

# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## SKYR 1KG LOGISMOSE

Recette Islandaise - Origine Danemark

6,48 €/kg soit 0,65€/portion de 100g



# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## HALLOUMI AOP BLOC 850G

Origine Chypre - Lait vache/brebis/chèvre - Fromage à griller ou à frire

15,84 €/kg soit 1,35 € la tranche de 85g



**METRO**

*Chef*

# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## YAOURT GREC 1KG

Origine Grèce - Lait Grec

4,60 €/kg soit 0,46 €/portion de 100g



**METRO**

*Chef*

# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## 30 OEUFs PLEIN AIR BIO

Oeufs de France - Certifié AB

10,50 €/plateau soit 0,35 €/oeuf

MON RESTAURANT  
PASSE AU DURABLE  
➤ Rejoignez le mouvement !

les  
halls  
**METRO**

**METRO***Chef*

# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## CHEESE NAAN

Une pâte brisée 280g MC et 8 fromage fondu MC. Découper la pâte brisée en 8 et y intégrer la portion de fromage fondu. Replier et étaler avec le bout des doigts.

0,28 €/cheese naan



## FROMAGE FONDU

24 portions - à tartiner ou à chaud.

2,85€/pièce soit 0,12€/portion





**METRO***Chef*

# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## BRICK FETA AOP

Couper une tranche de 200g en 4. L'enrouler dans une feuille de brick en badigeonnant légèrement avec du beurre. Enfourner au four 15 à 20 min à 200°C. A la sortie du four, ajouter quelques graines de sésame et du miel.

0.75€/portion



## FETA AOP 1KG

5 tranches de 200g - en saumure -  
Lait origine Grèce\* et Fabriqué en Grèce\*  
(\*comme le stipule l'AOP)

14,08€/kg soit 2,82€/tranche  
de 200g

les  
halles  
**METRO**

# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## DOS DE CHEVREUIL AVEC OS

Sous vide x1 pièce

Origine France



# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## ÉPAULE DE CHEVREUIL AVEC OS

Semi paré / Sous vide

Origine France





# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## DÉCOUPE DE CANARD LNA

Cuisses, filets, sauté. Bleu Blanc Cœur

Origine France



**METRO**

*Chef*

# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## CUISSSES DE CANARD x8 METRO CHEF

Sous vide

Origine France



**METRO**

*Chef*

# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## CUISSSES DE PINTADE x6 METRO CHEF

Calibre 220/270g. Sous Atmosphère

Origine France



**METRO**

*Chef*

# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## FILETS DE CANARD x2 METRO CHEF

Sous vide

Origine France





# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## DÉCOUPE DE PORC METRO CHEF

Rôti échine / Sauté / Rôti Carré filet / Filet Mignon / Côte échine

Origine France





# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## PRODUITS HALAL

Escalopes / Hachés / Viande de Cuisse / Magrets / Corizo

Viande Origine France





# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## FILIÈRE CANARD GRAS METRO CHEF

Foie Gras / Magrets frais / Magrets fumé

Origine IGP SUD OUEST



# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## POULET LNA

Entier et découpes Bleu Blanc Cœur

Origine France





# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## VIANDE BOVINE FRANÇAISE METRO CHEF

Une gamme complète de produits issue de carcasses sélectionnées selon des exigences strictes voulues par METRO.

La viande bovine VBF METRO Chef, c'est :

- la valorisation d'un savoir faire avec des bovins nés, élevés et abattus en France
- un engagement encore plus fort sur l'Origine France et le soutien de la production française
- une élaboration définie par METRO pour garantir une découpe et un parage identique toute l'année
- un contrôle qualité en continu tout au long du process pour garantir le même produit à chaque acte d'achat
- un conditionnement maîtrisé pour la bonne tenue des produits

Vous trouverez dans nos Halles les références VBF METRO Chef suivantes : 1/2 FAUX FILET, 1/2 ENTRECOTE, FILET, JARRET AVEC OS SCIE, MILIEU DE RUMSTEACK, PIECE A FONDUE, STEAK A TRANCHER et de l'ARAIGNEE VBF.





# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## VIANDE BOVINE DE RACE CHAROLAISE

Filet / Faux Filet / Entrecôte / Cœur de Rumsteak

Origine France





**METRO***Chef*

# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## VIANDE BOVINE DE RACE LIMOUSINE

Filet / Faux Filet / Entrecôte / Cœur de Rumsteak

Origine France





# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## VIANDE BOVINE DE RACE MONTBÉLIARDE

Filet / Faux Filet / Entrecôte / Cœur de Rumsteak

Origine France





# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## VIANDE BOVINE DE RACE NORMANDE

Filet / Faux Filet / Entrecôte / Cœur de Rumsteak

Origine France



# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## NOIX DE VEAU PRÊT À DÉCOUPER PATATE

Sous Vide

Origine France



# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## 1/2 CARRÉ DE VEAU DÉVERTÉBRÉ

Sous Vide

Origine France







# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## POULET FERMIER LR METRO CHEF

Label Rouge, Engagé pour l'avenir

Origine France



**METRO**

*Chef*

# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## SAUTÉ DE PORC METRO CHEF

Sous Vide

Origine France



**METRO**

*Chef*

# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## SUPRÊMES DE PINTADE x8 METRO CHEF

Label Rouge, Engagé pour l'avenir

Origine France



**METRO**

*Chef*

# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## DÉCOUPE DE POULET JAUNE

Filets, Suprêmes, Cuisses déjointées

Origine France



# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES

**NOUVEAU !**



Production toute l'année

Production aquaponique à faible impact

Elevé sans

Elevé et transformé dans la Drôme

**SANDRE FRAIS  
ENTIER**

CHAIR FERME ET SAVOREUSE

A PARTICIPÉ À FAIRE  
POUSSER DES LÉGUMES

Gabarit moyen : 1 kg

## SANDRE ELEVAGE 0.8/1.2KG

Recette Islandaise - Origine Danemark





# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## DOS DE CABILLAUD 200/400 ET 400+G

Pêche Atlantique Nord Est Barquette 2kg sous/atmosphère



# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## DOS DE CABILLAUD 200/400 ET 400+G

Pêche Atlantique Nord Est Barquette 2kg sous/atmosphère



# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## FILET DE MAIGRE 600/1000G

Elevage France barquette sous atmosphère 2kg



# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## FILET DE MAIGRE 600/1000G

Elevage France barquette sous atmosphère 2kg





# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## NOIX DE SAINT JACQUES BLANCHE

Pêche Atlantique Nord Est Barquette 2kg sous/atm (décortiquée en France)



# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## NOIX DE SAINT JACQUES BLANCHE

Pêche Atlantique Nord Est Barquette 2kg sous/atm (décortiquée en France)





# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES

**NOUVEAU !**



## PALOURDE MOYENNE

Pêche Atlantique Nord Est Barquette 2kg sous/atmosphère



# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## PAVÉ DE SAUMON 140/160G

Elevage Norvège barquette sous atmosphère 2kg (transformé en France)



**METRO**

*Chef*

# À DÉCOUVRIR DANS NOS HALLES



## PAVÉ DE SAUMON 140/160G

Elevage Norvège barquette sous atmosphère 2kg (transformé en France)



**METRO**

*Chef*

# RECETTE DU JOUR



## POLPETTE DE BŒUF, SAUCE TOMATE ET POLENTA

Découvrez l'authenticité de l'Italie avec nos polpette de bœuf savoureuses sur un lit de sauce tomate réduite maison, accompagnées d'une polenta crémeuse. Une recette traditionnelle et gourmande remise en œuvre avec du matériel METRO Professional.

les  
hâles  
**METRO**



**METRO***Chef*

# RECETTE DU JOUR



## RIPESTO TARTARE VERDE

Plongez dans la tradition italienne avec notre riz Carnaroli crémeux, sublimé par un pesto frais et des courgettes croquantes. Une harmonie de saveurs qui célèbre l'authenticité et la richesse culinaire, aussi végétarienne, du pays. Cette recette est remise en œuvre avec du matériel METRO Professional.

**METRO***Chef*

# RECETTE DU JOUR



## MINI HOT DUCK

Découvrez notre Hot Duck, une fusion audacieuse de saveurs où l'effiloché de canard se mêle au cream cheese et à la sauce barbecue, le tout dans une navette faisant office de pain. Une expérience gustative qui réinvente le classique hot dog avec une touche gourmande et raffinée. Cette recette est remise en œuvre avec du matériel METRO Professional.

les  
hâles  
**METRO**



**METRO**

*Chef*

# RECETTE DU JOUR



## MINI CROQUES COMTÉ & ŒUFS DE CAILLE

Appréciez nos mini croque-monsieur au comté affiné 18 mois, jambon de porc origine France et œufs de caille au plat. Une petite gourmandise raffinée qui évoque la convivialité de la cuisine du Jura remise en œuvre avec du matériel METRO Professional.

les  
hâles  
**METRO**

**METRO***Chef*

# RECETTE DU JOUR



## VERRINES LENTILLES & MAGRET FUMÉ

Gagnez du temps en travaillant nos produits élaborés prêt à l'emploi et faites découvrir à vos clients l'association lentille-magret-noisette. Une recette rapide, pleine de saveurs et abordable remise en œuvre avec du matériel METRO Professional.

les  
hâlles  
**METRO**

**METRO***Chef*

# RECETTE DU JOUR

**NOUVEAU !**

## CANARD IGP SUD OUEST METRO CHEF

Une gamme de produits issue d'une filière canard IGP Sud Ouest aux exigences strictes.

La filière canard gras IGP Sud Ouest METRO Chef Régional, c'est :

- un contrat tripartite entre METRO, Labeyrie et les éleveurs pour garantir une meilleure rémunération
- l'engagement renouvelé envers l'Origine France et le soutien à nos éleveurs
- une alimentation sans OGM 100% française, et en partie locale (blé et maïs)
- la valorisation d'un savoir-faire unique, reflet du terroir du Sud Ouest

Vous trouverez dans nos Halles les produits issus de la filière suivants : Cœurs crus, Magret cru, Magret cuit Entier et Tranché, Foie Gras cru Extra Déveiné, Foie Gras cru Entier 1er Choix, Aiguillettes crues, Bloc de foie Gras 30%, Lobe de Foie Gras, ...

les  
**halles**  
**METRO**