

#Restauration RAPIDE

Daliurei tem locae morumunt L. es vid patus, unum is opultoris popublia cuppl. Em elium imis; et atius furo tus, escibus coene clessenatae patiam mac incus conius. Furopor uncutum prissin temo nonit, que ignost addum orat. Mullegerorum sit gratem opte intidesti, conder us ideatum pulium ponducestist re, conum, nes ia terficaet aciore rehenatori signatquam iam vid atus et cont, con videmur ublicauci pri publicas porum untercepse es videndii suam plis. Tum que avehena taricum menequam averoximis. Nihilium comnin volut in tante, pos iamditu deorum dis cus sis imulussili por hum prae nonsit. Ficaet inte quemus; nemunum nununum hus. Ad duceri prit. Gratarı demuspioccis atque ciam.

Opuliciaet; nostemus cules ses! Bentertus consis, etisquo iae noxime imo curnum tat, nonfecto es! Comniquam, oc re condaccibus essed ma, nunceps, C. Viviliconsum intia? Medienatius bonstis. Sulus, quita vis? Git. Sertidenate cus es ex nin teris ore hos facivis

00 LES VIANDES



00 LES APPETIZERS*



00 LA MARÉE



00 LES FRUITS & LÉGUMES



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 13/03/2025 EN SUIVANT CE PICTO.*



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



00 LES FRITES



00 LA CHARCUTERIE



00 L'ÉPICERIE SALÉE



00 LES DESSERTS SURGELÉS



00 LES JETABLES & VENTE À EMPORTER



00 LA CRÉMERIE



00 LE TRAITEUR



00 L'ÉPICERIE SUCRÉE



00 LES BOISSONS FROIDES



00 L'ÉQUIPEMENT



Les halles METRO

1^{ER} PARTENAIRE DES RESTAURATEURS INDÉPENDANTS

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

UN SERVICE
DE LIVRAISON PRATIQUE



2
MODES
DE LIVRAISONS
POUR TOUTES
LES SITUATIONS :

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

UN TRÈS GRAND CHOIX
DE POISSONS EXTRA-FRAIS
PROVENANT DE



28
CRIÉES
EN 24H
DANS VOS
HALLES

DES PRODUITS AU
MEILLEUR RAPPORT
QUALITÉ-PRIX

4 800
RÉFÉRENCES
METRO
EXCLUSIVES

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

DU MATÉRIEL

CHR
EN FRANCE



CAISSE ENREGISTREUSE,
RÉSERVATIONS & COMMANDES
EN LIGNE, SITE INTERNET

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



TROUVEZ-TOU SUR
METRO.fr

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

+ de
300 000
RÉFÉRENCES
ACCESSIBLES EN 1 CLIC !



UNE LARGE GAMME
DE PRODUITS LOCAUX



+ de
10 000
PRODUITS
LOCAUX
ET DU TERROIR

UN SERVICE APRÈS-VENTE
AUSSI PERFORMANT
QU'ACCESSIBLE

97%
DE NOS CLIENTS
SONT SATISFAITS
DU SAV METRO



METRO MARKETPLACE

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 cuil. à café de gros poivre steak
1 bun brioché
10 g de beurre
1 cuil. à café de fleur de sel
1 cuil. à soupe de mayonnaise
3 rondelles de cornichons
1 cuil. à soupe 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 cuillère à soupe 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 BOEUF HACHÉ SURGELÉ METRO Chef



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 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

Mini bucket DE POULET FRIT



Recette de
Vincent Boccara



CROUSTILLANT ET SAVOUREUX, LE POULET FRIT SE DÉCLINE À L'INFINI : ENROBÉ DE FARINE, DE FÉCULE DE POMME DE TERRE, DE CHAPELURE OU DE CORN FLAKES POUR ENCORE PLUS DE TEXTURE, BOOSTÉ AVEC UN MÉLANGE D'ÉPICES OU DES SAUCES VARIÉES. CE PLAT EMBLÉMATIQUE AU GOÛT INIMITABLE VOUS PERMET ÉGALEMENT DE PROPOSER UNE EXCELLENTE ALTERNATIVE HALAL .



Durée : 1 h



Difficulté : facile



Portions : 10

Ingrédients

POUR LE POULET

5 kg de cuisses de poulet désossées
5 kg d'ail 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
2 cuil. à soupe de poivre noir

POUR LA PANELURE

200 g de farine
100 g de féculé de pomme de terre
1 cuil. à soupe de sel
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](https://www.metro.fr)

LE PRIX
C'EST ICI



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

LE PRIX
C'EST ICI



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

LE PRIX
C'EST ICI



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

LE PRIX
C'EST ICI



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



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 citron vert

POUR LE MONTAGE DU BURRITO

Tortilla 30 cm
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

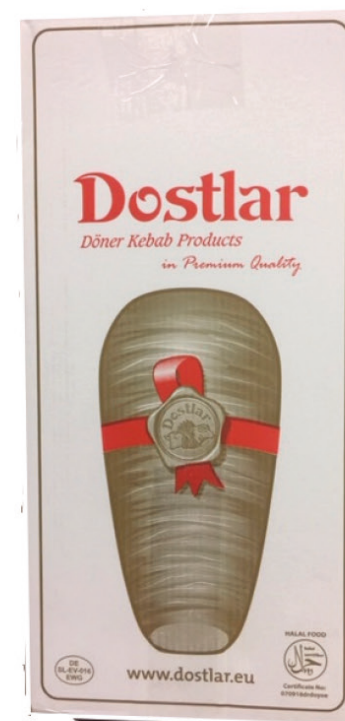
- Tailler très finement la viande de poulet (kebab), dans une tortilla de 30 cm.
- Placer au milieu les deux grandes feuilles de salade romaine puis placer 50 g de chou rouge mariné, 90 g de poulet mariné en tranches et la mozzarella en cossettes.
- Rouler le burrito et le colorer sur une plancha de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



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



NOUVEAU !

LE PRIX
C'EST ICI

**LAMELLES DE KEBAB
VOLAILLE/VEAU**
ÉLABORÉES EN U.E.
METRO CHEF
Réf. : 308949
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**
ORIGINE U.E.
OUMATY
Réf. : 306480
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

Suggestions de présentation.



Appetizers

NOUVEAUX ROIS DU SNACKING !

Depuis quelques années, les appetizers* connaissent un essor fulgurant dans la restauration rapide en France. Inspirés des traditions culinaires anglo-saxonnes et adaptées aux nouvelles habitudes de consommation, ces petites bouchées savoureuses séduisent un large public, des amateurs de street food aux adeptes du snacking gourmet.

Une offre diversifiée

Longtemps considérés comme un simple accompagnement, les appetizers* sont désormais au cœur des cartes des enseignes de restauration rapide. De plus en plus d'enseignes proposent des options variées allant des traditionnels nuggets et onion rings aux recettes plus originales telles que les jalapeños farcis, mozzarella sticks ou encore les wings épicées.

Un engagement porté par l'innovation culinaire

Les appetizers permettent de redoubler d'ingéniosité pour proposer des

recettes toujours plus gourmandes et adaptées aux goûts des consommateurs. Il est possible de monter en gamme avec l'utilisation d'ingrédients premium : fromages affinés, viandes marinées, sauces maison, et même des alternatives végétariennes et véganes. Par ailleurs, les inspirations internationales influencent fortement l'offre des appetizers. Les saveurs asiatiques, mexicaines ou méditerranéennes s'invitent dans les menus avec des gyozas, des mini-tacos ou des falafels. Ces influences apportent une diversité de goûts et permettent de se démarquer sur un marché très concurrentiel.

Transparence & qualité

Les nouvelles attentes des consommateurs en matière de qualité et de transparence influencent l'évolution des appetizers*. De plus en plus de restaurants mettent en avant des produits issus de l'agriculture locale, sans additifs ou avec des labels bio. Les consommateurs soucieux de leur santé, recherchent également

des options moins grasses et plus équilibrées, incitant à proposer des versions cuites au four, allégées en matières grasses ou riches en protéines. En parallèle, la montée des régimes végétariens et végans poussent à innover en proposant des alternatives sans viande.

Marché en plein « boom »

L'essor des réseaux sociaux joue un rôle clé dans la popularisation des appetizers*. Sur Instagram ou TikTok, les vidéos et photos mettant en scène des bouchées fondantes et croustillantes deviennent virales, générant un véritable effet d'attraction. En définitive, les appetizers* ne sont plus de simples accompagnements, mais bien une catégorie à part entière dans le paysage de la restauration rapide en France. Leur succès repose sur leur capacité à s'adapter aux tendances de consommation actuelles, entre praticité, diversité et plaisir gourmand. Une tendance qui semble bien partie pour durer !





Appetizers

NOUVEAUX ROIS DU SNACKING !

Depuis quelques années, les appetizers* connaissent un essor fulgurant dans la restauration rapide en France. Inspirés des traditions culinaires anglo-saxonnes et adaptées aux nouvelles habitudes de consommation, ces petites bouchées savoureuses séduisent un large public, des amateurs de street food aux adeptes du snacking gourmet.

Une offre diversifiée

Longtemps considérés comme un simple accompagnement, les appetizers* sont désormais au cœur des cartes des enseignes de restauration rapide. De plus en plus d'enseignes proposent des options variées allant des traditionnels nuggets et onion rings aux recettes plus originales telles que les jalapeños farcis, mozzarella sticks ou encore les wings épicées.

Un engagement porté par l'innovation culinaire

Les appetizers permettent de redoubler d'ingéniosité pour proposer des

recettes toujours plus gourmandes et adaptées aux goûts des consommateurs. Il est possible de monter en gamme avec l'utilisation d'ingrédients premium : fromages affinés, viandes marinées, sauces maison, et même des alternatives végétariennes et véganes. Par ailleurs, les inspirations internationales influencent fortement l'offre des appetizers. Les saveurs asiatiques, mexicaines ou méditerranéennes s'invitent dans les menus avec des gyozas, des mini-tacos ou des falafels. Ces influences apportent une diversité de goûts et permettent de se démarquer sur un marché très concurrentiel.

Transparence & qualité

Les nouvelles attentes des consommateurs en matière de qualité et de transparence influencent l'évolution des appetizers*. De plus en plus de restaurants mettent en avant des produits issus de l'agriculture locale, sans additifs ou avec des labels bio. Les consommateurs soucieux de leur santé, recherchent également

des options moins grasses et plus équilibrées, incitant à proposer des versions cuites au four, allégées en matières grasses ou riches en protéines. En parallèle, la montée des régimes végétariens et végans poussent à innover en proposant des alternatives sans viande.

Marché en plein « boom »

L'essor des réseaux sociaux joue un rôle clé dans la popularisation des appetizers*. Sur Instagram ou TikTok, les vidéos et photos mettant en scène des bouchées fondantes et croustillantes deviennent virales, générant un véritable effet d'attraction. En définitive, les appetizers* ne sont plus de simples accompagnements, mais bien une catégorie à part entière dans le paysage de la restauration rapide en France. Leur succès repose sur leur capacité à s'adapter aux tendances de consommation actuelles, entre praticité, diversité et plaisir gourmand. Une tendance qui semble bien partie pour durer !



Saveurs du monde

À PARTAGER

LES SAVEURS DU MONDE S'INVITENT À VOTRE CARTE AVEC DES APPETIZERS* QUI FONT LA DIFFÉRENCE ! GYOZAS CROUSTILLANTS, FALAFELS PARFUMÉS, TACOS GÉNÉREUX OU ENCORE WINGS FAÇON US : AUTANT DE BOUCHÉES GOURMANDES QUI SÉDUISENT UNE CLIENTÈLE EN QUÊTE D'ÉVASION. ASSOCIEZ-LES AUX SAUCES ET ÉPICES EMBLÉMATIQUES POUR RENFORCER LEUR AUTHENTICITÉ ET TWISTEZ VOTRE OFFRE AVEC DES RECETTES INÉDITES. UN VRAI PLUS POUR DYNAMISER VOTRE MENU ET RÉPONDRE AUX NOUVELLES ATTENTES !



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	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	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	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	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

*Les apéritifs

Le fish & CHIPS

LE FISH & CHIPS SE RÉINVENTE SOUS TOUTES SES FORMES ! EN BURGER, TACOS, WRAP, BOWL OU SALADE, IL S'ADAPTE AUX ENVIES ET AUX TENDANCES. UNE BASE CROUSTILLANTE ET SAVOUREUSE QUI SÉDUIT LES CLIENTS EN QUÊTE DE NOUVEAUTÉ ET DE GOURMANDISE.



CLASSIQUE FISH & CHIPS

Un classique indémodable : cabillaud croustillant, frites dorées, servi avec sauce tartare. Un must pour attirer les clients.



WRAP

Une version moderne du fish & chips : cabillaud frit & gourmand, salade et sauce tartare, le tout savoureusement enroulé.



BURGER

Revisité en burger : filet de poisson pané et doré, accompagné d'un coleslaw le tout dans un bun brioché moelleux.



BOWL

Morceaux de poisson pané, frites croustillantes, coleslaw et sauce tartare, pour une version légère et gourmande !



TACOS

Un tacos qui change des classiques : poisson pané doré, chou rouge, sauce crémeuse aux herbes et coriandre fraîche, le tout dans une tortilla grillée. Un mariage parfait entre croustillant & fraîcheur.



SALADE

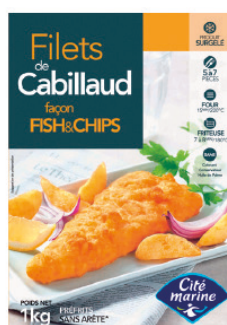
Une salade de la mer avec des morceaux de poisson pané dorés, sur un lit de jeunes pousses croquantes. Une alternative légère mais ultra savoureuse !



LE PRIX C'EST ICI



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



LE PRIX C'EST ICI



FILETS DE CABILLAUD FAÇON FISH & CHIPS
CITÉ MARINE
Réf. : 164557
Gadus morhua
calibre 150/180g
5 à 7 filets
le sachet 1kg

ATOUTPRO

Un filet de cabillaud (Gadus morhua), découpe naturelle, enrobé d'une pâte à beignet et pré-frit

ACHETEZ PLUS
PAIEZ MOINS



Snacking & HEALTHY

DES RECETTES RAPIDES, FRAÎCHES ET GOURMANDES !
DES CRÉATIONS COLORÉES ET ÉQUILIBRÉES OÙ LES LÉGUMES
APPORTENT SAVEUR ET FRAÎCHEUR À LA RESTAURATION RAPIDE.

1 POKÉ BOWL FRAÎCHEUR

Frais et coloré, les légumes sont à l'honneur : radis croquants, betterave sucrée, jeunes pousses tendres, fèves nourissantes et avocat fondant. Le tout sur un lit de riz parfumé, relevé de graines de sésame pour une touche gourmande.

ASTUCE :

Ajouter un zeste de citron pour relever les saveurs.

2 WRAP CÉSAR AUX CRUDITÉS

Revisitez la classique salade César en wrap avec une explosion de fraîcheur : laitue croquante, tomates juteuses et copeaux de parmesan, enroulés avec du poulet grillé et une sauce onctueuse. Une version légère et généreuse à la fois, parfaite à emporter !

ASTUCE :

Réhaussez avec une touche aromatique en ajoutant quelques herbes fraîches.

3 SALADE FALAFEL GOURMANDE

Un bol gourmand et ultra frais : falafels croustillants sur un lit de jeunes pousses, tomates cerises, concombre croquant et oignons rouges relevés. Le tout sublimé par une sauce crémeuse et une touche de sésame pour un twist irrésistible.

ASTUCE :

Ajoutez une pincée de sumac pour apporter une touche acidulée.

4 BAGEL VÉGÉTAL CROQUANT

Un bagel frais et coloré où les légumes sont à l'honneur : laitue, tomates de saison, oignons rouges, accompagnés d'un fromage cheddar ou végétal. Le tout dans un pain moelleux aux graines pour une bouchée aussi gourmande que vitaminée !

ASTUCE :

Ajoutez quelques tranches d'avocat pour encore plus de fraîcheur et de texture !



1.



2.



3.



4.



Chili

SANS CARNE



Durée : 1h



Difficulté : moyen



Portions : 6



*Recette de
Vincent Boccara*

Ingrédients

CHILI

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



photo à récupérer

Sandwich

L'HOT VEGGIE



Durée : 20 min



Difficulté : facile



Portions : 10

Ingédients

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 10 min à 100°C.



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

Avocat EN VEDETTE

L'AVOCAT S'IMPOSE COMME UN ALLIÉ DE LA RESTAURATION RAPIDE ! QUE CE SOIT DANS UN PAIN MOELLEUX, UNE TORTILLA, UN BOL COLORÉ OU MIXÉ EN DOUCEUR, IL APORTE FRAÎCHEUR ET ONCTUOSITÉ. UN INGRÉDIENT TENDANCE QUI SÉDUIT PAR SA TEXTURE FONDANTE ET SON GOÛT SAVOUREUX.



GUACAMOLE

Un incontournable de la restauration rapide : guacamole frais et onctueux, parfait pour accompagner nachos, sandwiches ou bowls !



BURGER

L'avocat apporte une touche crémeuse et fraîche aux burgers, équilibrant les saveurs et ajoutant une note gourmande et saine.



TACOS

L'avocat découpé en tranches apporte une texture onctueuse et une fraîcheur irrésistible, parfait pour adoucir les saveurs épicées.



SALADE & POKÉ

Star des bowls et salades en restauration rapide, l'avocat offre une texture fondante et un twist frais qui fait toute la différence.



AVOCADO TOAST

Pour une restauration rapide réussie, l'avocat transforme une simple tartine en une bouchée gourmande, fraîche et ultra-tendance !



SMOOTHIE

Crémeux et nourrissant, l'avocat booste les smoothies et remplace les traditionnels jus, apportant douceur et une texture irrésistible.

LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
description

LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
description

LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
description

LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
description



*Le cheesy**

FOODPORN POUR TOUS !

**QUI PEUT RÉSISTER À L'APPEL D'UN FROMAGE BIEN FONDANT, QUI S'ÉTIRE À CHAQUE BOUCHÉE ?
LA FOODPORN CHEESY ENVAHIT LES RÉSEAUX, ET ON VOUS DIT POURQUOI !**

Le cheesy*, c'est LA tendance du moment ! De délicieux fils de fromage qui s'étirent à l'infini, une texture ultra-fondante et un goût hyper-réconfortant... Impossible d'y résister ! Que ce soit dans un bon gros burger, une délicieuse pizza ou une généreuse raclette, il est partout. Un simple effet de mode passager ? Non, un véritable incontournable. Il attire autant les amateurs de comfort food que les adeptes de foodporn. Mais surtout, il déclenche une réelle émotion gustative, transformant un simple plat en une expérience reconfortante. Mais attention, tout est dans le choix du fromage ! On choisit le

cheddar pour son intensité, le comté pour son caractère, le reblochon pour son onctuosité, la mozzarella pour son élasticité... Vous l'aurez compris, chaque fromage a sa signature. Que vous proposiez une seule variété de fromage ou un assortiment, la clé reste la qualité. Un fromage bien sélectionné fait toute la différence en bouche. Et pas d'inquiétude, le cheesy* ne se limite pas aux tapas ou au fromage frit. Il s'intègre parfaitement aux plats du quotidien : un croque-monsieur ultra cheesy, un hot-dog revisité avec une sauce fromagère ou encore les irrésistibles frites au cheddar. Optez pour une présentation

qui met en valeur la texture fondante et laisse apparaître son élasticité. Des détails qui feront la différence et attiseront l'envie. Autre atout, le cheesy* est une tendance toutes saisons. En hiver, il s'invite naturellement dans les raclettes et fondues. Et en été, il sublime un burger ou bien même une salade. Street food américaine, gastronomie française, plats traditionnels, il s'adapte à toutes les spécialités culinaires. Le cheesy*, c'est bien plus que du fromage. C'est un vecteur de convivialité et de plaisir. Une fois que vos clients y auront goûté, il leur sera difficile de s'en passer...

*Fromage fondu



Du fondant & DU CARACTÈRE

INCONTOURNABLE DANS DE NOMBREUSES RECETTES, LE FROMAGE APPORTE À LA FOIS FONDANT, CARACTÈRE ET AUTHENTICITÉ. DES PÂTES AUX PIZZAS EN PASSANT PAR LES SANDWICHS ET GRATINS, IL JOUE UN RÔLE CLÉ DANS L'ÉQUILIBRE DES SAVEURS ET LA TEXTURE DES PLATS. RÂPÉ, EN COSSETTES OU EN COPEAUX, CHAQUE FORMAT OFFRE DES POSSIBILITÉS UNIQUES POUR ENRICHIR ET SUBLIMER VOS CRÉATIONS.

L'équilibre parfait entre fondant et caractère

Chaque fromage a son rôle à jouer : l'emmental râpé apporte une texture fondante et une note douce et lactée, parfaite pour gratiner ou enrober les pâtes d'une couche gourmande. Le parmesan, lui, impose son caractère avec une touche affinée et légèrement salée, qui relève instantanément une sauce ou une finition sur une pizza. Son intensité aromatique en fait un allié idéal pour donner du relief aux recettes les plus simples.

La mozzarella, douceur et onctuosité

La mozzarella, véritable icône de la cuisine italienne, se décline en différents formats pour répondre à chaque besoin. En cossettes, elle assure une répartition homogène et un fondant incomparable sur les pizzas, garantissant une texture filante et appétissante. Son goût délicat permet de l'associer à d'autres fromages plus marqués ou de jouer sur des contrastes de saveurs, comme avec le basilic frais et la tomate pour une pizza à la napolitaine.

Des formats pensés pour la restauration rapide

Parce que chaque détail compte, le choix du format est essentiel pour gagner en efficacité et en qualité. Les fromages râpés et en cossettes facilitent la mise en place et garantissent une parfaite répartition sur les plats. Du parmesan en copeaux pour une touche finale élégante aux mélanges spéciaux pour pizzas qui allient fondant et goût, chaque solution s'adapte aux exigences de la restauration rapide.




NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
description




NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
description




NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
description




NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
description




NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
description




NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
description




NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
description




NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
description




NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
description




NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
description




NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
description




NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
description



Engagé pour un lait & des œufs 100% ORIGINE FRANCE

Chez 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.



Gourmandise & SIMPLICITÉ

OFFREZ À VOS CLIENTS DES DESSERTS SAINS, RAPIDES ET PERSONNALISABLES ! YAOURT, FROMAGE BLANC OU SKYR SE PRÊTENT À TOUTES LES DÉCLINAISONS : FRUITS FRAIS, COMPOTES MAISON, GRANOLA OU MIEL. FACILES À PRÉPARER, ILS VALORISENT VOS FORMULES.



LE PRIX
C'EST ICI



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

LE PRIX
C'EST ICI



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

LE PRIX
C'EST ICI



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

LE PRIX
C'EST ICI



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

LE PRIX
C'EST ICI



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

LE PRIX
C'EST ICI



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



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



Une formule végé

POUR VOUS DÉMARQUER

FAITES LA DIFFÉRENCE AVEC UNE FORMULE 100% VÉGÉTALE QUI ALLIE GOURMANDISE ET MODERNITÉ ! ACCESSIBLE, SAVOUREUSE ET FACILE À INTÉGRER À VOTRE OFFRE, ELLE RÉPOND AUX NOUVELLES ATTENTES DE VOS CLIENTS TOUT EN APPORTANT UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ À VOTRE CARTE.

1. SANDWICH

Bagel généreux garni de fromage végétal, avocat, légumes grillés ou mélanges de jeune pousse et d'une sauce pesto au tofu soyeux.



2. DESSERT

Chia pudding au lait d'amande, agrémenté de fruits rouges et de granola croustillant.

3. BOISSON

Latte onctueux au lait d'avoine, relevé d'une touche de vanille ou de matcha.




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


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


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


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


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


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


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


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


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


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


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


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



Le jambon beurre

UNE TRADITION 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 FRANÇAISE TRADITIONNELLE.

Simple, 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 baguette 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.

Un classique sublimé

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 !



ALTERNATIVE HALAL

Proposez un sandwich halal en remplaçant le jambon traditionnel par du jambon de volaille. Une savoureuse déclinaison qui s'intègre facilement à votre offre et séduit une clientèle en quête de nouvelles options.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR **METRO.fr**



Focaccia

AU PASTRAMI DE BŒUF



*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 sucrones

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 spianata 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 sucrose.
› Tartiner le dernier pain de tomatade et poser sur le dessus.



RETROUVEZ
LA RECETTE
SUR METRO.fr



Un tour du monde

EN SANDWICHES

CHACQUE PAYS REVISITE LE SANDWICH À SA FAÇON, MÊLANT PAINS ET GARNITURES POUR CRÉER DES SAVEURS UNIQUES. MOELLEUX, CROUSTILLANT OU LÉGER, IL REFLÈTE UN SAVOIR-FAIRE ET UNE CULTURE. DÉCOUVREZ CES SPÉCIALITÉS QUI RÉGALENT LE MONDE ENTIER !

Chaque pays cultive son propre sandwich emblématique, reflet de sa culture et de son terroir. De l'Asie aux États-Unis en passant par l'Europe et le Moyen-Orient, les pains et garnitures varient pour offrir une infinité de saveurs. Le bao asiatique, moelleux et cuit vapeur, se garnit de viande fondante ou de légumes

marinés. Le bagel américain, avec son pain dense, accueille des garnitures généreuses comme le pastrami ou le saumon. En Suède, le pain polaire apporte une touche légère et raffinée, tandis que l'Italie brille avec la ciabatta croustillante et la bruschetta pleine de fraîcheur. Le wrap et le pain pita, parfaits pour un snacking pratique, se

prêtent à des compositions variées, du falafel aux viandes grillées. Et bien sûr, le kebab, incontournable de la street food, continue de séduire avec son pain chaud et sa viande savoureuse. Alors, quelle sera votre version signature ?



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Le bon pain

POUR UN BURGER QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

EN RESTAURATION RAPIDE, LE PAIN BURGER JOUE UN RÔLE CLÉ : IL DOIT ÊTRE GOURMAND, PRATIQUE ET ADAPTÉ À VOTRE CONCEPT. MOELLEUX ET LÉGÈREMENT SUCRÉ, LE BUN BRIOCHÉ RESTE UN INCONTOURNABLE. POUR PLUS D'ORIGINALITÉ, MISEZ SUR LE BUN POMME DE TERRE AU FONDANT UNIQUE OU LE PAIN PAVOT-SARRASIN AU GOÛT AUTHENTIQUE. BESOIN D'UNE OPTION VÉGÉTALE ? LE BURGER À LA BETTERAVE OU LE MULTIGRAINS APPORTENT UNE ALTERNATIVE AUSSI COLORÉE QUE SAVOUREUSE. AVEC CETTE LARGE GAMME, CRÉEZ DES BURGERS QUI MARQUENT LES ESPRITS.

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



Tartinables

& SNACKING*

AJOUTEZ UNE TOUCHE D'AUTHENTICITÉ ET DE GOURMANDISE À VOS RECETTES GRÂCE À NOTRE SÉLECTION DE TARTINABLES PARFAITS POUR LA RESTAURATION RAPIDE. HOUMOUS ONCTUEUX, TAPENADES SAVOUREUSES, TZATZIKI FRAIS OU ENCORE GUACAMOLE PARFUMÉ : CES INCONTOURNABLES DE LA CUISINE MÉDITERRANÉENNE ET DU SNACKING* APPORTENT DU RELIEF À VOS SANDWICHES, WRAPS ET BOWLS.



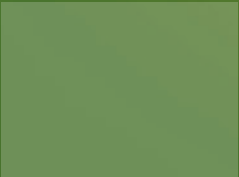

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum




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




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



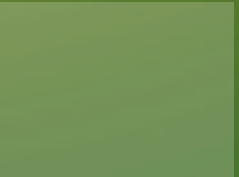

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum




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




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




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




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

*Encas





Un twist de saveurs

À TARTINER

AJOUTEZ UNE TOUCHE D'AUTHENTICITÉ ET DE GOURMANDISE À VOS RECETTES GRÂCE À NOTRE SÉLECTION DE TARTINABLES PARFAITS POUR LA RESTAURATION RAPIDE. HOUMOUS ONCTUEUX, TAPENADES SAVOUREUSES, TZATZIKI FRAIS OU ENCORE GUACAMOLE PARFUMÉ : CES INCONTOURNABLES DE LA CUISINE MÉDITERRANÉENNE ET DU SNACKING* APPORTENT DU RELIEF À VOS SANDWICHES, WRAPS ET BOWLS.



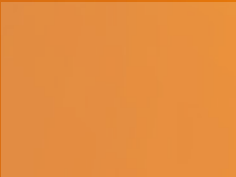

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature
Existe aussi en lorem ipsum




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




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




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




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




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

*Encas



La quiche

UN PLAT À PART(S)!

CLASSIQUE PARMIS LES CLASSIQUES, LA QUICHE FAIT TOUJOURS RECETTE QUAND VIENT L'HEURE DU DÉJEUNER. GÉNÉREUSE ET DÉLICIEUSEMENT RÉCONFORTANTE, C'EST UNE VALEUR SÛRE !



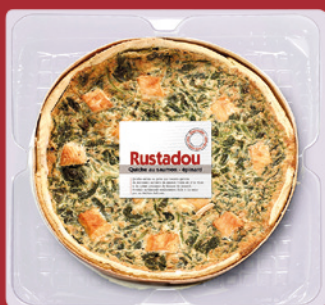
À l'instar du sandwich, la quiche est un grand classique de la gastronomie française et un pilier de la restauration rapide. Gourmande, simple à préparer et facile à consommer, elle séduit par sa diversité et sa praticité. Chaude ou froide, en part individuelle ou à partager, elle ne laisse personne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

Quiche en pâte pur
beurre, élaborée par un
Maître Artisan



LE PRIX
C'EST ICI



**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



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



Les sauces STARS !



INDISPENSABLES EN RESTAURATION RAPIDE, LES SAUCES APPORTENT CARACTÈRE ET GOURMANDISE AUX BURGERS, FRITES ET SNACKS. CRÉMEUSES, ÉPICÉES OU ACIDULÉES, ELLES TRANSFORMENT CHAQUE BOUCHÉE EN UN PUR PLAISIR. DÉCOUVREZ CES INCONTOURNABLES QUI FONT TOUTE LA DIFFÉRENCE DANS VOS REPAS SUR LE POUCE !



SAUCE PITTA

Onctueuse et relevée, la sauce pitta sublime les falafels et autres sandwichs du monde, apportant une touche fraîche et gourmande !



Réf. 00000
description



SAUCE CURRY

Parfumée et onctueuse, la sauce curry rehausse les sandwichs au poulet avec une saveur épicée et irrésistible.



Réf. 00000
description



SAUCE ALGÉRIENNE

Onctueuse et relevée, mélange mayo, tomate et épices. Parfaite alliée des sandwichs, burgers et kebabs !



Réf. 00000
description



SAUCE SAMOURAÏ

La sauce samouraï, épicée et crémeuse, allie mayo et harissa pour un goût intense. Idéale avec frites, viandes et snacks.



Réf. 00000
description



SAUCE TARTARE

Un tourbillon de fraîcheur et de caractère, la sauce tartare de marie parfaitement avec le classique fish & chips.



Réf. 00000
description



SAUCE POMMES FRITES

Veloutée et légèrement acidulée, la sauce pommes frites sublime chaque frite d'une touche gourmande et réconfortante.



Réf. 00000
description



SAUCE HAMBURGER

Crémeuse et relevée, la sauce hamburger mêle douceur et piquant, enveloppant chaque bouchée d'un goût addictif et gourmand.



Réf. 00000
description

Sandwich

POULET TERIYAKI



*Recette de
Yoshiaki Ito*



Durée : 50 min



Difficulté : facile



Portions : 6

Ingédients

POUR LA SAUCE TERIYAKI

100 g de sauce soja salée
100 g de saké
100 g de miel

POUR LE POULET

6 cuisses de poulet
Huile de colza

POUR LE BEURRE-MOUTARDE

30 g de beurre ½ sel
30 g de moutarde

POUR LA MAYONNAISE

3 œufs durs
2 cuil. à soupe échalotte ciselée
2 cuil. à soupe de mayonnaise
2 cuil. à soupe de moutarde
Poivre Sichuan

POUR LE DRESSAGE

12 tranches de pain de mie



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

La sauce teriyaki

› Dans une casserole, porter à ébullition la sauce soja, le saké et le miel.

Le poulet

› Désosser les cuisses de poulet et assaisonner de sel.
› Dans une poêle, faire dorer la viande côté peau dans de l'huile de colza.
› Dégraisser et continuer la cuisson côté peau.
› Une fois bien doré, on retourne pour obtenir une cuisson homogène et on y ajoute la sauce teriyaki. Les deux côtés du poulet doivent être bien imprégnés de la sauce.

Le beurre-moutarde

› Dans un récipient, mélanger le beurre demi-sel et la moutarde.

La mayonnaise

› Dans un récipient, écraser les œufs durs, ajouter l'échalotte ciselée, la mayonnaise, la moutarde, le poivre Sichuan et mélanger.

Le dressage

› Toaster les tranches de pain de mie sur une seule face, badigeonner l'autre face de beurre-moutarde.
› Déposer une pièce de poulet et une grosse cuillère à soupe du mélange mayonnaise et refermer le sandwich avec une nouvelle tranche de pain de mie.



Pizza

VEGETARIANA



Recette de
Vito Morreale

INCONTOURNABLE DE LA RESTAURATION RAPIDE, LA PIZZA SE DÉCLINE À L'INFINI : RONDE, CARRÉE, À LA PART OU MÊME EN FORME DE CŒUR ! ENTRE PÂTE FINE ET MOELLEUSE, FROMAGES VARIÉS, CHARCUTERIES OU LÉGUMES DE SAISON, CHAQUE RECETTE AFFIRME SON CARACTÈRE. LA VERSION VÉGÉTARIENNE SÉDUIT PAR SA FRAÎCHEUR ET SES SAVEURS ÉQUILIBRÉS. DÉCOUVREZ L'INTERPRÉTATION GOURMANDE DE VITO MORREALE ET LAISSEZ-VOUS INSPIRER !



Durée : 30 min



Difficulté : moyen



Portions : 4

Ingrédients

POUR LE PÂTON PIZZA

1 kg de farine
10 g 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

Roquette
Tomates cerise



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

À RETROUVER AU RAYON CRÈMERIE

LE PRIX
C'EST ICI



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

LE PRIX
C'EST ICI



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

LE PRIX
C'EST ICI



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



Bo bun

NEMS BŒUF

AJOUTEZ UNE TOUCHE D'ASIE À VOTRE CARTE AVEC LE BO BUN, UNE RECETTE FRAÎCHE ET GOURMANDE QUI PLAÎT À COUP SÛR ! FACILE À PRÉPARER ELLE MARIE DES VERMICELLES DE RIZ FONDANTS, DES LÉGUMES CROQUANTS, DES HERBES AROMATIQUES ET UNE VIANDE MARINÉE SAVOUREUSE. PENSEZ À L'ACCOMPAGNER DE NEMS CROUSTILLANTS POUR ENCORE PLUS DE GOURMANDISE.



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
Germe 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.fr](https://www.metro.fr)

LE PRIX
C'EST ICI



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

LE PRIX
C'EST ICI



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

LE PRIX
C'EST ICI



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





Champignons

Sublimez vos raviolos avec une onctueuse sauce aux champignons, un délice crémeux qui fait la différence !



Carbonara

Une sauce carbonara crémeuse et gourmande, idéale pour sublimer de délicieuses tagliatelles.



Arrabbiata

Une sauce relevée et parfumée, idéale pour apporter du piquant et du caractère aux penne al dente !



Bolognaise

Un mélange riche de viande mijotée et de tomates fondantes, l'allié idéal pour napper les spaghetti.

Sauces & pâtes

L'ACCORD PARFAIT

DANS L'UNIVERS DE LA RESTAURATION RAPIDE, CHAQUE DÉTAIL COMPTE POUR SÉDUIRE ET FIDÉLISER LA CLIENTÈLE. LES SAUCES JOUENT UN RÔLE CLÉ DANS L'EXPÉRIENCE GUSTATIVE, APPORTANT CARACTÈRE ET GOURMANDISE AUX PÂTES. CHACUNE D'ELLES RÉVÈLE UN ÉQUILIBRE UNIQUE DE SAVEURS ET UNE IDENTITÉ CULINAIRE AFFIRMÉE. DÉCOUVREZ COMMENT ASSOCIER CES SAUCES EMBLÉMATIQUES AUX BONNES VARIÉTÉS DE PÂTES POUR PROPOSER DES PLATS SAVOUREUX ET IRRÉSISTIBLES À VOS CLIENTS.



Pesto alla genovese

Un tourbillon de basilic frais, de parmesan et de pignons, idéal pour enrober chaque spirale de fusilli !



Puttanesca

Un mélange audacieux d'olives, câpres et tomates, imprégnant chaque conchiglie d'une saveur méditerranéenne pour des bouchées toujours plus gourmandes.

NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g

NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g

NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g

NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g

NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g

NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g

NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g

Sain & GOURMAND

RICHES EN SAVEURS ET EN BIENFAITS, LES CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES RÉINVENTENT LA RESTAURATION RAPIDE. POLYVALENTS, SAINS ET TENDANCE, ILS APPORTENT DE NOUVELLES TEXTURES ET INSPIRATIONS. ILS ALLIENT SAVEUR, NUTRITION ET PRATICITÉ POUR DES RECETTES CRÉATIVES ET ÉQUILIBRÉES, RÉPONDANT AUX ATTENTES D'UNE CLIENTÈLE EN QUÊTE DE NOUVEAUTÉ.



TRIO DE QUINOA

Coloré, savoureux et source de protéines, ce trio de quinoa allie plaisir et équilibre pour des salades gourmandes.



QUINOA BLANC

Léger et riche en protéines, le quinoa blanc s'intègre parfaitement dans des salades fraîches ou des burgers végétariens pour une touche moderne et nutritive.



POIS CHICHE

Riche en protéines et en fibres, le pois chiche séduit par sa douceur et son côté gourmand, idéal pour des recettes saines avec une touche méditerranéenne.



PETIT ÉPEAUTRE

Très apprécié pour sa richesse nutritionnelle et son goût rustique, il offre une alternative savoureuse aux céréales classiques et revisite les bowls et les galettes végétariennes.



LENTILLES VERTES

Parfaites pour un bowl énergisant, les lentilles vertes se mélangent à des légumes croquants et une sauce citronnée pour des menus sains et modernes.



LENTILLES CORAIL

Déliçables et fondantes, les lentilles corail sont parfaites pour des soupes onctueuses ou des dahl aux épices parfumées.



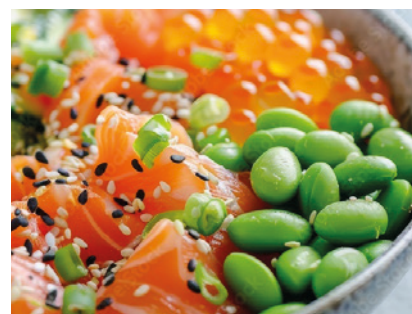
BOULGOUR

Polyvalent et riche en fibres, le boulgour révèle une texture gourmande et s'intègre facilement aux recettes équilibrées et tendances du moment.



SEMOULE DE BLÉ DUR

Idéale pour un taboulé express, la semoule de blé dur se marie avec tomates, menthe et citron pour une recette fraîche et rapide.



FÈVES DE SOJA

Croquantes et riches en protéines, les fèves de soja, au goût subtil, transforment un simple wrap ou bowl en une recette originale et protéinée.

LES CÉRÉALES & LÉGUMINEUSES



LE PRIX C'EST ICI

BOULGOUR
SABAROT
Réf. : 309111
le sac 5kg



LE PRIX C'EST ICI

QUINOA BLANC
METRO CHEF
Réf. : 244483
le sac 2,5kg



LE PRIX C'EST ICI

TRIO DE QUINOA
SABAROT
Réf. : 192243
le sachet 1kg

INFOSPRO

Pour une jolie touche de couleurs dans l'assiette, les quinoa blancs, noirs et rouges sont mélangés.



LE PRIX C'EST ICI

SEMOULE DE BLÉ DUR
LE RENARD
Réf. : 241654
extra fine
le sac 5kg
Existe aussi en semoule de blé dur extra fin 25kg ou semoule de blé dur moyen 5kg



LE PRIX C'EST ICI

PETIT ÉPEAUTRE BLANCHI DU VENTOUX
SAISSE ET FILS
Réf. : 188560
le paquet 1kg

IDÉALPOUR

Cultivé depuis près de 1000 ans, le petit épeautre est considéré comme l'ancêtre des céréales. Il s'agit d'un aliment complet, source de protéines, riche en fibres et en magnésium, il est aussi très digeste et se distingue par un très faible taux de gluten. Le petit épeautre est idéal troid en salade ou chaud en accompagnement.



LE PRIX C'EST ICI

LENTILLES VERTES FRANÇAISES
METRO CHEF
Réf. : 244479
cuisson 25min
le sachet 5kg



LE PRIX C'EST ICI

LENTILLES CORAIL
METRO CHEF
Réf. : 246207
le sac 2,5kg



LE PRIX C'EST ICI

POIS CHICHES 11MM
METRO CHEF
Réf. : 264033
cuisson 1h30
le sachet 5kg



LE PRIX C'EST ICI

FÈVES DE SOJA
METRO CHEF
Réf. : 275792
le sachet 1kg



Suggestions de présentation.

Fruits secs : DU CROQUANT EN DESSERT

BOOSTEZ LA GOURMANDISE ET LA TEXTURE DE VOS DESSERTS AVEC LES FRUITS SECS ! AMANDES, NOISETTES, PISTACHES, NOIX DE COCO OU ENCORE PIGNONS DE PIN : ILS APPORTENT DU CROQUANT, DU PARFUM ET DE LA RICHESSE À VOS CRÉATIONS. PARFAITS POUR TWISTER UN FROMAGE BLANC, ENRICHIR UN GRANOLA MAISON OU DONNER DU CARACTÈRE À VOS COOKIES ET BROWNIES. DES INGRÉDIENTS SIMPLES ET EFFICACES POUR SUBLIMER VOS RECETTES ET SÉDUIRE VOS CLIENTS !



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



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



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



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



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



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



NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g



NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g



NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g



NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g



NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g



NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g



NOM PRODUIT
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g



Un plaisir GIVRÉ

VALEUR SÛRE DES DESSERTS, LA GLACE EST À LA FOIS GOURMANDE, RAFRAÎCHISSANTE ET RENTABLE. EN POT, EN CORNET OU EN COUPE, ELLE SE DÉCLINE À L'INFINI SELON LA SAISON ET LES ENVIES. ASSOCIEZ-LA À DES TOPPINGS CROQUANTS, DES COULIS FRUITÉS OU UNE GÉNÉREUSE CHANTILLY POUR PROPOSER UNE EXPÉRIENCE UNIQUE ET PERSONNALISÉE À VOS CLIENTS.

SORBET À LA FRAISE

Un sorbet intense et fruité, parfait pour une touche de fraîcheur en fin de repas. Il séduit par sa légèreté et son goût authentique.

CORNET

Sa texture croustillante contraste parfaitement avec la douceur de la crème glacée pour une expérience encore plus savoureuse.



FRAISE DEMOISELLE

Elle révèle toute sa finesse en topping. Son goût délicatement parfumé rehausse glaces, sorbets et desserts, pour une présentation aussi élégante que savoureuse.

Retrouvez nos fraises **P.XX**

CHANTILLY

Onctueuse et aérienne, elle sublime glaces et desserts en un geste gourmand.

Retrouvez nos chantilly **P.XX**



NOM PRODUIT

MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature

Glaces **METRO Chef**
LA FRAÎCHEUR ARTISANALE

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

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description

NOM PRODUIT
ORIGINE
MARQUE
Réf. : 00000
description



Osez

LE MOCKTAIL

FAITES LA DIFFÉRENCE EN PROPOSANT UNE ALTERNATIVE ORIGINALE AUX JUS DE FRUITS ET SMOOTHIES CLASSIQUES. LES MOCKTAILS À BASE DE BOISSON ÉNERGISANTE APPORTENT UNE TOUCHE DE FRAÎCHEUR, DE PEP'S ET D'ORIGINALITÉ À VOTRE CARTE. FACILES À PRÉPARER ET VISUELLEMENT ATTRACTIFS, ILS SÉDUISENT UNE CLIENTÈLE EN QUÊTE DE NOUVELLES EXPÉRIENCES GUSTATIVES. TESTEZ CETTE RECETTE SIMPLE ET EFFICACE POUR DYNAMISER VOTRE OFFRE !



Durée : 2 min Difficulté : facile

Ingédients

50 ml de jus de pomme
100 ml de boisson énergisante
De la menthe fraîche

Préparation

- ▶ Remplissez un verre de glaçons pour une boisson bien fraîche.
- ▶ Versez le jus de pomme, puis ajoutez délicatement la boisson énergétique.
- ▶ Remuez légèrement pour bien mélanger les saveurs.
- ▶ Décorez avec quelques feuilles de menthe fraîche et servez immédiatement.



LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature

Existe aussi en lorem ipsum

LE PRIX
C'EST ICI



NOM PRODUIT

ORIGINE FRANCE

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature

Existe aussi en lorem ipsum



Le plan de nettoyage :

LA GARANTIE D'UNE SÉCURITÉ SANITAIRE OPTIMALE



Les locaux et le matériel utilisés pour vos préparations culinaires peuvent être une source de contamination si leur entretien n'est pas rigoureusement planifié. **Un plan de nettoyage bien défini est donc indispensable pour garantir la sécurité sanitaire de votre établissement.**

Un outil sur-mesure pour vos besoins

Votre plan de nettoyage doit être adapté à la taille et à l'agencement de vos locaux, au type de denrées travaillées et à vos effectifs. Il doit être clairement affiché dans vos cuisines et arrière-salles, à la vue de tous vos collaborateurs.

Voici les éléments qu'il doit impérativement mentionner :

- › Les zones et surfaces concernées.
- › La fréquence des nettoyages.
- › Les produits à utiliser, leur méthode d'application et leur dosage.
- › Les noms des responsables en charge.
- › Les moyens de contrôle de la propreté.

Les bonnes pratiques à ne pas négliger

Une fois votre plan établi, quelques règles doivent être suivies pour maintenir un environnement de travail et d'accueil irréprochables :

- › **Nettoyer hors présence d'aliments** pour éviter tout risque de contamination.

› **Choisir des produits adaptés**, homologués et rangés séparément.

› **Utiliser du matériel adéquat** comme des lavettes synthétiques, balais brosses et raclettes en caoutchouc, en évitant les éponges ou ustensiles en bois.

› **Former et impliquer vos équipes** pour garantir une application rigoureuse.

› **Assurer un suivi et des audits réguliers** pour vérifier l'efficacité du plan.

Un plan de nettoyage clair et bien appliqué est la clé pour rassurer vos clients, protéger vos équipes et maintenir des standards de qualité élevés dans votre établissement.

POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS LE BON DÉROULEMENT DE CETTE TÂCHE ET VOUS ASSURER UN SUIVI HEBDOMADAIRE IRRÉPROCHABLE, METRO MET À VOTRE DISPOSITION DES PLANS DE NETTOYAGE COMPLETS POUR CHAQUE ZONE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT (CUISINE, SALLE, SANITAIRE) AINSI QU'UNE SÉLECTION DE PRODUITS ADAPTÉS À CHAQUE SITUATION.



TÉLÉCHARGEZ VOS PLANS DE NETTOYAGE SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)
EN FLASHANT CE QR CODE :



RETROUVEZ LES FICHES DE DONNÉES DE SÉCURITÉ DE NOS PRODUITS D'HYGIÈNE SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)
EN FLASHANT CE QR CODE :



IDENTIFIEZ TRÈS FACILEMENT DANS VOS HALLES ET SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr) LES PRODUITS DU PLAN DE NETTOYAGE
PRÉSENTÉS SUR CES PLANS GRÂCE AU PICTOGRAMME "PLAN DE NETTOYAGE" QUI SERA APPOSÉ SUR LEURS ÉTIQUETTES

MAÎTRISEZ LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT
À TRAVERS CE GUIDE QUE NOUS VOUS OFFRONS EN FLASHANT CE QR CODE :

