



AUTOMNE/HIVER 2017

édition 27



**METRO**

premium

au service des grands chefs



# édito

L'automne arrive déjà avec ses couleurs flamboyantes. Porte d'entrée dans l'hiver, cette saison est une source d'inspiration pour la création de nouveaux plats. À vos côtés pour créer une carte de fin d'année riche en émotions gustatives, METRO vous présente, dans cette nouvelle édition du **Catalogue Premium**, un large choix de produits venus de France et du monde. Souvent rares, parfois étonnants, toujours qualitatifs, ils vous permettent d'exprimer votre créativité et d'offrir à vos clients des moments exceptionnels de dégustation.

Au cœur du terroir français, nous sommes allés dénicher pour vous des trésors, comme le **Pigeon Ramier Chasseur de France** à la chair si goûteuse. Pensez aussi au **Filet de Haddock fumé**, sa saveur unique est à la hauteur de sa réputation. Et pour finir le repas sur une note remarquable, le **Brie de Meaux Dongé** est un must incontournable.

Ces produits premium, nous allons les chercher aussi hors de nos frontières, par exemple en Italie, où le **Jambon Pata Negra Jabujo** est offert par le roi d'Espagne à ses hôtes de marque. Puis en Espagne, avec l'**Huile d'olive fumée Arbequina** qui sublimerà vos mets de ses arômes raffinés. N'hésitez pas à surprendre vos clients avec des produits originaux et atypiques. Légume doux et croquant, la **Racine de Lotus** dévoile des arômes inattendus, tout comme les très colorés **Radis Green Meat et Blue Meat**, des délices pour les yeux autant que pour le palais.

Pour accompagner ces mets d'exception, soyez sûrs de réaliser l'accord parfait. Pour vous, METRO a sélectionné des prodiges de nos régions à l'instar du **Corton Clos Des Meix Millésime 2012**, dont la finesse sublimerà volailles et viandes en sauces grillées. Vous pourrez également faire vivre aux connaisseurs des sensations inoubliables avec le très confidentiel **Calvados Réserve Ancestrale**. Et enfin, pour lever son verre au bonheur et à la convivialité, les bulles de joie du **Champagne Sténopé 2009** sont un hymne lumineux au plaisir de vivre.

Avec autant de produits fabuleux à votre disposition, la fin d'année s'annonce pleine de parfums, de couleurs et de révélations gustatives. N'oubliez pas que nos équipes de professionnels sont à votre service pour vous guider dans vos choix. Partenaire de votre passion, METRO est heureux de vous accompagner pour une carte de fin d'année prodigieuse. Place aux plaisirs de la table et de la haute gastronomie française.



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

# Un service sur-mesure

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

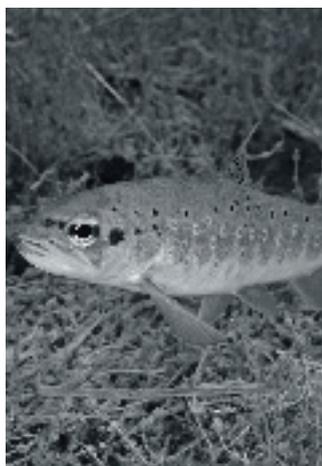
M. : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

tél. \_\_\_\_\_



# la truite fario



Implantée sur les sources naturelles des Fontaines dans la commune de Beaufort en Isère, la société Murgat, fondée en 1898, est la plus ancienne société de pisciculture de France à élever des salmonidés. La qualité de l'eau, fraîche et pure, à la teneur élevée en oligo-

éléments, confère aux poissons un goût unique. Avec sa saveur incomparable, la truite Fario est un mets de choix pour les gourmets. Cette espèce endémique est élevée ici dans les meilleures conditions et ne reçoit pas d'intrants pharmaceutiques car la philosophie de la Société Murgat est de travailler sur l'environnement et non sur le poisson ; le confort des animaux et le respect de l'environnement sont des valeurs essentielles. Pour garantir les qualités gustatives et organoleptiques de cette truite, elle bénéficie d'une alimentation sans OGM, très haut de gamme, proche de leur consommation naturelle. Le soin attentif dont fait l'objet la truite Fario garantit le plaisir d'une chair blanche au goût raffiné et subtil. La truite Fario, sa qualité hors-pair coule de source.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CALIBRE : **2/400g**

CONDITIONNEMENT : **3kg**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour B**

ORIGINE : **Élevage en France**



# le homard Europe



Situés en Finistère, à la pointe ouest de la Bretagne, les Viviers d'Audierne commercialisent une diversité de crustacés vivants et de poissons frais issus des meilleures zones de pêche.

Reconnus par les professionnels pour leur savoir-faire et leur très haut niveau d'exigence, ils sont experts des crustacés

d'eau froide. Parmi ces crustacés, le homard européen, aussi connu sous le nom de homard bleu, est pêché en grande majorité au nord de la Bretagne, en Irlande et en Grande-Bretagne. À la réception de la marchandise, les crustacés sont répartis dans des bassins à eaux-vives, dotés de systèmes de filtration de dernière génération pour garantir des crustacés en parfaite santé. Spécialité des Viviers d'Audierne, ce produit du terroir est très prisé des connaisseurs pour la finesse de sa chair. Le homard d'Europe, un mets raffiné, incontournable sur les plus grandes tables au moment des fêtes.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **10kg ou à la pièce**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour B**

ORIGINE : **Pêché en Atlantique Nord-Est**



# les huîtres spéciales Daniel Sorlut



Produit phare de cette ferme ostréicole située en Charente Maritime, l’Huître Spéciale Daniel Sorlut est une spéciale pleine mer qui se distingue par l’abondance de sa chair et des qualités organoleptiques exceptionnelles. Cette huître a pour spécificité d’associer deux terroirs d’élevage, la Charente

Maritime et la Normandie, où elle passera du temps dans le parc d’Utah-Beach. Si elle est élevée comme une huître normale, elle est néanmoins positionnée dans un milieu ouvert où le phytoplancton est très abondant et à des densités plus faibles. Pour lutter contre les éléments à cet endroit où la mer est très agitée, l’huître est contrainte de fabriquer de la chair mais aussi une coquille plus épaisse. Les conditions sont donc toutes réunies pour produire une huître premium au goût très spécifique. Un équilibre parfait entre les notes iodées et salées de l’eau, la chair sucrée aux arômes de noisette et le plaisir d’une belle longueur en bouche. Huître Spéciale Daniel Sorlut, la perle de ces fêtes de fin d’année.

DISPONIBILITÉ : **Toute l’année**

CALIBRE : **1, 2, 3, 4 et 5**

CONDITIONNEMENT : **3,5kg, 3,75kg, 4,5kg, 5,75kg, 6kg, 7kg, 7,5kg, 9kg, 11,5kg et 18kg selon calibres et conditionnements**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour B**

ORIGINE : **Élevées en France**



# le filet de haddock fumé



Boulogne-sur-Mer est le premier port de pêche français et le berceau de la salaison maritime. C'est là que l'entreprise JC David est la dernière en France et en Europe à fumer le poisson dans le respect des traditions ancestrales. Poisson noble à la chair fine, l'églefin sauvage est pêché en Islande par des pêcheries certifiées MSC (Marine Stewardship Council), un label garantissant une pêche durable. Une fois arrivé sur place, il est salé en saumure, coloré au Rocou puis, après avoir séché, placé dans des fours traditionnels à bois de chêne. Là, on laisse le temps au temps ; le poisson est fumé à froid délicatement, pendant plusieurs heures. Puis, quand le sel et le feu ont fait leur œuvre naturellement, l'églefin s'est transformé en haddock fumé premium. Il n'est pas étonnant que ce filet de haddock soit plébiscité par les chefs. Moelleuse et savoureuse, la chair du haddock sublime tous les plats de son caractère puissant. Filet de Haddock fumé JC David, un savoir-faire ancestral qui fait toute la différence.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **280g**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour C**

ORIGINE : **France**



# le caviar Baeri de Noël Sturia



Productrice de l'œuf du poisson jusqu'à l'œuf du caviar, la marque Sturia est pionnière dans l'élaboration de caviar en France depuis 25 ans. Motivée par l'envie de faire découvrir aux amateurs un caviar différent, Sturia a développé le Caviar de Noël. Ce caviar d'exception est inspiré de la tradition russe où

durant la période des fêtes, il est de coutume de déguster un caviar frais de saison. Exclusivité Sturia, ce caviar ultra-frais de moins d'un mois d'affinage provient de l'esturgeon *Acipenser Baeri*. Il se révèle être un enchantement pour le palais. Agréablement croquant, il développe en bouche de subtiles notes de fruits à coque frais de types arômes d'amande verte. À déguster simplement à la cuillère ou avec une pomme de terre et de la crème fraîche, le Caviar Baeri de Noël Sturia offre un luxe de sensations fraîches et subtiles ... à frissonner de plaisir !

DISPONIBILITÉ : **Décembre**

CONDITIONNEMENT : **Verrine de 20g, boîte de 50g ou 100g**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour C**

ORIGINE : **France**



# la racine de lotus



Plante tropicale originaire d'Asie, la racine de lotus pousse dans des mares ou étangs peu profonds et produit de délicates fleurs roses ou blanches. Excellent légume croquant et doux, le rhizome de lotus peut faire penser à de la pomme de terre, avec un léger goût de fond d'artichaut ou de cœur

de palmier légèrement sucré. Peu connue en Europe, il y est très difficile de trouver de la racine de lotus fraîche, et pourtant ce légume est un enchantement pour le palais. Les tranches de ce délice de l'Asie se dégustent crues en salade, marinées ou sautées au wok. Très agréable, son parfum délicat reste en bouche un long moment. Après avoir goûté cette incroyable racine venue de Chine, on ne doute pas une seconde que ce savoureux légume mérite une place d'honneur dans les assiettes françaises.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **Colis de 2 kg**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour B**

ORIGINE : **Thaïlande**



# le citron Meyer



Le citron Meyer est un agrume originaire de Chine et serait un croisement hybride entre le citron traditionnel et la mandarine, voire l'orange. Découvert par un américain qui lui donnera son nom, il a été importé aux États-Unis au début du 20<sup>e</sup> siècle où il est très apprécié. Différent du citron habituel par son aspect, le

citron Meyer l'est également par son goût beaucoup plus doux, très aromatique. Juteux et très parfumé, ce citron aux subtils arômes de bergamote est très recherché par les plus grands chefs. Il apporte une note particulièrement douce et parfumée à toutes leurs créations sucrées ou salées. Encore très peu connu en France, il mérite d'être découvert. Pensez à le substituer au citron traditionnel dans vos recettes ; sans amertume, il les sublimerait de sa douceur rafraîchissante. Le citron Meyer, un nectar aromatique.

DISPONIBILITÉ : **De novembre à avril**

CONDITIONNEMENT : **Colis de 2kg**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour C**

ORIGINE : **France / Import**



# le radis green meat/ blue meat



Originaire du nord de la Chine, le radis Green Meat possède une chair croquante et juteuse d'un très beau vert. Dans la cuisine japonaise, il est traditionnellement utilisé comme condiment cru et râpé dans des salades. Son goût plus prononcé qu'un radis classique se distingue par sa note poivrée

très agréable. Radis d'hiver à la saveur très douce et non piquante, son cousin le Blue Meat est délicieux mais aussi très décoratif grâce à la superbe couleur violette de sa peau. Blanche ou bleue selon la variété, sa chair est tendre et agréablement croquante. Légumes anciens sortant de l'ordinaire, ces deux radis sont semés au mois de mars en Bretagne pour être récoltés à partir de la fin août. Il est possible d'en profiter en cuisine jusqu'au mois d'avril. Radis Green Meat et Blue Meat, deux délices à croquer d'abord avec les yeux !

DISPONIBILITÉ : **D'octobre à avril**

CONDITIONNEMENT : **2kg**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour B**

ORIGINE : **France**



# l'hystrix



L'hystrix est un agrume originaire de Chine qui appartient à la famille des combavas. Cet assez gros fruit pèse environ 1 kilo et sa peau arbore une belle couleur jaune. Très recherché en cuisine, il est riche en huiles essentielles, ce qui lui confère une grande onctuosité. D'une texture ferme et craquante, l'Hystrix est incroyablement parfumé et révèle de magnifiques arômes de fleur d'orange. Cultivé à Nice, cet agrume si spécial est consommable dès le début octobre, même s'il est encore assez vert à cette période, l'idéal étant de le déguster au mois de janvier lorsque sa robe devient jaune-orangé et que ses parfums ont atteint leur apogée. Exquis en fruits confits, carpaccio ou dans les desserts où il change du traditionnel citron, l'Hystrix fait aussi très bon ménage avec le saumon fumé. Pensez-y pour distinguer vos créations !

DISPONIBILITÉ : **D'octobre à décembre**

CONDITIONNEMENT : **Colis de 3 pièces**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour C**

ORIGINE : **France**



# le pigeon ramier “Palombe”



Le plus souvent cuisiné en cocotte, confit ou rôti, le pigeon ramier possède une chair particulièrement fine et savoureuse, plus dense et plus parfumée que celle du pigeon d'élevage. On distingue deux appellations pour cet oiseau migrateur à l'épais plumage bleu gris : au nord de la Loire, il est désigné en tant que "pigeon ramier" et au sud de la Loire "Palombe". Connu pour être le plus grand et le plus répandu dans la famille des pigeons ordinaires, il est présent en France mais aussi dans toute l'Europe. Traditionnellement chassé en octobre, cet oiseau migre du nord vers le sud de la France chaque année au début de l'automne. La chasse aux pigeons ramiers migrateurs se pratique suivant des modes diversifiés dans le Sud-ouest de la France et sous forme de tir au vol sur le reste du territoire. Le pigeon ramier, une saveur infiniment délicate, un régal pour les amateurs !

DISPONIBILITÉ : **D'octobre à février**

CONDITIONNEMENT : **Colis de 10 pièces**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour C**

ORIGINE : **Europe**



# le filet mignon de sanglier “Chasseur de France”



Comme pour son cousin le cochon, tout est bon dans le sanglier et surtout le filet mignon, c’est sans doute pourquoi cette espèce est la première à être chassée en France. Partie noble de l’animal, le filet mignon est un muscle attaché au dos qui se trouve le long des premières vertèbres lombaires.

Soigneusement sélectionné pour répondre à l’exigence de qualité METRO, chaque animal en possède deux dont le poids peut varier de 180 à plus de 300 g. À la dégustation, la chair maigre et légèrement persillée du filet mignon est savoureuse et d’une tendreté remarquable. Très prisé des fins gourmets, ce morceau fondant en bouche se dévoile à travers des recettes au bouillon, en croûte ou encore braisé avec des épices. Filet mignon de sanglier “Chasseur de France” : une tendreté à faire fondre de plaisir.

DISPONIBILITÉ : **D’octobre à février**

CONDITIONNEMENT : **À la pièce**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour C**

ORIGINE : **France**



# l'onglet de bœuf affiné



Basée en Auvergne, la société Puigrenier a développé un processus unique d'affinage des viandes. N'ayant qu'un onglet par bœuf, cette pièce rare dit "du boucher", est caractérisée par ses fibres longues et son goût. Cet industriel sélectionne ses bêtes selon leur poids carcasse, leur conformation ainsi

que leur état d'engraissement. Une fois que cette pièce noble est sélectionnée, elle est placée en chambre froide avec une température, des paramètres d'hydrométrie et de ventilation parfaitement maîtrisés. L'onglet de bœuf est "affiné" durant 8 à 10 jours et est issu de race à viande née, élevée et abattue en France. Une fois épluché, un rendement de 70% est obtenu. Les conditions d'élevage, les races sélectionnées ainsi que l'affinage permettent de sublimer le produit. Sa couleur, sa tendreté ainsi que son goût, apportent un plaisir nouveau.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CALIBRE : **200g**

CONDITIONNEMENT : **À la pièce**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour C**

ORIGINE : **France**



# le jambon Pata Negra 36 mois DOP Jabugo



Le Pata Negra Señero est un jambon sec exceptionnel, produit par la très renommée Maison Cuyar, et possède l'appellation d'origine protégée "Jabugo", qui garantit une totale traçabilité de la naissance du porc jusqu'au consommateur. Pour faire du Pata Negra, le porc ne doit pas être croisé mais de pure race

contrairement aux autres qualités de jambons ibériques qui tolèrent les croisements. L'élevage des porcs ibériques est artisanal et la phase d'engraissement de l'animal se fait en liberté dans la Dehesa, un écosystème qui occupe le centre ouest de l'Espagne. Le cahier des charges impose une surface minimum d'un hectare pour deux porcs. Là, au grand air, les porcs se nourrissent principalement de fruits, de glands (bellotas) mais aussi de plantes aromatiques et champignons. Après l'abattage, débute un long processus d'affinage d'au moins 36 mois qui requiert toute l'attention et le savoir-faire des maîtres affineurs. Avec sa longueur en bouche étonnante et la délicatesse de ses arômes, le Jambon Bellota Pata Negra 36 mois représente avec brio l'excellence ibérique.

DISPONIBILITÉ : **50 pièces par an**

CONDITIONNEMENT : **Entier avec os, sous-vide**

ORIGINE : **Jabugo, Espagne**



# le brie de Meaux AOP Dongé



Brie de référence auprès de très nombreux crémiers-fromagers, le Brie de Meaux Dongé est fabriqué dans la Meuse depuis 1930 par une entreprise familiale. Fidèles au savoir-faire de leur grand-père, Jean-Michel et Luc Dongé fabriquent ce fromage au lait cru de vache de façon artisanale, en les moulant manuellement à la pelle à brie. Deux affinages et trois conditionnements sont à votre disposition. Le 1/2 affiné (5 semaines d'affinage), en Brie entier dans une boîte bois où il terminera son affinage en douceur, ou en Demi-Brie avec son protège-tranche bois. Le 3/4 affiné (6 à 7 semaines d'affinage) en Quart de Brie avec son protège tranche. En effet, l'entreprise innove avec un protège tranche en bois qui possède les mêmes propriétés que la boîte bois permettant de parfaire l'affinage en préservant les qualités du fromage tout au long de la découpe. Délicieusement rustique, le Brie de Meaux Dongé possède ce goût de terroir discret et savoureusement raffiné qui le rend incontournable sur un plateau de fromage premium.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **1/4, 1/2 ou entier**

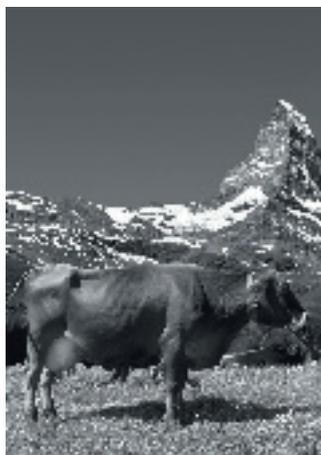
DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour D**

ORIGINE : **France**





# l'Appenzeller<sup>®</sup> raffiné affinage 9 mois



Trésor du terroir Suisse, l'Appenzeller<sup>®</sup> est fabriqué depuis plus de 700 ans dans une zone de production limitée entre l'Alpstein et le lac de Constance. Nourries avec de l'herbe fleurie des pâturages durant l'été et du fourrage l'hiver, les "brunes des Alpes" produisent le lait 100% naturel avec lequel sera fabriqué le fromage. Doté

d'un caractère noble et puissant, l'Appenzeller<sup>®</sup> Raffiné se différencie des autres Appenzeller<sup>®</sup> par son goût intense, ses arômes floraux et sa longueur en bouche incroyablement ronde et onctueuse. Fabriqué artisanalement et dans les règles de l'art, cet Appenzeller<sup>®</sup> premium acquiert ses arômes remarquables durant ses 9 mois d'affinage en cave. Sa croûte y est patiemment brossée avec une saumure, à base d'herbes de montagne, de vin blanc et d'épices, appelée "Sulz", dont la recette reste encore aujourd'hui secrète. Appenzeller<sup>®</sup> raffiné : une expérience gustative authentique à découvrir.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **Meule de 7kg environ**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour D**

ORIGINE : **Suisse**



# la moutarde Corse



Quand une société familiale Corse revisite la moutarde traditionnelle, cela donne une effusion de saveurs nouvelles et surprenantes ! Pour mettre en valeur les richesses gustatives de l'Île de Beauté, la société Corsica Gastronomica marie son savoir-faire artisanal avec les dernières technologies

alimentaires. De cette alliance est née une gamme de moutardes aux parfums typiquement corses : la Moutarde au Miel de Corse, un mélange de moutarde simple et moutarde ancienne associé à du miel AOP Corse. La Moutarde à la Myrte de Corse, un mélange moutarde simple et à l'ancienne auquel sont ajoutées des baies de myrtes sauvages du maquis et enfin la sublime Moutarde à la Clémentine de Corse, une moutarde simple alliée à la saveur particulière de cette clémentine charnue et fruitée. Trois moutardes de caractère qui vont faire toute la différence dans votre cuisine.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

DÉLAI DE LIVRAISON : **6 jours**

ORIGINE : **Corse**



# les graines d'amarante



Distribuées par Sens gourmet, les graines d'amarante bio et sans gluten sont en provenance d'Inde. Moins connu que son cousin le quinoa, cet aliment est un véritable concentré de nutriments qui fait de cette petite graine un trésor pour la santé. En plus de se démarquer par des qualités nutritionnelles

exceptionnelles, les graines d'amarante sont un véritable régal avec leur goût exquis de noisette torréfiée qui se marie à merveille avec les poissons, les fruits de mer, les viandes, dans une salade ou comme plat d'accompagnement.

Faciles à utiliser, à la hauteur des plats gastronomiques les plus prestigieux, les graines d'amarante ont une tenue remarquable qui permet aux chefs de laisser libre cours à leur imagination en cuisinant ces toutes petites graines sous différentes formes. Les graines d'amarante, le petit plus qui change tout !

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **1kg**

DÉLAI DE LIVRAISON : **5 jours**

ORIGINE : **Inde**



# l'huile fumée



Située depuis 1780 dans la province de Jaén, Castillo de Canena est une entreprise familiale espagnole dont les huiles de récolte précoce sont récompensées chaque année au niveau national et international. En 2008, Castillo de Canena innove dans l'univers des huiles d'olive

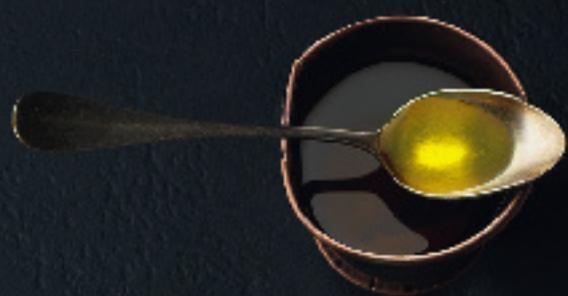
vierges extra haut de gamme en créant les Huiles du XXI<sup>ème</sup> siècle, des huiles novatrices qui surprennent par leur originalité et leur distinction. Parmi elles, l'huile d'olive fumée arbequina Castillo de Canena est l'unique huile infusée à froid artisanalement par une fumée de chêne ainsi que d'autres bois écologiques sélectionnés par des maîtres fumeurs. 100% naturelle, cette huile haut de gamme se caractérise par une saveur élégante et des notes de dégustation inhabituelles de pomme mûre, caramel, vanille, amande et toffee. Avec l'huile d'olive fumée arbequina Castillo de Canena, savourez le XXI<sup>ème</sup> siècle.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **Bouteille 250ml**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour E**

ORIGINE : **Espagne**



# le champagne Veuve A. Devaux

## “Sténopé” 2009



La Cuvée Sténopé est le fruit d’une collaboration entre la Maison de Champagne Devaux et Michel Chapoutier, vigneron de la Vallée du Rhône. Ensemble, ils ont acquis une parcelle de vigne et élaboré un projet ambitieux : créer un champagne rare qui ne soit jamais le même chaque année,

un vin de grand caractère proposant l’image la plus fidèle d’une seule et unique année. En 2009, tous les éléments sont réunis pour créer un grand millésime. Assemblage de générosité, de maturité et de fraîcheur, Sténopé 2009 émerveille les sens du dégustateur avec un nez qui n’est que gourmandise, une bouche fraîche, élancée, très charnue et savoureuse. Magnifique, sa longue finale révèle d’irrésistibles arômes chocolatés. Champagne Sténopé 2009, portrait d’un millésime béni des dieux.

DISPONIBILITÉ : **Sur commande**

CONDITIONNEMENT : **À l’unité**

DÉLAI DE LIVRAISON : **7 jours**

ORIGINE : **Champagne, direct producteur**



# le Corton Grand Cru

## “Clos des Meix” Monopole 2012



À la tête du domaine familial situé au cœur de la côte à 3 km au nord de Beaune, Lorraine Senard, la cinquième génération de vignerons, veille avec passion sur 10 hectares de vignes. Planté en 100% pinot noir, le Clos de Meix est étonnamment situé au centre du village d'Aloxe-Corton.

Réalisé pour la première fois en grappes entières, son millésime 2012 se distingue par une structure très marquée, un équilibre remarquable et une harmonie des plus séduisante. Particulièrement attachée à ce vin qui reflète son terroir d'origine, Lorraine aime dire de lui qu'il est très particulier, très différent des autres Cortons, placés beaucoup plus haut sur la colline. C'est vrai que si ce vin est apparenté au Corton rouge par son élégance et sa richesse, le Clos des Meix se révèle être beaucoup plus doux, infiniment suave et soyeux au palais. Corton Clos Des Meix Millésime 2012 : une finesse rare, une élégance absolue.

DISPONIBILITÉ : **Selon allocation**

CONDITIONNEMENT : **À l'unité**

DÉLAI DE LIVRAISON : **A pour C**

ORIGINE : **Côte de Beaune, Bourgogne, France**



# le Calvados Morin Réserve ancestrale 42%



Fondée en 1889, la Maison Morin est spécialisée dans la production et l'élevage de calvados haut de gamme. Elle est située à Ivry-la Bataille, charmante petite cité normande de la vallée de l'Eure et possède des caves troglodytes uniques en Normandie. Parmi les trésors de la Maison Morin, le

Calvados Réserve Ancestrale est une eau-de-vie ronde, souple et harmonieuse aux magnifiques reflets d'or. Ce nectar est composé d'un assemblage spécifique de Calvados resté sous bois entre 25 et 30 ans. Les précieuses bouteilles sont ensuite « oubliées » dans les caveaux souterrains pendant une dizaine d'années. Un champignon noble ambiant va alors coloniser la bouteille, lui donnant cet aspect unique et original. Avec quelques centaines de bouteilles embouteillées par an, le Calvados AOP Réserve Ancestrale promet un moment rare de dégustation, celui d'une eau-de-vie à son apogée à la longueur en bouche exceptionnelle.

CENTILISATION : **70cl**

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **À l'unité**

DÉLAI DE LIVRAISON : **10 jours**

ORIGINE : **France**





# le porto Taylor's 1967 20%



Implantée au Portugal depuis 1962, la Maison Taylor est une référence pour les amateurs de Porto à travers le monde. Elle détient l'une des plus vastes réserves de très vieux Portos d'une seule récolte qui atteignent leur pleine maturité en fût de chêne. Toujours à la recherche du Porto d'exception,

Taylor a décidé de présenter chaque année en édition limitée un millésime unique, produit 50 ans auparavant. Deuxième de la série, le millésime 1967 révèle un caractère exceptionnel. Ce nectar est un porto colheida élevé en fût durant 50 ans. Il y développe des arômes très subtils de fruits secs et d'agrumes confits avec une concentration exceptionnelle consécutive au temps d'élevage. Ce porto est remarquable par son étonnante longueur en bouche qui préserve une très belle fraîcheur. Porto Taylor's very old 1967 offre aux amateurs un plaisir d'autant plus rare et exceptionnel que sa production est limitée à 2000 bouteilles.

CENTILISATION : **75cl**

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **À l'unité**

DÉLAI DE LIVRAISON : **10 jours**

ORIGINE : **Portugal**



TAYLOR'S  
PORT



TAYLOR'S  
VERY OLD  
SINGLE HARVEST PORT  
1907  
500 ml (16.9 FL OZ)



TAYLOR'S  
VERY OLD  
SINGLE HARVEST PORT  
1907

# les mini-cocottes Staub



Créateur de la marque Staub, Francis Staub décide, en 1974, qu'il est temps de faire évoluer l' ancestrale cocotte en fonte de nos grands-mères pour la rendre plus performante. Aujourd'hui produit phare de la marque, la cocotte Staub en fonte nouvelle génération devient rapidement la référence ultime des chefs

étoilés du monde entier. Toujours à l'écoute des chefs, Francis Staub a l'idée de faire passer cette fameuse cocotte de la cuisine à la table. Il crée les mini-cocottes Staub qui vont connaître sans tarder un engouement national. A table, les clients sont ravis de retrouver ce bel objet culinaire qui rappelle les souvenirs de cuisine familiale et invite à la convivialité. Très vite adoptées et mises à la carte par les chefs étoilés, ces mini-cocottes arborent de superbes couleurs pour mettre l'œil en appétit. Produit haut de gamme, chaque pièce est unique et fabriquée artisanalement dans le nord de la France. Mini-cocottes Staub, le goût de l'excellence.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

CONDITIONNEMENT : **À l'unité**

DÉLAI DE LIVRAISON : **15 jours**

ORIGINE : **France**



# la gamme Canopée



Installée au cœur du Berry, la Manufacture Pillivuyt est l'une des plus prestigieuses marques de porcelaine française. Depuis près de 200 ans, ses maîtres porcelainiers perpétuent un savoir-faire ancestral au service des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, valorisant une fabrication

100% française. Aussi séduisante que surprenante, la nouvelle gamme Canopée souffle un vent de modernité sur l'emblématique plissé Pillivuyt. En lui imprimant le mouvement, elle lui apporte une dynamique contemporaine d'une élégance rare. Inspirées par l'observation de la chorégraphie d'attentions portées aux convives par le personnel en salle, les ondulations de l'assiette représentent le prolongement de la gestuelle de service en restauration. Avec une collection complète comprenant cloche, tasse, coupelle et quatre formats d'assiettes, Canopée vous invite à accompagner et enrichir les gestuelles traditionnelles du service et à valoriser la relation à la dégustation. Collection Canopée, et si vous apportiez un souffle nouveau à votre présentation ?

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

DÉLAI DE LIVRAISON : **15 jours**

ORIGINE : **France**



# la gamme d'assiettes gris perle



Descendante de la fameuse faïencerie de Sarreguemines, Sarreguemines Vaisselles – dont les usines se trouvent aujourd’hui en Saône et Loire – propose, grâce à sa technique exclusive Pyroblan, la porcelaine hôtelière française la plus résistante sur le marché. Une robustesse qui s’ajoute à l’inventivité et la délicatesse des collections. Depuis son lancement, la gamme Galice, reconnaissable à sa silhouette épurée et sa forme coupe à grandes ailes, remporte un vif succès auprès des chefs étoilés. Pour répondre à la tendance actuelle, Sarreguemines Vaisselles a choisi de décorer les ailes de l’assiette, ou l’ensemble de l’assiette, d’un effet pinceau gris perle artisanal du plus bel effet. Peinte à la main, chaque pièce est unique et se marie facilement avec d’autres pièces de porcelaine. Disponibles en 4 formats, les assiettes Galice gris perle incarnent avec goût l’art de la table à la française. Gamme d’assiettes Galice gris perle, misez sur le raffinement extrême de ces pièces uniques.

DISPONIBILITÉ : **Toute l’année**

DÉLAI DE LIVRAISON : **10 jours**

ORIGINE : **France**



# la gamme de verres Bach



La marque Luigi Bormioli est connue et reconnue dans le monde entier pour l'originalité, l'élégance et la fonctionnalité de ses collections réalisées en cristallin soufflé. Parmi ces collections, la ligne Bach se distingue par son esthétique rétro-chic qui fusionne avec l'élégance de formes contemporaines.

Prouesse technologique, la gamme de verres Bach utilise la technologie innovante Sonhyx de Luigi Bormioli qui renforce le verre et garde sa brillance, peu importe la fréquence d'utilisation. Vous apprécierez la finesse de la jambe renforcée titane pour une résistance accrue et la minceur du bord de buvant coupé laser à froid pour une dégustation idéale. Le verre à vin, la coupe cocktail, la flûte à champagne et le verre à Whisky sont fabriqués en Italie dans une usine façonnant historiquement des flacons pour la parfumerie haut de gamme. Un esprit vintage très premium qui transparaît au travers de cette gamme chic et raffinée.

DISPONIBILITÉ : **Toute l'année**

DÉLAI DE LIVRAISON : **10 jours**

ORIGINE : **Italie**





MAIN SPONSOR

**METRO**

premium

