

#Restauration RAPIDE

Aujourd'hui, la restauration rapide ne cherche pas à aller simplement plus vite. Elle veut aussi aller plus loin. Plus loin dans le goût, dans la créativité et dans la qualité des produits utilisés. Elle se décline, s'adapte, se réinvente pour répondre aux nouvelles attentes : manger vite, évidemment, mais surtout manger bien, et manger bon. Burgers, pizzas, bobuns, kebabs ou tacos n'échappent pas à la règle : on les revisite, en version végé, halal ou même premium, pour séduire une clientèle toujours plus exigeante. Dans ce guide, nous vous présentons les dernières tendances pour vous aider à renouveler votre carte et à satisfaire toutes les envies. Du salé au sucré et de l'entrée à la boisson, sans oublier le matériel et les sauces, METRO vous dévoile ses beaux produits, ses bonnes idées et ses conseils pratiques pour vous mettre au goût du jour et faire la différence. Alors, à vous de jouer !

LES MODES DE CONSOMMATION EN RESTAURATION RAPIDE

52%

DES REPAS SONT CONSOMMÉS SUR PLACE



37% À EMPORTER

11%

EN LIVRAISON



78%

DES FRANÇAIS INTERROGÉS EN JUILLET 2024 ONT FRÉQUENTÉ UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION RAPIDE DEPUIS LE DÉBUT DE L'ANNÉE.



LES FRANÇAIS SONT INTÉRESSÉS À :

70%

PAR DES PLATS PRÉPARÉS À LA COMMANDE



70% PAR DES OFFRES SAISONNIÈRES OU LIMITÉES DANS LE TEMPS

69%

PAR UN ÉTIQUETAGE CLAIR SUR L'ORIGINE DES PRODUITS



Sources : La Restauration rapide en Europe, Datassential, août 2024. Enquête online, juillet 2024, 500 réponses France.

POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

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



sur App Store



sur Google Play



RETROUVEZ LES PRODUITS LIVRÉS DISPONIBLES DANS TOUTES LES HALLES METRO AU 13/03/2025 EN SUIVANT CE PICTO.*



RETROUVEZ LES PRODUITS CONCERNÉS PAR CETTE MÉCANIQUE GRÂCE À CE PICTO.



00 LES VIANDES



00 LES PRODUITS DE LA MER



00 LES APPETIZERS*



00 LES FRUITS & LÉGUMES



00 LES FRITES



00 LA CRÉMERIE



00 LES CHARCUTERIES



00 L'ÉPICERIE SALÉE



00 LES DESSERTS SURGELÉS



00 LES JETABLES & VENTE À EMPORTER



00 L'ÉQUIPEMENT



*Les apéritifs



Trésors IODÉS

LONGTEMPS CANTONNÉ AUX CLASSIQUES BURGERS ET SANDWICHS, LE SNACKING ÉVOLUE VERS UNE OFFRE PLUS RAFFINÉE. INSPIRÉS PAR LA GASTRONOMIE MARINE, DE NOUVEAUX ENCAS ASSOCIENT PRATICITÉ ET ÉLÉGANCE, METTANT À L'HONNEUR SAUMON, THON, CREVETTES, POUR UNE PAUSE GOURMANDE D'EXCEPTION.

Le snacking haut de gamme connaît une véritable révolution avec l'intégration croissante de produits nobles issus de la mer. Offrant une expérience raffinée et pratique, ces créations séduisent une clientèle exigeante en quête de fraîcheur et de qualité. Blinis délicatement garnis de saumon fumé, wraps et tacos au thon, burger au pavé de saumon, ou encore

mini-brioches sublimées par des œufs de truite : autant de déclinaisons raffinées qui transforment la restauration rapide en une expérience gastronomique. Les crevettes, gambas et fruits de mer viennent enrichir ces recettes avec des saveurs marines subtiles et gourmandes. Idéals pour des pauses déjeuner express ou des apéritifs sophistiqués, ces snacks premium

s'inscrivent très bien dans les nouvelles tendances de consommation, alliant plaisir et responsabilité. Avec des ingrédients sélectionnés pour leur fraîcheur et leur traçabilité, ils répondent aux attentes d'une clientèle soucieuse de durabilité et de bien-être alimentaire. Une belle opportunité pour se démarquer avec une offre innovante et élégante !

LES POISSONS *FRAIS*



**FILET DE THON ALBACORE
DÉCONGELÉ**
PÊCHÉ EN OCÉAN PACIFIQUE
METRO CHEF
Réf. : 706929
Barquette 3kg
Sous atmosphère modifiée



FILET DE SAUMON
ÉLEVÉ EN NORVÈGE
METRO CHEF
Réf. : 709484
Calibre 1,5/1,9kg
Sous vide
le kilogramme
Existe aussi en calibre 0,9/1,3 ; 1,2/1,6 ;
1,9/2,3 ; 2,2/2,6 ; ou 2,6+ kg réf. : 709479,
709481, 709487, 709490, 709492



SAUMON ENTIER
ÉLEVÉ EN NORVÈGE
METRO CHEF
Réf. : 018017
Calibre 6/7kg
le kilogramme
Existe aussi en calibre 2/3, 3/4, 4/5, 5/6, 7/8 et
8/9kg réf. : 018015, 015235, 018190, 015360,
707636, 709736





Le cheesy*

FOODPORN** POUR TOUS !

QUI PEUT RÉSISTER À L'APPEL D'UN FROMAGE BIEN FONDANT, QUI S'ÉTIRE À CHAQUE BOUCHÉE ?
LA TENDANCE CHEESY* ENVAHIT LES RÉSEAUX, ET ON VOUS DIT POURQUOI !

Le cheesy*, c'est LA tendance du moment ! De délicieux fils de fromage qui s'étirent à l'infini, une texture ultra-fondante et un goût hyper-réconfortant... Impossible d'y résister ! Que ce soit dans un bon gros burger, une délicieuse pizza ou un généreux wrap, il est partout. Un simple effet de mode passager ? Non, un véritable incontournable. Il attire autant les amateurs de comfort food que les adeptes de foodporn**. Mais surtout, il déclenche une réelle émotion gustative, transformant un simple plat en une expérience reconfortante. Mais attention, tout est dans le choix du fromage ! On choisit le

cheddar pour son intensité, le comté pour son caractère, le reblochon pour son onctuosité, la mozzarella pour son élasticité... Vous l'aurez compris, chaque fromage a sa signature. Que vous proposiez une seule variété de fromage ou un assortiment, la clé reste la qualité. Un fromage bien sélectionné fait toute la différence en bouche. Et pas d'inquiétude, le cheesy* ne se limite pas aux tapas ou au fromage frit. Il s'intègre parfaitement aux plats du quotidien : un croque-monsieur ultra cheesy, un hot-dog revisité avec une sauce fromagère ou encore les irrésistibles frites au cheddar. Optez pour une présentation

qui met en valeur la texture fondante et laisse apparaître son élasticité. Des détails qui feront la différence et attiseront l'envie. Autre atout, le cheesy* est une tendance toutes saisons. En hiver, il s'invite naturellement dans les raclettes et fondues. Et en été, il sublime un burger ou bien même une salade. Street food américaine, gastronomie française, plats traditionnels, il s'adapte à toutes les spécialités culinaires. Le cheesy*, c'est bien plus que du fromage. C'est un vecteur de convivialité et de plaisir. Une fois que vos clients y auront goûté, il leur sera difficile de s'en passer...

*Fromage fondu **Extase culinaire



La signature DU GOÛT

SEL CROUSTILLANT, POIVRE INTENSE, AIL PARFUMÉ OU GRAINES DE SÉSAME CROQUANTES... CHAQUE TOUCHE AROMATIQUE SUBLIME UNE RECETTE ET LUI DONNE DU CARACTÈRE. MAÎTRISER L'ASSAISONNEMENT, C'EST RÉVEILLER LES PAPILLES ET MARQUER LES ESPRITS !



Dans l'univers de la restauration rapide, l'assaisonnement est bien plus qu'un simple geste en cuisine : il transforme un plat et lui donne toute sa personnalité dans une véritable explosion de saveurs. L'assaisonnement est l'élément qui fait toute la différence vous offrant un moyen unique de se démarquer et d'affirmer une identité culinaire. Fleur de sel croquant, poivre noir intense ou sel fumé, grands classiques incontournables, apportent chacun une nuance subtile qui sublime les plats. Mais l'assaisonnement va bien au-delà de ces fondamentaux.

Épices et condiments : la clé du goût

L'ail et l'oignon, qu'ils soient frais, ou séchés intensifient les arômes et apportent une belle profondeur. Le sésame, sous toutes ses formes, ajoute une touche croquante qui rehausse instantanément un poke bowl, un wrap ou une salade. Côté épices, un curry doux enveloppe les plats d'une chaleur subtile, tandis qu'un mix cajun donne du caractère à un sandwich ou une viande grillée. Paprika fumé, zaatar, sumac... autant de trésors gustatifs à intégrer pour surprendre et séduire.

Un levier créatif à exploiter

L'art de l'assaisonnement permet d'apporter une vraie signature culinaire. Une huile parfumée, une sauce maison ou un mélange d'épices suffisent à réinventer un plat. Il permet d'explorer de nouvelles sensations gustatives tout en répondant aux attentes d'une clientèle toujours plus curieuse. En maîtrisant l'assaisonnement vous transformez un plat simple en une expérience sensorielle, fidélisant ainsi une clientèle en quête d'authenticité et de créativité. Et vous, quelle sera votre touche signature ?



La signature DU GOÛT

SEL CROUSTILLANT, POIVRE INTENSE, AIL PARFUMÉ OU GRAINES DE SÉSAME CROQUANTES... CHAQUE TOUCHE AROMATIQUE SUBLIME UNE RECETTE ET LUI DONNE DU CARACTÈRE. MAÎTRISER L'ASSAISONNEMENT, C'EST RÉVEILLER LES PAPILLES ET MARQUER LES ESPRITS !



Dans l'univers de la restauration rapide, l'assaisonnement est bien plus qu'un simple geste en cuisine : il transforme un plat et lui donne toute sa personnalité dans une véritable explosion de saveurs. L'assaisonnement est l'élément qui fait toute la différence vous offrant un moyen unique de se démarquer et d'affirmer une identité culinaire. Fleur de sel croquant, poivre noir intense ou sel fumé, grands classiques incontournables, apportent chacun une nuance subtile qui sublime les plats. Mais l'assaisonnement va bien au-delà de ces fondamentaux.

Épices et condiments : la clé du goût

L'ail et l'oignon, qu'ils soient frais, ou séchés intensifient les arômes et apportent une belle profondeur. Le sésame, sous toutes ses formes, ajoute une touche croquante qui rehausse instantanément un poke bowl, un wrap ou une salade. Côté épices, un curry doux enveloppe les plats d'une chaleur subtile, tandis qu'un mix cajun donne du caractère à un sandwich ou une viande grillée. Paprika fumé, zaatar, sumac... autant de trésors gustatifs à intégrer pour surprendre et séduire.

Un levier créatif à exploiter

L'art de l'assaisonnement permet d'apporter une vraie signature culinaire. Une huile parfumée, une sauce maison ou un mélange d'épices suffisent à réinventer un plat. Il permet d'explorer de nouvelles sensations gustatives tout en répondant aux attentes d'une clientèle toujours plus curieuse. En maîtrisant l'assaisonnement vous transformez un plat simple en une expérience sensorielle, fidélisant ainsi une clientèle en quête d'authenticité et de créativité. Et vous, quelle sera votre touche signature ?

