

Un marché tendu

MAIS PLEIN D'OPPORTUNITÉS

EN FRANCE, LA CONCURRENCE SUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE EST PARTICULIÈREMENT RUDE. NÉANMOINS, DES OPPORTUNITÉS EXISTENT POUR RÉPONDRE AUX NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS ET DÉVELOPPER SON ACTIVITÉ.

8/10

FRANÇAIS
SE SONT RENDUS
AU RESTAURANT
AU MOINS 1 FOIS
PAR MOIS EN 2023



27,24€
DE PANIER MOYEN
EN 2023
+ 2,73€ PAR RAPPORT
À 2022



400%

D'AUGMENTATION
SUR LE PRIX DE L'HUILE
EN 2023



134
250
RESTAURANTS
EN 2023

114 MDS D'EUROS
DE CA EN 2023
+ 7,9 % PAR RAPPORT
À 2022 PAR MOIS
EN 2023

301 000 D'EUROS
DE CA MOYEN
PAR RESTAURANT
EN 2023
+ 13 000 €
PAR RAPPORT À 2022



(1) Source : Étude de marché propulse by crédit agricole / OrcunGroup /

Les halles METRO

1^{ER} PARTENAIRE
DES RESTAURATEURS INDEPENDANTS

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](https://www.metro.fr)
sans vous déplacer.

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

DU MATÉRIEL
CHR
EN FRANCE



TROUVEZ-TOUT SUR
[METRO.fr](https://www.metro.fr)

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

+ de
200 000
RÉFÉRENCES
ACCESSIBLES EN 1 CLIC !



CAISSE ENREGISTREUSE,
RÉSERVATIONS & COMMANDES
EN LIGNE, SITE INTERNET

+ de
65 000 CLIENTS
SÉDUITS
PAR DISH
BY METRO



UNE LARGE GAMME
DE PRODUITS LOCAUX

+ de
10 000
PRODUITS
LOCAUX
ET DU TERROIR



DES PRODUITS AU
MEILLEUR RAPPORT
QUALITÉ-PRIX

4 800
RÉFÉRENCES
METRO
EXCLUSIVES



UN SERVICE APRÈS-VENTE
AUSSI PERFORMANT
QU'ACCESSIBLE

97%
DE NOS CLIENTS
SONT SATISFAITS
DU SAV METRO



*Marketplace = place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.

LA VIANDE/BOUCHERIE

LE BŒUF LE TARTARE ET CARPACCIO

2 UB TARTARE
EN ATTENTE



FONDEZ POUR LE TARTARE & LE CARPACCIO

Le tartare et le carpaccio incarnent parfaitement le renouveau de la cuisine crue. Légers et raffinés, ils séduisent naturellement les gastronomes en quête de fraîcheur. Mais s'ils se préparent rapidement, pas question pour autant de négliger l'assaisonnement !



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

mmm...



LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Un vin rouge jeune au bon rapport qualité-prix et dont la gourmandise et la rondeur équilibreront la salivation. Un Chinon.

CHINON
MICHEL LAURENT
Réf. 00000



2 UB CARPACCIO
EN ATTENTE



PRODUIT LIVRÉ LE PRIX C'EST ICI



CARPACCIO DE BŒUF
ORIGINE FRANCE
JEAN ROUTHIAU
Réf. : 061249
viande bovine
la boîte 20 assiettes de 70g
Existe aussi en race charolaise



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



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





Poulet rôti

UN PLAT (A)DORÉ

Plat familial traditionnel s'il en est, le poulet rôti a plus que jamais le vent en poupe. C'est même le plat préféré d'un tiers des Français ! Dans les enseignes de grande distribution, sur les marchés, au restaurant et même en boulangerie, il est partout.

Les raisons de ce succès ?

Avec sa peau joliment dorée et croustillante et son fumet alléchant, il met en appétit grands et petits. Mais ce n'est pas tout ! Car s'il régale dans sa version « classique », il se prête également à de nombreuses déclinaisons : au thym, au citron, aux olives ou encore à la vanille, il se réinvente pour mieux surprendre. Et même les chefs étoilés s'y mettent, à l'image d'Antoine

Westermann qui a eu la brillante idée de le laisser reposer une heure durant dans un bouillon avant de le faire cuire à la broche. Un délice ! Dernier atout et non des moindres, c'est l'un des rares produits dont le prix a baissé durant l'inflation... On comprend mieux pourquoi il fait toujours autant envie.

Mais quelles sont les clés pour faire saliver vos clients à coup sûr ?

Premièrement, le choix du poulet ! Fermier, certifié ou standard, il y en a pour tous les goûts et tous les coûts. L'assaisonnement est tout aussi capital ! Sel et poivre, épices diverses et variées, herbes de Provence..., les possibilités sont quasi infinies pour sublimer votre

volaille. Enfin, la découpe. La présentation est comme toujours capitale car dans la restauration, vous le savez, il faut savoir flatter les pupilles avant même les papilles. Symbole de convivialité et de générosité, le poulet rôti reste donc une valeur sûre à ne pas négliger !



LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Volaille offrant de la douceur et de la mâche. La cuisson rôtie apporte un peu d'amertume. Des vins blancs gras et fruités sont idéaux puisque le fruité et la rondeur s'accrochent à la légèreté et à la douceur de la volaille. Un vin blanc de Bourgogne.

CHABLIS
ÉMILE DURAND
Réf. 00000



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Volailles Terrena x METRO

LA PRODUCTION FRANÇAISE DÉPLOIE SES AILES

TERRENA ET METRO S'ASSOCIENT AFIN DE PROPOSER AUX PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION DES VOLAILLES FRANÇAISES DE PREMIÈRE QUALITÉ ISSUES D'UNE DÉMARCHE RSE. COCORICO !

Alicia Di Pasquale ACHETEUSE BOUCHERIE CHEZ METRO

Si le rapprochement de Terrena et METRO semble si naturel, c'est que les deux partenaires partagent de nombreuses valeurs, notamment sur le terrain de l'exigence.

La preuve : pour proposer des volailles d'une qualité irréprochable, Terrena, coopérative agricole française multi-filières, travaille uniquement avec des exploitations à taille humaine composées d'éleveurs locaux passionnés et spécialisés dans leur domaine. Afin de renforcer encore leur collaboration, METRO et Terrena ont conclu un accord tripartite avec Galliance, le pôle volailles de la coopérative, partenaire historique de METRO. Et de ce rapprochement est née la marque « La Nouvelle Agriculture® professionnelle », une référence pour les restaurateurs exigeants ! Cette approche permet de garantir la qualité et la traçabilité des produits, contrôlables grâce à un simple QR code présent sur l'emballage, tout en valorisant le savoir-faire des éleveurs français !

METRO, de son côté, s'engage à valoriser le produit pour en développer les ventes. Alicia Di Pasquale, acheteuse boucherie chez METRO, déclare d'ailleurs à ce sujet : « Aujourd'hui, notre rôle dans ce partenariat est multiple : on doit faire connaître le produit, l'adapter selon les retours clients

et en faire la promotion. » Une relation gagnant-gagnant qui ne laisse personne sur sa faim !

Autre point de convergence entre Terrena et METRO, l'ambition de proposer aux Français une alimentation de première qualité offrant de meilleurs apports nutritionnels. Cela passe notamment par la valorisation de la production française. Et ça ne s'arrête pas là ! Terrena et METRO ont également à cœur de développer une démarche innovante permettant aux agriculteurs de pérenniser leur activité. Un engagement fort, porteur d'une démarche responsable.

Parmi les produits phares de ce partenariat, on trouve l'incontournable filet de poulet Origine France. Élevé sans traitement antibiotique à partir d'une alimentation diversifiée avec de la graine de lin conformément au cahier des charges Bleu-Blanc-Cœur, ce poulet issu d'un mode d'élevage RSE répond à des exigences et à un cahier des charges particulièrement rigoureux. Un produit qui illustre parfaitement l'engagement des deux partenaires pour répondre aux attentes des consommateurs. Et des restaurateurs ! Accessible avec son coût portion maîtrisé, calibré et conditionné pour répondre aux besoins des chefs, il a décidément tout bon.



LE BŒUF IRLANDAIS

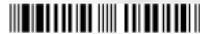


SCANNEZ LES CODE-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIX



SURPRENEZ AVEC LE BŒUF IRLANDAIS

Réputée pour sa tendreté exceptionnelle et son persillé remarquable, la viande irlandaise séduit les amateurs de qualité et les passionnés de gastronomie à la recherche de produits d'exception. Issue d'animaux jeunes, âgés de moins de 36 mois, et sélectionnée parmi des races précoces spécialement élevées pour leurs qualités bouchères, elle allie une texture fondante incomparable à une belle marbrure, habituellement observée sur des viandes plus matures, mais rarement égalée.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

Innovez AVEC LE POULPE

La côte de popularité du poulpe grimpe en flèche depuis quelques années. Cet engouement soudain s'explique par la volonté des chefs de satisfaire une clientèle toujours plus exigeante à la recherche de saveurs originales.

Ce produit haut de gamme fascine les chefs du monde entier avec sa texture et sa capacité à absorber les saveurs, mais c'est surtout le défi que représente sa cuisson qui pique leur curiosité. En effet, le risque d'obtenir

une texture caoutchouteuse n'est pas négligeable. Alors pour dompter le poulpe, privilégiez une méthode de cuisson adaptée : grillé, en cuisson lente ou à feu vif. Quelle que soit la spécialité de votre restaurant, le poulpe saura s'y adapter. Qu'il soit préparé à la plancha, en salade ou braisé, le poulpe offrira à vos clients une expérience culinaire mémorable. Osez l'audace en mettant le poulpe à la carte : un choix original qui marquera les esprits.



LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Mollusque à la saveur fine, douce et à la mâche persistante. Des blancs parfumés, légers par la structure mais vifs par l'acidité. Des vins blancs suffisamment aromatiques pour équilibrer le parfum du mollusque et frais pour flatter leur douceur.

POUILLY-FUMÉ
MICHEL LAURENT
Réf. 00000



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



TENTACULES DE POULPE CUITES
GEL PÊCHE
Réf. : 296249
Octopus vulgaris
calibre 70/100g
la barquette 1kg



**TUBES D'ENCORNET AVEC
EAU AJOUTÉE**
PÊCHÉS EN ATLANTIQUE SUD-OUEST
Réf. : 033990
Illex argentinus
calibre 8/12 pièces au kg
le sachet de 1Kg 1kg



**ANNEAUX D'ENCORNETS
BLANCHIS**
PÊCHÉS EN ATLANTIQUE SUD-OUEST
Réf. : 011066
Illex argentinus
calibre 100/150 pièces par kg
le sachet de 1Kg 1kg



**PETITES SEICHES ATTENDRIES
VIDÉES ET NETTOYÉES**
PÊCHÉES EN OCÉAN INDIEN, ORIGINE INDE
Réf. : 042384
Sepia aculeata ou Sepia prashadi
calibre 40/80 pièces au kg
le sachet de 1Kg 1kg

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





Emballé C'EST PESÉ !

AFIN DE SIMPLIFIER VOTRE QUOTIDIEN, NOS POISSONS VOUS SONT DÉSORMAIS PROPOSÉS EN BARQUETTES. L'OBJECTIF ? VOUS OFFRIR UNE FRAÎCHEUR ET UNE QUALITÉ IRRÉPROCHABLES TOUT EN VOUS FAISANT GAGNER DU TEMPS PRÉCIEUX.

Un choix de plus de 50 espèces disponibles chaque jour dans les halles METRO

Pour vous garantir des poissons frais de première qualité au quotidien, METRO a développé pour son rayon Marée une nouvelle gamme de barquettes sous atmosphère : un moyen simple et efficace de préserver la fraîcheur, le goût et la texture de votre produit jusqu'à la date limite de consommation. Et le choix est au rendez-vous ! Cabillaud, lieu noir, églefin, lotte..., vous retrouvez pas moins de 40 références, en dos ou en filet, et même des poissons entiers. Et parce qu'il n'y a rien de tel qu'un poisson bien frais, nos produits de la mer sont livrés chaque jour dans nos halles. Fraîcheur maximale garantie !



UNE FRAÎCHEUR LONGUE DURÉE
Pour une meilleure maîtrise de la date limite de consommation.



UNE QUALITÉ OPTIMALE GARANTIE
Par les contrôles drastiques effectués sur les produits avant emballage.



UN ACCÈS EN LIBRE-SERVICE
Qui vous permet de choisir votre produit sans attendre.



UN STOCKAGE PRATIQUE
Possible avec d'autres produits alimentaires dans des locaux réfrigérés.



UN CONDITIONNEMENT HERMÉTIQUE
Pour éviter les écoulements et les odeurs.

Quelles sont LES CARACTÉRISTIQUES ?



Un conditionnement en 2 kg

Peu imposant, sans glace ni polystyrène et une barquette 100% recyclable pour faciliter la gestion des déchets.



Un film plastique

Transparent pour voir et choisir convenablement son poisson.



Une atmosphère

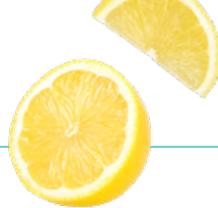
Composée d'un mélange de CO2 et d'azote qui permet de ralentir l'activité bactérienne et de réduire durablement la dégradation du produit.



Un buvard

Qui absorbe l'humidité de façon à conserver les qualités organoleptiques du poisson plus longtemps et à prolonger la durée de vie du produit.





METRO

Chef

Saumon

METRO Chef

FRAÎCHEUR, QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ GARANTIES POUR CE SAUMON METRO CHEF MINUTIEUSEMENT SÉLECTIONNÉ. ÉLEVÉ DANS LES MEILLEURES CONDITIONS, IL RÉPOND AUX EXIGENCES DES RESTAURATEURS LES PLUS RIGOUREUX TOUT EN VALORISANT DES ENGAGEMENTS RESPONSABLES.



QUALITÉ GARANTIE

Le saumon METRO Chef Filière est élevé en Norvège et en Écosse selon un cahier des charges strict, tant au niveau du respect de l'environnement que de l'alimentation et de la densité des poissons. Toutes nos fermes d'élevage partenaires sont d'ailleurs certifiées Global Gap !



LA FRAÎCHEUR AVANT TOUT

Après 3 années d'élevage, les saumons sont transportés en France sur un unique site de transformation. Les saumons entiers repartent aussitôt vers nos halles tandis que ceux destinés à être vendus en filets sont transformés et conditionnés selon un process rigoureux puis livrés en moins de 48h. Et tous nos poissons font l'objet de nombreux contrôles qualité.



CAP SUR LA TRANSPARENCE

Parce que restaurateurs et consommateurs attachent une grande importance à l'origine des produits, METRO a misé sur la blockchain pour vous permettre de connaître toutes les étapes de la vie du saumon METRO Chef que vous achetez en scannant le QR code présent sur l'emballage.



UN PARTENARIAT HISTORIQUE

Le filetage est réalisé par une entreprise locale située en France, à Cherbourg depuis 2003. Ce partenaire de longue date connaît sur le bout des doigts notre niveau d'exigence. C'est grâce à ce travail collaboratif que nous sommes en mesure de proposer des saumons d'une telle qualité !



Les asperges

VARIÉTÉS & COULEURS

SYMBOLE DU PRINTEMPS, L'ASPERGE EST UN PRODUIT RAFFINÉ APPRÉCIÉ POUR SA FRAÎCHEUR ET SA DIVERSITÉ. ISSUES DE TERROIRS COMME LES LANDES, LE SUD-EST OU LE VAL DE LOIRE, ELLES BRILLEN DE MARS À JUIN. TROIS COULEURS MAJEURES S'INVITENT DANS VOS CUISINES :



BLANCHE

Cultivée sous terre, sa chair moelleuse et sa saveur délicate en font une valeur sûre.



VIOLETTE

Légèrement exposée au soleil, elle séduit par sa tendreté et ses arômes subtils.



VERTE

Gorgée de lumière, elle offre une saveur marquée et peut être consommée entièrement.

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Asperge des Landes Blanche	ORIGINE FRANCE		002925
Asperge des Landes Violette	ORIGINE FRANCE		030781
Asperge de Camargue I.G.P.	ORIGINE FRANCE		711495
Asperge de Pertuis	ORIGINE FRANCE		031605
Asperge verte de France	ORIGINE FRANCE		050533

Les tomates

TRÉSOR CULINAIRE

LA TOMATE OFFRE UNE INCROYABLE DIVERSITÉ DE FORMES, COULEURS, ET TEXTURES. DOUCE OU ACIDULÉE, ELLE SUBLIME VOS PLATS, QU'ELLE SOIT CRUE, CUIE, CONFITE OU MÊME EN DESSERT.



LA SAVEUR

Des variétés uniques, anciennes ou nouvelles, sélectionnées pour leur goût incomparable.



LA QUALITÉ

Récoltées à maturité, les tomates révèlent pleinement leurs arômes. Chaque variété est tracée de la graine à l'assiette.



L'ENVIRONNEMENT

Nos producteurs adoptent des pratiques responsables, comme l'économie d'eau et d'énergie.

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Tomate ancienne	ORIGINE FRANCE		089913
Tomate ronde	ORIGINE FRANCE		761865
Tomate cerise	ORIGINE FRANCE		710714
Tomate Belmandia	ORIGINE FRANCE		762380

Les artichauts

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Artichaut Camus	ORIGINE FRANCE		704414
Artichaut I.G.P. du Roussillon	ORIGINE FRANCE		760754
Artichaut petit violet	ORIGINE FRANCE		710074
Artichaut Bouquet	ORIGINE FRANCE		003912

Les concombres

FRAIS ET CROQUANT, LE CONCOMBRE EST UN INCONTOURNABLE. ORIGINAIRE DE L'INDE, IL APPARTIENT À LA FAMILLE DES CUCURBITACÉES. SI ON LE CONNAÎT SURTOUT CRU EN SALADE, IL PEUT AUSSI SURPRENDRE EN VERSION CUIE, BRAISÉ, POÊLÉ, À LA VAPEUR OU FARCÉ. POUR VOUS GARANTIR QUALITÉ ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT, CHEZ METRO, NOUS COLLABORONS AVEC DES PRODUCTEURS FRANÇAIS ENGAGÉS DANS LA CHARTE « CONCOMBRE DE FRANCE ».

CONCOMBRE
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 762410



Les patates

DOUCES

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Patate douce METRO CHEF	ORIGINE FRANCE		714259
Patate douce MURASAKI			762238
Patate douce SAKURA			762239

Les frites

CROUSTILLANTES & SAVOUREUSES

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Frites SuperCrunch			231022
Frites héritage			236275
Frites Oerfriet	ORIGINE PAYS-BAS		263310
Frites fraîches 10/10	ORIGINE PAYS-BAS		236389
Frites fraîches 7/7 HORECA			236391
Frites fraîches crue 10/10			246410
Pomme de terre gratin Josy			263360

La pomme de terre

Incontournable en cuisine, la pomme de terre séduit par sa simplicité d'utilisation et son incroyable versatilité. Indémoudable et universelle, elle offre un champ des possibles presque infini. Sautée, rôtie, en purée onctueuse, en gratin doré ou simplement vapeur avec une touche de beurre, elle se prête à toutes vos inspirations. Avec des variétés adaptées à chaque préparation, elle sublime les plats familiaux comme les créations gastronomiques. Véritable caméléon culinaire, la pomme de terre est votre alliée pour des recettes qui ravissent tous les palais.



DÉSIGNATION	PRIX	RÉF
Pommes de terre agata		714765
potatoes de terre amandine		761441
Pomme de terre idéal vapeur METRO CHEF		714716
Pommes de terre spéciale frites METRO CHEF		714717
Pommes de terre grenaille		710968
Pomme de terre grenaille mitraille		704981
Pommes de terre Bayard		701844
Pommes de terre Ratte du Touquet		700765
Pommes de terre Noirmoutier		701841

Les pommes de terre

ÉLABORÉES

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Pomme de terre en lamelles Josy			263364
Pomme de terre ronde petite Josy			263379
Pommes de terre rondes	ORIGINE FRANCE		263222
Pommes de terre en quartiers des champs	ORIGINE FRANCE		263327
Pomme de terre en cubes			061809
Pommes de terre grenaille			264393
Frites fraîches steakhouse crue AVIKO			289933





Les champignons

CAE VOLOREPERNAM HILLIQUI OPTA QUE QUE NIANDAE. VOLUPTATUR REROVID
ESTRUPTIORRO QUI TORE NOS UNTUR ABOR REPERIAM QUIS EVELES EST QUATEMPOR
SITIAE PERUM NOBIT VELIBUS, UNT MO CON NONSEQUIATET HITAS ETUS, EATECTINT.

CHAMPIGNONS DE COUCHE



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel
molores totatum,
veliam, niam esci
sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel
molores totatum,
veliam, niam esci
sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores
totatum, veliam, niam esci
sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Champignon blanc			762659
Champignon brun	ORIGINE FRANCE		003961
Champignon Portobello	ORIGINE FRANCE		761437
Pleurote grise			030822
Shiitake	ORIGINE FRANCE		012910

CHAMPIGNONS SAUVAGES



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel
molores totatum,
veliam, niam esci
sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel
molores totatum,
veliam, niam esci
sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores
totatum, veliam, niam esci
sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Morille			089404
Chanterelle grise			106501
Girolle	ORIGINE FRANCE		084125
Mélange Sylvestre	ORIGINE IMPORT		054929
Pied de mouton			077881
Trompette			710690
Cèpe			054742
Crinière de lion			762726
Truffe			026687

Les carottes

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Carotte grosse à râper METRO CHEF	ORIGINE FRANCE		762187
Carotte sable	ORIGINE FRANCE		015029
Carotte blanche	ORIGINE FRANCE		086364
Carotte jaune			086367
Carotte sanguine			760246
Carotte pourpre			711273

Les betteraves

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Betterave rouge cuite			018892
Betterave mixte			082642
Betterave Chioggia			082494

Les radis

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Radis blanc			030018
Radis noir			030783
Radis rosé			077356

Les courgettes

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Courgette			714890
Courgette blanche			710016
Courgette ronde verte			093673

Les aubergines

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Aubergine			714892
Aubergine graffiti			762612
Aubergine blanche			762613





Les poivrons

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Poivron rouge METRO CHEF	ORIGINE FRANCE		714894
Poivron vert METRO CHEF	MIXTE ORIGINE FRANCE		714896
Poivron jaune	ORIGINE ESPAGNE		714898
Poivrons mixtes METRO CHEF	ORIGINE ESPAGNE		714934

Les piments

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Piment vert			030561
Piment rouge			010520
Piment d'espelette			703145

Les haricots

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Haricot vert			091507
Haricot coco plat			760047
Haricot coco de Bretagne			761485

Les petits pois

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Petit pois			004148
Pois gourmand			030724
Pois gourmand sucré			078193

Les courges & POTIRONS

IME NUS DOLLENI ANDUNT FUGA. ENTIA DOLOREP UDIPSAM VITATUR? QUIA QUO COMMIMPOSSIN EIUMQUI DOLOR AM ES DIS AUTEMPO REPROVID QUE PLABORE RIONSEQUAM DERRO BLATI BLAM, QUIS EICIMUS NIHICIM OLUPTAT RE, IDUCITA SUM SIT EXPERCHIT EA SIMUS, NONEST FACES SAE LA



CATEM. NULPA

Quiae re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quiae re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quiae re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Courge potimarron			710611
Courge butternut			710612
Courge spaghetti			701675
Courge Jack O'Lantern			711620
Courge coloquinte variée			091339
Courge musqué potiron			093453





Les choux

MILLE FACETTES

CAE VOLOREPERNAM HILLIQUI OPTA QUE QUE NIANDAE. VOLUPTATUR REROVID ESTRUPTIORRO QUI TORE NOS UNTUR ABOR REPERIAM QUIS EVELES EST QUATEMPOR SITIAE PERUM NOBIT VELIBUS, UNT MO CON NONSEQUIATET HITAS ETUS, EATECTINT VELIT DOLOR ASPERA APED QUE DESSINV ERUMQUE



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Chou brocoli			085129
Chou romanesco	ORIGINE FRANCE		023336
Chou-fleur			762709
Chou-fleur violet			711183
Chou-fleur orange			012926
Chou-fleur vert			098947
Chou vert	ORIGINE FRANCE		018497
Chou blanc	ORIGINE FRANCE		011323
Chou rouge	ORIGINE FRANCE		030665
Chou de Bruxelles			031394
Chou chinois	ORIGINE IMPORT		018806
Chou Pack choi			703113
Chou brocoli bimi			761457

Les mini légumes

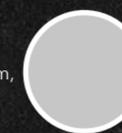
FORMES & SAVEURS

IME NUS DOLLENI ANDUNT FUGA. ENTIA DOLOREP UDIPSAM VITATUR? QUIA QUO COMNIMPOSSIN EIUMQUI DOLOR AM ES DIS AUTEMPO REPROVID QUE PLABORE RIONSEQUAM DERRO BLATI BLAM, QUIS EICIMUS NIHICIM OLUPTAT RE, IDUCITA SUM SIT EXPERCHIT EA SIMUS, NONEST FACES SAE LA



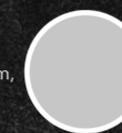
CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Mini assortiment betterave			712379
Mini carotte panachée			712377
Mini fenouil			712378
Mini poireau			713926
Mini carotte botte mixte			702797
Mini aubergine			011376
Mini betterave jaune, chiogga, rouhe et rose			703613
Mini chou blanc/rouge			714370
Mini chou-fleur			714358
Mini courgette ronde/longue			030979
Mini fenouil			031573
Mini navet			037893
Mini poivron rouge, jaune et vert			036848



Poké VÉGÉTARIEN

EN QUELQUES ANNÉES, LE POKÉ BOWL HAWAÏEN EST DEvenu UN INCONTOURNABLE DE LA RESTAURATION. L'ORIGINE DE SON SUCCÈS ? UN PLAT À LA FOIS SAIN, ÉQUILIBRÉ ET RICHE EN NUTRIMENTS. AUJOURD'HUI, SA DÉCLINAISON VÉGÉTARIENNE A LA COTE ! UNE ALTERNATIVE IDÉALE POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES D'UNE CLIENTÈLE DE PLUS EN PLUS SENSIBLE AUX ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX.

Le poké bowl végétarien reprend tous les codes du poké bowl classique mais remplace le poisson par des alternatives végétales, offrant une version tout aussi savoureuse mais encore plus respectueuse de l'environnement. Sa base, souvent composée de riz ou de quinoa, est agrémentée de légumes frais comme l'avocat, le concombre, les carottes râpées ou le chou rouge.

Une véritable explosion de saveurs !

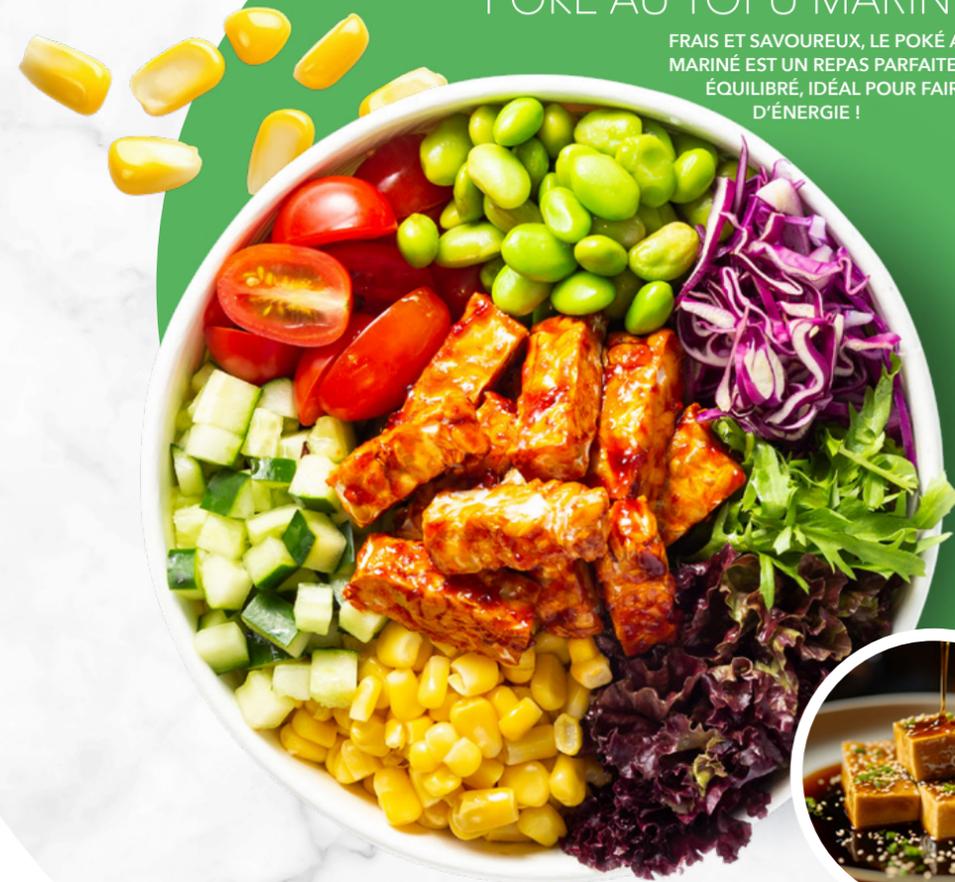
Pour ajouter une petite touche sucrée, vous pouvez ajouter des fruits comme la mangue ou l'ananas. Côté protéines, misez sur le tofu, le tempeh, les edamames ou les légumineuses. Les garnitures, comme les graines de sésame, les noix ou les algues, ajoutent du croquant et rehaussent l'apport en nutriments essentiels.

Cette combinaison fait du poké bowl végétarien un plat riche en fibres, vitamines et minéraux, idéal pour un repas complet et équilibré. Personnalisable à souhait, il invite à la créativité tout en répondant à la demande croissante de plats sans viande ni poisson. Une tendance qui reflète l'évolution des habitudes alimentaires et fait du poké bowl végétarien une option gourmande et respectueuse de l'environnement.



Recette POKÉ AU TOFU MARINÉ

FRAIS ET SAVOUREUX, LE POKÉ AU TOFU MARINÉ EST UN REPAS PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉ, IDÉAL POUR FAIRE LE PLEIN D'ÉNERGIE !

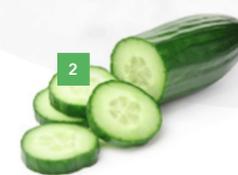


ASTUCE : Accompagnez votre tofu d'une sauce sucrée. Mélangez simplement sauce soja, miel, ail, gingembre, sésame et vinaigre, et le tour est joué !

Tofu



Concombre



Chou rouge



Fèves



Maïs



Tomates cerise



LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Un vin blanc sec et fruité ira bien avec un poké végétal.

BOURGOGNE CHARDONNAY VALENTIN VIGNOT
Réf. 00000



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Les fruits

IME NUS DOLLENI ANDUNT FUGA. ENTIA DOLOREP UDIPSAM VITATUR? QUIA QUO COMMIMPOSSIN EIUHQUI DOLOR AM ES DIS AUTEMPO REPROVID QUE PLABORE RIONSEQUAM DERRO BLATI BLAM, QUIS EICIMUS NIHICIM OLUPTAT RE, IDUCITA SUM SIT EXPERCHIT EA SIMUS, NONEST FACES SAE LA



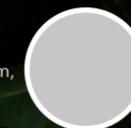
CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

Les avocats

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Avocat pré-mûri			761159
Avocat			703451

Les mangues

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Mangue avion	ORIGINE IMPORT		023374
Mangue pré-muri			762773

Les ananas

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Ananas mûr à point	ORIGINE IMPORT		702614
Ananas Victoria	ORIGINE ÎLE DE LA RÉUNION		030064
Ananas avion	ORIGINE CAMEROUN		099489



Le melon

FRAÎCHEUR D'ÉTÉ

CAE VOLOREPERNAM HILLIQUI OPTA QUE QUE NIANDAE. VOLUPTATUR REROVID ESTRUPTIORRO QUI TORE NOS UNTUR ABOR REPERIAM QUIS EVELES EST QUATEMPOR SITIAE PERUM NOBIT VELIBUS, UNT MO CON NONSEQUIATET HITAS ETUS, EATECTINT VELIT DOLOR ASPERA APED QUE DESSINV ERUMQUE



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Melon dino			762260
Melon galia			702426
Melon vert			016205
Melon charentais			761861
Melon jaune	ORIGINE IMPORT		700988



Les fruits rouges

JOYAUX SUCRÉS

IME NUS DOLLENI ANDUNT FUGA. ENTIA DOLOREP UDIPSAM VITATUR? QUIA QUO COMMIMPOSSIN EIUMQUI DOLOR AM ES DIS AUTEMPO REPROVID QUE PLABORE RIONSEQUAM DERRO BLATI BLAM, QUIS EICIMUS NIHICIM OLUPTAT RE, IDUCITA SUM SIT EXPERCHIT EA SIMUS, NONEST FACES SAE LA



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Fraises gariguettes	ORIGINE FRANCE		071886
Fraises			014669
Framboises			711219
Groseilles			712837
Mûre			711223
Panaché de fruits rouges	ORIGINE IMPORT		700417
Fraises demoiselles	ORIGINE FRANCE		009945
Fraises de Carpentras			762344
Myrtille			761973



Les agrumes

SAVEURS VITAMINÉES

CAE VOLOPERNAM HILLIQUI OPTA QUE QUE NIANDAE. VOLUPTATUR REROVID ESTRUPTIORRO QUI TORE NOS UNTUR ABOR REPERIAM QUIS EVELES EST QUATEMPOR SITIAE PERUM NOBIT VELIBUS, UNT MO CON NONSEQUIATET HITAS ETUS, EATECTINT VELIT DOLOR ASPERA APED QUE DESSINV ERUMQUE



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Orange à jus	ORIGINE ESPAGNE		760354
Orange feuille			762108
Orange de table			012619
Pomelo rouge			762301
Citron jaune			714925
Citron vert			711460
Clémentine			037179
Clémentine de Corse			711266





Agrumes RARES

DOTÉS DE SAVEURS UNIQUES ET ENCORE MÉCONNUES, LES AGRUMES RARES SONT DE VÉRITABLES TRÉSORS ACIDULÉS. CES FRUITS D'EXCEPTION APPORTERONT UN PEU DE PEPS À VOS CRÉATIONS, QU'ELLES SOIENT SALÉES OU SUCRÉES.

Cédrat

Grâce à sa peau épaisse et son parfum, le cédrat est l'allié idéal des marinades et des confitures. Peu juteux, il se distingue par ailleurs par sa richesse aromatique.

ASTUCE : blanchissez sa peau pour éliminer l'amertume avant de l'intégrer à vos préparations.



Réf. 761126

Bergamote

Connue pour ses notes florales et acidulées, la bergamote s'invite aussi bien en pâtisserie qu'en cuisine traditionnelle.

ASTUCE : testez-la pour relever vos plats de poisson.



Réf. 710144

Yuzu

Star de la gastronomie asiatique, le yuzu séduit par son goût qui rappelle le citron, le pamplemousse et la mandarine. Tout simplement incontournable pour vos vinaigrettes et desserts raffinés.

ASTUCE : utilisez son jus pour revisiter votre tarte au citron.



Réf. 762648

Main de Bouddha

Originnaire d'Asie, la main de bouddha est recherchée pour son zeste qui offre une note citronnée discrète à même de sublimer chacune de vos recettes.

ASTUCE : râpez-en un zeste sur votre crème brûlée pour lui apporter une pointe de fraîcheur.

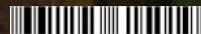


Réf. 761666

Citron caviar

Ce petit agrume aux perles croquantes offre une explosion de saveurs acidulées. Parfait pour compléter vos préparations à base de poissons, de crustacés ou vos cocktails.

ASTUCE : ajoutez-en dans votre tartare de saumon pour une touche d'originalité.



Réf. 761216

Combava

Petit agrume vert à l'arôme intense, le combava est un incontournable de la cuisine thaïlandaise. Un simple zeste suffit pour rehausser un plat.

ASTUCE : intégrez-le dans une sauce curry pour un mélange exotique.



Réf. 762791

DÉCOUVREZ AUSSI : Shikuwasa Réf. : 762705, Lime Pursha Réf. : 762752, Kabosu Réf. : 762790, Calamondin Réf. : 762753, Sudachi Réf. : 762647, Citrin Meyer Réf. : 710616, Limekuat Réf. : 710615, Kumkat Réf. : 83493

Autres fruits

EXOTIQUES

CAE VOLOREPERNAM HILLIQUI OPTA QUE QUE NIANDAE. VOLUPTATUR REROVID ESTRUPTIORRO QUI TORE NOS UNTUR ABOR REPERIAM QUIS EVELES EST QUATEMPOR SITIAE PERUM NOBIT VELIBUS, UNT MO CON NONSEQUIATET HITAS ETUS, EATECTINT VELIT DOLOR ASPERA APED QUE DESSINV ERUMQUE



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Kiwi vert	ORIGINE NOUVELLE-ZÉLANDE		031215
Litchi			031704
Fruit de la passion			762501
Papaye			702971
Noix de coco			702569
Carambole			712145
Banane			000041
Physalis SANTANA	ORIGINE COLOMBIE OU ÉQUATEUR		031409
Gingembre			031259
Grenade			762058



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



Les bulbes

ARÔMES & TRADITIONS

IME NUS DOLLENI ANDUNT FUGA. ENTIA DOLOREP UDIPSAM VITATUR? QUIA QUO COMMIMPOSSIN EIUMQUI DOLOR AM ES DIS AUTEMPO REPROVID QUE PLABORE RIONSEQUAM DERRO BLATI BLAM, QUIS EICIMUS NIHICIM OLUPTAT RE, IDUCITA SUM SIT EXPERCHIT EA SIMUS, NONEST FACES SAE LA



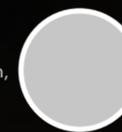
CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Oignon charcutier METRO CHEF	ORIGINE FRANCE		762365
Oignon rose			702496
Oignon blanc			004705
Oignon rouge			761869
Oignon cébette blanc/rouge	ORIGINE IMPORT		760089
Échalion			762114
Échalote			762245
Ail blanc			023714
Ail violet			089829
Ail des Ours			014069



Les condiments

PUISSANCE AROMATIQUE

CAE VOLOREPERNAM HILLIQUI OPTA QUE QUE NIANDAE. VOLUPTATUR REROVID ESTRUPTIORRO QUI TORE NOS UNTUR ABOR REPERIAM QUIS EVELES EST QUATEMPOR SITIAE PERUM NOBIT VELIBUS, UNT MO CON NONSEQUIATET HITAS ETUS, EATECTINT VELIT DOLOR ASPERA APED QUE DESSINV ERUMQUE

CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Puple d'oignon NO BRAND			307942
Pulpe d'échalote NO BRAND			307941
Pulpe d'ail NO BRAND			307940
Ail ciselé JARDIN DU MIDI	ORIGINE ESPAGNE		022158
Échalote ciselée	ORIGINE IMPORT		022160
Oignon ciselé	ORIGINE IMPORT		022165
Crème d'ail noir	ÉLABORÉ EN FRANCE		209825
Ail pelé	ORIGINE IMPORT		068088
Oignon épluché	ÉLABORÉ EN FRANCE		002157
Échalion épluché	ORIGINE FRANCE		002174
Échalion épluché	ORIGINE FRANCE		061784



LES CONDIMENTS & HERBES SURGELÉS



LE PRIX C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ

OIGNONS ÉMINCÉS
METRO CHEF
Réf. : 047883
le sachet 2,5kg



LE PRIX C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ

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



LE PRIX C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ

PETITS OIGNONS BLANCS
BONDUELLE
Réf. : 009571
le sachet 2,5kg

ATOUTPRO
Pas d'épluchage, pas de perte, sachet refermable
Cultivée, récoltée, coupée en Bretagne

LE PRIX C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ

ÉCHALOTE CISELÉE DE BRETAGNE
DARÉGAL
Réf. : 009597
le sachet 250g

LE PRIX C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ

AIL FRAIS COUPÉ D'ANDALOUSIE
DARÉGAL
Réf. : 009598
le sachet 250g

ATOUTPRO
Cornichons, câpres, oignons et persil finement ciselés et mélangés

LE PRIX C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ

MÉLANGE AROMATIQUE POUR TARTARE
DARÉGAL
Réf. : 139822
le sachet 250g

LE PRIX C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ

PERSILLADE
DARÉGAL
Réf. : 006650
le sachet 250g

LE PRIX C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ

PERSIL PLAT FRAIS CISELÉ
DARÉGAL
Réf. : 009577
le sachet 250g

LE PRIX C'EST ICI

PRODUIT LIVRÉ

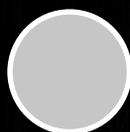
BASILIC FRAIS CISELÉ
DARÉGAL
Réf. : 009596
le sachet 250g



Les herbes fraîches

DÉLICATES & SAVOUREUSES

CAE VOLOREPERNAM HILLIQUI OPTA QUE QUE NIANDAE. VOLUPTATUR REROVID ESTRUPTIORRO QUI TORE NOS UNTUR ABOR REPERIAM QUIS EVELES EST QUATEMPOR SITIAE PERUM NOBIT VELIBUS, UNT MO CON NONSEQUIATET HITAS ETUS, EATECTINT VELIT DOLOR ASPERA APED QUE DESSINV ERUMQUE



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Aneth	ORIGINE ISRAËL		030864
Basilic METRO CHEF	ORIGINE FRANCE OU IMPORT		030869
Cerfeuil botte			030868
Ciboulette METRO CHEF	ORIGINE ISRAËL		030859
Menthe METRO CHEF	ORIGINE ISRAËL		030861
Coriandre METRO CHEF			030865
Persil plat botte	XX		030942

Les graines germées

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Micro-pousses mélangées			026505
Micro-pousses coriandre	ORIGINE FRANCE		713164
Micro-pousse petit pois	ORIGINE FRANCE		713162
Graines capucine			839058
Flashy sprouts			646919

Les micro-végétaux

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Savant mélange couleur			646918
Germes de poireaux	ORIGINE FRANCE		068061
Betterave crue France			079604





Fleurs COMESTIBLES

Colorées, délicates et riches en saveurs, les fleurs comestibles apportent une touche d'originalité à vos plats tout en séduisant vos clients par leur esthétique. Les fleurs comestibles se prêtent également à de nombreuses interprétations en cuisine. Les fleurs de bourrache, avec leur goût subtil rappelant le concombre, subliment les salades estivales. Les fleurs de coriandre apportent une touche épicée parfaite pour des plats orientaux. Quant aux pensées ou aux capucines,

elles s'intègrent aussi bien dans des plats salés que sucrés, ajoutant une note colorée et raffinée. Au-delà de leur potentiel visuel et gustatif, elles répondent également à une demande croissante de naturalité et d'authenticité, parfaitement alignée avec les attentes actuelles des consommateurs. Osez les fleurs comestibles : une tendance qui transforme vos plats en véritables œuvres d'art, tout en offrant à vos clients une expérience gustative unique.



ASTUCE :
Dans les plats chauds, ajoutez les fleurs quelques minutes avant de servir pour conserver leur fraîcheur et leur croquant.



**FLEUR MINI
PENSÉE MIXTE**
ESPAGNE
Réf. 712175



FLEUR MIXTE
ESPAGNE
Réf. 712189



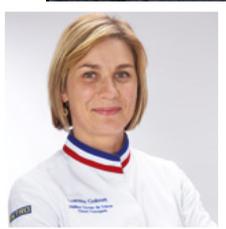
**PÉTALES
DE FLEUR MIXTE**
ESPAGNE
Réf. 712200



FLEUR PENSÉE MIXTE
FRANCE
Réf. 761689



RETROUVEZ NOTRE
SÉLECTION EN HALLES
ET SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



L'assiette de fromages

UNE COMPOSITION RÉUSSIE

BIEN PLUS QU'UNE SIMPLE ÉTAPE DU REPAS : L'ASSIETTE DE FROMAGES INCARNE L'ART DE CLORE UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE AVEC ÉLÉGANCE. POUR SÉDUIRE VOS CLIENTS, UNE SÉLECTION ÉQUILBRÉE ET BIEN PENSÉE EST ESSENTIELLE. DÉCOUVREZ LES PRÉCIEUX CONSEILS DE LAËTTIA GABORIT POUR CRÉER L'ASSIETTE DE FROMAGES PARFAITE .

UN CHÈVRE

St-Maure-de-Touraine
La Maison du Fromage
ou Collection Laëtitia Gaborit

UNE PÂTE DE FRUIT LAËTTIA GABORIT

À la pêche roussanne
et au piment fumé du Béarn.
Accord parfait avec un fromage
mais peut se déguster seule.



UNE PÂTE PERSILLÉE

Roquefort
La Maison du Fromage

UNE PÂTE PRESSÉE NON CUIE

**Saint-Nectaire
fermier**
Collection Laëtitia
Gaborit

UNE PÂTE PRESSÉE CUIE

Comté 18 mois
La Maison du Fromage

UNE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE

Camembert de Normandie
Collection Laëtitia Gaborit



LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Pour accompagner un plateau de fromages, rien de mieux qu'un vin blanc qui permettra de rafraîchir le gras des fromages et la salivation qui va avec.

**PAYS D'OC IGP
CHARDONNAY**
JEAN DELLAC
Réf. 00000



Comment bien découper son fromage ? PAR LAËTTIA GABORIT



RETROUVEZ
LA VIDEO DE
LAËTTIA GABORIT



Les pâtes pressées cuites
COMTÉ



Les triangles
BRIE DE MÉAUX



Les ronds
CAMEMBERT



Les carrés
MAROILLES



Les pâtes persillées
ROQUEFORT



Les pyramidaux
LE VALENÇAY



Les bûches
ST-MAURE-DE-TOURAINÉ





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 démarche engagée 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.



INTERVIEW

Le boudin blanc de Rethel

UNE SPÉCIALITÉ AU CŒUR TENDRE



Alban Thewys
ARTISAN DEMOIZET
CHAMPAGNE-ARDENNE

La Champagne-Ardenne regorge de spécialités culinaires. Entre le jambon de Reims, le pâté en croûte et les boulettes de viande, **la région ne manque pas de trésors gastronomiques...** Mais une spécialité se distingue particulièrement des autres : le boudin blanc de Rethel !

Parmi les artisans qui perpétuent la recette traditionnelle du boudin blanc, **Alban Thewys occupe une place de choix. À la tête de la charcuterie familiale Demoizet depuis 2008**, il s'inscrit dans une lignée d'artisans passionnés. Cette entreprise, autrefois tenue par l'une des descendantes directes du créateur du boudin blanc de Rethel, continue aujourd'hui de **préserver la recette de cette spécialité emblématique.**

Pour la charcuterie Demoizet, la qualité reste la priorité. Une exigence qui a permis au boudin blanc de Rethel d'obtenir l'Indication Géographique Protégée (IGP). Ce label européen garantit que le produit est élaboré dans sa région d'origine, selon un cahier des charges très strict. Viande de porc fraîche 100 % française, lait frais et local, œufs de coopératives et échalotes

régionales... Une combinaison qui garantit des saveurs authentiques !

Si le boudin blanc de Rethel a su traverser les époques tout en préservant ses qualités exceptionnelles, c'est aussi grâce aux partenaires qui accompagnent Alban. Depuis 17 ans, **METRO permet à la charcuterie Demoizet de proposer ses produits aux restaurateurs de la région.** « *C'est un plaisir de travailler avec des professionnels comme les experts METRO. Ils s'intéressent vraiment à nos produits et sont toujours là pour nous accompagner.* », explique Alban. **Une collaboration fondée sur la confiance et le respect mutuel** qui contribue à faire perdurer cette spécialité.

Aujourd'hui, grâce à l'engagement d'artisans comme Alban Thewys et au soutien de partenaires comme METRO, le boudin blanc de Rethel continue de briller sur les tables françaises. **Bien plus qu'une simple spécialité, le boudin blanc de Rethel reflète l'authenticité d'un terroir et la transmission d'un savoir-faire artisanal unique**, témoignant de la richesse culinaire de la Champagne-Ardenne.



LE PRIX
C'EST ICI



BOUDIN BLANC RETHEL I.G.P
ÉLABORÉ DANS LES ARDENNES
DEMOIZET
Réf. 047021
la poche 1kg



**RETROUVEZ NOTRE
PRODCUTEUR SUR
METRO-LOCAL.FR**

LOCAL CHARCUTERIE

FRANCHE COMTE



LA SAUCISSE DE MORTEAU IGP : UN GOÛT FUMÉ INIMITABLE, SYMBOLE DE TRADITION

Depuis 5 siècles, la Saucisse de Morteau est un emblème de la Franche-Comté. Protégée par une IGP, elle est issue de cochons nourris au petit-lait et fumée au bois de résineux dans un « tuyé ». En 2006, une version Label Rouge valorise ce savoir-faire, porté par Aux Produits Saugets depuis 1974.

PAYS DE LOIRE



LE JAMBON DE VENDÉE : DES SAVEURS AUTHENTIQUES ET RAFFINÉES

Bénéficiant d'une Indication Géographique Protégée (IGP), le Jambon de Vendée reflète un savoir-faire ancestral. Frotté à la main au sel sec, il est subtilement arrosé d'eau-de-vie de vin avant d'être parfumé avec un mélange d'épices et d'aromates naturels (cannelle, poivre, thym et laurier).

BRETAGNE ET NORMANDIE



LES ANDOUILLES DE GUÉMÉNÉ ET DE VIRE : DEUX CARACTÈRES POUR UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

L'andouille de Guéméné, aux cercles concentriques, et celle de Vire, marbrée, demandent 8 semaines de préparation. Fumées et bosselées, la Guéméné est douce et moelleuse, la Vire plus corsée. Jadis chaudes avec purée, elles brillent à l'apéro, en galette ou dans un casse-croûte gourmand.

OCCITANIE



LA VENTRÈCHE BIGOURDANE : UN CONCENTRÉ DE SAVEURS

La ventrèche, poitrine séchée de porc du Sud-Ouest, séduit par sa tendreté et son caractère. La Bigourdane, salée au sel sec et enrobée de poivre, est issue de porcs certifiés pour le jambon de Bayonne. Une spécialité des Salaisons Pyrénéennes, parfaite pour les amateurs de charcuteries authentiques.

Spicy:

LA TENDANCE QUI RÉCHAUFFE VOS ASSIETTES !

La cuisine épicée est une véritable opportunité pour diversifier vos menus et séduire les palais en quête de sensations fortes. Inspirée des cuisines du monde entier : d'Asie, d'Amérique latine ou d'Afrique, la vague spicy vous permet de revisiter vos recettes traditionnelles ou de proposer des créations modernes audacieuses.

Piments, chili flakes, poivres aromatiques et sauces piquantes peuvent sublimer des burgers relevés, dynamiser des marinades ou même surprendre vos convives avec des desserts sucrés-épiciés. Cette tendance offre une grande souplesse : jouez avec les niveaux de piquant pour répondre aux attentes des amateurs de douceurs

épiciées comme à celles des inconditionnels de saveurs explosives.

Proposer des plats spicy, c'est aussi offrir à vos clients un voyage culinaire, une expérience qui mêle authenticité et exotisme. En intégrant cette tendance, vous avez l'occasion de vous démarquer, de personnaliser vos assiettes et d'attirer une clientèle curieuse et passionnée par les découvertes gustatives. Faites du spicy une signature culinaire qui restera dans les mémoires !

En misant sur la cuisine épicée, vous stimulez la créativité et enrichissez votre carte avec des plats uniques. Associez le spicy à des ingrédients locaux pour un mélange audacieux de tradition et de modernité.



COMMENT CHOISIR UN BON PIMENT ?

Cette gousse charnue, riche en graines, se décline fraîche, séchée ou moulu. Frais : peau ferme, lisse, brillante, sans taches brunes. Séché : exempt de moisissures et parties molles. Moulu : couleur homogène, parfum intense. Chaque forme révèle une saveur unique pour vos créations.



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

Desserts XXL :

UN FINAL GOURMAND EN GRAND !

Les desserts XXL, c'est la nouvelle tendance gourmande pour enrichir vos menus et séduire vos clients. Plus qu'un simple dessert, ces créations spectaculaires et généreuses offrent des moments de partage et de convivialité, transformant chaque bouchée en plaisir collectif. Du cookie géant à la tarte XXL en passant par les montagnes de profiteroles, ces desserts jouent sur l'effet waouh pour attirer les regards et marquer les esprits. Leur taille impressionne, mais c'est leur saveur qui fidélise vos convives et fait revenir les gourmands.

Partage & convivialité

Cette tendance répond à une envie de simplicité et de convivialité, idéale pour rassembler autour d'une table. En intégrant ces formats à partager, vous apportez non seulement une touche ludique et originale à votre carte, mais vous apportez également une réponse gourmande à des occasions festives comme les anniversaires ou les repas entre amis. Miser sur le XXL, c'est l'assurance d'offrir une expérience mémorable. Alors faites de vos desserts des moments inoubliables à partager !

Desserts viraux

Ils incarnent une véritable révolution culinaire en réinventant les codes du dessert classique. Ces créations permettent de jouer sur la présentation et l'interactivité, incitant vos clients à partager sur les réseaux sociaux, ce qui booste la visibilité de votre établissement. De plus, leur format s'adapte aux nouvelles attentes des consommateurs en quête de gourmandise décomplexée. Ces desserts sont aussi l'occasion de revisiter des classiques avec des ingrédients locaux ou de saison, renforçant votre identité culinaire.

Pâtisseries XXL À PARTAGER



MOUSSE AU CHOCOLAT

Onctueuse et aérienne, servie avec générosité : un dessert gourmand qui allie authenticité et intensité pour combler toutes les envies chocolatées.



ÉCLAIR GÉANT

Une véritable œuvre d'art gourmande : audacieux et généreux à la pâte dorée, et au glaçage intense. Les éclairs XXL revisitent ce dessert qui incarne l'élégance et la gourmandise à la française.



TIRAMISU

Une symphonie de mascarpone onctueux, de biscuits imbibés et un voile de cacao, parfaits pour des instants gourmands et conviviaux. Idéal pour savourer à plusieurs.



LES SPIRITUEUX

LES COCKTAILS RECETTES

VOUS SOUHAITEZ DÉVELOPPER UNE CARTE DE COCKTAILS ?



Découvrez comment composer **une carte attractive** pour votre restaurant.

St-Germain Spritz

LIQUEUR DE SUREAU

PRÉPARATION
60s



INGRÉDIENTS

4 cl de liqueur de sureau St-Germain
6 cl de Prosecco brut Martini
6 cl d'eau pétillante
Un zeste de citron jaune
Fleur comestible (facultatif)

PRÉPARATION

- 1 Verser la liqueur St Germain sur la glace dans votre verre.
- 2 Compléter de Prosecco Martini et d'eau pétillante.
- 3 Remuer bien la boisson.
- 4 Presser délicatement un zeste de citron pour compléter votre boisson et ajouter des fleurs comestibles (facultatif).



LE PRIX
C'EST ICI



FRANCE
**LIQUEUR DE SUREAU
ST-GERMAIN**
20% §
la bouteille 70cl
Réf. : 056834



ASTUCE

Préparez des zestes de citron en amont pour une garniture rapide et soignée.
Vous pouvez aussi ajouter une pincée de sel dans votre mélange pour intensifier les arômes floraux.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

PRÉPARATION
60s



Atlantic 44 GIN

INGRÉDIENTS

30 ml de Gin Christian Drouin
15 ml de jus de citron jaune
10 ml de sirop de sucre
Top vin effervescent
Un zeste de citron jaune

PRÉPARATION

- 1 Verser le Gin Christian Drouin dans un verre à vin ou dans une flûte.
- 2 Compléter avec le jus de citron et le sirop de sucre.
- 3 Pour compléter, rajouter un top vin effervescent.
- 4 Presser délicatement un zeste de citron pour compléter votre boisson.



LE PRIX
C'EST ICI

**GIN
CHRISTIAN DROUIN**
42% §
la bouteille 70cl
Réf. : 210289



ASTUCE

Préparez des glaçons aromatisés à la coriandre pour intensifier les saveurs du cocktail. Originalité assurée !

PRÉPARATION
60s



Paloma TÉQUILA

INGRÉDIENTS

5 cl de Tequila 1800 Blanco
10 cl de soda pamplemousse rose la French
1 quartier de citron vert
Des glaçons

PRÉPARATION

- 1 Verser la Tequila et le soda pamplemousse directement dans un verre.
- 2 Agrémenter d'un quartier de citron vert.
- 3 Compléter avec des glaçons.



LE PRIX
C'EST ICI

**TEQUILA
REPOSADO
1800**
38% §
la bouteille 70cl
Réf. : 267271



ASTUCE

Servez la Paloma dans un verre dont le bord aura été trempé dans un mélange de sucre et de sel pour équilibrer l'acidité. Pour une saveur plus profonde, infusez le sirop d'agave avec un zeste de pamplemousse.

Mai thai RHUM BLANC

INGRÉDIENTS

3 cl de Rhum Saint James blanc
3 cl de Rhum Saint James ambré
2 cl de Triple Sec Marie Brizard
4 cl de jus de citron vert Caraibos
2 cl de sirop d'orgeat

PRÉPARATION

- 1 Ajouter des glaçons dans un shaker.
- 2 Verser l'ensemble des ingrédients dans le shaker.
- 3 Secouer le tout énergiquement.
- 4 Verser votre Mai Tai dans un verre Tiki.



LE PRIX
C'EST ICI

**RHUM BLANC
AGRICOLE
SAINT JAMES**
40% §
le bib 3l
Réf. : 145821



PRÉPARATION
60s



ASTUCE

Secouez la glace séparément pour éviter de diluer excessivement le cocktail. Nous vous conseillons également d'ajouter quelques gouttes d'un bitter à la noix pour enrichir les saveurs tropicales.

Jameson & limonade WHISKY

INGRÉDIENTS

40 ml de Jameson Original
120 ml de limonade
Un quartier de citron vert

PRÉPARATION

- 1 Remplir un verre Highball avec des glaçons et y verser un shot de Jameson Original.
- 2 Compléter avec une limonade de bonne qualité et mélanger brièvement.
- 3 Prendre un gros quartier de citron vert, puis le presser et le déposer dans le verre.



TRO
Traitement de visuel
en cours

LE PRIX
C'EST ICI

**IRISH WHISKY
JAMESON**
40% §
la bouteille 70cl
Réf. : 193373



PRÉPARATION
60s



ASTUCE

Préparez des rondelles de citron confit pour une garniture qui surprendra vos clients ! Vous pouvez également infuser la limonade avec du gingembre frais pour une touche épicée et rafraîchissante.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.





Nos accords

METS & VINS

Comment construire

UNE CARTE DES VINS RÉUSSIE ?

UNE CARTE DES VINS BIEN CONSTRUITE EST ESSENTIELLE POUR SÉDUIRE LES CLIENTS ET MAXIMISER LE CHIFFRE D'AFFAIRES D'UN ÉTABLISSEMENT. VOICI QUELQUES RECOMMANDATIONS CLÉS POUR VOUS AIDER DANS VOS CHOIX :



Samirah HEINIMANN

SOMMELIÈRE-CHEFFE
DE PRODUIT IMAGE
ET QUALITÉ VINS
& SPIRITUEUX CHEZ
METRO FRANCE



1 Organisation et lisibilité

- ▶ Classez la carte par couleur (blancs, rouges, rosés) et par région pour faciliter le choix.
- ▶ Assurez-vous que la carte soit lisible, propre et à jour (tarifs et millésimes).

2 Cohérence avec la carte des plats

- ▶ Harmonisez la carte des vins avec les plats proposés : tenez compte des attentes de vos clients en termes de prix, de types de vins et d'origine géographique.
- ▶ Mettez sur des accords mets-vins régionaux tout en éveillant la curiosité grâce à des suggestions originales et du storytelling. N'hésitez à intégrer quelques anecdotes à propos du producteur par exemple.

3 Offrir de la variété

- ▶ Maintenez un équilibre entre vins blancs, vins rosés et vins rouges, en adaptant l'offre à la saison et à la carte du chef.
- ▶ Pensez à proposer une sélection de vins au verre, soit sur une ardoise, soit dans une rubrique dédiée.

5 Maximiser l'expérience client

- ▶ Faites vivre la carte en y intégrant des accords mets-vins directement associés aux plats.
- ▶ Adaptez l'offre au fil des saisons et mettez en avant des vins qui reflètent l'identité de votre région.

4 Mentions légales obligatoires

PENSEZ À BIEN MENTIONNER :

- ▶ Le prix net de la bouteille
- ▶ La dénomination (A.O.P., I.G.P., V.D.F., etc.)
- ▶ La contenance (50 cl, 75 cl, etc.)

ET EN COMPLÉMENT (OPTIONNEL) :

- ▶ Le nom du domaine
- ▶ Le millésime
- ▶ Le cépage
- ▶ Les labels (AB, biodynamie, HVE, etc.)



Nos experts Cave sont à votre disposition pour vous accompagner dans la création d'une carte des vins. Grâce à leur expertise, ils vous aideront à sublimer vos plats tout en répondant aux attentes de votre clientèle.



Pidunt laut ipid molore, commo velis aut libus repe id utem archill iciist omniminis sus necto odit iur rem eum res aperum explicit, totam volum isquis quae la et lit ut re pos num hiciis reratist, sinvelenis re vit voluptas molupta diam et est, aut fugit laut latiam

SAINT-ÉMILION - GRAND BARRAIL LAROSE
Réf. 00000



Pidunt laut ipid molore, commo velis aut libus repe id utem archill iciist omniminis sus necto odit iur rem eum res aperum explicit, totam volum isquis quae la et lit ut re pos num hiciis reratist, sinvelenis re vit voluptas molupta diam et est, aut fugit laut latiam

POUILLY-FUMÉ - MICHEL LAURENT
Réf. 00000



Pidunt laut ipid molore, commo velis aut libus repe id utem archill iciist omniminis sus necto odit iur rem eum res aperum explicit, totam volum isquis quae la et lit ut re pos num hiciis reratist, sinvelenis re vit voluptas molupta diam et est, aut fugit laut latiam

GIGONDAS - ARMAND DARTOIS
Réf. 00000



Pidunt laut ipid molore, commo velis aut libus repe id utem archill iciist omniminis sus necto odit iur rem eum res aperum explicit, totam volum isquis quae la et lit ut re pos num hiciis reratist, sinvelenis re vit voluptas molupta diam et est, aut fugit laut latiam

PAYS D'OC IGP CHARDONNAY - JEAN DELLAC
Réf. 00000

LES VINS & EFFERVESCENTS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Proposer des eaux locales :

UN ENGAGEMENT QUI SÉDUIT VOS CLIENTS !

Les eaux locales sont bien plus qu'une simple boisson : elles incarnent des valeurs fortes et une véritable proximité avec vos clients. Ancrées dans les régions françaises, elles séduisent par leur authenticité et leur lien avec le terroir. En intégrant ces eaux à vos cartes, vous valorisez un savoir-faire local et répondez à l'attachement de votre clientèle pour les produits de leur région, tout en affirmant l'engagement de votre établissement pour une consommation plus responsable.

Puisées sans excès afin de protéger l'environnement, embouteillées à la source et distribuées localement, ces marques régionales privilégient les circuits courts. En limitant le transport, elles réduisent les émissions de CO₂ tout en soutenant les économies locales. Proposer des eaux locales à vos clients, c'est offrir une expérience différenciante et qualitative qui répond à leur envie de consommer de manière authentique et responsable. Un choix qui renforce votre identité et séduit les consommateurs en quête de sens.



Carte DES EAUX BOUTEILLES EN VERRE



Les eaux de grandes marques:

UN ATOUT POUR VALORISER VOTRE TABLE

FACE À DES BUDGETS RESSERRÉS, LES EAUX DE GRANDES MARQUES RESTENT UN LEVIER STRATÉGIQUE POUR LES RESTAURATEURS. ELLES PERMETTENT DE VALORISER UN PRODUIT DE QUALITÉ TOUT EN RÉPONDANT AUX ATTENTES DES CLIENTS POUR UNE EXPÉRIENCE SOIGNÉE ET COMPLÈTE.

Une offre adaptée à vos besoins logistiques

Chez METRO, nous facilitons la gestion de votre offre d'eaux de grandes marques grâce à des formats variés et adaptés :



BOUTEILLES EN VERRE CONSIGNÉ :

Les formats de 50 cl et 1 L sont pratiques pour les tables individuelles ou familiales. METRO propose un service de livraison et récupère également les bouteilles vides consignées, simplifiant ainsi leur gestion pour vous.



BOUTEILLES EN VERRE PERDU :

Ces bouteilles peuvent être aisément recyclées par vos soins, sans contrainte de stockage.

Ces solutions vous permettent de réduire les soucis logistiques tout en maintenant une qualité de service irréprochable.

Un choix économique et rentable

Les eaux de grandes marques permettent de générer une marge intéressante.



LE FORMAT 75cl

est particulièrement avantageux économiquement : il se vend plus facilement en double.

LE FORMAT 50cl

se vend facilement en complément des repas, le tarif attractif de ce format encourage les commandes.

Un gage de qualité et d'excellence qui rejaillit sur votre établissement

Contrairement à l'eau du robinet ou filtrée, les eaux de marques sont reconnues pour leur pureté et leur composition minérale stable. Ces caractéristiques leur confèrent un goût unique et inimitable, idéal pour accompagner et sublimer les plats servis à vos tables. Les grandes marques investissent également dans la préservation de leurs sources et dans des initiatives écoresponsables, garantissant un produit de qualité irréprochable.

Pour accroître les commandes de boissons dans votre restaurant, misez donc sur les eaux de grandes marques. Pensez à proposer un menu avec boisson incluse par exemple : une solution efficace pour développer vos ventes, grâce à un taux de prise bien supérieur à celui des commandes à la carte. Combinez ainsi qualité, satisfaction client et rentabilité.



FLASHEZ POUR EN SAVOIR +

