

#À TABLE

Dans un contexte économique qui reste tendu, l'enjeu pour les acteurs de la restauration à table est de simplifier leur quotidien pour se concentrer sur l'essentiel et réussir à développer leur activité. Être un facilitateur, c'est justement l'ambition de METRO. En vous inspirant avec de beaux produits, parfaitement portionnés, faciles à mettre en œuvre et accessibles. En vous permettant de gagner en efficacité grâce à des équipement performants. En vous accompagnant dans la création d'une ambiance soignée et conviviale à même de séduire votre clientèle. Vous voulez en savoir plus ?

Alors il ne vous reste plus qu'à dévorer ce nouveau Guide.

Bonne lecture !

01

LES PLANCHES, PLATS À PARTAGER & SNACKS SALÉS
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**

02

LES ENTRÉES, SALADES GOURMANDES
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**

03

LES PRODUITS DE LA MER
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**
 tatemped **XX**

04

LES PRODUITS CARNÉS
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**
 tatemped **XX**

05

LES ACCOMPAGNEMENTS
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**
 tatemped **XX**

06

LES DESSERTS & INSTANTS CAFÉ
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**

07

LES CARTE DES BOISSONS
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **X**
 tatemped **XX**

08

LES AIDES CULINAIRES & PAINS
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**

09

L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**
 tatemped **XX**

10

L'ÉQUIPEMENT DE LA SALLE
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**
 tatemped **XX**

11

L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE
 nesto omni **XX**
 sit violup **XX**
 itatur quiatus **XX**
 tatemped **XX**
 magnam fugit **XX**
 tatemped **XX**

RETROUVEZ CES PICTOS AU FIL DES PAGES



RAYON ÉPICERIE



RAYON SURGELÉS



RAYON FRAIS

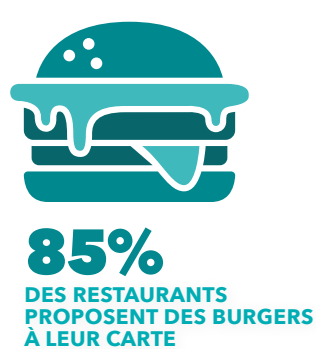


SANS GLUTEN

RESTAURATION À TABLE

LA PARENTHÈSE GOURMANDE

Les temps changent et avec eux, les habitudes de consommation. Alors que la société nous incite à aller toujours plus vite, la restauration avec service à table se doit de proposer une alternative à cette culture de l'instantané qui met trop souvent le plaisir de côté. Et pour tirer son épingle du jeu, la restauration à table ne manque pas d'atouts. Là encore, il faut chercher du côté du consommateur qui, et c'est une tendance de fond, prend la bonne habitude de privilégier la qualité à la quantité. En clair, il s'accorde moins de sorties resto, mais veut vivre une expérience totale. Il attend qu'on lui raconte une belle histoire, à travers une ambiance, un service, et bien sûr des produits. Il veut de la convivialité, du partage et de la proximité. Il veut de la qualité, de l'authenticité et de la gourmandise. De la simplicité et du naturel. Et sur ce terrain-là, la restauration à table a tout pour grignoter des parts de marché en faisant rêver ses clients le temps d'une parenthèse gourmande. Tout est bon pour titiller l'imagination, stimuler le toucher, réveiller l'odorat et flatter les papilles autant que les pupilles. En un mot, pour régaler chaque client, dans tous les sens, et leur offrir une expérience qui ne manque pas de saveurs !



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.

METRO C'EST :

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

**DU MATÉRIEL
CHR
EN FRANCE**



DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE
MARKETPLACE*, L'OFFRE
D'ÉQUIPEMENT LA PLUS
COMPLÈTE POUR LES
RESTAURATEURS

**PLUS DE
100 000
RÉFÉRENCES**
DISPONIBLES EN LIVRAISON

UN TRÈS GRAND CHOIX
DE POISSONS
EXTRA-FRAIS

28
**CRIÉES
EN 24H**
dans vos halles

CAISSE ENREGISTREUSE,
RÉSERVATIONS & COMMANDES
EN LIGNE, SITE INTERNET

**PLUS DE
60 000
CLIENTS**
séduits par Dish
by METRO

UNE LARGE GAMME
DE PRODUITS LOCAUX

**PLUS DE
10 000
PRODUITS
LOCAUX**
ET DU TERROIR

DES PRODUITS AU
MEILLEUR RAPPORT
QUALITÉ-PRIX
**4 800
RÉFÉRENCES
METRO
EXCLUSIVES**



UN SERVICE APRÈS-VENTE
AUSSI PERFORMANT
QU'ACCESSIBLE

97%
DE NOS CLIENTS
SONT SATISFAITS
DU SAV METRO

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