

# #Restauration RAPIDE

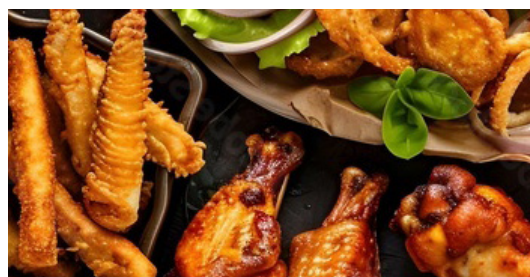
**D**aliurei tem locae morumunt L. es vid patus, unum is opultoris popublia cuppl. Em elium imis; et atius furo tus, escibus coene clessenatae patiam mac incus conius. Furopor uncutum prissin temo nonit, que ignost addum orat. Mullegerorum sit gratem opte intidesti, conder us ideatum pulium ponducestist 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. Gratarī 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. Silius, 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 CRÈMERIE



## 00 LE TRAITEUR



## 00 L'ÉPICERIE SUCRÉE



## 00 LES BOISSONS FROIDES



## 00 L'ÉQUIPEMENT





# Les halles METRO

## 1<sup>ER</sup> 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 1<sup>re</sup> face, le retourner puis déposer 2 tranches de cheddar sur chaque steak et une pincée de gros poivre à steak.
- › Mettre sous cloche pour faire fondre le fromage.

## Le montage

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



# 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

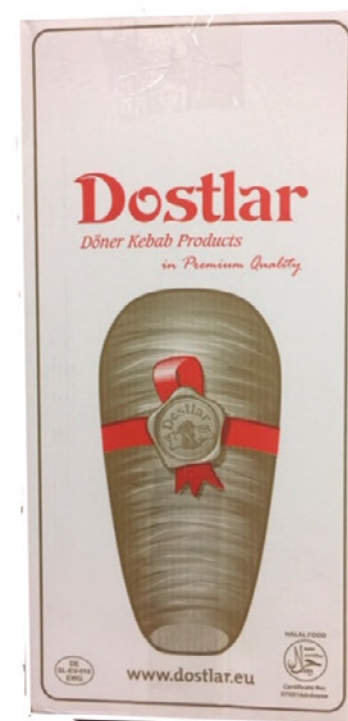
- Tailler très finement la viande de poulet (kebab), dans une tortilla de 30 cm.
- Placer au milieu les deux grandes feuilles de salade romaine puis placer 50 g de chou rouge mariné, 90 g de poulet mariné en tranches et la mozzarella en cossettes.
- Rouler le burrito et le colorer sur une plancha de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



NOUVEAU !

LE PRIX  
C'EST ICI

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



NOUVEAU !

LE PRIX  
C'EST ICI

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



LE PRIX  
C'EST ICI

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



LE PRIX  
C'EST ICI

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



LE PRIX  
C'EST ICI

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



NOUVEAU !

LE PRIX  
C'EST ICI

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

Suggestions de présentation.





# Appetizers

## NOUVEAUX ROIS DU SNACKING !

**D**epuis 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 !



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

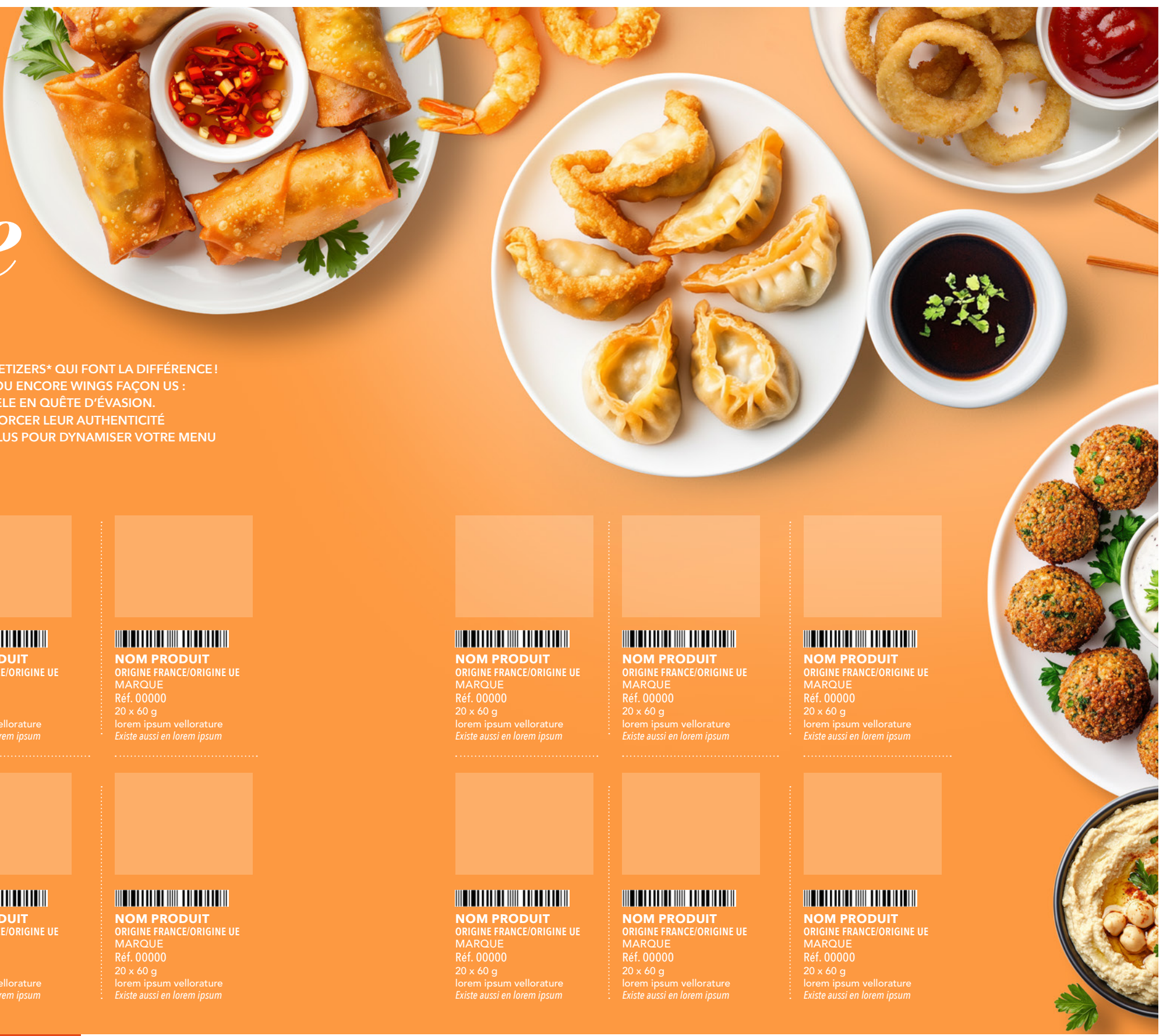
\*Les apéritifs



# 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 !



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

\*Les apéritifs





# Lorem IPSUM

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 LACCUS-CIT FACIIS MI, UNT OMNISIT LABOREMPOS EAT OPTAQUAE VOLORECTUM NISQUE SIMPORUM REM.

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

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 corioorentio. Fic tem erchici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae aut renditas pre venti blab ium, comninin 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



**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





# Lorem IPSUM

OVIDELIG ENTUSAE VOLUPTI TEMQUAM ANDAESEQUI BLATEMO 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 SECUPATQUAM AD EICIAT VOLORIO NSEQUI AUT QUIAEPTUR CIAS VEL INCTA ILLEN ATUREIURION PREICABORRO CUS MO QUI BERSPEDITIO. ET AS AUTATQUAT.

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

## Sous-titre partie

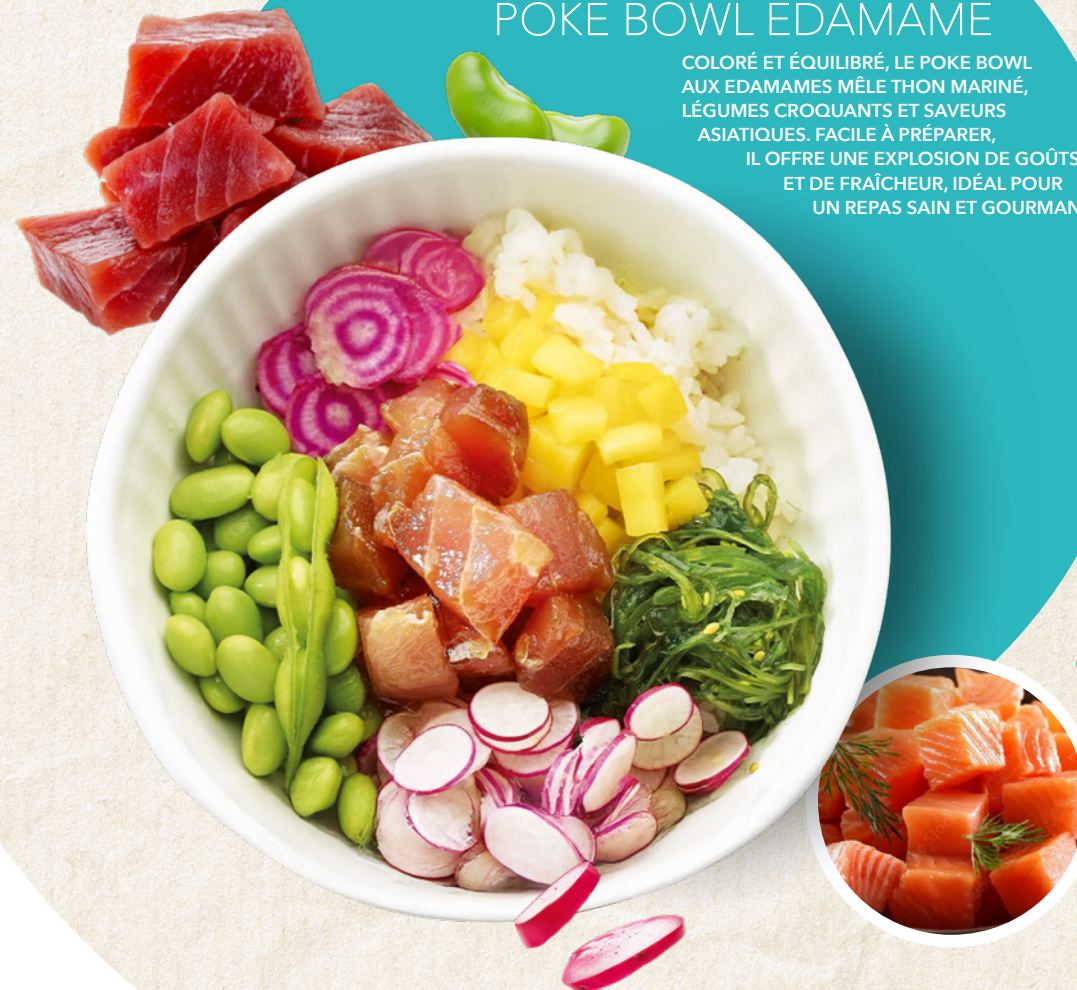
Ut pre quaecta delignis magniatem qui sant dus re ped enti denim sus et ernatium rerspid esent doluptasi ipsaest re nis doluptati quuntia il in reium lat ipis corioientio. Fic tem erchici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae aut renditas pre venti blab ium,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



## Recette POKE BOWL EDAMAME

COLORÉ ET ÉQUILIBRÉ, LE POKE BOWL AUX EDAMAMES MÊLE THON MARINÉ, LÉGUMES CROQUANTS ET SAVEURS ASIATIQUES. FACILE À PRÉPARER, IL OFFRE UNE EXPLOSION DE GOÛTS ET DE FRAÎCHEUR, IDÉAL POUR UN REPAS SAIN ET GOURMAND !



**ASTUCE :**  
Remplacez la longe de thon par des cubes de saumon pour varier les saveurs !



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



LE PRIX  
C'EST ICI



**PAVÉS DE SAUMON  
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 PRIX  
C'EST ICI



**CUBES DE SAUMON POKE  
SANS ARÊTE ET SANS PEAU**  
ÉLEVÉ EN NORVÈGE  
Réf. : 261690  
Salmo salar  
le sachet 500g





# 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 !



**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



**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





# 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 nourrissantes 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

### 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 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 !

**L**e 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

**C**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 démarche 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.

**S**imple, 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](https://www.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.



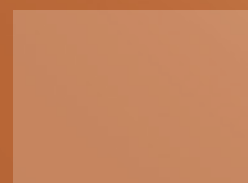
  
**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
Lorem ipsum volorature  
Existe aussi en Lorem ipsum



  
**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



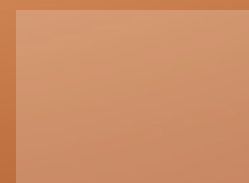
  
**NOM PRODUIT**  
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE  
MARQUE  
Réf. 00000  
20 x 60 g  
Lorem ipsum volorature  
Existe aussi en Lorem ipsum



  
**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



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











# 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 !

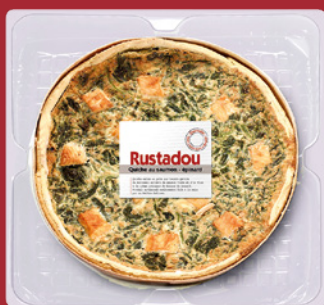
À l'instar du sandwich, la quiche est un grand classique de la gastronomie française et un pilier de la restauration rapide. Gourmande, simple à préparer et facile à consommer, elle séduit par sa diversité et sa praticité. Chaude ou froide, en part individuelle ou à partager, elle ne laisse personne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







# L'ÉPICERIE SALÉE

SOUS-TITRE 3<sup>e</sup> NIVEAU

## SERVICE HUILES USAGÉES





# 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 SECUPATQUAM AD EICIAT VOLORIO NSEQUI AUT QUIAEPTUR CIAS VEL INCTA ILLEN.



## SAUCE PITTA

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



Réf. 00000  
description



## SAUCE CURRY

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



Réf. 00000  
description



## SAUCE ALGÉRIENNE

Onctueuse et relevée, mélange mayo, tomate et épices. Parfaite des sandwiches, burgers et sandwiches !



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.





# Lorem IPSUM

RE PE NONECES TECABOR ALICIMIL EXPLIGNIA-  
TET AUT OFFICID QUI TE EXCEROVITEM IPITA-  
TIBUS, 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.



**L**et pre quaecta delignis magnia-  
tem qui sant dus re ped enti  
denim sus et ernatium rerspid  
esent doluptasi ipsaest re nis doluptati  
quuntia il in reium lat ipis corioventio.  
Fic tem erchici simenis et exerio magnis  
que ipis aliquam, con reptatatquo  
vellendae numet fugiae aut renditas  
pre venti blab ium, comninin 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 corioventio. Fic tem  
erchici simenis et exerio magnis que  
ipis aliquam, con reptatatquo vellen-  
dae numet fugiae aut renditas pre venti  
blab ium, comninin 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 volere impor-  
atem laborume num rescil ideris mil  
mod qui dit veleni nistet volorer nata-  
tia 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  
esteamopirajuild etam tusdam nima  
dolupta temperrum reseamtemest.

## *Sous-titre partie*

Ut pre quaecta delignis magniatem qui  
sant dus re ped enti denim sus et erna-  
tium rerspid esent doluptasi ipsaest  
re nis doluptati quuntia il inrechici  
simenis et exerio magnis que ipis  
aliquam, con reptatatquo vellendae  
numet fugiae aut renditas pre venti  
blab ium, comninin 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 volere impor-  
rechici simenis et exerio magnis que  
ipis aliquam, con reptatatquo vellen-  
dae numet fugiae aut renditas pre venti  
blab ium, comninin niet provitaqui.





# 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**

LE PRIX  
C'EST ICI



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

Quo conimperum esse  
parum quuntusdae serovi  
arciatur sus essitiaie perfe  
cum tenitae



### Carbonara

Quo conimperum esse  
parum quuntusdae serovi  
arciatur sus essitiaie perfe  
cum tenitae



### Arrabbiata

Quo conimperum esse  
parum quuntusdae serovi  
arciatur sus essitiaie perfe  
cum tenitae



### Bolognaise

Quo conimperum esse  
parum quuntusdae serovi  
arciatur sus essitiaie perfe  
cum tenitae

# 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 TEC-  
TIBUS DERIBUS ET UT ET UNDAM DE NOBIT PERO TOTATI REHENTUR SECUPTATQUAM AD EICIAT  
VOLORIO NSEQUI AUT QUIAEPTUR. MI, UTATIO VOLENTI OSSUMQUE DOLOREH ENDAECT IASIMIL  
IURE VENDA DOLUPTUR, UTATUREM QUE SE CUM VOLUPTATURES ULLUPTA ET QUAM RESERIBUM.



### Pesto alla genovese

Quo conimperum esse  
parum quuntusdae serovi  
arciatur sus essitiaie perfe  
cum tenitae



### Puttanesca

Quo conimperum esse  
parum quuntusdae serovi  
arciatur sus essitiaie perfe  
cum tenitae



  
**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





# Lorem IPSUM

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. DAE ELIBUS ET AUT VELESEDI ALITI OD EST, EX EXCEST MOLUPTATUR RESSE.



## TRIO DE QUINOA

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



## QUINOA BLANC

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



## BOULGOUR

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



## POIS CHICHE

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



## PETIT ÉPEAUTRE

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



## SEMOULE DE BLÉ DUR

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



## LENTILLES VERTES

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



## LENTILLES CORAIL

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



## FÈVES DE SOJA

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

## 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 froid 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



ACHETEZ PLUS  
PAIEZ MOINS

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





# Le café

## AFFOGATO

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 LACCUS-CIT FACIIS MI, UNT OMNISIT LABOREMPOS EAT OPTAQUAE VOLORECTUM NISQUE SIMPORUM REM.

Let pre quaecta delignis magnia-tem qui sant dus re ped enti denim sus et ernatium rerspid esent doluptasi ipsaest re nis doluptati quuntia il in reium lat ipis corioientio. Fic tem erchici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae aut renditas pre venti blab ium, comninin 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 corioientio. Fic tem erchici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae aut renditas pre venti blab ium, comninin 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 volere imporrechici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae aut renditas pre venti blab ium, comninin niet provitaqui.

sequibus. Bus, ut ea nos exceatur os debissequae ea ex ea prenisqui etam esteamopirajulard 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 inrechici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae aut renditas pre venti blab ium, comninin 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 volere imporrechici simenis et exerio magnis que ipis aliquam, con reptatatquo vellendae numet fugiae aut renditas pre venti blab ium, comninin niet provitaqui.



RETROUVEZ TOUT  
NOS CONSEILS  
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



la marque  
METRO RIOBA



LE PRIX  
C'EST ICI

**RISTRETTO N°11**

Réf. : 298242

60% arabica, 40% robusta  
puissant et généreux  
capsules en aluminium  
intensité 11  
le sachet 50 capsules

la marque  
METRO RIOBA

VISUEL EN  
ATTENTE

LE PRIX  
C'EST ICI

**CAFE RIOBA PERFETTO 10 GR KG**

Réf. : 308149

RIOBA Café en grain Perfetto 80/20 1 kg  
La pièce 1000G



LE PRIX  
C'EST ICI

**ESPRESSO FORZA**

L'OR

Réf. : 232910

intensité 9  
le carton 100 capsules



LE PRIX  
C'EST ICI

**RISTRETTO**

L'OR

Réf. : 232911

intensité 11  
la capsule

la marque  
METRO RIOBA



LE PRIX  
C'EST ICI

**CHOCOLAT EN POUDRE  
LACTÉ**

Réf. : 247521

100 dosettes environ  
la boîte 3kg



LE PRIX  
C'EST ICI

**POUDRE CHOCOLATÉE**

VAN HOUTEN

Réf. : 002230  
spécial bar  
la boîte 1kg



LE PRIX  
C'EST ICI

**POUDRE 100% PUR CACAO  
NON SUCRÉ**

VAN HOUTEN

Réf. : 022642  
la boîte 250g





# 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 vellorature



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

# Glaces 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.





# 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

## Ingrédients

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 :



**MULTI-  
BACTÉRICIDE**



**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 :

