



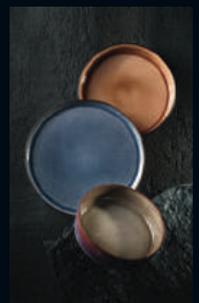
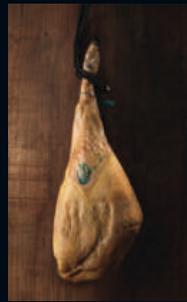
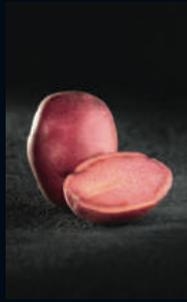
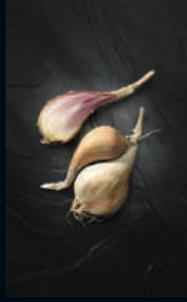
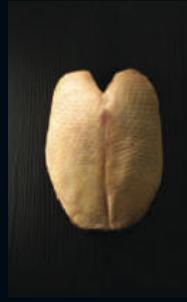
METRO PREMIUM

AU SERVICE
DES GRANDS CHEFS

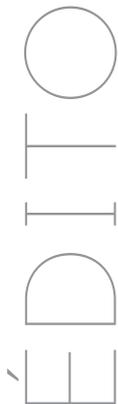


HIVER 2019
ÉDITION 34

METRO



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



Benoît Feytit
CEO METRO FRANCE

Pour célébrer les fêtes de fin d'année comme il se doit, vos clients ont envie de venir déguster chez vous des mets d'exception. Pour une carte à la hauteur de leurs attentes, METRO vous présente, dans cette nouvelle édition du catalogue premium, un choix de produits haut de gamme savoureux et inspirants qui vont distinguer vos créations culinaires.

Moment propice à la création culinaire, cette fin d'année sera également le théâtre d'évènements phares pour la haute gastronomie... Prenez-note !

Organisé par METRO sous la présidence du Chef triplement étoilé Gilles Goujon, le Concours de la Meilleure Brigade de France récompense chaque année l'excellence du travail d'équipe en cuisine. Avec pour thème un hommage à Paul Bocuse et Joël Robuchon, les 6 brigades sélectionnées par le jury participeront à la grande finale les 20 et 21 janvier 2020. METRO souhaite bonne chance à tous les participants !

Autre date importante à retenir, Le Grand Bistrot de Noël, un rendez-vous très attendu des gourmets qui aura lieu le jeudi 12 décembre 2019. Depuis sa création en 1987, le Guide Lebey repère et met en lumière les 10 Chefs lauréats du « meilleur bistrot de l'année ». Une occasion festive et conviviale pour profiter du meilleur de la bistronomie !

Dernier événement et pas le moindre, METRO partenaire du célèbre Guide Michelin depuis quatre années, aura l'honneur de remettre les plaques Michelin à l'ensemble des Chefs étoilés. Un grand moment d'émotion en perspective !

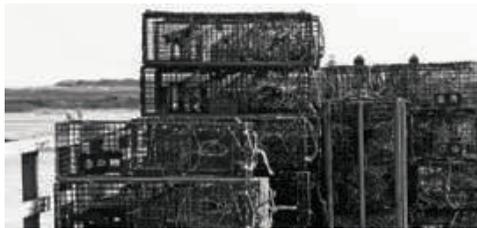
En répondant présent à tous les évènements qui font rayonner la haute gastronomie, METRO partage avec vous sa passion du métier.



LE HOMARD D'EUROPE

Mets de choix sur une table de fin d'année, le homard d'Europe possède une chair savoureuse d'une extrême délicatesse. S'il est souvent concurrencé par son cousin le homard américain, celui-ci ne peut rivaliser avec la finesse et l'excellence du homard d'Europe. Reconnaisable à sa carapace bleue marbrée de blanc et à ses pinces imposantes, ce magnifique crustacé vit dans les zones rocheuses de l'océan Atlantique et de la Manche. C'est

sur ces fonds marins que le homard est prélevé au casier, ce mode de pêche respectueux de l'environnement permet de le capturer vivant et de le remonter à bord sans l'abimer. Pour accommoder cette chair succulente les recettes ne manquent pas, vous aurez l'embaras du choix ! Premier vendeur de homard d'Europe en France, METRO vous présente un produit de qualité premium. Homard d'Europe : Un luxe de sensations gustatives !



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CALIBRE : De 400 g à 2,2 kg

CONDITIONNEMENT : À la pièce

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : Pêché en Atlantique Nord-Est



L'HUÎTRE

COCKTAIL LA GAMÉN

Nommée « La Gamén' (petite en patois normand) par l'équipe Navarre en référence à sa taille réduite, cette huître premium est une innovation. Créée spécialement pour les restaurateurs, cette pépite culinaire forgée par les traditions et le terroir Normand est idéale pour les mises en bouche et les petites assiettes de présentation. Captée naturellement dans les bassins d'Arcachon ou de Charente Maritime, les petites huîtres sont ensuite mises en parcs à Gouville-

sur-Mer en Normandie pour l'élevage. C'est ici, dans ces eaux riches en phytoplancton et nutriments, que la Gamén' acquiert sa typicité. Soumise au brassage constant des marées, sa coquille s'arrondie et l'huître optimise son taux de chair. Un affinage de plusieurs mois lui donnera sa robustesse, son caractère et son goût unique pour une si petite huître ! Charnue et goulue, la Gamén' est une petite huître sur-mesure pour les plus grandes tables !



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Le sceau

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : Atlantique Nord-Est



LE PANACHÉ 4 ALGUES

À la façon d'un panier découverte, le panaché 4 algues vous permet de venir à la rencontre d'algues qui vont apporter une touche d'originalité à vos créations culinaires. Récoltées à la main dans le nord du Finistère, elles sont simplement lavées et salées pour permettre leur conservation. Le panaché vous propose 4 variétés : la laitue de mer, fine et délicieuse avec son petit goût d'oseille, la dulse à la couleur pourpre et à la saveur douce et iodée, le haricot de mer

qui vous étonnera par son goût proche de l'huître et enfin le kombu royal, un long ruban pouvant servir de papillote autour d'un poisson. Si les deux premières algues se dégustent aussi bien crues que cuites, le haricot de mer doit être ébouillanté deux minutes et le kombu royal cuit. Sortez de l'ordinaire, surprenez vos clients en remplaçant les légumes par ces algues riches en goût. Panaché 4 algues, découvrez la saveur des légumes de la mer.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : 1 kg

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : Récolté en Atlantique Nord-Est



LES CREVETTES ROUGES

ENTIÈRES CRUES "CARABINEIROS" ARISTAEOPSIS EDWARDSIANA

Appelées "Scarlet shrimp" par les anglophones, "crevettes impériales" par les français et carabineiros par les espagnols et les portugais, ces crevettes sont aisément reconnaissables à leur belle couleur rouge vif et à leurs trois petites cornes présentes sur la tête. Très prisées des gastronomes, les carabineiros sont pêchées sur le banc de Sofala, au large du Mozambique. Afin de garantir une fraîcheur optimale du produit, les chaluts sont équipés spécialement pour surgeler directement les crevettes à bord.

Comme toutes les crevettes, elles sont prisées avant tout pour la chair de leurs queues, mais sachez que vous pouvez utiliser les têtes pour réaliser des sauces ou des bisques auxquelles elles apporteront une couleur et une saveur exquise. Véritable régal pour les fêtes, cette crevette d'exception possède une chair délicate, agréablement ferme et croquante. D'un raffinement subtil, son goût puissant offre une longue saveur en bouche. Crevettes rouges entières crues carabineiros, goûtez au rubis de l'océan.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CALIBRE : 10 pièces au kg environ

CONDITIONNEMENT : Boîte de 800 g

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour E

ORIGINE : Mozambique



LE VEAU

DE RACE LIMOUSINE

La race limousine est une race à viande bovine réputée pour sa qualité bouchère exceptionnelle. Le berceau d'élevage de cette race rustique comprend la Dordogne mais surtout la Corrèze, une région connue pour son savoir-faire dans l'élevage des veaux gras de boucherie. L'élevage des animaux se fait dans des exploitations à taille humaine par des éleveurs passionnés qui respectent un cahier des charges précis pour la nourriture et soucieux du bien-être animal. Pour leur alimentation, les veaux reçoivent un lait spécifique, riche en poudre de lait écrémé. Il ressort de tout ce soin apporté aux animaux

une viande de qualité supérieure et savoureuse. Tendre et goûteuse, cette chair au grain très fin se démarque également par une très bonne tenue à la découpe et en cuisson. De plus, les veaux de race limousine possèdent naturellement une ossature très fine, ce qui est particulièrement appréciable concernant les produits avec os. Ces pièces de choix offrent un maximum de viande et juste assez d'os. Filet, quasi, poitrine avec os, carré, noix... Vous trouverez chez METRO tous les muscles que l'on peut trouver dans le veau. Le veau de race Limousine, choisissez ce qu'il se fait de meilleur !



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Carcasse ou muscles sous vide

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour C

ORIGINE : France



LE COFFRE DE CANETTE DE BARBARIE JAUNE

Élevées durant 9 semaines dans le bocage vendéen, les canettes de barbarie profitent en liberté des parcours herbeux. Elles sont nourries au maïs ce qui leur confère cette belle robe jaune mais aussi cette chair fine d'une tendreté inégalable. Après une plumaison à sec qui préserve la peau, la partie pectorale composée de deux filets est découpée à la main. Cette découpe permet

une cuisson sur l'os qui donne à la viande un goût encore plus savoureux. La Maison Soulard, spécialiste du canard depuis 1936, est basée en Vendée et s'engage à une production 100% locale avec une filière intégrée et maîtrisée de l'œuf à l'abattage. Très qualitatif, le coffre de canette de barbarie jaune est présent sur les plus grandes tables étoilées.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année sur 4 PTF

CALIBRE : 600/700g

CONDITIONNEMENT : Sous vide

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : France



LE NAVET TOKYO

Cultivé dans le Finistère, le navet Tokyo est parfaitement acclimaté au climat doux et tempéré du bord de côte. Longtemps oublié par manque de rentabilité, le navet pourtant riche en vitamine C et peu calorique a longtemps été considéré comme le légume des pauvres à l'instar du rutabaga ou les topinambours. Avec sa couleur blanche, sa texture particulièrement croquante et son caractère délicieusement piquant, le navet Tokyo mérite pourtant sa place sur les plus belles tables.

Mis en production à la demande de METRO pour offrir aux chefs un produit qui les distinguera, le navet Tokyo est disponible pour la première année dans votre entrepôt. Cédez sans tarder à la curiosité de le découvrir, son petit truc en plus... c'est le croquant ! Avant de le cuisiner selon votre envie, faites-le simplement blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante. Aussi bon cru que cuit, il apportera sa touche personnelle à vos recettes, accompagné d'autres légumes. Navet Tokyo, craquez pour son croquant !



DISPONIBILITÉ : Tous les jours

CONDITIONNEMENT : Colis 2kg

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : Finistère, France



LA POMME DE TERRE

MULBERRY BEAUTY

Au cœur du Santerre, région de prédilection de la pomme de terre, Françoise & Bertrand Bayard ont dédié leur entreprise Bayard distribution à la découverte de multiples variétés de pommes de terre. Ces tubercules haut de gamme bénéficient d'une production raisonnée et d'un savoir-faire reconnu. L'esprit novateur des cultivateurs a une fois de plus misé juste avec l'arrivée d'une nouvelle variété aussi belle que bonne. Obtenue par

le croisement de pommes de terre originaires des Andes, Mulberry Beauty se distingue par sa couleur rouge foncé et sa chair d'un rose délicat. Idéale pour faire des chips et des purées, elle apporte une touche décorative aussi élégante qu'appétissante dans vos assiettes. Surprenez les gourmets en leur faisant découvrir cette pomme de terre riche en goût qui ne manque pas de caractère. Mulberry Beauty, une beauté savoureuse.



DISPONIBILITÉ : Tous les jours

CONDITIONNEMENT : Colis 5kg

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : Santerre, France



L'ÉCHALOTE GRISE

L'échalote grise est botaniquement parlant la véritable échalote, celle que connaissent nos aïeux. Particulièrement difficile à cultiver, elle est aujourd'hui supplantée par l'échalote traditionnelle. Et pourtant, ce petit bijou protégé par sa coquille de peau durcie concentre un parfum exceptionnel et puissant qui contrairement à l'échalote traditionnelle, reste intact après la cuisson. C'est au cœur de la Champagne, sur les terres du village de Coole, que la famille Caillot cultive depuis

35 ans l'échalote grise sans aucun conservateur chimique. La récolte se fait à maturité des plantes vers la mi-juillet. Les précieux bulbes restent à sécher sur le sol durant 5 à 10 jours, une étape incontournable car rien ne peut se substituer à ce séchage naturel. Ensuite ramassées à la main, les échalotes seront ventilées avec de l'air chaud et sec, nettoyées avant d'être triées et calibrées une par une. Disponible jusqu'à fin avril, l'échalote grise transcende tous les plats de son intense parfum. L'échalote grise, une petite pépite de goût.



DISPONIBILITÉ : Tous les jours

CALIBRE : 20/40

CONDITIONNEMENT : Filet 1kg

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : Champagne, France



JAMBON IBÉRIQUE

CEBO DE CAMPO

Le jambon Ibérique Cebo de Campo Ibericos de Ley est issu de porcs ibériques (race ibérique 50 à 75%). C'est sur les hauts plateaux, à la limite de Jabugo et d'Extremadura, que Francisco Bañez les élève en liberté dans une ferme de 1500 hectares couverte de chênes, d'oliviers et d'orangers. Après leur sevrage, les porcs ibériques s'y nourrissent d'herbes, de fleurs, de racines et de céréales produites sur l'exploitation. Cette alimentation variée confère au jambon une très grande richesse aromatique. Libres de leurs

mouvements, les animaux développent également leurs muscles, ce qui donne à la viande un persillage exceptionnel. Cette saveur caractéristique sera sublimée par un affinage traditionnel de 24 mois minimum. On obtient alors un jambon ibérique Cebo de Campo de la plus haute qualité, un produit succulent avec une belle longueur en bouche. La présentation avec os et patte vous permet d'exposer le jambon pour une découpe spectaculaire. Jambon ibérique Cebo de Campo, la charcuterie ibérique de référence.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Coffret, Pièce de 8kg environ avec os et patte

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour C plateforme

ORIGINE : Espagne



LA DEMIE PORCHETTA

Originnaire du centre de l'Italie, la porchetta est une recette traditionnelle qui était réalisée à l'occasion des repas de fêtes. C'est en Toscane à San Gimignano, que Piero Piacenti, fournisseur historique de ce produit, fabrique la porchetta à partir d'un cochon de lait élevé en Italie. Ouvert par le ventre, il est désossé puis farci de sa chair avec des herbes et des aromates. Pour une saveur encore plus exceptionnelle, de la truffe blanche d'été fraîche a été incorporée à la recette originelle. Une fois recousu

puis rôti, on ôtera la tête et les cuisses pour ne garder que le centre. Les gourmets se régaleront de la saveur authentique d'une viande fine fondante et non dénuée de caractère. La porchetta à la truffe blanche peut se déguster de différentes manières. Froide, tranchée sur du pain ou chaude, passée à la poêle avec un filet d'huile d'olive, un peu d'ail et quelques tomates cerises. 1/2 porchetta à la truffe blanche d'été, invitez la gastronomie italienne à votre table de fête !



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Demie-pièce de 4kg environ

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour C plateforme

ORIGINE : Italie



LA CRÈME FRAÎCHE

DE LIVAROT 42%

Avec ses sols fertiles et son climat doux, la Normandie est une région de prédilection pour la prairie et l'élevage. C'est là, dans le bocage du pays d'Auge que le lait qui va servir à l'élaboration de la crème fraîche est collecté auprès de producteurs sélectionnés. Les vaches normandes produisent un lait si riche, d'une si grande qualité, qu'il n'est même pas nécessaire d'y rajouter de la crème. Pour que la magie opère, il faudra tout le savoir-faire des crémiers de la laiterie du village de

Livarot. Après avoir reçu les ferments qui vont lui donner son goût typé, la crème fraîche bénéficie d'une maturation lente, durant laquelle elle aura tout le temps de développer son onctuosité et ses arômes spécifiques du terroir normand. En plus d'être savoureusement exceptionnelle, la crème fraîche de Livarot n'a pas oublié d'être pratique ! Son format de 3 litres est absolument idéal pour l'usage d'un produit frais. Crème fraîche de Livarot 42%, la crème des crèmes fraîches de Normandie !



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Seau de 3 litres

DÉLAI DE LIVRAISON : 3 fois par semaine

ORIGINE : Pays d'Auge



LE CROTTIN DE CHAVIGNOL

C'est à Chavignol, petit village situé dans le célèbre vignoble de Sancerre, que la fromagerie Dubois-Boulay cultive depuis 1896 l'art d'affiner les fromages de chèvre. Parmi ces fromages d'excellence, le crottin de Chavignol fermier bleu nous ravit, tant par la beauté de sa robe que par la délicatesse de son goût. Pour arriver à ce produit d'exception, Dubois-Boulay a sélectionné les meilleures chèvres du pays entrant dans l'appellation « Chavignol ». Les crottins fermiers moulés de la veille y sont chaque jour ramassés pour être

amenés à la fromagerie. Là, d'une main légère et d'un geste précis, ils sont repris en main, modelés puis salés. L'étape très méticuleuse de l'affinage en cave peut alors commencer. Après 1 mois environ, le crottin de Chavignol fermier à son apogée se pare de jolis reflets gris-bleu et développe un doux parfum de sous-bois. En bouche, sa saveur est incomparable. Le fromage révèle un goût fin et subtil de fruits secs et de chèvre. Crottin de Chavignol fermier bleu : L'affinage est un art, ce petit fromage son chef-d'œuvre !



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : 6 x 60g

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour B

ORIGINE : Chavignol



LE SOUMAINTRAIN

I.G.P.

Le Soumaintrain I.G.P. porte le nom d'un village de l'Yonne. Si les premières traces de ce fromage typique de la région remontent au XIII^{ème} siècle, on suppose qu'il est en fait bien plus ancien. Issu d'une famille de produits typiques des régions bourguignonnes et champenoises, celle des pâtes lactiques à croûte lavée, ce fromage au tempérament affirmé a été doté du Label I.G.P. en 2016. Fabriqué à Époisses par la fromagerie Berthaut à partir de lait de vache, le Soumaintrain est lavé avec de la saumure tous les 2 à 3 jours durant sa période

d'affinage qui dure au minimum 21 jours. Ces lavages répétés contribuent à développer au maximum ses saveurs. Sous sa belle croûte plissée se cache une pâte d'une grande finesse, souple et délicieusement fondante. À la dégustation, ce fromage rustique révèle un goût franc et équilibré très agréable. Original et consensuel, il mérite amplement de franchir les frontières de sa Bourgogne natale pour trôner sur les plus beaux plateaux de fromages de France. Le Soumaintrain I.G.P., pensez-y !



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : 200g ou 400g

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour C

ORIGINE : Bourgogne



LE CITRON NOIR DE VALENCE

Promesse de nouveaux horizons créatifs, les nouveautés produits de la Maison Thiercelin sont toujours très attendues. Celle qui vous est présentée ici n'a pas fini d'inspirer les chefs ! Découvrez le Citron noir de Valence. Dans cette région de l'Espagne connue pour ses nombreux citruses, les citrons noirs de Valence ont été choisis pour leur beau calibre et leur saveur exceptionnelle. Après un long processus de fermentation naturelle, suivi d'une étape de séchage, les citrons noircissent tout en développant des notes uniques qui lui sont caractéristiques.

Ce processus unique permet un embellissement, une véritable sublimation des arômes. Le citron ainsi métamorphosé en une petite pépite de saveurs intenses s'utilise comme un condiment. En salé, en sucré ou encore en assaisonnement, il suffit de le gratter pour différencier vos créations de ses notes chaudes de citron mûr rappelant le combava et la bergamote. Longues en bouche et légèrement fumées, ses notes de fruits confits explosent délicieusement au palais. Citron noir de Valence, l'essayer ... c'est l'adopter !

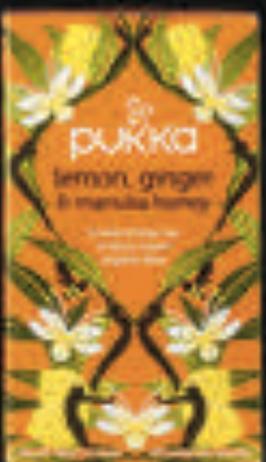


DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Pot de 100g

DÉLAI DE LIVRAISON : 5 jours

ORIGINE : Espagne



LES THÉS PUKKA

Découvrez le monde de l'Ayurvéda en savourant ces délicieux thés aux goûts surprenants et aux nombreux bienfaits. En plus de vous faire du bien, Pukka s'engage aussi à faire du bien à la planète en garantissant des infusions responsables et éthiques. Pour éveiller vos sens et votre bien-être, le Maître herboriste Sébastien Pole réalise des mélanges ayurvédiques avec des plantes médicinales 100% bio, issues du commerce équitable, sans OGM et pesticides. Respectueuses

de l'environnement, ces infusions sont joliment présentées dans des sachets fabriqués dans un mélange de fibres naturelles compostable et leurs boîtes sont imprimées à l'aide d'encre végétale. Initiez-vous au pouvoir de la nature avec cette médecine ancestrale indienne. Dix thés sont disponibles chez METRO pour vous rafraîchir, booster votre énergie ou encore vous détendre. Thé Pukka, bon pour les Hommes, bon pour la planète.



DISPONIBILITÉ : Disponible sur les entrepôts de Nanterre, Paris La Chapelle, Paris Bercy Bordeaux et Nice

CONDITIONNEMENT : Boîte de 20 sachets

DÉLAI DE LIVRAISON : 5 jours

ORIGINE : Multiorigine



ARBOQUINA
&
PLANCTON

AÑO 1888



CASTILLO
DE CANENA

1780

VINO DE
ARBOQUINA CON
PLANCTON MARINO

www.castillodecanena.com

250 ml. 9.3

L'HUILE D'OLIVE

ARBEQUINA AVEC PLANCTON

Toujours à la pointe des technologies les plus avancées dans l'élaboration d'huiles d'olive premium, Castillo de Canena est une entreprise familiale située en Andalousie dans la province de Jaén. Mondialement plébiscitée pour la qualité exceptionnelle de ses huiles, elle obtient depuis 6 ans la note maximale pour l'une de ses huiles dans le guide de référence « Flos Olei ». Dernière-née de ses créations, l'huile d'olive vierge extra avec plancton a été imaginée en collaboration avec le Chef Angel León, triple étoilé au Michelin, et reconnu meilleur chef espagnol en 2013, il est connu dans le monde comme

« El chef del mar », le Chef de la mer. Élaborée avec la variété d'olive Arbequina, cette huile étonnante est présentée avec du plancton en suspension. Celui-ci est spécialement cultivé dans un parc recréant les conditions naturelles d'un jardin marin. Cette association exclusive offre des notes gustatives aussi originales qu'inédites qui relèvent de manière extraordinaire le goût des poissons, des coquillages et autres produits de la mer. Secouez la bouteille avant l'utilisation et laissez agir la magie... Huile d'olive extra vierge Arbequina avec plancton édition spéciale Angel León : Laissez-vous surprendre !



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : Bouteille 250ml

DÉLAI DE LIVRAISON : 1 semaine

ORIGINE : Espagne



LE CHAMPAGNE

BOLLINGER MILLÉSIMÉ 2011 "007"

Avec la sortie de Moonraker en 1979, Bollinger devient le champagne officiel du célèbre agent secret britannique. Mythique depuis 40 ans, cette collaboration se poursuit aujourd'hui avec la sortie de « no time to die », le 25^{ème} opus de James Bond. Pour célébrer ce partenariat et cette nouvelle aventure, la Maison Bollinger a créé une cuvée en édition limitée inspirée par l'univers de 007. Entièrement noire, l'élégante bouteille arbore le nombre « 25 » formé à partir des titres des précédents films qui s'enchevêtrent. L'occasion étant

exceptionnelle, le millésime qui lui rend hommage l'est tout autant ! Année atypique, 2011 a inspiré au Chef de cave ce champagne remarquable, issu exclusivement des Grands crus de Pinot Noir du village d'Aÿ, où la Maison est implantée depuis sa création. Pour la première fois, une cuvée est issue uniquement de ce cru historique. La très belle récolte a donné naissance à des Pinots Noirs complexes, puissants et harmonieux qui sont mis à l'honneur dans ce vin de caractère. Edition limitée Bollinger 007 millésime 2011, une séduction irrésistible...



DISPONIBILITÉ : Édition limitée sur demande à votre caviste METRO

CENTILISATION : 75 cl

DÉLAI DE LIVRAISON : Sous 10 jours

ORIGINE : Aÿ, Champagne, France

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



2014

Chateau Climens

1^{er} Cru-Barsac

Grand Vin de Sauternes

Chateau Climens

CHÂTEAU CLIMENS

1^{ER} CRU BARSAC MILLÉSIME 2014

Célèbre pour l'élégance de ses vins mais aussi pour sa constance dans l'excellence, le Château Climens est une propriété légendaire de Barsac, productrice de grands vins blancs liquoreux. Au sommet de l'appellation Barsac depuis plus de 5 siècles, on dit d'elle que ses vins sont magiques... et ne ressemblent à aucun autre. Élégant et subtil, il exprime la quintessence de l'appellation Barsac par son équilibre et sa belle fraîcheur. S'il possède la

puissance et la somptuosité des plus grands Sauternes, il se démarque par l'éclat et la profondeur puisés dans son terroir unique. Infiniment séduisant, Château Climens captive par sa grâce faite de tension et de minéralité. Elle s'accompagne d'une extraordinaire palette aromatique mêlant fleurs, fruits, épices et souvent une pointe de fraîcheur mentholée. Château Climens 1^{er} Cru Barsac 2014, succombez à sa magie ...



DISPONIBILITÉ : Quantité limitée à 240 bouteilles

CENTILISATION : Bouteille de 75cl

DÉLAI DE LIVRAISON : 10 jours

ORIGINE : Barsac, Sauternais

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

VÉRITÉ



LES GRANDS VINS DE LA VÉRITÉ

« La vérité est ailleurs ». En Californie, situé en Sonoma Valley, Vérité est un des domaines d'exception du « nouveau monde ». Fruit d'une rencontre entre Jess Jackson, fondateur d'un des plus grands empire vinicole américain et du talentueux « winemaker » bordelais Pierre Seillan. Fruit d'une mosaïque complexe de sols, de micro-climats, d'expositions et d'altitudes variées. De ces terroirs exceptionnels, Pierre Seillan a fait naître trois cuvées inspirées des vins bordelais. La Muse est élaborée principalement à partir de Merlot : fruits, épices, interminable longueur,

équilibre exceptionnel. Un hommage au style des grands pomerols. La Joie, plus marquée par le Cabernet Sauvignon, exprime une profondeur et une puissance toute paillacaïse tout en conservant un équilibre bluffant. Avec sa belle concentration, ses notes d'épices exotiques et sa texture opulente et soyeuse, on peut dire que la cuvée Le Désir, dominée par le cabernet franc, porte bien son nom... Trois très grands vins en millésime 2015, une trilogie notée 296/300 par Robert Parker's wine advocate. Un des coffrets culte du vin !



DISPONIBILITÉ : **Quantité très limitée, sur commande**

CONDITIONNEMENT : **Coffret bois de 3 bouteilles**

DÉLAI DE LIVRAISON : **1 semaine**

ORIGINE : **Sonoma Valley (Californie)**

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



LE GIN ETSU

C'est sur l'île glacée d'Hokkaido, au nord de l'archipel japonais, qu'est implantée la distillerie Asahikawa. Depuis 1902, on y distille du saké et du shochu et c'est avec les mêmes méthodes artisanales et traditionnelles qu'est fabriqué le Gin Etsu. Bien qu'il garde une part de mystère, Etsu est élaboré selon une recette ancestrale asiatique, qui requiert diverses herbes, épices et agrumes dont certains ne peuvent être trouvés qu'en Asie. En Japonais Etsu signifie « plaisir » et c'est à la dégustation que ce nom prend tout son sens ! Derrière sa transparence aussi pure que l'eau des glaciers qui entre

dans sa composition, on découvre un Gin incroyablement léger et aérien. En bouche, Etsu séduit par sa note citrique très agréable venant du yuzu et de la peau d'orange verte. L'équilibre entre les agrumes, le poivre et le côté herbacé de la coriandre, la racine d'angélique et la baie de genièvre fait de lui un Gin facile à appréhender. Mais qui saura aussi combler les amateurs par la belle complexité de ses arômes et sa finale en bouche ronde et soyeuse. Double médaille d'or à San Francisco, le Gin Etsu vous emporte vers un monde de plaisir dont il a le secret...



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CENTILISATION : Bouteille de 70 cl

DÉLAI DE LIVRAISON : 1 semaine

ORIGINE : Japon

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



LE RHUM

BUMBU XO

Fort de son succès avec Bumbu Original, Renaissance Spirits présente son nouveau trésor : Bumbu XO. Rhum artisanal riche et complexe, il a été créé sur-mesure et pensé comme une œuvre d'art. Élevé en fûts de bourbons américains, Bumbu XO est un assemblage de différentes maturations pouvant aller jusqu'à 18 ans. Venant parfaire cette alchimie, un finish en fûts de xérès espagnols vient sublimer ce produit d'exception. Fabriqué et vieilli au Panama dans une distillerie ancestrale datant de 1890, l'alambic utilisé pour la distillation du Bumbu XO

date de 1912. Premium jusque dans sa présentation, ce petit génie est enfermé dans un flacon en verre noir mat orné d'un X en métal terni et d'une carte des Caraïbes sérigraphiée au dos. À la dégustation, Bumbu XO offre une expérience nouvelle. Les amateurs succomberont à la générosité de ses arômes de toffee, de chêne grillé et de vanille qui laissent petit à petit la place au zeste d'orange, aux épices poivrées et à un soupçon de café. Rhum Bumbu XO : Un voyage qui vous transporte au cœur de l'excellence.



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CENTILISATION : Bouteille de 70cl

DÉLAI DE LIVRAISON : 1 semaine

ORIGINE : Panama

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



THOMAS
HARDY'S ALE
GOLDEN EDITION
50TH ANNIVERSARY

*In the "Foggy" days of the 19th century, Thomas Hardy
was a pioneer in the use of hops and malted barley
to create a unique, golden beer. This beer is a tribute
to his legacy and the quality of the ingredients used
in its production.*

34796

BREWED IN ENGLAND

LA BIÈRE

THOMAS HARDY'S ALE VINTAGE 2018

Poète et écrivain britannique, Thomas Hardy décrivait dans son œuvre « le trompette-major » une bière forte de Dorchester... En voici l'incarnation ! Historiquement fabriquée chez Eldridge Pope Brevery jusqu'à sa fermeture en 1999, c'est aujourd'hui le brasseur indépendant Derek Prentice qui perpétue la tradition en brassant la recette originale de cette bière commémorative chez Meantime Brevery, en Angleterre. Au premier regard, cette barleywine nous met irrésistiblement l'eau à la bouche avec sa belle robe ambrée

aux reflets bronze et sa mousse délicate légèrement orangée. Une séduction qui se poursuit par un nez intense et complexe porté sur les fruits mûrs et confits et relevé de délicieuses notes de chocolat et de tabac. Ample, dense et soyeuse en bouche, cette bière riche de saveurs séduit par ses notes gourmandes de marmelade et de fruits confits. Un pur plaisir qui se poursuit avec une finale rafraichissante qui vient équilibrer la belle rondeur de cette bière. Bière Thomas Hardy's ale vintage 2018, légendairement savoureuse !



DISPONIBILITÉ : Quantité très limitée, sur commande

CONDITIONNEMENT : Le fardeau de 12 bouteilles

CENTILISATION : 33 cl

DÉLAI DE LIVRAISON : A pour C

ORIGINE : Angleterre

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



LES ASSIETTES

« QUINTANA »

D'une élégance pure avec sa forme très simple et ses bords verticaux, Quintana est une gamme de vaisselle haut de gamme qui sublimerait votre table par l'éclat de ses dégradés de couleurs. Grâce à une révolution technique, ces effets de matière qui n'étaient possibles que sur du grès sont aujourd'hui obtenus sur une base de porcelaine alliant légèreté et résistance. Disponible en trois couleurs profondes et vibrantes : bleue, ambre et verte, Quintana réalise l'accord parfait avec la cuisine « fusion »

et « moderne » qu'elle sert avec raffinement. Originale et séduisante, Quintana mettra en valeur vos plus belles créations dans son écrin de couleur. N'hésitez pas à dépareiller assiettes plates, assiettes à desserts et coupelles creuses, les nuances sont parfaitement complémentaires et peuvent se combiner à votre goût pour créer un ensemble harmonieux. Gamme d'assiettes Quintana, offrez à vos créations culinaires ce qu'il se fait de plus beau !



DISPONIBILITÉ : Toute l'année

CONDITIONNEMENT : L'unité

DÉLAI DE LIVRAISON : Disponible en magasin immédiatement



METRO PREMIUM

AU SERVICE
DES GRANDS CHEFS

Bourse d'Or

SIRKA SPIRIT

FINALE 2019
OFFICIAL THEME