**PINTADE
CHAPONNÉE
FERMIÈRE
LABEL ROUGE**
**I.G.P. "DE
NOS TERROIRS"**
ORIGINE FRANCE

prête à cuire
sous film
le kilogramme



CES PRODUITS SONT DISPONIBLES DANS VOS HALLES À PARTIR DU **XX** DÉCEMBRE 2025
JUSQU'AU **XX** DÉCEMBRE 2025 DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES.



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





DINDE FERMIÈRE LABEL ROUGE I.G.P. "DE NOS TERROIRS"
ORIGINE FRANCE

prête à cuire
sous film
standard ou halal
le kilogramme



FOIE GRAS D'OIE DÉVEINÉ
ORIGINE UNION EUROPÉENNE

sous skin
le kilogramme



DINDE PRÊTE À CUIRE
ORIGINE FRANCE

prête à cuire
standard ou halal
sous film
le kilogramme



FOIE GRAS DE CANARD EXTRA RESTAURATION
DÉVEINÉ I.G.P. SUD-OUEST

ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
sous skin
le kilogramme



FOIE GRAS DE CANARD 1^{ER} CHOIX DÉVEINÉ
ORIGINE FRANCE

sous skin
le kilogramme
Existe aussi en I.G.P. Sud-Ouest



CARRE DE PORC MANCHONNE A LA FRANCAISE
4 COTES DETALONNE

ORIGINE FRANCE
sous vide
le kilogramme





FILET DE RACE CHAROLAISE 3KG+
ORIGINE FRANCE

semi paré
sous vide
le kilogramme



FILET CHÂTEAU DE RACE CHAROLAISE 6X180G
ENVIRON

ORIGINE FRANCE
viande bovine sous skin
le kilogramme



FILET DE RACE
LIMOUSINE

3KG+
ORIGINE FRANCE

semi paré
sous vide
le kilogramme



FILET DE RACE
NORMANDE

2,8KG+
ORIGINE FRANCE

semi paré
sous vide
le kilogramme



FILET SEMI-PARÉ 3KG +

ORIGINE IRLANDE
METRO CHEF

sous vide
le kilogramme



FILET SIMMENTAL 2,7+
ORIGINE U.E.

semi-paré
sous vide
le kilogramme





LE PRIX
C'EST ICI



CONFIT DE CANARD

SARRADE
Réf. : 279225
12 cuisses
la boîte 5/1



LE PRIX
C'EST ICI



CONFIT DE MANCHONS DE CANARD

METRO CHEF
Réf. : 059303
du Sud-Ouest
la boîte 5/1



atout pro

- Maîtrise du coût portion
- Praticité d'utilisation
- Surgelé individuellement
- Taux de fonte réduit



LE PRIX
C'EST ICI

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU

ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 022598
20 escalopes
calibre 40-60g
le kilogramme
Existe en calibre 25-40 et 60-80g



LE PRIX
C'EST ICI



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU

ORIGINE U.E.
VIVIÈS
Réf. : 181904
calibre 40/60g
Standard
le kilogramme
Existe en halal



LE PRIX
C'EST ICI

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

ORIGINE FRANCE
TOQUE BLANCHE
Réf. : 287378
20 escalopes
calibre 40/60g
le kilogramme





JARRET AGNEAU ARRIÈRE

ORIGINE NOUVELLE-ZÉLANDE

Réf. : 272915

standard
sous vide
le kilogramme
Existe en halal



JARRET AGNEAU AVANT

ORIGINE NOUVELLE-ZÉLANDE

Réf. : 296535

standard
sous vide
le kilogramme
Existe en halal



GIGOT D'AGNEAU AVEC OS

ORIGINE NOUVELLE-ZÉLANDE

Réf. : 275309

standard
sous vide
le kilogramme
Existe en halal



RIS DE VEAU GORGE

ORIGINE U.E.

Réf. : 256538

sous vide
le kilogramme



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



Le turbot au champagne, parfum d'hiver et bouillon des abysses

Recette



Durée : 2h45



Difficulté : difficile



Portions : 2

ASSIETTES



Découvrez
la recette sur
METRO.fr



Turbot poché dans un beurre de champagne et pamplemousse, lait de baratte émulsionné, twist d'algues et pomme verte



Pétales de turbot grillés à la flamme, réduction végétale perlée de chorizo, chou-fleur fumé



Bouillon des abysses délicatement lié aux perles du Japon, minestrone de légumes d'hiver et gingembre confit parfum d'Embrun



LE PRIX
C'EST ICI

TURBOT

ÉLEVÉ EN ESPAGNE OU AU PORTUGAL

Réf. 034840, Réf. 011597, Réf. 092734, Réf. 092736, Réf. 706253,
Réf. 706255, Réf. 706256, Réf. 706254, Réf. 706401, Réf. 707243

Calibre 2/3kg

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



LE PRIX
C'EST ICI

SOLE

PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 034784

calibre 300/400g

Existe aussi en calibres 2/300g, 4/600g, 6/800g ou 800+g



LE PRIX
C'EST ICI

LOTTE

PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. 034762, Réf. 034751, Réf. 034754

calibre 2/4kg

Existe aussi en calibres 1/2kg ou 4/6+kg



LE PRIX
C'EST ICI

SAINT-PIERRE

PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. : 034795

calibre 1/2kg



LE PRIX
C'EST ICI

DAURADE ROYALE

ÉLEVÉE EN FRANCE

Réf. 034919, Réf. 034912, Réf. 034916, Réf. 034920, Réf. 034921,
Réf. 009678

calibre 3/600g

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



LE PRIX
C'EST ICI

BAR

ÉLEVÉ EN FRANCE

Réf. : 009696

calibre 1,5/2,5kg



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



FILETS DE POISSONS FRAIS



LE PRIX
C'EST ICI

PAVÉ DE TURBOT ÉLEVÉ EN ESPAGNE

Réf. : 709094

calibre 200/250g

sous atmosphère modifiée
la barquette 2kg



LE PRIX
C'EST ICI

FILET DE DAURADE ROYALE ÉLEVÉE EN FRANCE OU GRÈCE

Réf. 707107, Réf. 707626

calibre 100/200g

sous atmosphère modifiée
la barquette 2kg



LE PRIX
C'EST ICI

FILET DE BAR ÉLEVÉ EN FRANCE OU GRÈCE

Réf. 707110, Réf. 707625

calibre 100/200g

sous atmosphère modifiée
la barquette 2kg



LE PRIX
C'EST ICI

PAVÉ DE SAUMON ÉLEVÉ EN NORVÈGE OU ÉCOSSE

Réf. 707300, Réf. 707301

calibre 140/160g

sous atmosphère modifiée
la barquette 2kg



LE PRIX
C'EST ICI

FILET DE LOTTE PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. 707238, Réf. 707237, Réf. 707239

calibre 300/600g

sous atmosphère modifiée

la barquette 2kg

Existe aussi en calibre 100/300g ou 500/800g



LE PRIX
C'EST ICI

DOS DE CABILLAUD PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST

Réf. 707639, Réf. 707640

calibre 400/+

sous atmosphère modifiée

la barquette 2kg

Existe aussi en calibre 200/400g



FILETS DE POISSONS SURGELÉS



LE PRIX
C'EST ICI



FILETS DE DORADE ROYALE

AVEC PEAU ASC

ÉLEVÉES EN TURQUIE

Réf. : 309085

Sparus aurata

calibre 120/150

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

FILETS DE BAR AVEC PEAU

SANS ARÊTES ASC

ÉLEVÉS EN TURQUIE

Réf. : 309080

Dicentrarchus Labrax

calibre 120/150

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



FILET DE SAINT-PIERRE

AVEC PEAU SANS ARÊTE

PÊCHÉ EN OcéAN PACIFIQUE NORD-OUEST

Réf. : 298107

Zeus faber

calibre 150/200

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

QUEUES DE LOTTE

DE CHINE SANS PEAU

PÊCHÉE EN PACIFIQUE NORD-OUEST

Réf. : 307040

Lophius litulon

calibre 150/500g

le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



FILET DE SOLE TROPICALE

PÊCHÉE EN ATLANTIQUE CENTRE-EST

Réf. : 166151

Cynoglossus spp

portion 80/120g

le sachet 1kg



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

Existe aussi avec peau



ACHETEZ PLUS
PAIEZ MOINS



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





LE PRIX
C'EST ICI



LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

ORIGINE FRANCE

Réf. 084125, Réf. 091410, Réf. 083875, Réf. 702045, Réf. 710690

Chanterelle grise, chanterelle jaune, pied de mouton, girolle ou trompette
le colis de 1 ou 3kg



LE PRIX
C'EST ICI



TRUFFE TUBER MELANOSPORUM

ORIGINE FRANCE

Réf. : 083371

la barquette 250g



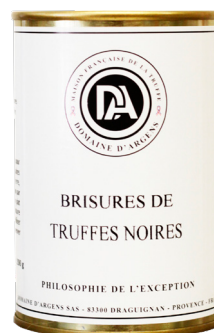
TRUFFES



LE PRIX
C'EST ICI



TRUFFES NOIRES BROSSÉES EXTRA
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 020838
la boîte 1/16



LE PRIX
C'EST ICI



BRISURES DE TRUFFES NOIRES
ORIGINE FRANCE
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 020853
la boîte 1/2
Existe aussi en brisure de truffes en 1/16 et en brisure de truffes 1/8



LE PRIX
C'EST ICI

TRUFFES NOIRE EN MORCEAUX
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 020848
la boîte 1/16



LE PRIX
C'EST ICI

BRISURE DE TRUFFE ÉTÉ 85% AROMATISÉ
TUBER FRANCE
Réf. : 307687
le bocal 250g

METRO

Traitement de visuel
Contrôle qualité

KO
Poids net égoutté : 70gr



LE PRIX
C'EST ICI



TRUFFE D'ÉTÉ ENTIÈRE
TUBER FRANCE
Réf. : 105809
le pot 70g

atout pro

- Idéales pour sublimer sauces, farces, pâtes ou risottos, la brisure de truffes d'été offre aux chefs une solution pratique et raffinée pour enrichir leurs créations.



LE PRIX
C'EST ICI



BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ
TUBER FRANCE
Réf. : 268757
le pot 250g
Existe aussi en 500g



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



TRUFFES



LE PRIX
C'EST ICI

CARPACCIO DE TRUFFE D'ÉTÉ
TUBER FRANCE
Réf. : 297545
le pot 500g
Existe aussi en carpaccio de truffes d'été 250g



LE PRIX
C'EST ICI

SAUCE TARTUFFADE À LA TRUFFE D'ÉTÉ (1,1%)
TRUFFIÈRES DE RABASSE
Réf. : 267674
le pot 500g



LE PRIX
C'EST ICI

TARTUFATA SAUCE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE D'ÉTÉ 5%
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 307526
le bocal 500g



LE PRIX
C'EST ICI

TARTUFATA À LA TRUFFE D'ALBA (1%)
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 310770
le pot 500g



LE PRIX
C'EST ICI

PURÉE DE CHAMPIGNONS GOÛT TRUFFE
SENS GOURMET
Réf. : 181020
10% de truffe d'été
le pot 280g



LE PRIX
C'EST ICI

JUS DE TRUFFES NOIRES
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 020864
la boîte 1/2



LE PRIX
C'EST ICI

ARÔME DE TRUFFE NOIRE
DOMAINE D'ARGENS
Réf. : 241679
le flacon 125ml

CHAMPIGNONS



LE PRIX
C'EST ICI



MORILLES ENTIÈRES
METRO CHEF
Réf. : 054642
le sachet 1kg



METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



FARANDOLE PRESTIGE
METRO CHEF
Réf. : 272881
le sachet 1kg



METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



MINI GIROLLES ENTIÈRES
METRO CHEF
Réf. : 272888
le sachet 1kg



METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



GIROLLES ENTIÈRES
METRO CHEF
Réf. : 272882
le sachet 1kg



METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



CÈPES EN MORCEAUX
METRO CHEF
Réf. : 054699
le sachet 1kg



METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI



CÈPES BOUCHONS ENTIERS
METRO CHEF
Réf. : 054701
le sachet 1kg



METRO
Chef



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



CHAMPIGNONS

atout pro

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



LE PRIX C'EST ICI



MORILLES EXTRAS SAUVAGES SÉCHÉES

METRO CHEF

Réf. : 212244

le tubo 400g

Existe aussi sous la référence 269476



atout pro

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



LE PRIX C'EST ICI



MORILLES SPÉCIALES SAUVAGES SÉCHÉES

METRO CHEF

Réf. : 212245

le tubo 400g

Existe aussi sous la référence 269470



atout pro

- De grandes morilles sauvages de plus de 6 cm, idéales pour des recettes farcies. Leur taille généreuse et leur texture charnue en font un support parfait pour des garnitures raffinées, notamment au foie gras.



LE PRIX C'EST ICI

MORILLES JUMBOS SAUVAGES SÉCHÉES

METRO CHEF

Réf. : 269498

le tubo 200g

Existe aussi sous la référence 004808



atout pro

- Des mini morilles sauvages de moins de 2,5 cm, sélectionnées pour leur goût intense et leur finesse. Parfaites pour sublimer vos vol-au-vent, bouchées à la reine ou risottos, elles apportent une touche raffinée à vos créations.



LE PRIX C'EST ICI



MINI MORILLES SAUVAGES SÉCHÉES

METRO CHEF

Réf. : 063729

le tubo 500g

Existe aussi sous la référence 269474



LE PRIX C'EST ICI

MORILLE TRAITEUR SAUVAGES SÉCHÉES

METRO CHEF

Réf. : 296493

le pot 400g

Existe aussi sous la référence 296912





LE PRIX
C'EST ICI



QUEUES DE MORILLES SAUVAGES SÉCHÉES

METRO CHEF

Réf. : 040244

le tubo 500g

Existe aussi sous la référence 269467



LE PRIX
C'EST ICI



BOLETS ET CÈPES SÉCHÉS

METRO CHEF

Réf. : 269500

le tubo 500g

Existe aussi sous la référence 057605



LE PRIX
C'EST ICI

GARNITURE FORESTIÈRE SÉCHÉES

METRO CHEF

Réf. : 273564

le tubo 500g

Existe aussi sous la référence 269473



LE PRIX
C'EST ICI



CÈPES EXTRA SÉCHÉS

METRO CHEF

Réf. : 294575

le tubo 400g

Existe aussi sous la référence 275539



LE PRIX
C'EST ICI



TROMPETTES DE LA MORT SÉCHÉES

SABAROT

Réf. : 156008

le tubo 500g



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



AUTRES LÉGUMES FRAIS



LE PRIX
C'EST ICI



LES CRESS

ORIGINE PAYS-BAS

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

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



LE PRIX
C'EST ICI



LES MINI LÉGUMES

ORIGINE FRANCE

Réf. 011358, Réf. 011378, Réf. 011521, Réf. 030956, Réf. 031053,
Réf. 704048, Réf. 704699, Réf. 760721

Mini carotte, navet, poireau, courgette, fenouil, aubergine, chou
fleur, chou vert et packchoï



METRO
EN PARTENARIAT AVEC

Jeunes
pousses

LE PRIX
C'EST ICI



LES SALADES JEUNES POUSSES FESTIVES

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

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



LE PRIX
C'EST ICI

LES LÉGUMES EXOTIQUES

ORIGINE BRÉSIL

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

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



LE PRIX
C'EST ICI

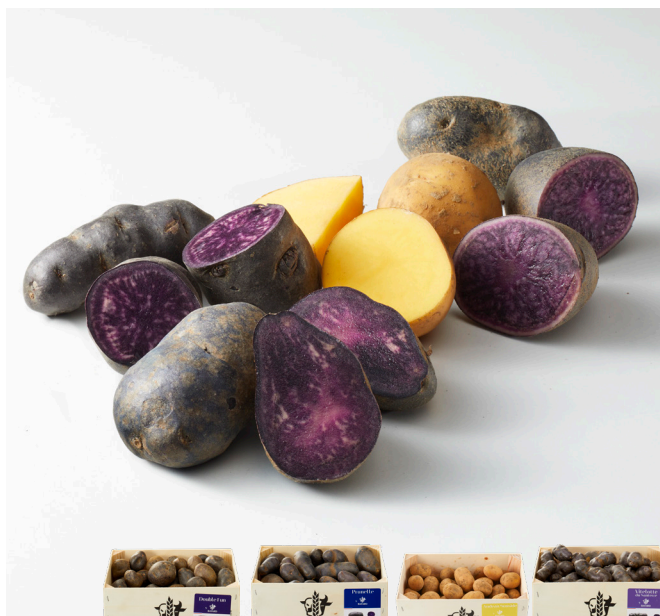


LES LÉGUMES GARNITURES

ORIGINE IMPORT

Réf. 030711, Réf. 145808

Haricots verts éboutés ou pois gourmands
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



LES POMMES DE TERRE

ORIGINE FRANCE

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

Vitelotte, Double fun, Prunelle Blauer ou Andean Sunshine



LE PRIX
C'EST ICI



MARRONS CUITS

ORIGINE FRANCE

Réf. : 077737

Sous vide
1kg



LE PRIX
C'EST ICI



LES FLEURS COMESTIBLES

Réf. 712514, Réf. 712520, Réf. 712512, Réf. 710865, Réf. 053712,
Réf. 077068

Pensé, souci, sauge, bourrache, fleur de concombre, zinnia, mufle,
tagète, orchidée, fleur de courgette



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



AUTRES LÉGUMES/FÉCULENTS



LE PRIX
C'EST ICI



FAGOTS DE HARICOTS VERTS LIENS COURGETTES

Réf. : 254599

12 pièces de 35g
le sachet 420g



LE PRIX
C'EST ICI



MARRONS ENTIERS PELÉS

ORIGINE PORTUGAL
FRUITS ROUGES & CO

Réf. : 190718
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



**FAGOTS DE LÉGUMES : HARICOTS VERTS,
CAROTTES ET BIMIS LIENS COURGETTES**

Réf. : 254600

12 pièces de 40g
le sachet 480g



LE PRIX
C'EST ICI



ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE VITELLOTTE

CITÉ GOURMANDE

Réf. : 141902
le sachet 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

TATIN AUX LÉGUMES DU SOLEIL

GELDELIS

Réf. : 194249

12 pièces de 80g
la boîte 960g



LE PRIX
C'EST ICI



GRATINS DE POMMES DE TERRE INDIVIDUELS

METRO CHEF

Réf. : 120009

10 pièces de 120g
le sachet 1,2kg



ACHETEZ
PLUS
PAIEZ
MOINS



FÉCULENTS



LE PRIX
C'EST ICI



**GRATIN DAUPHINOIS
AUX CHAMPIGNONS
AROMATISÉ À LA TRUFFE D'ÉTÉ**

PEKA
Réf. : 024075
le sachet 2kg



LE PRIX
C'EST ICI



**RIZ CARNAROLI
GRANDE RÉSERVE**

RISO GALLO
Réf. : 085874
le paquet 1kg



atout pro

- Affinage de 12 mois : Maturation naturelle en silos aérés pendant un an, permettant aux grains de développer une texture raffinée et des arômes subtils.
- Performance en cuisine : Idéal pour les risottos gastronomiques, il assure une cuisson parfaite : grains fermes, cœur al dente et liant onctueux.
- Rendement optimisé : Un paquet de 1 kg permet de servir environ 12 portions.



LE PRIX
C'EST ICI



**GRANRAVIOLI À LA TRUFFE
ÉLABORÉ EN ITALIE**

METRO CHEF
Réf. : 016579
la barquette 1kg



ACHETEZ
PLUS
PAYEZ
MOINS



LE PRIX
C'EST ICI



RIZ ARBORIO
METRO CHEF
Réf. : 307656
Environ 60 portions
le carton 5x1kg



nouveau



LE PRIX
C'EST ICI

GIRASOLI AU HOMARD

BREMA
Réf. : 312226
la barquette 500g
Produit disponible dans vos Halles à partir du 1er décembre 2025



LE PRIX
C'EST ICI



RIZ 3 COULEURS
METRO CHEF
Réf. : 303806
Environ 30 portions
le sachet 2,5kg



ASSAISONNEMENTS

ÉPICES



LE PRIX
C'EST ICI



SAFRAN EN POUDRE

METRO CHEF

Réf. : 028685

le pot 50x0,1g



LE PRIX
C'EST ICI



**ÉPICES POUR BEURRE
D'ESCARGOT**

METRO CHEF

Réf. : 254016

le pot 330g



LE PRIX
C'EST ICI



**CLOUS DE GIROFLE
ENTIERS**

METRO CHEF

Réf. : 049762

le pot 300g



LE PRIX
C'EST ICI



ANIS ÉTOILÉ

METRO CHEF

Réf. : 048295

le pot 200g



LE PRIX
C'EST ICI



NOIX DE MUSCADE MOULUE

METRO CHEF

Réf. : 049680

le pot 500g



LE PRIX
C'EST ICI

**BÂTONS DE CANNELLE
DU SRI LANKA**

METRO CHEF

Réf. : 029385

le pot 50g



FÈVES DE TONKA, AILS & SELS



atout pro

- Le sel de mer Maldon à l'ail, mêlant ail sauvage et rôti, offre une saveur parfumée idéale pour rehausser facilement vos plats et grillades



LE PRIX
C'EST ICI

FÈVES DE TONKA ENTIÈRES

THIERCELIN
Réf. : 164617
le sachet 200g

LE PRIX
C'EST ICI

FLOCONS DE SEL À L'AIL DES OURS ET AIL RÔTI

MALDON
Réf. : 173280
le pot 500g

atout pro

- Ce sel de mer aromatisé, subtilement infusé de piment d'Alep et de piment oiseau, est un assaisonnement polyvalent qui apporte une touche épicée et aromatique idéale pour sublimer plats et cocktails



LE PRIX
C'EST ICI

AIL NOIR BIO GOUSSES DÉCORTIQUÉES

THIERCELIN
Réf. : 180366
le pot 150g



LE PRIX
C'EST ICI

FLOCONS DE SEL AU PIMENT D'ALEP

MALDON
Réf. : 173278
le pot 500g



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



ASSAISONNEMENTS

HUILES & VINAIGRES



LE PRIX
C'EST ICI



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



LE PRIX
C'EST ICI



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA SAVEUR TRUFFE
METRO CHEF
Réf. : 274418
la bouteille 75cl
Existe aussi en METRO Chef huile d'olive vierge aromatisée au basilic 75cl, huile d'olive vierge aromatisée au citron 75cl et huile d'olive vierge aromatisée à l'ail 75cl



LE PRIX
C'EST ICI

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE I.G.P.
DE NIGRIS
Réf. : 293679
65% de moût de raisin
la bouteille 250ml



LE PRIX
C'EST ICI



VINAIGRE À LA PURÉE DE MANGUE
METRO CHEF
Réf. : 158315
le flacon 20cl
Existe aussi en METRO Chef préparation à base de vinaigre et purée de framboise 20cl, préparation à base de vinaigre et poivron au piment d'Espelette 20cl et préparation à base de vinaigre et purée de fruit de la passion 20cl



atout pro

- Idéale pour les vinaigrettes aigres-douces, les marinades, les viandes glacées, les desserts, les finitions de sauces chaudes ou froides, les cocktails et les décors d'assiette

atout pro

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



LE PRIX
C'EST ICI

CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE
CARANDINI
Réf. : 065195
la bouteille 500ml



LE PRIX
C'EST ICI

CONDIMENT ITALIEN BLANC PREMIUM
PONTI
Réf. : 222660
la bouteille 25cl



LE PRIX
C'EST ICI



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



#À VOS CÔTÉS pour vous **simplifier le tri**



Récolte des huiles usagées

Depuis le 1^{er} janvier 2016, les producteurs d'huiles alimentaires usagées sont tenus de mettre en place un tri à la source, une collecte sélective, une valorisation biologique (Art. L. 541-21-1 du Code de l'Environnement).

Simple à mettre en place, ce dispositif vous permet de respecter la réglementation tout en générant un revenu supplémentaire chaque année. Voici les étapes à suivre :

- Tri : mise en place gratuite de bacs dédiés.
- Collecte : récupération, nettoyage et remplacement des bacs.
- Valorisation : notre prestataire vous rémunère sur chaque litre d'huile usagée récoltée au meilleur prix du marché.

Pour en savoir plus sur ce service, adressez-vous à votre Chargé de Relation Client dans vos halles habituelles.

Vieux comté de 14 mois,

crème de pignons de pin à l'huile de truffe blanche,
poivre-vanille-cacao, vinaigre celtique

Recette



Durée : 30mn



Difficulté : facile



Portions : 2



Découvrez
la recette sur
METRO.fr

INGRÉDIENTS

60 g de comté

1 gousse de vanille séchée

1 pointe de poivre de
malabar

1 pointe de grué de cacao

15 cl de jus de pomme

10 cl de vinaigre de cidre

10 cl de cidre

10 g de sucre roux

Quelques graines de coriandre

200 g de pignons de pin

100 g de lait entier

Salade de saison



LE PRIX
C'EST ICI



PLATEAU 8 FROMAGES

SUR ARDOISE

SERVICES COMPRIS

Réf. : 141759

- Meule du besac 180g
 - Morbier 200g
 - Chaource 250g
 - Fourme d'Ambert 220g
 - Brique de vache 200g
 - Chèvre affiné croute fleurie 140g
 - Camembert de Normandie 240g
 - Maroilles 200g
- le plateau



la marque
METRO

LE PRIX
C'EST ICI



COMTÉ A.O.P. 18 MOIS

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 216826

la pièce 800g environ
le kilogramme



la marque
METRO

LE PRIX
C'EST ICI

TÊTE DE MOINE A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 149894

affinage 16 semaines
la pièce 800g environ



LE PRIX
C'EST ICI

TOMME AUX FLEURS

Réf. : 304494

la pièce 500g
Également disponible en format 20gx25



LE PRIX
C'EST ICI

GOUDA AFFINAGE 100 SEMAINES

ORIGINE PAYS-BAS

VERGEER

Réf. : 239578

1/4 de meule
la pièce 2,5kg environ



la marque
METRO

LE PRIX
C'EST ICI

SAINT-NECTAIRE FERMIER A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 024974

la pièce 1,5kg environ



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



FROMAGES



LE PRIX
C'EST ICI

TOMME VAUDOISE TRUFFES

SUISSE
DELICA FRANCE
Réf. : 226017

la pièce 120g

Également disponible en ail d'ours et piment



LE PRIX
C'EST ICI



CŒUR DE NEUFCHÂTEL A.O.P

LES CATELIERS

Réf. : 084730

la pièce 200g



LE PRIX
C'EST ICI

LE FERMIER À LA TRUFFE DU PÉRIGORD

EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE

Réf. : 180742

le quart soit 750g environ

le kilogramme

Également disponible en 1/4 Fermier Noix Figues 750g environ



la marque
METRO

LE PRIX
C'EST ICI



SAINT FÉLICIEN

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 298048

la pièce 180g



la marque
METRO

LE PRIX
C'EST ICI



MINI MONT D'OR A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 152991

au lait cru

la pièce





la marque
METRO

LE PRIX
C'EST ICI

FOURME D'AMBERT A.O.P.

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 236054

la pièce 1,5kg environ



la marque
METRO

LE PRIX
C'EST ICI



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

LA MAISON DU FROMAGE

Réf. : 142723

la pièce 250g



LE PRIX
C'EST ICI

GORGONZOLA A.O.P. 1/8

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 084736

pièce 1,5kg environ

le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



BÂTONNET BEURRE PORTION DEMI-SEL A.O.P.

LA CONVIETTE

Réf. : 179425

la boîte de 30 pièces de 15g



LE PRIX
C'EST ICI



BÛCHETTE AUX FLEURS

P. JACQUIN ET FILS

Réf. : 288138

la pièce 100g

Également disponible en bûchette chèvre/truffe ou tomate/basilic



PAINS DE TABLE



LE PRIX
C'EST ICI



PETITS PAINS

BANQUET D'OR
Réf. : 174058

100% cuits

le sachet de 30 pièces de 50g



LE PRIX
C'EST ICI



BAGUETTE 100% CUITE

VANDEMOORTELE

Réf. : 243819

le carton de 10 pièces de 220g



METRO SERVICES PREMIERS

#À VOS CÔTÉS
pour **vous permettre de réaliser**
vos projets



Carte REFLEXE*

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

- Une **carte de paiement sécurisée** utilisable uniquement chez METRO avec un code secret (deux de vos collaborateurs peuvent obtenir une Carte METRO REFLEXE à leurs noms et prénoms avec leurs propres codes secrets)

- Un **accès à votre relevé d'achats** mensuels en ligne
- Un **paiement immédiat** ou **différé** et du 3 fois sans frais sur le matériel et l'équipement
- **Des Points M cumulés** grâce à votre carte de fidélité : 1 point cagnotté pour chaque euro dépensé pour l'achat de produits de marque METRO



1 €
D'ACHAT
SUR LES MARQUES METRO



1 PT
M CAGNOTTÉ
SUR VOTRE COMPTE DE FIDÉLITÉ METRO



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

*Carte délivrée sous réserve d'acceptation de votre dossier par METRO France et de la signature du Contrat Carte METRO REFLEXE. Cotisation annuelle de 57€ HT, déductible de vos charges.

METRO SERVICES PREMIERS

#À VOS CÔTÉS pour développer votre présence en ligne



DISH CLASSICS

Avec DISH CLASSICS, digitalisez votre activité en toute simplicité. Des solutions pensées pour donner de la visibilité à votre établissement, simplifier votre organisation et optimiser la relation avec vos clients.



DISH

by METRO

DISH STARTER

Créez, en moins d'une heure, une vitrine en ligne à votre image, directement reliée à votre fiche Google My Business.

DISH RESERVATION

Offrez à vos clients la possibilité de réserver 24h/24, depuis votre site, vos réseaux sociaux ou Google.

DISH ORDER

Gérez vos commandes en direct depuis un boîtier intuitif.

DISH PREMIUM

Pour gagner du temps, regroupez l'ensemble de ces services dans une solution tout-en-un.



Et le + METRO : un accompagnement personnalisé par un chargé de succès client DISH PROFESSIONAL.

Vous souhaitez échanger avec un expert digital ? Prenez rendez-vous en scannant ce QR code ou adressez-vous à votre Chargé de Relation Client dans vos halles habituelles.

METRO SERVICES PREMIERS

#À VOS CÔTÉS pour faciliter vos encaissements et améliorer l'expérience client



DISH PAY

Avec DISH PAY, encaissez vos clients plus rapidement et en toute simplicité grâce à des solutions adaptées à toutes les situations.

- Des terminaux de paiement pour tout type de carte.
- Un encaissement instantané avec TAP TO PAY, directement depuis le pad de commande.
- DISH PAY NOW, une solution rapide, sans mensualité fixe.

Les + des solutions DISH PAY :

- Des versements journaliers ou hebdomadaires.
- Un backoffice pour suivre vos transactions en temps réel.
- Une gestion personnalisée des pourboires.
- Une compatibilité totale sur vos TPE.
- De nombreuses possibilités de modes de paiement acceptés.



Vous souhaitez échanger avec un expert digital ? Prenez rendez-vous en scannant ce QR code ou adressez-vous à votre Chargé de Relation Client dans vos halles habituelles.

Le dessert de Noël : du chocolat, des fruits, des épices, un parfum d'inattendu

Recette



Durée : 4h



Difficulté : moyen



Portions : 2

ASSIETTES



Découvrez
la recette sur
METRO.fr

- 1 Moelleux au chocolat, perles de mangue au safran, coulis de persil
- 2 Glace vanille, sarrasin soufflé, tuile opaline au sésame noir
- 3 Granité verveine, ananas Victoria
- 4 Pomme pochée au mojito, grenade, coulis kiwi-bas
- 5 Poire confite au curry vert, crème crue cardamome



LE PRIX
C'EST ICI



LES FRUITS EXOTIQUES

ORIGINE IMPORT

Réf. 701356, Réf. 703601, Réf. 014172, Réf. 007134, Réf. 701491

Mangue avion, ananas Victoria, litchi, fruit de la passion ou papaye



LE PRIX
C'EST ICI

AGRUMES RARES

ORIGINE IMPORT

Réf. : 701877

Kumquat, Yuzu, Citrus Pearl, main de Bouddha...
colis mixte



LE PRIX
C'EST ICI



LES PETITES BAIES

ORIGINE IMPORT

Réf. 700417, Réf. 704577, Réf. 710495, Réf. 710862

Mûre, myrtille, groseille ou framboise
le colis 8 barquettes



DESSERTS

COCKTAILS SUCRÉS



LE PRIX
C'EST ICI



PETITS FOURS "ÉLÉGANCE & CHOCOLAT"

SYMPHONIE PASQUIER

Réf. : 254440

- 6 financiers ganache chocolat
- 6 moelleux cacao banane
- 6 tartelettes chocolat café
- 6 brownies noix de pécan
- 6 croustillants chocolat coco
- 6 fondants chocolat
- 6 entremets gianduja
- 6 éclairs chocolat

le plateau de 48 pièces



LE PRIX
C'EST ICI



MIRLITONS SYMPHONIE PASQUIER

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

le plateau de 48 pièces



LE PRIX
C'EST ICI



PETITS FOURS "AQUARELLE"

SYMPHONIE PASQUIER

Réf. : 285506

- 6 moelleux noix de coco
- 6 croquants chocolat passion
- 6 fondants chocolat
- 6 moelleux pistache abricot
- 6 tartelettes citron
- 6 entremets nougat
- 6 éclairs vanille
- 6 tartelettes fraise

le plateau de 48 pièces



LE PRIX
C'EST ICI



ASSORTIMENT DE MACARONS

SYMPHONIE PASQUIER

Réf. : 128144

- 12 chocolat
- 12 vanille
- 12 citron
- 12 framboise
- 12 café
- 12 pistache

le plateau de 72 pièces



LE PRIX
C'EST ICI



PETITS FOURS "ENVIES SUCRÉES"

SYMPHONIE PASQUIER

Réf. : 123634

- 6 flans abricot
- 7 carrés opéra
- 7 carrés pomme cassis
- 4 éclairs café
- 4 éclairs chocolat
- 6 tartelettes citron
- 6 tartelettes chocolat
- 7 entremets pistache
- 6 financiers framboise

le plateau de 53 pièces



ACHETEZ PLUS
PAIEZ MOINS



LE PRIX
C'EST ICI



PETITS FOURS "ART DÉCO"

TRAITEUR DE PARIS

Réf. : 254437

- 8 spirales framboisier
 - 8 merveilleux chocolat praliné
 - 8 calissons fraise coco
 - 8 choux caramel
 - 8 triangles tout chocolat
 - 8 carrés exotique
- le plateau de 48 pièces



LE PRIX
C'EST ICI



MACARONS ARTISANAUX "LES CLASSIQUES"

FRANCE MACARON

Réf. : 238852

- 7 pistache d'Iran
 - 7 chocolat d'Équateur
 - 7 framboise intense
 - 7 vanille Bourbon de Madagascar
 - 7 caramel beurre salé
- le plateau de 35 pièces
Existe aussi en saveur exotique



LE PRIX
C'EST ICI



MINI ÉCLAIRS PÂTISSIERS

TIPIAK

Réf. : 163461

- 8 café
 - 8 chocolat
 - 8 vanille
 - 8 caramel au beurre salé
- le plateau de 32 pièces



LE PRIX
C'EST ICI



PETITS FOURS "MONTMARTRE"

TRAITEUR DE PARIS

Réf. : 264690

- 6 crumbles, crémeux citron, zestes citron et orange
 - 6 moelleux noisette, crémeux praliné, amandes
 - 6 financiers citron vert, panna cotta noix de coco, gelée framboise
 - 6 financiers caramel, crémeux chocolat lait-caramel, noix de pécan
 - 6 choux, crémeux vanille, sucre glace
 - 6 crèmes d'amande, poire, amandes grillées
 - 6 financiers cacao, mousse chocolat, crumble cacao
 - 6 biscuits, mousse à la vanille, gelée de mangue
- le plateau de 48 pièces



LE PRIX
C'EST ICI



ASSORTIMENT DE VERRINES SUCRÉES

METRO CHEF

Réf. : 179223

- 4 caramel
 - 4 chocolat
 - 4 panna cotta framboise
 - 4 citron meringué
- la boîte de 16 verrines



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



INGRÉDIENTS DE PRÉPARATION



LE PRIX
C'EST ICI



FÈVES DE CHOCOLAT NOIR GUANAJA
VALRHONA
Réf. : 168421
70% de cacao
le sac 3kg



LE PRIX
C'EST ICI



FÈVES DE CHOCOLAT AU LAIT JIVARA
VALRHONA
Réf. : 168429
40% de cacao
le sac 3kg



LE PRIX
C'EST ICI



FÈVES AU CHOCOLAT BLANC DULCEY
VALRHONA
Réf. : 168417
35% de beurre de cacao
le sac 3kg



LE PRIX
C'EST ICI

**CHOCOLAT DE COUVERTURE
AU LAIT ALUNGA™**
CACAO BARRY
Réf. : 177610
41% cacao
le sac 1kg



avec **METRO**

JOUEZ AVEC LES TEXTURES DANS VOS DESSERTS FESTIFS !

Révélez toute l'intensité de vos desserts festifs avec **Alunga™** 41 % : sa puissance cacaotée, agrémentée de notes biscuitées, séduit même les amateurs de chocolat noir !

Ajoutez du croustillant à vos desserts avec le **Pailleté Feuilletine™**, de délicieux éclats de crêpe dentelle pur beurre bretonnes, parfaits pour donner du relief à chaque bouchée.

Pressé ? Gagnez du temps avec le **Pralin Feuilletine™**, une préparation prête à l'emploi alliant praliné, chocolat au lait et croustillant inégalé !

Et pour des textures toujours parfaites, n'oubliez pas l'indispensable **beurre de cacao**.



**RESTEZ ENGAGÉ EN CHOISSANT
CACAO BARRY®**

Tous nos chocolats sont fabriqués à partir de fèves issues de filières durables et soutiennent le programme Cocoa Horizons. En savoir plus www.cocoahorizons.org



LE PRIX
C'EST ICI



**PAILLETÉ
FEUILLETINE™**
CACAO BARRY
Réf. : 021607
pur beurre
brisures de crêpes
dentelles croustillantes
le carton 2,5kg



LE PRIX
C'EST ICI



**PRALIN
FEUILLETINE™**
CACAO BARRY
Réf. : 069387
le seau 5kg



LE PRIX
C'EST ICI

**BEURRE
DE CACAO**
CACAO BARRY
Réf. : 223432
le sac 1kg



PALETS CHOCOLAT BLANC

Réf. : 168416

33% de beurre de cacao
le sac 3kg



PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT 100%

SÉBALCÉ
Réf. : 305012

le pot 1kg



CARA CRAKINE™

CACAO BARRY

Réf. : 184631

mélange à base de chocolat au lait caramel 34,5% et de céréales
biscuitées et toastées
le seau 1kg



PÂTE AROMATIQUE À LA PISTACHE KERMAN

CRESCO
Réf. : 097104

le seau 1kg



GÉLATINE OR

SÉBALCÉ

Réf. : 082175

500 feuilles de 2g
200 bloom
origine porcine
l'étui 1kg



CHOCOLAT AU LAIT AROMATISÉ À L'ORANGE

TERRY'S
Réf. : 312008

la boîte



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



DESSERTS

INGRÉDIENTS DE PRÉPARATION



LE PRIX
C'EST ICI



GOUSSSES DE VANILLE GOURMET

SÉBALCÉ

Réf. : 233878

goussses de 14-16cm

le bocal 60g



LE PRIX
C'EST ICI



GOUSSE DE VANILLE BOURBON BIO EN POUDRE

NOROHY

Réf. : 308002

le pot 100g



LE PRIX
C'EST ICI



GOUSSSES DE VANILLE BOURBON

SÉBALCÉ

Réf. : 233907

goussses de 14-16cm

le bocal 75g



LE PRIX
C'EST ICI



GRAINES DE VANILLE DE MADAGASCAR

SÉBALCÉ

Réf. : 184917

produit 100% naturel

le pot 100g



LE PRIX
C'EST ICI



GOUSSSES DE VANILLE TAHITENSIS

SÉBALCÉ

Réf. : 290671

goussses de 14-18cm

le bocal 150g



LE PRIX
C'EST ICI



EXTRAIT DE VANILLE BOURBON BIO

NOROHY

Réf. : 308001

la bouteille 225ml





LE PRIX
C'EST ICI

ARÔME TRUFFE

SÉBALCÉ

Réf. : 089095

la bouteille 500ml



LE PRIX
C'EST ICI



MACÉDOINE DE FRUITS CONFITS

APTUNION

Réf. : 012650

cubes de 6mm

composition : écorces d'orange, papayes rouges et vertes

la boîte 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



EXTRAIT DE CAFÉ PUR ARABICA

SÉBALCÉ

Réf. : 205357

la bouteille 500ml



LE PRIX
C'EST ICI



KIT DE CARAMÉLISATION "SECRET DE FLAMBAGE"

COOKAL

Réf. : 250991

la boîte de 70 doses



LE PRIX
C'EST ICI

FOURRAGE AU CARAMEL

CALLEBAUT

Réf. : 291906

produit sans colorant, ni arômes artificiels

sans huile de palme

le seau 5kg

atout pro

- Texture semi-liquide, parfait en fourrage comme en topping, pour apporter gourmandise à vos viennoiseries, pâtisseries ou bonbons



LE PRIX
C'EST ICI



CHÂTAIGNES ENTIÈRES CUITES

ROGER DESCOURS

Réf. : 212246

le bocal 420g



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



DESSERTS

INGRÉDIENTS DE PRÉPARATION



LE PRIX
C'EST ICI

MARRONS ENTIERS CUITS VAPEUR

ROGER DESCOURS

Réf. : 212248

la boîte 4/4



LE PRIX
C'EST ICI



MORCEAUX DE MARRONS AU SIROP

DOUCEURS PROVENÇALES

Réf. : 190264

la boîte 4/4



LE PRIX
C'EST ICI

PETITS MARRONS DÉCOR

DOUCEURS PROVENÇALES

Réf. : 190266

la boîte 4/4



LE PRIX
C'EST ICI

CRÈME DE MARRONS

METRO CHEF

Réf. : 309130

la boîte 5/1



LE PRIX
C'EST ICI

MARRONS ENTIERS AU SIROP

DOUCEURS PROVENÇALES

Réf. : 190265

la boîte 4/4



LE PRIX
C'EST ICI

CRÈME DE MARRONS

METRO CHEF

Réf. : 309194

la boîte 4/4





LE PRIX
C'EST ICI

PÂTE DE MARRONS

ROGER DESCOURS

Réf. : 312478

la boîte 4/4



LE PRIX
C'EST ICI

PRÉPARATION POUR VERMICELLES

DE MARRONS

ROGER DESCOURS

Réf. : 312476

la boîte 4/4



LE PRIX
C'EST ICI

MARRONS AU SIROP

ROGER DESCOURS

Réf. : 312477

la boîte 4/4



LE PRIX
C'EST ICI

SPRAY VELOURS ROUGE

ANCEL

Réf. : 231182

l'aérosol 500ml



LE PRIX
C'EST ICI

SPRAY VELOURS BRUN

ANCEL

Réf. : 264656

l'aérosol 500ml



LE PRIX
C'EST ICI

SPRAY VELOURS JAUNE

ANCEL

Réf. : 292196

l'aérosol 500ml



LE PRIX
C'EST ICI

SPRAY VELOURS BLANC

ANCEL

Réf. : 264658

l'aérosol 500ml



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



DESSERTS

LES INGRÉDIENTS DE PRÉPARATION



GARNITURES & ACCOMPAGNEMENTS

AUTRES LÉGUMES FRAIS ET ACCOMPAGNEMENTS EN SAUCE



PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION

METRO CHEF
Réf. : 288894

100% fruit
la barquette 1kg
Existe aussi en mangue, fraise ou framboise
100% fruit



ACHETEZ PLUS
PAYEZ MOINS



LE PRIX
C'EST ICI



PURÉE DE FRAMBOISE SUCRÉE

LES VERGERS BOIRON
Réf. : 206234

la barquette 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



PURÉE DE FRAISE SUCRÉE

LES VERGERS BOIRON
Réf. : 206248

la barquette 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



COULIS EXTRA DE FRUITS ROUGES

PONTHIER
Réf. : 006800

le squizz 500g



LE PRIX
C'EST ICI



PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION BIO

PONTHIER
Réf. : 007765

la poche 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

PURÉE DE FRAMBOISE SUCRÉE

METRO CHEF
Réf. : 311601

la poche 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

PURÉE DE MANGUE SUCRÉE

METRO CHEF
Réf. : 311628

la poche 1kg





ETOILES EN CHOCOLAT

PCB CRÉATION

Réf. : 293217

chocolat noir

dimensions: 4,3x4,1cm

la boîte de 48



RECTANGLE "JOYEUSES FÊTES"

PCB CRÉATION

Réf. : 268168

chocolat noir

la boîte de 84



ROND "JOYEUSES FÊTES"

PCB CRÉATION

Réf. : 268158

chocolat noir

diamètre : 2cm

la boîte de 140

EMBOUTS DE BÛCHE

PCB CRÉATION

Réf. : 268166

chocolat noir

"Origami"

dimensions : 8x7cm

la boîte de 24



FEUILLE DE HOUX

FLORENSUC

Réf. : 046662

en plastique

la boîte de 144



PICS DÉCOR CADEAUX

FLORENSUC

Réf. : 046801

20-38 mm

la boîte de 72



PICS ASSORTIMENT DE PÈRE NOËL

FLORENSUC

Réf. : 231266

en plastique

la boîte de 48

ETOILES EN CHOCOLAT

FLORENSUC

Réf. : 306567

La pièce 184G



SAPIN ENNEIGÉ

PCB CRÉATION

Réf. : 299829

chocolat blanc

dimensions: 2,8x3,8cm

la boîte de 60

SUCRES D'ORGE

PCB CRÉATION

Réf. : 311614

4,4x2cm

la boîte de 35

NOISSETTES

PCB CRÉATION

Réf. : 311619

chocolat au lait, diamètre 2,6cm

la boîte de 45

ROND "JOYEUX NOËL"

PCB CRÉATION

Réf. : 311643

chocolat noir, diamètre 3,5cm

la boîte de 56

RECTANGLES "JOYEUSES FÊTES"

FLORENSUC

Réf. : 252494

chocolat noir

dimensions : 7x1,5cm

la boîte de 132

ASSORTIMENT DE BOULES "FLOCON"

FLORENSUC

Réf. : 311944

la boîte de 5

PANNEAU "JOYEUSES FÊTES"

FLORENSUC

Réf. : 311945

57x55mm

la boîte

EMBOUTS DE BÛCHE "JOYEUSE FÊTES"

FLORENSUC

Réf. : 311984

dimensions 43x50 mm

la boîte 72 pièces



ETRO

Traitement de visuel
Contrôle qualité
Tra eKO's

LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOBRISURES

PCB CRÉATION

Réf. : 262602

chocolat noir, blanc, au lait
la boîte de 108

LE PRIX
C'EST ICI



CHAMPIGNONS 2D

PCB CRÉATION

Réf. : 311616

3 designs, chocolat blanc
la boîte de 54

LE PRIX
C'EST ICI



CHAMPIGNONS ROUGES EN SUCRE

FLORENSUC

Réf. : 073409

sucré 20x15mm
la boîte de 96



LE PRIX
C'EST ICI

CHAMPIGNONS BEIGES EN SUCRE

FLORENSUC

Réf. : 073428

la boîte de 96



ETRO

Traitement de visuel
Contrôle qualité
Tra eKO's

LE PRIX
C'EST ICI



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

PCB CRÉATION

Réf. : 263091

diamètre 2,6cm
la boîte 48 pièces





ASTUCE

Plateau spécial cuisson
Utilisation en salé ou sucré



LE PRIX
C'EST ICI



FONDOS DE MINI TARTELETTES CRUS PUR BEURRE

Réf. : 179306

diamètre : 40mm

la boîte de 60 (4 plateaux de 15 pièces)



LE PRIX
C'EST ICI



TARTELETTE LUNCH FILIGRANO

HUG

Réf. : 210562

sucrée rectangulaire au beurre

le carton de 150



idéal pour

- Utilisation salé ou sucré



LE PRIX
C'EST ICI



FONDOS DE TARTELETTES BRISÉS FRAIS

ATRIA

Réf. : 054107

diamètre : 11cm

20 pièces de 45g



LE PRIX
C'EST ICI



FONDOS DE TARTELETTES SABLÉS

ATRIA

Réf. : 059307

diamètre : 11cm

30 pièces de 45g



LE PRIX
C'EST ICI

MINI TARTELETTES PÂTE BRISÉE

PIDY

Réf. : 165754

ronde, diamètre 4cm

le carton de 96



LE PRIX
C'EST ICI

ASSORTIMENT MINI TARTELETTES AU BEURRE

PIDY

Réf. : 178249

carré : 3,5cm, ronde diamètre 4cm

le carton de 96



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



DESSERTS

PRÊTS À GARNIR



LE PRIX
C'EST ICI

FINES COQUILLES NATURES

PIDY

Réf. : 231879

la boîte de 84



LE PRIX
C'EST ICI

MINI CÔNES SUCRÉS AU CHOCOLAT

PIDY

Réf. : 231842

la boîte de 90



LE PRIX
C'EST ICI

COUPELLE EN CHOCOLAT NOIR

Réf. : 303993

la boîte de 48



LE PRIX
C'EST ICI

COUPOLE CHOCOLAT

DOBLA

Réf. : 152942

diamètre 60 mm

la boîte de 72



LE PRIX
C'EST ICI

NOUGAT GLACÉ INDIVIDUEL

GLACES DE LYON

Réf. : 185820

crème glacée au nougat parsemée d'éclats de nougat de Montélimar, de noisettes et de pistaches sur un biscuit

12 pièces de 80g

la boîte 960g



DESSERTS

PRÊTS À SERVIR

les halles
METRO



LE PRIX
C'EST ICI



OPÉRA CAFÉ DE COLOMBIE

METRO CHEF

Réf. : 194246

la bande 700g



METRO
Chef



LE PRIX
C'EST ICI

**VACHERIN
VANILLE FRAMBOISE**

GLACE SENSATION

Réf. : 185440

sorbet framboise, glace à la vanille,
crème glacée vanille, meringue
et sauce aux fruits rouges

16 à 18 parts

la pièce 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



NOUGAT GLACÉ

FAÇON PÂTISSIER

ERHARD PÂTISSIER GLACIER

Réf. : 187289

8 à 10 parts

la bande 620g



LE PRIX
C'EST ICI



BANDE FRAISIER

DELIFRANCE

Réf. : 299732

la bande 825g



LE PRIX
C'EST ICI



BANDE ENTREMETS

CARAMEL/POIRE

DÉLIFRANCE

Réf. : 155826

la bande 700g



LE PRIX
C'EST ICI



ENTREMET

MACARON

FRAMBOISE

SYMPHONIE PASQUIER

Réf. : 298117

la bande 750g



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



85



LE PRIX
C'EST ICI

MINI TABLETTES CHOCOLAT AU LAIT

RIOBA
Réf. : 305333
250 pièces environ
la boîte 1,125kg



LE PRIX
C'EST ICI



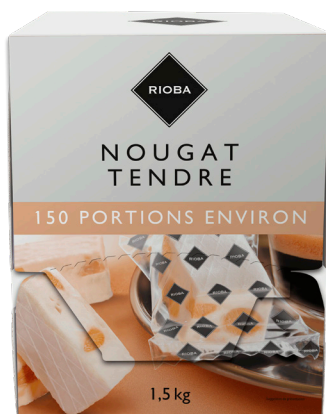
BILLES DE CHOCOLAT LAIT ET PRALINÉ

RIOBA
Réf. : 304878
200 sachets environ
la boîte 500g

LE PRIX
C'EST ICI

MINI TABLETTES CHOCOLAT NOIR 74%

RIOBA
Réf. : 308058
250 pièces environ
la boîte 1,125kg



LE PRIX
C'EST ICI

MINI NOUGATS TENDRES

RIOBA
Réf. : 306117
150 portions environs
la boîte 1,5kg

atout pro

- Savourez cette confiserie aux douces saveurs d'amande et de melon confit, issue de la tradition aixoise du XVe siècle. Le petit calisson d'Aix ajoute une touche chic et qualitative à votre café ou thé.



la marque
METRO

LE PRIX
C'EST ICI



MINI CALISSONS ÉLABORÉ DANS LES BOUCHES-DU-RHÔNE

RIOBA
Réf. : 092056
le tubo 930g

LE PRIX
C'EST ICI



**NECTAR
DE GOYAVE**

RIOBA
Réf. : 202482
la bouteille 1l V.P.



LE PRIX
C'EST ICI



**NECTAR
DE MARACUJA**

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



la marque
METRO

LE PRIX
C'EST ICI



**JUS DE
PIÑA COLADA**

RIOBA
Réf. : 220096
la bouteille 1l V.P.



LE PRIX
C'EST ICI



**JUS DE LITCHI/
GOYAVE**

RIOBA
Réf. : 288864
la bouteille 25cl V.P.



LE PRIX
C'EST ICI



**SIROP DE SUCRE
DE CANNE**

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



LE PRIX
C'EST ICI



SIROP DE VANILLE

RIOBA
Réf. : 304489
la bouteille 70cl V.P.



LE PRIX
C'EST ICI



SIROP DE MOJITO

RIOBA
Réf. : 160732
la bouteille 70cl V.P.



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



SPIRITUEUX

RHUMS



LE PRIX
C'EST ICI



RHUM XO
PLANTERAY
Réf. : 200852
40% 20ans
la bouteille 70cl



LE PRIX
C'EST ICI



RHUM RESERVA
EMINENTE
Réf. : 306257
41,3% 7ans
la bouteille 70cl



LE PRIX
C'EST ICI

BAROKO
PHILIPPINES
DON PAPA
Réf. : 268629
40%
la bouteille 70cl



LE PRIX
C'EST ICI

RHUM AGRICOLE AMBRÉ
MARTINIQUE
SAINT JAMES
Réf. : 007015
45%
la bouteille 70cl



LE PRIX
C'EST ICI



RHUM RESERVA EXCLUSIVA
DIPLOMÁTICO
Réf. : 107087
40%
la bouteille 70cl



LE PRIX
C'EST ICI

RHUM AGRICOLE BLANC
MARTINIQUE
SAINT JAMES
Réf. : 193329
40%
la bouteille 70cl

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



SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

THE MACALLAN
Réf. : 232575
40% 12ans
la bouteille 70cl



IRISH WHISKY

THE SEXTON
Réf. : 249181
40% 8
la bouteille 70cl



TRIPLE MALT WHISKY

BELLEVoye BLEU
Réf. : 242621
40% 8
la bouteille 70cl



BLENDED WHISKY

SUNTORY HIBIKI
Réf. : 217052
43% 8
la bouteille 70cl



BLENDED SCOTCH WHISKY

BALLANTINE'S
Réf. : 193359
40% 8
la bouteille 70cl



BLENDED SCOTCH WHISKY

J&B
Réf. : 193375
40% 8
la bouteille 70cl

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



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



AUTRES SPIRITUEUX



LE PRIX
C'EST ICI



TEQUILA REPOSADO

DON JULIO

Réf. : 160769

38%

la bouteille 70cl



LE PRIX
C'EST ICI



COGNAC VS

HENNESSY

Réf. : 014193

40%

la bouteille 70cl



LE PRIX
C'EST ICI



VODKA BIO

BELVEDERE

Réf. : 306394

40%

la bouteille 70cl



LE PRIX
C'EST ICI



FINE CALVADOS VS

COQUEREL

Réf. : 007888

40%

la bouteille 1l



LE PRIX
C'EST ICI



GIN

CHRISTIAN DROUIN

Réf. : 210289

42%

la bouteille 70cl



LE PRIX
C'EST ICI



LIQUEUR DE

MENTHE-PASTILLE

GIFFARD

Réf. : 192587

24%

la bouteille 1l

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



CHAMPAGNE BRUT

PHILIPPONNAT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 213005

Royale réserve

Robe jaune doré, claire et brillante. Nez pur, cristallin aux nuances fruitées, de touches acidulées et balsamiques, d'agrumes. Bouche fine et précise, chair vineuse superbement définie sur un vin droit, sans aucune sucrosité, très typé "Pinot" ! Servir ce chef-d'œuvre vers 10° dès l'apéritif, sur entrées froides, poissons marinés.

Dégusté en juin 2025



CHAMPAGNE BRUT

ROMAIN TRIBAUT

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 253363

Pur Meunier

Une cuvée 100% Meunier, le cépage résistant mais longtemps décrié qui est en passe d'être enfin reconnu à sa juste valeur. Il se montre opulent, immédiat, exotique, corsé, finement boisé. Un Champagne de vigneron... Et de caractère à essayer absolument ! Servir bien frais sur des gougères ou sur poulets rôtis.

Dégusté en juin 2025



CHAMPAGNE BRUT

LOUIS ROEDERER

la bouteille sous étui 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 283770

Collection 242

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

Dégusté en janvier 2025



CHAMPAGNE BRUT

GOSSET

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216811

Grande Réserve

Belle robe couleur paille, lumineuse aux reflets d'or. Dans le verre son bouquet se fait d'abord discret puis tout en restant frais il évoque les agrumes, les fruits blancs. La bouche est superbe : franche et ample. Croquant et tonique, sur les agrumes frais et juteux ! Finale nette aux parfums de gelée de groseille et aux petites touches épicées. Un Champagne droit et franc, vivifiant même ! Servir frais dès l'apéritif, sur un filet mignon ou sur un poisson vapeur.

Dégusté en mai 2025



CHAMPAGNE BRUT

GONET SULCOVA

la bouteille 75cl

Réf. : 236729

Chez METRO on raffole des Champagnes de Vignerons : ils offrent au consommateur précision et terroir, combinés à un rapport prix/plaisir souvent imbattable ! Celui-ci en est la parfaite illustration. Jolie robe dorée. Nez fumé engageant, mêlant fraise de bois et note de fruits secs. En bouche, ce Champagne se montre charnu, friand, équilibré. À déguster à l'apéritif ou lors d'une soirée festive.

Dégusté en janvier 2025



CHAMPAGNE BRUT

DUVAL-LEROY

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 298292

Brut Réserve

Robe brillante teintée de jaune pâle aux reflets scintillants. Nez fin, frais et tonique aux senteurs de pêche, de pomme, souligné d'un trait toasté. En bouche, le maître mot est l'équilibre tant on goûte un Champagne harmonieux, à la bulle parfaitement calibrée pour une liqueur de dosage idéal ! Il nous émue aussi par son peps et ce large panel de saveurs fruitées et iodées. Un Champagne à servir dès 10° sur tout un repas.

Dégusté en janvier 2025

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



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





CHAMPAGNE BRUT

DEVAUX
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216785

Grande Réserve

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

Dégusté en mai 2025



CHAMPAGNE BRUT

BESSERAT DE BELLEFON
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 214110

Grande Tradition

Robe aux reflets doré clair. Au nez, arômes de pâtisseries meringuées, notes de fruits blancs, un soupçon de toasté fumé et d'amande. En bouche, une bouffée de bulles toniques dans une chair ronde et vineuse, avec de la vivacité, de l'équilibre : saveurs fruitées de pomme mûre et de miel d'acacia. Servir vers 8° dès l'apéritif mais aussi en début de repas.

Dégusté en mai 2025



CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT

DUMÉNIL
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 214209

Sélection

Robe or pâle animée de fines bulles. Nez frais et fruité très pomme Granny Smith. En bouche, le style de la maison est souple, fruité mais structuré. Sa chair sérieuse et onctueuse nous livre des saveurs de coing et de pomme tatin, relevées par une finale à l'amertume revigorante. Ce Premier Cru de caractère est autant forgé pour l'apéritif que pour la table ! Servir vers 8/10° sur un Brie de Meaux.

Dégusté en mai 2025



CHAMPAGNE BRUT

LANSON
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216450

Le Black Label

Black Label est la cuvée emblématique de la Maison Lanson. Robe intensément dorée. Nez gourmand rappelant la crème pâtissière, les fruits secs et les fleurs mielleuses. En bouche, c'est une bouffée de bulles fraîches, émulsion crémeuse et fine, finissante sur des notes de citron acidulé. Servir vers 8° à l'apéritif ou sur une pâtisserie.

Dégusté en juin 2025



CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

VEUVE PELLETIER
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 214503

Robe rose saumoné. Nez sur les baies de fruits rouges et d'épices douces. Bouche à l'attaque délicatement fruitée, sur la mandarine. Une cuvée de belle qualité, un joli lot qui "pinote" et que l'on dégustera vers 8° dès l'apéritif ou en début de repas. Il pourrait vous surprendre aussi sur un saumon ou un fromage !

Dégusté en mai 2025

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



CHAMPAGNE
DRAPPIER
la bouteille 75cl
Réf. : 152828
Brut Nature
A venir.
Dégusté en xxxx



CRÉMANT DE LOIRE BRUT
LANGLOIS CHÂTEAU
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 214415

L'Extra Langlois
Robe or vert pâle. Nez tonique et citronné pourvu de fruits et fleurs blancs. La bouche est fine et ciselée sur un fond de bulles bien dimensionnées et aériennes. Très beau Crémant de Loire empli de vivacité, de plaisir, aux douces notes salines et joyeuses !!! Délicieux et bien sec ! Servir à 9° sur apéritifs.

Dégusté en janvier 2025



CRÉMANT DE LOIRE BRUT
DOMAINE DE LA PRÉVÔTÉ
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 222386

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

Dégusté en mai 2025



CHAMPAGNE BRUT ROSÉ
G.H. MUMM
la bouteille 75cl
Vendu en carton de 6
Réf. : 275657

Le Rosé
Robe rose pâle aux reflets groseille. Nez de petits fruits rouges, tendance framboise, notes vineuses et sanguines. Bouche remplie par une multitude de bulles bien calibrées et parfumées à la fraise, sur un fond de chair vive, s'exprimant dans l'élégance et la vinosité. Ensemble flatteur, long et parfumé pour celles et ceux qui aiment les Champagnes galants et bien élevés ! Servir vers 8°.

Dégusté en février 2025



MONTLOUIS-SUR-LOIRE
EXTRA BRUT
DOMAINE LE PIGEONNIER
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 293377

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

Dégusté en mai 2025

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



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





CRÉMANT D'ALSACE BRUT

HENRI WEBER

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 292197

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

Dégusté en juin 2025



PROSECCO D.O.C.

ITALIE

CORNÈR

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 219895

Treviso Spago

Robe jaune doré clair. Nez floral et croquant de petits fruits blancs : pommes, poires, un rien de citronné. Bouche franche aux fines bulles non envahissantes... Fin cordon d'une mousse aérienne et savoureuse. Jolie chair vineuse acidulée et minérale. Un bien beau Prosecco Treviso... Au bouchage Spago !! Délicieux ! Servir vers 9° sur apéritifs, entrées froides et salades.

Dégusté en janvier 2025



CRÉMANT D'ALSACE BRUT

MÛRÉ

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 285288

Prestige

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

Dégusté en mai 2025



CAVA

ESPAGNE

VISIEGA

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 267952

Brut

Belle robe jaune doré, aux reflets émeraude et aux bulles fines. Le nez est gourmand et fruité, sur la pâte de fruits, le poivre blanc. La bouche nous désaltère : à déguster entre copains/copines avec des tapas version piquenique.

Dégusté en janvier 2025



CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT

MAISON KUEHN

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216761

Cuvée 1675

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

Dégusté en mai 2025

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



ALSACE GEWURZTRAMINER 2023

FAMILLE HAULLER
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 293590

Moelleux

Robe or jaune aux reflets dorés. Nez expressif et gourmand sur la pêche, le litchi et la mangue, finement épicé. Belle amplitude et rondeur en bouche, avec de la vinosité. Finale complexe et longue, mêlant à la fois des citrons mûrs et l'ananas Victoria. Servir vers 11° sur apéritifs au verre, tartes tatin ou un poulet créole à la banane.

Dégusté en juin 2025



uniquement chez
METRO



SAUTERNES 2022

RÉCOLTE D'OR
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 221744

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

Dégusté en janvier 2025



ALSACE GEWURZTRAMINER 2022

FAMILLE HAULLER
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 229667

Vendanges Tardives

Jolie robe jaune bouton d'or. Nez typique du cépage, musqué avec des notes de raisins de Corinthe. Très belle bouche à la sucrosité maîtrisée, ample et gourmande. Délicieux nectar à déguster avec un foie gras, un croustillant de munster aux pommes ou encore un roquefort et ses arachides grillées.

Dégusté en juin 2025



SAUTERNES 2018

SABLETTES
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 214993

Vinifié par Château Doisy-Védrines

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

Dégusté en avril 2024

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



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



nouveau



BORDEAUX 2024

JEAN DEGAVES
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 302774

Moelleux

Robe limpide aux reflets dorés. Au nez, de belles notes de fruits à noyaux se dévoilent (abricots, pêches). La bouche est sensuelle, exotique et équilibrée. Gourmandise et simplicité sont les mots d'ordre pour partager "Les Arguilles" frais, avec des toasts au foie gras, des verrines façon crumble roquefort et poires, ou encore un carpaccio à l'ananas.

Dégusté en février 2025



CÔTES DE GASCogne I.G.P.

DOMAINE TARIQUET
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 310319

Premières Grives

A venir.

Dégusté en xxxx



MONBAZILLAC 2024

BAJAC
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 214670

Le Monbazillac a le vent en poupe en privilégiant un style frais qui attire une cible plus large de consommateurs. Robe jaune doré limpide et brillante. Au nez, on perçoit le raisin frais, l'abricot mêlé de miel et d'herbe fraîche. La bouche est moelleuse et la gourmandise juste dosée. Texture charnue élancée et équilibre grâce à une belle acidité. Finale sur le zeste de mandarine. Ensemble harmonieux et très digeste ! Servir vers 8° sur desserts, foie gras, apéritif.

Dégusté en juin 2025



TOKAJ FURMINT DOUX

HONGRIE

TOKAJ KERESKEDOHAZ
la bouteille 50cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 212622

Late Harvest

Robe or vert aux reflets topaze. Nez frais de coing, de mangue, de melon et d'ananas frais. Bouche fraîche et nette à la chair goûteuse de pêches et de noyaux. Texture élégante et gourmande à la surmaturation intelligente, sans excès de sucrosité... Finale bergamote, miel et mandarines. Un joli Tokaji tendre, façon vendanges tardives qui saura sublimer vos apéritifs, foie gras et desserts. Servir vers 11°.

Dégusté en mai 2025

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



ALSACE PINOT GRIS 2023

HENRI WEBER
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 215288

Robe jaune doré clair. Nez de coings et de pêches jaunes, pointes d'épices et de bergamote. Un rien de rhubarbe et de poivre blanc. Bouche grasse et complexe autour d'une noble sucrosité liée d'épices douces. Vineux, profond, gourmand et fruité, ce Pinot Gris est un pur bonheur !! Longue finale entre puissance et exotisme. Servir vers 11° sur viandes blanches et spécialités régionales.

Dégusté en juin 2025



CÔTES DU JURA 2017 LA MAISON DU VIGNERON le clavelin 62cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 298750

Vin Jaune

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

Dégusté en juin 2025



ALSACE RIESLING 2024

FAMILLE HAULLER
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 251920

Robe or jaune doré clair. Nez mûr et puissant de fruits jaunes dorés au soleil, soupçons de citrons confits et de mangue. Palette aromatique au fruité ravageur ! Longue finale tranchante, saline, aux touches de pierres à fusil tièdes. Servir vers 11° sur poissons de caractère, volailles épicées façon sucré/salé, munster fermier.

Dégusté en juin 2025



uniquement chez
METRO



VIN DE SAVOIE APREMONT 2023

LE VIGNERON SAVOYARD
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216374

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

Dégusté en mai 2025

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



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





LE PRIX
C'EST ICI



MEURSAULT 2024

DOMAINE CHRISTOPHE BELLANG
la bouteille 75cl
Réf. : 107979

Vieilles Vignes

Robe jaune bouton d'or. Nez finement brioché de fruits jaunes bien agrumés, nuances pêche, abricot, noisette fraîche, bergamote et pain grillé. En bouche, un beau relief, ample, ce qu'il faut de gras, une saveur bien beurrée... Joli Meursault racé et authentique à prix canon !! Finale citrons mûrs et amandes. Servir vers 11/12° sur une côte de veau, une salade tiède de homard, un Reblochon affiné.

Dégusté en juin 2025



LE PRIX
C'EST ICI

VIRÉ-CLESSÉ 2022

DOMAINE RAPHAËL SALLET
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 211854

"Clos du Chapitre" Monopole

Robe jaune doré clair, brillance. Nez frais et floral sur les fruits blancs, un balsamique bien typé aux nuances de chèvrefeuille et d'herbes fraîches. Chair nerveuse de belle minéralité qui possède un fin gras crémeux et sapide. Prix/plaisir garanti pour cette A.O.P. et cette parcelle exploitée en Monopole (1 seul propriétaire). Servir vers 11° sur poissons et fromages doux.

Dégusté en avril 2025



LE PRIX
C'EST ICI

CHABLIS 2022

DOMAINE DAMP FRÈRES
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 242575

Bréchain Vieilles Vignes

Robe or jaune doré. Nez de fruits secs et d'herbes fraîches, de citrons, d'asperges et d'amandes fraîchement pilées. En bouche, une très belle tension minérale relayée par un citronné de bergamote. La chair vineuse est tranchante et ciselée, saline et iodée à souhait !! C'est top et à tarif tout doux ! Servir vers 11° sur coquillages, poissons, tartares de daurade ou de bar.

Dégusté en décembre 2024



LE PRIX
C'EST ICI

POUILLY-FUISSÉ 1^{ER} CRU 2023

J.M. AUJOUX

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 292999

Art Minéral

Troisième millésime sur cette A.O.P. en 1^{er} cru ! Robe or doré clair, brillance et limpidité. Le nez est intense et généreux sur l'agrumes, les fruits jaunes et exotiques. En bouche, l'opulence est de mise ! Chair vineuse grasse et complexe, palette aromatique envoûtante et minéralité hors pair ! Servir vers 10/12° sur des filets de turbots crévés, viandes blanches et jolis fromages de chèvre locaux.

Dégusté en février 2025



LE PRIX
C'EST ICI

VIN DE FRANCE 2024

MAISON VENTENAC

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 299107

Chardonnay. Préjugés

Robe jaune doré. Nez gourmand et enjôleur, fruits blancs agrumés, touches de pêche, nuances d'un boisé brioché adroitement vanillé. Un joli gras bien enrobé, de l'onctuosité, du punch et un ciselé gourmand. Ensemble équilibré et croquant avec tension et minéralité ! Longue finale noisettes et amandes. Servir vers 10/11° sur crustacés, poissons grillés, fromages gras.

Dégusté en janvier 2025

Existe aussi en magnum



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



PICPOUL DE PINET 2023

ORMARINE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 221775

Plo de l'Isabelle

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

Dégusté en juin 2025



POUILLY-FUMÉ 2023

LA PERRIÈRE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 306280

Les Genièvres

Grande robe or doré pâle et lumineuse. Sublime nez de bergamote, de yuzu et de citrons verts. Attention Sauvignon de haut vol !! La bouche confirme les premières impressions. Structure parfaite alliant le citronné à une vinosité complexe et minérale. Ici, pas de doute, on a recherché le complexe, le vineux et la puissance. Grande race d'expression !! Idéal vers 10° sur un bar au fenouil.

Dégusté en janvier 2025

nouveau



uniquement chez
METRO



PAYS D'OC I.G.P. 2024

VILLA POUS

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 302972

Chardonnay. Tatiana

Pour votre plus grand plaisir, la cuvée Tatiana de Villa Pous se décline désormais en blanc ! Un Pays d'Oc I.G.P., au profil bourguignon : 100% Chardonnay. Digeste, gourmand et croquant. À déguster sans plus attendre avec vos volailles en sauce, poissons ou salades. Ou tout simplement pour se mettre en appétit !

Dégusté en juin 2025



TOURAINE CHENONCEAUX 2023

BAUDRY-DUTOUR

la bouteille 75cl

Réf. : 293150

La Chapinière

Coup de tonnerre pour ce Sauvignon de très haut vol signé Baudry-Dutour !! Robe or doré clair et brillant. Grand nez d'agrumes : citron, cédrat, bergamote, c'est juste magnifique !! Bouche ample, grasse et nerveuse révélant une parfaite maturité de récolte. Vinosité de premier ordre possédant le tranchant, le salin et une belle colonne vertébrale acide pour porter cette matière imposante. Vers 11° sur un sandre au beurre blanc.

Dégusté en octobre 2024



PESSAC-LÉOGNAN 2019

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE (BLANC)

la bouteille 75cl

Réf. : 291292

Vignobles Lurton

Belle robe jaune paille aux reflets verts, brillance. Le nez est très flatteur, des notes florales, une pointe d'agrumes avec une finale légèrement toastée. En bouche, l'équilibre est parfait entre la fraîcheur et la rondeur. Grande finale fruitée, racée et persistante. Bravo !!!! Servir vers 10° sur des langoustines, noisettes de veau aux giroldes.

Dégusté en février 2025



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

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



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



nouveau



BORDEAUX 2022

CHEVAL QUANCARD

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 311110

Réserve

Robe grenat pourpre sombre. Nez mûr et finement toasté de fruits rouges et noirs, fines touches de moka et de noyaux. Bouche enveloppante à la puissance ouatée et persistante. Bordeaux bien typé et défini assurant consensualité et belle tenue à table. Finale cèdre et fèves fraîches de cacao. À privilégier sur viandes, civets, pâtés et fromages. Servir vers 16°.

Dégusté en mars 2025



BORDEAUX SUPÉRIEUR 2023

FONTBREUIL

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 306819

Définitivement le must en Bordeaux Sup !! Nez fruité sur la cerise mûre et le cassis, soutenu par un élevage enjôleur. Bouche fraîche et souple, marquée par des notes vanillées et grillées. Tanins croquants et enrobés soulignent cet ensemble digeste et godeloyant. Un Fontbreuil impeccable, comme à l'accoutumée, à servir dès à présent vers 17° sur tout un repas.

Dégusté en mai 2025



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



BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX 2023

CHÂTEAU LES JOUBERTS

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 222363

Terroir de Tutiac

Jolie robe grenat sombre. Nez net fringant de fruits rouges et noirs, un rien de griottes, de noyaux et de poivre gris. La classe ! Bouche charnue, grasse et opulente au velouté bien placé. Enfin un vrai Blaye de parfaite expression !! Grande finale sur la pulpe de fruits mûrs. Équilibre redoutable et harmonie totale autour d'une assiette de charcuterie ou d'une petite grillade. Servir vers 16°.

Dégusté en décembre 2024



PAUILLAC 2018

LIONS DE BATAILLE

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 305110

Second vin de Château Bataille

Nous avons flashé sur ce 2018 ! Philippe Castéja produit ce Pauillac de style et de forme classiques et qui est depuis peu, l'une des meilleures affaires de cette appellation mythique ! On aime sa droiture, sa structure et son classicisme qui évolueront avec bonheur. Rare de trouver un second vin de Pauillac de cet acabit !! Servir à 17° sur une énorme côte de bœuf au four !

Dégusté en janvier 2025



SAINT-ÉMILION 2020

LES HAUTS DE LA GAFFELIÈRE

la bouteille 75cl

Réf. : 200462

Sélection d'Excellence

Robe grenat sombre. Nez de fruits rouges confiturés, soupçons de poivrons et de paprika. Sur 2020, la bouche est souple et ronde, et privilégie la finesse à la puissance. Les tanins sont accrocheurs et crayeux, et appellent la table afin de discuter avec une entrecôte !! Finale kirschée et point cachou. Vers 15° sur charcuteries, viandes rouges et fromages affinés.

Dégusté en juin 2025

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



CHINON 2021
CHÂTEAU DE LA GRILLE
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 215888

Baudry-Dutour

Robe grenat clair. Nez mûr de Cabernet Franc finement poivré de fruits rouges et noirs. La bouche est franche et authentique sur un fruité pulpeux, gourmand et épicé. La chair se livre pleinement, grasse et opulente, sa trame tannique est parfaitement bâtie. Pas de doutes avec la Grille, nous sommes en présence d'un vrai et grand Chinon ! Vers 16/17° sur andouillettes, abats, cochon grillé.

Dégusté en février 2025



SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2024
DOMAINE JACQUES & VINCENT
MABILEAU
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 221675

La Gardière

Robe grenat profond. Joli nez mûr et poivré de beaux fruits noirs. La matière est mûre, souple et pulpeuse sur une trame vineuse serrée et fraîche. Grande finale juteuse et persistante ! Bravo ! Grande finale de panache et d'épices ! Il accompagnera viandes, volailles, fromages et charcuteries. Servir vers 15°.

Dégusté en mai 2025



uniquement chez
METRO



SAUMUR-CHAMPIGNY 2024
DOMAINE DES SANZAY
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 214481

Les Tuffes

Robe grenat sombre empourpré. Nez mûr et noblement concentré de beaux fruits noirs réglissés, d'épices et de poivre gris. Bouche grasse et ample, juteuse, explosive et d'un fruité ravageur ! Chair vineuse éclatante définie par une ossature tannique de premier ordre. Grande finale gourmande et concentrée. Bravo à Céline et Didier Sanzay !! Servir vers 15° sur solides viandes.

Dégusté en juin 2025



uniquement chez
METRO



BOURGUEIL 2024
DOMAINE DE LA CABERNELLE
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 214887

Cuvée des Coteaux Vieilles Vignes

Robe grenat pourpre. Nez complexe et bien poivré de petites baies de fruits noirs, nuances de réglisse fraîche, de cachou. En bouche, le Cabernet Franc est là : franc, fougueux et savoureux ! Ossature tannique bien placée et judicieux de pulpe confite. Harmonieux, complet et racé, cette pépite de Bertrand Caslot est une aubaine à Bourgueil !! Vers 16° sur viandes rouges, terrines et pâtés.

Dégusté en juin 2025



JULIÉNAS 2023
CHÂTEAU DES CAPITANS
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6
Réf. : 311525

Les Vins Georges Duboeuf

Robe grenat sombre. Joli nez de fruits rouges, fraise, cerise, framboise et une touche de poivron rouge. Bouche fine et élégante d'un Gamay juteux et croquant. La chair est de belle intensité vineuse, ronde, fraîche et fondamentalement axée sur ce beau registre fruité et finement épicé. Finale poivre et griotte. Un vrai Juliéna de domaine ! Servir à 13/14° sur terrines, pâtés, charcuteries.

Dégusté en février 2025

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



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





GEVREY-CHAMBERTIN 2023

DOMAINE MARCHAND FRÈRES

la bouteille 75cl

Réf. : 282918

Vieilles Vignes

Superbe robe grenat violine. Notes de fruits rouges et noirs confiturés ; framboise, griotte, groseille et une pointe d'épice poivrée. En bouche, belle ossature typée Gevrey, de l'allonge, de la race et un pulpeux exquis souligné d'un boisé fondu et suave. Ces vieilles vignes apportent ce surcroît de profondeur et d'expression ! Déjà séducteur en prime jeunesse, il vieillira avec grâce ! Vers 16° sur un civet ou une daube.

Dégusté en février 2025



CÔTES-DE-THONGUE I.G.P. 2021

DOMAINE DE COUSSAN

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 228549

Syrah/Grenache Noir

Jolie robe grenat pourpre sombre. Nez puissant et épicé de fruits noirs et de poivre. Bouche dense et serrée, juteuse et bien poivrée, trame à l'ossature massive mais toujours goûteuse et salivante. Extraction très bien placée pour le punch et l'intensité, compote de cassis et de violette pour le velouté et le toucher de bouche. Servir vers 14/15° sur généreuses viandes rouges grillées.

Dégusté en juin 2025

Existe aussi en magnum

nouveau



VOSNE-ROMANÉE 2023

LOUIS LATOUR

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 310871

Belle robe rubis sombre. Nez raffiné et racé de fruits rouges et noirs compotés, de mûres et griottes écrasées et un soupçon de noyau. La bouche est franche et nette, trame vineuse évoluant sur le suave et le velouté. Longue finale au moelleux et à la finesse incomparables ! L'élégance de Vosne-Romanée made in Latour !! Servir vers 15/16° sur une volaille braisée, un ris de veau aux champignons.

Dégusté en mars 2025



HAUTE VALLÉE DE L'AUDE I.G.P. 2020

DOMAINE DE L'AIGLE

la bouteille 75cl

Réf. : 220098

Pinot Noir

Jolie robe grenat. Beau nez de Pinot Noir et de cassis. L'attaque est souple qui se poursuit sur un beau fruité, légèrement poivré, avec une belle longueur. C'est gourmand ! Servir vers 14° sur un suprême de volaille.

Dégusté en juin 2024



BEAUNE 1^{ER} CRU 2017

LOUIS JADOT

la bouteille 75cl

Réf. : 099171

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

Dégusté en mars 2025



PIC SAINT LOUP 2020

VIGNERONS DU PIC

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 221814

Réserve des Almades

Robe grenat sombre, reflets pourpre intense. Superbe nez de fruits noirs et rouges, bouquets d'épices, poivre noir et touches d'eucalyptus. Bouche juteuse et pleine, au relief imposant et à l'ossature parfaitement construite. La texture est raffinée et majestueuse, la palette aromatique est nette et croquante, le milieu de bouche plein et savoureux. Servir vers 17° sur viandes rouges grillées ou rôties.

Dégusté en décembre 2024

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



uniquement chez
METRO

LE PRIX
C'EST ICI



SAINT-JOSEPH 2024

LES ROCHINS
la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 213940

Notre exclusivité sur Saint-Joseph, appellation reine du Rhône !!! Nez intense et explosif de fruits noirs, d'épices et de réglisse fraîche. Bouche opulente, grasse et charnue aux pulpeux bien marqué. Spectre aromatique bluffant, ossature sculpturale et noblement extraite. Un Saint-Joseph d'école au tarif tout doux !! Idéal vers 16° dans sa jeunesse et son extravagance sur solides viandes rouges.

Dégusté en mars 2025



LE PRIX
C'EST ICI



BEAUMES-DE-VENISE 2023

LES ARTISANS VIGNERONS

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 222256

Chapelle Notre Dame d'Aubune

Belle robe grenat sombre aux reflets pourpres. Nez de fruits noirs rôtis et épicés, un rien de garrigues, de terres chaudes et de cachou. Bouche franche au fruité croquant et juteux, laissant place à une belle trame tannique apportant corps et intensité. Ensemble complet, dense et expressif. Grande finale de race et de panache !! Coup de cœur ! Servir vers 16° sur tout un repas.

Dégusté en janvier 2025



uniquement chez
METRO

LE PRIX
C'EST ICI



CROZES-HERMITAGE 2023

ROCHES BLONDES

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216766

Envie d'un Crozes "glouglou" et ultra fruité/épicé ?? Roches Blondes 2023 est pour vous !!! Robe pourpre violacé. Nez de griottes, de cassis et d'épices, sublimé par de belles touches de poivre et de cachou. Bouche explosive et suave au fruité ravageur !! Ossature élégante et poivrée, quelle digestibilité !! Finale violette fraîche. Vers 14° sur viandes rouges juteuses.

Dégusté en janvier 2025



LE PRIX
C'EST ICI



BAROLO D.O.C.G. 2021

ITALIE

RICOSSA

la bouteille 75cl

Vendu en carton de 6

Réf. : 216398

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

Dégusté en mars 2024



LE PRIX
C'EST ICI

TERRE SICILIANE

I.G.T. 2020

ITALIE

CONTE DI CAMPIANO

la caisse bois 6x75cl

Réf. : 307609

Nero d'Avola/Syrah

Robe grenat pourpre sombre. Superbe nez franc et épicé aux jolis accents de fruits noirs, de garrigues, de nuances toastées/boisées intelligentes. En bouche, chair ferme et bien veloutée libérant une concentration naturelle hors pair !! Texture dense et parfaitement enrobée aux senteurs de fruits en gelée. Juteux et sanguin aux bons goûts de noyaux de griottes, ce sicilien est une aubaine !! Quel finish équilibré et long ! Vers 14/15° sur belles viandes rouges rôties.

Dégusté en mai 2025

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



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



FONTAINES À VINS



SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2024

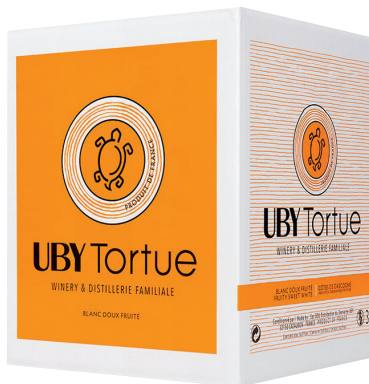
MICHEL LAURENT

la fontaine à vin 5L

Réf. : 106290

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

Dégusté en novembre 2024



CÔTES-DE-GASCOGNE I.G.P. 2023

UBY

la fontaine à vin 3L

Réf. : 280077

Tortue. Blanc doux fruité

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

Dégusté en juin 2025



uniquement chez METRO



CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES SAINT-CECILE 2024

DOMAINE AUBERT

la fontaine à vin 5L

Réf. : 298482

Bel habit pourpre sombre. Nez complexe et divinement poivré de cerises, de myrtilles et d'épices. Bouche charnue, grasse et opulente alliant la structure tannique à un fruité de haut vol ! Chair serrée et goûteuse. Longueur finale réglissée aux soupçons de cachou et de jus de viande. Quel punch ! Dès à présent vers 15° sur cochon grillé, agneau aux herbes, une cailllette de la Drôme.

Dégusté en mars 2025



VAUCLUSE I.G.P. 2024

ARMAND DARTOIS

la fontaine à vin 5L

Réf. : 305123

Viognier

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

Dégusté en janvier 2025



VIN DE FRANCE 2024

RIBEAUPIERRE

la fontaine à vin 10L

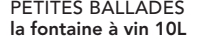
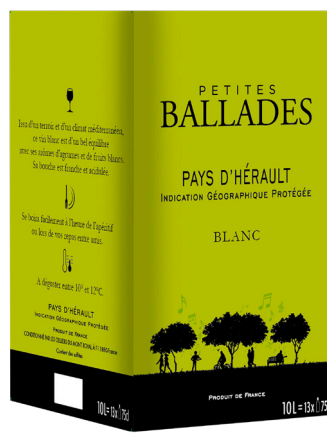
Réf. : 072505

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

nouveau



PAYS D'HERAULT I.G.P.

PETITES BALLADES

la fontaine à vin 10L

Réf. : 305372

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

Dégusté en juin 2025

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



LE PRIX
C'EST ICI



ASSIETTE PLATE "SÉLÈNE"

IN SITU

Réf. 306994

Grès avec émaux réactifs.

Ø 27 cm.

Existe aussi en Ø 22 cm ou en dim. : 28 x 19 cm.



LE PRIX
C'EST ICI



ASSIETTE PLATE "JADE"

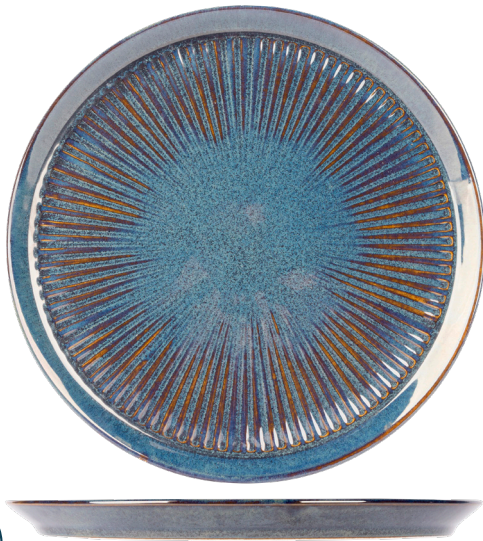
COSY & TRENDY

Réf. 307188

Grès.

Ø 27 cm.

Existe aussi en différents modèles.



LE PRIX
C'EST ICI



ASSIETTE PLATE "SOLAS"

COSY & TRENDY

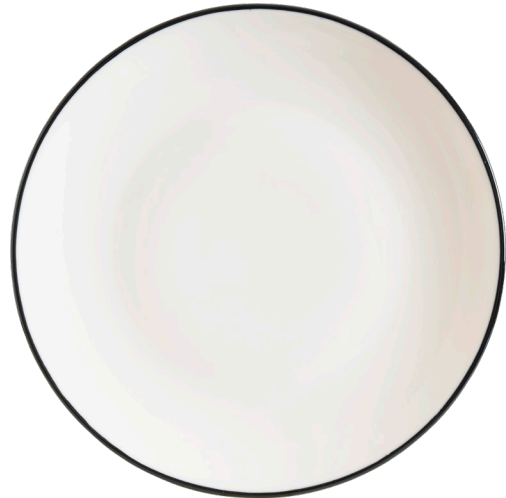
Réf. 180275

Porcelaine.

Ø 24 cm.

Coloris bleu.

Existe aussi en différents modèles.



LE PRIX
C'EST ICI



ASSIETTE PLATE "LINEA"

BONNA

Réf. 314036

Porcelaine.

Ø 25 cm.

Existe aussi en Ø 22 cm ou Ø 30 cm.



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





LE PRIX
C'EST ICI



COUVERTS "ADONIS"

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



LE PRIX
C'EST ICI



COUTEAU À STEAK "VOLCANO"

AMEFA
Réf. 307867
Lame microdenté et martelé.
Manche en bois de pakka.
L. 22,5 cm.
Vendu par 6.



LE PRIX
C'EST ICI



COUVERTS "ORPHÉE"

AMEFA
Réf. 299353
La fourchette.
Inox 18/10.
Finition miroir.
Ép. : 3,5 mm.
Vendu par 12.



LE PRIX
C'EST ICI



COUVERTS "BONGO"

AMEFA
Réf. 263168
La fourchette.
Acier 18/0.
Finition brillant.
Décor martelé sur les deux faces.
Ep. : 2,5 mm.
Vendu par 12.



LE PRIX
C'EST ICI



VERRE À COCKTAIL BARTENDER "TIKI"

BORMIOLI ROCCO

Réf. 311823

Verre cristallin.

58 cl.

H. 16,5 cm.

Ø 8,8 cm.

Vendu par 6.



LE PRIX
C'EST ICI

CARAFE À DÉCANTER "ABONDANCE"

CHEF & SOMMELIER

Réf. 309532

Carafe en cristallin, soufflé bouche.

1,6 L.

Sans bouchon.



Fabrication ita- enne

LE PRIX
C'EST ICI

VERRE À PIED "SPEAKEASIES"

BORMIOLI LUIGI

Réf. 307870

Verre cristallin.

55 cl.

Ø 9,3 cm.

H. 22,7 cm.

Vendu par 6.

Egalement disponible le gobelet
forme basse 45 cl.



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





atout pro

- 3 couches très robustes et résistantes aux températures hautes

LE PRIX C'EST ICI



POCHES "COMFORT"

MATFER
Réf. 133494
XL.

Polyéthylène.
Dim. : 59 x 28 cm.
Vendu par 100.
Poche de qualité supérieure très robuste.
Ouverture et remplissage faciles.
Prise en main sans glisse.
Stérile pour une hygiène parfaite.
Existe aussi en dim. : 46 x 26 cm.



LE PRIX C'EST ICI



LOT DE 6 DOUILLES CANNELÉES

MATFER
Réf. 193586

Inox.

Lot de 6 pièces comprenant : A8, B8, C8, D8, E8 et F8.
Existe aussi en lot de 6 douilles unies.



LE PRIX C'EST ICI



DOUILLES ASSORTIES

DE BUYER
Réf. 193605

Tritan transparent bleu.

Lot de 6 pièces comprenant :
- 2 douilles lisses Ø 8 mm et Ø 15 mm
- 3 douilles cannelées B6, F6 et B8
- 1 douille St Honoré



Fabrication française

LE PRIX C'EST ICI



PISTON À PÂTISSERIE

DE BUYER
Réf. 280568

Coffret professionnel avec un tube, 4 recharges et 12 douilles.
Poignée en polypropylène surmoulée en TPE.
Tube avec graduation en copolyester.
Contenance: 0,75 L.
L. 38,4 cm x Ø 10,5 cm.
Livré avec 2 douilles kit spécial sablés.



atout pro

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

Fabrication française

LE PRIX C'EST ICI



ENTONNOIR À PISTON AVEC SUPPORT

DE BUYER
Réf. 063630

Inox.

Capacité : 1,9 L.
H. 18 cm.
Adapté au lave-vaisselle.
Existe en différents modèles.



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



La Marketplace METRO est un service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.



LE PRIX
C'EST ICI

MINI MOULE CUISSON

Réf. : 174350

Dim. : 8 x 4 x 4 cm.

Contenance : 16,7 cl.

le paquet de 50 moules

Existe en différentes dimensions.



LE PRIX
C'EST ICI



BOÎTE POUR PLATEAU TRAITEUR

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 067661

Carton.

Dim. : 19 x 28 cm.

le paquet de 25 boîtes



LE PRIX
C'EST ICI



BOÎTE PÂTISSIÈRE

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 192630

Blanche.

Carton.

Dim. : 18 x 18 x 5 cm.

le paquet de 50 boîtes

Existe en différentes dimensions.



LE PRIX
C'EST ICI



PLATEAU TRAITEUR

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 067703

Carton.

Dim. : 19 x 28 cm.

Coloris or.

le paquet de 25 plateaux

Existe aussi en coloris argent.



LE PRIX
C'EST ICI

BOÎTE À MACARONS^(c)

Réf. : 076152

En plastique avec fermoir.

Dim. : 18 x 4,5 x 4 cm.

Contenance : 6 à 8 macarons.

le paquet de 40 boîtes



LE PRIX
C'EST ICI

NAPPE ROULEAU SPUNBOND

Réf. : 151761

Coloris rouge.

Dim. : 1,20 x 25 m.

le rouleau

Existe en différents coloris.



la marque
METRO

LE PRIX
C'EST ICI

SERVIETTE AIRLAID H LINE

Réf. : 034165

Aspect textile.

Dim. : 40 x 40 cm.

Coloris prune.

le paquet de 60 serviettes

Existe en différents coloris.



LE PRIX
C'EST ICI



MINI BROCHETTE

Réf. : 004693

Décor perle rouge.

Bambou.

Dim. : 12 cm.

le paquet de 200 brochettes

Existe aussi en coloris jaune.



LE PRIX
C'EST ICI



MINI CUILLÈRE INOX LÉGER

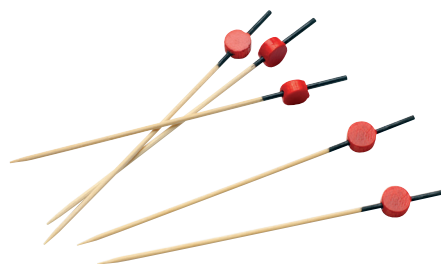
Réf. : 310685

Dim. : 10,3 cm.

Compatible lave-vaisselle.

le paquet de 100 cuillères

Existe aussi la fourchette en inox léger.



LE PRIX
C'EST ICI



MINI BROCHETTE PERLE ROUGE

Réf. : 011459

Bambou.

Dim. : 12 cm.

le paquet de 200 brochettes



LE PRIX
C'EST ICI



MINI BROCHETTE À NŒUD

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 305616

Bambou.

Dim. : 6 cm.

le paquet de 250 brochettes



LE PRIX
C'EST ICI

SAC BONBON TRANSPARENT

Réf. : 212779

Polypropylène.

Fond carton.

Dim. : 10 x 22 cm.

le paquet de 100 sacs



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



DER DE COUV
EN ATTENTE