

#BOULANGERS PÂTISSIERS

ZOOM
Farines METRO
Chef, la force d'une
filière maîtrisée

TENDANCE
Le Croissant,
la révolution
feuilletée

FOCUS
En snacking,
tout commence
par le pain

INNOVATION
Premiumisation,
le snacking monte
en gamme

ÉDITION 2026

#BOULANGERS PÂTISSIERS

Le marché de la boulangerie-pâtisserie est en constante évolution. Alors que le contexte économique reste difficile et que les modes de consommation ne cessent de se transformer, adaptabilité et créativité seront plus que jamais les ingrédients de votre succès. À l'heure où l'on parle réduction du sucre, recherche de naturalité, montée en puissance du végétal et mise en avant de l'origine des matières premières, et tandis que les consommateurs n'ont plus que transparence, qualité et durabilité à la bouche, la gourmandise doit être capable de se réinventer. Inspiré par l'évolution de la pâtisserie, le snacking suit quant à lui la tendance et se développe en élargissant son offre du petit-déjeuner au dîner. C'est justement pour vous aider à mieux répondre à ces nouveaux enjeux et à satisfaire les besoins de consommateurs toujours plus exigeants que les experts METRO ont conçu ce guide. Véritable outil d'inspiration réunissant dernières tendances, sélection de produits, d'emballages et d'équipements, il alimentera à n'en pas douter vos futures créations et vous permettra de rester au goût du jour !



AVEC LA COMPLICITÉ DE NICOLAS PACIELLO

Pour enrichir ce guide de créations actuelles et inspirantes, nous avons eu le plaisir de collaborer avec le chef pâtissier Nicolas Paciello. À travers des recettes exclusives, il partage sa vision moderne de la pâtisserie française : accessible, élégante et centrée sur le goût.

POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

- 1 Téléchargez l'application METRO en flashant ces QR codes puis lancez-là.
- 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 26/02/2026 en suivant ce picto.*



Retrouvez les produits concernés par cette mécanique grâce à ce picto.

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION



LES PRODUITS DE LABORATOIRE



- 07 LES CHOCOLATS DE COUVERTURE
- 12 LES GOUTTES, PÉPITES, BÂTONS & BEURRE DE CHOCOLAT
- 14 LES POUDRES, BEURRES & FEUILLANTINE
- 16 LES PÂTES & CRÈMES À BASE DE FRUITS SECS
- 18 LES PRÉPARATIONS
- 22 LA LEVURE & ADDITIFS DE PÂTISSERIE
- 24 LES GÉLATINES
- 25 LES ARÔMES, COLORANTS, EXTRAITS & ALCOOLS PÂTISSIERS
- 30 LES SUCRES & DÉRIVÉS
- 31 LES DÉCORS, TOPPING & FLEURS COMESTIBLES
- 34 LES PRÉTS À GARNIR
- 34 LES AGENTS DE DÉMOULAGE
- 35 LES FRUITS SECS & CONFITS
- 42 LES FRUITS FRAIS ROUGES
- 44 LES AUTRES FRUITS FRAIS
- 46 LES FRUITS EN CONSERVES
- 48 LES COULIS & PURÉE DE FRUITS
- 51 LES FARINES, SEMOULES & MIX PAINS
- 54 LES GRAINES & SEL
- 55 LE BEURRE
- 57 LA MARGARINE
- 60 LE LAIT, OVOPRODUCTS & POUDRE DE LAIT
- 62 LES CRÈMES, AÉROSOLS & PRÉPARATIONS
- 64 LE LAIT, OVOPRODUCTS & POUDRE DE LAIT
- 66 LES VIENNOISERIES & PÂTISSERIES

LES CONSOMMABLES



- 128 LES BOÎTES PÂTISSIÈRES, SUPPORTS DE PRÉSENTATION & CLAYON
- 131 LES CONTENANTS SNACKING
- 132 LES CONSOMMABLES EN LABORATOIRE & BOUTIQUE

LE GROS MÉTIER



- 140 LE LAVAGE
- 141 LA CUISSON
- 142 LE FROID
- 143 LA PRÉPARATION

Un marché solide en pleine évolution

ENTRE ANCRAGE LOCAL ET NOUVELLES PRATIQUES DE CONSOMMATION

LE SECTEUR DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE EN FRANCE DEMEURE UN PILIER FORT DE L'ARTISANAT ALIMENTAIRE ET DU COMMERCE DE PROXIMITÉ, ALLIANT TRADITION, QUOTIDIEN ET INNOVATION. EN 2025, CE MARCHÉ CONTINUE D'AFFICHER UNE DYNAMIQUE ROBUSTE MALGRÉ UN CONTEXTE ÉCONOMIQUE EXIGEANT. PORTÉ PAR L'ESSOR DU SNACKING, L'ÉVOLUTION DES FORMATS À EMPORTER, LA MONTÉE EN GAMME DES PRODUITS ET UNE VIENNOISERIE PLUS CRÉATIVE QUE JAMAIS, LE SECTEUR SE RÉINVENTE POUR RÉPONDRE AUX NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS.

12,6 milliards d'€

LE CHIFFRE D'AFFAIRES GLOBAL ATTEINT EN 2024 EN PROGRESSION CONSTANTE DEPUIS 2020.



28%

DES VENTES RÉALISÉES PAR LE SNACKING
REPRÉSENTE 72% PAR LES PRODUITS BOULANGERS ET PÂTISSIERS TRADITIONNELS.



PLUS DE 12,3%

LA PROGRESSION DES CHAÎNES EN 2024, CONTRE 5% POUR LES INDÉPENDANTS.



PLUS DE 45 000

POINTS DE VENTE EN FRANCE



81

C'EST LE NOMBRE DE VARIÉTÉS DE PAINS RÉGIONAUX SANS COMPTER LES PAINS SPÉCIAUX*



19%

DÉCLARENT EN AVOIR CHEZ EUX POUR CHAQUE REPAS

PLUS DE 6 milliards

DE BAGUETTES SONT PRODUITES CHAQUE ANNÉE EN FRANCE



81%

DES ÉTABLISSEMENTS PROPOSENT UNE OFFRE SNACKING



89%

DES FRANÇAIS CONSIDÈRENT LE PAIN COMME UN ALIMENT INCONTOURNABLE*



*Sources :
L'Expert-Comptable.com - janvier 2025

Les halles METRO

1^{ER} PARTENAIRE DES RESTAURATEURS INDÉPENDANTS

DEPUIS 50 ANS, METRO S'ENGAGE AUX CÔTÉS DES PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE ET DE LA REVENTE ALIMENTAIRE. PRODUITS ALIMENTAIRES, ÉQUIPEMENTS, SERVICES PRATIQUES, CONSEILS AVISÉS..., METRO VOUS PROPOSE UN GRAND CHOIX DE PRODUITS À UN EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ-PRIX ET DES SOLUTIONS CONCRÈTES POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS VOTRE ACTIVITÉ TOUT AU LONG DE L'ANNÉE.

UN SERVICE DE LIVRAISON PRATIQUE

2 MODES DE LIVRAISONS

POUR TOUTES LES SITUATIONS :
livraison de chariot ou livraison de commande sur **METRO.fr** ou sur l'**application METRO** sans vous déplacer.

UN TRÈS GRAND CHOIX DE POISSONS EXTRA-FRAIS PROVENANT DE

28 CRIÉES EN 24H DANS VOS HALLES



DES PRODUITS AU MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ-PRIX

5 000 RÉFÉRENCES **METRO** EXCLUSIVES



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

DU MÉTIER
CHR
EN FRANCE



SITE INTERNET, RÉSERVATIONS EN LIGNE, COMMANDES EN LIGNE, CAISSE ENREGISTREUSE ET SOLUTIONS DE PAIEMENT

+ de **70 000 CLIENTS** SÉDUITS PAR LES SOLUTIONS DIGITALES **DISH BY METRO**



TROUVEZ-TOUT SUR

METRO.fr

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



+ de **400 000** RÉFÉRENCES ACCESSIBLES EN 1 CLIC !

UNE LARGE GAMME DE PRODUITS LOCAUX



+ de **10 000** PRODUITS LOCAUX ET DU TERROIR

UN SERVICE APRÈS-VENTE AUSSI PERFORMANT QU'ACCESSIBLE

97% DE NOS CLIENTS SONT SATISFAITS DU SAV METRO





LES PRODUITS DE LABORATOIRE

- 07** LES CHOCOLATS DE COUVERTURE
- 12** LES GOUTTES, PÉPITES, BÂTONS & BEURRE DE CHOCOLAT
- 14** LES POUDRES, BEURRES & FEUILLANTINE
- 16** LES PÂTES & CRÈMES À BASE DE FRUITS SECS
- 18** LES PRÉPARATIONS
- 22** LA LEVURE & ADDITIFS DE PÂTISSERIE
- 24** LES GÉLATINES
- 25** LES ARÔMES, COLORANTS, EXTRAITS & ALCOOLS PÂTISSIERS

- 30** LES SUCRES & DÉRIVÉS
- 31** LES DÉCORS, TOPPING & FLEURS COMESTIBLES
- 34** LES PRÊTS À GARNIR
- 34** LES AGENTS DE DÉMOULAGE
- 35** LES FRUITS SECS & CONFITS
- 42** LES FRUITS FRAIS ROUGES
- 44** LES AUTRES FRUITS FRAIS
- 46** LES FRUITS EN CONSERVES

- 48** LES COULIS & PURÉE DE FRUITS
- 51** LES FARINES, SEMOULES & MIX PAINS
- 54** LES GRAINES & SEL
- 55** LE BEURRE
- 57** LA MARGARINE
- 60** LE LAIT, OVOPRODUCTS & POU DRE DE LAIT
- 62** LES CRÈMES, AÉROSOLS & PRÉPARATIONS
- 64** LE LAIT, OVOPRODUCTS & POU DRE DE LAIT
- 66** LES VIENNOISERIES & PÂTISSERIES



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR

METRO CHEF

Réf. : 247550

palets

50% cacao

28% M.G.

ganache, mousse, ingrédient
le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR

METRO CHEF

Réf. : 247554

palets

55% cacao

35,2% M.G.

le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR

METRO CHEF

Réf. : 247557

palets

72% cacao

43% M.G.

enrobage, ingrédient, décor, mousse,
ganache, moulage coquille, moulage plein
le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR BITTER

METRO CHEF

Réf. : 247534

palets

64% cacao

41% M.G.

le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR

METRO CHEF

Réf. : 217736

palets

55% cacao

36% M.G.

mousse, ganache, ingrédient, moulage plein
le sac 10kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR

METRO CHEF

Réf. : 217738

palets

50% cacao

28% M.G.

ganache, mousse, ingrédient
le sac 10kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR FORCE NOIRE™

CACAO BARRY

Réf. : 177224

pistoles

50% cacao

28% M.G.

intérieur, ganache,
mousse
le sac 5kg
Existe aussi en sac de 1kg

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR "EXTRA-BITTER GUAYAQUIL"

CACAO BARRY

Réf. : 177602

pistoles

64% cacao

42,2% M.G

moulage, intérieur,
enrobage, ganache
le sac 5kg

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR "EXCELLENCE"

CACAO BARRY

Réf. : 177220

pistoles

55% cacao

36% M.G.

moulage, mousse,
ganache, intérieur,
tablette, glace,
enrobage, sauce
le sac 5kg

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
ORIGINE SAINT DOMINGUE
CACAO BARRY
Réf. : 177549
pistoles
70% cacao
42% M.G.
moulage, tablette,
enrobage
le sac 1kg



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR FLEUR DE CAO™
CACAO BARRY
Réf. : 177421
pistoles
70% cacao
42% M.G.
moulage, mousse,
intérieur
le sac 5kg



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR MEXIQUE
ORIGINE MEXIQUE
CACAO BARRY
Réf. : 177539
pistoles
66% cacao
37% M.G.
moulage, tablette,
enrobage
le sac 1kg



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
CALLEBAUT
Réf. : 157286
pistoles
57,9% cacao
38,4% M.G.
moulage, enrobage
le sac 10kg



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
CALLEBAUT
Réf. : 200229
pistoles
70,5% cacao
38,9% M.G.
tablette, moulage,
mousse, intérieur,
ganache, glace, sauce,
enrobage
le sac 10kg



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR GUANAJA
VALRHONA
Réf. : 168421
70% de cacao
le sac 3kg
Existe aussi en sac de 1kg



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR CARAÏBE
VALRHONA
Réf. : 168422
66% de cacao
le sac 3kg



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR ÉQUATORIALE
VALRHONA
Réf. : 168415
55% de cacao
le sac 3kg



CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR
CÉMOI
Réf. : 237101
palets
44% cacao
25% M.G.
ganaches
le sac 5kg





Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



UN STANDARD PRO POUR DES FINITIONS MAÎTRISÉES

Plus riche en beurre de cacao, le chocolat de couverture offre une meilleure fluidité, une cristallisation maîtrisée et une tenue parfaite. Idéal pour les moulages, enrobages, décors ou ganaches souples. Un allié technique pour des finitions nettes et régulières en pâtisserie et chocolaterie.



RETRouvez
nos produits
sur [METRO.fr](#)



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT

METRO CHEF

Réf. : 022346

palets

31% cacao

32,7% M.G.

application :
enrobage,
moulage
le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT

METRO CHEF

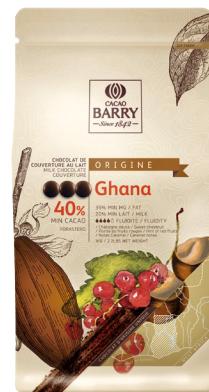
Réf. : 247539

palets

38% cacao

35% M.G.

application :
enrobage,
moulage
le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT

ORIGINE Ghana

CACAO BARRY

Réf. : 200227

pistoles

40% cacao

39% M.G.

application : enrobage,
moulage, tablette
le sac 1kg



LE PRIX C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT ALUNGA™

CACAO BARRY

Réf. : 177610

pistoles

41% cacao

35% M.G.

moulage, mousse,
ganache
le sac 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT "LACTÉE BARRY"

CACAO BARRY

Réf. : 177536

pistoles

35% cacao

39% M.G.

moulage, mousse,
enrobage
le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT AU CARAMEL "LACTÉE CARAMEL"

CACAO BARRY

Réf. : 177607

pistoles

31% cacao

35% M.G.

moulage, mousse,
intérieur
le sac 5kg
Existe aussi en sac de 1kg

Suggestions de présentation.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT "LACTÉE SUPÉRIEURE"
CACAO BARRY
Réf. : 177418
pistoles
38% cacao
38% M.G.
moulage, mousse, enrobage
le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT
CALLEBAUT
Réf. : 157290
pistoles
33,6% cacao
36,2% M.G.
tablette, moulage, mousse, intérieur, ganache, glace, sauce, enrobage
le sac 10kg



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT JIVARA
VALRHONA
Réf. : 168429
40% de cacao
le sac 3kg
Existe aussi en sac de 1kg



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC
METRO CHEF
Réf. : 247537
palets
30% cacao
36% M.G.
le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC ZÉPHYR™
CACAO BARRY
Réf. : 177553
pistoles
34% cacao
40% M.G.
mousse, ganache, glace
le sac 1kg



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC "BLANC SATIN™"
CACAO BARRY
Réf. : 177603
pistoles
29% cacao
33% M.G.
moulage, intérieur, enrobage
le sac 5kg



ATOUTPRO
Notes de chocolat blanc crémeux au goût de caramel au lait avec une pointe de sel

PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC CARAMEL ZÉPHYR™
CACAO BARRY
Réf. : 291884
35% cacao
application : ganache pâtisserie, mousse, moulage
le sac 2,5kg



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC
CALLEBAUT
Réf. : 157265
pistoles
28% cacao
35,8% M.G.
tablette, moulage, mousse, intérieur, ganache, glace, sauce, enrobage
le sac 10kg



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC
VALRHONA
Réf. : 168417
fèves
35% de beurre de cacao
le sac 3kg




 LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC IVOIRE
VALRHONA
Réf. : 168413
35% de beurre de cacao
le sac 3kg
Existe aussi en sac de 1kg


 LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE BLANC
VALRHONA
Réf. : 168416
33% de beurre de cacao
le sac 3kg


 LE PRIX
C'EST ICI

PALETS CHOCOLAT RUBY
CALLEBAUT
Réf. : 310823
le sac 2,5kg


 LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT COUVERTURE AU LAIT CARAMÉLIA
VALRHONA
Réf. : 168414
fèves
36% de cacao
application : enrobage,
moulage
le sac 3kg


 LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR
METRO CHEF
Réf. : 237142
gouttes
50% cacao
27% M.G.
le sac 5kg


 LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR
METRO CHEF
Réf. : 217737
gouttes
50% cacao
27% M.G.
ganache, mousse
le sac 10kg


 LE PRIX
C'EST ICI

DROPS DE CHOCOLAT NOIR
CACAO BARRY
Réf. : 177605
50% cacao
le sac 5kg


 LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT NOIR
CEMOI
Réf. : 311926
gouttes
44% de cacao
le sac 5kg


 LE PRIX
C'EST ICI

CHOCOLAT BLANC
CEMOI!
Réf. : 229251
gouttes
23% cacao
27% M.G.
inclusions, décors
le sac 5kg

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES GOUTTES, PÉPITES & BÂTONS DE CHOCOLAT



LE PRIX
C'EST ICI



CHOCOLAT AU LAIT

CEMOI

Réf. : 311927

gouttes

30% de cacao

le sac de 5kg



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



BÂTONS DE CHOCOLAT

METRO CHEF

Réf. : 088882

44% de cacao

300 pièces environ

le carton 1,6kg



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



BEURRE DE CACAO

CACAO BARRY

Réf. : 223432

le sac 1kg



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI

PÉPITES AU CHOCOLAT NOIR

LA FABRIQUE DE JEAN

Réf. : 305679

44% de cacao

le sac 1kg



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI

BÂTONS DE CHOCOLAT

METRO CHEF

Réf. : 088803

44% cacao

500 pièces environ

la boîte 1,6kg



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



BEURRE DE CACAO

LA FABRIQUE DE JEAN

Réf. : 307743

le sachet 850g



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello

Suggestions de présentation.



DES FORMES PENSÉES POUR CHAQUE GESTE

Gouttes, bâtons, fèves, beurre, poudre : chaque format de chocolat répond à un usage précis. Enrobage fluide, fourrage généreux, viennoiserie fondante ou déco gourmande... à chaque création, sa forme dédiée, pensée pour gagner en précision et en efficacité.



LE CHOCOLAT, UNE PASSION À RÉINVENTER TENDANCE

Le chocolat

UNE PASSION À RÉINVENTER

S'IL Y A UN INGRÉDIENT QUI TRAVERSE LES MODES SANS JAMAIS PERDRE EN PUISSANCE, C'EST BIEN LE CHOCOLAT. INTEMPOREL, ICONIQUE, IL CONTINUE D'ÉMOUVOIR LES PALAIS ET D'INSPIRER LES ARTISANS. EN 2026, IL S'AFFIRME PLUS QUE JAMAIS COMME LE MIROIR DE NOS ENVIES : PLUS CONSCIENT, PLUS CRÉATIF, PLUS ENGAGÉ.

UNE MATIÈRE ENGAGÉE

Derrière chaque carré, chaque ganache, chaque glaçage se cache désormais une histoire. Une origine. Une traçabilité. Porté par des artisans en quête de sens, le chocolat d'aujourd'hui n'est plus seulement bon : il est aussi responsable. Les fèves sélectionnées proviennent de plantations durables, respectueuses de l'environnement et des communautés locales. Le sourcing devient un acte militant, qui donne encore plus de profondeur au goût.

LA RÉVOLUTION VÉGÉTALE

Le chocolat suit aussi la grande tendance du végétal. Dans les laboratoires, les laits d'amande, de coco ou d'avoine viennent subtilement remplacer la crème ou le lait traditionnel dans les ganaches et les mousse. Le résultat ? Des textures plus légères, des créations plus digestes, et une nouvelle approche de la gourmandise, sans rien céder au plaisir.

NUTRITION ET ÉNERGIE : LE CHOCOLAT NOUVELLE GÉNÉRATION

Autre mutation notable : l'enrichissement. Graines de chia, amandes, noisettes, noix du Brésil, açaï, baies de goji... Ces super-ingrédients, plébiscités pour leurs apports nutritionnels, apportent du croquant et de la complexité aromatique à vos créations. Le chocolat devient un support de vitalité, un plaisir mieux-être qui répond aux nouvelles attentes des consommateurs.

DES MARIAGES TOUJOURS PLUS AUDACIEUX

Si le chocolat est fidèle à lui-même, il aime aussi les rencontres inattendues. Les duos gagnants ? Yuzu et chocolat noir pour une touche d'amertume exotique, framboise et grué de cacao pour l'intensité, pistache et chocolat au lait pour la douceur, caramel et fleur de sel pour un twist iodé. Autant d'accords qui surprennent et marquent les esprits... et les papilles. Et ce n'est qu'un début : le champ des possibles est infini. Chez METRO, nous croyons au pouvoir des ingrédients bruts et bien sourcés. Le chocolat que nous vous proposons, sélectionné avec soin, vous offre une base parfaite pour exprimer votre créativité et signer des desserts aussi beaux que bons, tout en répondant aux attentes d'une clientèle toujours plus exigeante. Parce que dans vos mains, un simple chocolat devient une œuvre.



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES POUDRES, BEURRES & FEUILLANTINE



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

**BEURRE DE CACAO
MYCRYO™**
CACAO BARRY
Réf. : 009436
le pot 550g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

POUDRE DE CACAO PLEIN ARÔME

CACAO BARRY
Réf. : 013471
100% cacao
22/24% M.G.
le sac 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

CACAO EN POUDRE
METRO CHEF
Réf. : 312871
le sac 1kg



LE PRIX C'EST ICI

K D'ARÔME CACAO
CACAO BARRY
Réf. : 069384
44% cacao
pâte peu sucrée très cacao, sans graisse
hydrogénée
le seau 5kg

IDÉALPOUR

Aromatiser crèmes,
biscuits et fondants



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

GRUÉ DE CACAO

CACAO BARRY
Réf. : 075766
éclats de cacao pur torréfiés
le seau 1kg

IDÉALPOUR

Biscuit, décor, ganache,
intérieur



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PRALINÉ AMANDES NOISETTES
METRO CHEF
Réf. : 193584
amandes : 25%
noisettes : 25%
le seau 5kg

ATOUPRO

Bonnes odeurs chaudes
et torréfiées d'amandes/
noisettes
Bel aspect d'un praliné
lisse et brillant



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

**PRALINÉ AMANDES
NOISETTES**
LA NOIX GAILLARDE
Réf. : 285501
le seau 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PURÉE 100% NOISETTE
LA NOIX GAILLARDE
Réf. : 299604
le seau 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PRALINÉ À L'ANCIENNE
Réf. : 205218
praliné craquant noisettes/amandes
(57% fruits secs)
le seau 1,5kg



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



Le praliné 2.0

SIGNATURE, TEXTURE & CARACTÈRE

NÉ DE L'ALLIANCE MAGIQUE ENTRE AMANDES, NOISETTES ET SUCRE CARAMÉLISÉ, LE PRALINÉ SÉDUIT PAR SA TEXTURE FONDANTE ET SES ARÔMES TORRÉFIÉS. MAIS AUJOURD'HUI, LE PRALINÉ SE RÉINVENTE: NOUVEAUX FRUITS SECS, PROFILS AROMATIQUES, TEXTURES VARIÉES... DERRIÈRE CETTE APPARENTE SIMPLICITÉ, C'EST UN NOUVEAU TERRAIN DE JEU QUI S'OUVRE À VOUS.

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE PRALINÉS

Longtemps dominé par le duo mythique amande noisette, le praliné s'émancipe aujourd'hui et explore de nouveaux horizons. Pistache, noix de pécan, cajou, sésame, cacahuète... la tendance est aux associations inédites ! De cette diversité naît une nouvelle génération de pralinés, uniques et originaux, qui gagnent leurs lettres de noblesse et prennent de plus en plus de place dans les recettes. À vous de trouver votre association signature !

L'ORIGINE DU GOÛT

Pour les pralinés comme pour tout ingrédient, l'origine est un véritable gage de qualité. Privilégiez donc des produits de caractère, issus de filières reconnues, pour obtenir un praliné aux arômes puissants et authentiques.

TEXTURES À VOLONTÉ

Le praliné se travaille sous différentes formes : en pâte, en grains ou en poudre. Mais pourquoi n'en choisir qu'une seule ? Aujourd'hui, on mélange les textures pour créer des expériences gustatives et sensorielles uniques. Imaginez par exemple, un insert au praliné enrichi d'éclats de praliné pour surprendre en bouche. Un jeu d'équilibres entre gourmandise, relief et créativité qui redéfinit le praliné.

UNE EXPLOSION DE SAVEURS

Longtemps perçu comme un simple fourrage, le praliné s'impose aujourd'hui comme un véritable ingrédient signature. Les grands noms de la pâtisserie le traitent comme un cru, une matière noble qu'on magnifie et qu'on personnalise. Le mot d'ordre : l'intensité. Alors que vous soyez plutôt praliné noix de pécan caramélisées et sel fumé, pistaches noisettes torréfiées ou sésame noir et amandes d'Espagne, l'essentiel est d'assumer votre style et d'imaginer le praliné qui vous ressemble.

CRÉEZ SANS LIMITES

Le praliné ne se contente plus de garnir une coque en chocolat. Il s'invite partout : dans les entremets, les biscuits, les inserts, les crèmes et même les glaces ! Sa texture malléable et son goût puissant en font un allié de qualité pour moderniser vos créations. Une pâte capable de s'adapter à tous les styles... et à toutes les envies !



LE PETIT + DES EXPERTS METRO

Mentionnez l'origine de vos fruits secs : « Praliné à la pistache de Sicile ».



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES PÂTES & CRÈMES À BASE DE FRUITS SECS



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



IDÉALPOUR

Glaces, crèmes pâtissières, crèmes chantilly et bavaroises

PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI

PÂTE AROMATIQUE PISTACHE
CRESCO
Réf. : 073417
le pot 1kg
Existe aussi en pistache pure Kerman d'Iran 1kg



PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI

PURÉE 100% PISTACHE
LA NOIX GAILLARDE
Réf. : 299602
le seau 1kg



BIO
 PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI

PURÉE DE PISTACHE BIO
LA NOIX GAILLARDE
Réf. : 253395
sans additif, ni conservateur
valeur nutritive élevée
le seau 1kg



PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI

CRÈME DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR
CHABERT & GUILLOT
Réf. : 190384
le seau 1kg



PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI

PÂTE D'AMANDE LABO BLANCHE
PRODUITS MARGUERITE
Réf. : 247346
amandes blanches 22%
le seau 5kg
Existe aussi en pâte d'amande 50% extra blanc 1kg



PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI

PÂTE D'AMANDE BLANCHE
FRUIBON
Réf. : 152493
33% d'amandes blanches
le pain 1kg



La crème DANS TOUS SES ÉTATS

Créations du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



CRÈME PÂTISSIÈRE

Star de la tradition, elle garnit éclairs, tartes et millefeuilles... mais peut aussi surprendre. Pourquoi ne pas l'aromatiser à la verveine fraîche et citron confit, ou l'utiliser en insertion glacée dans un mochi maison ? Une touche végétale, florale et acidulée qui casse les codes.



CRÈME BAVAROISE

Parfaite pour les entremets fruités, elle aime les accords inattendus. À tester : une bavaroise au lait d'amande, cardamome verte et compotée de fraise. Une alliance subtile et fraîche, à dresser en dôme sur un sablé croustillant au sarrasin.



CRÈME AU BEURRE

Géniale pour les glaçages et décors, elle peut aussi se faire terrain de jeu audacieux. Pourquoi ne pas lui donner du relief avec un duo sésame noir / agrume (orange sanguine ou yuzu) ? Et pour un effet visuel bluffant : dressage en spirale bicolore sur entremets.



CRÈME DIPLOMATE

Gourmande et légère à la fois, elle est parfaite pour garnir des choux, des tartes ou des millefeuilles. Pour un twist original, pensez à une version infusée au basilic frais, à associer à une tarte fraise-passion. Et en présentation, osez la dresser en quenelles sur sablé croustillant, pour une élégance tout en légèreté.



CRÈME MOUSSELINE

Sa fermeté la rend idéale pour le montage... mais elle peut aussi être revisitée avec des saveurs typées comme le miso blanc et la vanille, à glisser dans un Paris-Brest version moderne. Umami et douceur, un match inattendu qui séduit.



CRÈME D'AMANDE

Reine des fonds de tarte, elle peut devenir la star. Imaginez-la infusée au romarin et mariée à des abricots rôtis au miel, dans une tarte fine. Ou intégrée dans un pithivier salé-sucré à la betterave et chèvre frais. Une crème, mille visages.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES PRÉPARATIONS CRÈMES PÂTISSIÈRES & AUTRES GARNITURES



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI


CRÈME PÂTISSIÈRE
MAÎTRE PÂTISSERIE
Réf. : 015875
extra à froid
le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID

ANCEL

Réf. : 100111

texture souple et onctueuse
saveur vanille caramel
couleur jaune pastel
la boîte 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD

ANCEL

Réf. : 100163

préparation en poudre pour crème pâtissière à chaud et flan parisien
saveur vanille lactée, couleur jaune pastel
le carton 5kg

ATOUPRO

Permet la préparation de pâtisseries appellation "pur beurre"



LE PRIX C'EST ICI


CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD
MOENCH
Réf. : 188597
goût subtilement vanillé
texture stable
excellente tenue à la cuisson
le sac 25 kg
Existe aussi en crème pâtissière sac de 5kg



LE PRIX C'EST ICI



PRÉPARATION CRÈME DIPLOMATE À FROID

ANCEL

Réf. : 311194

le paquet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS NEUTRE

ANCEL

Réf. : 004259

la boîte 1kg
Existe aussi en bavarois alaska fraise, framboise, poire ou chocolat 1kg

ATOUPRO

Préparation à froid en poudre pour mousse bavaroise neutre



LES PRÉPARATIONS NAPPAGES & GLAÇAGES



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

NAPPAGE NEUTRE
DALLERY
Réf. : 302729
le seau 6,5kg
Existe aussi en seau de 900g



LE PRIX C'EST ICI

NAPPAGE BLOND
DALLERY
Réf. : 302732
le seau 6,5kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

ROYAL NAPPAGE BLOND
PRODUITS MARGUERITE
Réf. : 247462
arôme naturel d'abricot
le seau 5kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

ROYAL NAPPAGE ABRICOT
PRODUITS MARGUERITE
Réf. : 024462
le seau 1kg



ATOUTPRO

Prêt à l'emploi
Flexibilité du produit:
peut être coloré et
aromatisé

PRODUIT LIVRÉ

NAPPAGE MIROIR À FROID NEUTRE
ANCEL
Réf. : 190206
nappage de bavarois et d'entremets
le pot 1,5kg



LE PRIX C'EST ICI

GLAÇAGE MIROIR À CHAUD IVOIRE
ANCEL
Réf. : 250335
applications : glaçages de dômes et bûches
le seau 3kg
Existe aussi en glaçage miroir à chaud noir 3kg



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



L'ASTUCE PRO DU GLAÇAGE MIROIR

Pour un glaçage miroir sans défaut, respectez trois points clés : mixer sans incorporer d'air, glacer à 30-35 °C sur un entremets bien congelé, et lisser d'un geste net. Résultat : une surface brillante, uniforme, sans bulles ni coulures.



RETRouvez
nos produits
sur METRO.fr

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES PRÉPARATIONS NAPPAGES & GLAÇAGES



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

FONDANT BLANC EXTRA

PRODUITS MARGUERITE
Réf. : 247333

le seau 8kg

Existe aussi en fondant blanc extra 1kg

IDÉALPOUR

Décor, moulage,
enrobage

ATOUTPRO

Apporte un brillant
parfait à vos créations



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PÂTE À GLACER BRUNE

CACAO BARRY
Réf. : 038636

poudre de cacao maigre 18,1%
sans tempérage
le seau 5kg

Existe aussi en pâte à glacer ivoire 5kg



LE PRIX C'EST ICI

BRILLANCE NOIRE

CACAO BARRY
Réf. : 006734

39% cacao
glaçage au chocolat noir
le seau 2kg

GANACHES & FOURRAGES



LE PRIX C'EST ICI

GARNITURE DE POMMES EN DÉS

CHALLENGE GOURMET
Réf. : 197142

le seau 5,5kg



LE PRIX C'EST ICI

FOURRAGE POMME FAÇON TATIN EN MORCEAUX

ANCEL
Réf. : 267216

couleur ambrée et goût caramélisé
le seau 5,5kg

ATOUTPRO

Utilisation à chaud ou
à froid
Riche en morceaux de
fruits : 82% de pommes
en morceaux
Sans colorant



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

GARNITURE CITRON

ANCEL
Réf. : 100130
prête à l'emploi
le seau 4kg

IDÉALPOUR

Tartes, tartelettes,
fourrage de viennoi-
series et de pâtisseries,
aromatisation de crèmes
ou de ganaches



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

FOURRAGE FRAMBOISE PÉPINS

METRO CHEF
Réf. : 060007

le seau 4,5kg

LE PRIX C'EST ICI

FOURRAGE AU CARAMEL

CALLEBAUT

Réf. : 291906

produit sans colorant, ni arômes
artificiels
sans huile de palme
le seau 5kg

ATOUTPRO

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



LE PRIX C'EST ICI



FOURRAGE CROQUANT AU CHOCOLAT

ANCEL
Réf. : 205887
prêt à l'emploi
le seau 3kg

Existe aussi en fourrage croquant chocolat blanc 3kg

ATOUTPRO

S'applique directement
sur une base biscuit
ou enrobé pour des
bonbons chocolat
Contient des morceaux
de biscuits bien
craquants, qui le restent
facilement tranchable





Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



TEXTURES À CŒUR OUVERT

Chocolat, noisette... les ganaches classiques restent des incontournables. Mais au-delà, place à la créativité : infusion au thym-citron, twist au sésame noir, version montée au lait de coco... À travailler en insert, en glaçage ou en crème fouettée minute.

TARTINABLES

IDÉALPOUR

Mousse, ganache, intérieur



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

FAVORITES GIANDUJA

CACAO BARRY

Réf. : 188523

gianduia noir

produits à base de fruits secs

31,5% de noisette

le seau 2,5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PÂTE À TARTINER AU SPECULOOS CREAMY

LOTUS BISCOFF

Réf. : 079133

le pot 1,6kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PÂTE À TARTINER AU SPÉCULOOS

METRO CHEF

Réf. : 299145

le seau 3kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PAILLETÉ FEUILLETINE™

CACAO BARRY

Réf. : 021607

pur beurre

brisures de crêpes dentelles

croustillantes

le carton 2,5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PÂTE À TARTINER

NUTELLA

Réf. : 226000

le pot 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PÂTE À TARTINER

NUTELLA

Réf. : 215451

le lot de 2 pots 3kg

Suggestions de présentation.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LA LEVURE & ADDITIFS DE PÂTISSERIE



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

LEVURE FRAÎCHE

LEVAREAL
Réf. : 247817

4 bandes de 5 pains de 500g
Réf. : 247816 - 1 bande de 5 pains de
500g soit 2,5kg
le carton 10kg



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

LEVURE FRAÎCHE

L'HIRONDELLE
Réf. : 247750

4 bandes de 5 pains de 500g
Réf. : 247749 - 1 bande de 5 pains de
500g soit 2,5kg
le carton 10kg



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

LEVURE FRAÎCHE

FALA
Réf. : 036847

le carton 12x42g



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

BAKING POWDER

ANCEL
Réf. : 247331

poudre à lever, levure chimique
la boîte 1kg



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

LEVURE CHIMIQUE

LA PATELIÈRE
Réf. : 073726

la boîte 1kg



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

PECTINE JAUNE

METRO CHEF
Réf. : 060222

agent texturant
le seau 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

PECTINE 325 NH 95

LOUIS FRANÇOIS
Réf. : 264570

le pot 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI

PECTINE NH NAPPAGE

LOUIS FRANÇOIS
Réf. : 239371

gélifiant donnant un gel thermoréversible et une
bonne tenue sur les fruits
produits de fourrage, nappages de pâtisserie avec
pulpe de fruits
la boîte 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

AGAR AGAR

LOUIS FRANÇOIS
Réf. : 264314

le pot 1kg

Existe aussi en pot de 500g



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




ATOUTPRO

Améliore la tenue des crèmes fouettées sans en modifier le goût

PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI
CREMIX
ANCEL
Réf. : 044439

préparation pour fixer la crème fouettée
la boîte 750g


LE PRIX C'EST ICI

DEXTROSE MONOHYDRATE
LOUIS FRANÇOIS
Réf. : 264566

le pot 1kg


LE PRIX C'EST ICI

LÉCITHINE DE SOJA EN POUDRE
LOUIS FRANÇOIS
Réf. : 252615

émulsifiant et antioxydant
la boîte 1kg


INFOSPRO

Donne de l'onctuosité et facilite le foisonnement

IDÉALPOUR

Glaces et crèmes glacées

LE PRIX C'EST ICI

STAB 2000
LOUIS FRANÇOIS
Réf. : 268655

émulsifiant qui permet la dispersion des matières premières grasses
stabilisateur de la structure aqueuse du mélange et anti-cristallisation
le pot 1kg


**ADDITIFS :
TECHNICITÉ MAÎTRISÉE**

Dextrose pour booster le moelleux, lécithine pour l'émulsion, gomme xanthane pour stabiliser les textures, Star 2000 pour une levée régulière... Ces aides techniques affinent vos recettes, assurent régularité et performance, sans altérer le goût ni la créativité.

Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello


PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI
GOMME XANTHANE
PATRELLE
Réf. : 197649

épaississant
le pot 1kg


LE PRIX C'EST ICI

GOMME XANTHANE 80
LOUIS FRANÇOIS
Réf. : 264762

le pot 1kg


PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

ACIDE CITRIQUE
PATRELLE
Réf. : 180603

acidifiant et antioxydant
le pot 1kg



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

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES GÉLATINES



GÉLATINE EN FEUILLES

ANCEL
Réf. : 012807
qualité or
225 fines feuilles de 2,2g chacune
pouvoir gélifiant 210 bloom
origine porcine
l'étui 475g



GÉLATINE OR

SÉBALCÉ
Réf. : 082175
500 feuilles de 2g chacune
pouvoir gélifiant 200 bloom
origine porcine
l'étui 1kg



GÉLATINE BOVINE EN FEUILLES

SÉBALCÉ
Réf. : 078143
halal
300 feuilles de 3,3g chacune
pouvoir gélifiant 150 bloom
certification halal
l'étui 1kg



GÉLATINE BOVINE EN POUDRE

SEBALCÉ
Réf. : 310831
200 bloom
la boîte 1kg



IDÉALPOUR

Utilisation : permet de réaliser des pâtisseries et produits traiteurs sans traces bovines ou porcines

Gélatine animale

À CHOISIR SELON VOS APPLICATIONS

Pour vos crèmes, mousses, inserts ou nappages, le choix de la gélatine influence texture et tenue. La porcine, souple et fondante, convient aux mousses légères. La bovine, plus ferme, est idéale pour les entremets ou préparations à démouler. La gélatine de poisson, plus fragile à la chauffe, s'utilise en insert ou dans des recettes à froid. Faites le bon choix en fonction de vos besoins techniques... et de votre clientèle.

RETROUVEZ NOS PRODUITS SUR METRO.fr

Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello

Suggestions de présentation.



LES ARÔMES, COLORANTS, EXTRAITS & ALCOOLS PÂTISSIERS



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

GRAINES DE VANILLE DE MADAGASCAR SÉBALCÉ

Réf. : 184917

produit 100% naturel
le pot 100g

Existe aussi en goussettes de vanille
Tahitensis pot de 150g



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR SÉBALCÉ

Réf. : 184925

notes intenses vanillées et caramélisées
la bouteille 50cl

ATOUTPRO

Permet l'appellation "à la vanille de Madagascar" pour vos créations



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

EXTRAIT DE VANILLE TAHITENSIS SÉBALCÉ

Réf. : 043286

attaque boisée, suivie d'une note douce vanillée et fleurie, légèrement anisée avec grains de vanille la bouteille 50cl

ATOUTPRO

Permet l'appellation "à la vanille Tahitensis" pour vos créations



LE PRIX C'EST ICI

EXTRAIT DE VANILLE BOURBON AVEC GRAINS DE VANILLE SÉBALCÉ

Réf. : 210265

notes intenses vanillées, crémeuses et épices la bouteille 50cl

ATOUTPRO

Permet l'appellation "à la vanille Bourbon" pour vos créations

Vanille

L'INCONTOURNABLE QUI NE CESSE DE SURPRENDRE

SI UNE ÉPICE INCARNE LA PÂTISSERIE, C'EST BIEN ELLE. AVEC SES NOTES CHAUDES, FLORALES OU BOISÉES, LA VANILLE STRUCTURE, ADOUCIT, SUBLIME. ELLE EST À LA FOIS FONDATION DES CLASSIQUES ET COMPLICE DES CRÉATIONS LES PLUS AUDACIEUSES. DERRIÈRE CETTE APPARENTE SIMPLICITÉ, SE CACHE UN MONDE DE NUANCES, DE FORMES ET DE SAVOIR-FAIRE.

SOUS TOUTES SES FORMES

Gousse, poudre, extrait, pâte ou sucre vanillé : chaque format a son usage. La gousse, fendue et grattée, est idéale pour crèmes ou entremets. La poudre, plus volatile, se glisse dans les pâtes à biscuit. Extraits et arômes sont pratiques à froid ou en grand volume. La pâte, concentrée et facile à doser, allie intensité et précision.



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello

NATURELLE OU ARTIFICIELLE ?

La vanille naturelle révèle une palette aromatique riche, évolutive, issue de la gousse. La version artificielle, souvent limitée à la vanilline, est plus simple, sucrée et linéaire. À choisir selon l'usage : la première pour sublimer, la seconde pour aromatiser efficacement.

DES ASSOCIATIONS QUI SORTENT DU CADRE

La vanille sublime un insert mangue-passion, réveille un confit de figue, réconcilie un crémeux au citron avec un biscuit aux noisettes. Elle adoucit l'acidité d'un fruit rouge en tarte, accentue la rondeur d'un caramel, et même rehausse un streusel ou une pâte sablée aux épices. Elle s'exprime aussi dans des formats modernes : ganaches montées, chantilly infusée, panna cotta végétale, yaourt maison... Un terrain de jeu sans fin pour une épice qu'on croyait connaître.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES ARÔMES, COLORANTS, EXTRAITS & ALCOOLS PÂTISSIERS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



EXTRAIT DE CAFÉ LIQUIDE

TRABLIT

Réf. : 002516

la bouteille 1l

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ARÔME VANILLE

MÉTRO CHEF

Réf. : 032746

la bouteille 1l

Existe aussi en arôme fleur d'oranger, arôme naturel de café 1l ou arôme vanille naturel 50cl



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ARÔME VANILLE

SÉBALCÉ

Réf. : 247374

arôme vanille rehaussé par une note caramel

la bouteille 1l

Existe aussi en arôme vanille Vanilux 200 1l



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ARÔME NATUREL FLEUR D'ORANGER

SÉBALCÉ

Réf. : 004021

saveur fruitée et florale, légèrement amère sur note de fond miellée
la bouteille 1l



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ARÔME PISTACHE

SÉBALCÉ

Réf. : 043291

la bouteille 50cl

Existe aussi en arôme orange, citron, framboise, fraise 500g, arôme amande amère 50cl ou arôme café goût brésilien 1l



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ARÔME AMANDE AMÈRE

MÉTRO CHEF

Réf. : 022203

la bouteille 50cl

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



COLORANT ROUGE EN POUDRE

LA PATELIÈRE

Réf. : 303750

le pot 80g

Existe aussi en colorant blanc, vert, jaune, bleu en poudre 80g ou en colorant noir en poudre 60g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



COLORANT JAUNE

SÉBALCÉ

Réf. : 109253

le flacon 50cl

Existe aussi en colorant vert ou rouge flacon de 50cl



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

Les alcools pâtissiers

QUI SONT-ILS ET QUE DIT LA LOI ?

CONCUS SPÉCIFIQUEMENT POUR UN USAGE CULINAIRE, LES ALCOOLS PÂTISSIERS SONT DES SPIRITUÉS OU DES EXTRAITS AROMATIQUES DESTINÉS À FIXER ET DIFFUSER LES SAVEURS. LEUR CONCENTRATION AROMATIQUE ÉLEVÉE ET LEUR TAUX D'ALCOOL PLUS FORT LEUR PERMETTENT DE RÉSISTER À LA CHALEUR, DE REHAUSSER LES GOÛTS ET DE PROLONGER LA CONSERVATION DE VOS CRÉATIONS.

OÙ ET COMMENT SONT UTILISÉS LES ALCOOLS PÂTISSIERS ?

Les alcools pâtissiers sont, la plupart du temps, dénaturés pour éviter toute utilisation en consommation. Leur pouvoir aromatique est tel qu'ils s'utilisent en quantités infimes (quelques gouttes suffisent) garantissant à la fois le respect des seuils légaux et l'équilibre du goût.



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello

RHUM :
babas, cakes,
punchs, cannelés.



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello

KIRSCH :
forêts-noires,
bavarois, charlottes.



**COGNAC,
ARMAGNAC
OU CALVADOS :**
crèmes, inserts,
fruits flambés.



**LIQUEURS AROMATIQUES
(COINTREAU, GRAND
MARNIER, AMARETTO,
BAILEY'S) :**
ganaches, biscuits,
crèmes parfumées.

CE QUE DIT LA LOI ?

L'utilisation d'alcools pâtissiers en France est encadrée par la douane et par le Code de la santé publique. Tout professionnel souhaitant les utiliser dans ses préparations doit effectuer certaines démarches avant toute mise sur le marché.



DÉCLARATION PRÉALABLE OBLIGATOIRE :

Avant tout usage commercial, vous devez déclarer votre activité auprès du **service des Douanes (Soprano UT)**. Vous recevrez un numéro d'identification UT, à transmettre à votre fournisseur d'alcool.



EXONÉRATION DES DROITS D'ACCISE :

Possible si le taux d'alcool résiduel dans le produit fini reste **en dessous des seuils légaux** fixés par la réglementation.



TRAÇABILITÉ & ÉTIQUETAGE :

Chaque ingrédient alcoolisé doit **être identifié clairement**, avec le nom et l'adresse du fabricant.



RESPECT DES SEUILS LÉGAUX :

Les produits finis doivent contenir une **teneur en alcool conforme** aux catégories fixées par le Code général des impôts.

Les alcoolats pâtissiers

EXHAUSTEUR DE TRADITION

Indispensable dans les grands classiques comme le baba au rhum, la forêt noire ou le tiramisu au marsala, l'alcool joue bien plus qu'un simple rôle aromatique. Il agit comme un véritable exhausteur de goût, mais aussi comme un allié du moelleux : il assouplit la texture, prolonge la fraîcheur et aide à la conservation du gâteau. Au-delà des recettes patrimoniales, il permet aussi d'oser des associations plus inattendues : saké et compotée de fraise, gin et crèmeux pamplemousse, eau-de-vie de poire et financier amande, cognac et insert abricot rôti... Des accords subtils qui réveillent les papilles et bousculent les classiques.



RETROUVEZ NOS PRODUITS SUR METRO.fr



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



LE PRIX C'EST ICI



RHUM PÂTISSIER NEGRITA

Réf. : 040631

40% ♀

la bouteille 1l P.E.T.

Existe aussi en 44% ou en double arôme 54%



PRODUIT C'EST ICI LIVRE



RHUM NEGRITA

Réf. : 192554

40% ♀

la bouteille 1l



LE PRIX C'EST ICI

EXTRAIT D'ORANGE GRAND MARNIER
 Réf. : 279130
 50% ♀
 la bouteille 1l



LE PRIX C'EST ICI

GRIOTTINES ORIGINAL
 Réf. : 020815
 15%
 le bocal 3l



PRODUIT C'EST ICI LIVRE



RHUM PÂTISSIER VASCO

Réf. : 016788

40% ♀

le bidon 5l



Low sugar

MOINS DE SUCRE, PLUS D'INTENSITÉ

LE SUCRE, LONGTEMPS SYMBOLE DE PLAISIR ABSOLU, FAIT SA MUE POUR RÉPONDRE AUX NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS. AVEC LE LOW SUGAR, LA PÂTISSERIE NE RENONCE PAS À LA GOURMANDISE : ELLE LA RÉINVENTE, L'ALLÈGE. UNE ÉVOLUTION PORTÉE PAR LA VOLONTÉ DE SUBLIMER LES ARÔMES NATURELS DES INGRÉDIENTS (FRUITS, CÉRÉALES, CACAO...) ET D'ALLÉGER DES CRÉATIONS PARFOIS JUGÉES TROP SUCRÉES SUR LE PLAN NUTRITIONNEL. LOIN D'ÊTRE UNE CONTRAINTE, LE LOW SUGAR EST UNE NOUVELLE FAÇON D'EXPLORER LA GOURMANDISE.

LE NATUREL REVIENT AU GALOP

Réduire le sucre, ce n'est pas renoncer au plaisir et beaucoup de chefs l'ont déjà bien compris. En diminuant les sucre ajoutés, vous laissez les saveurs s'exprimer pleinement : le sucre naturel des fruits, l'amertume du chocolat, la légèreté d'une crème. Des créations toujours aussi gourmandes, et sain'plement mieux équilibrées.

LES CADEAUX DE LA NATURE

Pour sucer plus naturellement, la nature offre une infinité d'ingrédients tout aussi bons, si ce n'est meilleur : miel, sirop d'agave, sucre de coco, dattes, purées de fruits et même certains légumes. Ces alternatives ne remplacent pas le sucre : elles le réinterprètent à leur manière. Grâce à ces sucre naturels, les arômes s'intensifient, se complexifient et ouvrent de nouvelles perspectives gustatives.

UNE QUESTION D'ÉQUILIBRE

Choisir de pâtisser avec moins de sucre, ce n'est pas qu'une question de goût : c'est aussi un véritable défi technique. Le sucre donne du

moelleux, retient l'humidité, colore les pâtes et contribue à la conservation. Le réduire, c'est repenser l'équilibre global d'une pâtisserie : ajuster les temps et les températures de cuisson, adapter la durée de conservation, nourrir la levure avec des sucrants naturels... Il ne s'agit pas de transformer les grands classiques, mais simplement de les alléger en tenant compte des ajustements techniques et logistiques que cela implique.

UNE NOUVELLE VISION DU PLAISIR

Plus qu'une tendance, le low sugar est une posture : celle d'une gourmandise plus consciente, plus équilibrée, et plus respectueuse du corps. Il ne s'agit pas de bouleverser vos habitudes, mais d'intégrer progressivement une nouvelle approche dans votre manière de pâtisser, comme cela a été fait avec le végétal.



Suggestions de présentation

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES SUCRES & DÉRIVÉS



SUCRE SEMOULE PÂTISSIÈRE
BÉGHIN SAY
Réf. : 247774
le sac 25kg



SUCRE CRISTAL
Réf. : 231733
le sac 20kg



SIROP DE GLUCOSE CRISTAL
PRODUITS MARGUERITE
Réf. : 024575
le pot 9kg
Existe aussi en 1kg



SUCRE VANILLÉ
LA PATELIÈRE
Réf. : 073573
à la vanille Bourbon
la boîte 1kg



SUCRE CRISTAL N°2
BÉGHIN SAY
Réf. : 247776
le sac 25kg



SUCRE GLACE
SAINT LOUIS
Réf. : 056266
avec amidon
le sac 10kg



SUCRE EN POUDRE EN BÛCHETTES
Réf. : 254579
la boîte distributrice 1000 bûchettes de 4g



MIEL DE FLEURS
Réf. : 107929
le pot 1kg



LES DÉCORS, TOPPINGS & FLEURS COMESTIBLES



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



FLEURS COMESTIBLES : ÉLÉGANCE SOUS CONTRÔLE

En décor, seules les fleurs comestibles non traitées peuvent être posées directement. Pour les autres, tiges ou gaines alimentaires sont indispensables. Évitez les variétés toxiques et fixez au dernier moment. En alternative, les fleurs cristallisées ou lyophilisées allient sécurité et esthétisme.



RETRouvez
nos produits
sur METRO.fr



**FLEUR MINI DE PENSÉE
MIXTE**
Réf. : 712175



AMANDES CARAMELISÉES
METRO CHEF
Réf. : 305628
la boîte 1kg



NOISETTES CARAMELISÉES
METRO CHEF
Réf. : 306036
la boîte 1kg



SPECULOOS CONCASSÉS
METRO CHEF
Réf. : 304301
le carton 10kg



PÉCAN CARAMELISÉES
METRO CHEF
Réf. : 306039
la boîte 1kg



**PRALIN EN GRAINS
TORRÉFIÉ CARAMÉLISÉ**
METRO CHEF
Réf. : 305820
la boîte 1kg



Suggestions de présentation.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES DÉCORS, TOPPINGS & FLEURS COMESTIBLES

IDÉALPOUR



L'utilisation en entre-mets, verrines comme en préparation pâtissière

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

SPECULOOS CONCASSÉS

METRO CHEF

Réf. : 217728

texture croquante
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

SPECULOOS CONCASSÉS

LOTUS

Réf. : 037460

le sachet 750g

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

BRISURES DE BISCUITS EN POCHE

OREO⁽¹⁾

Réf. : 310077

le sachet 400g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PETITES BRISURES DE BONBONS AU CARAMEL CROQUANT

DAIM⁽¹⁾

Réf. : 267054

le sachet 1kg

LE PRIX C'EST ICI



DRAGÉES

DAIM⁽¹⁾

Réf. : 182670

le sachet 1kg

LE PRIX C'EST ICI



BRISURES DE BISCUITS SANS CRÈME

OREO⁽¹⁾

Réf. : 254394

le sachet 400g



COPEAUX DE CHOCOLAT BLANC

CALLEBAUT

Réf. : 314233

la boîte 1kg

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



COPEAUX DE CHOCOLAT NOIR

CALLEBAUT

Réf. : 314233

la boîte 1kg

ÉCLATS DE CARAMEL

METRO CHEF

Réf. : 036403

3-9mm

douce saveur caramel vanillé

le seuil 800g

Existe aussi en éclats de caramel 1-3 mm 800g



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





 PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI

ÉCLATS DE CACAHUÈTES
MENGY'S INGRÉDIENTS
 Réf. : 295198
 grillées en morceaux
 le sac 1kg



 PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI

CROC' GOÛT 3 CHOCOLATS
VAHINÉ
 Réf. : 268630
 billes croustillantes au goût de
 chocolat noir, chocolat au lait et
 chocolat blanc
 le pot 400g



 PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI

PÂTE À SUCRE BLANCHE
PATIS FRANCE
 Réf. : 168783
 le seau 5kg

 PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI



PRALINES CONCASSÉES SURFINES
LE TEMPS DES CERISES
 Réf. : 088785
 le sachet 2,5kg
Existe aussi en pralines amandes fines concassées 2,5kg

 PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI


LENTILLES DE COULEUR
LA FABRIQUE DE JEAN
 Réf. : 303392
 le paquet 1,3kg

 PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI

VERMICELLES ARC-EN-CIEL
VAHINÉ
 Réf. : 119925
 le pot 700g



 PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI

CIGARILLOS RETRO
DOBLA
 Réf. : 107714
 chocolat blanc et chocolat
 dim : L. : 150 x Ø : 5mm
 la boîte 200 pièces
Existe aussi en assortiment cigarillos mini forêt 90 pièces

 PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI



PAILETÉS FINS CHOCOLAT
CACAO BARRY
 Réf. : 177547
 le sac 1kg



 PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI



DECORS EN CHOCOLAT NOIR JOYEUX ANNIVERSAIRE
FLORENSUC
 Réf. : 262627
 36 pièces
 dimensions : 88x52mm



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES DÉCORS, TOPPINGS & FLEURS COMESTIBLES



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

SPRAY VELOURS BLANC

ANCEL

Réf. : 264658

l'aérosol 500ml

Existe aussi en spray velours jaune, brun ou rouge 500ml

LES AGENTS DE DÉMOULAGE



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

AGENT DE GRAISSEMENT ET DE DÉMOULAGE EN SPRAY

ANCEL

Réf. : 247443

la bombe aérosol 500ml

LES PRÊTS À GARNIR



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

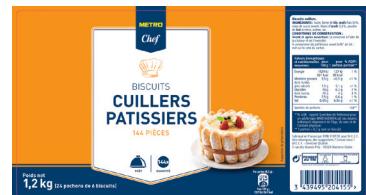
BOUDOIRS

METRO CHEF

Réf. : 068512

280 pièces

le carton 1,6kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

BISCUITS CUILLERS

METRO CHEF

Réf. : 068516

144 pièces

le carton 1,2kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

MINI TARTELETTES SUCRÉES

METRO CHEF

Réf. : 092058

pur beurre

Ø 50mm

240 pièces

le carton 1,344kg

LE PRIX C'EST ICI

FEUILLES DE GÉNOISE

NATURE

METRO CHEF

Réf. : 062202

10 pièces

dimensions 380x580x8mm

le carton 4kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

TARTELETTES SABLÉES

METRO CHEF

Réf. : 217563

Ø 85 mm

144 pièces

le carton 3,456kg



FRUITS À COQUE, ENTRE TRADITION & AUDACE TENDANCE

Fruits à coque

ENTRE TRADITION & AUDACE

AMANDES, NOISETTES, NOIX, PISTACHES... ILS SIGNENT NOS PLUS GRANDS CLASSIQUES. MAIS LOIN D'ÊTRE FIGÉS, ILS SE RENOUVELLENT EN TEXTURE, EN ORIGINE, EN UTILISATION. ET À CÔTÉ DES GRANDS NOMS, D'AUTRES GRAINES OLÉAGINEUSES COMME LA NOIX DE PÉCAN, LA NOIX DU BRÉSIL, OU LA MACADAMIA VIENNENT ÉLARGIR LE CHAMP DES POSSIBLES. EN 2026, CES INGRÉDIENTS BRUTS REVIENTENT SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE, PORTÉS PAR DES ARTISANS EN QUÊTE DE CARACTÈRE ET D'ORIGINALITÉ.

UNE MATIÈRE DE STRUCTURE ET DE RELIEF

Croquants, fondants, beurrés, puissants... les fruits à coque sont des outils sensoriels à part entière. En praliné, ils offrent rondeur et complexité ; en poudre, ils soutiennent une pâte à cake ou un biscuit ; en insertion brute, ils apportent du contraste et de la mâche. Utilisés entiers, concassés ou caramélisés, ils renforcent le relief des montages et donnent du corps aux créations les plus fines.

REDÉCOUVRIR LES CLASSIQUES

Paris-Brest, financiers, frangipanes, tartes amandines... et si on les repensait autrement ? Une crème mousseline à la noix de pécan, un financier pistache matcha, une galette des rois aux amandes torréfiées & fève tonka... Jouer avec le fruit sec, c'est faire dialoguer patrimoine et innovation. Il devient l'élément de surprise dans une recette connue, sans jamais trahir sa structure.

S'OUVRIR À L'AILLEURS

Macadamia, noix du Brésil, cajou, pignon de pin, sésame ou encore cacahuète : souvent associés au salé, ces fruits trouvent leur place en pâtisserie contemporaine. Une dacquoise au sésame noir, une crème d'Isigny à la cacahuète salée, ou un streusel à la noix de macadamia viennent bousculer les attentes et créer la différence. Et côté terroirs, la pistache d'Iran, la noisette du Piémont ou l'amande de Provence deviennent des signatures en soi, valorisables à la carte.

PLUS QU'UN GOÛT, UNE INTENTION

En pâtisserie, les fruits à coque sont des marqueurs. Ils apportent la richesse, la longueur en bouche, l'émotion. Ils incarnent aussi un choix de sourcing : origines maîtrisées, filières durables, torréfactions maison... Les artisans s'en emparent comme d'un outil identitaire, presque manifeste. Et dans un dessert, ils sont parfois la signature, l'élément qui fait mouche.



ASSOCIATIONS INATTENDUES À TESTER :

- › **Pistache & citron confit & fleur d'oranger** : pour une tarte fraîche et florale, façon orientale.
- › **Noisette & sarrasin grillé & poire pochée** : un trio rustique et chic, idéal en entremets automnal.
- › **Noix de pécan & café & érable** : parfait pour un éclair twisté à l'américaine.
- › **Cacahuète & banane flambée & citron vert** : gourmandise tropicale à exploiter en insert.
- › **Noix de cajou & curry doux & mangue** : étonnant mais subtil en ganache ou crème montée, pour un jeu sucré salé.
- › **Pignon de pin & romarin & miel d'acacia** : une association élégante pour une tarte fine moderne.

Amandes, noisettes & noix

DES ALLIÉS DE GOÛT À SUBLIMER

EN PÂTISSERIE, LES FRUITS SECS NE SONT PAS DE SIMPLES INGRÉDIENTS, MAIS DE VÉRITABLES RÉVÉLATEURS DE TEXTURES ET DE SAVEURS. BRUTS, TORRÉFIÉS, RÉDUITS EN POUDRE OU SIMPLEMENT HACHÉS, ILS ENRICHISSENT AUTANT QU'ILS INSPIRENT.

La **poudre d'amande** structure les pâtes à tarte, les moelleux ou les biscuits, et se marie à merveille avec l'abricot, la fleur d'oranger ou le miel. Les **amandes effilées** apportent du croquant aux viennoiseries ou aux entremets, tandis que la **pâte d'amande** maison, parfumée au yuzu ou au thym citron, donne une touche signature aux inserts ou aux

glaçages. La **noisette**, en poudre ou pralinée, révèle tout son potentiel dans une ganache montée au café, un streusel noisette-sarrasin ou un fondant chocolat au cœur coulant. Entière et torréfiée, elle sublime les caramels mous ou les choux à garnir. Quant aux **cerneaux de noix**, plus typés, ils s'expriment dans des brownies au miso, des biscuits aux pommes

caramélisées ou des tartes au bleu et au miel. En éclats, ils apportent du relief à une pâte sablée ou un insert au fromage frais et citron. Chaque forme : effilée, râpée, hachée, émondée, en poudre ou entière offre un champ d'expression différent. À vous de jouer avec la matière pour créer du croquant, du fondant, du caractère... et signer des créations à votre image.



**AMANDES
ENTIERES
NATURELLES**
METRO CHEF
Réf. : 300706
le sachet 1kg



**AMANDES
ENTIERES
ÉMONDÉES
23/25**
METRO CHEF
Réf. : 303497
le sachet 1kg



**AMANDES
HACHÉES
NATURELLES**
METRO CHEF
Réf. : 299947
le sachet 1kg



**AMANDES
HACHÉES
BLANCHIES**
METRO CHEF
Réf. : 302259
le sachet 1kg



**AMANDES
EFFILÉES
BLANCHIES**
METRO CHEF
Réf. : 299950
le sachet 1kg
Existe aussi en amandes bâtonnets 1kg



**POUDRE
D'AMANDES
BLANCHES**
METRO CHEF
Réf. : 299951
le sachet 1kg
Existe aussi en poudre d'amandes blanches bio 1kg et disponible en réf. 301316 dans certaines Halles



**POUDRE
D'AMANDES
GRISÉES**
METRO CHEF
Réf. : 300013
le sachet 1kg



**POUDRE
D'AMANDES
BLANCHES**
METRO CHEF
Réf. : 301665
le carton 5kg
Existe aussi réf. 301323 disponible dans certaines Halles

**POUDRE
D'AMANDES
BLANCHES**
LA NOIX GAILLARDE
Réf. : 312605
le carton 10kg



LE PRIX
C'EST ICI

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

les halles
METRO

LES PRODUITS DE LABORATOIRE



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



PRODUIT LIVRÉ

NOISETTES ENTIÈRES NATURELLES
METRO CHEF Réf. : 302232
le sachet 1kg
Existe aussi réf. 301956 disponible sur certaines Halles



PRODUIT LIVRÉ

NOISETTES ENTIÈRES NATURELLES DU PIÉMONT
METRO CHEF Réf. : 300011
le sachet 1kg
Existe aussi en noisettes blanches du Piémont 1kg



PRODUIT LIVRÉ

NOISETTES ENTIÈRES BLANCHIES
METRO CHEF Réf. : 299952
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

NOISETTES HACHÉES
METRO CHEF Réf. : 299945
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

CERNEAUX DE NOIX ARLEQUIN MOITIÉS
METRO CHEF Réf. : 300455
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

CERNEAUX DE NOIX ARLEQUIN INVALIDES
METRO CHEF Réf. : 300454
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

POUDRE DE NOISETTES NATURELLE
METRO CHEF Réf. : 300009
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

CERNEAUX DE NOIX EXTRA FRANÇAIS
METRO CHEF Réf. : 303237
le sachet 1kg
Existe aussi en cerneaux de noix invalides extra Français 1kg et disponible en réf. 303461 dans certaines Halles



PRODUIT LIVRÉ

CERNEAUX DE NOIX HACHÉS
METRO CHEF Réf. : 300457
le sachet 1kg
Existe aussi en poudre de noix 1kg

Suggestions de présentation.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES FRUITS SECS & CONFITS PISTACHE, NOIX & CACAHUÈTES



PISTACHES EN POUDRE NATURELLE
METRO CHEF
Réf. : 302243
le sachet 1kg



NOIX DE PÉCAN
METRO CHEF
Réf. : 301310
le sachet 1kg



PISTACHES HACHÉES NATURELLES
METRO CHEF
Réf. : 302250
le sachet 1kg



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

Fruits secs

UNE SÉLECTION EXPÉRTE & FONCTIONNELLE

FORMATS PRATIQUES, QUALITÉ CONSTANTE, RÉFÉRENCES VARIÉES : LA GAMME METRO CHEF EN FRUITS SECS S'ADAPTE À VOS BESOINS EN LABO COMME EN BOUTIQUE. POUR GAGNER EN RÉGULARITÉ, EN PRÉCISION ET EN RÉACTIVITÉ, SANS COMPROMIS SUR LE GOÛT.



PISTACHES NATURELLES AVEC PEAU
METRO CHEF
Réf. : 304698
le sachet 1kg



PISTACHES ÉMONDÉES GRADE C+/B
METRO CHEF
Réf. : 300657
le sachet 1kg
Existe aussi réf.
302246 disponible
sur certaines Halles



PISTACHES ÉMONDÉES GRADE A
METRO CHEF
Réf. : 300662
le sachet 1kg



CACAHUÈTES CRUES SANS PEAU
METRO CHEF
Réf. : 302260
le sachet 1kg



NOIX DE MACADAMIA ENTIERES NATURELLES
METRO CHEF
Réf. : 302248
le sachet 1kg



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

LES FRUITS SECS & CONFITS RAISIN & AUTRES FRUITS SECS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

NOIX DE COCO RÂPÉE

METRO CHEF

Réf. : 302253

le sachet 1kg

Existe aussi réf. 46765 disponible sur certaines Halles



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

CRANBERRIES

METRO CHEF

Réf. : 300781

le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

RAISINS SULTANINES

FRUIBON

Réf. : 300170

le sachet 5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

RAISINS GOLDEN

FRUIBON

Réf. : 300169

le sachet 2,5 kg

Pistache

L'INCONTOURNABLE QUI FAIT SENSATION

INGRÉDIENT PHARE DE LA PÂTISSERIE, LA PISTACHE SÉDUIT PAR SA RICHESSE AROMATIQUE ET SA BELLE COULEUR NATURELLE. DÉJÀ INCONTOURNABLE, ELLE INSPIRE TOUJOURS PLUS DE CRÉATIONS MODERNES, COMME LA CÉLÈBRE TABLETTE FONDANTE VENUE DE DUBAÏ. UNE VALEUR SÛRE... QUI CONTINUE DE SURPRENDRE.

QUELLE PISTACHE POUR QUEL DESSERT ?

Vous cherchez du caractère ? La pistache d'Iran est parfaite pour des crèmes ou pralinés marqués. Une note plus douce ? La Sicile apporte finesse et rondeur, idéale en pâtisserie fine ou en duo avec des fruits. Format brut pour la cuisson, torréfié pour renforcer les arômes : à chaque usage, sa solution.

DESSERTS & VIENNOISERIES : ELLE S'INVITE PARTOUT

Tartelette pistache-cerise, flan twisté, religieuse au cœur fondant, babka marbrée... La pistache booste l'inspiration. En pâte à tartiner maison, streusel, crème montée ou garniture de brioche, elle donne une vraie signature à vos créations. Mention spéciale : l'accord pistache + fleur d'oranger ou framboise.

UNE VALEUR AJOUTÉE DANS L'AIR DU TEMPS

La pistache coche toutes les cases : naturelle, colorée, gourmande, nutritive. Elle évoque à la fois le savoir-faire et la modernité. Riche en fibres et en bons lipides, elle séduit les clients soucieux de ce qu'ils consomment. Et vous permet de faire la différence en goût, en style... et en vitrine.



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello

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

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES FRUITS SECS & CONFITS

Fruits confits

REDONNER VIE À UN SAVOIR-FAIRE

Longtemps oubliés, les fruits confits reviennent en pâtisserie avec une touche d'audace. Nés d'un savoir-faire ancestral, ils apportent pep's, couleur et texture à vos créations. Un cédrat confit sur une tarte au citron, un mélange dans une brioche... ils réveillent les classiques avec subtilité. Attention toutefois à l'équilibre du sucre : acidité, crème légère ou pâte peu sucrée aideront à maîtriser l'ensemble. Aujourd'hui, des versions plus naturelles (sans colorants ni conservateurs) permettent aussi de les intégrer dans une démarche plus responsable.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR METRO.fr



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



LAMELLES D'ÉCORCES D'ORANGES CONFITES

APTUNION
Réf. : 006743

dimensions* : longueur : 4,5 à 7cm,
largeur : 5 à 7mm, épaisseur : 4 à 5mm
la boîte 1kg



CUBES D'ÉCORCE ORANGE

APTUNION

Réf. : 278796

cubes de 6mm
la boîte 1kg



MACÉDOINE DE FRUITS CONFITS

APTUNION

Réf. : 012650

cubes de 6mm

composition : écorces d'orange,
papayes rouges et vertes
la boîte 1kg



BIGARREAUX ROUGES CONFITS

APTUNION

Réf. : 267547

bigarreaux 22/24

la boîte 1kg



LAMELLES D'ÉCORCES DE CITRONS CONFITES

APTUNION

Réf. : 078076

dimensions environ : 45-70mm
la boîte 1kg



FRAISE DEMOISELLE METRO Chef ZOOM



Fraise demoiselle METRO Chef

FRAÎCHEUR, DOUCEUR, CARACTÈRE : LA DEMOISELLE QUI SÉDUIT LES ARTISANS

AVEC SA ROBE BRILLANTE ET SON PARFUM INTENSE, LA FRAISE DEMOISELLE ATTIRE TOUS LES REGARDS. GOURMANDE ET ÉQUILIBRÉE, ELLE SE DISTINGUE PAR SA TENUE PARFAITE EN VITRINE ET EN DÉGUSTATION. CULTIVÉE EN FRANCE, ELLE COCHE TOUTES LES CASES POUR SUBLIMER VOS CRÉATIONS PÂTISSIÈRES, DES PLUS CLASSIQUES AUX PLUS AUDACIEUSES.



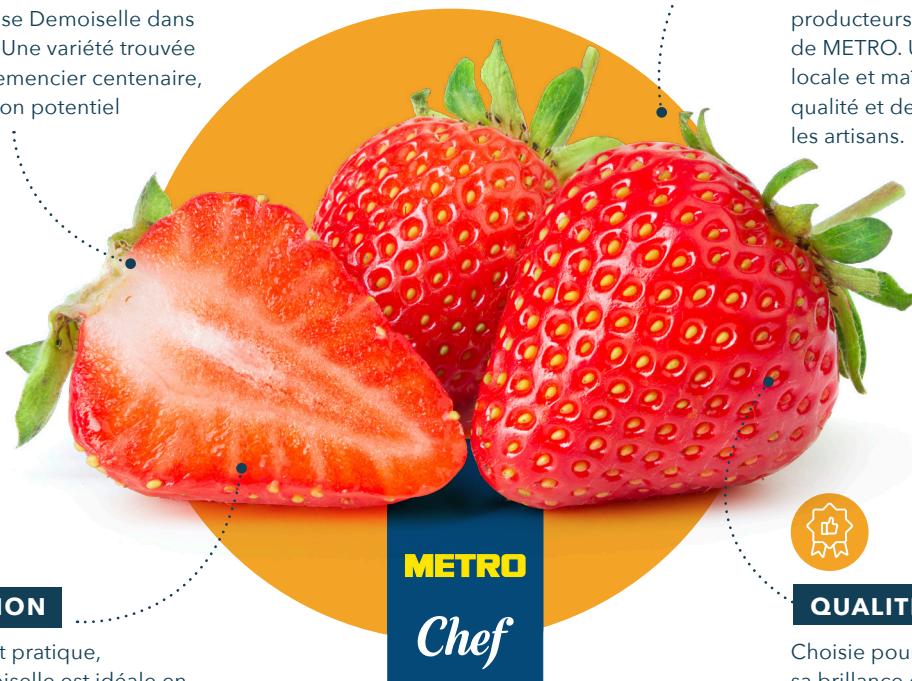
HISTOIRE

En quête constante du meilleur pour les pros, METRO a sélectionné en 2019 la fraise Demoiselle dans le Sud-Ouest. Une variété trouvée auprès d'un semencier centenaire, choisie pour son potentiel en pâtisserie.



PRODUCTION

La fraise Demoiselle est cultivée en France par 5 producteurs partenaires de METRO. Une production locale et maîtrisée, gage de qualité et de régularité pour les artisans.



UTILISATION

Gourmande et pratique, la fraise Demoiselle est idéale en pâtisserie. Sa forme allongée facilite le tranchage et le dressage. Parfaite aussi en version nature.



QUALITÉS

Choisie pour sa forme conique, sa brillance et son parfum, la fraise Demoiselle est une variété à haute valeur ajoutée. Un fruit calibré pour les exigences des pros.



LE PRIX
C'EST ICI



FRAISE
DEMOISELLE
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 761318
Catégorie 1
le colis 800g



UNE FRAISE QUI A DÉCROCHÉ L'OR

La fraise Demoiselle METRO Chef vient d'être distinguée par le Prix SIVAL Innovation, une référence dans le monde des innovations végétales. Ce prix met en lumière les initiatives les plus prometteuses pour les filières agricoles et alimentaires. Qualité variétale, tenue, saveur et adaptabilité en pâtisserie ont convaincu le jury d'experts.



LA FRAISE SOUS TOUTES SES FORMES TENDANCE

La fraise

SOUS TOUTES SES FORMES

Créations du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



KOUIGN AMANN FRAISE

Le classique breton revisité avec des fraises: une touche fruitée qui apporte fraîcheur et un coulis acidulé pour insuffler du pep's à ce dessert gourmand.



FEUILLETÉ FRAISE

Un feuilletage doré et croustillant, des fraises fraîches, une touche de mousseline: un jeu de textures qui en fait un best-seller.



CHEESECAKE FRAISE

Une base croquante, une crème vanillée fondante, un coulis de fraise acidulé... et des fraises en topping pour la fraîcheur.



MINI M FRAISE

Le gâteau de voyage signé Nicolas Paciello: une base moelleuse, un cœur coulis fraise, un format mini... pour un maxi plaisir.



TARTE FINE FRAISE

Feuilletage maison caramélisé, fraises fraîches, compotée et éclats d'amandes: une tarte fine, simple et terriblement efficace.



BOL CHOCO-FRAISE

Fraise et chocolat: une alliance ultra gourmande. Une ganache onctueuse, des fruits frais... pour un dessert aussi simple que régressif.



LE PRIX
C'EST ICI



FRAISE
ORIGINE BELGIQUE
Réf. : 051220
Colis Premium 1,7kg
la barquette 500g

Suggestions de présentation.



LE PRIX
C'EST ICI



FRAISE
ORIGINE ESPAGNE
Réf. : 037091
Catégorie 1
le colis 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



**FRAISE DE PLOUGASTEL
GARIGUETTE**
SAVÉOL
Réf. : 712255
le colis 800g



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





LE PRIX
C'EST ICI

FRAISE RONDE
ORIGINE FRANCE
Réf. : 030262
la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI

FRAISES DE CARPENTRAS
Réf. : 762344
la barquette 1kg



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



LE PRIX
C'EST ICI

FRAMBOISE
ORIGINE MAROC
Réf. : 711287
Catégorie 1
la barquette 125g

LE PRIX
C'EST ICI

GROSEILLE BLANCHE
Réf. : 093962
la barquette 125g



LE PRIX
C'EST ICI

GROSEILLE
ORIGINE PAYS-BAS
Réf. : 088442
la barquette 125g



LE PRIX
C'EST ICI

MÛRE
ORIGINE PORTUGAL
Réf. : 831821
la barquette 125g

LE PRIX
C'EST ICI

MYRTILLE
ORIGINE PÉROU
Réf. : 099448
la barquette 125g



LE PRIX
C'EST ICI

PANACHÉ DE FRUITS ROUGES
ORIGINE IMPORT
Réf. : 700417
Barquette 100g
le colis 8 barquettes

Suggestions de présentation.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES AUTRES FRUITS FRAIS

EN VENTE DANS
LES HALLES
FRUITS &
LÉGUMES



LE PRIX
C'EST ICI

ABRICOT
ORIGINE FRANCE
Réf. : 701198
le colis 5kg



LE PRIX
C'EST ICI



ANANAS
ORIGINE COSTA RICA
METRO CHEF
Réf. : 762539
Calibre 8
la pièce



LE PRIX
C'EST ICI



BANANE
ORIGINE CÔTE D'IVOIRE
Réf. : 763050
Catégorie 1
les 5 pièces



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



LE PRIX
C'EST ICI

CITRON JAUNE
ORIGINE ESPAGNE
METRO CHEF
Réf. : 714918
Calibre 3
le colis 6kg



LE PRIX
C'EST ICI



CITRON VERT
ORIGINE BRÉSIL
METRO CHEF
Réf. : 762298
Calibre 10/20
Catégorie 1
le colis 4,5kg



LE PRIX
C'EST ICI

POMME GOLDEN
ORIGINE FRANCE
Réf. : 099940
Catégorie 2
Calibre 150+
le colis 13kg

Suggestions de présentation.





LE PRIX
C'EST ICI

KIWI VERT
ORIGINE NOUVELLE-ZÉLANDE
Réf. : 031215
le colis 26 pièces



LE PRIX
C'EST ICI

KIWI JAUNE
NOUVELLE-ZÉLANDE
Réf. : 760697
Catégorie 1
Calibre 115/125
le colis 24 pièces



LE PRIX
C'EST ICI

ORANGE À JUS
ORIGINE ESPAGNE
Réf. : 760354
le colis 5kg



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



LE PRIX
C'EST ICI

PHYSALIS
ORIGINE COLOMBIE
Réf. : 082772
le colis 600g



LE PRIX
C'EST ICI

FRUIT DE LA PASSION
ORIGINE COLOMBIE
Réf. : 093652
le colis 2kg

Suggestions de présentation.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES FRUITS EN CONSERVES



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

LE PRIX C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

OREILLONS D'ABRICOTS
METRO CHEF
Réf. : 240310
au sirop léger
la boîte 5/1

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

OREILLONS D'ABRICOTS
METRO CHEF
Réf. : 061880
au sirop léger
la boîte 3/1
Existe aussi en boîte 4/4

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

OREILLONS DE PÊCHES
METRO CHEF
Réf. : 246878
au sirop léger
la boîte 4/4

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

COMPOTE DE POMMES
LÉONCE BLANC
Réf. : 247414
spécial pâtisserie 24%
la boîte 5/1
Existe aussi en compote de pommes spécial pâtisserie 38% ou 30% boîte 5/1

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

DEMI-POIRES
METRO CHEF
Réf. : 155370
au sirop léger
la boîte 3/1
Existe aussi en boîte 4/4

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

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

DEMI-POIRES
Réf. : 251104
au sirop léger
la boîte 5/1

LE PRIX C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

MIRABELLES DÉNOYAUTÉES
ORIGINE LORRAINE
CHALLENGE GOURMET
Réf. : 244475
au sirop léger
la boîte 2/1

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

CERISES ENTIÈRES AMARENA
APTUNION
Réf. : 000859
le bocal 3l P.E.T.

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

GRIOTTES AMARENA
TOSCHI
Réf. : 008083
la boîte 4/4



CRÈME DE MARRON, RETOUR EN GRÂCE
D'UN CLASSIQUE TENDANCE

LE PRIX
C'EST ICI

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

les halles
METRO

Crème de marrons

RETOUR EN GRÂCE D'UN CLASSIQUE

LONGTEMPS CANTONNÉE AUX DESSERTS RUSTIQUES, LA CRÈME DE MARRON REVIENT SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE. ÉLABORÉE À PARTIR DE MARRONS CUISTS, BROYÉS PUIS SUCRÉS, CETTE SPÉCIALITÉ NÉE AU CŒUR DE L'ARDÈCHE SÉDUIT AUJOURD'HUI UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE PÂTISSIERS. SA TEXTURE FONDANTE ET SON GOÛT À LA FOIS DOUX, BOISÉ ET RÉCONFORTANT EN FONT UN INGRÉDIENT À PART ENTIERE, PORTEUR DE SENS ET DE SOUVENIRS.

Son image « d'antan » fait aujourd'hui place à un vrai potentiel créatif. La crème de marron s'intègre facilement dans des ganaches, des mousses, des inserts, des flans ou des crèmes montées. Elle supporte le chaud, le froid, et s'associe aussi bien au chocolat qu'aux fruits secs, aux agrumes, à la vanille, à la poire ou même au whisky. À la carte, elle permet de revisiter des classiques ou de signer de nouvelles créations : cakes, verrines, entremets ou même viennoiseries de saison.

LE MONT-BLANC, DESSERT ICONIQUE

Impossible de parler de crème de marron sans évoquer le Mont-Blanc. Né en Italie au XIX^e siècle, popularisé en France dans les salons parisiens, ce dessert reste un incontournable : meringue croustillante, chantilly légère, vermicelles de marron... Aujourd'hui, les chefs s'amusent à le réinventer : version entremets, roulé, en bocal ou en trompe-l'œil, twisté au sésame noir, à la rose ou à la noisette.

UNE PÂTE DE SAISON, PLEINE DE SENS

Dans un contexte de recherche de naturelité et de réassurance, la crème de marron a plus que jamais sa place en vitrine. C'est une alternative aux pâtes à tartiner plus sucrées, un ingrédient local et de saison, avec un vrai supplément d'âme.



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



PRODUIT
LIVRÉ



CRÈME DE MARRONS
CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 158059
le doypack 1kg

PRODUIT
LIVRÉ



**CRÈME DE MARRONS
DE L'ARDÈCHE**
CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 246958
la boîte 4/4



PRODUIT
LIVRÉ



CRÈME DE MARRONS
METRO CHEF
Réf. : 309130
la boîte 5/1
Existe aussi en boîte 4/4



METRO
Chef



PRODUIT
LIVRÉ

**PÂTE DE MARRON 1^{ER}
CHOIX**
CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 014961
la boîte 4/4

Suggestions de présentation.

LE PRIX
C'EST ICI

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



Le croissant

LA RÉVOLUTION FEUILLETÉE

IL Y A LES CLASSIQUES INDETRÔNABLES... ET LES ÉCLATS DE CRÉATIVITÉ QUI LES BOUSCULENT. AUJOURD'HUI, LE CROISSANT FAIT SA MUE. PLUS QU'UN SYMBOLE, IL DEVIENT TERRAIN DE JEU. DES RÉSEAUX SOCIAUX AUX VITRINES, ON LE DÉCLINE, ON LE TWISTE, ON LE BOUSCULE. RÉSULTAT ? UNE VAGUE DE FORMATS INATTENDUS, DE RECETTES HYBRIDES, ET UN ENGOUEMENT CONSOMMATEUR SANS PRÉCÉDENT.

DES FORMES QUI ATTIRENT L'ŒIL

Tout commence par la forme. Cube, sphère, onigiri, lune, finger ou même millefeuille : le croissant prend de nouveaux plis. L'esthétique devient un argument de vente, presque un langage visuel. De quoi capter l'attention, se démarquer... tout en restant dans son ADN feuilleté.

Autre terrain d'exploration : le topping. Fruits rouges, ganaches, croustillants... Le croissant devient gourmandise à assembler. Et si l'on poussait encore plus loin ? Une crème glacée pour un croissant cornet, une pâte à tartiner maison ou un croustillant sarrasin pour le croquant. Enfin, la création donne naissance à des mashups ultra-désirables : cruffin, croffle, bonut ou croissant bagel. Des formats à tester, détourner, personnaliser.

DES RECETTES QUI RACONTENT UNE HISTOIRE

Côté recette, place à l'audace. Les grands classiques de la pâtisserie s'y glissent : Paris-Brest, Tropézienne, Tarte Tatin... le croissant devient support à émotion, porteur de tradition et de surprise. La tendance du croissant fourré, lancée par quelques chefs inspirés, s'impose comme un rendez-vous attendu par les amateurs de nouveautés.



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello

LES COULIS & PURÉES DE FRUITS



PRODUIT
LIVRÉ

FRAISES ÉQUEUTÉES
ORIGINE ÉGYPTE
METRO CHEF
Réf. : 047289
le sachet 1kg



PRODUIT
LIVRÉ

COULIS DE FRAISE
PONTHIER
Réf. : 007731
la poche 1kg



PRODUIT
LIVRÉ

COULIS EXTRA DE FRAMBOISE
PONTHIER
Réf. : 007735
la poche 1kg





PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

COULIS DE FRUITS ROUGES
METRO CHEF
Réf. : 044302
la poche 1kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

COULIS DE MANGUE
PONTHIER
Réf. : 150746
la poche 1kg

PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

PURÉE DE FRAISE
PONTHIER
Réf. : 007774
la poche 1kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

PURÉE DE FRAMBOISE
PONTHIER
Réf. : 007760
la poche 1kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

PURÉE FRUIT DE LA PASSION BIO
PONTHIER
Réf. : 007765
la poche 1kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

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



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

PURÉE CITRON JAUNE
PONTHIER
Réf. : 167883
la poche 1kg

Suggestions de présentation.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES COULIS & PURÉES DE FRUITS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PURÉE DE NOIX DE COCO

PONTHIER

Réf. : 039800

la poche 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

FRAMBOISES ENTIÈRES

ORIGINE POLOGNE

FRUITS ROUGES & CO

Réf. : 313215

le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

BRISURE DE FRAMBOISE

FRUITS ROUGES & CO

Réf. : 273699

le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

MYRTILLES

ORIGINE CANADA

ROGER DESCOURS

Réf. : 300482

le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

MORCEAUX D'ANANAS

ORIGINE COSTA RICA

METRO CHEF

Réf. : 121391

variété sweet

le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PURÉE DE FRAMBOISE

METRO CHEF

Réf. : 276842

100% fruit

la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

Ma collection de fruits

FRAMBOISE MEEKER ENTIÈRE SURGELÉE

FRUITS ROUGES & CO

Réf. : 190763

FRAMBOISE MEEKER

ORIGINE SERBIE

FRUITS ROUGES & CO

Réf. : 190763

le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

MÉLANGE FRUITS ROUGES

FRUITS ROUGES & CO

Réf. : 262455

le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION

METRO CHEF

Réf. : 288894

100% fruit

la barquette 1kg

Existe aussi en mangue ou fraise 100% fruit



Farines METRO Chef

LA FORCE D'UNE FILIÈRE MAÎTRISÉE

TRAÇABILITÉ, CONSTANCE, QUALITÉ... LES FARINES METRO CHEF SONT LE FRUIT D'UN ENGAGEMENT STRUCTURÉ, RÉUNISSANT LA COOPÉRATIVE LA TRICHERIE, L'EXPLOITANT AGRICOLE CHARLY COUTOUT ET LE MOULIN PÉRIGORD FARINE. DE LA CULTURE À LA MOUTURE, CHAQUE ÉTAPE EST CO-CONSTRUISTE AVEC METRO POUR GARANTIR UNE FARINE PERFORMANTE, RESPONSABLE ET RÉGULIÈRE, PENSÉE POUR LES EXIGENCES DES BOULANGERS ET PÂTISSIERS.



HISTOIRE

Lancée en 2020, cette filière tripartite repose sur un cahier des charges exigeant, pensé pour répondre aux besoins concrets des boulanger et pâtissier. Qualité du blé, régularité de la farine, performance en production : chaque critère a été défini pour garantir constance, fiabilité et résultats en fournil.



PRODUCTION

Les blés utilisés sont exclusivement français, cultivés au plus près du moulin. Grâce à une sélection rigoureuse et une mouture lente sur meules de pierre, les farines obtenues conservent leur richesse et leur caractère. Chaque sac est le fruit d'un savoir-faire maîtrisé et d'une traçabilité complète.



UTILISATION

Développées pour s'adapter à tous les usages en boulangerie et pâtisserie, les farines METRO Chef se déclinent en versions traditionnelles, farines de force ou farines spéciales. Leur constance permet une production régulière et fiable, quel que soit le niveau d'exigence du fournil.



QUALITÉS

Riches, stables, bien équilibrées, les farines METRO Chef offrent une excellente tenue à la pousse, une hydratation optimale et un bon développement à la cuisson. Pensées pour le quotidien des pros, elles conjuguent qualité technique, régularité... et origine française.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES FARINES, SEMOULES & MIX PAINS



la marque **METRO** **ARO**
PRODUIT LIVRE
LE PRIX C'EST ICI

FARINE DE BLÉ PÂTISSIÈRE T45
METRO CHEF Réf. : 242281
le sac 10kg



PRODUIT LIVRE
LE PRIX C'EST ICI

FARINE DE BLÉ T55
Réf. : 242233
le lot de 10 sacs 1kg



PRODUIT LIVRE
LE PRIX C'EST ICI

FARINE DE BLÉ T65 POUR PAIN DE TRADITION FRANÇAISE
METRO CHEF Réf. : 179678
le sac 25kg



FARINES DE BLÉ : CHOISISSEZ VOTRE TERRAIN DE JEU

T45 pour des viennoiseries légères, crèmes ou brioches filantes. T55 pour les pains blancs du quotidien. T65 à T80 pour des croûtes croustillantes et des mises plus rustiques. T110 ou T150, plus complètes, apportent des fibres, des saveurs marquées et une vraie signature artisanale. Entre finesse ou authenticité, c'est à vous de trancher !



RETRouvez NOS PRODUITS SUR METRO.fr



LE PRIX C'EST ICI

FARINE DE BLÉ T65
PÉRIGORD FARINE Réf. : 198217
le sac 25kg



PRODUIT LIVRE
LE PRIX C'EST ICI

FARINE DE BLÉ T65 PANIFIABLE
METRO CHEF Réf. : 242279
le sac 25kg



PRODUIT LIVRE
LE PRIX C'EST ICI

FARINE DE GRUAU TO
METRO CHEF Réf. : 147785
W360 le sac 10kg

Suggestions de présentation.

LE PRIX
C'EST ICISCANEZ LES CODES-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIXles halles
METRO

Des farines

QUI CHANGENT LA DONNE

MOINS DE GLUTEN, PLUS D'AUTHENTICITÉ, UNE RECHERCHE DE NATURALITÉ : LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS ÉVOLUENT, ET AVEC ELLES, LES CARTES DE PAINS ET DE PÂTISSERIES. AUJOURD'HUI, LES FARINES ALTERNATIVES NE SONT PLUS DES CURIOSITÉS. ELLES SONT DEVENUES DES LEVIERS D'INSPIRATION, MAIS AUSSI DE DIFFÉRENCE.

UN ÉVENTAIL DE SAVEURS ET DE TEXTURES

Sarrasin, seigle, châtaigne, maïs, riz, pois chiches, quinoa, épeautre, amaranthe... Chacune a sa personnalité. Le seigle, au goût marqué, structure des pains rustiques ou des biscuits de caractère. La châtaigne, douce et sucrée, sublime une pâte sablée ou un biscuit moelleux. La farine de riz, fine et neutre, apporte du liant aux recettes sans gluten. Celle de pois chiches, riche en protéines, permet des recettes végétales et des bases de tartes salées pleines de saveur. L'épeautre ou le petit épeautre, avec leur gluten plus digeste, offrent une belle élasticité et une touche de terroir.

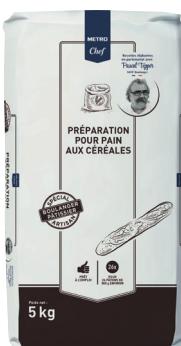
CRÉER SANS RENIER LA TRADITION

À condition de bien ajuster l'hydratation ou de jouer les mélanges, ces farines permettent de réinventer les classiques. Elles séduisent une clientèle à la recherche de produits plus sains, plus digestes, plus originaux. Sans renier la tradition, elles ouvrent des champs de création inattendus, entre rusticité, finesse et modernité.



ATOUTPRO

La Préparation pour Pain aux Céréales METRO Chef est composée à 100% de blé origine France. Elle est prête à l'emploi et son format a été pensé pour s'adapter aux besoins de la restauration et de l'hôtellerie. Elle est composée de blé et de seigle avec un mélange de graines ce qui permet la réalisation de petits pains plébiscités par les sportifs.



PRODUIT LIVRÉ



PRÉPARATION POUR PAIN AUX CÉRÉALES

METRO CHEF

Réf. : 290440

le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ



SEMOULE DE BLÉ DUR EXTRA FINE

LE RENARD

Réf. : 241658

extra fine

le sac 25kg



PRODUIT LIVRÉ



SEMOULE DE BLÉ DUR

LE RENARD

Réf. : 241654

extra fine

le sac 5kg

Suggestions de présentation.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES GRAINES & SEL



LE PRIX C'EST ICI

GRAINES DE SÉSAME BLANC

METRO CHEF

Réf. : 302244

le sachet 1kg

Existe aussi en graines de sésame noir 1kg



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



LE PRIX C'EST ICI

GRAINES DE TOURNESOL

METRO CHEF

Réf. : 302737

le sachet 1kg



LE PRIX C'EST ICI

GRAINES DE LIN

METRO CHEF

Réf. : 302257

le sachet 1kg



LE PRIX C'EST ICI

GRAINES DE COURGE

METRO CHEF

Réf. : 303406

le sachet 1kg



LE PRIX C'EST ICI

MÉLANGE POUR PAIN

5 GRAINES

FRUIBON

Réf. : 264145

le sachet refermable 1kg



SEL FIN
FOURNISEL
Réf. : 292000
le sac 25kg



SEL FIN RAFFINÉ SÉCHÉ ALIMENTAIRE
ESCO
Réf. : 012793
le sac 25kg



Le beurre

L'OR DES PÂTISSIERS

AHHHH LE BEURRE... RICHE, SUBTIL, INIMITABLE, IL EST AU CŒUR DE TOUTES LES PLUS GRANDES CRÉATIONS PÂTISSIÈRES FRANÇAISES. CROISSANT, BRIOCHE OU PÂTE SABLÉE : IL FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE. MAIS DERRIÈRE CET INGRÉDIENT ESSENTIEL SE CACHENT AUJOURD'HUI DE VRAIS CHOIX : ENTRE GOÛT, ORIGINE, ENJEUX ÉTHIQUES ET HABITUDES ALIMENTAIRES, COMMENT CE PRODUIT SO FRENCHY S'EST-IL ADAPTÉ POUR RESTER INCONTOURNABLE ?

AGIR CONCRÈTEMENT SUR LES COÛTS

Même quand il s'agit du beurre, il ne faut rien laisser au hasard. Bien plus qu'une simple matière grasse, c'est pour vous un véritable allié technique et gustatif, essentiel à votre cuisine. Et comme la farine, le beurre a ses propres nuances. Les beurres frais et AOP incarnent la tradition, avec une texture fine, un goût lacté et un parfum de crème. Les beurres de tourage, eux, offrent la plasticité parfaite pour créer vos feuilletages. D'autres variétés, comme les beurres concentrés ou fractionnés, répondent à des besoins plus techniques, sans pour autant renier l'exigence artisanale.

L'ORIGINE FAIT LA DIFFÉRENCE

Et en matière d'exigence, les consommateurs ne sont pas en reste : ils sont plus que jamais soucieux de l'origine des ingrédients qu'ils consomment. La provenance, la transparence et le local sont devenus des critères forts, et le beurre n'échappe pas à la tendance. Privilégier un beurre AOP ou issu d'une ferme régionale, c'est faire le choix de valoriser un terroir, une histoire et un savoir-faire. Ces choix renforcent la qualité de vos créations et parlent directement au consommateur d'aujourd'hui.

ENTRE TRADITION & ÉVOLUTION

Inégalable d'un point de vue gustatif, 100% naturel et porteur d'une véritable culture artisanale, le beurre reste l'un des piliers de votre savoir-faire. Mais les modes de consommation évoluent, et à l'heure où les consommateurs se tournent de plus en plus vers le vegan, le beurre ne fait plus l'unanimité. Alors, pour répondre à ces nouveaux besoins, remplacer le beurre par une margarine, élaborée à base d'huiles végétales, ou par un beurre végétal, est une façon pertinente d'élargir votre offre sans renoncer à la texture ni à la gourmandise. L'idée est de se diversifier : continuer à sublimer le beurre là où il excelle, tout en testant des recettes avec des alternatives au beurre pour séduire une nouvelle clientèle.



LE PETIT + DES EXPERTS METRO

Mentionnez l'origine de vos produits dans votre offre :
« brioche au beurre AOP Charentes-Poitou ».

Suggestions de présentation.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LE BEURRE



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



BEURRE DOUX
METRO CHEF
Réf. : 141579
le rouleau 1kg



BEURRE DOUX
FLECHARD
Réf. : 068513
le cube 25kg



BEURRE DOUX
METRO CHEF
Réf. : 298197
la plaquette 500g



BEURRE DOUX
PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
Réf. : 078643
le cube 10kg

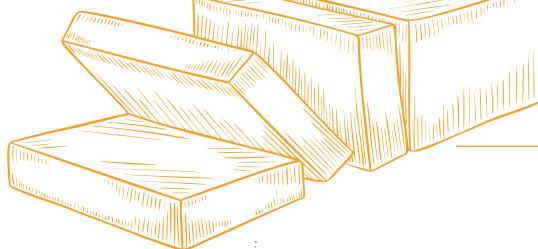


BEURRE DOUX
ORIGINE PAYS-BAS
Réf. : 211364
le cube 25kg



Suggestions de présentation.




 LE PRIX
C'EST ICI

BEURRE DOUX

 Réf. : 304507
la motte 5kg

 LE PRIX
C'EST ICI

BEURRE A.O.P. CHARENTES-POITOU

 LAITERIE DE MONTAIGU
Réf. : 236240
la plaque 2kg

 PRODUIT
LIVRÉ
LE PRIX
C'EST ICI

TARTIMALIN DOUX

 PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
Réf. : 008417

 beurre tendre léger
40% M.G.
spécial sandwiches & canapés
la barquette 1kg

 LE PRIX
C'EST ICI

**BEURRE PÂTISSIER DES
CHARENTES A.O.P.**

 LESCURE
Réf. : 019492
84% M.G.
la plaque 1kg

 PRODUIT
LIVRÉ
LE PRIX
C'EST ICI

BEURRE DE TOURAGE

 FLECHARD
Réf. : 264560
84% M.G.
la plaque 1kg

 PRODUIT
LIVRÉ
LE PRIX
C'EST ICI

BEURRE SEC DE TOURAGE

 PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
Réf. : 086834
pour croissants et feuillettages
84% M.G.
la plaque 2kg

 PRODUIT
LIVRÉ
LE PRIX
C'EST ICI

BEURRE COLORÉ DE TOURAGE

 FLECHARD
Réf. : 269861
la plaque 1kg

 PRODUIT
LIVRÉ
LE PRIX
C'EST ICI

MARGARINE

 METRO CHEF
Réf. : 010227
80% M.G.
la plaque 500g

 PRODUIT
LIVRÉ
LE PRIX
C'EST ICI

MARGARINE

 HERVA
Réf. : 246872
pour brioche/moka
le pain 500g




Margarine

SOUPLESSE ET PERFORMANCE EN VERSION VÉGÉTALE

ALTERNATIVE LONGTEMPS SOUS-ESTIMÉE, LA MARGARINE REVIENT SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE. AVEC L'ESSOR DES RÉGIMES VEGAN OU SANS LACTOSE, ELLE S'IMPOSE PEU À PEU COMME UN INGRÉDIENT À PART ENTIERE DANS LES LABORATOIRES DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE.

TECHNIQUE ET STABLE

Elle séduit pour sa stabilité en cuisson, sa plasticité et sa tenue lors des manipulations. En pâtes levées ou feuilletées, elle garantit un bon développement au four et une texture régulière, idéale pour vos viennoiseries.

UN VRAI LEVIER DE DIFFÉRENCIATION

Issues d'huiles végétales (colza, tournesol, coco...) ou de beurres végétaux comme le karité, les margarines nouvelle génération s'intègrent dans une offre plus durable et inclusive. Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée, elles allient performance et plaisir.

DES PISTES POUR INNOVER

Purée d'avocat, crème de coco... Les matières grasses végétales ouvrent aussi de nouveaux champs de création pour alléger ou repenser vos recettes. Une manière d'enrichir votre gamme tout en suivant les attentes du moment.



ASTUCE DE CHEF

Pour réussir un feuilletage 100 % végétal, choisissez une margarine spéciale tourage, riche en matières grasses et dotée d'un point de fusion élevé. Elle vous offrira une bonne tenue à la cuisson et un feuilleté bien régulier, sans coulure, même en conditions de forte chaleur.



PRODUIT
LIVRE



MARGARINE
FRUIT D'OR
Réf. : 293384
sans huile de palme
la barquette 900g



**MARGARINE POUR
CROISSANT ET FEUILLETAGE**
PAX
Réf. : 032700
80% M.G.
la plaque 2kg



**MÉLANGE BEURRE 25% +
MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE**
PATISY
Réf. : 069133
la plaque 2kg



**MARGARINE GARNITURE
BRIOCHÉ**
AÉRIO
Réf. : 257517
61% M.G.
la barre 3kg



METRO

Chef

TOUT COMMENCE AVEC
UN PRODUIT DE QUALITÉ.



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

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LE LAIT, OVOPRODUITS & POUDRE DE LAIT



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



PRODUIT
LIVRÉ



LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ ENGAGÉ U.H.T.

METRO CHEF
Réf. : 273533
la bouteille 1l



PRODUIT
LIVRÉ



LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ U.H.T.

LAIT DE FRANCE
Réf. : 247705
la brique 1l



PRODUIT
LIVRÉ

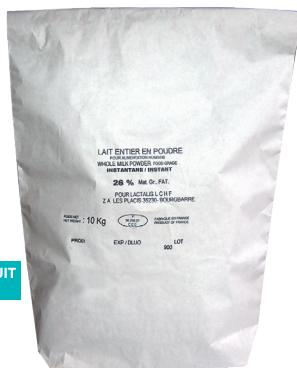


PRODUIT
LIVRÉ



POUDRE DE LAIT ENTIER

PRÉSIDENT
Réf. : 149328
26% M.G.
100 % français
le sac 10kg



PRODUIT
LIVRÉ



PRODUIT
LIVRÉ



LAIT ENTIER ENGAGÉ U.H.T.

METRO CHEF
Réf. : 273552
la bouteille 1l



PRODUIT
LIVRÉ



LAIT ENTIER U.H.T.

J'AIME LE LAIT D'ICI
Réf. : 298289
la brique 1l



LES CRÈMES, AÉROSOLS & PRÉPARATIONS



PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI
 CRÈME LIQUIDE U.H.T.
METRO CHEF Réf. : 246736
35% M.G.
la brique 1l



PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI
 CRÈME LIQUIDE U.H.T.
METRO CHEF Réf. : 246755
tous usages
30% M.G.
la brique 1l



PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI
 CRÈME LIQUIDE U.H.T.
METRO CHEF Réf. : 236188
12% M.G.
la brique 1l



PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI
 CRÈME LIQUIDE U.H.T.
"EXCELLENCE"
ELLE & VIRE PROFESSIONNEL Réf. : 236186
35% M.G.
la brique 1l



PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI
 CRÈME U.H.T.
INNOVA Réf. : 298644
35% M.G.
la brique 1l



PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI
 CRÈME U.H.T.
INNOVA Réf. : 299901
30% M.G.
la brique 1l



PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI
 CRÈME U.H.T.
SUCRÉE VANILLÉE
DEBIC Réf. : 236359
la bouteille 2l



PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI
 PRÉPARATION VÉGÉTOP U.H.T.
DEBIC Réf. : 236379
la bouteille 1l



PRODUIT LIVRÉ
 LE PRIX C'EST ICI
 PRÉPARATION VÉGÉTALE SUCRÉE GOLD CUP Réf. : 248445
28% M.G.
la brique 1l

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES CRÈMES, AÉROSOLS & PRÉPARATIONS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE LÉGÈRE SPÉCIALE CUISSON ET PIZZA

FLORY
Réf. : 139766
6% M.G.
le seau 5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MASCARPONE

METRO CHEF
Réf. : 039216
35% M.G. sur extrait sec
le pot 500g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MASCARPONE

GRANAROLO
Réf. : 090059
42% M.G. sur extra sec
le pot 500g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE

EUROLAIT
Réf. : 054146
30% M.G.
le seau 1l



Création du Chef Pâtissier
Nicolas Paciello



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SUBLIME CRÈME AU MASCARPONE

ELLE & VIRE
PROFESSIONNEL
Réf. : 159566
36,5% M.G.
la brique 1l

ATOUTPRO

Nouvelle recette avec
65% de mascarpone

INFOSPRO

60% de fromage à la
crème
Une base nature facile-
ment personnalisable



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



PRÉPARATION
POUR TIRAMISU
METRO CHEF
Réf. : 149979
stérilisée U.H.T.
la brique 1l



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



PRÉPARATION
POUR
CHEESECAKE
PRÉSIDENT
PROFESSIONNEL
Réf. : 143549
la brique 1l



METRO

Traitement de visuel
Contrôle qualité

KO

700 ml

LE PRIX C'EST ICI



CRÈME SUCRÉE
DEBIC
Réf. : 252376
l'aérosol 700ml





CRÈMES, UNE MATIÈRE PREMIÈRE AU SERVICE DE VOS CRÉATIONS TENDANCE

Crèmes

UNE MATIÈRE PREMIÈRE AU SERVICE DE VOS CRÉATIONS

SI TOUTES LES CRÈMES NE SE VALENT PAS, C'EST PARCE QU'ELLES NE SERVENT PAS LES MÊMES OBJECTIFS. EN PÂTISSERIE, CHAQUE TYPOLOGIE A SON RÔLE À JOUER - ET VOUS LE SAVEZ MIEUX QUE QUICONQUE. CE QUI CHANGE ? CE QU'ON EN FAIT. ET SURTOUT, LA MANIÈRE DONT ELLES PEUVENT VOUS AIDER À ALLÉGER UN PLANNING, REVISITER UN CLASSIQUE OU SIGNER UNE CRÉATION.

CRÈME LIQUIDE, CRÈME ÉPAISSE, CRÈME UHT... À CHACUN SA FONCTION

En base de ganache, pour monter une chantilly ou réaliser un appareil à crème prise : la crème liquide entière à 30 % est l'incontournable. Elle assure volume, foisonnement et souplesse. Pensez à l'utiliser pour une mousse légère à la framboise, un entremets aérien ou un crémeux vanille. La crème épaisse, elle, structure davantage. Elle apporte de la rondeur en tarte au citron revisitée ou en garniture de choux façon cheesecake. En cuisson, elle résiste bien et développe des arômes plus marqués. Quant à la crème UHT, elle offre de la praticité sans sacrifier la performance : idéale pour sécuriser vos préparations en restauration boulangère, qu'il s'agisse d'un appareil à flan rapide ou d'une crème diplomate montée minute.

À CHAQUE MATIÈRE GRASSE, SON RÉSULTAT

Le taux de matière grasse est un véritable levier de texture. Une crème à 35 % donnera une chantilly plus ferme, un foisonnement plus stable, idéale pour les entremets à étages, les pochages ou les décors qui tiennent en vitrine. Une crème allégée à 20-25 %, en revanche, trouve sa place

dans des bases plus légères : panna cotta, inserts lactés ou ganaches montées fruitées. Et pour une intensité supplémentaire ? Osez le mascarpone. Seul ou en association, il enrichit vos crèmes fouettées, densifie un tiramisu ou donne du corps à une crème à la vanille.

DES ALTERNATIVES VÉGÉTALES QUI MONTENT

Parce que les attentes évoluent, les crèmes végétales trouvent leur place en labo. Au soja, à l'avoine, à l'amande ou au riz : elles offrent une solution pour vos clients vegan ou intolérants, sans compromis sur la texture. Certaines se montent comme une crème classique et tiennent parfaitement : mousse coco-passion, ganache montée chocolat-amande, riz au lait végétal... tout est possible, à condition de bien choisir votre produit.



Suggestions de présentation.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

L'ŒUF METRO chef ZOOM

L'œuf METRO Chef

PILIER DISCRET MAIS ESSENTIEL

OMNIPRÉSENT DANS VOS RECETTES, L'ŒUF STRUCTURE, LIE, ENRICHIT, COLORE... ET NE TOLÈRE AUCUN COMPROMIS. DERRIÈRE SA SIMPLICITÉ, IL PRÉSENTE UN ENJEU DE QUALITÉ POUR TOUTES VOS PRÉPARATIONS. C'EST POURQUOI METRO DÉVELOPPE UNE FILIÈRE MAÎTRISÉE, PENSÉE POUR VOUS ACCOMPAGNER AU QUOTIDIEN.



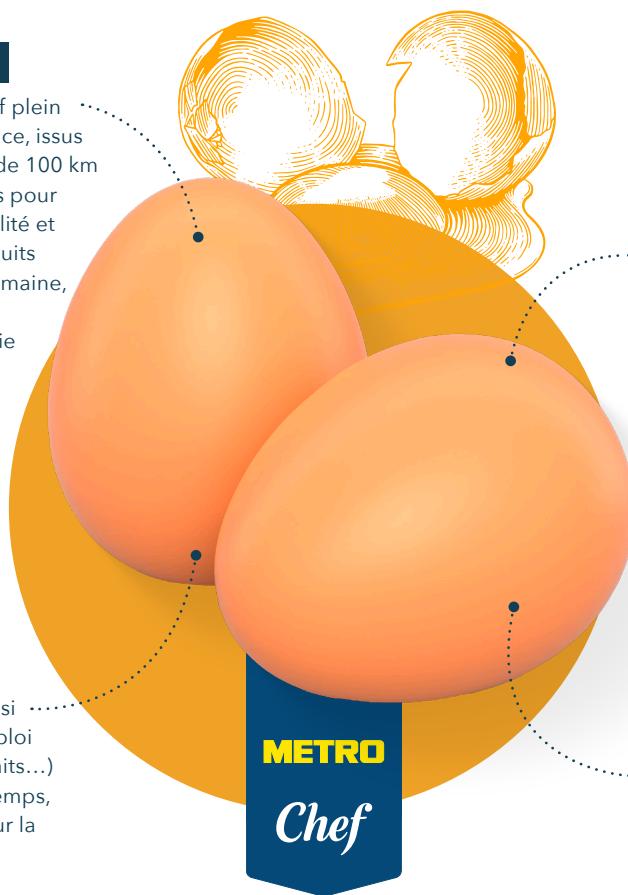
FILIÈRE LOCALE

Tous les œufs METRO Chef plein air sont 100 % origine France, issus d'élevages situés à moins de 100 km de nos halles. Sélectionnés pour leur régularité, leur traçabilité et leur fraîcheur, ils sont produits dans des fermes à taille humaine, avec des parcours arborés et une alimentation garantie sans OGM.



UTILISATION

Pour répondre à vos contraintes en laboratoire ou en boutique, l'offre s'adapte : œufs coquille, œufs pasteurisés, mais aussi préparations prêtes à l'emploi (œufs brouillés, œufs parfaits...) vous aident à gagner du temps, sans faire de concession sur la qualité ou le goût.



COLLABORATION

METRO s'appuie sur **LOOEUF**, spécialiste du sourcing sur mesure, pour garantir la cohérence de sa filière. Objectif : vous offrir des produits fiables, performants et responsables, en phase avec les attentes d'aujourd'hui... et de demain.



ENJEUX

Face à une filière sous pression (grippe aviaire, hausse des coûts, évolution réglementaire), METRO reste mobilisé. L'offre METRO Chef demeure compétitive et alignée sur vos enjeux terrain, même depuis l'entrée en vigueur de la nouvelle CVO (cotisation volontaire obligatoire) en mars 2025.



UNE FILIÈRE BIO EXIGEANTE, POUR UNE PÂTISSERIE ENGAGÉE

Plein air, alimentation 100 % biologique, origine France garantie... Les œufs bio METRO Chef réunissent les critères d'exigence des professionnels. Leur alimentation soignée influe directement sur la couleur du jaune, la tenue de la coquille et la qualité nutritionnelle. Une alternative engagée, sans compromis sur la régularité ni sur le goût.



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LE LAIT, OVOPRODUITS & POUDRE DE LAIT



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



BLANCS D'ŒUFS LIQUIDES PLEIN AIR

OVOTEAM BLANC DES CHEFS

Réf. : 309076

le bidon 2kg



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



BLANCS D'ŒUFS LIQUIDES PASTEURISÉS

METRO CHEF

Réf. : 021664

le bidon 2kg



PRODUIT LIVRÉ



JAUNES D'ŒUFS LIQUIDES

OVOTEAM

Réf. : 168906

le bidon 2kg



PRODUIT LIVRÉ



JAUNES D'ŒUFS LIQUIDES

METRO CHEF

Réf. : 244854

le bidon 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



BLANCS D'ŒUFS LIQUIDES PASTEURISÉS

OVOTEAM

Réf. : 162552

le bidon 5kg

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ŒUFS ENTIERS LIQUIDES PASTEURISÉS

METRO CHEF

Réf. : 013555

le bidon 2kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ŒUFS ENTIERS LIQUIDES PASTEURISÉS

OVOTEAM

Réf. : 236340

le bidon 5kg

Suggestions de présentation.

L'évolution des viennoiseries : QUAND TRADITION RIME AVEC INNOVATION

CROISSANTS, PAINS AU CHOCOLAT OU BRIOCHES... LES VIENNOISERIES QUE L'ON CROYAIT IMMUABLES CONNAISSENT AUJOURD'HUI UNE VÉRITABLE ÉVOLUTION EN S'HABILLANT DE NOUVELLES SAVEURS, TEXTURES ET COULEURS. EN 2026, LA VIENNOISERIE DEVIENT MÊME UN VÉRITABLE TERRAIN D'EXPÉRIMENTATION : PLUS CRÉATIVE, PLUS VISUELLE ET PLUS AUDACIEUSE QUE JAMAIS.

L'ÈRE DES VIENNOISERIES HYBRIDES

C'est la tendance phare de ces dernières années : la fusion de viennoiseries. Crookie, cruffin, brookie, cronuts... ces créations « 2-en-1 » enflamme la toile. Leur succès s'explique par leur dimension expérientielle : visuels irrésistibles, jeux de textures, mélanges de saveurs inédites. Ces viennoiseries hybrides représentent aujourd'hui près de 20 % du marché des viennoiseries, alors ne passez surtout pas à côté de ce phénomène !

LES SAVEURS DE DEMAIN

Mais alors, sur quoi miser pour 2026 ? Toujours d'actualité, la tendance est à la réduction du sucre : des pâtes plus légères, moins sucrées, mais tout aussi gourmandes. Côté saveurs, place aux notes acidulées et exotiques : yuzu, passion, calamansi ou encore fruits fermentés, viennent réveiller les papilles. Autre tendance : les viennoiseries à base de fibres ou de super-aliments offrant une approche plus « healthy » mais surtout plus consciente de la gourmandise. C'est notamment le cas de la brioche au granola : une brioche feuilletée que l'on humidifie avant cuisson afin de l'enrober de graines de courge, de lin et de flocons d'avoine.

ENTRE ARTISANAT ET STORYTELLING

Derrière chaque viennoiserie revisitée se cache un savoir-faire exigeant, alliant la maîtrise des techniques, la précision des gestes et le choix des matières premières.

Aujourd'hui, le consommateur veut savoir ce qu'il mange et d'où cela vient : farine locale, beurre AOP, chocolat équitable... Racontez l'histoire de vos produits, valorisez l'origine de vos ingrédients et vos engagements, c'est la clé d'une relation de confiance durable avec vos clients. Comme le fait merveilleusement bien Thomas Teffri-Chambelland, spécialiste du levain, qui propose une gamme entièrement gluten free.

UNE VIENNOISERIE SIGNATURE ?

La viennoiserie hybride devient un véritable marqueur d'identité. Chaque artisan y apporte sa patte : un ingrédient fétiche, une forme distinctive, une garniture signature... à l'image de Stéphane Louvard et de son crookie, devenu aujourd'hui un phénomène mondial. C'est aussi ça qui fidélise et fait parler de vous. Alors lancez-vous ! Créez votre propre viennoiserie signature : une création qui vous ressemble et qui affirme pleinement votre style.



Création du Chef Pâtissier Nicolas Paciello



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES VIENNOISERIES & PÂTISSERIES À FAIRE POUSSER



CROISSANT PRÊT À POUSSER

DELIFRANCE
Réf. : 175896

pur beurre
le carton de 150x70g



PAIN AU CHOCOLAT PRÊT À POUSSER

DELIFRANCE
Réf. : 262459

pur beurre
le carton de 140x80g



PAIN AUX RAISINS PRÊT À POUSSER

DELIFRANCE
Réf. : 175905

pur beurre
le carton de 80x140g



CROISSANT CRU

BRIDOR
Réf. : 231444

beurre fin
prêt à pousser
le carton de 180x65g



PAIN AU CHOCOLAT CRU

BRIDOR
Réf. : 231445

beurre fin
prêt à pousser
le carton de 165x75g



Suggestions de présentation.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES VIENNOISERIES & PÂTISSERIES PRÊT À CUIRE



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**



CROISSANTS AU BEURRE

METRO CHEF

Réf. : 184528

prêts à cuire

le sachet de 20x60g

ATOUTPRO

Réalisé à partir d'une délicieuse pâte à croissant pur beurre, ce bun est une base pour réaliser des burgers et des desserts



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**



BUN'N'ROLL

BRIDOR

Réf. : 303140

prêt à cuire

le carton de 1,7kg (20x85g)



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**



PAINS AU CHOCOLAT

METRO CHEF

Réf. : 187118

prêts à cuire

le sachet de 20x75g

PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**



ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

ATOUTPRO

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**



ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES

METRO CHEF

Réf. : 187119

prêts à cuire

le sachet de 48 pièces de 25-30g



PÂTES MÉNAGÈRES & PLAQUES



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**



PLAQUES DE PAIN DE MIE NATURE

METRO CHEF

Réf. : 007120

dim. : 30x40cm

la plaque 250g

PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**



FONDS DE TARTELETTES BRISÉS

ATRIA

Réf. : 054107

diamètre : 11cm

20 pièces de 45g



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**



PÂTE FEUILLETÉE

MAÎTRE ANDRÉ

Réf. : 002012

largeur 40cm

épaisseur 0,25cm

le rouleau 3,5m



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**



PÂTE FEUILLETÉE AU BEURRE

METRO CHEF

Réf. : 220045

épaisseur 2,8mm

le carton de 5,6kg (10x560g)



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**



PÂTE FEUILLETÉE À LA MARGARINE

METRO CHEF

Réf. : 294016

épaisseur 2,5mm

le carton de 5kg (10x500g)

Existe aussi en épaisseur 3,5mm (10x720g)



LES PÂTISSERIES



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

MINI DONUT FOURRÉ À LA FRAISE

Réf. : 198990

la boîte de 8 pièces
existe aussi en mini donuts chocolat, sucre ou fourré au caramel



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

DOONY'S AU SUCRE

VANDEMOORTELE

Réf. : 134967

le plateau de 12x49g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

MUFFINS CHOCOLAT FOURRAGE CHOCOLAT NOISETTE

MUM'S MADE

Réf. : 291174

le plateau de 12x130g
Existe aussi en saveur vanille pépites de chocolat ou myrtille fourré



NOUVEAUTÉ

LE PRIX C'EST ICI

MUFFIN AU NUTELLA

NUTELLA

Réf. : 309234

le sachet de 8x90g



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

DOONY'S AU CHOCOLAT

VANDEMOORTELE

Réf. : 134329

le plateau de 12x55g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

BEIGNETS AU CHOCOLAT- NOISETTE

SYMPHONIE PASQUIER

Réf. : 120277

le sachet de 12x75g
Existe aussi en saveur pomme ou framboise



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

MINI BEIGNETS AU CHOCOLAT

MADEMOISELLE DESSERTS

Réf. : 140509

le carton de 35x25g
Existe aussi au sucre (35x19g)



LES PRODUITS DE LABORATOIRE

LES VIENNOISERIES & PÂTISSERIES



LE PRIX
C'EST ICI



PASTEL DE NATA

BRIDOR

Réf. : 308684

prêt à cuire

le carton de 60x60g



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



GAUFRES DE BRUXELLES

MCCAIN

Réf. : 303769

la boîte de 9x80g



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



BROWNIES AUX NOIX DE PÉCAN

COLORADO COOKIE

Réf. : 124970

Pré-découpé

la boîte de 30x80g

Existe aussi en brownie aux noix (30x80g)



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

COLORADO COOKIE

Réf. : 205977

emballés individuellement

la boîte de 20x80g

Existe aussi aux parfums chocolat/noisette

ou fourré caramel



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI

COOKIES CACAO AUX 3 CHOCOLATS

COLORADO COOKIE

Réf. : 267756

emballés individuellement

la boîte de 16x106g



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI

GÂTEAUX CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

METRO CHEF

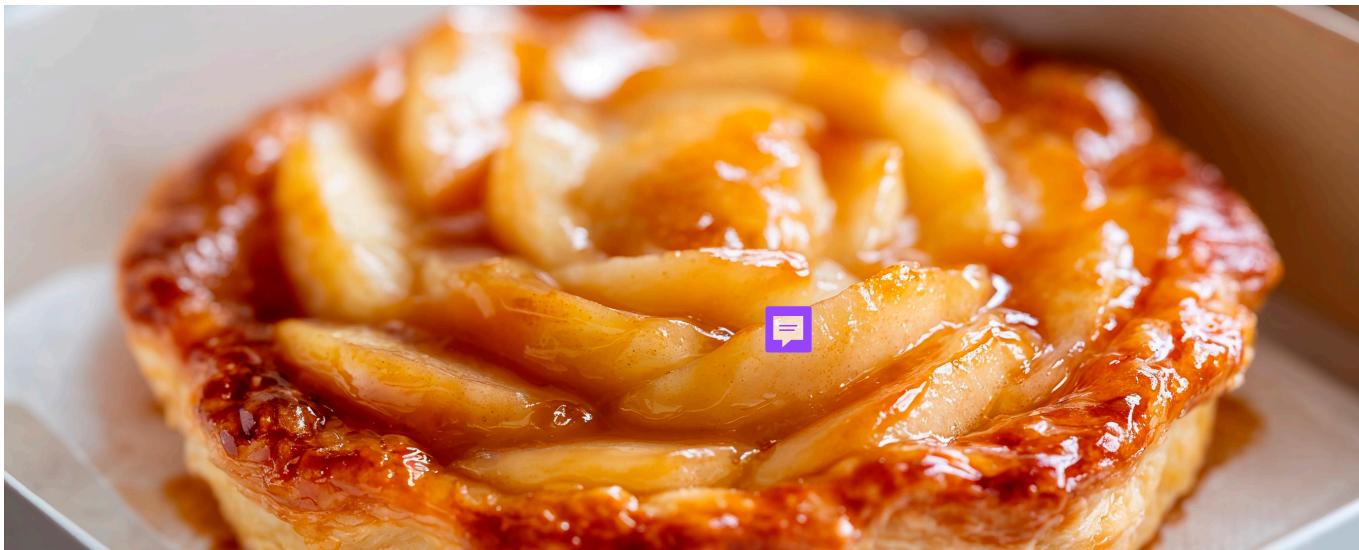
Réf. : 199317

la boîte de 18x100g

ACHETEZ
PLUS
PAVEZ
MOINS

METRO
Chef





PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

MAXI FLAN CUIT
MADEMOISELLE DESSERT
Réf. : 094098
saveur vanille
le flan entier de 1,8kg



ATOUTPRO

Sans gluten



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

TARTE AU DAIM*
ALMONDY
Réf. : 008657
préécoupé en 12 parts
le gâteau de 1kg

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

TARTELETTES AU CITRON

SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 128327

la boîte de 10x80g
Existe aussi en saveur citron meringuée (5x97g)



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

TARTELETTES AUX POMMES

SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 132080

la boîte de 10x120g
Existe aussi en saveur crème brûlée (10x85g) ou saveur chocolat (10x80g)



PRODUIT LIVRÉ

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
la boîte de 35 pièces
Existe aussi en saveur exotique



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

ASSORTIMENT DE MACARONS

SYMPHONIE PASQUIER
Réf. : 128144

- 12 chocolat
- 12 vanille
- 12 citron
- 12 framboise
- 12 café
- 12 pistache
la boîte de 72 pièces



Suggestions de présentation.



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

73 LE POULET BRUT & FRIT	92 LES JAMBONS CUITS & SECS ENTIERS	109 LES ASSAISONNEMENTS & ÉPICES
76 LES VIANDES CUITES, BLOCS & TRANCHEES	94 LA CHARCUTERIE : POITRINES, BACON & LARDONS	110 LES CONSERVES DE POISSONS & LÉGUMES
78 LES SAUCISSES & HACHÉ DE VIANDE	95 LA CHARCUTERIE : EN CUBES, DÉS & ALLUMETTES	111 LES OLIVES, ANTIPASTI & FÉCULENTS
79 LES SALADES & HERBES AROMATIQUES	97 LA CHARCUTERIE DE VOLAILLE	112 LES YAOURTS, FROMAGES BLANCS & DESSERTS FRAIS
80 LES TOMATES & AUTRES LÉGUMES FRAIS	98 LES PAINS	113 LES BOISSONS VÉGÉTALES
81 LES FRUITS & LÉGUMES SURGELÉS	100 LE SAUMON FUMÉ & PRODUITS DE LA MER	114 LES BOISSONS CHAUDES
82 LES FROMAGES TRANCHEES	102 LE MAGRET & FOIE DE CANARD	117 MIX GLACES & CORNETS
84 LES FROMAGES RAPÉS & TRANCHEES	103 LES TARTINABLES, PESTO & ANTIPASTI	118 LES SNACKS SUCRÉS & SALÉS
86 LES FROMAGES ENTIERS	104 LES SALADES, QUICHES & PLATS PRÉPARÉS	121 LES SOFTS GAZEUX
87 LES FROMAGES À SALADES, CUBES, COPEAUX & BILLES	106 LES HUILES & VINAIGRES	123 LES BOISSONS PLATES AUX FRUITS
89 LES ŒUFS DURS & FROMAGES À TARTINER	107 LES SAUCES FROIDES	125 LES BOISSONS AU THÉ, RAFRAICHISSANTES & EAUX
91 LA CHARCUTERIE TRANCHEE		126 LES EAUX

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES VIANDES POULET BRUT & FRIT



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

TENDERS DE POULET PANÉ CRUNCHY

ÉLABORÉS HORS U.E.
PHILEA
Réf. : 251542
halal
calibre 45g
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

BURGER DE FILET DE POULET CRUNCHY

ÉLABORÉ HORS U.E.
PHILEA
Réf. : 251527
halal
le sachet 1,05kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

BURGER DE FILET DE POULET PANÉ CORN FLAKES

ÉLABORÉ EN U.E.
DÉLICES & SNACKS
Réf. : 190843
halal
le sachet 1kg (10x100g)



2,5 kg/kr

NOUVEAUTÉ

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

FILET DE POULET BLANC CRU

ORIGINE U.E.
METRO CHEF
Réf. : 312205
halal
calibre 210/240g
le sachet 2,5kg



1kg

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

AIGUILLETTES DE POULET PANÉES MULTIGRAINES

ÉLABORÉES EN U.E.
VOLATYS
Réf. : 277203
halal
le sachet 1kg



AIGUILLETTES DE POULET PANÉES CORN FLAKES

ÉLABORÉES EN U.E.
METRO CHEF
Réf. : 309002
halal
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

STEAK HACHÉ ROND FAÇON BOUCHÈRE

ORIGINE FRANCE
viande bovine
15% M.G.
8x125g
sous atmosphère
la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

FILET DE POULET BLANC

ORIGINE UNION EUROPÉENNE
standard ou halal
sous atmosphère
la barquette 5kg



PRODUIT LIVRÉ

AIGUILLETTE DE POULET JAUNE

ORIGINE FRANCE
sous atmosphère
le kilogramme



Le poulet

SI CHAIR À NOTRE CŒUR

FROID OU CHAUD, RÔTI, PANÉ OU EFFILOCHÉ... LE POULET S'EST IMPOSÉ COMME UNE ÉVIDENCE DANS L'UNIVERS DU SNACKING. EN BOULANGERIE, IL SÉDUIT PAR SA POLYVALENCE, SA PRATICITÉ ET SA CAPACITÉ À SATISFAIRE TOUS LES PALAIS.

Porté par la demande grandissante des consommateurs, le poulet occupe une place de choix dans le monde du snacking. Sa capacité à s'intégrer aisément dans un grand nombre de préparations : sandwichs, sandos, wraps, salades ou paninis, en fait une base solide pour des recettes qui plairont à coup sûr ! Capable de se cuisiner aussi bien grillé que rôti, effiloché, mariné ou pané, le poulet permet d'explorer un large panel de registres culinaires différents. De plus, la montée en puissance de la tendance du fried chicken a remis le

poulet sous le feu des projecteurs, incitant la création de nouvelles recettes inspirées notamment de la street food. Une offre complémentaire à celle du snacking, idéale pour manger sur le pouce. À cela, s'ajoute le fait que le poulet se décline en viande halal, ce qui vous permet de proposer un menu ou même une sélection de produits halal, convenant ainsi à une clientèle plus large. Déjà présent dans votre offre depuis la nuit des temps, le poulet n'est donc pas prêt d'arrêter de se pavanner dans vos vitrines.



ASTUCE DE CHEF

LE SANDO CROUSTILLANT À LA FRANÇAISE

Pain de mie moelleux toasté, poulet pané croustillant, salade croquante, pickles d'oignon rouge et sauce moutarde légère au miel. Un clin d'œil au célèbre "torikatsu sando", revisité avec les codes de la boulangerie française.



NOUVEAUTÉ



ÉMINCÉ DE FILET DE POULET RÔTI
ÉLABORÉ EN U.E.
SNACK & TAPAS
Réf. : 312391
halal
le sachet 1kg



PRODUIT
LIVRÉ



**ÉMINCÉS DE CUISSE
DE POULET CUIT
SAVEUR TEX-MEX**
ÉLABORÉS EN FRANCE À
PARTIR DE VIANDE U.E.
MOY PARK
Réf. : 161486
halal
le sachet 1kg
Existe aussi en saveur
curry, kebab ou barbecue



**ÉMINCÉS DE FILET DE
POULET FUMÉS**
METRO CHEF
Réf. : 200300
fumés au bois de hêtre
la barquette 2x500g



ATOUTPRO

2 barquettes de 500g
sécabées



**ÉMINCÉS DE POULET
SAVEUR KEBAB**
ORIGINE U.E.
METRO CHEF
Réf. : 200042

la barquette 2x500g
Existe aussi en saveur tex mex ou poulet rôti



**ÉMINCÉS DE FILET
DE POULET RÔTI**
ORIGINE FRANCE
POULET ET TOQUE
Réf. : 249905
la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI

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



les halles
METRO



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION



PRODUIT
LIVRÉ

**TRANCHETTES DE
FILET DE POULET
RÔTI**
ÉLABORÉS EN U.E.
DÉLICES & SNACKS
Réf. : 225700
halal
le sachet 1kg



PRODUIT
LIVRÉ

**ÉMINCÉ DE KEBAB
VOLAILLE VEAU
GRILLÉ**
ÉLABORÉ EN FRANCE À PARTIR
DE VIANDE ORIGINE U.E.
ALSALOR
Réf. : 143649
halal
le sachet 1kg



ATOUT PRO

Saveur authentique de la
broche kebab
Gain de temps pour la
préparation



PRODUIT
LIVRÉ

**LAMELLES DE
KEBAB POULET**
ÉLABORÉES EN U.E.
DOSTLAR
Réf. : 172218
halal
le sachet 1kg



PRODUIT
LIVRÉ

**ÉMINCÉ DE KEBAB
VOLAILLE GRILLÉ**
ÉLABORÉ EN FRANCE À PARTIR
DE VOLAILLE
FRANÇAISE
ALSALOR
Réf. : 143648
halal
le sachet 1kg

NOUVEAUTÉ

PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI

**LAMELLES DE KEBAB
POULET**
ÉLABORÉES EN U.E.
METRO CHEF
Réf. : 308950
halal
le sachet 1kg

ACHETEZ
PLUS
PAYEZ
MOINS



Suggestions de présentation.

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

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES VIANDES CUITES BLOCS & TRANCHÉES



LE PRIX
C'EST ICI



BLANC DE POULET
ORIGINE FRANCE
ID HALAL
Réf. : 173399
halal
16 tranches
la barquette 480g



LE PRIX
C'EST ICI

BLANC DE POULET
ISLA MONDIAL
Réf. : 041077
halal
cuit
le kilogramme



LE PRIX
C'EST ICI



POITRINE DE POULET
ORIENTAL VIANDES
Réf. : 013716
halal
le kilogramme



PRODUIT
LIVRÉ

**FILETS DE POULET RÔTI
AVEC PEAU**
METRO CHEF
Réf. : 264594
sous vide x10
pièce de 1,7kg environ

ACHETEZ
PLUS
PAYEZ
MOINS



PRODUIT
LIVRÉ

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

ACHETEZ
PLUS
PAYEZ
MOINS



PRODUIT
LIVRÉ

**RÔTI DE PORC CUIT
SUPÉRIEUR**
ORIGINE FRANCE
Réf. : 065725
pièce 1kg environ
le kilogramme
Existe aussi en format 3,7kg environ

HALAL
HALAL



PRODUIT
LIVRÉ

PASTRAMI DE BŒUF
ORIGINE FRANCE
JEAN ROUTHIAU
Réf. : 290650
25 tranches
la barquette 300g

ACHETEZ
PLUS
PAYEZ
MOINS



PRODUIT
LIVRÉ

BŒUF FUMÉ AUX 4 ÉPICES
Réf. : 236168
halal
fumé aux 4 épices
pièce 1,7kg environ

HALAL



PRODUIT
LIVRÉ

**RÔTI DE BŒUF CUIT
MACREUSE**
METRO CHEF
Réf. : 072058
sous vide
pièce de 2kg environ

ACHETEZ
PLUS
PAYEZ
MOINS



Le Alfi

DE VINCENT BOCCARA

 Durée : 10 min

 Difficulté : facile

 Portions : 1 sandwich



INGRÉDIENTS

- Pain brioché
- 2 pièces de mayonnaise au miel
- 1 cuillère à soupe d'oignons confits
- 10 tranches extrafines de rosette pur bœuf
- 10 tranches de chiffonnade de veau fumée
- 10 tranches extrafines de pastrami de bœuf
- 50 g de chou rouge râpé finement vinaigré façon *pickles*
- 5 rondelles de cornichons



PRÉPARATION

Étape 1

PRÉPARATION DU SANDWICH :

- › Prendre les tranches de pain et mettre une bonne cuillère de mayonnaise au miel.
- › Monter le sandwich *Alfi* en commençant par les oignons confits puis les tranches de charcuterie, une par une, étalées sur la longueur du pain.
- › Finir avec le chou rouge et ensuite avec les cornichons.
- › Fermer avec la 2^e tranche de pain.

Étape 2

CUISSON DU SANDWICH :

- › Emballer le *ALFI* dans son papier cuisson à emporter et le mettre au toaster grill à panini pour lui donner une texture plus compacte et légèrement chaude et grillée.
- › Prendre un couteau à pain pour découper le sandwich *ALFI* en 2 et servir avec un coleslaw et des pickles en accompagnement.



FLASHEZ & RETROUVEZ
CETTE RECETTE
SUR METRO.fr

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES VIANDES SAUCISSES HOT-DOG



PRODUIT LIVRE LE PRIX C'EST ICI



**SAUCISSES DE VOLAILLE
SPECIAL HOT DOG**
ORIENTAL VIANDES
Réf. : 021102
halal
le paquet 700g



ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

LE PRIX C'EST ICI



MEDINAKNACK
ORIGINE FRANCE
MEDINA HALAL
Réf. : 009861
halal
20 pièces
le paquet 800g



PRODUIT LIVRE LE PRIX C'EST ICI



SAUCISSES DE STRASBOURG
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 302013
spécial hot-dog
le paquet 1,4kg

ATOUPRO

Idéal pour cuisson à la machine à hot dog ou casserole



ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRE LE PRIX C'EST ICI



SAUCISSES DE STRASBOURG
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 302006
le sachet 1kg



ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

PRODUIT LIVRE LE PRIX C'EST ICI



SAUCISSES DE FRANCFT
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 302026
le paquet 1kg



PRODUIT LIVRE LE PRIX C'EST ICI



MEDINAKNACK
ORIGINE FRANCE
MEDINA HALAL
Réf. : 009861
halal
20 pièces
le paquet 800g

HACHÉ

ATOUPRO

Gain de temps et de productivité



PRODUIT LIVRE LE PRIX C'EST ICI



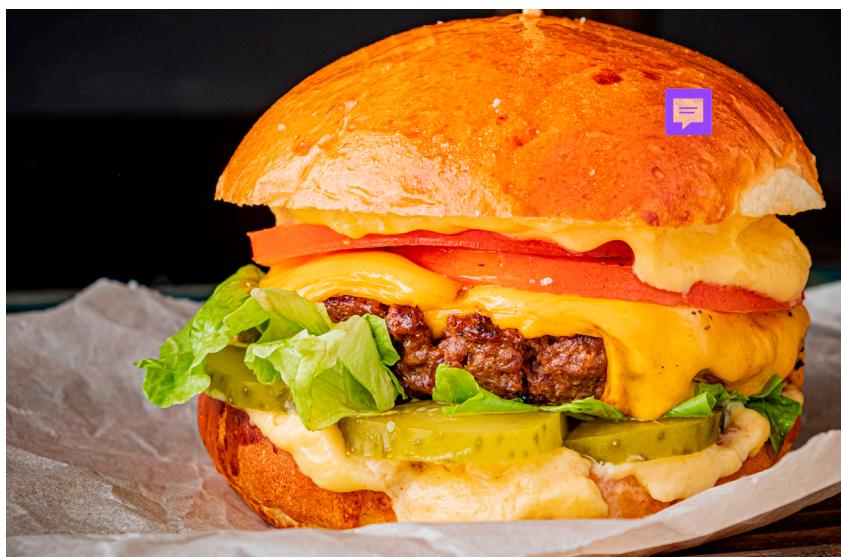
ÉGRENÉ AU BŒUF CUIT

ÉLABORÉ EN FRANCE

SOCOPA

Réf. : 046581

préparation de viande bovine hachée et de protéines végétales
le sachet 1kg



UN TERRAIN D'EXPRESSION À GARNIR

Le burger en boulangerie, c'est l'occasion d'exprimer sa créativité : buns briochés au curry, au charbon ou à la spiruline, garnitures signature, jeux de textures... Chaque création devient une vitrine gourmande du savoir-faire maison.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR METRO.fr





CÉSAR NOUVELLE GÉNÉRATION

Poulet pané aux épices, chips de parmesan, jeunes pousses, œuf mollet, vinaigrette au miso... La César devient terrain de jeu. Gardez ses codes, changez ses règles : croustillant, crémeux, caractère... tout est permis.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR METRO.fr



LE PRIX
C'EST ICI



MÉLANGE DE SALADES
METRO CHEF
Réf. : 296047
le sachet 1kg

LE PRIX
C'EST ICI

MÉLANGE DE CRUDITÉS

ORIGINE U.E
METRO CHEF
Réf. : 067991
le sachet 1kg

LE PRIX
C'EST ICI



LE PRIX
C'EST ICI



MÉLANGE GOURMAND
ÉLABORÉE EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 065424
le sachet 500g



ROQUETTE
ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 071269
le sachet 300g



LE PRIX
C'EST ICI



MESCLUN
ÉLABORÉ EN FRANCE
Réf. : 071228
le sachet 300g



LE PRIX
C'EST ICI



SALADE ICEBERG
ORIGINE ESPAGNE
METRO CHEF
Réf. : 761201
Catégorie 1
la pièce



Suggestions de présentation.

Salade & herbes aromatiques

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF
 	CIBOULETTE METRO CHEF	Botte 20g	le sachet 5x20g	ORIGINE FRANCE OU IMPORT	 030859
 	BASILIC METRO CHEF	Botte 30g	le sachet 5x30g	ORIGINE FRANCE OU IMPORT	 030869
 	CORIANDRE BOTTE METRO CHEF	Botte 30g	le sachet 5x30g	ORIGINE FRANCE OU IMPORT	 031220

Tomates & autres légumes frais

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF
 	TOMATE ALLONGÉE CERISE ROUGE	—	le colis 4kg	ORIGINE FRANCE	 077774
 	TOMATE RONDE METRO CHEF	Calibre 57+ ou 67+	le colis 6kg	ORIGINE FRANCE	 761866
 	CAROTTES RÂPÉES METRO CHEF	—	le sachet 1kg	ÉLABORÉES EN FRANCE	 067964
 	CHAMPIGNONS DE PARIS METRO CHEF	Pied coupé moyen Catégorie 1	le colis 3kg	ORIGINE FRANCE	 762659
 	CHOU ROUGE ÉMINCÉ METRO CHEF	—	le sachet 1kg	ÉLABORÉ EN FRANCE	 067975
 	CHOU BLANC ÉMINCÉ METRO CHEF	—	le sachet 1kg	ORIGINE FRANCE	 067989
 	AVOCAT MÛR À POINT METRO CHEF	—	le colis 9 pièces	ORIGINE PÉROU	 704294

Suggestions de présentation.



LES FRUITS & LÉGUMES SURGELÉS



LE PRIX C'EST ICI

ÉPINARDS EN BRANCHES
METRO CHEF
Réf. : 098439
en portions
le sachet 2,5kg



LE PRIX C'EST ICI

TRIO DE POIVRONS EN CUBES
METRO CHEF
Réf. : 312920
le sachet 2,5kg



LE PRIX C'EST ICI

TRANCHES D'AVOCAT
ORIGINE PÉROU
METRO CHEF
Réf. : 312339
le sachet 1kg



LE PRIX C'EST ICI

POIREAUX EN RONDELLES
METRO CHEF
Réf. : 019556
le sachet 2,5kg



LE PRIX C'EST ICI

OIGNONS EN DÉS
METRO CHEF
Réf. : 261599
le sachet 2,5kg



LE PRIX C'EST ICI

FRITES COUPE 9/9
METRO CHEF
Réf. : 201696
bi-température
le carton 10kg
Existe aussi en coupe 6/6

ATOUTPRO

Se conserve également 4 jours à +4°C



LE PRIX C'EST ICI

POTATO BURGER
METRO CHEF
Réf. : 290238
le sachet 2,5kg

ATOUTPRO

Idéal pour remplacer le pain du burger ou en complément de la garniture du burger



LE PRIX C'EST ICI

GRIOTTES DÉNOYAUTÉES
ORIGINE SERBIE, MACÉDOINE OU CROATIE
METRO CHEF
Réf. : 047328
le sachet 1kg



LE PRIX C'EST ICI

MORCEAUX DE MANGUE
ORIGINE PÉROU
METRO CHEF
Réf. : 121393
variété Kent
le sachet 1kg



Le fromage ?

ALWAYS A GOUDA IDEA*

NE TOURNONS PAS AUTOUR DU POT : LE FROMAGE EST INDISPENSABLE EN CUISINE, TOUT PARTICULIÈREMENT EN SNACKING. PRODUIT DE CARACTÈRE, RÉCONFORTANT ET SAVOUREUX, IL ENRICHIT À LUI SEUL TOUTE UNE RECETTE ! IL AGRÉMÉNTE LES CRÉATIONS LES PLUS SIMPLES COMME LES PLUS ÉLABORÉES. PROFONDÉMENT ANCRÉ DANS LES HABITUDES FRANÇAISES, C'EST UN INCONTOURNABLE, CAPABLE D'ÉVOLUER AVEC LES TENDANCES SANS JAMAIS PERDRE SON STATUT DE RÉFÉRENCE.

UNE ICÔNE DE LA CUISINE

Présent dans les sandwichs, salades, quiches ou encore croque-monsieur, le fromage se décline partout et sous toutes les formes : en tranches, en dés, râpé ou fondu. Cette diversité permet d'obtenir précisément la texture recherchée : filante, fondante ou crémeuse. Quel que soit le snack auquel il se prête, il reste un ingrédient pratique pour créer du liant tout en restant terriblement gourmand. Intemporel et partie intégrante de la culture culinaire française, il traverse les époques sans jamais perdre de son attrait.

À ASSOCIER À L'INFINI !

Ingédient d'une incroyable polyvalence, le fromage est sublimé lorsqu'il est marié à d'autres saveurs. À l'instar du célèbre duo chèvre-miel, apprécié pour son équilibre entre caractère et douceur, le fromage s'ouvre aussi volontiers aux influences internationales. La rencontre pesto-mozzarella en est l'exemple parfait. Source inépuisable d'inspiration, le fromage vous invite aussi à imaginer des associations plus originales comme la combinaison feta-pistache. À vous de trouver votre combo gagnant !

L'ALLIÉ DU VÉGÉTAL

La polyvalence du fromage rayonne d'autant plus depuis l'essor du snacking végétarien. Dans de nombreux sandwichs, wraps ou salades veggie, il est devenu LA garniture principale. Alors, pour se démarquer, de plus en plus d'artisans ont décidé de miser sur des fromages artisanaux, bio ou AOP, capables d'apporter une signature gustative unique. À eux seuls, ils font d'un simple snack un mets raffiné. Et lorsqu'ils sont associés à des légumes rôtis, des herbes fraîches ou des condiments bien choisis, ils révèlent une palette de saveurs encore plus généreuse, qui fait toute la différence.



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES FROMAGES TRANCHÉS

ATOUTPRO

Coût portion maîtrisé
Tranches fines et régulières



LE PRIX
C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ



TRANCHES DE FROMAGE DE CHÈVRE AFFINÉ

SOIGNON
Réf. : 120376
tranche 7g
diamètre 42mm
la boîte 500g

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



LE PRIX
C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ



GOUDA
METRO CHEF
Réf. : 081692
30 tranches "spécial baguettes"
la barquette 2x250g

METRO
Chef

PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

MIMOLETTE
METRO CHEF
Réf. : 081713
30 tranches
"spécial baguettes"
la barquette 2x250g

METRO
Chef

PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

EDAM
Réf. : 000028
tranches "spéciales baguettes,
sandwichs et croques"
la barquette 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



COMTÉ A.O.P.
ENTREMONT PROFESSIONNEL
Réf. : 305341
32 tranches
15x5cm
la pièce 480g

METRO
Chef



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

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

METRO
Chef

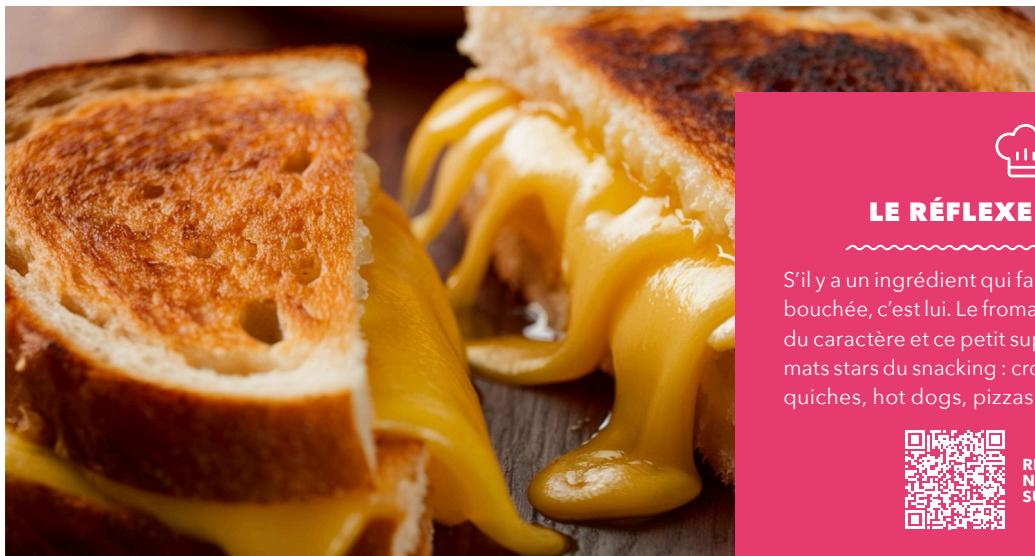
PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

FROMAGE FONDU
KERRYSMAID
Réf. : 176135
112 tranches
le paquet 1,4kg



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES FROMAGES RAPÉS & TRANCHÉS



LE RÉFLEXE FONDANT

S'il y a un ingrédient qui fait saliver dès la première bouchée, c'est lui. Le fromage fondu donne du liant, du caractère et ce petit supplément d'âme aux formats stars du snacking : croques, burgers, focaccia, quiches, hot dogs, pizzas... Un incontournable.



RETRouvez
nos produits
sur [METRO.fr](#)



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

FROMAGE FONDU AU CHEDDAR
METRO CHEF
Réf. : 236385
84 tranches
la barquette 1,033kg



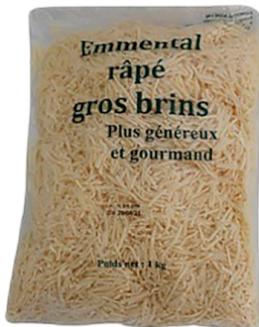
PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

EMMENTAL FRANÇAIS RÂPÉ
METRO CHEF
Réf. : 255052
le sachet 1kg



LE PRIX C'EST ICI

EMMENTAL FRANÇAIS RÂPÉ
RIPPOZ RESTAURATION
Réf. : 252373
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

EMMENTAL RÂPÉ
Réf. : 236357
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

CHEDDAR RÂPÉ
METRO CHEF
Réf. : 164732
le sachet 1kg



LE PRIX C'EST ICI

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

Suggestions de présentation.



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



LA PIZZA, NOUVEAU TERRAIN D'EXPRESSION
DU BOULANGER TENDANCE

LE PRIX
C'EST ICI

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

les halles
METRO

La pizza

NOUVEAU TERRAIN D'EXPRESSION DU BOULANGER

LONGTEMPS CANTONNÉE À LA RESTAURATION RAPIDE, LA PIZZA TROUVE AUJOURD'HUI UNE PLACE DE CHOIX EN BOULANGERIE. ET POUR CAUSE : ELLE VALORISE À MERVEILLE LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL.

UNE PÂTE MAISON COMME SOCLE DE LA CRÉATIVITÉ

Tout commence par la pâte, pétrie sur place, longuement levée et cuite dans le fournil. Une base simple, mais technique, où le boulanger exprime sa maîtrise des fermentations et des textures.

DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ POUR SE DÉMARQUER

Vient ensuite le choix des ingrédients. Sauce tomate maison ou crème parfumée, vraie mozzarella fondante, légumes rôtis, herbes fraîches, charcuterie de qualité, fromages AOP... chaque recette devient une signature.

UNE INFINITÉ DE DÉCLINAISONS POSSIBLES

La pizza est aussi un format à forte liberté créative. Elle se décline selon les saisons (asperges, figues, potimarron...), les envies veggie (pesto, légumes grillés, fêta) ou les inspirations terroir (bleu, noix, jambon fumé). Certains osent même des versions premium aux fruits de mer, burrata ou truffe. À emporter, à partager ou en portion individuelle, la pizza s'impose comme un incontournable du snacking boulanger. Authentique, gourmande et rentable.



LES INGRÉDIENTS CULINAIRES FROMAGES RAPÉS



PRODUIT
LIVRÉ



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



PRODUIT
LIVRÉ



MOZZARELLA
RÂPÉE
METRO CHEF
Réf. : 304880
40% M.G.
le sachet 2,5kg



PRODUIT
LIVRÉ



MÉLANGE
MOZZARELLA
60%, EMMENTAL
RÂPÉ 40%
METRO CHEF
Réf. : 239750
le sachet 2,5kg



PRODUIT
LIVRÉ

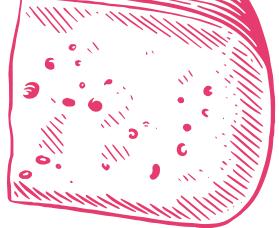


MOZZARELLA
METRO CHEF
Réf. : 297998
en cossettes 41% M.G.
le sachet 2,5kg

Suggestions de présentation.

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES FROMAGES ENTIERS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



PETIT BRIE

METRO CHEF

Réf. : 034660

30% M.G. dans le produit fini
la pièce 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



BRIE

METRO CHEF

Réf. : 071260

60% M.G.
la pièce 3kg environ



PRODUIT LIVRÉ

FROMAGE DE BREBIS

METRO CHEF

Réf. : 236037

le bloc 1kg environ



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

BÛCHE DE CHÈVRE

METRO CHEF

Réf. : 085442

sous coque
la bûche 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

BÛCHETTE DE CHÈVRE

METRO CHEF

Réf. : 304610

la bûchette 180g



PRODUIT LIVRÉ

EMMENTAL FRANÇAIS BLOC

METRO CHEF

Réf. : 236093

bloc traiteur
le bloc 2kg environ



PRODUIT LIVRÉ

COMTÉ A.O.P. BLOC

METRO CHEF

Réf. : 259794

le bloc 2kg environ



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

MOZZARELLA PAIN

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 004602

le pain 1kg

Suggestions de présentation.



LES INGRÉDIENTS CULINAIRES FROMAGES À SALADES, CUBES, COPEAUX & BILLES



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

GOUDA/CHEDDAR
Réf. : 080984
dés 8x8mm
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

GRANA PADANO EN COPEAUX A.O.P.
ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 174407
la barquette 500g



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

GRANA PADANO COPEAUX
ORIGINE ITALIE
COLLA GRAN DUCA
Réf. : 171538
la barquette 500g



LE PRIX C'EST ICI

PARMIGIANO REGGIANO EN COPEAUX A.O.P.
ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 174402
la barquette 500g



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

CUBES DE BREBIS
METRO CHEF
Réf. : 050512
la barquette 2x250g



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

MINI-CUBES DE ROQUEFORT A.O.P.
METRO CHEF
Réf. : 024801
la barquette 2x250g



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

FETA CUBES A.O.P.
ORIGINE GRÈCE
METRO CHEF
Réf. : 305206
la barquette 900g



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

DÉS DE FROMAGE DE VACHE À L'HUILE
ARLA
Réf. : 036422
le pot 900g



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

EMMENTAL MINI DÉS
TIPPAGRAL
Réf. : 080981
8x8mm
le sachet 1kg



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

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES FROMAGES SALADES, CUBES, COPEAUX & BILLES



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



BILLES DE MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 239523

au lait de bufflonne
fromage à pâte filée en saumure
le pot 500g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MOZZARELLA BILLES

TOSCANELLA

Réf. : 212576

5x200g

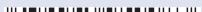
la barquette 1kg

la marque
METRO ARO



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MOZZARELLA

Réf. : 239521

le paquet (10x125g)



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



BURRATINAS

TOSCANELLA

Réf. : 264343

salade et pizza

la barquette (12x50g)



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



BURRATA

ORIGINE ITALIE

METRO CHEF

Réf. : 283931

la barquette 8x125g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



BURRATA

TOSCANELLA

Réf. : 212575

la barquette (8x100g)



BURRATA EN MAJESTÉ

Sur lit de légumes rôtis, de lentilles, de pastèque ou de figues, la burrata fait toujours son effet. Associez textures croquantes, acidité fruitée, herbes fraîches... et laissez parler le produit. Une salade fraîche et premium, un incontournable chic de l'été.



RETRouvez
nos produits
sur **METRO**.fr



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



LES INGRÉDIENTS CULINAIRES ŒUFS DURS & FROMAGES À TARTINER



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

VACHE QUI RIT TERRINE
LA VACHE QUI RIT
Réf. : 308228
la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

FROMAGE À TARTINER NATURE
METRO CHEF
Réf. : 024978
la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE

PHILADELPHIA

Réf. : 007422

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



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

CREAM CHEESE
METRO CHEF
Réf. : 286663
le pot 1,5kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

TARTINABLE TARTARE AIL ET FINES HERBES
TARTARE
Réf. : 044162
la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

TARTINABLE AIL ET FINES HERBES
BOURSIN
Réf. : 040285
la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ

SAUCE FROMAGÈRE CHEDDAR
METRO CHEF
Réf. : 304506
la poche 1kg



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

ŒUFS DURS ÉCALÉS
OVOTEAM
Réf. : 070806
calibre petit
la plaque 4x10 pièces



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

ŒUFS DURS ÉCALÉS
OVOTEAM
Réf. : 044238
le seau 75 œufs



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES CHARCUTERIE TRANCHEÉE



JAMBON-BEURRE : LE CLASSIQUE QUI FAIT TOUJOURS RECETTE

Indétrônable, il repose sur l'essentiel : un pain bien fait, un bon beurre, un jambon de qualité. À revisiter avec un pain de campagne, aux céréales ou brioché, ou un twist maison : beurre d'exception parfumé, pickles ou condiments pour une touche de fraîcheur.



RETRouvez
NOS PRODUITS
SUR METRO.fr



LE PRIX
C'EST ICI



**JAMBON SUPÉRIEUR CUIT
AU TORCHON**
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 295128
découenné et dégraissé
16 tranches
la barquette 720g



LE PRIX
C'EST ICI

JAMBON CUIT ITALIEN
METRO CHEF
Réf. : 160532
15 tranches fines
la barquette 500g



la marque
METRO ARO



LE PRIX
C'EST ICI



JAMBON CHOIX DE PARIS
Réf. : 203382
découenné, dégraissé
20 tranches
la barquette 800g
Existe aussi sous la ref 267161



LE PRIX
C'EST ICI

JAMBON SEC SUPÉRIEUR
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 007380
30 tranches minimum
la barquette 810g

ATOUTPRO

Sans conservateur



LE PRIX
C'EST ICI

JAMBON CRU
METRO CHEF
Réf. : 061538
50 tranches
la barquette 2x250g

ATOUTPRO

Format baguette pour les
sandwichs



LE PRIX
C'EST ICI

JAMBON SEC ITALIEN
ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 032375
30 tranches fines
la barquette 2x250g

ATOUTPRO

Affinage 10 mois
minimum



LES INGRÉDIENTS CULINAIRES CHARCUTERIE TRANCHE

ATOUTPRO

Affinage 10 mois



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

JAMBON SERRANO
ORIGINE ESPAGNE
METRO CHEF
Réf. : 032368
24 tranches environ
la barquette 2x250g



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

JAMBON DE BAYONNE
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 032360
24 tranches
la barquette 2x250g



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

JAMBON BODEGA SUPÉRIEUR
ORIGINE ESPAGNE
TELLO
Réf. : 189098
60 tranches environ
la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

COPPA ITALIENNE
ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 022514
60 tranches environ
la barquette 2x250g



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

CHORIZO SUPÉRIEUR
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 028322
qualité supérieure aux 4 piments d'Espagne
72 tranches environ
la barquette 2x250g



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

VIANDE DES GRISONS
METRO CHEF
Réf. : 028625
36 tranches environ
la barquette (2x125g)



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

ROSETTE QUALITÉ SUPÉRIEURE
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 008522
50 tranches environ
la barquette (2x250g)



LE PRIX C'EST ICI

SAUCISSON SEC FUMÉ
ORIENTAL VIANDES
Réf. : 290118
halal
30 tranches
la barquette 150g



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

MERUEZ DE BŒUF TRANCHEES
ÉLABORÉES EN U.E.
VLEVY
Réf. : 123934
halal
le sachet 1kg

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES JAMBONS CUITS & SECS ENTIERS



NOUVEAUTÉ

PRODUIT LIVRÉ

JAMBON CUIT DE QUALITÉ SUPÉRIEUR
METRO CHEF
Réf. : 313329
découenné, dégraissé
pièce de 7,5kg environ



PRODUIT LIVRÉ

JAMBON CUIT DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
LE MOULIN
Réf. : 235426
pièce 7kg environ

ATOUPRO

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

la marque **METRO** ARO



PRODUIT LIVRÉ

JAMBON CUIT DE PARIS
Réf. : 311364
découenné, dégraissé
pièce d'environ 6kg
qualité choix



NOUVEAUTÉ

PRODUIT LIVRÉ

DEMI JAMBON CUIT DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
METRO CHEF
Réf. : 313327
découenné, dégraissé
pièce de 4kg environ



PRODUIT LIVRÉ

JAMBON SERRANO
ORIGINE ESPAGNE
METRO CHEF
Réf. : 309366
10 mois d'affinage
pièce de 2,2kg environ



PRODUIT LIVRÉ

CHORIZO CULAR DOUX
METRO CHEF
Réf. : 070214
pièce 1,5kg environ
Existe aussi en chorizo cular fort



la marque **METRO**

RUSTADOU

ATOUPRO
10 semaines de séche minimum
Viande 100% pur porc dont 20% de jambon
Hachage moyen pour une meilleure répartition du gras



PRODUIT LIVRÉ

ROSETTE
ORIGINE FRANCE
Réf. : 155638
pièce 2,5kg environ



CROISSANTS SALÉS : UN NOUVEAU TERRAIN DE JEU
POUR VOUS EXPRIMER TENDANCE

Croissants salés

UN NOUVEAU TERRAIN DE JEU POUR VOUS EXPRIMER

LONGTEMPS RÉSERVÉ AU SUCRÉ, LE CROISSANT S'IMPOSE AUJOURD'HUI DANS L'UNIVERS DU SALÉ. EN VITRINE, IL REMPLACE PEU À PEU LA BAGUETTE COMME SUPPORT DU SANDWICH, TOUT EN CONSERVANT SON IDENTITÉ GOURMANDE. UNE ÉVOLUTION NATURELLE... ET UNE BELLE OPPORTUNITÉ POUR ENRICHIR VOTRE OFFRE SNACKING AVEC CARACTÈRE.

VALORISER VOTRE SAVOIR-FAIRE DE BOULANGER

Pâte feuilletée levée, fermentation lente, cuisson maîtrisée : le croissant salé commence comme un croissant classique. Mais une fois bien travaillé, il devient un véritable support d'expression. Croustillant à l'extérieur, moelleux à cœur, il accueille toutes les garnitures... et valorise votre savoir-faire artisanal.

Autre avantage : vous pouvez donner une seconde vie à vos invendus du matin en les transformant en créations salées maison, chaudes ou froides. Une solution gourmande, rentable et engagée.

UNE INFINITÉ DE RECETTES À IMAGINER

Croissant jambon-comté avec une pointe de moutarde, version brunch avec œuf mollet et saumon fumé, déclinaison végétale au pesto, burrata et légumes grillés... tout est possible. Vous pouvez jouer la carte du terroir, du réconfort, de la saison ou de la surprise, selon vos envies et votre clientèle.

Des coffee shops parisiens aux boulangeries de quartier, on voit émerger des recettes inspirantes : croissant façon carbonara, falafel, pastrami, croque-monsieur gratiné... À vous de créer la vôtre.

UNE OFFRE SNACKING QUI SE RENOUVELLE

Le croissant salé coche toutes les cases : un format facile à emporter, une pâte maison identifiable, un produit généreux et rassurant. Il s'adapte à tous les moments de la journée : déjeuner sur le pouce, encas salé, offre brunch ou même menu à composer.

C'est aussi une manière efficace de vous différencier, d'élargir votre gamme sans bouleverser votre organisation, et de répondre à la demande de produits faits maison, pratiques et créatifs.



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES POITRINE, BACONS & LARDONS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

TRANCHES FINES DE POITRINE

ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 149440

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

Existe aussi sous la réf 308974



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

POITRINE FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE

METRO CHEF

Réf. : 016602
extra maigre
sans cartilage, sans couenne
60 tranches fines environ
la barquette 2x350g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

BACON FUMÉ

METRO CHEF
Réf. : 008485

42 tranches environ
la barquette 2x250g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

ALLUMETTES DE LARDONS

METRO CHEF
Réf. : 187191

fumées au bois de hêtre
la barquette 1kg

Existe aussi sous les réfs 239431 et 302234



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

ALLUMETTES DE LARDONS

NATURE

METRO CHEF
Réf. : 187181

la barquette 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

LARDONS FUMÉS

METRO CHEF
Réf. : 187188

fumés au bois de hêtre
la barquette 1kg

Existe aussi sous les réfs 239434 et 302237



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

LARDONS NATURE

METRO CHEF
Réf. : 187189

la barquette 1kg

Existe aussi sous les réfs 239437 et 302207



LE PRIX C'EST ICI

ALLUMETTES DE BACON DE VEAU

ORIENTAL VIANDES

Réf. : 311772

halal

la barquette 400g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

LARDONS

Réf. : 312166
fumés étuvés
la barquette 1kg



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

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES CUBES, DÉS & ALLUMETTES

ATOUTPRO

Affinage 10 mois minimum



ATOUTPRO

Idéal en garniture et topping de salade



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

ALLUMETTES DE JAMBON SEC ITALIEN
ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 238224
la barquette 2x250g



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

DÉS DE JAMBON
Réf. : 223026
la barquette 1kg

ATOUTPRO

Topping salade et pizza



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

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

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

TIMBRES DE JAMBON SEC
Réf. : 290383
la barquette 500g

LE PRIX C'EST ICI

ALLUMETTES DE CHORIZO
ORIENTAL VIANDES
Réf. : 311774
halal
bœuf et volaille
la barquette 400g



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

ALLUMETTES DE CHORIZO
Réf. : 309805
la barquette 500g

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

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



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

DÉS D'ÉPAULE CUITE
Réf. : 032122
la barquette 1kg

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

DÉS DE CHORIZO
Réf. : 309295
la barquette 500g

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

Snacking volaille

DES IDÉES FRAÎCHES ET ACCESSIBLES

QUAND ON PENSE SANDWICH, ON PENSE SOUVENT JAMBON BEURRE OU CROQUE MONSIEUR... MAIS EN REMPLAÇANT LE PORC PAR DE LA DINDE OU DU JAMBON DE VOLAILLE, ON OUVRE UN NOUVEAU CHAMP D'INSPIRATIONS SIMPLE, LÉGER, ACCESSIBLE, Y COMPRIS EN VERSION HALAL. VOICI QUELQUES RECETTES TESTÉES ET EFFICACES, À ADAPTER SELON VOS PAINS ET VOTRE CLIENTÈLE.



BÁNH MÌ REVISITÉ AU JAMBON DE DINDE

Un air d'Asie pour un snack express : baguette, mayonnaise parfumée, jambon de dinde, crudités croquantes, herbes fraîches et un soupçon de piment.

Rapide à préparer, facile à emporter, ce sandwich combine fraîcheur, douceur et peps, un bon point pour varier l'offre déjeuner sans complexité.



BAGEL SUCRÉ-SALÉ DINDE, POMME & CHEDDAR

Une recette qui joue les contrastes : dinde froide, lamelles de pomme crue, cheddar fondant et roquette. Le pain peut être aux graines ou légèrement sucré pour renforcer le jeu des saveurs. Un twist original, parfait pour varier l'offre du midi.



PAIN BRIOCHÉ, DINDE FUMÉE & PICKLES

Un pain brioché moelleux (ou buns maison), dinde fumée, pickles de légumes maison (carotte, chou, oignon), crème légère au citron. Un équilibre entre douceur et acidité, qui modernise la dinde en version street-food chic.



CROISSANT SALÉ FAÇON "VOLAILLE À LA SAVOYARDE"

Un croissant feuilleté garni de blanc de dinde, pommes de terre grenailles, oignons confits et raclette fondu. Le tout passé au four pour gratiner. Ultra régressif, ultra gourmand. Une alternative au croque, dans un format 100% signature.



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



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



LE PRIX
C'EST ICI



ROUGE DE VOLAILLE CUIT
ISLA MONDIAL
Réf. : 050019
halal
30 tranches
la barquette 500g



JAMBON TONNEAU DE DINDE

ID HALAL
Réf. : 302225
pièce de 5kg environ



LES INGRÉDIENTS CULINAIRES CHARCUTERIE DE VOLAILLE



ROUGE DE VOLAILLE AVS

ISLA MONDIAL
Réf. : 057132
halal
le bloc 4kg



DÉLICE DE DINDE
ORIENTAL VIANDES
Réf. : 054919
halal
le bloc 2,5kg



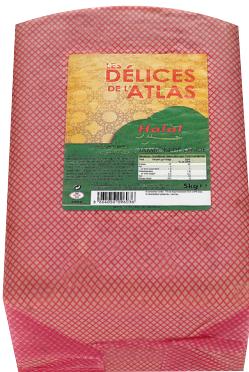
ROUGE DE DINDE

ORIGINE FRANCE
ID'HALAL
Réf. : 016122
halal
traité en salaison
le bloc 2,5kg



JAMBON DE DINDE CUIT

ORIGINE FRANCE
ID'HALAL
Réf. : 153457
halal
le bloc 2,5kg



JAMBON DE DINDE
LES DÉLICES DE L'ATLAS
Réf. : 059022
halal
le bloc 5kg



LARDONS DE VOLAILLE FUMÉS

ORIENTAL VIANDES
Réf. : 187501
halal
la barquette 500g



LARDONS DE VOLAILLE FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE

ORIGINE FRANCE
ID HALAL
Réf. : 212437
certification halal
la barquette 2x500g



Suggestions de présentation.

En snacking

TOUT COMMENCE PAR LE PAIN

DU CLASSIQUE AU PLUS TENDANCE, LE SNACKING EN BOULANGERIE SE RÉINVENTE À TRAVERS UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PAINS. BAGUETTE, BAGEL, WRAP OU FOCACCIA : CHAQUE SUPPORT DEVIENT UN TERRAIN D'EXPRESSION POUR CRÉER DES RECETTES ATTRACTIVES ET DIFFÉRENCIANTES.

Aujourd'hui, le snacking en boulangerie s'appuie sur une grande variété de pains pour répondre à toutes les envies de vos clients. À commencer par l'indétrônable baguette : croustillante et dorée, jouez-la aussi bien dans vos recettes classiques que dans vos compositions plus audacieuses. Pour vos créations les plus contemporaines, le bagel, toujours aussi tendance à New York, apporte modernité et gourmandise, même dans les recettes les plus simples. Envie de fraîcheur et de légèreté ? Le wrap coche toutes les cases pour des propositions végétariennes, colorées, faciles à emporter. Pour

des sandwichs généreux, cap sur la ciabatta ou la focaccia, deux pains moelleux venus d'Italie, qui s'adaptent à de multiples garnitures. Le pain nordique, riche en graines et en fibres, est parfait pour introduire une touche rustique et authentique à vos propositions. Le pain pita, quant à lui, joue la carte de l'évasion : garnissez-le de crudités, de sauces, de falafels... et invitez au voyage. Enfin, le bun, ou son cousin le bun roll, permet d'explorer des recettes sucrées-salées et d'enrichir encore votre vitrine snacking. Le pain n'est plus un simple support : c'est la base de votre créativité.



PAIN DE MIE NATURE
METRO CHEF
Réf. : 005507
28 tranches 12x12
le sachet 1kg

PRODUIT LIVRÉ

METRO
Chef



**PAIN DE MIE
SPECIAL CROQUE**
METRO CHEF
Réf. : 308863
le sachet 1kg

PRODUIT LIVRÉ

ACHETEZ
PLUS
PAVEZ
MOINS



**PAIN DE MIE
NATURE LONGUE
CONSERVATION**
JACQUET
Réf. : 014926
dimensions : 12x12cm
le sachet 1,1kg

PRODUIT
LIVRÉ

Barcode



TORTILLA WRAP
POCO LOCO
Réf. : 236370
diamètre 30cm
le paquet de 18 pièces

PRODUIT LIVRÉ



PAINS SUÉDOIS RONDS
Réf. : 309455
10 pains
le sachet 500g

ACHETEZ
PLUS
PAVEZ
MOINS



**PAIN
NORDIQUE
ROND**
FJÄLLBRÖD
Réf. : 011010
diamètre 16cm
le sachet 6x55g

PRODUIT
LIVRÉ

Barcode



LE PRIX
C'EST ICI

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



PRODUIT LIVRÉ

PAIN BRUSCHELLA
ÉLABORÉ EN ITALIE
MORATO
Réf. : 004588
le sachet de 6 tranches



PRODUIT LIVRÉ

PANINIS
ÉLABORÉS EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 001494
pré découpés
8 pièces de 125g
le sachet 1kg



PRODUIT LIVRÉ
ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ
NOUVEAUTÉ

PANINI PRÉCUIT
METRO CHEF
Réf. : 307209
le carton de 30x115g



PRODUIT LIVRÉ

PAIN BURGER BRIOCHÉ
METRO CHEF
Réf. : 300224
le sachet de 6 pièces de 77g



PRODUIT LIVRÉ

MAXI HOT DOG
METRO CHEF
Réf. : 266954
le sachet 6x100g

PRODUIT LIVRÉ
ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS



PRODUIT LIVRÉ
NOUVEAUTÉ

BAGEL AU SÉSAMÉ
BAGEL BAKERY
Réf. : 311394
le sachet de 18x100g



Suggestions de présentation.

Snacking iodé

LA VAGUE MARINE QUI SÉDUIT

TRADITIONNELLEMENT, LA CHARCUTERIE ET LE POULET DOMINENT LES VITRINES SNACKING. MAIS AUJOURD'HUI, DE PLUS EN PLUS DE CLIENTS ASPIRENT À DES PAUSES DÉJEUNER OU DES ENCAS LÉGERS, FRAIS, ÉQUILIBRÉS : EN PHASE AVEC UNE DÉMARCHE PLUS SAINE, PLUS IODÉE, PLUS RAFFINÉE. ET C'EST LÀ QUE LES PRODUITS DE LA MER ENTRENT EN SCÈNE : SAUMON, MAQUEREAU, CREVETTES, POISSONS FUMÉS, ALGUES... ILS OFFRENT UN SOUFFLE NOUVEAU À L'OFFRE BOULANGERIE-SNACKING.

DES INGRÉDIENTS QUI FONT MOUCHE EN VERSION BOULANGÈRE

Des crustacés aux poissons fumés, en passant par les légumes de mer ou les algues, ces ingrédients permettent de composer des sandwichs, salades, wraps ou tartes salées qui séduisent les clients en quête de fraîcheur et d'équilibre. L'avantage ? Une large palette de goûts et textures : fumé, iodé, fondant, croquant, tout en répondant à une demande de plus en plus forte pour des alternatives à la viande. Dans un contexte de boulangerie, cela peut se traduire par des recettes simples mais efficaces : un bowl aux algues, riz vinaigré, légumes croquants et poisson mariné façon poke, un burger de crevettes façon thaï, chou croquant et sauce légèrement citronnée, une baguette aux œufs mimosa et miettes de crabe... Laissez libre cours à votre créativité, tout est prétexte à revisiter le snacking iodé.

UNE RÉPONSE AUX NOUVELLES EXIGENCES DE CONSOMMATION

Au delà du goût, l'argument « produits de la mer » répond à des attentes fortes de consommation responsable, de traçabilité, de légèreté nutritionnelle et de diversité culinaire. En misant sur un sourcing maîtrisé, poissons de qualité, approvisionnement durable, éventuellement produits labellisés, vous valorisez à la fois le produit et votre savoir faire. Enfin, ouvrir la porte à ces alternatives iodées, c'est aussi anticiper les évolutions du marché. Le snacking en boulangerie continue de se transformer pour répondre à des demandes variées : rapidité, praticité, mais aussi équilibre, goût et originalité.



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

MIETTES DE SURIMI MSC
ÉLABORÉES EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 008189
le sachet 500g

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

QUEUES DE CREVETTES JUMBO
ÉLEVÉES EN INDE, ÉQUATEUR
OU VÉNÉZUELA
METRO CHEF
Réf. : 022828
décortiquées cuites
sous atmosphère
Penaeus vannamei
calibre 60/80
la barquette 500g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

CREVETTES TROPICALES
MOYENNES
PÊCHÉES EN OCÉAN INDIEN
METRO CHEF
Réf. : 016329
décorées et cuites
en saumure
calibre 100/200
Penaeidea
le pot 900g
Existe aussi en calibre petite
200/400, grosse 90/150
ou très grosse 40/60



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

FILETS D'ANCHOIS SALÉS
METRO CHEF
Réf. : 058019
allongés
à l'huile végétale 4/4
la boîte 800g
Existe aussi en seau 800g



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES SAUMON FUMÉ & PRODUITS DE LA MER



LE PRIX
C'EST ICI

TRANCHETTES DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ

Réf. : 055422

la plaque 500g

Existe aussi sous la réf. 11909, 199698 ou

311972



LE PRIX
C'EST ICI

CHUTES DE SAUMON FUMÉ

ORIGINE NORVÈGE

Réf. : 292605

salmo salar

le sachet 1kg



ACHETEZ
PLUS
PAYER
MOINS



LE PRIX
C'EST ICI

CHUTES DE SAUMON FUMÉ À CUIRE

Réf. : 005254

le sachet 500g

Existe aussi sous la réf. 305705, 11710 ou 311934



LE PRIX
C'EST ICI

TRUITE FUMÉE TRANCHEÉE

ÉLEVÉE ET TRANSFORMÉE EN FRANCE

MOULIN DU CAOULEY

Réf. : 055691

10 tranches minimum

fumée au bois de hêtre

la plaque 400g



LE PRIX
C'EST ICI



LE PRIX
C'EST ICI



LE PRIX
C'EST ICI



LE PRIX
C'EST ICI



LE PRIX
C'EST ICI



LE PRIX
C'EST ICI



LE PRIX
C'EST ICI

Premiumisation

LE SNACKING MONTE EN GAMME

LE SNACKING EN BOULANGERIE N'EST PLUS SEULEMENT SYNONYME DE BAGUETTE JAMBON OU DE CROQUE MONSIEUR. LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS ÉVOLUENT : ILS CHERCHENT DE LA GOURMANDISE CERTES, MAIS AUSSI DE L'AUTHENTICITÉ, DE LA QUALITÉ, DE LA SURPRISE. DANS CE CONTEXTE, L'OFFRE SNACKING MONTE EN GAMME ET C'EST UNE RÉELLE OPPORTUNITÉ POUR RÉINVENTER VOS VITRINES.

INGRÉDIENTS NOBLES POUR SNACKING HAUT DE GAMME

Magret de canard tranché finement, foie gras, homard, confits, fromages affinés... Ces produits d'exception s'invitent désormais dans des formats "à emporter". Un sandwich au pain brioché garni de magret, un burger revisité au homard, une salade rôtie au foie gras ; autant de déclinaisons qui élèvent l'image du snacking. Ce mouvement est loin d'être anecdotique, il s'inscrit dans une demande générale de "mieux manger", de sensations fortes, de partage d'un moment gourmand même sur le pouce.

FORMATS FAMILIERS, RECETTES RÉINVENTÉES

La force de ce snacking "premium" : combiner des recettes sophistiquées avec des formats familiers sandwiches, wraps, focaccias, salades, bowls ou burgers. Le pain reste le même, mais le contenu change radicalement. L'association d'ingrédients nobles avec un format simple

et rapide à consommer permet de proposer un "fast good" fait maison, accessible mais qualitatif.

UN LEVIER DE DIFFÉRENCIATION

Selon une étude récente, le snacking représente une part croissante et stratégique du revenu des boulangeries. Miser sur des recettes premium, c'est non seulement répondre à une appétence pour le goût et la qualité, mais aussi augmenter la valeur perçue des produits, le ticket moyen, et la fidélité d'une clientèle en quête d'exclusivité. En résumé, la montée en gamme dans le snacking boulanger, via des ingrédients nobles et des formats repensés, offre une belle voie d'évolution. Elle permet de conjuguer l'efficacité du snacking avec le raffinement d'une cuisine plus exigeante. Pour une boulangerie prête à innover, c'est une piste à explorer pour séduire les palais en quête de nouveauté et affirmer un positionnement différenciant face à la concurrence.

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES MAGRET & FOIE GRAS



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



MAGRET DE CANARD
ORIGINE I.G.P. SUD-OUEST
LABEYRIE
RESTAURATION
Réf. : 229106
fumé
50 tranches minimum
la barquette 250g



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



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



LES INGRÉDIENTS CULINAIRES TARTINABLES, PESTO & ANTIPASTIS

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

METRO Chef

TOMATES CONFITES
METRO CHEF
Réf. : 057379
mi-séchées marinées
la barquette 1,05kg

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

METRO Chef

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

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

METRO Chef

LANIÈRES DE POIVRONS GRILLÉS
METRO CHEF
Réf. : 087394
grillés, marinés, poivrons rouges et jaunes
la barquette 1kg
Existe aussi en trio de poivrons rouge, jaune et vert 1kg

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

METRO Chef

TARTINABLE DE TOMATES
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 286836
le pot 500g

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

METRO Chef

TARTINABLE DE POIVRONS
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 284684
le pot 500g

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

METRO Chef

TZATZIKI
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 066166
à base de fromage frais et de concombre
le pot 500g

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

METRO Chef

HOUMOUS
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 090375
à base de pois chiche et de pâte de graines de sésame
le pot 500g

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

METRO Chef

GUACAMOLE
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 004955
pulpe d'avocat épicée avec morceaux d'avocat
le pot 475g

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

METRO Chef

PULPE D'AVOCAT FRAIS
METRO CHEF
Réf. : 286833
le pot 1kg

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES TARTINABLES, PESTO & ANTIPASTIS

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



NOUVEAUTÉ

PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

PRÉPARATION POUR SANDWICH AU THON
Réf. : 310536
la barquette 1kg
Existe aussi en thon piquant, surimi, poulet, poulet piquant ou poulet curry

METRO Chef



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

PESTO ALLA GENOVESE
ÉLABORÉ EN ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 308369
à base de basilic frais D.O.P.
le pot 900g

METRO Chef



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

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

METRO Chef

SALADES, QUICHES & PLATS PRÉPARÉS



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

CAROTTES RÂPÉES
ÉLABORÉES EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 259561
la barquette 1,5kg

METRO Chef



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

COLESLAW
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 243406
la barquette 1,5kg

METRO Chef



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

TABOULÉ À L'ORIENTALE
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 256815
la barquette 1,3kg

METRO Chef

ATOUTPRO
Jambon origine France



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

PIÉMONTAISE AU JAMBON
ÉLABORÉE EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 013768
la barquette 1,5kg

METRO Chef



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

SALADE ITALIENNE DE PENNE PESTO AU GRANA PADANO
ÉLABORÉE EN FRANCE
LA BELLE HENRIETTE
Réf. : 038560
la barquette 1,5kg

METRO Chef



PRODUIT LIVRÉ **LE PRIX C'EST ICI**

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS

LASAGNES À LA BOLOGNAISE
ÉLABORÉES EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 012419
pur bœuf
la barquette 3kg

METRO Chef



RUSTADOU, SNACKING AUTHENTIQUE TENDANCE

Rustadou

LA MARQUE METRO PENSÉE POUR LES ARTISANS DU GOÛT

PENSÉE POUR LES ARTISANS DES MÉTIERS DE BOUCHE, RUSTADOU INCARNE LA TRADITION CHARCUTIÈRE FRANÇAISE À TRAVERS UNE SÉLECTION DE PRODUITS ÉLABORÉS DANS LE RESPECT DU SAVOIR-FAIRE RÉGIONAL. DERRIÈRE CETTE MARQUE METRO, ON RETROUVE DES RECETTES INSPIRÉES DU PATRIMOINE CULINAIRE, DÉVELOPPÉES EN COLLABORATION AVEC DES PME À L'ANCRAGE LOCAL, PASSIONNÉES PAR LA QUALITÉ ET LE GOÛT.

LA QUICHE RUSTADOU, STAR DU SNACKING CHAUD

Au cœur de cette gamme, les quiches Rustadou s'imposent comme un incontournable du snacking chaud. Elles allient générosité, praticité et régularité, sans compromis sur l'authenticité. Déclinées en plusieurs recettes classiques et efficaces - quiche Lorraine, quiche aux légumes, quiche 3 fromages, saumon-épinard, etc. - elles s'intègrent facilement dans toutes les offres de restauration boulangère.

UNE SOLUTION PRATIQUE, PENSÉE POUR LE QUOTIDIEN

Avec leur pâte dorée et croustillante, leur garniture riche et fondante, et leur format prêt à l'emploi, les quiches Rustadou sont pensées pour simplifier le service sans rogner sur la qualité. Que ce soit en vitrine chaude, à emporter ou à consommer sur place, elles répondent parfaitement aux attentes actuelles des consommateurs : du goût, du terroir, de la praticité... et de la confiance.

UNE FABRICATION RIGOUREUSE 100 % FRANÇAISE

Chaque recette est préparée à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, dans des ateliers français maîtrisant toutes les étapes de fabrication - de la pâte à la garniture. Validés par des experts indépendants, les produits sont suivis à chaque étape de leur élaboration pour garantir une qualité constante.

DES QUICHES QUI ALLIENT GOÛT, RÉGULARITÉ ET SIMPLICITÉ

Avec Rustadou, vous valorisez dans vos vitrines une offre de quiches généreuses, authentiques et constantes en qualité. Des recettes classiques, bien exécutées, prêtes à servir et pleines de goût : un indispensable du snacking chaud, à la hauteur des exigences de vos clients comme des vôtres.

Rustadou

Notre marque dédiée aux Bouchers-Charcutiers-Traiteurs

ATOUTPRO

Pâte pur beurre, élaborée par un Maître Artisan



**QUICHE
LORRAINE
TRADITION**
ÉLABORÉE EN FRANCE
Réf. : 180011

10 parts environ
barquette 2,5 à
3,1kg environ



ATOUTPRO

Pâte pur beurre, élaborée par un Maître Artisan



**QUICHE AU
SAUMON
ET ÉPINARD
TRADITION**
ÉLABORÉE EN FRANCE
Réf. : 180015
10 parts environ
barquette 2,5 à
3,1kg environ



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES HUILES & VINAIGRES



la marque
METRO ARO



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
METRO CHEF Réf. : 289081
la bouteille 1l



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

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



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
Réf. : 295830
la bouteille 1l



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

HUILE DE TOURNESOL
MAUREL Réf. : 011163
le bidon 25l



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
ONDOLIVA Réf. : 242290
le bidon 5l



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

HUILE DE TOURNESOL
MAUREL Réf. : 015309
le bidon 5l



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

HUILE DE TOURNESOL
Réf. : 287398
le bidon 10l



LE PRIX
C'EST ICI

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

les halles
METRO

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES SAUCES FROIDES



PRODUIT LIVRÉ
MAYONNAISE
HAUTE
FERMETÉ
METRO CHEF
Réf. : 046839
le seau 5l



PRODUIT LIVRÉ
MAYO'SNACK
METRO CHEF
Réf. : 223092
le seau 5l



PRODUIT LIVRÉ
**MOUTARDE DE
DIJON**
METRO CHEF
Réf. : 241963
le seau 5kg



PRODUIT LIVRÉ
SAUCE CURRY
COLONA
Réf. : 230227
le seau 5l



PRODUIT LIVRÉ
**TOMATO
KETCHUP**
METRO CHEF
Réf. : 175167
le bidon 5kg



**DES
INCONTOURNABLES
QUI FONT LA
DIFFÉRENCE**

DONNEZ DU CARACTÈRE À VOS
SANDWICHES, WRAPS, BURGERS
OU PANINIS AVEC UNE SÉLEC-
TION DE SAUCES INCONTOURNABLES :
KETCHUP, MAYO, CURRY,
ANDALOUSE, ALGÉRIENNE, KE-
BAB OU BURGER... DES CLAS-
SIQUES INDÉMODABLES AUX
SAVEURS
PLUS ÉPICÉES, DE QUOI
PERSONNALISER CHAQUE
BOUCHÉE SELON
L'HUMEUR DU JOUR.



PRODUIT LIVRÉ
**TOMATO
KETCHUP**
METRO CHEF
Réf. : 204767
le squeeze 1070g



PRODUIT LIVRÉ
**SAUCE
MAYONNAISE**
METRO CHEF
Réf. : 204768
le squeeze 855g



PRODUIT LIVRÉ
SAUCE PITTA KEBAB
COLONA
Réf. : 247516
le seau 5l



PRODUIT LIVRÉ
SAUCE BIGGY BURGER
COLONA
Réf. : 010027
le seau 5l



PRODUIT LIVRÉ
SAUCE ALGÉRIENNE
COLONA
Réf. : 010028
le seau 5l



PRODUIT LIVRÉ
SAUCE ANDALOUSE
COLONA
Réf. : 229086
le seau 5l

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES SAUCES FROIDES

la marque
RIOMA



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MAYONNAISE EN BÛCHETTE

Réf. : 309667

la boîte distributrice de 180 bûchettes x10ml



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



KETCHUP

Réf. : 309791

la boîte distributrice de 180 bûchettes x10ml



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MOUTARDE DE DIJON

Réf. : 175359

la boîte distributrice de 250 dosettes x4g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE SALADE EN BÛCHETTE

Réf. : 073482

la boîte distributrice 100 bûchettes x10g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE SALADE MOUTARDE DE DIJON

METRO CHEF

Réf. : 064075

le bidon 4,9kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE CAESAR

METRO CHEF

Réf. : 195137

le seau 3l



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



SAUCE CAESAR

AMORA

Réf. : 021564

le flacon 1l



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



VINAIGRETTE BALSAMIQUE

BORGES

Réf. : 246232

le seau 72 dosettes

Suggestions de présentation.



LES INGRÉDIENTS CULINAIRES ASSAISONNEMENTS & ÉPICES

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

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

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

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

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

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

ASSAISONNEMENT POUR POULET RÔTI
METRO CHEF
Réf. : 254368
le pot 670g

LE PRIX C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ

OIGNONS FRITS
METRO CHEF
Réf. : 095668
le sachet 500g

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

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

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PESTO ALLA GENOVESA
METRO CHEF
Réf. : 295315
le pot 960g

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

SAUCE SOJA SUCRÉE
METRO CHEF
Réf. : 082180
la bouteille 1L

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

SAUCE SOJA SALÉE
METRO CHEF
Réf. : 082179
la bouteille 1L

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

SAUCE POKE
KIKKOMAN
Réf. : 246481
la bouteille 975ml

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES INGRÉDIENTS CULINAIRES CONSERVES DE POISSONS & LÉGUMES



la marque
METRO

ROCHAMBEAU



LE PRIX
C'EST ICI

MAÏS DOUX EN GRAINS

Réf. : 241568

le lot de 12 boîtes 1/2

PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



LE PRIX
C'EST ICI

SAUCE PIZZA AROMATISÉE

MUTTI

Réf. : 241861

la boîte 5/1



ATOUTPRO

S'ouvre et se vide
facilement
Préserve davantage le
goût du poisson
Limite l'encombrement et
le poids de déchet

LE PRIX
C'EST ICI

**MORCEAUX DE THON
NATUREL**

OCEAN DECK

Réf. : 241306

la poche 600g

PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI

**TOMATES CONCASSÉES EN
PULPES FINES**

MUTTI

Réf. : 241862

la boîte 5/1



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI

SAUCE PIZZA

METRO CHEF

Réf. : 154062

la boîte 5/1



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI

**TOMATES PEELÉES
CONCASSÉES**

METRO CHEF

Réf. : 154068

la boîte 5/1



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI

**MORCEAUX DE THON LISTAO
AU NATUREL**

KERADENNEC

Réf. : 059499

la boîte 4/4



la marque
METRO **ARO**



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI

**THON AU NATUREL
MORCEAUX LISTAO**

Réf. : 241511

la boîte 6x400g



LES INGRÉDIENTS CULINAIRES OLIVES, ANTIPASTIS & FÉCULENTS

ATOUTPRO

spécial sandwich



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

CORNICHONS AU VINAIGRE EN LAMELLES

METRO CHEF
Réf. : 113313
le bocal 880g



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

OLIVES NOIRES CONFITES EN RONDELLES

METRO CHEF
Réf. : 233136
la boîte A10

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



OLIVES NOIRES CONFITES DÉNOYAUTÉES

METRO CHEF
Réf. : 233121
calibre 30/33
la boîte 5/1



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

TOMATES SÉCHÉES EN LANIÈRES

ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 268305
le bocal 1700ml



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

TOMATES SÉCHÉES À L'HUILE

ORIGINE ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 268304
le bocal 1700ml



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

FUSILLI
METRO CHEF
Réf. : 159643
le sac 5kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PENNE RIGATE

METRO CHEF
Réf. : 159630
le sac 5kg



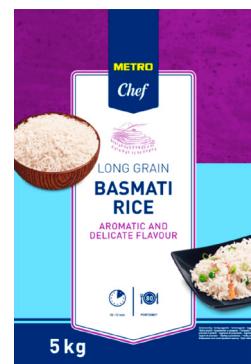
PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



RIZ BASMATI

METRO CHEF
Réf. : 303658
le sac 5kg
Existe aussi sous la réf 173232 en fonction de la halle



Suggestions de présentation.

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES YAOURTS, FROMAGES BLANCS & DESSERTS FRAIS



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

FROMAGE BLANC
METRO CHEF
Réf. : 273563
40% M.G.
le seau 3kg



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

FROMAGE BLANC NATURE
METRO CHEF
Réf. : 011178
40% M.G.
le seau 5kg



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

YAOURT GREC
ORIGINE GRÈCE
METRO CHEF
Réf. : 304853
le pot 1kg

la marque **METRO** RIOBA



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

YAOURT VANILLE
Réf. : 198166
le pot 150g



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

RIZ AU LAIT VANILLE
Réf. : 198157
le pot 150g

METRO

Traitements de visuel
Contrôle qualité

KO

LE PRIX C'EST ICI

RIZ AU LAIT
LAIT DU FOREZ
Réf. : 229795
la poche 1,7kg



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

SALADE DE FRUITS DE SAISON
METRO CHEF
Réf. : 024045
le seau 3kg

ACHETEZ PLUS PAYEZ MOINS
PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI

POM'POTES
MATERNE
Réf. : 259714
compote de pomme nature sans sucres ajoutés
le pack 48 gourdes

Suggestions de présentation.



LES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES BOISSONS VÉGÉTALES



Suggestions de présentation.

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES

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



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

2kg

CHOCOLAT EN POUDRE

Réf. : 247581

32% de cacao

le carton 100 dosettes de 20g

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CHOCOLAT
EN POUDRE

1kg

CHOCOLAT EN POUDRE

Réf. : 077119

32% de cacao minimum

la boîte 1kg

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



1kg

CHOCOLAT EN POUDRE LACTÉ

Réf. : 247569

le paquet 1kg



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

POUDRE CHOCOLATÉE

SUCHARD

Réf. : 105060

le sachet 1kg

BIO



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

CAFÉ GRAIN LE CLASSIQUE

PROD'ACTEURS

Réf. : 292716

100% arabica

le sachet 1kg

Existe aussi l'exceptionnel bio 100% arabica,
l'harmonieux bio 80/20 ou l'intense bio 70/30

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



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

CAFÉ EN GRAIN PERFETTO

Réf. : 308149

80% arabica - 20% robusta

intensité 10

café onctueux et intense

le sachet 1kg

Existe aussi en grain, moulu ou en intensité 7, 10, 11



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

CAFÉ EN GRAINS AROMATICO

Réf. : 308144

100% arabica

intensité 9

le sachet 1kg

Existe aussi en grain, moulu ou en intensité 7, 10, 11

Suggestions de présentation.



Pause-café, brunch

QUAND LA BOULANGERIE DEVIENT UN LIEU DE VIE

FINI L'ÉPOQUE OÙ LA BOULANGERIE N'ÉTAIT QU'UN LIEU DE PASSAGE. AUJOURD'HUI, ON S'Y ARÈTE, ON S'Y INSTALLE ET ON EN PROFITE ! DE PLUS EN PLUS DE PROFESSIONNELS FRANCHISSENT LE PAS EN CRÉANT DE VRAIS ESPACES POUR CONSOMMER SUR PLACE. POURQUOI ? PARCE QUE VOS CLIENTS VEULENT SAVOURER LEUR CAFÉ, LEUR REPAS OU LEUR PETITE DOUCEUR, SANS SE PRESSER. RÉSULTAT : UNE EXPÉRIENCE PLUS CONVIVIALE, UNE IMAGE DE BOULANGERIE PLUS MODERNE MAIS SURTOUT DES CLIENTS QUI SE LAISSENT NATURELLEMENT TENTER PAR ENCORE PLUS DE VOS PRODUITS, ET ÇA, C'EST BON POUR VOS AFFAIRES !

LA CONSOMMATION SUR PLACE

La boulangerie devient peu à peu un lieu où l'on s'arrête volontiers. Les clients ne cherchent plus seulement à consommer vite, ils veulent vivre une expérience. Et pour répondre à cette attente, de plus en plus de professionnels aménagent des espaces dédiés : quelques tables bien placées, une banquette confortable, une décoration chaleureuse... et le tour est joué ! Vos clients y trouvent exactement ce dont ils ont besoin : un endroit simple et accueillant pour prendre leur petit-déjeuner avant une journée chargée, savourer un déjeuner rapide sans passer par un restaurant ou travailler quelques minutes avec un bon café. En plus, une fois installés, vos clients se laissent souvent tenter par une boisson, une gourmandise ou un dessert en plus... Un bon moyen de redynamiser vos ventes !

ET SI ON PASSAIT AU BRUNCH ?

Le brunch trouve tout naturellement sa place en boulangerie, et ce n'est pas pour rien. Viennoiseries, pains, pâtisseries, jus, boissons chaudes : autant de produits déjà présents dans votre offre. En ajoutant quelques propositions salées faciles à préparer, comme des

egg muffins, vous créez immédiatement un rendez-vous convivial capable d'attirer familles, amis et habitués. Le résultat est sans appel : un nouveau rendez-vous gourmand pour vos clients et une nouvelle formule pour vous !

UN PETIT PLAISIR

Aujourd'hui, la pause-café n'est plus seulement un accompagnement, c'est une vraie invitation à faire une pause. Latte, cappuccino, chocolat chaud, thés... des boissons qui donnent naturellement envie de les accompagner d'une petite gourmandise : cookies, cakes, cinnamon rolls ou pâtisseries. Ensemble, ils composent un rituel simple et gourmand, celui du « petit plaisir » de la journée. Un petit plaisir qui, évidemment, boostera votre activité.



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION



la marque METRO **RIOBA**

CAFÉ AROMATICO
Réf. : 298237
100% arabica
capsules en aluminium
intensité n° 7
le paquet 50 capsules
Existe aussi en intensité n°8 ou n°11

LE PRIX C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

LE PRIX C'EST ICI

RISTRETTO
L'OR
Réf. : 302215
intensité 11
la boîte 50 capsules

LE PRIX C'EST ICI

LE PRIX C'EST ICI

CAPSULES L'OR RISTRETTO
L'OR
Réf. : 232911
intensité 11
la boîte 100 capsules
Existe aussi en capsules Splendente intensité 7, Forza intensité 9 ou Delizioso intensité 5

LE PRIX C'EST ICI

LE PRIX C'EST ICI

LE PRIX C'EST ICI



DOLCEGUSTO ESPRESSO INTENSO
NESCAFE
Réf. : 197676
la boîte 16 capsules

LE PRIX C'EST ICI

LE PRIX C'EST ICI



DOLCE GUSTO ESPRESSO
NESCAFE
Réf. : 209981
la boîte 30 dosettes
Existe aussi en dosettes Lungo ou café au lait par 30

LE PRIX C'EST ICI

LE PRIX C'EST ICI



CAPSULES PADS ESPRESSO FORTE
CAFÉ ROYAL
Réf. : 198279
intensité n° 7
le carton 50 capsules
Existe aussi en Ristretto ou en Lungo

LE PRIX C'EST ICI

LE PRIX C'EST ICI

LE PRIX C'EST ICI



LES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES MIX GLACES & CORNETS



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

MIX GLACE FRAISE AU LAIT
LAITERIE DE MONTAIGU
Réf. : 012774

le bib 5l



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

MIX GLACE FRAISE
LAITERIE DE MONTAIGU
Réf. : 002480

le bib 5l



A CONSOMMER JUSQU'AU:

PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

MIX GLACE VANILLE
LAITERIE DE MONTAIGU
Réf. : 002465

le bib 5l



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

MIX GLACE VEGAN
FLORA PROFESSIONAL
Réf. : 310690
alternative à la crème glacée neutre 100% végétale
la briquette 1l



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI

CORNET DE GLACE GAUFRÉ
METRO CHEF
Réf. : 305629
58 cm
savarine vanillée
252 pièces
le carton 4,032kg



RETRouvez
NOS PRODUITS
SUR METRO.fr

Suggestions de présentation.

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES SNACKS SUCRÉS & SALÉS



 PRODUIT LIVRÉ  LE PRIX C'EST ICI

CHIPS NATURE

LAY'S
Réf. : 203188

le sachet

Existe aussi saveur à l'ancienne ou barbecue



 PRODUIT LIVRÉ  LE PRIX C'EST ICI

CROCODILES

HARIBO
Réf. : 038684

le sac 2kg



 PRODUIT LIVRÉ  LE PRIX C'EST ICI

HAPPY LIFE

HARIBO
Réf. : 170771

le sac 2kg



 PRODUIT LIVRÉ  LE PRIX C'EST ICI

DRAGIBUS SOFT

HARIBO
Réf. : 061328

le sac 2kg



 PRODUIT LIVRÉ  LE PRIX C'EST ICI

SCHTROUMPFS

HARIBO
Réf. : 247559

le sac 2kg



 PRODUIT LIVRÉ  LE PRIX C'EST ICI

FRAISES TAGADA

HARIBO
Réf. : 014561

fraises

le sac 1,5kg



 PRODUIT LIVRÉ  LE PRIX C'EST ICI

BUBBLIZZ

LUTTI
Réf. : 048060

le sac 2kg



 LE PRIX C'EST ICI

ŒIL GLOTZER

TROLLI
Réf. : 205463

la boîte 60 pièces



 PRODUIT LIVRÉ  LE PRIX C'EST ICI

MINI BURGER

TROLLI
Réf. : 158284

la boîte 60 pièces




 LE PRIX
C'EST ICI

SUCETTES LOLLIES

 ZIP&ZAP
Réf. : 310337
le tubo 200 sucettes

 LE PRIX
C'EST ICI

**SUCETTES
CHUPA CHUPS**
Réf. : 042958
le manège 200 sucettes

 PRODUIT
LIVRÉ

 LE PRIX
C'EST ICI

SUCETTES TACHE LANGUES

 VIDAL
Réf. : 024399
arôme fraise, cola, pomme, cerise
le tubo 150 sucettes

 LE PRIX
C'EST ICI

**THE BEST OF
CHUPA CHUPS**

 Réf. : 293263
sucettes goût fraise, orange, cerise,
pomme, framboise vanille, cola ou
lait fraise
le présentoir 150 sucettes

 PRODUIT
LIVRÉ

 LE PRIX
C'EST ICI

CARAMBAR CARMEL

 CARAMBAR
Réf. : 260105
la boîte 180 pièces
Existe aussi en parfum aux fruits

 PRODUIT
LIVRÉ

 LE PRIX
C'EST ICI

MALABAR MENTHE Verte

 MALABAR
Réf. : 091623
la boîte 200 pièces
Existe aussi en parfum cola, barbe à papa,
fraise ou tutti frutti

 LE PRIX
C'EST ICI

M&M'S PEANUT

 M&M'S
Réf. : 299590
le sachet 900g
Existe aussi en sachet de 45g

 PRODUIT
LIVRÉ

 LE PRIX
C'EST ICI

KITKAT

 NESTLÉ
Réf. : 187369
la boîte 36 pièces
Existe aussi en kit kat blanc

 LE PRIX
C'EST ICI

PETIT OURSON GUIMAUVE

 CÉMOI
Réf. : 299707
emballés individuellement
le présentoir de 80 pièces

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES SNACKS SUCRÉS



Confiseries

PETITS PLAISIRS À NE PAS NÉGLIGER

Bonbons, chocolats, barres Kinder, Kit Kat, sucettes ou chewing-gums... ces classiques du goûter ou des petites envies sucrées trouvent naturellement leur place près de la caisse. Faciles à exposer, faciles à vendre, ils stimulent les achats d'impulsion et séduisent aussi bien les enfants que les adultes nostalgiques. Un petit plus qui fait la différence.



RETRouvez
nos PRODUITS
sur **METRO.fr**



LE PRIX
C'EST ICI



KINDER MAXI

KINDER

Réf. : 215689

la boîte 36 pièces



KINDER SURPRISE

KINDER

Réf. : 215703

le lot 72 pièces



LE PRIX
C'EST ICI

KINDER BUENO

KINDER

Réf. : 215576

la pièce

Existe aussi en *kinder bueno white*



SCHOKO-BONS

KINDER

Réf. : 171859

le tube 345 pièces



KINDER BUENO MINI

KINDER

Réf. : 155411

le tube 180 pièces



LES BOISSONS FROIDES SOFT GAZEUX



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CLASSIC
COCA-COLA
Réf. : 202949
la boîte 33cl
Existe aussi en sans sucres



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



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



33cl

LE PRIX C'EST ICI



CLASSIQUE
DR PEPPER
Réf. : 313273
la boîte 33cl



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

REGULAR
PEPSI
Réf. : 269416
la boîte 33cl
Existe aussi en Pepsi Max



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MOJITO
7UP
Réf. : 308265
la boîte 33cl
Existe en cherry ou regular



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CITRON/CITRON VERT
SPRITE
Réf. : 264542
la boîte 33cl
Existe en 50cl P.E.T.



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



JAUNE
ORANGINA
Réf. : 202818
la boîte 33cl



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



AGRUMES
SCHWEPPES
Réf. : 201564
la boîte 33cl
Existe aussi en d'autres saveurs



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



ORANGE
FANTA
Réf. : 202969
la boîte 33cl
Existe aussi en citron ou fruits de dragon

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES BOISSONS FROIDES SOFTS GAZEUX



LE PRIX
C'EST ICI



SODA AU GINGEMBRE
CANADA DRY
Réf. : 297706
la boîte 33cl

LE PRIX
C'EST ICI



MELON
DADA
Réf. : 288289
la boîte 33cl
Existe aussi en d'autres saveurs



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



STANDARD
COCA-COLA
Réf. : 203334
la bouteille 50cl P.E.T.
Existe aussi en sans sucres ou cherry



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



JAUNE
ORANGINA
Réf. : 278669
la bouteille 50cl P.E.T.

PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



ORANGE
FANTA
Réf. : 203150
la bouteille 50cl P.E.T.
Existe aussi en citron



la marque
METRO RIOBA

PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



LIMONADE
Réf. : 270540
la bouteille 33cl P.E.T.



PRODUIT
LIVRÉ

LE PRIX
C'EST ICI



CITRON VERT
LEMONAID
Réf. : 277372
bio
la bouteille 33cl V.P.
Existe aussi en d'autres saveurs

LE PRIX
C'EST ICI



LIMONADE
LORINA
Réf. : 202219
la bouteille 42cl P.E.T.



LE PRIX
C'EST ICI



GRENADE
LORINA
Réf. : 306195
la bouteille 42cl P.E.T.



LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES BOISSONS FROIDES PLATES AUX FRUITS



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



TROPICAL

OASIS

Réf. : 210611

la bouteille 50cl P.E.T.

Existe aussi en d'autres saveurs



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



TROPICAL

OASIS

Réf. : 201568

la boîte 33cl

Existe aussi en d'autres saveurs



SAUCEUR FRAISE KIWI



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



MELON

MOGU MOGU

Réf. : 187230

la bouteille 32cl P.E.T.

Existe aussi en d'autres saveurs



NOUVEAUTÉ

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



TROPICO

Réf. : 298836

fraise kiwi

la boîte 33cl

Existe aussi en tropical 33cl



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



CITRONNADE

PULCO

Réf. : 278663

la bouteille 50cl P.E.T.

Existe aussi en 33cl



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



NECTAR ORANGE

MINUTE MAID

Réf. : 312266

la boîte 33cl

Existe aussi en d'autres saveurs



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI



TROPICAL

HAWAÏ

Réf. : 202254

la boîte 33cl

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES BOISSONS FROIDES PLATES AUX FRUITS

la marque
METRO

RIOBA



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

JUS D'ORANGE A.B.C.
Réf. : 201666
la bouteille 25cl V.P.
Existe aussi en d'autres saveurs

LE PRIX C'EST ICI

ORANGE
TROPICANA
Réf. : 310805
sans pulpe
la bouteille 25cl P.E.T.



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

NECTAR D'ORANGE
PAGO
Réf. : 202671
la bouteille 20cl V.P.
Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX C'EST ICI

JUS DE MANGUE
GRANINI
Réf. : 306365
la bouteille 25cl V.P.



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

JUS D'ANANAS
GRANINI
Réf. : 202336
la bouteille 25cl V.P.
Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX C'EST ICI

JUS DE FRUITS A.C.E.
PAGO
Réf. : 201676
la bouteille 33cl P.E.T.
Existe aussi en d'autres saveurs

la marque
METRO **RIOBA**



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

JUS DE POMME/KIWI
Réf. : 220002
la bouteille 25cl V.P.
Existe aussi en d'autres saveurs

PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

ICE TEA PÊCHE
OASIS
Réf. : 291928
la boîte 33cl
Existe aussi en thé pêche 50cl P.E.T.



LES BOISSONS FROIDES AU THÉ, ÉNERGISANTES & EAUX



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PÊCHE
FUZETEA
Réf. : 220043
la boîte 33cl
Existe aussi en d'autres saveurs



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

THÉ NOIR GLACÉ PÊCHE
FUZETEA
Réf. : 220039
la bouteille 40cl P.E.T.
Existe aussi en d'autres saveurs

PRODUIT LIVRÉ
AB BIO

BIO



NOUVEAUTÉ

LE PRIX C'EST ICI

THÉ NOIR AU CITRON
CHARITEA BLACK
Réf. : 280464
bio
la bouteille 33cl VP
Existe aussi en thé vert bio



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

PÊCHE
LIPTON
Réf. : 246459
la boîte 33cl
Existe aussi en d'autres saveurs



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

ICE TEA PÊCHE
LIPTON
Réf. : 205291
la bouteille 50cl P.E.T.
Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX C'EST ICI

BOISSON VITALISANTE
MÉ-MÉ
Réf. : 298067
bio
la brique 33cl
Existe aussi en d'autres saveurs



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

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



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

RED EDITION
RED BULL
Réf. : 291658
la boîte 25cl



LE PRIX C'EST ICI

FRUITS ROUGES
BADOIT BULLES DE FRUITS
Réf. : 309867
la boîte 33cl

LE SNACKING & PETITE RESTAURATION

LES BOISSONS FROIDES EAUX



LE PRIX C'EST ICI

LIMONATA
SAN PELLEGRINO
Réf. : 202734
eau aromatisée gazeuse
la boîte 33cl



LE PRIX C'EST ICI

CITRON VERT
PERRIER FOREVER
Réf. : 304822
la boîte 33cl



LE PRIX C'EST ICI

MULTI-VITAMINES
CAPRI-SUN
Réf. : 312132
la poche 20cl
Existe aussi en d'autres saveurs



LE PRIX C'EST ICI

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



LE PRIX C'EST ICI

EAU MINÉRALE NATURELLE GAZEUSE
BADOIT
Réf. : 203142
la bouteille 50cl P.E.T.



LE PRIX C'EST ICI

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



LE PRIX C'EST ICI

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



LE PRIX C'EST ICI

EAU MINÉRALE NATURELLE
VITTEL
Réf. : 300534
la bouteille 50cl P.E.T.



LE PRIX C'EST ICI

EAU DE SOURCE NATURELLE
CRISTALINE
Réf. : 202507
la bouteille 50cl P.E.T.



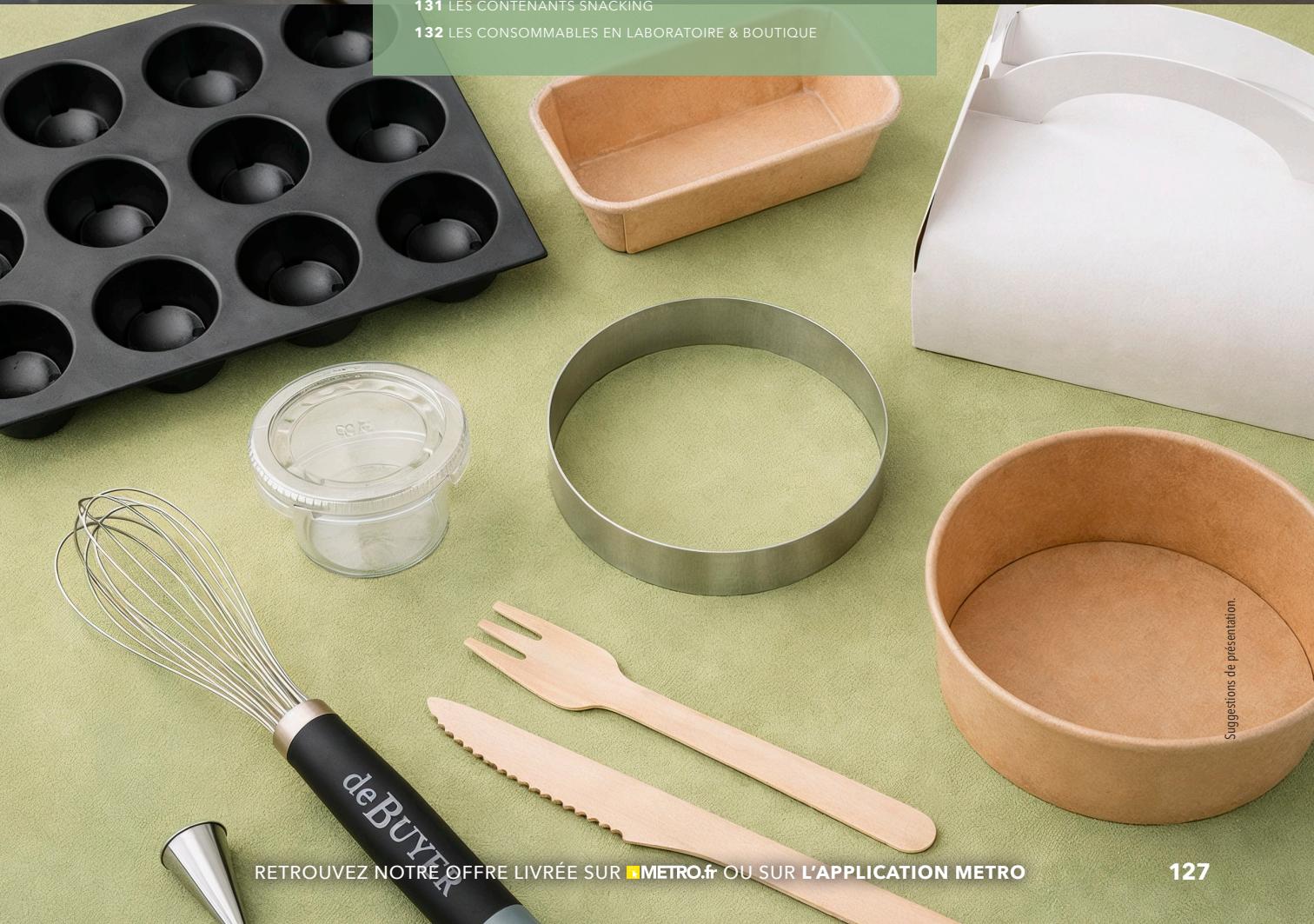


LES CONSOMMABLES

128 LES BOÎTES PÂTISSIÈRES, SUPPORTS DE PRÉSENTATION & CLAYON

131 LES CONTENANTS SNACKING

132 LES CONSOMMABLES EN LABORATOIRE & BOUTIQUE



Suggestions de présentation

LES CONSOMMABLES

LES BOÎTES PÂTISSIÈRES, SUPPORTS DE PRÉSENTATION & CLAYON



(E) Yendu non qarni. Suggestion de présentation.

BOÎTE POUR PETITS FOURS^(C)
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 192631
Rectangulaire sans couvercle.
Dim. : 14 x 10 x 5 cm.
Blanche.
Vendu par 100.

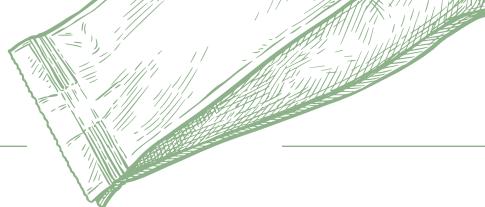


BOÎTE PÂTISSIÈRE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 114562
Ouverture renforcée à soufflet
Dim. : 18 x 8 cm.
Blanche.
Vendu par 50.



BOÎTE PÂTISSIÈRE "COLOR"
Réf. : 172435
Avec poignée.
Dim. : 18 x 10 cm.
Vendu par 50.





LE PRIX
C'EST ICI

BOÎTE PÂTISSIÈRE

Réf. : 288991

Poignée blanche.
Idéale pour portion individuelle.
Dim. 17 x 10 x 6 cm.
Vendu par 50.



BOÎTE À MACARONS^(C)

Réf. : 076152

En plastique avec fermoir.
Dim. : 18 x 4,5 x 4 cm.
Contenance : 6 à 8 macarons.
Vendu par 40.



LA SACHERIE



SAC BONBONS

Réf. : 199933

Dim. : 9,5 x 16 cm.
Vendu par 100.



SAC VIENNOISERIES 105

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 310391

Brun, 32 gr.
Dim. : 12 x 5 x 21 cm.
Recyclable et compostable.
Vendu par 1000.
Existe aussi en 103 : Dim. 14 X 7 x 21 cm
et 107 : Dim. 26 x 8,5 x 34 cm.



SAC SANDWICH

Réf. : 291340

Kraft brun.
35 gr.
Dim. : 12 x 4 x 3,6 cm.
Vendu par 1000.



SAC À PAIN

Réf. : 199448

Dim. : 12 x 10 x 45 cm.
Vendu par 250.



SAC KRAFT POIGNÉE PLATE

Réf. : 239596

Brun.
Adapté aux bols à salade et aux barquettes.
Dim. : 32 x 22 x 24 cm.
Vendu par 50.



SAC BRETELLES PLASTIQUE

Réf. : 194106

Ép. : 50 microns.
Résistant et réutilisable.
Dim. : 26 x 12 x 45 cm.
Blanc.
Vendu par 500.



Emballages & recyclage

ON EN EST OÙ ?

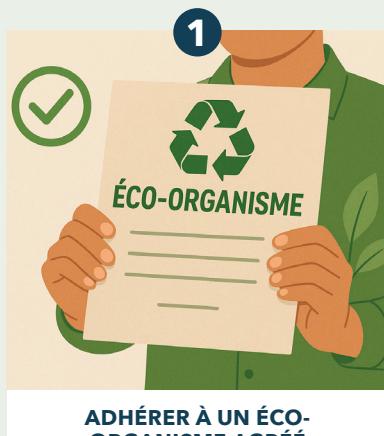
AUJOURD'HUI, LES RÈGLES AUTOUR DES EMBALLAGES ET DU RECYCLAGE ÉVOLUENT POUR NOUS ENCOURAGER À ADAPTER DES PRATIQUES PLUS DURABLES. L'OBJECTIF EST SIMPLE : VOUS AIDER À RÉDUIRE VOS DÉCHETS ET DE LIMITER L'IMPACT DU SECTEUR DE LA RESTAURATION SUR L'ENVIRONNEMENT.

En France, la loi AGEC (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire) se renforce progressivement en prévoyant la disparition des emballages plastiques à usage unique au profit de matériaux recyclables ou réutilisables. Par ailleurs, les emballages remis aux clients doivent désormais comporter des consignes de tri claires, afin que chacun puisse savoir facilement où jeter chaque élément.

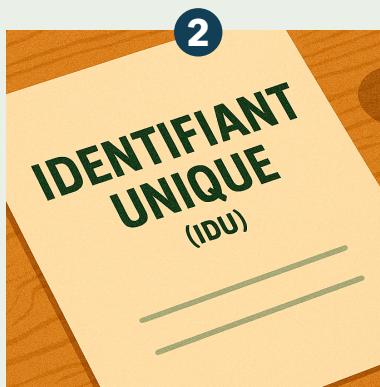
Autre évolution majeure : la Responsabilité Élargie du Producteur (REP). Ce dispositif réglementaire, qui impose depuis de nombreuses années aux restaurateurs de contribuer financièrement à la gestion des emballages, est aujourd'hui révisé afin de financer le processus de recyclage. Il se traduit par une éco-contribution annuelle, calculée en fonction du volume d'emballages utilisés.



POUR Y CONTRIBUER, VOICI LA DÉMARCHE À SUIVRE :



ADHÉRER À UN ÉCO-ORGANISME AGRÉÉ



OBtenir un IDENTIFIANT UNIQUE (IDU)

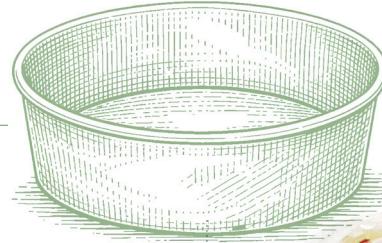


DÉCLARER SES EMBALLAGES ET PAYER SA CONTRIBUTION

CES NOUVELLES RÈGLES ONT UN BUT CLAIR : VOUS ACCOMPAGNER VERS UNE RESTAURATION PLUS RESPONSABLE. ELLES S'INSCRIVENT DANS UNE DÉMARCHE COLLECTIVE OÙ CHACUN CONTRIBUE À UN ENVIRONNEMENT PLUS SAIN.



LES CONTENANTS SNACKING



LE PRIX
C'EST ICI

COUVERCLE POUR BOL À SALADE

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 184047

PET transparent.

Ø 15,5 cm.

Vendu par 50.



LE PRIX
C'EST ICI

BOL POUR SALADE OU SALADE DE FRUITS

Réf. : 023218

Couvercle déchirable.

Contenance : 750 cc.

Vendu par 50.



LE PRIX
C'EST ICI

POT À DESSERT AVEC COUVERCLE^(C)

Réf. : 198675

PET.

Ø 8 cm.

Contenance : 200 ml.

Vendu par 25.



LE PRIX
C'EST ICI

BOL À SALADE KRAFT

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 307632

Carton.

Contenance : 750 ml.

Vendu par 50.



LE PRIX
C'EST ICI

POT AVEC COUVERCLE "BODEGA"

Réf. : 185295

PET

Contenance : 18 cl.

Vendu par 50.



LE PRIX
C'EST ICI

POT À DESSERT AVEC COUVERCLE

Réf. : 057198

PET.

Contenance : 26,6 cl.

Vendu par 50.



LE PRIX
C'EST ICI

BOL À SALADE NOIR

Réf. : 275951

Carton.

Ø 18,5 cm.

H. : 6,7 cm.

Contenance : 1300 ml.

Vendu par 50.



LE PRIX
C'EST ICI

BARQUETTE CARTON

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 310740

Kraft.

Dim. 17,9 x 9,4 x 5,6 cm.

Vendu par 50.



LE PRIX
C'EST ICI

BOÎTE SANDWICH KRAFT

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 310656

Carton.

Couvercle attenant.

Dim. : 22 x 10,7 x 7,5 cm.

Vendu par 50.



(C) Vendu non garni. Suggestion de présentation.

LES CONSOMMABLES

LES CONTENANTS SNACKING



LE PRIX
C'EST ICI

POT À SAUCE AVEC COUVERCLE

Réf. : 189688

PET.

Contenance : 6 cl.
Ø 6,5 cm.
Vendu par 100.



PRODUIT
LIVRÉ



LE PRIX
C'EST ICI

BOUTEILLE PET TRANSPARENTE

Réf. : 303504

Avec bouchon orange solidaire.
Dim. : H. 14 x Ø 5,5 cm.
25 cl.
Vendu par 200.



PRODUIT
LIVRÉ



LE PRIX
C'EST ICI

GOBELET CARTON

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 312032

Kraft.
Adapté aux boissons froides et chaudes.
20 cl.
Vendu par 50.



LE PRIX
C'EST ICI

FOURCHETTE BOIS

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 305116

Dim. : 16,5 cm.

Vendu par 100.



PRODUIT
LIVRÉ



LE PRIX
C'EST ICI

COUTEAU BOIS

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 271604

Dim. : 16,5 cm.
Vendu par 100.



PRODUIT
LIVRÉ



LE PRIX
C'EST ICI

PETITE CUILLÈRE BOIS

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 271612

Dim. : 11 cm.
Vendu par 100.



LES CONSOMMABLES EN LABORATOIRE & BOUTIQUE



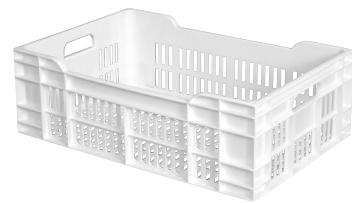
ATOUTPRO

Démarche environnementale : réutilisable, recyclable et éco-responsable



ATOUTPRO

Bonne résistance aux chocs
Empilable et gerbable



Fabrication française



BOÎTE HERMÉTIQUE "CRISTAL"

METRO PROFESSIONAL

Réf. 042793

Polypropylène.

Coloris transparent.

1,8 L.

Dim. : H. 9,2 x L. 14,6 x P. 18,7 cm.

Résistant : de - 20°C à + 120°C.

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

Vendu par 25.

Existe aussi en différentes contenances.

BOÎTE HERMÉTIQUE SOUPLE

METRO PROFESSIONAL

Réf. 126427

Polypropylène alimentaire transparent.

Capacité : 2 L.

H. 11 cm.

Résistant : de - 20 à + 100°C.

Utilisation au four à micro-ondes et en chambre froide.

Vendu par 30.

Existe aussi en 1 L et 1,5 L.

CAISSE AJOURÉE

GILAC PROFESSIONNEL

Réf. 094987

Polyéthylène.

60 L.

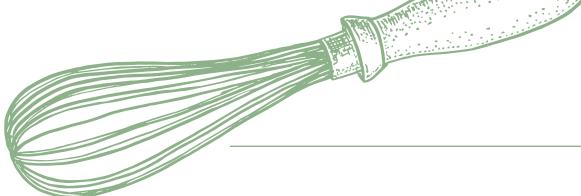
Dim. : L. 60 x l. 40 x H. 30 cm.

Fond et parois ajourés.

Utilisation : de - 40°C à + 90°C.

Existe aussi en 15 L, 25 L et 40 L.




ATOUTPRO

Résistance à la charge de 250 kg.



Fabrication française

LE PRIX
C'EST ICI


SOCLE ROULANT

GILAC PROFESSIONNEL

Réf. 312512

Matière ABS, chape en acier.

4 roues pivotantes en polypropylène.

Dim. : H. 17,2 x L. 61,3 x l. 41,4 cm.

Poids 4,8 kg.

Coloris noir.



LE PRIX
C'EST ICI

BOL PRÉPARATION

ARAVEN

Réf. 106440

2,5 L.

Ø 23,5 cm.

Polypropylène.

Coloris blanc.

Adapté au lave-vaisselle.

Existe aussi en différentes contenances.



LE PRIX
C'EST ICI

POT GRADUÉ

MATFER

Réf. 049410

5 L.

Polypropylène.

Avec poignée et bec verseur.

Gradué en 1/10 de litre.

Existe aussi en 3 L.



LE PRIX
C'EST ICI

BAC À INGRÉDIENTS

GILAC PROFESSIONNEL

Réf. 246371

40 L

Polyéthylène haute densité.

Sans bisphénol A.

Dim. : L. 45 x l. 40,8 x H. 4,2 cm.

Couvercle intégral transparent.

Grande facilité d'accès.

Utilisation de + 90°C à - 40°C.

Coloris blanc.



LE PRIX
C'EST ICI

BAC À PÂTE

GILAC PROFESSIONNEL

Réf. 312725

15 L.

Polyéthylène haute densité.

Dim. : 60 X 40 cm.

Renforts latéraux.

ATOUTPRO

Empilable


ATOUTPRO

Solidité et durabilité



LE PRIX
C'EST ICI

PELLE À INGRÉDIENTS

MATFER

Réf. 049450

Polyéthylène.

85 cl.

L. 35 cm.

Existe aussi en 25 cl.

Fabrication française

LE PRIX
C'EST ICI


RACLETTE

MATFER

Réf. 095019

Polyamide.

Dim. : L. 12 x l. 9,5 cm.

Vendu par 3.


ATOUTPRO

Manche antiglisso
Éillet d'accroche

LE PRIX
C'EST ICI


PINCEAU FIBRE NATURELLE

MATFER

Réf. 076836

Manche en polypropylène.

Poils en soie naturelle.

L. : 4 cm.

Vendu par 3.

Existe aussi en L. 3 et 5 cm.

LES CONSOMMABLES

LES CONSOMMABLES EN LABORATOIRE & BOUTIQUE



LE PRIX
C'EST ICI

APPAREIL PÈLE-POMMES^(c)

LOUIS TELLIER
Réf. 114556

Avec fixation.
Dim. : L. 32 x l. 6 x H. 22 cm.
Épluche, tranche et vide en un instant.



LE PRIX
C'EST ICI



MINUTEUR 3 FONCTIONS

MATFER
Réf. 103617

Minuteur, chronomètre et horloge 24 h.
Dos aimanté.



Fabrication française

LE PRIX
C'EST ICI

CERCLE À MOUSSE

GOBEL
Réf. 187880

Inox.
Ø 24 cm.
H. : 4,5 cm.
(c)Vendu non garni. Suggestion de présentation.

Existe aussi en différents diamètres.



LE PRIX
C'EST ICI

THERMOMÈTRE SONDE SPÉCIAL PÂTE

STIL
Réf. 193803

Graduation : de - 50°C à + 300°C.
Précision : 1°C.
Protection IP54.
Sonde percante en acier inoxydable et gaine de protection.
Poignée ergonomique.
Alimentation par pile 1,5 V fournie.



LE PRIX
C'EST ICI

THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR

MATFER
Réf. 155735

Graduation : de - 50°C à + 50°C.
Monture protectrice en plastique, à liquide.
Vendu par 3.



LE PRIX
C'EST ICI

CERCLE À TARTE

GOBEL
Réf. 114402
Acier inoxydable 18/10.
Bords roulés.
Ø 28 cm.
Adapté au lave-vaisselle.
Existe aussi en différents diamètres.




ATOUTPRO

Démoulage facile
In cassable

Fabrication française
**LE PRIX
C'EST ICI**

MOULE DEMI-SPHÈRES FLEXIPAN®
MATFER
Réf. 161512

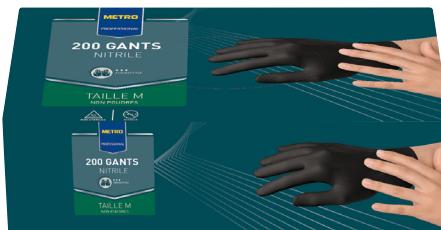
Plaque de 24 empreintes.
Dim. : 60 x 40 cm.
Ø 7 cm.

Existe aussi en différents modèles.


**LE PRIX
C'EST ICI**

GRILLE DE CUISSON
METRO PROFESSIONAL
Réf. 109122

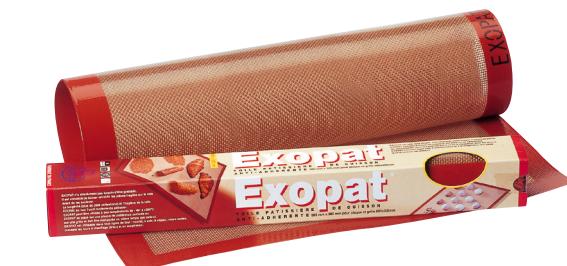
Métal chromé.
Dim. : L. 60 x l. 40 cm.
Vendu par 5.


**PRODUIT
LIVRÉ**
**LE PRIX
C'EST ICI**

GANT NITRILE NOIR
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 280541

Taille M.

Vendu par 200.


**LE PRIX
C'EST ICI**

TOILES DE CUISSON
MATFER
Réf. 039559

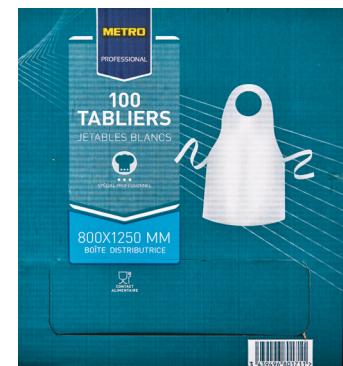
Silicone.
Dim. : 58,5 x 38,5 cm.
Travail pâtisserie, viennoiserie, sucre et nougatine.
Utilisable de - 40°C à + 300°C.


Fabrication française
**LE PRIX
C'EST ICI**

PLAQUE
RÉF. 093348

Aluminium bords pincés.
Dim. : L. 60 x l. 40 cm.
Ép. : 1,5 mm.

Existe aussi en bords droits et en tôle.


**PRODUIT
LIVRÉ**
**LE PRIX
C'EST ICI**

TABLIER JETABLE
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 267847

Polyéthylène
Coloris blanc.
80 x 125 cm.
Vendu par 100.



LES CONSOMMABLES

LES CONSOMMABLES EN LABORATOIRE & BOUTIQUE



PRODUIT LIVRÉ

LE PRIX C'EST ICI

MOULE DE CUISSON

Réf. : 160555

Anti-adhérent.

Cuisson four jusqu'à 220°C et micro-ondes.

Apte à la congélation jusqu'à -40°C.

Dim. : 17,6 x 7,6 x 5 cm.

le paquet de 25 moules



LE PRIX C'EST ICI



LOT DE 6 DOUILLES CANNELÉES

Réf. 193586

Inox.

Lot de 6 pièces comprenant : A8, B8, C8, D8, E8 et F8.



LE PRIX C'EST ICI



CARTOUCHE DE GAZ SÉCURISÉE

METRO PROFESSIONAL

Réf. 153771

Type de gaz : butane.

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

Vendu par 3.

ATOUTPRO

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

LE PRIX C'EST ICI



POCHES "COMFORT"

MATFER

Réf. 133494

XL.

Polyéthylène.

Dim. : 59 x 28 cm.

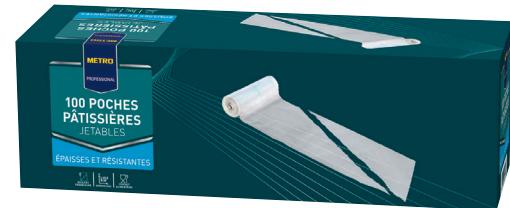
Vendu par 100.

Poche de qualité supérieure très robuste.

Ouverture et remplissage faciles.

Prise en main sans glisse.

Stérile pour une hygiène parfaite.



LE PRIX C'EST ICI



POCHES PÂTISSIÈRE JETABLE

METRO PROFESSIONAL

Réf. 285194

80 microns.

Dim. : 30 x 46,5 cm.

Vendu par 100.

METRO
PROFESSIONAL

ATOUTPRO

Réversible



LE PRIX C'EST ICI



CHALUMEAU DE CUISINE + 1 CARTOUCHE DE GAZ

SÉCURISÉE

METRO PROFESSIONAL

Réf. 179533

Allumage piézo (une seule main).

Coque ABS ultra légère.

Poignée ergonomique.

Système de sûreté anti-déblocage de la cartouche.

Stabilité de la flamme en toute position.

METRO
PROFESSIONAL





PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI



PAPIER CUISSON SULFURISÉ

METRO PROFESSIONAL
Réf. : 076228

Silicone double face.
Dim. : 40 x 60 cm.
Vendu par 500.

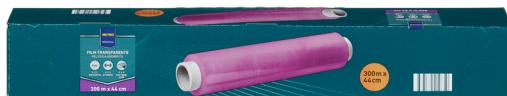
PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI



PAPIER CUISSON^(C)

SALAMANDRE
Réf. : 022562

Dim. : 40 x 60 cm.
Vendu par 500.



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI



FILM ALIMENTAIRE ÉTIRABLE

METRO PROFESSIONAL
Réf. : 082332

Dim. : 300 m x 44 cm.

PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI



FILM ALIMENTAIRE

METRO PROFESSIONAL
Réf. : 205982

9 microns.
Extra résistant.
Dim. : 300 m x 44 cm.



PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI



LAVETTE NON TISSÉE BLEUE

METRO PROFESSIONAL

Réf. : 004555

Pour nettoyer et essuyer parfaitement toutes les surfaces.
Vendu par 10.

PRODUIT LIVRÉ
LE PRIX C'EST ICI



LAVETTES MICROFIBRE

METRO PROFESSIONAL

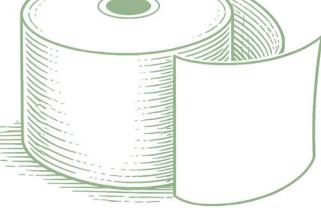
Réf. : 241443

Multi-usages.
Dégrasse et sèche.
Souplesse, douceur et facilité d'essorage.
Dim. : 40 x 40 cm.
Vendu par 8.



LES CONSOMMABLES

LES CONSOMMABLES EN LABORATOIRE & BOUTIQUE



ESSUIE-MAINS
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 304082
Bobine à dévidage central.
2 plis.
450 feuilles.
Vendu par 6.

ESSUIE-MAINS
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 281326
Bobine à dévidage central.
2 plis.
570 feuilles.
Ultra absorbante.
Vendu par 6.



PAPIER TOILETTE 200 FEUILLES
METRO PROFESSIONAL
Réf. : 286573
2 épaisseurs.
Pure ouate de cellulose.
le paquet de 24 rouleaux

PIÈGES À MITES ALIMENTAIRES
ACTO
Réf. : 009243
Propre, sans odeur et sans insecticide.
Les mites s'engluent sur la surface adhésive du piège.
le paquet de 3 pièges adhésifs



PIÈGE À GLU RATS-SOURIS
ACTO
Réf. : 052108
Prêt à l'emploi.
Rapide, les rongeurs meurent par stress et choc cardiaque.
Inodore, ne coule pas.

RÉPULSIF ULTRASONS
RETRO
Réf. : 021881
Action permanente, fréquence réglable.
Inaudible pour l'homme et les animaux.
Efficacité testée et démontrée.





LE GROS MATÉRIEL

- 140 LE LAVAGE
- 141 LA CUISSON
- 142 LE FROID
- 143 LA PRÉPARATION



LE GROS MATÉRIEL

LE LAVAGE



LE PRIX
C'EST ICI

LAVE-VAISSELLE À CAPOT 1800XLC

COMENDA

Réf. 246253

Carrosserie en inox AISI 304. Panneau de commande intuitif. Hauteur de passage : 54cm. 3 cycles de lavage. Casier : 60 x 50cm. Affichage digital des températures. Puissance : 12,2 kW. Niveau sonore : 69dB. Installation linéaire ou en angle. Livré avec 3 casiers, 1 godet à couverts et 1 support inox. Dim. : H. 164 x L. 74 x P. 72,5cm. Poids : 149 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement

60 casiers/heure

ATOUTPRO

Transfert des commandes de fonctionnement en mode mécanique en cas de défaillance. Thermostop pour une sécurité d'hygiène. Economie de fonctionnement.

ATOUTPRO

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

Fabrication Européenne

LE PRIX
C'EST ICI



LAVE-VAISSELLE CAPOT SWH50 ÉCO-RESPONSABLE AVEC RÉCUPÉRATEUR DE BUÉE

SILANOS SWITCH

Réf. 289002

Machine et capot à double paroi en inox AISI 304 pour une meilleure isolation sonore et thermique. Système de double filtres, facile à nettoyer. Deux bras de lavage et de rinçage en inox, rotatifs et indépendants.

Doseur de produit de rinçage péristaltique sur l'écran du panneau de commande. Système de mise en veille pour l'économie d'énergie.

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

Panneau de commande digital pour une simplicité de programmation.

Alimentation : 7,1 kW/400 V.

Casier : 50 x 50 cm.

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

Poids : 133 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement



ATOUTPRO

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

LE PRIX
C'EST ICI



LAVE-BATTERIE ÉCO- RESPONSABLE GHP1300SW

METRO PROFESSIONAL

Réf. 297642

Machine et porte à double paroi. Cuve et porte fabriquées en inox AISI 304. Hauteur de passage : 62 cm.

Casier : 57 x 62 cm.

Deux bras de lavage et deux bras de rinçage en inox, rotatifs et indépendants. Système de double filtres, facile à nettoyer. Doseur de produit de rinçage péristaltique, réglable.

Panneau de commandes électromécaniques avec affichage de températures.

3 cycles de lavage.

Puissance : 7,35 kW/400 V.

Dim. : H. 190 x L. 72 x P. 68 cm.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement



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



Livraison*

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



Clic & retrait**

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



Marketplace***

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



Disponibilités produits en halles

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

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



METRO.fr
VOTRE UNIVERSE PRO EN LIGNE



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



LA CUISSON

INFOSPRO

Humidification individuelle très performante des différentes chambres de cuisson
Diffusion régulière de la chaleur par une atmosphère de cuisson statique
Possibilité d'empiler jusqu'à 5 fours

Fabrication Européenne

LE PRIX C'EST ICI

FOUR À SOLE "HELIOS" DIGITAL
DEBAG
Réf. 206043

Four électrique pour boulangerie 4 niveaux.

Cuisson artisanale sur pierre.

Montée en température très rapide.

Températures de voûte et de sole réglables individuellement.

Soubassement sur roulettes.

Nettoyage simplifié.

Puissance : 4 x 10500 W/400 V.

Dim. : H. 204,6 x L. 152,5 x P. 148,7 cm.

Poids : 1160 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement

INFOSPRO

Moindre consommation
Cuisson uniforme
garantie
100 programmes
Contrôle depuis
n'importe quel dispositif
mobile



SAV 7/7 24/24 assuré par le fournisseur

Fabrication Européenne

FOUR À SOLE NXEP-42 + ÉLÉVATEUR INTÉGRÉ

SALVA

Réf. 282781

Four de boulangerie électrique, polyvalent, formé de quatre chambres indépendantes. Deux portes par module.

Éclairage halogène.

Chambre de cuisson étanche.

Sole en pierre et toit en tôle d'acier.

Isolement haute densité.

Panneau de contrôle.

Hauteur/module : 31,5 cm.

Capacité/module : 3 plateaux 76 x 46 cm.

Puissance : 37600 W/400 V.

Dim. : H. 213 x L. 191,20 x P. 140,7 cm.

Poids : 1395 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement



ATOUTPRO

Formation à l'utilisation incluse



LE PRIX C'EST ICI



FOUR MIXTE ICOMBI PRO COMPACT

RATIONAL

Réf. 310825

Mode de cuisson vapeur ou air pulsé.

Température : de 30 à 300°C.

6 niveaux GN 2/3.

Système de cuisson intelligent, pouvant être mis en réseau avec les modes de cuisson volailles, viandes, poissons, produits à base d'œufs / dessert, garnitures / légumes, produits de boulangerie et finishing et les procédés de cuisson sauter, pocher, cuisson de produits de boulangerie et griller.

Puissance : 5,7 kW.

Raccordement : 400 V.

Dim. : L. 65,5 x H. 594 x P. 62,1 cm.

Pastilles d'entretien disponibles dans votre halle.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement



LE PRIX C'EST ICI



FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE C12-ECO

MERRYCHEF

Réf. 307187

Technologie de cuisson rapide High speed Technology® associant trois technologies de chauffage :

- Micro-ondes,
- Convection,
- Convection forcée optimisée.

Tension : 200/230 V.

Poids : 47 kg.

Dim. : H. 23,2 x L. 16 x P. 21,2 cm.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement

LE GROS MATÉRIEL

LE FROID

**TROUVEZ TOUT
SUR  METRO.fr**

DÉCOUVREZ PLUS DE PRODUITS EN LIGNE
SUR LA MARKETPLACE*



RÉFRIGÉRATEUR
À BOISSONS



CASSELIN PÉTRIN
À SPIRALE TÊTE ET
CUVE FIXES 25 KG



Le matériel CHR



SAC SANDWICH
«FEEL GREEN»



GOBELET
BOISSONS CHAUDES



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE



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



LE PRIX
C'EST ICI



VITRINE 1 PORTE
METRO PROFESSIONAL
Réf. 242811

Froid positif ventilé.

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

Classe climatique : 4.

Type de gaz : R600a.

Thermostat manuel.

Capacité nette : 347 L.

4 étagères ajustables.

Serrure. Éclairage intérieur LED.

Raccordement : 180 W/230 V.

Dim. : H. 193,5 x L. 62 x P. 64,6 cm.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



LA PRÉPARATION



LE PRIX
C'EST ICI



VITRINE 1 PORTE METRO PROFESSIONAL

Réf. 129725

Froid positif ventilé.
Température d'exercice : de + 2°C à 10°C.
Classe climatique : 4.
Thermostat manuel.
Capacité nette : 160 L.
5 étagères ajustables.
Serrure.
Éclairage intérieur LED.
Raccordement : 200 W/230 V.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 188 x L. 39 x P. 47,5 cm.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement



Fabrication Européenne

LE PRIX
C'EST ICI



ARMOIRE DE FERMENTATION TEFI

20°C

DEBAG

Réf. 206057

Plage de température : - 10/40°C.
Utilisation polyvalente et aisée.
Fermentation des pâtons pendant la nuit.
Performant même en cas de fonctionnement continu.
Capacité : 556 L.
Porte gauche.
Alimentation : 1170 W/230 V.
Type de gaz : R290.
Dim. : H. 212 x L. 79,2 x P. 71,5 cm.
Poids : 175 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement



ATOUTPRO

Spécialement adapté au pétrissage du pain



LE PRIX
C'EST ICI



PÉTRIN 20L GDM1020

METRO PROFESSIONAL

Réf. 312406

Capacité cuve : 20 L.
Double vitesse.
Capacité de pâte : max. 12 kg.
Capacité de farine : max. 8 kg.
3 Accessoires inclus : crochet, batteur et fouet.
Puissance : 1500 W/220 V.
Poids : 89 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement



(c) Vendu non garni. Suggestion de présentation.

PÉTRIN À SPIRALE AE-25

SALVA
Réf. 203415

Pétrissage rapide de grande qualité.
Cuve, spirale et pièce coupe-pâte en acier AISI 304.
Capacité cuve : 70 L.
Capacité farine : 25 kg.
Capacité pâte : 40 kg.
Panneau de commande digital : programmation des temps de pétrissage.
Puissance : 2,3 kW/400 V.
Poids : 260 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement

LE GROS MATÉRIEL

LA PRÉPARATION



BATTEUR 30L GPM1030

METRO PROFESSIONAL
Réf. 309741

Cuve : 30 L.
Moteur à 3 vitesses de rotation.
Capacité : 7,5 kg de farine, 12 kg de pâte.
Alimentation : 1500 W/220-240 V.
3 accessoires inclus : crochet, batteur et fouet.
Poids : 128 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



BATTEUR 20 L GPM1020P

METRO PROFESSIONAL
Réf. 240299

Cuve : 20 L.
Moteur à 3 vitesses de rotation.
Capacité : 5 kg de farine, 8 kg de pâte.
Alimentation : 1100 W/230 V.
3 accessoires inclus : crochet, batteur et fouet.
Poids : 82,5 kg.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



TROUVEZ TOUT SUR METRO.fr

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



Livraison rapide

à l'adresse de votre choix



+ de 400 000
produits



Des prix
dégressifs



METRO.fr
VOTRE UNIVERSE PRO EN LIGNE





BATTEUR MÉLANGEUR 10 L

METRO PROFESSIONAL
Réf. 261312

Corps en fonte d'aluminium.
Bol en acier inoxydable 304.
Entraînement par engrenages.
3 vitesses de rotation : 42/96/138 trs/min.
Puissance : 550 W/230 V.
Capacité : 2 kg de farine, 3,2 kg de pâte.
Dim. : H. 61 x L. 39 x P. 46 cm.
Poids : 35 kg.
Livré avec : fouet, batteur et crochet.

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



ATOUTPRO

Protection de surcharge



ATOUTPRO

Pour mélanger, pétrir,
fouetter ou émulsionner



ROBOT PÂTISSIER CHEF XL PRO KPL9000S

KENWOOD
Réf. 219822^(h)

3 sorties pour accessoires.
Bol inox de 6,7 L avec poignées,
kit pâtisserie en acier inoxydable
(fouet, crochet, feuille) et grille de
protection en inox. Variateur de
vitesses électronique avec position
Pulse et Mélange délicat. Mouvement
planétaire, arrêt coup de poing.
Puissance : 1700 W.
Dim. : H. 34 x P. 24 x L. 39 cm.
Coloris silver.

Garantie 2ans

pièces et main-d'œuvre



ATOUTPRO

Grille de protection et
arrêt coup de poing



BATTEUR MÉLANGEUR "XBE20"

DITO SAMA
Réf. 105582

Cuve inox. Capacité 6 kg de farine.
Montée et baisse de cuve pour faciliter les manipulations.
Écran de sécurité démontable pour un nettoyage facile.
Raccordement : 900 W/230 V.
Dim. : H. 120,8 x L. 53,2 x P. 68,5 cm.
Poids : 95 kg.
Inclus : crochet, palette et fouet.

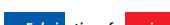
Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement



ATOUTPRO

Moteur robuste pour une
utilisation intensive



BATTEUR MÉLANGEUR RM5

ROBOT-COUPE
Réf. 183500

Cuve en inox 5,5 L avec poignée et écran
de protection. Bâti tout métal avec
basculement de la tête. Moteur ventilé.
Vitesse : 50 à 500 trs/min.
Puissance : 550 W/230 V.
Capacité : jusqu'à 10 blancs d'œufs,
1 kg de beurre pommade,
1,2 kg de pâte à pain.
Dim. : H. 40,5 x L. 31,8 x P. 46,5 cm.
Poids : 14 kg.
Accessoires fournis : fouet, palette et spirale.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



BATTEUR MÉLANGEUR 20 L

THUNDERBIRD
Réf. 069099

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

Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre
et déplacement

^(h) Sur commande pour les halles de Paris la Chapelle et Paris Bercy.

LE GROS MATERIEL

LA PRÉPARATION



Fabrication française

LE PRIX C'EST ICI



MIXER PLONGEANT "MP190 V.V."

ROBOT-COUPE
Réf. 203478

Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 190 mm.
Pied avec cloche et couteau démontables.

Disque émulsionneur pour aérer les sauces froides ou chaudes et leur donner une consistance mousseuse.

Vitesse variable de 2000 à 12500 trs/min.

Accessoires inclus :

- 1 support mural pour ranger le mixer plongeant
- 1 outil de montage et de démontage du couteau.

Puissance : 250 W.

Alimentation : 230 V.

Poids : 1,5 kg.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



LE PRIX C'EST ICI



MACHINE À CAFÉ "ROYAL BLACK"®

SAECO

Réf. 280700

Capacité du réservoir d'eau : 2,5 L.

Bac à café en grains : 600 g.

Puissance : 1400 W.

Affichage graphique avec icônes et messages textuels.

Meules coniques en acier.

Buse eau chaude indépendante.

Garantie 2ans

(b) Vendu sans accessoires. Suggestion de présentation.

ATOUTPRO

Tête et couteau démontables : nettoyage facile
Vitesse variable (version V.V.)
Vendu avec 1 support mural inox

LE PRIX C'EST ICI



BALANCE ÉLECTRONIQUE

TELLIER

Réf. 100274

Poids maxi : 30 kg.

Graduation : 2 g.

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

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



Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre

Fabrication Européenne

MINI-LAMINOIR ÉLECTRIQUE SFA500SM

AVANCINI

Réf. 125504

Inversion de laminage manuel par joystick.

Ép. de pâte maxi : 34 mm.

Largeur du cylindre : 49,6 cm.

Alimentation : 370 W/230 V.

Dim. : H. 47 x L. 100 x P. 81 cm.

Poids : 71 kg.



Garantie 1an

pièces, main-d'œuvre et déplacement

ATOUTPRO

Électronique de pointe assurant une connectivité bluetooth

la marque METRO ARO



LE PRIX C'EST ICI



MICRO-ONDES MONO-FONCTION MW7720

ARO

Réf. 234984

Capacité : 20 L.

Puissance : 700 W.

Minuteur 30 min.

6 modes de cuisson.

Plateau tournant : Ø 24,5 cm.

Dim. : H. 25,6 x L. 45,1 x P. 33,6 cm.

Coloris blanc.

Garantie 1an

pièces et main-d'œuvre



#À VOS CÔTÉS

pour lutter contre le gaspillage alimentaire



VALORISATION
DES INVENDUS



GRÂCE À TOO GOOD TO GO

ET METRO, VALORISEZ VOS INVENDUS ET
DÉVELOPPEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES.

- › Une **application simple** pour mettre en relation des commerçants et des consommateurs en quête de repas à petits prix engagés et responsables.
- › Une **solution rapide et pratique** grâce à la géolocalisation.
- › Un **chiffre d'affaires additionnel** grâce à la vente de vos invendus.



 ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR CE SERVICE ?

Adressez-vous à votre Chargé de Relation Client dans vos halles habituelles.

* Voir conditions dans vos halles METRO.

#À VOS CÔTÉS

pour vous aider à sécuriser votre activité



HYGIÈNE
ET TRAÇABILITÉ

GÉRER ET RESPECTER LES DIFFÉRENTES RÈGLES D'HYGIÈNE

DEVIENT UN JEU D'ENFANT GRÂCE À TRAQFOOD, L'APPLICATION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE.

- › Une **gestion quotidienne du plan de maîtrise sanitaire**, des normes HACCP et de la traçabilité.
- › Des **relevés de température** et une **gestion de l'inventaire** en temps réel.
- › Une **réduction des risques de stock périme** grâce aux alertes DLC.
- › Disponible sur App Store et Google Play.

2 FORMULES METRO POUR PROFITER DE LA PUISSANCE TRAQFOOD :



 **traqfood**
TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION
TRAQFOOD
en scannant ce QR code !

 CES DEUX OFFRES SONT DISPONIBLES À LA VENTE

dans vos halles METRO auprès de votre Chargé de Relation Client, sur **METRO.fr** ou auprès du service Conception et Aménagement Professionnel.

#BOULANGERS PÂTISSIERS

PARCE QU'UN BON MATÉRIEL FAIT LA DIFFÉRENCE.
DÉCOUVREZ DANS LE GUIDE CHR TOUTE LA GAMME D'ÉQUIPEMENTS
POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS CHACUN DE VOS GESTES.



SCANNEZ &
RETRouvez
CE GUIDE SUR
METRO.fr

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

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

Retrouvez-nous aussi sur :

