

# Le double cheese DE FESTIVAL



Recette de  
Vincent Boccara

Durée : 15 min

Difficulté : moyen

Portions : 1

## Ingrédients

1 oignon rouge  
200 g de bœuf haché  
Sel  
Poivre noir  
4 tranches de cheddar  
1 càc de gros poivre steak  
1 bun brioché  
10 g de beurre  
1 càc de fleur de sel  
1 càc de mayonnaise  
3 rondelles de cornichons  
1 càc de ketchup



RETROUVEZ  
LA RECETTE  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

## Préparation du burger

- › Dans une friteuse, faire frire les oignons rouges coupés en tranches très fines avec la mandoline.
- › Cuire jusqu'à obtenir une texture croustillante et une couleur bien dorée des oignons.
- › Les déposer sur une feuille d'essuie-tout pour absorber l'huile.
- › Sur la planche réglée à 225°C, déposer le bœuf haché divisé en 2 steaks de 100 g.
- › Bien assaisonner avec sel et poivre.
- › Lorsque le steak est cuit sur la 1<sup>re</sup> face, le retourner puis déposer 2 tranches de cheddar sur chaque steak et une pincée de gros poivre à steak.
- › Mettre sous cloche pour faire fondre le fromage.

## Le montage

- › Découper le bun brioché en 2, tartiner avec du beurre et de la fleur de sel.
- › Déposer sur la planche à 180°C pour bien dorer l'intérieur du bun.
- › Monter le burger en commençant par 1 càc de mayonnaise puis les oignons frits.
- › Déposer le 1<sup>er</sup> steak avec le fromage fondu, des oignons frits et le 2<sup>ème</sup> steak avec le fromage fondu.
- › Placer 3 rondelles de cornichons et tartiner le bun du dessus avec 1 càc de ketchup.

## La finition

- › Mettre 2 piques sur le burger et le découper en 2.
- › Sur la plancha à 225°C, ajoutez un peu de beurre et déposer le pain vers l'intérieur du burger pendant 1 min pour avoir une texture grillée du pain, du steak et du cheddar.
- › Dans une boîte à burger à emporter à 2 compartiments, déposer le burger coupé en 2 dans une partie et une bonne portion de frites ou une salade verte dans l'autre partie de la boîte.



NOUVEAU !

LE PRIX  
C'EST ICI

**STEAK HACHÉ ROND PUR  
BŒUF 15% M.G.**  
ORIGINE FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 307626  
viande bovine française  
le carton 3kg (30x100g)



NOUVEAU !

LE PRIX  
C'EST ICI

**STEAK HACHÉ ROND  
FAÇON BOUCHÈRE PUR  
BŒUF RACE CHAROLAISE  
15% M.G.**  
ORIGINE FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 307618  
viande bovine  
le carton 3kg



LE PRIX  
C'EST ICI

**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum  
Existe aussi en calibre n°2 et 4,  
Lorem ipsum volorature



NOUVEAU !

LE PRIX  
C'EST ICI

**ÉGRENÉ AU BŒUF 20%  
M.G.**  
ORIGINE U.E. ET ÉLABORÉ EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 307679  
préparation de viande bovine hachée  
et de protéines végétales  
le sachet 1kg



NOUVEAU !

LE PRIX  
C'EST ICI

**ÉGRENÉ PUR BŒUF 20%  
M.G.**  
ORIGINE FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 307661  
viande bovine  
le sachet 1kg



NOUVEAU !

LE PRIX  
C'EST ICI

**ÉGRENÉ AU BŒUF 20%  
M.G.**  
ÉLABORÉ EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 307696  
préparation de viande bovine  
française hachée avec des protéines  
végétales  
le sachet 1kg



NOUVEAU !

LE PRIX  
C'EST ICI

**ÉGRENÉ PUR BŒUF 20%  
M.G.**  
ORIGINE U.E. ET ÉLABORÉ EN FRANCE  
METRO CHEF  
Réf. : 307622  
viande bovine  
le sachet 1kg



LE PRIX  
C'EST ICI

**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum  
Existe aussi en calibre n°2 et 4,  
Lorem ipsum volorature

# Le double cheese DE FESTIVAL



Recette de  
Vincent Boccara

Durée : 15 min

Difficulté : moyen

Portions : 1

## Ingrédients

- 1 oignon rouge
- 200 g de bœuf haché
- Sel
- Poivre noir
- 4 tranches de cheddar
- 1 càc de gros poivre steak
- 1 bun brioché
- 10 g de beurre
- 1 càc de fleur de sel
- 1 càs de mayonnaise
- 3 rondelles de cornichons
- 1 càs de ketchup



RETROUVEZ  
LA RECETTE  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

## Préparation du burger

- › Dans une friteuse, faire frire les oignons rouges coupés en tranches très fines avec la mandoline.
- › Cuire jusqu'à obtenir une texture croustillante et une couleur bien dorée des oignons.
- › Les déposer sur une feuille d'essuie-tout pour absorber l'huile.
- › Sur la planche réglée à 225°C, déposer le bœuf haché divisé en 2 steaks de 100 g.
- › Bien assaisonner avec sel et poivre.
- › Lorsque le steak est cuit sur la 1er face, le retourner puis déposer 2 tranches de cheddar sur chaque steak et une pincée de gros poivre à steak.
- › Mettre sous cloche pour faire fondre le fromage.

## Le montage

- › Découper le bun brioché en 2, tartiner avec du beurre et de la fleur de sel.
- › Déposer sur la planche à 180°C pour bien dorer l'intérieur du bun.
- › Monter le burger en commençant par 1 càs de mayonnaise puis les oignons frits.
- › Déposer le 1er steak avec le fromage fondu, des oignons frits et le 2ème steak avec le fromage fondu.
- › Placer 3 rondelles de cornichons et tartiner le bun du dessus avec 1 càs de ketchup.

## La finition

- › Mettre 2 piques sur le burger et le découper en 2.
- › Sur la plancha à 225°C, ajoutez un peu de beurre et déposer le pain vers l'intérieur du burger pendant 1 min pour avoir une texture grillée du pain, du steak et du cheddar.
- › Dans une boîte à burger à emporter à 2 compartiments, déposer le burger coupé en 2 dans une partie et une bonne portion de frites ou une salade verte dans l'autre partie de la boîte.



LE PRIX  
C'EST ICI



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum  
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



LE PRIX  
C'EST ICI



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum  
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



LE PRIX  
C'EST ICI



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum  
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



LE PRIX  
C'EST ICI



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum  
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



LE PRIX  
C'EST ICI



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum  
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



LE PRIX  
C'EST ICI



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum  
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



LE PRIX  
C'EST ICI



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum  
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



LE PRIX  
C'EST ICI



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum  
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



LE PRIX  
C'EST ICI



**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
Lorem ipsum volorature, Lorem ipsum  
Existe aussi en Lorem ipsum volorature



# Kebab de cuisses DE POULET

 Durée : 45 min

 Difficulté : facile

 Portions : 1

## Ingrédients

### POUR LA VIANDE

8 g d'ail en poudre  
2,5 kg de haut de cuisse  
de poulet désossé  
8 g de cumin en poudre  
10 g de gingembre en poudre  
50 g d'huile de soja  
50 g d'huile de sésame  
10 g de piment doux en poudre  
Sel/poivre  
20 g de vinaigre de riz

### POUR LA GARNITURE

¼ de chou rouge  
1 de citron vert

### POUR LE MONTAGE DU BURRITO

Tortilla 30cm  
100 g de mozzarella cossettes  
2 feuilles de salade romaine

## Préparation de la viande

- Placer la viande dans un bac avec le reste des ingrédients et laisser mariner 24h.
- Embrocher sur le pic à kebab.
- Cuire la broche pendant 1h30 à feu doux tout en laquant la viande avec le reste de la marinade à l'aide d'un pinceau jusqu'à l'obtention d'une belle caramélisation.

## La garniture

- Tailler très finement le chou rouge à l'aide d'une mandoline ou trancheuse à jambon.
- Laisser mariner dans le jus de citron vert pendant 15 min.

## La finition

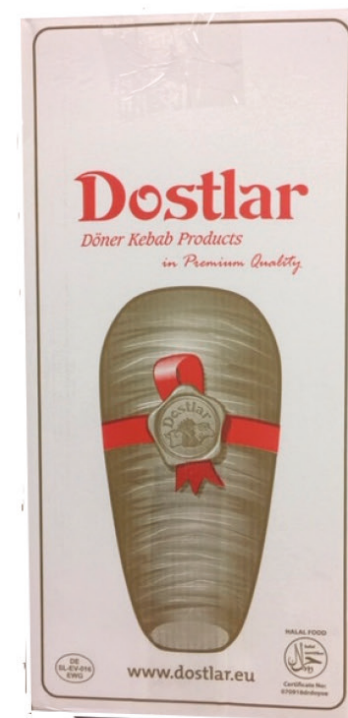
- Tailler très finement la viande de poulet (kebab), dans une tortilla de 30 cm.
- Placer au milieu les deux grandes feuilles de salade romaine puis placer 50 g de chou rouge mariné, 90g de poulet mariné en tranches et la mozzarella en cossettes.
- Rouler le burrito et le colorer sur une plancha de chaque face.



RETROUVEZ  
LA RECETTE  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



## LES VIANDES ÉLABORÉES BROCHES & LAMELLES KEBAB



LE PRIX  
C'EST ICI



**BROCHE KEBAB  
DE DINDE ET DE VEAU**  
ÉLABORÉE EN U.E.  
DOSTLAR  
Réf. : 292600  
halal  
la broche 10kg  
Existe aussi en 7kg ou 20kg

LE PRIX  
C'EST ICI



**BROCHE KEBAB  
DE POULET**  
ÉLABORÉE EN U.E.  
DOSTLAR  
Réf. : 172250  
halal  
la broche 10kg  
Existe aussi en broche  
de poulet 7kg ou 20kg



NOUVEAU !

LE PRIX  
C'EST ICI

**LAMELLES DE KEBAB  
VOLAILLE/VEAU**  
ÉLABORÉES EN U.E.  
METRO CHEF  
Réf. : 308949  
halal  
le sachet 1kg



NOUVEAU !

LE PRIX  
C'EST ICI

**LAMELLES DE KEBAB  
POULET**  
ORIGINE U.E.  
OUMATY  
Réf. : 306480  
halal  
le sachet 1kg



LE PRIX  
C'EST ICI



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



LE PRIX  
C'EST ICI



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



LE PRIX  
C'EST ICI



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



NOUVEAU !

LE PRIX  
C'EST ICI

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



# LES VIANDES

LES VIANDES ÉLABORÉES *CHAPELURES*



1,2,3...  
CRÉATION



## UN SECRET CROUSTILLANT...

Fine et dorée, la chapelure a le don de métamorphoser les plats les plus ordinaires. Nuggets, légumes panés et même burger crispy, elle apporte ce croustillant qui fait toute la différence.



RETROUVEZ  
NOS RECETTES  
ET PRODUITS  
SUR [METRO.fr](http://METRO.fr)



EN VENTE DANS  
LES HALLES  
BOUCHERIE

LE PRIX  
C'EST ICI

### AIGUILLETES DE POULET PANÉES

ÉLABORÉES EN FRANCE

halal  
sous atmosphère  
le kilogramme



LE PRIX  
C'EST ICI



### CHAPELURE DORÉE TIPIAK RESTAURATION

Réf. : 205510  
le paquet 1kg



LE PRIX  
C'EST ICI

### CORN FLAKES

KELLOGG'S  
Réf. : 277650  
le paquet 500g



LE PRIX  
C'EST ICI



### CHAPELURE JAPONAISE PANKO

Réf. : 079210  
le sachet 1kg



LE PRIX  
C'EST ICI



### CHAPELURE PANKO GOLDEN TURTLE FOR CHEFS

Réf. : 199851  
le sachet 1kg



# La pizza

## METTEZ LA MAIN À LA PÂTE !

Une pizza réussie, c'est avant tout une bonne pâte. Rien de mieux pour cela qu'une farine riche en gluten qui garantit une texture souple et une tenue optimale. De son côté, la levure, grâce à sa fermentation, apportera la légèreté recherchée. Le petit secret pour obtenir à coup sûr une pâte irrésistible ? Pensez à la laisser suffisamment reposer ! Et pour être au top de la tendance, découvrez notre recette de pizza végétarienne.



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



LE PRIX  
C'EST ICI

**LEVURE FRAÎCHE**  
LEVAREAL  
Réf. : 247817  
4 bandes de 5 pains de  
500g  
le carton de 10kg



LE PRIX  
C'EST ICI

**LEVURE FRAÎCHE**  
LEVAREAL  
Réf. : 247816  
le pack de 5x500g



LE PRIX  
C'EST ICI

**LEVURE FRAÎCHE**  
L'HIRONDELLE  
Réf. : 247749  
le pack 5x500g



LE PRIX  
C'EST ICI

**LEVURE FRAÎCHE**  
CUBE 42G  
FALA  
Réf. : 036847  
le pack 12x42g



# Les pâtes de riz

## UNE HISTOIRE DE NOUILLES

Les pâtes de riz sont au cœur de la cuisine asiatique. Le Bo Bun, frais et parfumé, mêle vermicelles, crudités et bœuf mariné, tandis que le Phô offre un bouillon réconfortant aux arômes d'épices. Du côté du Japon, les Udon, plus épaisses, se dégustent en soupe ou sautées. Des plats aussi variés que colorés, qui font voyager à chaque bouchée ! Pour embarquer vos clients, misez sur notre recette de Bo Bun Nem au bœuf.



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



LE PRIX  
C'EST ICI

**NOUILLES FINES  
LUCKY BOAT**  
Réf. : 305676  
le carton 7,7kg



LE PRIX  
C'EST ICI

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

### ATOUTPRO

Les Udon sont des nouilles de blé épaisses, molles et un peu collantes. On les consomme chaudes avec un bouillon, ou froides, avec un assaisonnement à base de sauce soja, de vinaigre de riz et de pâte de sésame. Leur goût neutre permet aux saveurs les plus prononcées de s'exprimer.

LE PRIX  
C'EST ICI

**NOUILLES UDON  
GOLDEN TURTLE FOR CHEFS**  
Réf. : 147607  
le sachet 5x200g

