

#ÀTABLE Restauration

Dans un contexte économique tendu et sur un marché particulièrement compétitif, les acteurs de la restauration à table doivent plus que jamais se démarquer pour tirer leur épingle du jeu et faire prospérer leur activité. Évidemment, le succès tient en grande partie à la qualité et à la diversité des produits proposés au menu. Et c'est là que les experts METRO interviennent ! En parcourant sans relâche les terroirs à la recherche des meilleurs produits pour sublimer votre carte. Dans ce guide complet, nous vous présentons justement le fruit de nos recherches à travers une sélection extrêmement riche de produits alimentaires de première qualité. Sans oublier le nettoyage et les produits d'hygiène ! Un guide complet donc, mais également très simple à utiliser avec son rubriquage optimisé. Vous y découvrirez également astuces pratiques, recettes inspirantes et dernières tendances culinaires. Tout ce dont vous avez besoin pour séduire et fidéliser une clientèle de plus en plus exigeante ! Alors, à votre guide... Prêts ? Feuilletez !

06 **LA VIANDE, BOUCHERIE**

18
LA MARÉE

POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

- ① Téléchargez l'application **METRO** en flashant ces QR codes puis lancez-la
 - ② Scannez le **code-barres** situé à côté du produit
 - ③ Découvrez le **prix** et la **disponibilité** dans vos halles



38 LES FRUITS & LÉGUMES

66 LES SURGELÉS

78
LA CRÉMERIE

110 **LA CHARCUTERIE**

130
LE TRAITEUR

141 L'ÉPICERIE SALÉE

181
LES SPIRITUEUX

210
LA BRASSERIE

- 00** Nosum auctuid eatus, cribus conineside etamest cribus
- 00** Nosum auctuid eatus, cribus conineside etamest cribus
- 00** Nosum auctuid eatus, cribus conineside etamest cribus
- 00** Nosum auctuid eatus, cribus conineside etamest cribus
- 00** Nosum auctuid eatus, cribus conineside etamest cribus

221
L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

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



Les halles METRO

1ER 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**
sans vous déplacer.



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

DU MATÉRIEL
CHR
EN FRANCE



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



+ 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
ACCESIBLES 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





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'accordent 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

EN VENTE DANS
LES HALLES
BOUCHERIELE PRIX
C'EST ICISCANNEZ LES CODE-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIXSURPRENEZ AVEC
LE BOEUF 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

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 CARACTÉRISQUES ?



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.



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 !



METRO
Chef





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 ÉQUILIBRÉE ET BIEN PENSÉE EST ESSENTIELLE. DÉCOUVREZ LES PRÉCIEUX CONSEILS DE LAËTITIA GABORIT POUR CRÉER L'ASSIETTE DE FROMAGES PARFAITE.

UN CHÈVRE

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

UNE PÂTE PERSILLÉE

Roquefort
La Maison du Fromage

UNE PÂTE PRESSÉE CUITE

Comté 18 mois
La Maison du Fromage

UNE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE

Camembert de Normandie
Collection Lætitia Gaborit

UNE PÂTE DE FRUIT

LÆTITIA GABORIT

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



UNE PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Saint-Nectaire
fermier
Collection Lætitia
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 LÆTITIA GABORIT



RETROUVEZ
LA VIDÉO DE
LÆTITIA 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-TOURAINE



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



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

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



Spicy:

LA TENDANCE QUI RÉCHAUFFE VOS ASSIETTES !

La cuisine épicee 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-épicés. Cette tendance offre une grande souplesse : jouez avec les niveaux de piquant pour répondre aux attentes des amateurs de douceurs

épicées 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 épicee, 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 moulue. 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](#)



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

Oncueuse 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



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° siren) pendant toute la période promotionnelle.

LES SPIRITUÉUX

LES COCKTAILS RECETTES

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.



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



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

PRÉPARATION :
60S



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.

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.



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



PRÉPARATION
60S

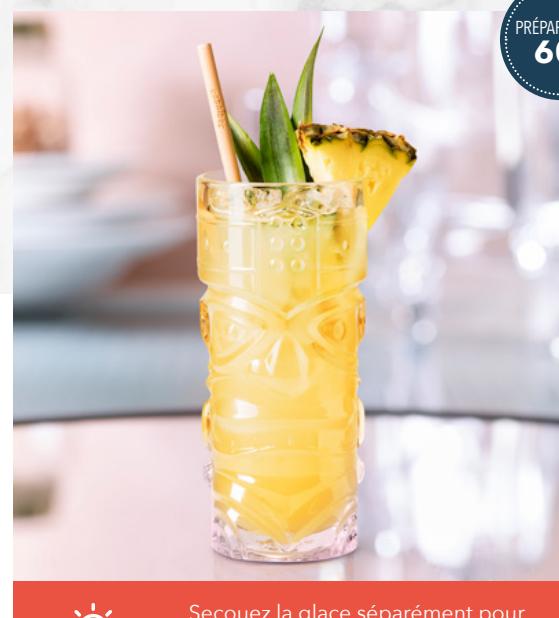
Mai thai RHUM BLANC

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 Caraïbes
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.



PRÉPARATION :
60S



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



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.



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



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 épicee 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 CONSTRUIE 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 HEINMANN

SOMMELIÈRE-CHEFFE
DE PRODUIT IMAGE
ET QUALITÉ VINS
& SPIRITUÉUX 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.
- Misez 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.
- Assurez-vous que la carte soit lisible, propre et à jour (tarifs et millésimes).

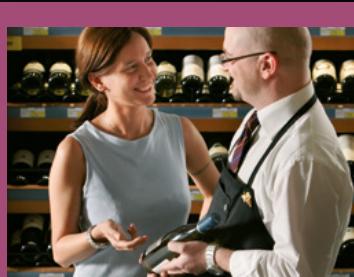
4 Mentions légales obligatoires

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



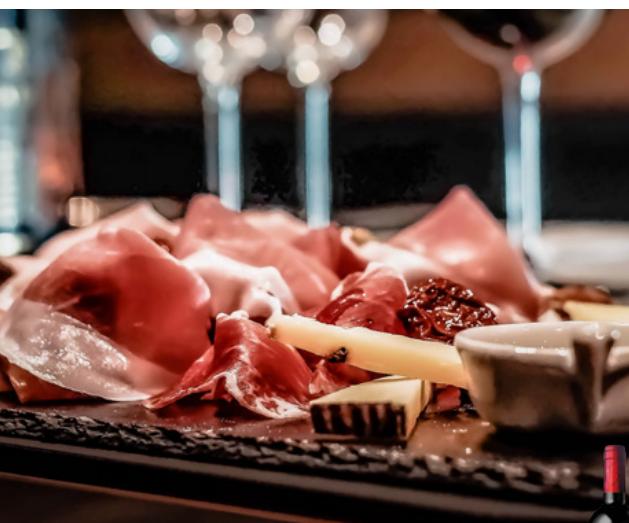
Pidunt laut ipid molore, commo velis aut libus repe id ute archill icisti omniminis sus neco odit iur rem eum res aperum explicit, totam volum isquis quae la et lit ut re pos num hiciis reratist, sinvelenis re vit voluptas molupta diam et est, aut fugit laut latiam

SAINT-ÉMILION - GRAND BARRAIL LAROSE
Réf. 00000



Pidunt laut ipid molore, commo velis aut libus repe id ute archill icisti omniminis sus neco 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 ute archill icisti omniminis sus neco 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 DAROIS
Réf. 00000



Pidunt laut ipid molore, commo velis aut libus repe id ute archill icisti omniminis sus neco 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 DELLA
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 privilient 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 +

