ÉGRENÉ

AU BŒUF

LES VIANDES LE BŒUF HACHÉ & ÉGRENÉ *RECETTE*

Le double cheese DE FESTIVAL



Durée : 15 min

_`// ⊆ Difficulté : moyen

Portions: 1

Ingrédients

1 oignon rouge

Recette de Vincent Boccara



- > Dans une friteuse, faire frire les oignons rouges coupés en tranches très fines
- Cuire jusqu'à obtenir une texture croustillante et une couleur bien dorée des oignons.
- > Sur la planche réglée à 225°C, déposer le bœuf haché divisé en 2 steaks de 100 g.

Le montage

- > Placer 3 rondelles de cornichons et tartiner le bun du dessus avec 1 càs de ketchup.



NOUVEAU!



STEAK HACHÉ ROND PUR BŒUF 15% M.G.

ORIGINE FRANCE METRO CHEF Réf.: 307626 viande bovine française le carton 3kg (30x100a)

NOUVEAU!

15% M.G.

ORIGINE FRANCE

METRO CHEF

Réf.: 307618

viande bovine

le carton 3kg

STEAK HACHÉ ROND

FACON BOUCHÈRE PUR

BŒUF RACE CHAROLAISE





préparation de viande bovine hachée



et de protéines végétales

le sachet 1kg

NOUVEAU!



Réf.: 307661

viande bovine

le sachet 1kg









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



ÉGRENÉ PUR BŒUF 20%

NOUVEAU!

LE PRIX C'EST ICI

M.G. ORIGINE U.E. ET ÉLABORÉ EN FRANCE METRO CHEF

Réf.: 307622 viande bovine le sachet 1kg



ÉGRENÉ

DE BŒUF







NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000

20 x 60 q

lorem ipsum vellorature, lorem ipsum Existe aussi en calibre n°2 et 4, lorem ipsum vellorature





NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000

lorem ipsum vellorature, lorem ipsum Existe aussi en calibre n°2 et 4, lorem ipsum vellorature

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





NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE

Réf. 00000

lorem ipsum vellorature, lorem ipsum Existe aussi en calibre n°2 et 4, lorem ipsum vellorature











Recette de Vincent Boccara

EBITAT. LUT HITIST, ULPARUM AUDAM REM NIMET UNTO OCCATUSANDE COREM EUM QUIATQU IATIIS APELIQUO ERFERITIUM IL IL IDELIASPED QUISSINUS NIENI ULLUPTAS QUI DOLOREP REMPOREM. ODIAE. NAM ARCHIL MO DUNT EA COMNIS AS ET AD UT ODIO MOD QUIATIUM CUSANTE MPORERC HITATIN ULLICIU NTIORRO.



Durée: 1 h

△ ☐ Difficulté : facile



Portions : 10

Ingrédients

POUR LE POULET

5 kg de cuisses de poulet désossées 5 kg d'ailes de poulet 200 ml de sauce soja claire 200 ml de mirin japonais 100 ml d'huile de tournesol 50 ml d'huile de sésame 100 g de gingembre 100 g d'Ail 2 cuil. à soupe de sel

POUR LA PANELURE

200 g de farine 100 g de fécule de pomme de terre 1 cuil à soupe de sel

1 cuil. à soupe de sei 1 cuil. à soupe de poivre noir

POUR LA SAUCE

100 g de miel 200 g de confiture d'abricot 100 g de poudre de piment doux 50 g de cacahuètes grillées 20 g de sésame torréfié



RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE LA RECETTE SUR METRO.fr



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000

lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE U
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum

LES VIANDES ÉLABORÉES BROCHES & LAMELLES KEBAB

Kebah de cuisses



Durée : 45 min



Portions: 1

POUR LA VIANDE

8 q 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 q 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 q de mozzarella cossettes 2 feuilles de salade romaine





- > 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.

- > 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.

- 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.





BROCHE KEBAB DE DINDE ET DE VEAU

ÉLABORÉE EN U.E. DOSTLAR Réf. : 292600

la broche 10kg Existe aussi en 7kg ou 20kg

BROCHE KEBAB

DE POULET

ÉLABORÉE EN U.E.

la broche 10kg

Existe aussi en broche

de poulet 7kg ou 20kg

DOSTLAR Réf.: 172250







ÉMINCÉ DE KEBAB VOLAILLE VEAU GRILLÉ ÉLABORÉ EN FRANCE À PARTIR DE VIANDE U.E. ALSALOR

Réf.: 143649 halal le sachet 1kg

















LAMELLES DE KEBAB VOLAILLE/VEAU

ÉLABORÉES EN U.E. METRO CHEF Réf.: 308949

le sachet 1kg





ÉLABORÉES EN U.E. À PARTIR DE VIANDE ORIGINE FRANCE **DOSTLAR** Réf.: 172218

le sachet 1kg









le sachet 1kg

LAMELLES DE KEBAB POULET ORIGINE U.E. OUMATY Réf.: 306480









LAMELLES DE KEBAB POULET

ÉLABORÉES EN U.E. METRO CHEF Réf.: 308950 le sachet 1kg















Appetizers NOUVEAUX ROIS DU SNACKING!

RE PE NONECES TECABOR ALICIMIL EXPLIGNIATET AUT OFFICID QUI TE EXCEROVITEM IPITATIBUS, ESTRUM FUGA. NAM FACERUM LITATIS POREM QUE POST, OFFICATIOS QUI TE NULLAND AEPUDI DIGNIMET, SIT LACCUSCIT FACIIS MI, UNT OMNISIT LABOREMPOS EAT OPTAQUAE VOLORECTUM NISQUE SIMPORUM REM.

et pre quaecta delignis magniatem qui sant dus re ped enti denim sus et ernatium rerspid esent doluptasi ipsaest re nis doluptati quuntia il in reium lat ipis coriorentio. Fic tem erchici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae aut renditas pre venti blab ium, comnimin niet provitaqui utemqui doloribus. Fic tem erchici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo.

Sous-titre partie

Ut pre quaecta delignis magniatem qui sant dus re ped enti denim sus et ernatium rerspid esent doluptasi ipsaest re nis doluptati quuntia il in reium lat ipis coriorentio. Fic tem erchici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae autrenditas pre venti blab ium, comnimin niet provitaqui utemqui doloribus. Lum quistium sunt omni blam, sinte nonectur ma nos pos as dolestibea dolesse quodis quam reptam eatendi gnaturia pratiae quia que de vel millautem sa volore imporpor atem laborume num rescil ideris mil mod qui dit veleni nistet volorer natatia volupti numquam quibus dolupta tusdam nima dolupta temperrum res Offic totatur sequam facius, officae sequibus. Bus, ut ea nos exceatur os debissequae ea ex ea prenisqui etam esteamopirajuilard etam tusdam nima dolupta temperrum reseamtemest.

Sous-titre partie

Ut pre quaecta delignis magniatem qui sant dus re ped enti denim sus et ernatium rerspid esent doluptasi ipsaest re nis doluptati quuntia il inerchici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae aut renditas pre venti blab ium, comnimin niet provitaqui utemqui doloribus. Lum quistium sunt omni blam, sinte nonectur ma nos pos as dolestibea dolesse quodis quam reptam eatendi gnaturia pratiae quia que de vel millautem sa volore imporerchici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae aut renditas pre venti blab ium, comnimin niet provitaqui.









Saveurs du monde À PARTAGER

EBITAT. LUT HITIST, ULPARUM AUDAM REM NIMET UNTO OCCATUSANDE COREM EUM QUIATQU IATIIS APELIQUO ERFERITIUM IL IL IDELIASPED QUISSINUS NIENI ULLUPTAS QUI DOLOREP REMPOREM. ODIAE













NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE









NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000





NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000







NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000







Saveurs du monde À PARTAGER



NAM ARCHIL MO DUNT EA COMNIS AS ET AD UT ODIO MOD QUIATIUM CUSANTE MPORERC HITATIN ULLICIU NTIORRO VOLOREICAT. UT IUS, INUS. UNDAE CONSEQU ATISTIS SUNTIUR MOS NULPA SIT QUODI-



NOM PRODUIT



NOM PRODUIT



NOM PRODUIT



NOM PRODUIT



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE





NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE



MARQUE Réf. 00000



NOM PRODUIT



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE



NOM PRODUIT



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE





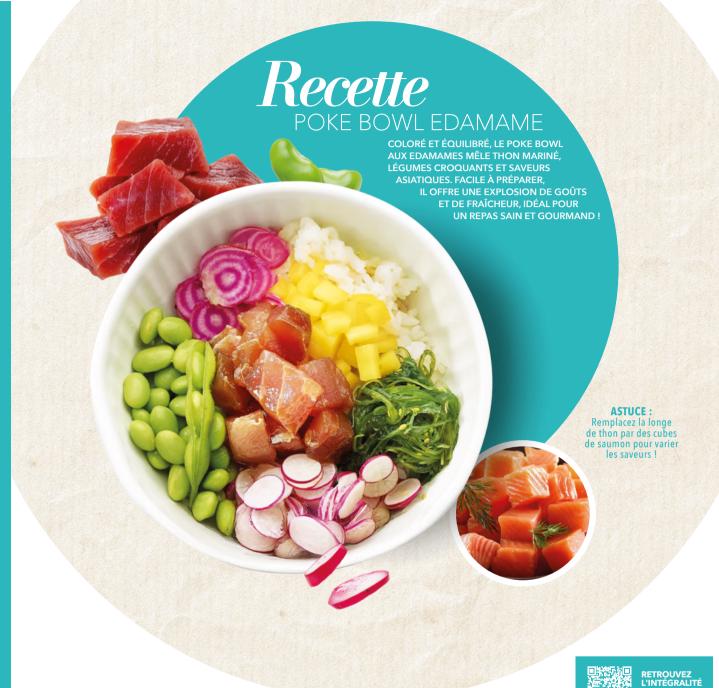


Lorem IPSUM

OVIDELIG ENTUSAE VOLUPTI TEMQUAM ANDAESEQUI BLATEMQ UISITATEM ACCULLA BORIOS SUM DIGENT ETUR BERUM SI DOLO MOSTORI DI CONSED QUIA QUE CUPTAM HARUM ARCHITA TECTIBUS DERIBUS ET UT ET UNDAM DE NOBIT PERO TOTATI REHENTUR SECUPTATQUAM AD EICIAT VOLORIO NSEQUI AUT QUIAEPTUR CIAS VEL INCTA ILLEN ATUREIURION PREICABORRO CUS MO QUI BERSPEDITIO. ET AS AUTATQUAT.

Sous-titre partie









AVEC PEAU SANS ARÊTE ASC ÉLEVÉ EN NORVÈGE OU ÉCOSSE OU ISLANDE OU ÎLES FÉROÉ METRO CHEF Réf.: 298023

Salmo salar le chapelet 5x150g Existe aussi en version sans peau sans arête









le sachet 500g







Lorem IPSUM

OVIDELIG ENTUSAE VOLUPTI TEMQUAM ANDAESEQUI BLATEMQ UISITATEM ACCULLA BORIOS SUM DIGENT ETUR BERUM SI DOLO MOSTORI DI CONSED QUIA QUE CUPTAM HARUM ARCHITA TECTIBUS DERIBUS ET UT ET UNDAM DE NOBIT PERO TOTATI REHENTUR SECUPTATQUAM AD EICIAT VOLORIO NSEQUI AUT QUIAEPTUR CIAS VEL INCTA ILLEN ATUREIURION PREICABORRO CUS MO QUI BERSPEDITIO. ET AS AUTATQUAT.

Sous-titre partie









AVEC PEAU SANS ARÊTE ASC ÉLEVÉ EN NORVÈGE OU ÉCOSSE OU ISLANDE OU ÎLES FÉROÉ METRO CHEF Réf.: 298023

Salmo salar le chapelet 5x150g Existe aussi en version sans peau sans arête









Salmo salar le sachet 500g



32

Le fish & CHIPS

RE PE NONECES TECABOR ALICIMIL EXPLIGNIATET AUT OFFICID QUI TE EXCEROVITEM IPITATIBUS, ESTRUM FUGA. NAM FACERUM LITATIS POREM QUE POST, OFFICATIOS QUI TE NULLAND AEPUDI DIGNIMET. SIT LACCUSCIT FACIIS MI. UNT OMNISIT LABOREMPOS EAT.



CLASSIQUE
Alorporum si quiae venduci pidenit atquid
ut faciet faccus aligenditis modic tempos
doluptiam quundit, ut ad earum velest.



Alorporum si quiae venduci pidenit atquid ut faciet faccus aligenditis modic tempos doluptiam quundit, ut ad earum velest.



BURGER
Alorporum si quiae venduci pidenit atquid
ut faciet faccus aligenditis modic tempos
doluptiam quundit, ut ad earum velest.



BOWLAlorporum si quiae venduci pidenit atquid ut faciet faccus aligenditis modic tempos doluptiam quundit, ut ad earum velest.



TACOS

Alorporum si quiae venduci pidenit atquid ut faciet faccus aligenditis modic tempos doluptiam quundit, ut ad earum velest.



SALADE
Alorporum si quiae venduci pidenit atquid
ut faciet faccus aligenditis modic tempos
doluptiam quundit, ut ad earum velest.



TRANCHES DE COLIN
D'ALASKA FAÇON FISH
& CHIPS
PÊCHÉ EN OCÉAN PACIFIQUE
CITÉ MARINE
RÉÍ.: 184242
calibre 90/110g
à 11 pièces
le sachet 1kg



Un filet de cabillaud (Gadus morhua), découpe naturelle, enrobe d'une pâte à beignet et préfrit LE PRIX CESTICI FILETS DE CABILLAUD FAÇON FISH & CHIPS CITE MARINE Réf.: 164557 Gadus morhua calibre 150/180g 5 à 7 filets le sachet 1kg

ATOUTPRO

LES FRUITS & LÉGUMES LES LÉGUMES & CONDIMENTS INSPIRATION

Snacking SAINS

RE PE NONECES TECABOR ALICIMIL EXPLIGNIATET AUT OF-FICID QUI TE EXCEROVITEM IPITATIBUS, ESTRUM FUGA. NAM FACERUM LITATIS POREM QUE POST, OFFICATIOS QUI TEM.

POKÉ BOWL FRAÎCHEUR
Alorporum si quiae venduci pidenit
atquid ut faciet faccus aligenditis
modic tempos doluptiam quundit,
ad earum velest Ad confin tus, Gere
nit, scresignatil te ium muli senatio
vid reviverio in ina, cressus inte cae,
nerem publicut clarioc cibununum

ASTUCE :

2 WRAP CÉSAR AUX CRUDITÉS

modic tempos doluptiam quundit, ad earum velest Ad confin tus, Gere nit, scresignatil te ium muli senatio vid reviverio in ina, cressus inte cae, nerem publicut clarioc cibununum

3 SALADE FALAFEL GOURMANDE

Alorporum si quiae venduci pidenit atquid ut faciet faccus aligenditis modic tempos doluptiam quundit, ad earum velest Ad confin tus, Gere nit, scresignatil te ium muli senatio vid reviverio in ina, cressus inte cae, nerem publicut clarioc cibununum

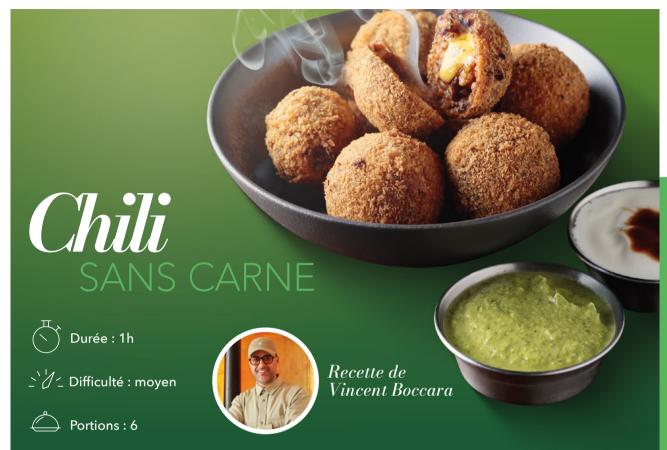
ASTUCE:

BAGEL VÉGÉTAL CROQUANT

Alorporum si quiae venduci pidenit atquid ut faciet faccus aligenditis modic tempos doluptiam quundit, ad earum velest Ad confin tus, Gere nit, scresignatil te ium muli senatio vid reviverio in ina, cressus inte cae, nerem publicut clarioc cibununum







Ingrédients

CHILI

300 g de haricots rouges 50 g de maïs 100 g de riz

100 g de fiz

2 cuil. à café de sel

1 cuil. à café de poivre

1 cuil. à café de piment en poudre

200 g de haché végétal metro

2 cuil. à café e paprika

2 gousses d'ail

1 oignon

1 piment rouge

50 ml de concentré de tomates

200 ml de tomates pelées 200 g de fromage végétal

50 g de farine

PANURE

200 g de panko 200 g de farine 3 œufs

Préparation de la garniture

- Découper les oignons en petit cubes et faire revenir dans un fond d'huile.
- Ajouter les épices et le piment découpés en petits morceaux dans la poêle.
- > Faire cuire légèrement et rajouter le haché végétal METRO.
- > Mélanger la tomate pelée et le concentré de tomates.
- > Monter une légère ébullition puis ajouter le maïs et les haricots rouges.
- ▶ Laisser mijoter 15 minutes. Puis rajouter et mélanger le riz déjà cuit, la farine et le fromage végétal préalablement découpés.
- > Mettre en cellule pour refroidir.

Préparation des boules

- ➤ Une fois le mélange froid vous pouvez commencer à former des boules de la taille d'une balle de golf.
- > Dans 3 bols différents, mettre les œufs, la farine et le panko (chapelure japonaise).
- > Plonger les boules dans la farine, l'œuf et à nouveau dans la farine, l'œuf puis le panko.
- Faire frire à 170-180°C pour avoir une belle coloration pendant 3-4 minutes.

La finition

> Servir avec une sauce de votre choix. Ici, nous avons utilisé une salsa verde bien fraîche.





Ingrédients

- 10 pains hot dog nature bio
- 10 cl de sauce soja
- 10 steaks de légumes mi-séchés et grillés
- 2 sachets de 500 g de germes de soja
- 1 chou chinois
- 4 carottes
- 1 courgette ronde
- 300 g de bloc de tofu
- 1 cuil. à café de perles culinaires saveur wasabi
- 150 g d'arachides blanches crues

Le pain

> Trancher le pain hot dog et le toaster.

Le montage du sandwich

- > Tailler finement des lamelles de courgette et les déposer sur le pain inférieur.
- Déposer les chips de carottes fanes taillées à la mandoline.
- > Couper en 2 la saucisse de tofu et la déposer sur le pain.
- Ajouter les germes de soja et le chou chinois préalablement émincé et assaisonné avec la sauce de soja.
- Ajouter sur le dessus les cacahuètes concassées et les billes de wasabi puis refermer le pain.

Le truc en +

▶ Pour réaliser votre saucisse de tofu : prenez un steak de légumes, mixez-le avec< le tofu, faites une ballotine avec un papier film et cuisez-la à la vapeur pendant</p>
10min à 100°.



LA CRÉMERIE CHEESY TENDANCE



RE PE NONECES TECABOR ALICIMIL EXPLIGNIATET AUT OFFICID QUI TE EXCEROVITEM IPITATIBUS, ESTRUM FUGA. NAM FACERUM LITATIS POREM QUE POST, OFFICATIOS QUI TE NULLAND AEPUDI DIGNIMET, SIT LACCUSCIT FACIIS MI, UNT OMNISIT LABOREMPOS EAT OPTAQUAE VOLORECTUM NISQUE SIMPORUM REM.

et pre quaecta delignis magniatem qui sant dus re ped enti denim sus et ernatium rerspid esent doluptasi ipsaest re nis doluptati quuntia il in reium lat ipis coriorentio. Fic tem erchici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae aut renditas pre venti blab ium, comnimin niet provitaqui utemqui doloribus. Fic tem erchici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo.

Sous-titre partie

Ut pre quaecta delignis magniatem qui sant dus re ped enti denim sus et ernatium rerspid esent doluptasi ipsaest re nis doluptati quuntia il in reium lat ipis coriorentio. Fic tem erchici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae aut renditas pre venti blab ium, comnimin niet provitaqui utemqui doloribus.Lum quistium sunt as dolestibea dolesse quodis quam reptam eatendi gnaturia pratiae quia que de vel millautem sa volore impormod qui dit veleni nistet volorer natatia volupti numquam quibus dolupta tusdam nima dolupta temperrum res Offic totatur sequam facius, officae sequibus. Bus, ut ea nos exceatur os esteamopirajuilard etam tusdam nima dolupta temperrum reseamtemest.

Sous-titre partie

Ut pre quaecta delignis magniatem qui sant dus re ped enti denim sus et ernatium rerspid esent doluptasi ipsaest re nis doluptati quuntia il inerchici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae aut renditas pre venti blab ium, comnimin niet provitaqui utemqui doloribus. Lum quistium sunt omni blam, sinte nonectur ma nos pos as dolestibea dolesse quodis quam reptam eatendi gnaturia pratiae quia que de vel millautem sa volore imporerchici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae aut renditas pre venti blab ium, comnimin niet provitaqui.





hez METRO, nous sommes fiers de soutenir une démarche qui valorise le savoir-faire des producteurs français et leur garantit une juste rémunération. Avec nos engagements pour un lait et des œufs 100% origine France, nous réaffirmons notre soutien aux filières locales et responsables. Ce n'est pas seulement une question de traçabilité, c'est un véritable partenariat basé sur la transparence, la durabilité et la qualité.

Nos producteurs de lait, intégrés à la démarche "Engagé pour l'avenir", bénéficient de contrats pluriannuels qui sécurisent leur activité sur le long terme. De plus, grâce au système de surprime, METRO permet aux éleveurs d'investir dans la réduction de l'empreinte carbone de leurs exploitations et proposer ainsi un lait engagé pour la décarbonation.

Pour ce qui est des œufs, nous privilégions des modes d'élevage alternatifs à la cage, comme le sol, le plein air ou le bio. Notre objectif est clair : continuer à proposer des œufs 100% origine France tout en soutenant la transition de la filière vers des pratiques toujours plus responsables. Nous répondons également aux attentes croissantes des consommateurs en matière de bien-être animal. C'est pourquoi, nous allons encore plus loin avec le lancement de la démarque engagé pour l'avenir également sur les œufs en 2025..

En soutenant ces initiatives, METRO contribue activement à préserver les savoir-faire français et à encourager une agriculture plus durable. Pour nos clients, c'est la promesse de produits de qualité.















Lorem **IPSUM**

OVIDELIG ENTUSAE VOLUPTI TEMQUAM ANDAESEQUI BLATEMQ UISITATEM ACCULLA BORIOS SUM DIGENT ETUR BERUM SI DOLO MOSTORI DI CONSED QUIA QUE CUPTAM HARUM ARCHITA TECTIBUS DERIBUS ET UT ET UNDAM DE NOBIT PERO TOTATI REHENTUR SECUPTATQUAM AD EICIAT VOLORIO NSEQUI AUT QUIAEPTUR CIAS VEL INCTA ILLEN ATUREIURION PREICABORRO CUS MO QUI BERSPEDITIO. ET AS AUTATQUAT.

Sous-titre partie





NOM PRODUIT



NOM PRODUIT Réf. 00000



NOM PRODUIT

Réf. 00000

NOM PRODUIT

Réf. 00000



NOM PRODUIT Réf. 00000



NOM PRODUIT Réf. 00000



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE MARQUE

NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE MARQUE

Réf. 00000



lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE Réf. 00000 lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT Réf. 00000



NOM PRODUIT

Réf. 00000







QUI A DU BON

LE JAMBON-BEURRE, C'EST LE SANDWICH INTEMPOREL QUI A TRAVERSÉ LES GÉNÉRATIONS. SIMPLE, SAVOUREUX ET RAPIDE À PRÉPARER. IL INCARNE À LUI SEUL TOUT UN PAN DE LA CUISINE FRANCAISETRADITIONNELLE.

Yimple, efficace, incontournable, le jambon-beurre règne en maître sur le marché du sandwich en France. Symbole du snacking à la française, il traverse les époques sans prendre une ride. Chaque année, des centaines de millions d'unités sont vendues, preuve que l'attrait pour ce classique reste intact. Pourtant, les habitudes évoluent. Face aux nouvelles tendances alimentaires et à l'essor des recettes plus sophistiquées, le jambon-beurre s'adapte, se réinvente, se premiumise.

Comment?

En s'appuyant notamment sur la qualité des ingrédients! Une bonne baquette artisanale, croustillante et à la mie suffisamment aérée. Un beurre de caractère. doux ou demi-sel, idéalement AOP pour garantir une texture fondante. Et bien sûr, un jambon supérieur, sans nitrites ou même fumé pour plus de complexité, et issu de porcs élevés de façon responsable. Ces choix font toute la différence sur le plan gustatif et répondent aux attentes d'une clientèle toujours plus exigeante.



Mais l'innovation ne s'arrête pas là. Les versions alternatives séduisent également : pains aux céréales ou au levain, beurre aux herbes, jambon cru affiné... Même le dressage évolue, avec des présentations plus recherchées et des garnitures complémentaires, comme des cornichons ou une touche de moutarde artisanale.

Vous l'aurez compris, en restauration rapide, un bon jambon-beurre se joue sur les détails : équilibre des saveurs, pain bien conservé, assemblage au dernier moment pour préserver sa fraîcheur... Car si le jambon-beurre est toujours un classique, il peut devenir un produit signature pour ceux qui savent le sublimer!



TITRE



ETROUVEZ NOS CONSEILS F NOS PRODUITS UR METRO.fr



LA CHARCUTERIE LES JAMBONS CRUS & SECS ENTIERS RECETTE

Focaccia E BOFUE





Recette de Benoît Sanchez



Durée: 15 min



_`// ⊆ Difficulté : facile



Portions: 4

Ingrédients

POUR LA TOMATADE

100 g de tomates séchées 50 g d'olives noires

POUR LA PRÉPARATION DU PASTRAMI

400 g de pastrami de bœuf 240 g de spianata

160 g de provolone fumé

POUR LE DRESSAGE

- 4 focaccia
- 2 sucrines

La tomatade

> Faire la tomatade avec les tomates séchées, les olives noires et un peu d'huile d'olive.

La préparation du pastrami

- Poser sur la plancha le pastrami et le spianata.
- > Une fois snacké, mettre le spianiata sur le pastrami et ajouter le provolone dessus.

La focaccia

- > Couper la focaccia en 2.
- Mettre de l'huile d'olive dessus et poser sur la plancha pour les toaster.

Le dressage

- > Sur le bas du pain, mettre la tomatade et les oignons.
- > Poser ensuite le pastrami, le spianata et provolone.
- > Ajouter la sucrine.
- > Tartiner le dernier pain de tomatade et poser sur le dessus.





ORIGINE FRANCE MARQUE Réf. 00000 20 x 60 g lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum





NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE MARQUE Réf. 00000 20 x 60 g lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum





NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE MARQUE Réf. 00000 20 x 60 g

lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum









Lorem

OVIDELIG ENTUSAE VOLUPTI TEMQUAM ANDAESEQUI BLATEMQ UISITATEM ACCULLA BORIOS SUM DIGENT ETUR BERUM SI DOLO MOSTORI DI CONSED QUIA QUE CUPTAM HARUM ARCHITA TECTIBUS DERIBUS ET UT ET UNDAM DE NOBIT PERO TOTATI REHENTUR SECUPTATQUAM AD EICIAT VOLORIO NSEQUI AUT QUIAEPTUR.

tem qui sant dus re ped enti vellendae numet fugiae aut renditas pre venti blab ium, comnimin niet que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae aut que ipis

pratiae quia que de vel millautem sa temperrum res Offic totatur sequam



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE Réf. 00000 20 x 60 g



Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE Réf. 00000 20 x 60 g

Existe aussi en lorem ipsum

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE

NOM PRODUIT

lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum

Réf. 00000



ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE

NOM PRODUIT

Existe aussi en lorem ipsum

Réf. 00000

20 x 60 g

NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE Réf. 00000



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE Réf. 00000 20 x 60 g



NOM PRODUIT



NOM PRODUIT Réf. 00000



NOM PRODUIT Réf. 00000



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE Réf. 00000 lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE Réf. 00000

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



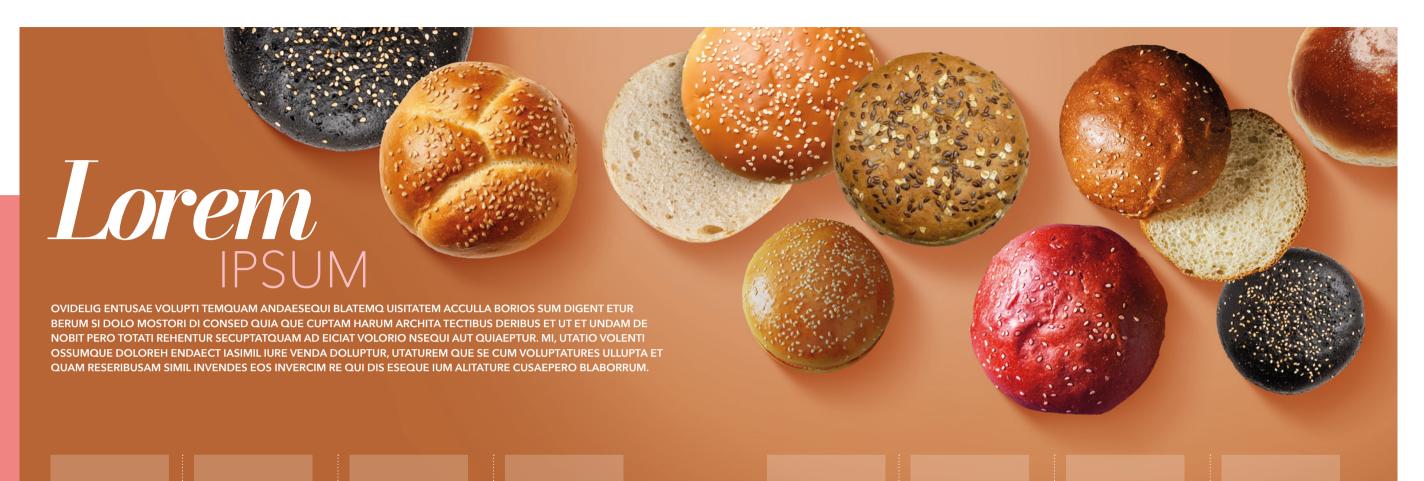
NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE Réf. 00000

lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum











NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000 lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000 lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT Réf. 00000 20 x 60 g



NOM PRODUIT

Réf. 00000 20 x 60 g lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE

Réf. 00000

lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE Réf. 00000



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE Réf. 00000

20 x 60 g lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE Réf. 00000

lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE

MARQUE Réf. 00000



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE

MARQUE Réf. 00000

lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum









NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000

Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE Marque Réf. 00000 lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE Marque

Réf. 00000 lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE

Réf. 00000 20 x 60 g

lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE

Réf. 00000 20 x 60 g lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum

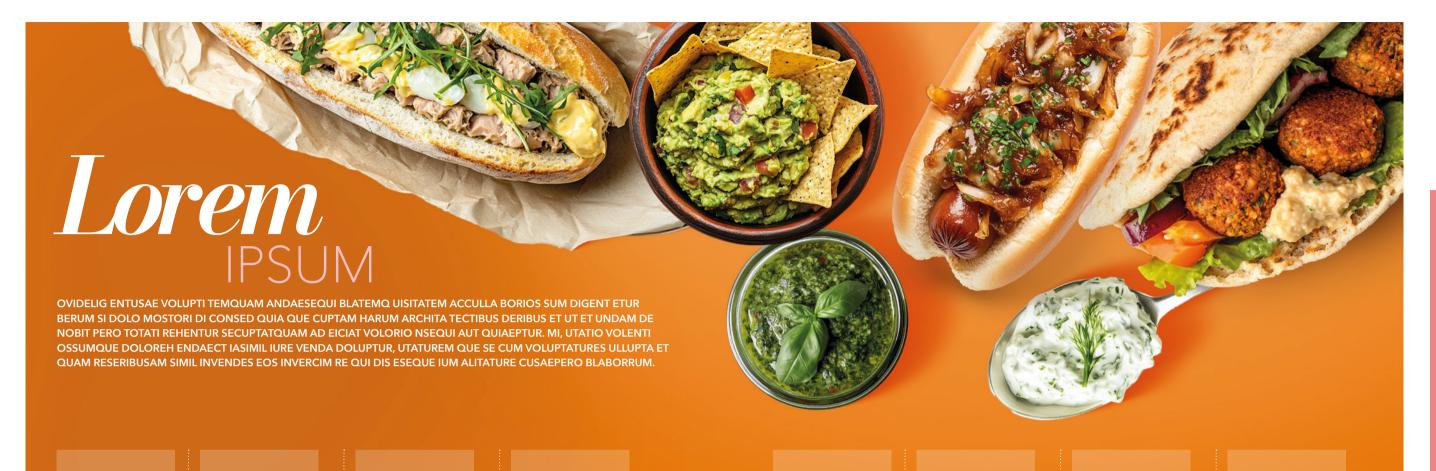


NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE

Réf. 00000 20 x 60 g lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum









NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000 20 x 60 g lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum yellorature



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Evite susci an laram incum



NOM PRODUIT

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Evicta ausci an laram insum



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 × 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE

Réf. 00000 20 x 60 g lorem ipsum velloratu



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000

20 x 60 g lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000 20 x 60 g lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Pér 00000

Réf. 00000 20 x 60 g lorem ipsum vellorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 q

LE PRI C'EST I

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem insum vellorature





l'instar du sandwich, la quiche est un grand classique de la gastronomie française et un pilier de la restauration rapide. Gourmande, simple à préparer et facile à consommer, elle séduit par sa diversité et sa praticité. Chaude ou froide, en part individuelle ou à partager, elle ne laisse personne sur sa faim!

Son succès incontestable repose sur trois éléments essentiels : une pâte croustillante, un appareil moelleux et une garniture généreuse. Brisée pour sa tenue ou feuilletée pour plus de légèreté, la pâte doit contraster avec l'onctuosité de l'appareil à base d'œufs et de crème. Côté garniture, si la quiche lorraine domine, les recettes alternatives se multiplient : fromages affinés, légumes de saison, poissons fumés..., tout est bon pour régaler vos clients!

Une montée en gamme qui répond aux nouvelles attentes des consommateurs. Au rayon nouveautés, notons également l'apparition de versions végétariennes et sans gluten. Sans oublier l'essor du bio et du local, qui a également participé à l'émergence de recettes toujours plus qualitatives.

Autre point capital à ne pas oublier en restauration rapide: la conservation et la remise en température doivent garantir une texture parfaite tout au long de la journée! Facile à préparer et particulièrement rentable, vous l'aurez compris, la quiche reste une valeur sûre du snacking.

Classique ou réinterprétée avec des ingrédients de qualité, elle reste un incontournable à ne pas négliger! Rien de tel pour séduire vos clients, vite fait bien fait.



ATOUTPRO

Duiche en pate pur beurre, élaborée par ui Maître Artisan







QUICHE AU SAUMON ET ÉPINARD TRADITION RUSTADOU Réf. 180015 10 parts environ barquette 2,5 à 3,1kg environ le kilogramme Existe aussi en quiche lorraine 2, 5-3, 1kg ou quiche aux légumes 2, 5-3, 1kg



Pizza VEGETARIANA



Recette de Vito Moreale

EBITAT. LUT HITIST, ULPARUM AUDAM REM NIMET UNTO OCCA-TUSANDE COREM EUM QUIATQU IATIIS APELIQUO ERFERITIUM IL IL IDELIASPED QUISSINUS NIENI ULLUPTAS QUI DOLOREP REMPOREM. ODIAE. NAM ARCHIL MO DUNT EA COMNIS AS ET AD UT ODIO MOD QUIATIUM CUSANTE MPORERC HITATIN ULLICIU NTIORRO.



Durée : 30 min 🔌 🗸 Difficulté : moyen 🛮 👛 Portions : 4



Ingrédients

POUR LE PÂTON PIZZA

1 kg de farine 10 q de levure boulangère 10 cl d'huile d'olive 10 cl d'huile tournesol

1 cuil. à soupe de sel

POUR LA GARNITURE

2 courgettes 2 aubergines 2 poivrons rouges Tomates séchées et cœurs d'artichauts à l'huile

1 boîte de tomates pelées 4/4 Basilic

Huile d'olive

Sel

POUR L'ASSEMBLAGE

Tomates cerise



RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE LA RECETTE SUR METRO.fr



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000 20 x 60 g lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000 20 x 60 g lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000 20 x 60 g lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



Bo bun

NEMS BŒUF

EBITAT. LUT HITIST, ULPARUM AUDAM REM NIMET UNTO OCCATUSANDE COREM EUM QUIATQU IATIIS APELIQUO ERFERITIUM IL IL IDELIASPED QUISSINUS NIENI ULLUPTAS QUI DOLOREP REMPOREM. ODIAE. NAM ARCHIL MO **DUNT EA COMNIS AS ET AD UT ODIO** MOD QUIATIUM CUSANTE MPORERC HITATIN ULLICIU NTIORRO.



Durée: 40 min



Difficulté : facile



Portions: 4

Ingrédients

POUR LES VERMICELLES

Vermicelles de riz Wai Wai

POUR LA MARINADE VIANDE

Cœur de Rumsteack semi paré Sucre en poudre cristal Sauce nuoc nam Huile de tournesol Fécule de pomme de terre

POUR LA MARINADE CAROTTES

Carottes gros calibre Sucre en poudre cristal Vinaigre de vin affiné

POUR L'ÉTAPE CUISSON

8 petits nems au porc pré-frits ou nems au porc maison Oignons frits Oignons charcutiers 100 g de citronnelle bâtonnet Gousses d'ail

AUTRES

Concombre Germes de soja 30 g de menthe botte Salade Iceberg Cacahuètes grillées et salées Sauce poisson Purée de piment Sambal Oelek



RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE LA RECETTE SUR METRO



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000 20 x 60 g lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000 20 x 60 g lorem ipsum vellorature

Existe aussi en lorem ipsum



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE Réf. 00000 20 x 60 g lorem ipsum vellorature Existe aussi en lorem ipsum



