



METRO

premium



MAIN SPONSOR

FCS Nanterre N° B999 315 613 - MCOF, SAS au capital de 45.750.000 euros - METRO Premium - Mars 2017 - **cia** com - Imprimé en U.E. Crédits photos - Shutterstock, iStock, Martine Murat. Photos non contractuelles.



PRINTEMPS 2017

édition 25



METRO

premium

au service des grands chefs



édito

Créer une nouvelle carte est toujours un défi car elle représente l'image de votre établissement. Symbole de renouveau, la carte de printemps se doit d'être originale, qualitative et de se distinguer par ses saveurs exceptionnelles. Pour inspirer votre création, cette 25^{ème} édition du **Catalogue Premium** vous présente ce qu'il se fait de mieux, de plus savoureux et de plus rare dans le monde. Des produits sublimes qui, avec votre talent, se métamorphosent en mets d'exception.

Parmi ces produits rares, nous avons choisi de mettre en avant le **saumon bio d'Irlande** à la chair savoureuse, le **carré de porc Petit Prince Noir de Biscay** du terroir de Gascogne ou encore la délicieuse **crevette Mazzancolla**. Dans l'art de la table, chaque détail est important. Pour sublimer tous ces mets, la **gamme d'assiettes Arborescence** a séduit les plus grands chefs.

Pour surprendre agréablement vos clients, privilégiez l'originalité. Pourquoi ne pas remplacer la pomme de terre par l'**Oca du Pérou** et le blé par le **petit épeautre du Mont Ventoux** au goût plus typé. Fromage ou dessert ? Ici, la question ne se pose pas, avec son chic très british, le **Cheddar Godminster vintage bio** fera impression sur votre plateau de fromages et le succulent **ananas mûr à point** remportera tous les suffrages des gourmands.

Toujours à l'affût des dernières innovations, nos experts œnologues ont plébiscité la **gamme de verres Macaron**. Avec ces verres aux formes étonnantes, les épicuriens pourront vivre l'émotion inspirée par l'harmonieux **Minervois La Livinière Clos d'Ora**, ou encore s'émerveiller de l'humeur festive du **Crémant de Bourgogne brut millésime 2002**.

Pour vous aider dans vos choix, n'hésitez pas à demander conseil à nos experts. A votre écoute, ils connaissent chaque produit et leurs usages en gastronomie. Vous aimez passer du temps en cuisine mais pas à faire les courses ? Nos différents services sont à votre disposition pour vous simplifier la vie.

Cette saison encore, METRO est partenaire de votre talent pour créer une carte premium inoubliable.



*Benoît Feyt
Directeur Général de METRO
Cash & Carry France*

Un service sur-mesure

Disponible et engagé, le Directeur de votre entrepôt
est à votre écoute.

M. : _____

tél. _____



le kit d'agneau de prés-salés en A.O.P.

du Mont-Saint-Michel



Mets festif aux qualités gustatives exceptionnelles, l'agneau de prés-salés est élevé depuis des siècles dans la baie du Mont-Saint-Michel. Le secret de son goût si caractéristique, dont l'excellence est reconnue par une A.O.C., puis par une A.O.P., provient de son mode d'élevage traditionnel et naturel.

Soumis à l'influence maritime, l'agneau de prés-salés est une viande singulière à la saveur délicate, très prisée des gastronomes. Agneau d'herbage, il se nourrit de la flore saline et iodée des pâturages côtiers de la baie du Mont-Saint-Michel. La présence de persillé dans sa chair favorise une délicieuse caramélisation à la cuisson et offre à la dégustation une jutosité remarquable. L'agneau de prés-salés : un patrimoine culturel et gastronomique.

DISPONIBILITÉ : **Saisonnier d'avril à septembre**

CALIBRE : **Carcasse de 16 à 22kg**

CONDITIONNEMENT : **Sous vide**

DÉLAI DE LIVRAISON : **Semaine A pour semaine B**

ORIGINE : **Baie du Mont-Saint-Michel, France**



Photo non contractuelle. Suggestion de présentation.

le carré de porc “Petit Prince Noir de Biscay”



C'est à Pissos, au cœur du parc des Landes de Gascogne que Gilles Pecastaing élève, dans le plus pur respect de l'élevage traditionnel, des porcs d'une qualité unique en France : le Prince Noir

de Biscay. Issu d'une race ancestrale, le Berkshire est reconnu pour la tendreté de sa viande et la qualité de son lard. Il est nourri à partir de céréales produites sur l'exploitation dans une volonté d'écosystème raisonné et de compléments 100 % naturels enrichis en kéfiplantes. Tous ces paramètres permettent à la viande de posséder des caractéristiques uniques : une chair persillée, fondante et juteuse, un gras d'une teneur et d'une saveur que les gastronomes et autres grands chefs qualifient d'exceptionnelles. Petit Prince noir de Biscay, le goût authentique du Berkshire.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **Sous vide**

DÉLAI DE LIVRAISON : **Semaine A pour semaine C**

ORIGINE : **France**



la fraise de veau



Partie charnue qui enveloppe l'intestin grêle de l'animal, la fraise de veau est un abat blanc noble. Ce mets succulent est appelé fraise, puisqu'une fois le morceau préparé, il ressemble à la collerette qui entourait le cou des nobles et bourgeois aux XV^e et XVI^e siècles. Chaude ou froide, la

fraise de veau peut se déguster de multiples façons. Particulièrement connue pour entrer dans la composition de la célèbre andouillette de Lyon, elle peut aussi être servie comme plat principal. Regroupant des industriels, grossistes et artisans tripiers, la Confédération Nationale des Tripiers de France garantit l'excellence de ce produit qui fait partie du patrimoine culinaire français. Morceau de choix, la fraise de veau Tripiers de France est un plat traditionnel festif qui réjouit les papilles des fins gastronomes !



DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **Sachet 1kg**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour C**

ORIGINE : **France**

le saumon bio



Souvent appelé saumon de l'Atlantique, ce poisson est issu de la variété *Salmo salar*, la souche de saumon que l'on trouvait ancestralement dans les cours d'eau en France. Il est élevé en Irlande dans des fermes piscicoles, qui en font une production raisonnée. Le cahier des charges permettant

la certification bio de ce produit est très rigoureux et comprend la dimension de l'élevage, qui doit rester de petite taille et respecter le bien-être de l'animal et de l'environnement. Autre point important, le saumon reçoit une nourriture qualitative, saine, équilibrée et garantie bio, qui ne fait l'objet d'aucun traitement antibiotique ou médicamenteux. Toujours du plus bel effet dans l'assiette avec sa chair rose savoureuse, ferme et délicate, le saumon bio est un mets de choix apprécié des fins gourmets amateurs de produits de qualité.

DISPONIBILITÉ : **Mars à décembre**

CALIBRE : **3/4, 4/5**

CONDITIONNEMENT : **Colis 20kg**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour B**

ORIGINE : **Irlande**



les crevettes Mazzancolla



La crevette Mazzancolla est une espèce endémique de la Méditerranée qui vit dans des fonds marins sablonneux. Pêchés au chalut dans le canal de Sicile entre 500 et 1 000 mètres de profondeur, ces fruits de mer sont surgelés immédiatement à bord des bateaux pour préserver intactes

leurs qualités organoleptiques. Surnommée en Sicile "Gambero Imperiale", le goût subtil de cette crevette en fait un produit d'exception très prisé des gourmets italiens. Alors que grand nombre de crevettes sont grises à l'état cru, la Mazzancolla possède une jolie robe claire striée de rayures brunes et ocre dont les couleurs se renforcent à la cuisson. Dégustée cuite, sa chair se révèle douce et sucrée avec une note fumée très plaisante. Crue, son goût est un véritable délice en bouche. Tradition gastronomique millénaire chez les pêcheurs siciliens, la crevette Mazzancolla n'a pas fini de faire le bonheur des fins gastronomes !

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CALIBRE : **20/25 pièces au kilo**

CONDITIONNEMENT : **Barquette 900g**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour C**

ORIGINE : **Sicile**



l'ananas mûr à point



En provenance du Costa Rica ou d'Équateur, principales origines de l'ananas, ce fruit exquis est cultivé avec soin pour qu'il puisse épanouir toutes ses qualités gustatives. Parmi ses spécificités de culture, les plants d'ananas sont beaucoup plus espacés que dans une culture normale.

Ceci permet de circuler plus facilement entre les rangs et ainsi de pouvoir effectuer jusqu'à trois passages par jour pour prélever ni trop tôt, ni trop tard, les fruits ayant atteint une maturité optimale. Parce qu'il est resté au minimum 5 jours de plus sur son arbuste, le développement organoleptique du fruit est à son apogée et la saveur qu'il va offrir en bouche inégalable. Avec sa chair rafraîchissante, parfumée, juteuse à souhait et idéalement sucrée, l'ananas mûr à point ne vous réserve que de délicieuses surprises !

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CALIBRE : **B9 ou A8**

CONDITIONNEMENT : **8 ou 9 pièces**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour B**

ORIGINE : **Costa Rica ou Équateur**



l'Oca du Pérou



Petit légume racine originaire des hauts plateaux andins, l'Oca du Pérou a été rapporté en France au XIX^e siècle, en remplacement de la pomme de terre alors frappée par le mildiou. S'il a été rapidement relégué aux oubliettes, ce drôle de petit tubercule dont la couleur varie du jaune au rouge

vif mérite pourtant sa place dans les assiettes qu'il décore si joliment. Avec son goût très agréable, l'Oca du Pérou se déguste idéalement cru, en carpaccio finement coupé pour mettre de la couleur dans vos salades. Même s'il perd sa couleur à la cuisson, il est également délicieux cuit et froid, pour accompagner crevettes et gambas. Commercialisé de novembre à mai, l'Oca du Pérou est coloré, original et cela change des pommes de terre... pensez-y !

DISPONIBILITÉ : **De novembre à mai**

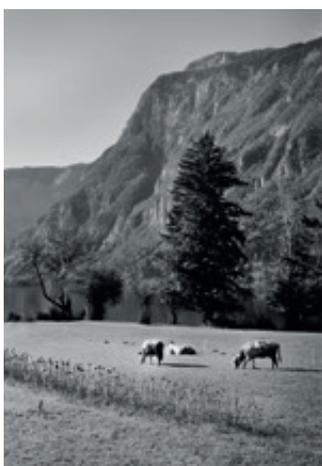
CONDITIONNEMENT : **Colis 2kg**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour B**

ORIGINE : **France**



le vacherin fribourgeois A.O.P. plissé



Le vacherin fribourgeois est un savoureux fromage de vache produit dans le canton de Fribourg, partie française de la Suisse. Les vaches y produisent un lait de très grande qualité, riche et particulièrement parfumé. Travaillé selon une recette héritée de la tradition, cette pâte pressée mi-dure est

appréciée des connaisseurs pour son onctuosité et son léger goût acidulé, fruits d'un affinage d'au minimum 9 semaines en cave humide. Très recherché, l'aspect plissé de la croûte nécessite énormément de soins et de savoir-faire, ce qui en fait un produit rare et authentique. Incontournable sur un plateau de fromages premium, le vacherin fribourgeois A.O.P. exprime avec caractère tous les arômes de son terroir.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **Meule (6 à 10kg environ) & 1/2 meule**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour J**

ORIGINE : **Suisse**



le Cheddar Godminster vintage bio



Godminster est une toute petite ferme familiale enregistrée bio depuis 18 ans et installée en Angleterre, dans le comté du Somerset. Les 280 vaches qui y pâturent toute l'année produisent le lait qui donnera au Cheddar Godminster son goût typique. Pâte pressée non cuite, ce fromage bio

est affiné traditionnellement en cave sèche pendant environ 12 mois. Parfait sur un plateau premium, il saura vous surprendre avec ses notes sucrées-salées pour un plaisir en bouche inégalable. Sous sa croûte de cire rouge, le Cheddar Godminster cache un irrésistible cœur crémeux, un goût fondant subtilement fruité. Malgré son temps d'affinage, il a conservé, grâce à cette enveloppe de cire, cette consistance crémeuse aux arômes gourmands. Souvent primé, notamment en 2016 avec l'Award des Artisans Fromagers, ce Cheddar d'exception entièrement fait à la main, fera fondre le cœur des amoureux du fromage !

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **Pièce 200g**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour D**

ORIGINE : **Angleterre**



le petit épeautre du Mont Ventoux



Plus ancienne céréale parvenue jusqu'à nous, le petit épeautre, qui était le blé des Gaulois et le plat de résistance sur la table des paysans, est cultivé depuis près de 10 000 ans. Après avoir disparu au profit du blé, qui offre un meilleur rendement, c'est en Haute-Provence que ce fabuleux petit grain reverra

le jour grâce à quelques agriculteurs passionnés. Cultivée dans la plus pure tradition ancestrale, cette céréale rustique, particulièrement résistante, est récoltée au mois d'août, puis soigneusement décortiquée pour conserver intact son arôme exceptionnel. Très digeste, mi-croquant, mi-fondant, le grain de petit épeautre possède un goût subtil, plus typé que celui du blé. Savoureux en bouche, il se déguste en risotto et se prête aussi bien aux salades qu'aux préparations mijotées. Petit épeautre du Mont Ventoux, le goût retrouvé.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **Sachet 1kg**

DÉLAI DE LIVRAISON : **5 jours**

ORIGINE : **Ventoux, France**



les poivrons du Piquillo confits

Viuda de Cayo



Produit emblématique de la Ribera de Navarre, le poivron du Piquillo est très présent dans la cuisine du terroir. Plébiscité par les plus grands chefs espagnols et étrangers, il bénéficie d'une A.O.C. garantissant ses origines. Doux et fondant en bouche, le poivron du Piquillo confit est

une recette traditionnelle ancestrale. Sélectionnés parmi les plus beaux fruits de la récolte, ceux-ci sont grillés au four puis pelés à la main. Les poivrons sont ensuite mis à confire à basse température durant plusieurs heures, selon un processus de cuisson totalement naturel et artisanal, sans sucre ajouté. Très recherchée par les amateurs, la chair charnue des poivrons confits offre des arômes fruités très délicats. À l'apéritif ou en garniture d'une viande ou d'un poisson, les poivrons du Piquillo confits enchantent le palais de leurs douces saveurs ensoleillées.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **Boîte 125g**

DÉLAI DE LIVRAISON : **5 jours**

ORIGINE : **Navarre, Espagne**



le rhum agricole La Favorite 40%

Cuvée spéciale de la Flibuste Hors d'âge



La cuvée Flibuste La Favorite est un rhum agricole d'excellence, fabriqué dans une petite distillerie familiale de Martinique fonctionnant encore à la vapeur. C'est dans ce lieu pittoresque, où l'on utilise uniquement des cannes coupées à la main, qu'est élaboré de façon traditionnelle ce rhum rarissime,

distillé en colonne, avec un vieillissement anormalement long dans des vieux fûts de bourbon. Avec seulement 6000 bouteilles par an, ce rhum est d'autant plus précieux qu'il est rare. Avec la chaleur du climat tropical, seule une fraction du nectar sera mise en bouteille car une grande partie s'évaporera avec la part des anges. La Favorite vous séduit avec ses arômes torréfiés, vanillés, mêlés à des notes de fruits confits et vous envoûte par ses accents de fruits rouges et secs. Sa finale vient caresser le palais de ses subtiles notes de réglisse. La Favorite millésime 1986, un joyau réservé aux chercheurs de trésors ...

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CENTILISATION : **Bouteille 70cl**

CONDITIONNEMENT : **À l'unité**

DÉLAI DE LIVRAISON : **5 jours**

ORIGINE : **Martinique**



le Pisco El Gobernador 40%



En 1979, la famille espagnole Torres fonde au Chili la compagnie viticole Miguel Torres. Sur un vignoble de 100 hectares près de la cordillère des Andes, elle y développe avec succès un nouveau vin chilien. Récemment, la société a présenté sa nouvelle pépite, le Pisco El Gobernador,

qui doit son nom au gouverneur ayant démocratisé le Pisco dans cette région pauvre du Chili. Assemblage 50% muscat d'Alexandrie et 50% muscat rosé, ce nectar est traditionnellement distillé dans un alambic en cuivre, puis il vieillira pendant un an avant d'être filtré pour retrouver sa transparence. Captivant en bouche, son bel esprit floral s'épanouit avec d'agréables parfums évoquant la rose et le jasmin, rehaussés de pointes d'agrumes confits. Somptueuse, sa finale se développe longuement sur des arômes gourmands et délicatement crémeux. Avec son caractère lumineux, Pisco El Gobernador transmet l'identité de sa terre, un merveilleux voyage.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CANTILISATION : **Bouteille 70cl**

CONDITIONNEMENT : **À l'unité**

DÉLAI DE LIVRAISON : **5 jours**

ORIGINE : **Chili**



le gin Ferdinand's 44%



Fabriqué dans une très ancienne distillerie familiale de Saarburg en Allemagne, le gin de qualité premium Ferdinand Saar Dry est une recette complexe qui combine le meilleur de cette belle région. Avec son savoir-faire unique, le maître distillateur Andreas Vallendar a choisi pour créer ce gin, 30

herbes et fruits très aromatiques issus de la région de la Sarre, comme le coing, le citron, le thym, la prunelle ou encore la camomille. Ces végétaux sont ensuite mis à infuser avec un vin de Riesling d'exception, provenant de la parcelle de Saarburger Rausch, très réputée pour la qualité de son vin. Plaisir absolu en bouche, ce gin est exceptionnellement équilibré. À la dégustation, il révèle toute son élégance avec d'envoûtants et puissants arômes de fruits ponctués d'agréables touches épicées. C'est un produit artisanal, rare, qui fera vivre aux amateurs une expérience de dégustation intense.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CANTILISATION : **Bouteille 50cl**

CONDITIONNEMENT : **À l'unité**

DÉLAI DE LIVRAISON : **5 jours**

ORIGINE : **Allemagne**



le Crémant de Bourgogne brut du Domaine de la Vougeraie

Millésimé 2002, "Fête de famille"



Élaboré avec passion par Pierre Vincent, œnologue du domaine de la Vougeraie, ce crémant de Bourgogne se démarque par la finesse exceptionnelle de ses bulles, son nez très expressif marqué par des notes florales, épicées et toastées, sa bouche d'une amplitude et d'une longueur étonnantes. Le

caractère de ce nectar 100% Pinot noir s'enracine dans cette terre rouge et riche en fer, où s'applique une agriculture biologique et biodynamique. Après des vendanges manuelles et un pressurage en grappes entières, le vin est élevé 10 mois en fût. Utilisant la même vinification qu'en Champagne, il vieillira 7 années sur lattes. De cette alchimie entre le temps, l'homme et le terroir, naît un vin intense à l'humeur festive. Baptisé " Fête de famille ", il illumine de son éclat les grandes émotions de la vie.

DISPONIBILITÉ : **120 bouteilles**

CENTILISATION : **Bouteille 75cl**

ORIGINE : **Bourgogne, France**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



le Beaune 1^{er} Cru 2010

“Clos des Ursules” Monopole Domaine Louis Jadot



La prestigieuse Maison Jadot est connue des amateurs du monde entier pour sa capacité à sublimer la multiplicité des terroirs bourguignons. La plus emblématique de ses cuvées, le “Clos des Ursules” est une petite parcelle idéalement située au sud du vignoble de Beaune. 100% Pinot noir, ce 1^{er}

Cru exceptionnel est vinifié de la façon la plus naturelle possible, en cuves ouvertes. 3 à 4 semaines seront nécessaires afin d’obtenir une expression optimale du terroir, le vin est ensuite élevé 18 mois en fût de chêne. Ce vin à la robe d’un rubis intense se distingue par son raffinement, rappelant les arômes typiques des Grands Crus issus de la Côte de Nuits. À la dégustation, il séduit par son équilibre, enchante par sa finesse et conquiert par sa longue finale en bouche infiniment plaisante. Son potentiel de vieillissement est immense... mais pourquoi attendre pour profiter de ce prodige !

DISPONIBILITÉ : **200 bouteilles**

CENTILISATION : **Bouteille 75cl**

CONDITIONNEMENT : **Caisse bois unitaire**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour C**

ORIGINE : **Bourgogne, France**



le Minervois La Livinière millésimé

Clos d'Ora



En 1997, Gérard Bertrand est attiré par l'énergie particulière qui se dégage d'un vignoble de 9 hectares, situé sur la commune de La Livinière en Minervois. Inspiré par ce lieu mystérieux et préservé, il décide d'y faire naître le premier Grand Cru du Languedoc. À côté des vieux Carignan et Grenache, il plante

de la Syrah et du Mourvèdre. Les 4 cépages traditionnels seront systématiquement présents dans tous les millésimes. Ici, la vigne est cultivée en biodynamie, utilisant la traction d'une mule pour favoriser la connexion entre le minéral, le végétal, l'animal et l'humain. Afin de favoriser l'influence cosmique, le cuvier a été conçu à ciel ouvert. Après avoir vieilli 36 mois en fût de chêne, Clos d'Ora, un fruité complexe tout en équilibre et harmonie, dévoile à la dégustation une sensation de plénitude des arômes. En latin Ora signifie prière, celle de ce lieu inspiré transmet un message d'amour et de paix au fruit de son terroir.

DISPONIBILITÉ : **180 bouteilles**

CENTILISATION : **Bouteille 75cl**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour C selon allocation**

ORIGINE : **Languedoc, France**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



l'eau plate Numen



C'est au cœur de l'Espagne, dans les Monts de Tolède que jaillit Numen, une eau minérale naturelle premium, pure et limpide comme du cristal. Faiblement minéralisée, sa douceur idéale la rend agréable pour tous. Plus qu'une eau, Numen est une nouvelle expérience esthétique

et gustative conçue pour les épicuriens qui souhaitent combiner luxe et plaisir. Dans son élégante bouteille au design recherché, cette eau unique trouvera sa place sur les plus grandes tables, auxquelles elle apportera sa touche de rêve. En latin, Numen signifie inspiration et il ne fait aucun doute que cette eau de référence inspirera par sa beauté et la douceur de son goût.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CANTILISATION : **Bouteille 1l**

CONDITIONNEMENT : **À l'unité**

DÉLAI DE LIVRAISON : **8 jours**

ORIGINE : **Espagne**



Le fourneau monobloc Enodis

Enodis



Marque de référence dans l'équipement haut de gamme de cuisines professionnelles, Enodis vous apporte une véritable valeur ajoutée en concevant un fourneau monobloc à la mesure de vos besoins. Fabriqué en France, il sera conçu avec soin, entièrement chaudronné,

soudé, poli et étanche. Attentifs à vos besoins, les experts Enodis et le bureau d'études METRO vous accompagnent pour mettre au point cette pièce de précision unique dont vous serez fier. Si ce matériel offre le meilleur de la technologie au service de vos créations culinaires, il est aussi réfléchi pour être utilisable toute la journée et permettre une approche détaillée des postes de travail. Avec une optimisation des zones de travail, une ergonomie optimale, une fonctionnalité hors-pair et un choix de matériau de haute qualité, le fourneau Enodis met sa performance au service de votre métier. Vous êtes unique, votre fourneau Enodis aussi !

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONCEPTION : **Sur mesure**

DÉLAI DE LIVRAISON : **Varie selon le projet**

ORIGINE : **France**



la gamme d'assiettes Arborescence



Créée en 1768 dans la Drôme, l'entreprise familiale Revol est spécialiste de la porcelaine culinaire avec des céramiques haut de gamme. Nouvelle ligne dédiée à la table, Arborescence révèle un design contemporain puissant, une interprétation personnelle de la nature. Prouesse de

savoir-faire et maîtrise des lignes se rejoignent pour créer une collection de 5 tailles d'assiettes et 3 finitions travaillées manuellement : Réglisse, un subtil jeu entre mat et brillant, Poivre, une personnalité affirmée, Ivoire, une sobriété tout en légèreté. Ces assiettes sont le fruit d'une patiente recherche où la main du couleur, le geste sûr de l'émailleur et la force du feu travaillent de concert pour donner naissance à un objet unique. Élaborées sous le regard expert du chef trois fois étoilé Régis Marcon, elles mettent en scène vos plus belles créations tout en vous garantissant efficacité et simplicité d'usage. Gamme d'assiettes Arborescence : sublime par nature.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **Varie selon les modèles**

DÉLAI DE LIVRAISON : **10 jours**

ORIGINE : **France**



la gamme de verres Macaron



C&S
Chef & Sommelier

Innovation design 2017 du groupe Arc, la collection de verres Macaron intègre la marque professionnelle et gastronomique Chef & Sommelier®. Ingénieuse et épicurienne, cette ligne haut de gamme, qui se décline en quatre contenances, traduit le plaisir d'un accord

mets et vin. Conçue avec un matériau inédit, le KRYSTA®, la ligne Macaron offre les caractéristiques sonores du cristal. Très tendance, son surprenant design se met au service des vins. Élégantes, ses formes audacieuses et rebondies renforcent la puissance des arômes par un double jeu d'ouverture et de fermeture du verre. Elles maximisent le plaisir à la dégustation avec un buvant qui épouse naturellement les lèvres. Pensée pour les professionnels, une jauge naturelle se dessine à la cassure de la paraison du verre à vin 40cl et du verre à champagne 30cl. Nouvelle gamme de verres Macaron, une gourmandise pour les yeux, un génie du design pour la dégustation.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **Vendu par 6**

DÉLAI DE LIVRAISON : **10 jours**

ORIGINE : **France**



la gamme Tekura



Les Jardins®, créée en 1991 à Aix-en-Provence, est une marque de mobilier d'extérieur à la renommée internationale. Exclusif, le design de la gamme Tekura marie la chaleur exotique du teck massif à la minéralité du gris ardoise. Seuls les matériaux les plus performants entrent dans la composition de ces

meubles fabriqués en France, comme la toile Batyline Ferrari, le leader des toiles haute performance, qui garantit une assise parfaite et solide. Vous apprécierez chaque jour les nombreux atouts de Tekura, comme l'entretien de son plateau ne nécessitant qu'un coup d'éponge et sa sensation "toucher ardoise" si agréable. Harmonieuse, l'esthétique de Tekura s'associe à merveille à toutes sortes de lieux, auxquels elle apportera sa personnalité élégante et conviviale. Marque de raffinement et de bon goût, la gamme Tekura est idéale partout où la beauté a sa place !

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

DÉLAI DE LIVRAISON : **10 jours**

ORIGINE : **Indonésie**

