

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



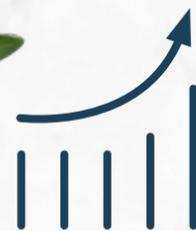
400%

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



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 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**
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 DISH
BY METRO



TROUVEZ-TOUT SUR
METRO.fr

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

+ de
200 000
RÉFÉRENCES
ACCESSIBLES EN 1 CLIC !



UNE LARGE GAMME
DE PRODUITS LOCAUX

+ de
10 000
PRODUITS
LOCAUX
ET DU TERROIR

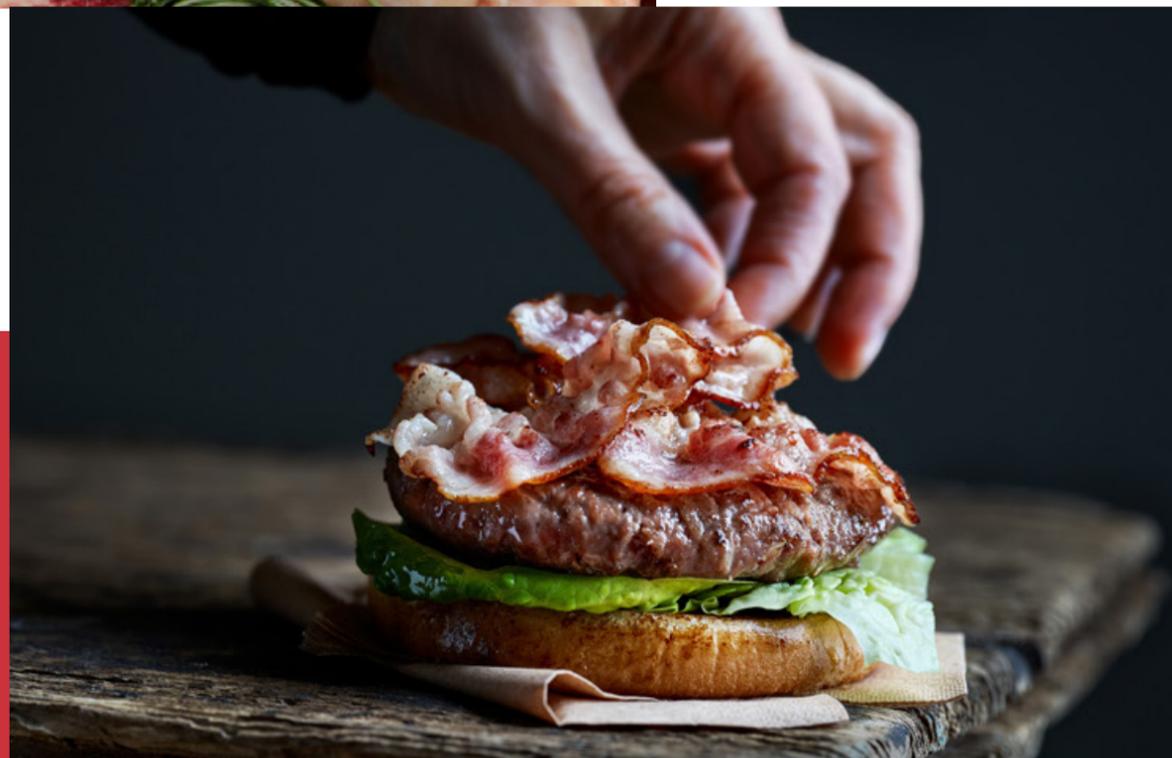


UN SERVICE APRÈS-VENTE
AUSSI PERFORMANT
QU'ACCESSIBLE

97% 
DE NOS CLIENTS
SONT SATISFAITS
DU SAV METRO



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



Le steak haché

LA PIÈCE MAÎTRESSE

MMMM... LE BURGER. UN INCONTOURNABLE DE LA RESTAURATION ! SON SUCCÈS, IL LE DOIT EN GRANDE PARTIE AU SAVOUREUX STEAK HACHÉ QU'IL ABRITE. DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION SPÉCIALE BURGER, AVEC DES STEAKS HACHÉS PURS BŒUF, FAÇON BOUCHÈRE, CHAROLAIS ET MÊME... VÉGÉTAUX !

EN VENTE DANS LES HALLES BOUCHÈRE

STEAKS FAÇON BOUCHÈRE



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
150 g
Réf. 00000



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
150 g
Réf. 00000



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
150 g
Réf. 00000



LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Rouge solide, riche en alcool, dense et de bonne longueur pour équilibrer la mâche et le goût persistant de la viande. Un Saint-Émilion.

SAINT-ÉMILION
GRAND BARRAIL LAROSE
Réf. 00000



STEAKS HACHÉS SURGELÉS

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF
NOUVEAU I ÉGRENÉ PUR BŒUF 20% M.G. METRO Chef	100% pur bœuf viande bovine	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en France		307622
NOUVEAU I ÉGRENÉ 100% PUR BŒUF 20% M.G. METRO Chef	Viande bovine française	Le sachet de 1kg	FRANCE		307661
NOUVEAU I ÉGRENÉ AU BŒUF 20% M.G. METRO Chef	Préparation de viande bovine hachée et de protéines végétales.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en France		307679
NOUVEAU I ÉGRENÉ AU BŒUF 20% M.G. METRO Chef	Préparation de viande bovine française hachée avec des protéines végétales.	Le sachet de 1kg	FRANCE		307696
NOUVEAU I STEAK HACHÉ ROND FAÇON BOUCHÈRE PUR BŒUF 15% M.G. METRO Chef	Viande bovine française	Le carton de 3kg Existe aussi en 24 x125g ou 18x180g	FRANCE		307616
NOUVEAU I STEAK HACHÉ ROND FAÇON BOUCHÈRE PUR BŒUF RACE CHAROLAISE 15% M.G. METRO Chef	Viande bovine française	Le carton	FRANCE		307618
BURGER VÉGÉTAL BEYOND MEAT		La boîte de 10 x 113g	Élaboré en U.E		275613
NOUVEAU I STEAK HACHÉ ROND FAÇON BOUCHÈRE RACE BLACK ANGUS PUR BŒUF 20% M.G. METRO Chef	Viande bovine	Le carton de 3kg (20 x 150g)	U.E		307695
NOUVEAU I STEAK HACHÉ ROND FAÇON BOUCHÈRE PUR BŒUF 20% M.G. METRO Chef	Viande bovine	Le carton de 3kg (20 x 150g) Existe aussi en 24 x125g	U.E		307689
STEAK VÉGÉTAL HAPPYVORE		La boîte 10 x 100g	ÉLABORÉ EN FRANCE		299737



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



RETROUVEZ NOTRE OFFRE LIVRÉE SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr) OU SUR L'APPLICATION METRO



STEAKS HACHÉS SURGELÉS



NOUVEAU !

ÉGRENÉ PUR BŒUF 20% M.G. ORIGINE U.E. ET ÉLABORÉ EN FRANCE METRO CHEF Réf. : 307622 100% pur bœuf viande bovine le sachet 1kg



NOUVEAU !

ÉGRENÉ AU BŒUF 20% MG ORIGINE U.E. ET ÉLABORÉ EN FRANCE METRO CHEF Réf. : 307679 Préparation de viande bovine hachée et de protéines végétales le sachet de 1Kg



BURGER VÉGÉTAL BEYOND MEAT Réf. : 275613 la boîte de 10x113g



STEAK VÉGÉTAL ÉLABORÉ EN FRANCE HAPPYVORE Réf. : 299737 la boîte 10x100g



NOUVEAU !

STEAK HACHE ROND FACON BOUCHERE 150G PUR BŒUF 15% MG ORIGINE FRANCE METRO CHEF Réf. : 307616 viande bovine française le carton 3Kg Existe aussi en (24x125g) ou (18x180g)



NOUVEAU !

ÉGRENÉ PUR BŒUF 20% MG ORIGINE FRANCE METRO CHEF Réf. : 307661 Viande bovine française Le sachet de 1kg



NOUVEAU !

STEAK HACHÉ ROND FACON BOUCHERE PUR BŒUF RACE CHAROLAISE 150G 15% MG ORIGINE FRANCE



NOUVEAU !

ÉGRENÉ AU BŒUF 20% MG ORIGINE FRANCE



NOUVEAU !

STEAK HACHE ROND FACON BOUCHERE 150G PUR BŒUF 20% MG VIANDE BOVINE ORIGINE U.E. METRO CHEF Réf. : 307689 le carton 3Kg (20X150g) Existe aussi en 24X125g



NOUVEAU !

STEAK HACHE ROND FACON BOUCHERE RACE BLACK ANGUS 150G PUR BŒUF 20% MG VIANDE BOVINE ORIGINE U.E. METRO CHEF Réf. : 307695 le carton 3Kg (20x150g)

Le steak haché LA PIÈCE MAÎTRESSE

MMMM... LE BURGER. UN INCONTOURNABLE DE LA RESTAURATION ! SON SUCCÈS, IL LE DOIT EN GRANDE PARTIE AU SAVOUREUX STEAK HACHÉ QU'IL ABRITE. DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION SPÉCIALE BURGER, AVEC DES STEAKS HACHÉS PURS BŒUF, FAÇON BOUCHÈRE, CHAROLAIS ET MÊME... VÉGÉTAUX !



LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Rouge solide, riche en alcool, dense et de bonne longueur pour équilibrer la mâche et le goût persistant de la viande. Un Saint-Émilion.



SAINT-ÉMILION GRAND BARRAIL LAROSE Réf. 00000

EN VENTE DANS LES HALLES BOUCHERIE

STEAKS FAÇON BOUCHÈRE



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE 150 g Réf. 00000



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE 150 g Réf. 00000



NOM PRODUIT ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE MARQUE 150 g Réf. 00000



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



RETROUVEZ NOTRE OFFRE LIVRÉE SUR METRO.fr OU SUR 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... Disponible à partir de 2€50 par personne, 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

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 qui 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 décidé tout bon.



Le cru FAIT RECETTE

FRAIS ET LÉGERS, SOUVENT TRÈS VISUELS ET PARTICULIÈREMENT DÉPAYSANTS AVEC LEURS NOTES ASIATIQUES, MÉDITERRANÉENNES OU NORDIQUES, LES PLATS CRUS ONT LA COTE ! UN MUST HAVE À METTRE AU MENU SANS TARDER.



CARPACCIO

Accompagnées de pousses, de fleurs comestibles et d'un filet d'huile d'olive, les Saint-Jacques composeront une entrée délicieusement sophistiquée.



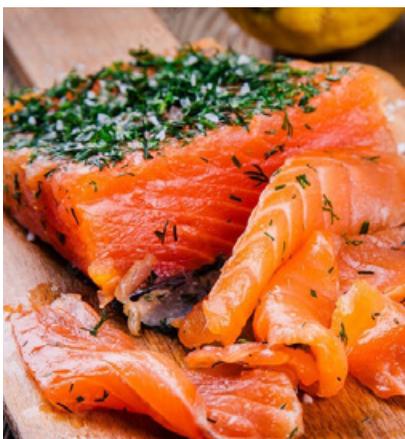
POISSONS FUMÉS & MARINÉS

Avec le saumon fumé, inutile d'en rajouter. Salé comme il faut, il séduit par sa simplicité. Parfait pour une cuisine minimaliste !



TARTARE

La nature est à l'honneur avec ce savoureux combo tartare de poisson - asperges - purée. Une alliance subtile de textures et de saveurs !



GRAVLAX

Innovez avec ce gravlax de saumon mariné aux herbes et aux épices. Une recette aux accents nordiques, authentique et plein de caractère.



CEVICHE

Mélangez fraîcheur et vivacité avec un ceviche où le poisson rencontre l'acidité du citron et le croquant des oignons.



CRU TERRE/MER

Osez la rencontre entre le foie gras et le carpaccio de poisson. Une combinaison originale, accompagnée de roquette et de graines de sésame.



Marennes-Oléron

Cultivées dans les eaux cristallines de la Charente-Maritime, les huîtres Marennes-Oléron sont un véritable trésor de la mer. Elles sont élevées dans les claires, ces bassins naturels d'eau salée, où elles se nourrissent du plancton qui leur confère des saveurs uniques. Selon leur durée d'élevage, elles développent des arômes intensément iodées ou plus boisées. Par exemple, la fine de claire, délicate et raffinée, séduit par sa douceur, tandis que la spéciale, plus charnue et savoureuse, est tout en générosité. Grâce à l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) dont elles bénéficient, leur qualité et leur fraîcheur sont garanties.



HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)



HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)



HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)



HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)

BIO

Arcachon



HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis ulparum iliquist ademaide eostrum inullatisim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat esequam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inveria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.

Île de ré



HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis ulparum iliquist ademaide eostrum inullatisim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat esequam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inveria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.

Méditerranée



HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis ulparum iliquist ademaide eostrum inullatisim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat esequam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inveria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.



Huîtres creuses de Bretagne

Avec leur coquille allongée et bombée, les huîtres creuses prospèrent aussi bien dans les eaux froides que chaudes. Deux années suffisent à leur donner leur taille idéale. Grâce à leur chair généreuse et leur saveur iodée, elles sont très appréciées des amateurs de produits de la mer.

1 HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2

2 HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2

3 HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2

4 HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2

5 HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2

6 HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2

7 HUÎTRE SPÉCIALE D'ISIGNY CALVADOS N°3 ÉLEVÉE EN FRANCE
Bourriche 4 kg (48 pièces)
Existe aussi en calibre n°2

Huîtres plates de Bretagne

À l'inverse, les huîtres plates arborent une coquille ronde et fine. Elles se développent lentement dans les fonds marins, nécessitant parfois jusqu'à cinq ans pour parvenir à maturité. Leur rareté, combinée à leur goût subtil légèrement noisetté, en fait un trésor prisé des connaisseurs.



Normandie est

FILIÈRE RÉGIONS NORMANDIE BASSIN HŪÎTRES CÔTE EST



**HŪÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis ulparum iliquist ademaide eostrum inullatissim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat esequam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inveria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.



**HŪÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis ulparum iliquist ademaide eostrum inullatissim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat esequam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inveria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.

CAVE À HŪÎTRE SPÉCIALE DE LA CALVADOSIENNE



**HŪÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis ulparum iliquist ademaide eostrum inullatissim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat esequam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inveria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.



**HŪÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis ulparum iliquist ademaide eostrum inullatissim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat esequam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inveria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.

Normandie ouest



**HŪÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis ulparum iliquist ademaide eostrum inullatissim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat esequam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inveria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.



**HŪÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis ulparum iliquist ademaide eostrum inullatissim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat esequam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inveria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.

OSTRÉ'OR LA SPÉCIALE DE LA SAINT-VAAST-LA-HOUGUE DU PRODUCTEUR HÉLIE



**HŪÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis ulparum iliquist ademaide eostrum inullatissim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat esequam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inveria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.



**HŪÎTRE SPÉCIALE
D'ISIGNY CALVADOS N°3
ÉLEVÉE EN FRANCE**
Bourriche 4 kg (48 pièces)

Osadexplit, cusec maximod ipsaniaest es quis ulparum iliquist ademaide eostrum inullatissim ut vel illorro eiusapid eius. Endebita cume nem. Ximint eos aceat eos et, ni qui vitat esequam, ulliquis acea dem quatet repel mo dem qui dolorum apitibus. Equibus quo blab inveria que voluptis deleniet ab ipsam fugiassunt.

INTERVIEW

Huîtres de Tatihou

LE TRÉSOR DE LA MANCHE



Érin Torin
OSTRÉICULTEUR
SAINT-VAAST-LA-HOUGUE

Cest à l'âge de 28 ans qu'Érin Torin décide de laisser derrière lui le monde de la mécanique automobile pour embrasser une nouvelle passion, celle de l'huître et de la mer.

Après 9 ans passés dans un garage, le jeune mécanicien pose ses valises sur le rivage, au pied du fort de la Hougue, pour devenir ouvrier ostréicole. Et aujourd'hui, 27 ans plus tard, Érin est responsable du site et il en est fier, car selon lui, vivre au bord de la mer est un privilège.

Sur une exploitation de 15 hectares en Normandie, plus précisément à Saint-Vaast-la-Hougue, ce sont les marées qui définissent les horaires de travail d'Érin et de son équipe de 12 jardiniers des mers. Ensemble, ils cultivent à la main des huîtres au goût unique. Ces accros à l'air marin allient avec succès savoir-faire et modernité, en mêlant habilement traditions ancestrales et connaissances pointues en biologie et environnement. Chaque année, ils produisent jusqu'à 350 tonnes d'huîtres en utilisant deux méthodes d'élevage différentes. La première méthode implique l'utilisation d'un système de panier australien suspendu sur

une table flottante, permettant à la mer de retourner naturellement les poches. Quant à la deuxième, elle repose sur l'utilisation de poches traditionnelles retournées à la main.

La société propose 2 variétés d'huîtres, la fine et la spéciale, qui sont commercialisées et appréciées partout dans le monde. Le secret du succès repose sur deux facteurs majeurs : la localisation géographique très avantageuse et le savoir-faire artisanal transmis de génération en génération depuis la création de l'entreprise dans les années 80. Pour obtenir un produit d'une qualité irréprochable, Érin le sait bien, il faut de l'eau douce et du soleil, ce qui favorise la production de plancton dans l'eau et apporte à l'huître ce petit goût spécifique de noisette. Cela fait une dizaine d'années que METRO entretient un partenariat solide avec les Jardins Ostréicoles de Tatihou. La raison ? La Normandie est un terroir réputé pour ses huîtres et les normands incarnent fièrement l'esprit de leur région en mettant tout en œuvre pour offrir des huîtres d'une qualité hors normes. Et vous l'aurez compris, les huîtres n'ont aucun secret pour Érin et son équipe !





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.



POISSONS PÉCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-EST

DÉSIGNATION	CALIBRE	PRIX	RÉF
DOS CABILLAUD METRO Chef	200/400 <i>Existe aussi en 400+</i>		707639, 707640
DOS EGLEFIN	80+		707169
DOS JULIENNE	200/+		707174
DOS LIEU NOIR METRO Chef	200/400 <i>Existe aussi en 400+</i>		709620, 707638
FILET DE SEBASTE	100+		707090
FILET DE SEBASTE A/P	100+		707411
FILET EGLEFIN	100/200		707126
FILET GRONDIN ROUGE			707203
FILET JULIENNE	500/1000		707120
FILET LIEU NOIR	150/400		707091
FILET DE LIEU JAUNE	2/400		707170
FILET LINGUE	300/1000		707171
FILET LOUP MER	2/800		707089
FILET MERLAN	-60		707124
FILET QUEUE LIEU NOIR			707195
FILET TACAUD	-60		707121
FILET DAURADE GRISE	30+		707128
FILET MERLU A/P	200/500 <i>Existe aussi en 500/800,</i>		707122, 707123
FILET CABILLAUD	200/400		707093, 709053
FILET QUEUE CABILLAUD			707193
FILET QUEUE EGLEFIN			707249
FILET CABILLAUD A/P	800+		709053
LOTTE	0,5		707192
FILET LOTTE	100/300 <i>Existe aussi en 300/600, 500/800</i>		707237, 707238 707239
SOLE PAC	250/350 <i>Existe aussi en 450/650</i>		707297, 707295
FILET ROUGET BARBET	-60		707194
FILET SAINT-PIERRE	100+		709066, 706065
NOIX SAINT-JACQUES BLANCHES	200 <i>Existe aussi en 400</i>		708859



POISSONS PÉCHÉS EN ATLANTIQUE NORD-EST

DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	CALIBRE	PRIX	RÉF
1 SOLE	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	250/350 <i>Existe aussi en 450/650</i>		707297
2 NOIX DE SAINT-JACQUES	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée			708859
3 FILET DE SEBASTE	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	100/+		707090
4 FILET DE ROUGET BARBET	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	- 60g <i>Existe aussi en 100/300 et 500/800</i>		707194
5 FILET DE QUEUE DE CABILLAUD	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	200/400		707093
6 FILET DE LOTTE	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	300/600 <i>Existe aussi en 100/300 et 500/800</i>		707238
7 DOS D'EGLEFIN	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	80/+		707169
8 DOS DE LIEU NOIR	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	400/+ <i>Existe aussi en 200/400</i>		707638
9 DOS DE CABILLAUD	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	400/+ <i>Existe aussi en 200/400</i>		707640





POISSONS ELEVÉS EN AQUACULTURE, EAU DOUCE

DÉSIGNATION	CALIBRE	ORIGINE	PRIX	RÉF
PAVE SAUMON METRO Chef FILIERE	140/160	NORVÈGE		707300
FILET QUEUE SAUMON	140/160	NORVÈGE		707299
FILET BAR METRO Chef FILIERE	100/200 <i>Existe aussi en 150/300, 200/400, 400/800</i>	GRÈCE		707110, 707114, 707115, 707116
FILET DAURADE ROYALE METRO Chef FILIERE	100/200 <i>Existe aussi en 150/300, 200/400</i>	GRÈCE		707107, 707118, 707119,
FILET BAR METRO Chef FILIERE	100/200	FRANCE		707625
FILET DAURADE METRO Chef FILIERE	100/200	FRANCE		707626
FILET MAIGRE METRO Chef FILIERE	400/600 <i>Existe aussi en 600/1000</i>	FRANCE		708029, 708030
FILET TURBOT METRO Chef FILIERE	200/250	ESPAGNE		707183
BAR ENTIER METRO Chef FILIERE	300/400	GRÈCE		707180
DAURADE ENTIERE METRO Chef FILIERE	300/500	GRÈCE		707181
FILET TURBOT METRO Chef FILIERE	200/250	ESPAGNE		707183
BAR ENTIER METRO Chef FILIERE	300/400	GRÈCE		707181
DAURADE ENTIERE METRO Chef FILIERE	300/500	GRÈCE		707180
FILET TRUITE ROSE METRO Chef FILIERE	200/400	FRANCE		709593
TRUITE ROSE METRO Chef FILIERE	200/400	FRANCE		709591
OMBLE CHEVALIER	0,8/1,2	FRANCE		709311
FILET PERCHE NIL	300+	TANZANIE		709754

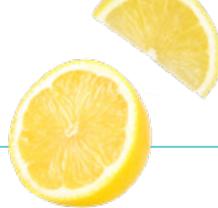
POISSONS PÊCHÉS DANS L'OCÉAN PACIFIQUE, INDIEN

DÉSIGNATION	CALIBRE	ORIGINE	PRIX	RÉF
ANNEAU ENCORNET DÉCONGELÉ		OCÉAN PACIFIQUE		707412
LAMELLE ENCORNET DÉCONGELÉ		OCÉAN PACIFIQUE		707413
TENTACULE ENCORNET DÉCONGELÉ		OCÉAN PACIFIQUE		707414
SEICHE NETTOYEE DÉCONGELÉ	200/500	OCÉAN INDIEN		709595
FILET THON ALBACORE DÉCONGELÉ ENGAGE POUR L'AVENIR X 3kg		OCÉAN PACIFIQUE		706929
FILET THON OBÈSE DÉCONGELÉ PREMIUM ENGAGE POUR L'AVENIR 3kg		OCÉAN PACIFIQUE		708969
FILET THON GERMON DÉCONGELÉ 3kg		OCÉAN PACIFIQUE		708969



DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	CALIBRE	ORIGINE	PRIX	RÉF
1 DAURADE ROYALE ENTIÈRE	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	300/500	GRÈCE		707180
2 FILET DE BAR	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	2100/200	GRÈCE		707110
3 FILET DE TRUITE ROSE	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	200/400	FRANCE		709593
4 FILET DE TURBOT	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	200/250	ESPAGNE		707183
5 LAMELLES ENCORNET DÉCONGELÉ	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée		OCÉAN PACIFIQUE		707413
6 PAVÉ DE SAUMON	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	140/160	NORVÈGE		707300
7 FILET THON ALBACORÉ DÉCONGELÉ ENGAGE POUR L'AVENIR 3kg	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée		OCÉAN PACIFIQUE		706929
8 FILET THON OBÈSE PREMIUM DECONGELÉ ENGAGE POUR L'AVENIR 3kg	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée		OCÉAN PACIFIQUE		708969
9 SEICHE NETTOYEE DÉCONGELÉ	Barquette de 2kg Sous atmosphère modifiée	250/500	OCÉAN PACIFIQUE		709595





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 !





Fleurs COMESTIBLES

Décliné en tartares de thon, de saumon, de canard ou de veau, en ceviches de crevettes, de poulpe et de Saint-Jacques, en préparations végétariennes à base d'avocat, de tomate, de betterave..., le cru a la cote. Dépaynants avec leurs notes asiatiques, méditerranéennes ou nordiques, frais et légers, souvent très visuels, les plats crus se marient qui plus est avec des alcools audacieux tels que les sakés premium ou les cocktails épicés. Un must have à mettre au menu sans tarder !



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
CHEVET**
FRANCE
Réf. 761689



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



Finger FOOD

LA FINGER FOOD N'EN FINIT PLUS DE SÉDUIRE ET S'AFFIRME COMME UN VÉRITABLE CONDENSÉ DE GOURMANDISE. CES PETITES BOUCHÉES ENCHANTENT LES PAPILLES TOUT EN FAVORISANT DES MOMENTS DE CONVIVIALITÉ ET DE PARTAGE AUTOUR DE COMPOSITIONS À LA FOIS CRÉATIFS ET ACCESSIBLES.



Fried chicken, poulet karaage, falafels, beignets de calamars, samoussas ou mozza sticks... ces bouchées gourmandes s'imposent comme les nouvelles stars de l'apéro! Parfaites pour grignoter directement avec les doigts, elles trouvent naturellement leur place sur des planches généreuses à partager ou dans des assortiments variés de tapas, apportant une touche conviviale et festive à toutes les occasions.

Voyage des Saveurs :

Issues de traditions culinaires riches et variées, ces petites merveilles salées reflètent la richesse et la diversité des cuisines du monde, en mêlant épices, textures croustillantes et saveurs

exquises. Que l'on pioche dans des inspirations asiatiques, orientales, méditerranéennes ou américaines, chaque bouchée devient une invitation au voyage, éveillant la curiosité et séduisant les palais des plus gourmets.

Parfaite pour des soirées conviviales, la finger food symbolise le mariage parfait entre gourmandise et simplicité. Plus qu'une tendance, c'est une nouvelle manière de se retrouver et de se régaler. Et pour varier les plaisirs, pensez à les accompagner de savoureuses sauces, qu'elles soient épicées, crémeuses ou sucrées-salées, viennent sublimer chaque bouchée et ajouter une touche de plaisir supplémentaire à vos moments de partage.



LES SAUCES POUR SUBLIMER VOS BOUCHÉES



Ketchup, sauce cocktail, sauce barbecue, c'est le trio gagnant pour accompagner au mieux la finger food ! Entre douceur et épices, les sauces rehaussent chaque bouchée pour un plaisir encore plus gourmand.

**RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION
DE SAUCES À PARTIR DE LA PAGE 156**



LES SURGELÉS

LES FRITES ZOOM

LE PRIX
C'EST ICI

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



**FRITES ALLUMETTES
COUPE 6/6**
METRO CHEF
Réf. : 201654
bi-température
le carton 10kg



FRITES DIPPER FRY
METRO CHEF
Réf. : 201340
le sachet 2,5kg



**LAMELLES DE POMMES
DE TERRE SAUTÉES**
METRO CHEF
Réf. : 073511
le sachet 2,5kg



FRITES COUPE 9/9
METRO CHEF
Réf. : 201696
bi-température
le carton 10kg

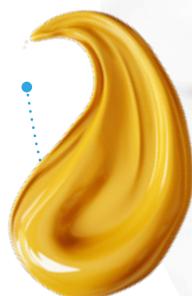


CLASSIQUES, POTATOES, TORTILLONS, ALLUMETTES...
DÉCOUVREZ LES FRITES SOUS TOUTES LEURS FORMES. RIEN DE TEL
POUR STIMULER VOTRE CRÉATIVITÉ ET GARDER LA PATATE !



**NOS SAUCES
D'ACCOMPAGNEMENT**

- > Ketchup
- > Mayonnaise



**FRITES SUPER
CRUNCHY AVEC PEAU**
METRO CHEF
Réf. : 272411
le sachet 2,5kg



**FRITES DE PATATE
DOUCE**
METRO CHEF
Réf. : 290161
le sachet 2,5kg



POTATO BURGER
METRO CHEF
Réf. : 290238
le sachet 2,5kg



FRITES STEAKHOUSE
METRO CHEF
Réf. : 272392
coupe 9/18mm
sachet 2,5kg





**CRÈME GLACÉE AU
CARAMEL BEURRE SALÉ**
METRO CHEF
Réf. : 120951
le bac 2,5l (1,25kg)



**SORBET À LA
FRAMBOISE**
METRO CHEF
Réf. : 015735
le bac 2,5l (1,333kg)
le bac 2,5L (1,333kg)



**SORBET
AU CITRON VERT**
METRO CHEF
Réf. : 015987
le bac 2,5l (1,388kg)
le bac 2,5L(1,388kg)



CRÈME GLACÉE AU CAFÉ
METRO CHEF
Réf. : 015712
le bac 2,5l (1,285kg)
le bac 2,5l (1,285kg)
Existe aussi en 5l



**CRÈME GLACÉE À
LA NOIX DE COCO**
METRO CHEF
Réf. : 017946
le bac 2,5l (1,25kg)



**SORBET À
LA MANGUE**
METRO CHEF
Réf. : 017951
le bac 2,5l (1,375kg)



**CRÈME GLACÉE
À LA PISTACHE**
METRO Chef
Réf. 015710
le bac 2,5l (1,25kg)



**CRÈME GLACÉE
À LA VANILLE**
METRO CHEF
Réf. : 015324
le bac 2,5l (1,25kg)
le bac 2,5L (1,25kg)
Existe aussi en 5l



SORBET À LA FRAISE
METRO Chef
Réf. 015730
le bac 2,5l (1,375kg) le bac 2,5L (1,375kg)
Existe aussi en 5l



**CRÈME GLACÉE
AU CHOCOLAT NOIR**
METRO Chef
Réf. 015721
le bac 2,5l (1,28kg)
Existe aussi en 5l



Une composition RÉUSSIE

DIFFICILE DE RÉSISTER À UNE BELLE ASSIETTE DE FROMAGES, BIEN PENSÉE ET JOLIMENT PRÉSENTÉE...
DÉCOUVREZ NOS CONSEILS POUR RÉUSSIR VOS COMPOSITIONS ET MAÎTRISER VOS DÉCOUPES À LA PERFECTION !

UN CHÈVRE
Type Le Saint-Maure-de-Touraine, Pélardon ou le Chabichou du Poitou

UNE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
Type Brie, Coulommiers, ou le Camembert

UNE PÂTE PRESSÉE NON CUITE
Type Reblochon, Cantal ou le Morbier

UNE PÂTE PRESSÉE CUITE
Type Comté, Beaufort ou l'Emmental

UNE PÂTE PERSILLÉE
Type Bleu d'Auvergne, le Saint-Agur ou la Fourme d'Ambert

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 LAETITIA GABORIT



RETROUVEZ
LA VIDÉO DE
LAETITIA GABORIT



Les pâtes pressées cuites
COMTÉ



Les triangles
BRIE DE MEAUX



Les ronds
CAMEMBERT



Les carrés
MAROILLES



Les pâtes persillées
ROQUEFORT



Les pyramidaux
LE VALENÇAY



Les bûches
ST-MAURE-DE-TOURAINÉ



Produits LOCAUX

CHEZ METRO, SOUTENIR LES PRODUCTEURS LOCAUX EST UNE PRIORITÉ. AVEC 10 000 RÉFÉRENCES RÉGIONALES DISPONIBLES, NOUS VALORISONS LES ARTISANS ET LES TERROIRS FRANÇAIS. EN FAVORISANT LES CIRCUITS COURTS, NOUS DYNAMISONS LES ÉCONOMIES LOCALES ET GARANTISSONS UNE QUALITÉ ET UNE TRAÇABILITÉ EXEMPLAIRES. DE LA TOMME DES ALPES AUX CHÈVRES DU POITOU, NOS PARTENARIATS REFLÈTENT UNE PASSION POUR LES SAVEURS AUTHENTIQUES. GRÂCE À LEUR SAVOIR-FAIRE ARTISANAL, NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES NOUS OFFRENT DES FROMAGES D'EXCEPTION QUI SUBLIMENT VOS PLATS ET SÉDUISENT VOS CLIENTS.



NORMANDIE



LE PRIX C'EST ICI



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



LE PRIX C'EST ICI



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



LE PRIX C'EST ICI



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



LE PRIX C'EST ICI



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



LE PRIX C'EST ICI



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



LE PRIX C'EST ICI



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



OCCITANIE



LE PRIX C'EST ICI



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



LE PRIX C'EST ICI



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



LES FROMAGES FERMERS, UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE POUR DES SAVEURS AUTHENTIQUES

Les fromages fermiers sont élaborés exclusivement à partir du lait d'un seul troupeau. Cette approche garantit une maîtrise parfaite de la qualité et de l'homogénéité du goût, reflet du terroir et de la passion du producteur. Un choix idéal pour des plats qui séduisent par leur authenticité et leur caractère.



LE PRIX C'EST ICI



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



LE PRIX C'EST ICI



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



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



GRAND-EST



LE PRIX C'EST ICI



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



LE PRIX C'EST ICI



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



PRODUIT LIVRÉ



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



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



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.



Partagez, savourez & RÉGALEZ !

Les planches de charcuterie sont devenues incontournables, synonymes de convivialité, de générosité et d'authenticité. Ce format qui répond parfaitement aux nouvelles attentes des consommateurs séduit toutes les générations, notamment grâce à son visuel attrayant. Aujourd'hui, les restaurateurs réinventent ce classique pour y intégrer les dernières tendances, en proposant par exemple une sélection de produits locaux ou des associations plus audacieuses et créatives.

JAMBON SERRANO
METRO CHEF
Réf. : 032368
24 tranches environ
la barquette 2x250g



ROSETTE QUALITÉ SUPÉRIEURE
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 008522
50 tranches environ
la barquette 2x250g



CHORIZO
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 028322
qualité supérieure aux
4 piments d'Espagne
72 tranches environ
la barquette 2x250g



VIANDE DES GRISONS
METRO CHEF
Réf. : 028625
36 tranches environ
la barquette 2x125g



Terroir & gourmet



METRO
Chef

1. JAMBON SEC ITALIEN
METRO CHEF
Réf. : 032375
30 tranches environ
la barquette 2x250g

2. COPPA ITALIENNE
METRO CHEF
Réf. : 022514
60 tranches environ
la barquette 2x250g

3. JAMBON SEC SUPÉRIEUR
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 007380
30 tranches minimum
la barquette 810g

4. CHORIZO DOUX
ORIGINE ESPAGNE
METRO CHEF
Réf. : 272276
la pièce 280g

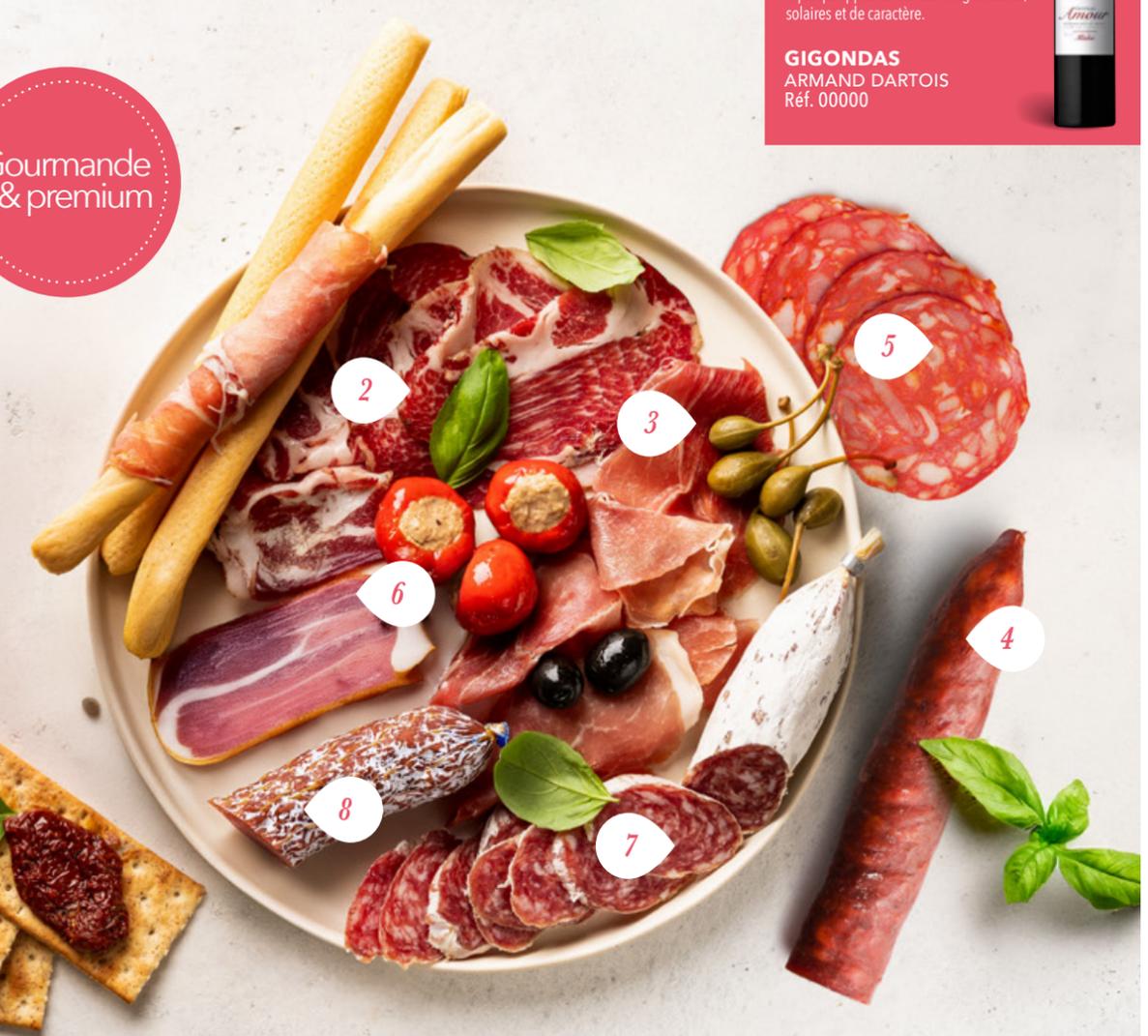
5. CHORIZO CULAR DOUX
METRO CHEF
Réf. : 070214
pièce 1,5kg environ
le kilogramme

6. BLOC DE JAMBON SERRANO
ORIGINE ESPAGNE
NOEL
Réf. : 038471
affinage 10 mois
le kilogramme

7. SAUCISSON SEC
ORIGINE FRANCE
RUSTADOU
Réf. : 235452
pur porc pièce 1,4kg environ
le kilogramme

8. ROSETTE
ORIGINE FRANCE
RUSTADOU
Réf. : 155638
pièce 2,5kg environ
le kilogramme

Gourmande & premium



LES ACCORDS METS & VINS DE SAMIRAH

Du gras, du sel, de la persistance aromatique qui appellent des vins rouges friands, solaires et de caractère.

GIGONDAS
ARMAND DARTOIS
Réf. 00000



LA CHARCUTERIE





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



PLATS DU JOUR *RECETTES*



**LES ACCORDS
METS & VINS
DE SAMIRAH**

Un plat doux et chaleureux qui appelle un vin rouge solaire qui réveillera le palais avec son nez éclatant, bien poivré et ses belles notes d'épices.

BROUILLY
ANDRÉ VONNIER
Réf. 00000



**SAUCISSES FUMÉES
AUX LENTILLES DU PUY**

Ce classique chaleureux du terroir auvergnat marie des saucisses pur porc fondantes à des lentilles du Puy imprégnées de saveurs gourmandes. Un incontournable qui réconforte les affamés et enchante les gourmands !



**SAUCISSES FUMÉES
SUPÉRIEURES CUITES**

CHARLES KELLER
Réf. : 235420
sachet sous vide
20 pièces de 60g environ
le kilogramme

Plat

DU JOUR

FAITES REDÉCOUVRIR À VOS CLIENTS LES GRANDS CLASSIQUES
QUI N'ONT RIEN PERDU DE LEUR SUPERBE.

**RÔTI DE BŒUF
& LÉGUMES BRAISÉS
AU ROMARIN**

Gourmand et authentique, ce rôti de bœuf tendre s'accompagne de légumes fondants délicatement rôtis. Une recette généreuse qui sublime le palais. ! Un plaisir généreux qui ravit les papilles !

LE PRIX
C'EST ICI



**RÔTI DE BŒUF CUIT
MACREUSE**

METRO CHEF
Réf. : 072058
sous vide
le kilogramme



**LES ACCORDS
METS & VINS
DE SAMIRAH**

Vin rouge tannique qui équilibrera l'onctuosité. Un Cahors sera idéal.

CAHORS
LES CAUSSES D'OLT
Réf. 00000



LA CHARCUTERIE

Des pains

POUR TOUTES VOS ENVIES !

DÉCOUVREZ UNE GAMME VARIÉE DE PAINS BURGER AUSSI PRATIQUES, GRÂCE À LEUR DURÉE DE CONSERVATION OPTIMALE, QUE CRÉATIFS. CRAQUEZ POUR LE MOELLEUX DU BRIOCHÉ, LA DOUCEUR DU BUN DE POMME DE TERRE OU L'AUTHENTICITÉ DU PAIN PAVOT-SARRASIN. OFFREZ UNE ALTERNATIVE VEGAN AVEC LE BURGER À LA BETTERAVE OU LE MULTIGRAINS. CHAQUE PAIN EST CONÇU POUR SUBLIMER VOS RECETTES ET FAIRE LA DIFFÉRENCE AVEC DES BURGERS QUI ALLIENT SAVEUR ET ORIGINALITÉ !



BRIOCHE TRESSÉE À LA MAIN
Réf. : 087365
Longue conservation
le sachet 600g
Existe aussi en brioche tressée LC 600g



BURGER ROSE À LA BETTERAVE
ÉLABORÉ EN FRANCE
CRÉATIV' BURGER
Réf. : 278539
plateau de 30 pièces
la pièce 80g
Existe aussi en burger jaune curcuma 30x80g



L'ENCRE DE SEICHE
ÉLABORÉ EN FRANCE
CRÉATIV' BURGER
Réf. : 238862
le plateau de 30 pièces
la pièce 80g



BUN'S DE POMME DE TERRE
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 229709
le sachet de 4 pièces
la pièce 50g



NOUVEAU !
BURGER SENSATION FOCACCIA
JACQUET BROSSARD
Réf. : 305724
Le plateau de 30 pièces
le burger 90g

BURGER SESAME BIO
METRO CHEF
Réf. : 308361
Vendu au colis, 4x6 pièces
La pièce 80g
Existe aussi sous la référence 308360 en burger bio brioché MC



BURGER BRIOCHÉ
METRO CHEF
Réf. : 300224
Vendu par 6
la pièce 77g



MAXI PAIN BURGER PAVOT SARRASIN
ÉLABORÉ EN FRANCE
HARRY'S
Réf. : 184285
plateau de 30 pièces
la pièce 85g
Existe aussi un buns géant sésame 30x85g



PAIN BURGER MULTIGRAINES
ÉLABORÉ EN FRANCE
CRÉATIV' BURGER
Réf. : 238855
la pièce 80g



MAXI PAIN BURGER ARO
Réf. : 147324
longue conservation
la pièce de 82g



PAIN BRUSCHETTE
ÉLABORÉ EN ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 006445
le sachet de 4 tranches de 100g



Des saveurs À TARTINER & PARTAGER

DÉCOUVREZ UNE SÉLECTION DE TARTINABLES ET D'ANTIPASTI CONÇUE POUR SUBLIMER VOS CRÉATIONS CULINAIRES. INSPIRÉS DES TRADITIONS MÉDITERRANÉENNES, NOS PRODUITS SONT ÉLABORÉS AVEC DES INGRÉDIENTS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR LEUR QUALITÉ ET LEUR AUTHENTICITÉ. IDÉAL POUR ENRICHIR VOS RECETTES OU COMPOSER DES ASSIETTES GOURMANDES.

TARTINABLES



PULPE D'AVOCAT
ORIGINE PÉROU
SYROS
Réf. : 131850
Le sachet 1kg



PULPE D'AVOCAT FRAIS
METRO CHEF
Réf. : 286833
Le pot 1kg
Existe aussi sous la référence 004955 Guacamole 475G METRO Chef



TARTINABLE DE POIVRONS
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 284684
Le pot 500g



TARTINABLE DE TOMATES
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 286836
Le pot 500g



HOUMOUS
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 090375
À base de pois chiche et de pâte de graines de sésame
le pot 500g



TZATZIKI
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 066166
À base de fromage frais et de concombre
le pot 500g



TARAMA METRO Chef
ÉLABORÉ EN FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 300248
Tarama extra aux œufs de cabillaud fumés
le pot 500g



ANTIPASTI



PERLES DE POIVRONS ROUGES TAPASTI
Réf. : 307571
Poivrons rouges perles marinés 500 g
la barquette 500g
Existe aussi sous la référence 307568 poivrons jaunes perles 500g



TOMATES CONFITES
METRO CHEF
Réf. : 057379
Mi-séchées marinées
la barquette 1,05kg
Existe aussi en sous la référence 264695 tomate confite cerise 1kg
METRO Chef



DÈS DE TOMATE SÉCHÉES
METRO CHEF
Réf. : 307345
METRO Chef dés de tomates séchées à l'huile 1kg
la barquette 1kg



TOMATE CONFITE TRATTORIA
ÉLABORÉ EN FRANCE
SUD'N'SOL
Réf. : 308076
Sans huile prêt à l'emploi
Le doypack 450g
Existe aussi sous la référence 308164 artichauts grillés trattoria 450g



LANIÈRES DE POIVRONS GRILLÉS
METRO CHEF
Réf. : 087394
Grillés, marinés, poivrons rouges et jaunes
la barquette 1kg



TRIO DE POIVRONS GRILLÉS, PELÉS & MARINÉS
METRO CHEF
Réf. : 090408
Rouges, jaunes & verts
le seau 1kg



COURGETTES GRILLÉES ET MARINÉES
ÉLABORÉES EN ITALIE
METRO CHEF
Réf. : 294513
La barquette 880g
Existe aussi sous la référence 294507 aubergines grillées 880G METRO Chef et sous la référence 300236 coeur d'artichauts Italie 880g METRO Chef



PESTO ALLA GENOVESE
METRO CHEF
Réf. : 308369
À base de basilic frais D.O.P.
le pot 900g

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.



SWARP POULET SAUCE PIQUANTE DE VINCENT BOCCARA

Plongez dans un voyage épicé avec ce Swarp au poulet mariné aux saveurs intenses. Le tout lové dans une tortilla garnie de cheddar fondu, de sauce sriracha au yaourt onctueux de légumes croquants et une touche de fraîcheur citronnée. Explosion de saveurs grâce aux épices à chaque bouchée !



RETROUVEZ LA RECETTE
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.



**VOUS SOUHAITEZ
DÉVELOPPER UNE CARTE
DE COCKTAILS ?**



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

Liqueur

DE SUREAU

PRÉPARATION
60s



Saint Germain Spritz

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 Caraïbos
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

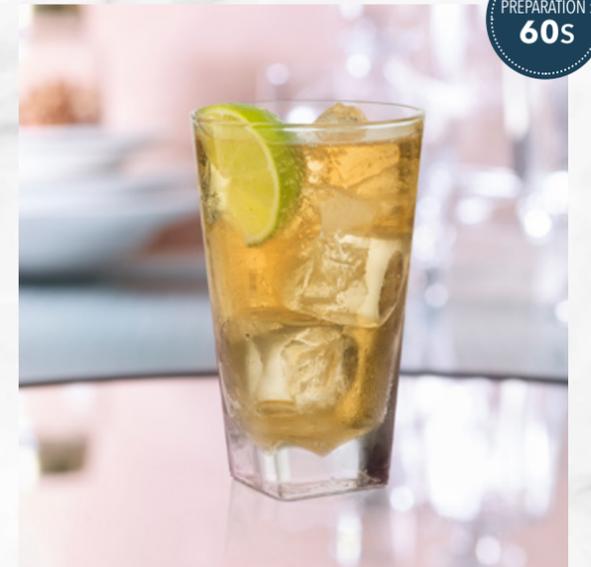
- 1 Remplir un verre Highball avec des glaçons et y verser un shot de Jameson Original.
- 2 Compléter avec une limonade de bonne qualité et mélanger brièvement.
- 3 Prendre un gros quartier de citron vert, puis le presser et le déposer dans le verre.



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.



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 :

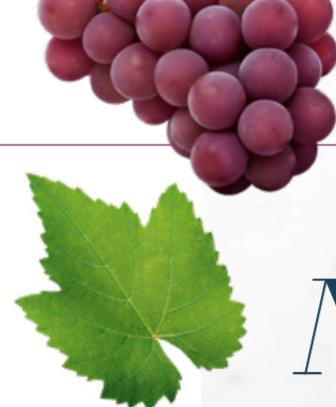
- ▶ Le prix net de la bouteille
- ▶ La dénomination (A.O.P., I.G.P., V.D.F., etc.)
- ▶ La contenance (50 cl, 75 cl, etc.)

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.



Nos accords METS & VINS



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

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 +



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** EN FLASHANT CE QR CODE :



RETROUVEZ LES FICHES DE DONNÉES DE SÉCURITÉ DE NOS PRODUITS D'HYGIÈNE SUR **METRO.fr** EN FLASHANT CE QR CODE :



MULTI-
BACTÉRICIDE



IDENTIFIEZ TRÈS FACILEMENT EN ENTREPÔT ET SUR METRO.fr LES PRODUITS DU PLAN DE NETTOYAGE PRÉSENTÉS SUR CES PLANS GRÂCE AU PICTOGRAMME "PLAN DE NETTOYAGE" QUI SERA APOSÉ SUR LEURS ÉTIQUETTES

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



RETROUVEZ TOUT

L'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL

POUR VOTRE CUISINE & VOTRE SALLE !

MATÉRIEL CHR

Équipements robustes et innovants pour une cuisine professionnelle performante.



USTENSILES DE CUISINE

Pratiques et durables pour simplifier la création de vos préparations au quotidien.



ART DE LA TABLE

Vaisselle élégante, verrerie, accessoires raffinés pour des présentations soignées.



NAPPAGE

Gammes modernes ou classiques pour sublimer vos tables et souligner l'ambiance de votre établissement.



MOBILIER DE SALLE

Design et confort pour créer un espace accueillant et chaleureux.



VÊTEMENTS PROFESSIONNELS

Alliant confort, fonctionnalité et élégance pour un look impeccable.



RENDEZ-VOUS DANS VOS HALLES
OU **SUR**  **METRO.fr** POUR DÉCOUVRIR
NOTRE **GAMME COMPLÈTE !**

