TRANSATLANTIQUE
SÉLECTION

Catalogue produits

SÉLECTION GOURMANDE 2026



Transatlantique Sélection

Transatlantique Sélection est dédié à vous offrir les meilleurs produits culinaires du monde entier.

Avec une passion pour la qualité et l'authenticité, nous sélectionnons avec soin des produits d'exception qui allient tradition et innovation.

De la charcuterie artisanale aux délices gourmets, chaque produit de notre collection est conçu avec soin et provient de producteurs de confiance.

Que vous soyez un professionnel de la cuisine ou un amateur passionné, Transatlantique Sélection propose des saveurs qui inspirent et subliment chaque repas.

Découvrez l'art de la gastronomie avec Transatlantique Sélection—là où l'excellence dépasse les frontières.

LES BISTRONOMES DE L'ART et du cochon



CONTACTS

Propriétaire et Directeur Canada

Bruno Marie
bruno@transatselection.com
514-794-7450

Commandes et développement

Ann-Frédérique Martel
commande@transatselection.com
438-336-0270

Représentant Rive-Nord

Franck Martin
franck@transatselection.com
514-709-3721

Administration et comptabilité

Sylvie Hamel
admin@transatselection.com
450-460-7442

Retrouvez notre catalogue à jour sur notre site web : www.transatselection.com

Les pré-emballés

Les Bistronomes - conservation tablette

Parfait sur le pouce.

Les mini d'ici



- Nature
- Bière IPA
- Parmesan
- Érable

Caisse de:
12 x 100g

Les chapelets



- Nature
- Bière
- Fromage bleu
- Caraïbe
- Truffe
- Fumé

Caisse de:
12 x 100g

Les bonbons cochon



- Nature
- Chorizo
- Fumé
- Jalapeno
- Parmesan
- Poivre

Caisse de:
12 x 100g

Les mini saucissons



- Nature
- Espelette
- Truffe

Caisse de:
12 x 70g

Les bonbons cochon

Élaborés en France avec un savoir-faire artisanal, nos bonbons cochon offrent une alliance parfaite de tradition et de raffinement. Idéals pour sublimer vos créations culinaires et séduire les palais les plus exigeants.

- Nature
- Chorizo
- Fumé
- Jalapeno
- Parmesan
- Poivre

Caisse de 5 x 1kg
Conservation : Tablette

LES BISTRONOMES
DE L'ART
et du cochon



MEILLEUR VENDEUR



MINI SAUCISSONS

Produit phare et meilleur vendeur, nos mini saucissons sont fabriqués en France avec soin et expertise. Leur goût authentique et leur format pratique en font un incontournable pour vos apéritifs raffinés et bar à charcuteries.

- Nature
- Piment d'Espelette
- Bleuet
- Tomate séchée
- Cèpe
- Fromage de chèvre
- Olive
- Truffe

Mini Vrac: 4 x 1 kg
Conservation : Tablette
Commande minimum 2kg par saveur

MINI OKANAGAN

Fièrement fabriquées dans la vallée de l'Okanagan, au Canada, ces bouchées de charcuterie s'inspirent d'un savoir-faire familial transmis depuis plusieurs générations. Pratiques et savoureuses, elles sont idéales pour l'apéro, les plateaux de charcuterie, les boîtes à lunch et les collations. Un produit local qui se déguste en toute occasion !



- Nature
- Autriche (fumé)
- Chorizo cerise

MADE IN CANADA • MADE IN CANADA • MADE IN CANADA •

Mini Vrac: 5 x 1 kg

Conservation : Tablette

CHORIZOS

Chorizo Canadien



- Doux
- Fort

Boîte de : 36 x 125g
Conditionné sous vide
Conservation tablette

Chorizo Espagnol



- Doux
- Fort

Boîte de : 16 x 225g
Conditionné sous vide
Conservation tablette





Fuet

Les fuets, avec leur texture tendre et leur goût savoureux, sont un incontournable de la charcuterie Espagnole. Idéals pour les plateaux, apéritifs ou en cuisine, ils apportent une touche authentique et raffinée à vos créations.

Caisse: 20 x 125g
Tablette



LES BISTRONOMES
DE L'ART
et du cochon

Saucissons

Les Bistronomes

Les saucissons 65 g réalisés dans Charlevoix, offrent une saveur authentique et une texture parfaite. Idéals pour une dégustation sur le pouce ou à ajouter à vos plateaux de charcuterie.











- **Poivré**
- **Gendarme**
- **Habanero**
- **Suisse**
- **Brasseur**

Caisse 12 x 65g
Tablette

Fabriqué ici!
lesbistronomes.ca

LES BISTRONOMES DE L'ART et du cochon

NOUVEAUX EMBALLAGES POUR MIEUX VOUS SERVIR !

Bâtons du berger

Découvrez Les Bâtons du Berger – Les Bistronomes, une toute nouvelle gamme de saucissons secs de 60 g offerts en quatre saveurs savoureuses.

Pratiques, délicieux et toujours prêts à partager, Les Bâtons du Berger sont le compagnon idéal de tous vos moments conviviaux.











La Milanaise - Épicé
La New Yorkaise - Piquant
La Parisienne - Poivré
La Montréalaise - Doux/fumé

Caisse de 12 x 60g
Conservation tablette

NOUVEAU PRÉSENTOIR EN BOIS DISPONIBLE !

LES BISTRONOMES DE L'ART et du cochon

Cochons tout Ronds

Pièces entières

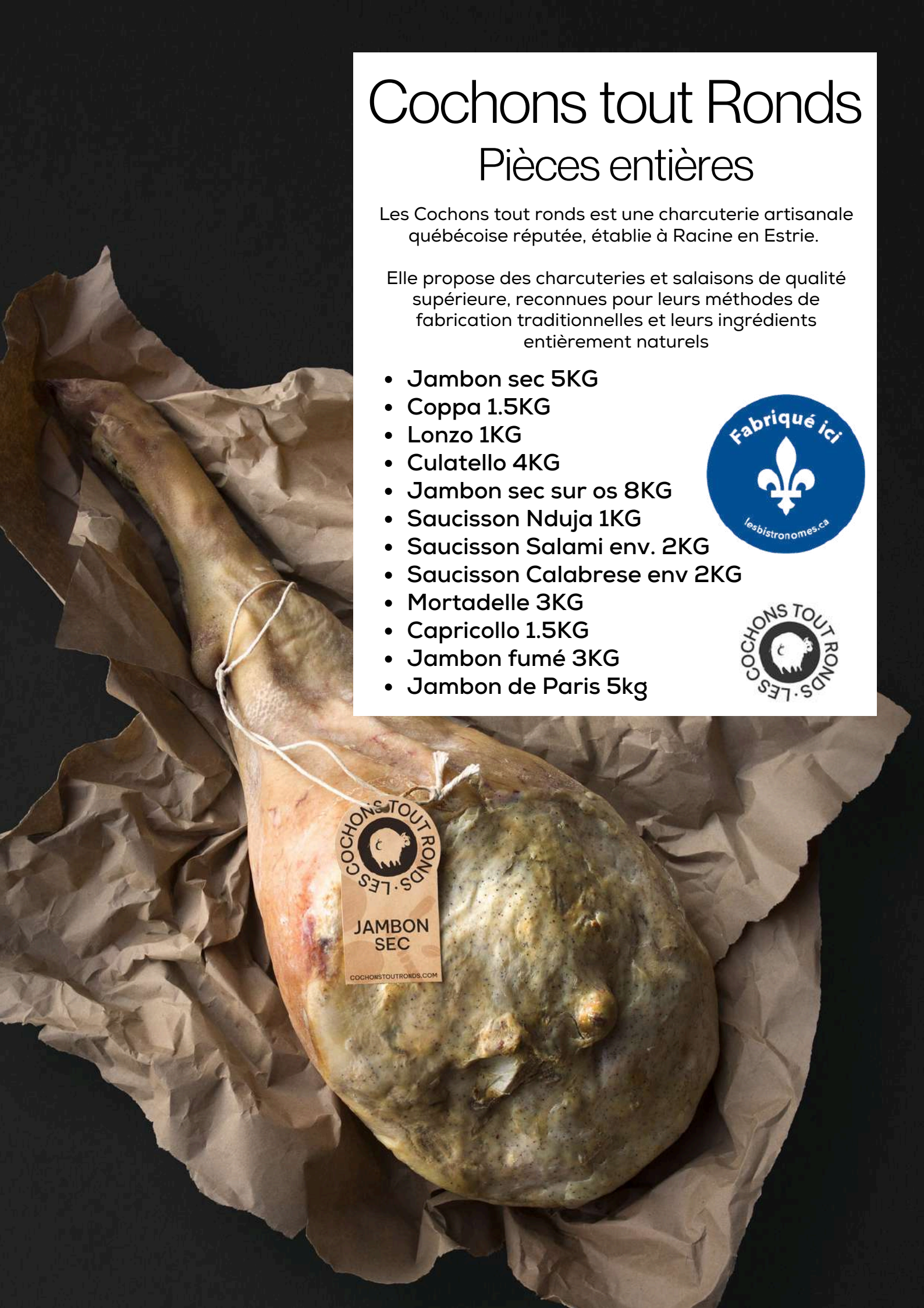
Les Cochons tout ronds est une charcuterie artisanale québécoise réputée, établie à Racine en Estrie.

Elle propose des charcuteries et salaisons de qualité supérieure, reconnues pour leurs méthodes de fabrication traditionnelles et leurs ingrédients entièrement naturels

- Jambon sec 5KG
- Coppa 1.5KG
- Lonzo 1KG
- Culatello 4KG
- Jambon sec sur os 8KG
- Saucisson Nduja 1KG
- Saucisson Salami env. 2KG
- Saucisson Calabrese env 2KG
- Mortadelle 3KG
- Capricollo 1.5KG
- Jambon fumé 3KG
- Jambon de Paris 5kg

Fabriqué ici
lesbistronomes.ca

LES COCHONS TOUT RONDS



Cochons tout Ronds











- Petit menage - Le Classique 140g
- Strolghino - L'Italien 140g
- Figatelli -Le Corse 140g
- Chorizo - L'Espagnole 140g
- Finocchiona - Le Toscan 140g



Lonzo 100g



Coppa 100g



Jambon sec 100g

Fait à la main, 100% naturel, Sans agent de conservation



Viandes tranchés
Les bistronomes

Gamme réalisé dans Charlevoix

- Chorizo
- La Rosette d'ici
- L'épicé
- Le fromagé (fromage 1608)



Trio de viandes

Produit d'Espagne



- Chorizo Iberique
- Salchichon Iberique
- Jambon Iberique

15x100gr

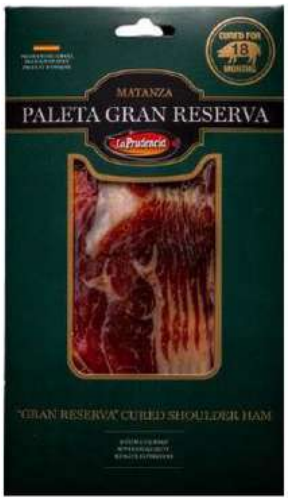
Viandes tranchées
La Prudencia

Les viandes tranchées La Prudencia offrent une qualité haut de gamme, alliant finesse et saveurs authentiques. Parfaites pour les plateaux de charcuterie, sandwiches et créations gourmandes. Fait en Espagne.



Paleta de Bellota Ibérica

Jambon Bellota
30 mois
Caisse : 12 x 50 g



Serrano Paleta Gran

Jambon serrano
18 mois
Caisse : 12 x 100 g



Chorizo Ibérico de Bellota

Caisse : 12 x 100 g

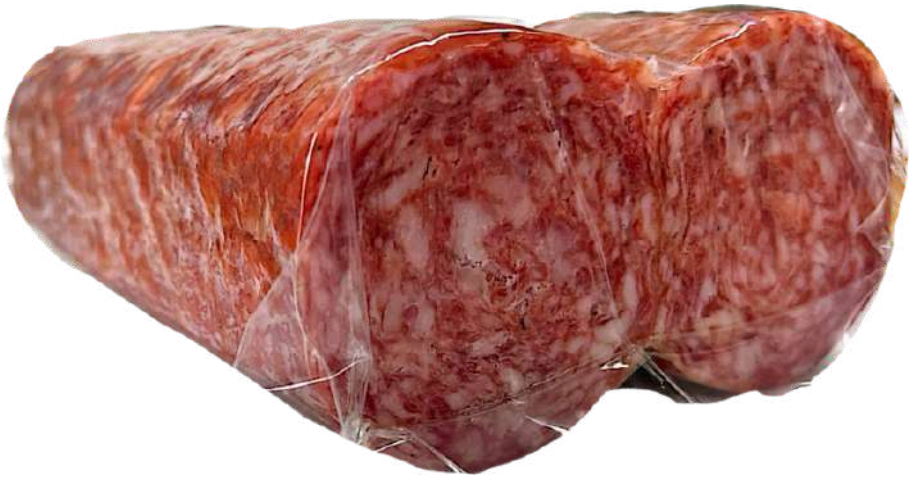


Rosette Food Service

Idéal pour les sandwichs, plateaux
de charcuterie, raclettes...

Rosette de Charlevoix

Origine: Québec
Caisse de 4 x 1,8kg
Sous vide - Frais



Fabriqué ici
lesbistronomes.ca

Jambon blanc de Charlevoix

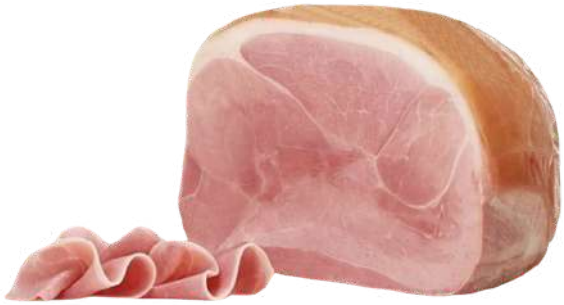
Le jambon blanc de Charlevoix se distingue par sa tendreté et son goût délicat. Préparé avec soin, il est idéal pour les sandwichs gourmets, les plateaux de charcuterie ou toute création culinaire raffinée.

Caisse: 2 x 2kg



Demi jambon de Paris

Jambon blanc cuit traditionnellement à l'ancienne dans un court bouillon.



Origine : France
Caisse: 2 unités x 3 kg +/-
Réfrigéré

Également disponible à la **truffe**.





Jambons secs d'Auvergne

Type Bayonne traditionnel désossé

Origine: France
10 à 12 mois devieillissement

Poids variable 5 kg
Caisse: 2 unités - Réfrigéré

Sans nitrite ajouté - sans gluten - sans colorant



- RECTANGLE
- TRADITIONNEL

Jambons secs d'Espagne

Jambon sec bloc

Environ 2,5KG - Réfrigéré

Caisse de 4 unités



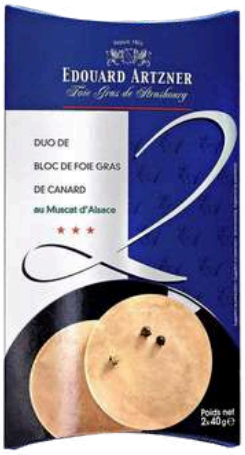
BOUDIN

- Rouleau de 1.8 kg
- Boudin noir 240g



Foie Gras

Depuis 1803, la Maison Artzner perpétue un savoir-faire artisanal d'exception en France. Réputée pour son foie gras, elle allie tradition et excellence pour offrir des saveurs raffinées.



Maison Artzner

Duo de foie gras
2 x 40 g
Boîte de 18
Réfrigéré

Foie Gras Canardises

Fabriqué ici
lesbistronomes.ca

Roulade 85g
Réfrigéré



LES CANARDISES

FOIE GRAS

LES CRÈMES 140g



- Crème de foie gras de canard nature
- Crème de foie gras de canard à l'érable
- Crème de foie gras de canard à l'huile de truffe
- Crème de foie gras de canard à la crème de cassis
- Crème de foie gras de canard au Poiré de glace



LES BLOCS 140g

- Bloc de foie gras de canard nature
- Bloc de foie gras de canard au Porto
- Bloc de foie gras de canard au cidre de glace
- Bloc de foie gras de canard au poivre sauvage
- Bloc de foie gras de canard au Champagne
- Bloc de foie gras de canard au pépites de truffe



LES CANARDISES

Les Canardises est une ferme agrotouristique familiale située à Saint-Ferréol-les-Neiges (Québec), spécialisée depuis 2003 dans l'élevage en plein air de canards mulards et la production artisanale de produits du terroir. Ils transforment sur place foie gras, rillettes, mousses, confits et plats cuisinés selon la tradition française

LES RILLETTES 150g

- Traditionnelles (canard et porc du Québec)
- Pur canard Classiques
- Pur canard au piment d'Espelette
- Pur canard à la bière
- Pur canard Royales avec foie gras



LES CANARDISES

Les terrines en conserve de la marque québécoise Les Canardises sont des produits de charcuterie haut de gamme, préparés à partir de canards élevés en plein air, sans antibiotiques ni hormones. Ces terrines artisanales se distinguent par l'utilisation de magret et de morceaux de foie gras, offrant une texture onctueuse et une saveur riche, sans agents de conservation et sans gluten.



LES TERRINES

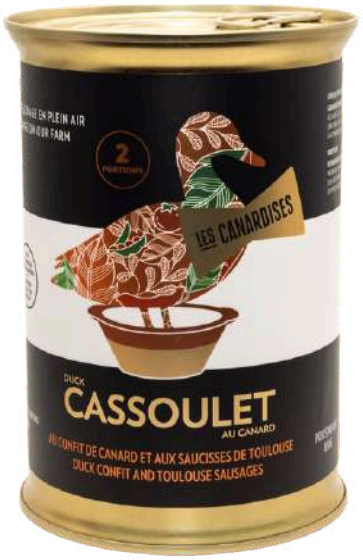
- Canard et foie gras au poivre vert 150g
- Canard et foie gras à L'Armagnac 150g
- Canard et foie gras canneberge et orange 150g
- Canard et foie gras poivre rose et Porto 150g

- Canard classique 130g
- Canard pomme et Brandy 130g
- Canard balsamique et figue 130g
- Canard aux bleuets 130g
- Canard aux épices Boréals 130g

Fabriqué ici

LES CANARDISES
PLÂTS CUISINÉS

- Cassoulet au confit de canard
- Confit de canard (2 cuisses)
- Smoked meat (magret de canard à éffilocher)
- Sauce spaghetti au canard
- Chili au canard
- Tandoori aux boulettes de canard
- Général Tao aux boulettes de canard
- Mijoté de saucisse de canard et lentilles



Portions pour 2 personnes

Fabriqué ici!
lesbistronomes.ca















CASSOULET

Les Bistronomes

Plat traditionnel du sud-ouest de la France, le cassoulet est un ragoût riche et réconfortant à base de haricots blancs, de saucisses, de confit de canard et de viande de porc.

Caisse de:
12x740g

Conservation
tablette



Rillettes, terrines & mousses

Les Bistronomes

- Rillette de canard
- Rillette de volaille au vin blanc
- Rillette de canard coeur de foie gras
- Terrine de cerf au whisky
- Terrine de sanglier au whisky
- Terrine de canard au cognac
- Mousse de foie de canard au Porto
- Mousse de foie gras de canard au cidre de glace

Caisse de 12 x 80g
Conservation tablette





Saumon fumé

Les Bistronomes

Mariné à la fleur sel de Guérande
Fumé à froid au bois d'érable.



Format Détail
Caisse: 12 x 85g

Format food service
Caisse: 7 x 1kg

Fabriqué ici
lesbistronomes.ca



Sous-vide - Surgelé

Sardines

El Rano est une marque espagnole de sardines en conserve, appréciée pour ses produits de qualité, souvent des sardines sauvages de petite taille, conditionnées dans de l'huile d'olive.

- Sauce tomate
- Huile d’olive
- Citron
- Épicé

Caisse:
12x120g

Retrouvez également le trio dans un magnifique coffret !



CAVIAR ANTONIUS

Découvrez l'excellence du caviar avec Antonius.

Élevé en Pologne dans des conditions optimales, chaque grain reflète un équilibre parfait entre saveurs raffinées et texture délicate.

Idéal pour enrichir vos créations culinaires.

- OSCIETRE
- SIBÉRIEN

Disponible en format:
30g - 50g - 125g - 250g - 500g
Conservation - Frais





Olives

Les olives Serpis Let's Go sont des olives espagnoles dénoyautées, prêtes à consommer, conditionnées en sachets individuels sans saumure, idéales pour le grignotage nomade.

- Paprika 70gr
- Tomates séchées 70gr







Olives Farcies

- Chorizo
- Anchois
- Saumon
- Thon
- Jalapeno
- Poivron
- Chili
- Ail
- Citron
- Orange

Caisse 12 x225ml
Tablette



Croustilles Plaza del Sol

100% ingrédients naturels, Cuites au chaudron 100%
Au sel marin, Sans gluten





- Truffe
- Très fines

Caisse de 8x115g

Riz et Épices à Paella



Caisse 10x 1kg



Caisse 10x 340g



Pains grillés

Best-seller, les pains grillés Plaza del Sol sont parfaits pour accompagner fromages, tartinades, charcuteries, soupes, pâtes et tartares.



- Pains grillés à l'ail
- Pains grillés à l'oignons
- Pains grillés à la tomate

Caisse de 12x150g

Cornichons & Oignons marinés





Caisse de 12
Conservation tablette

Crèmes de balsamique



Les crèmes balsamiques Gocce allient douceur et intensité pour sublimer vos plats. Idéales pour rehausser salades, viandes, fromages ou desserts, elles apportent une touche gourmande et raffinée à chaque bouchée.

- Balsamique
- Balsamique Blanc
- Figue
- Truffe
- Fumé
- Poire et Noix
- Orange
- Citron
- Framboise
- Fraise
- Bleuet
- Chocolat
- Fruits de la Passion



Caisse: 12x210g

Huile miracle du désert



Agriculture Biologique
Très peu d'amertume (0,1° d'acidité), léger goût poivré se déclinant vers une note finale tout en douceur.

Caisse de 12 x 500 ml

Huile d'olive Arbequina fumé



Elle est la première et seule huile infusée à froid élaborée à travers un système de production artisanale qui suit les contrôles et protocoles de qualité les plus stricts. En collaboration avec de maîtres fumeurs, nous avons sélectionné différents bois écologiques avec une prédominance du chêne.

Caisse de 6 x 250 ml

Mayonnaise Lesieur



Grâce à l'utilisation d'oeufs frais, la mayonnaise Lesieur a une texture onctueuse et crémeuse. Ce qui le rend unique, c'est son goût original de mayonnaise française.

Caisse de 12 x 500 ml

Huiles d'Olives

Palacio Marqués de Viana

- PATIO DE VIANA PICUAL – Récolte d'Automne
- PATIO DE VIANA ARBÉQUINE – Récolte d'Automne



Le Palacio Marqués de Viana est une propriété familiale située dans le village de Garciez, à proximité des montagnes de Mágina en Espagne.



Vinaigres Aromatisés

Apportez une touche de saveur à vos plats avec les vinaigres aromatisés de Fleur d'Olive. Parfaits pour rehausser vos salades, marinades, et même vos desserts gourmands.

- Estragon
- Orient
- Gingembre
- Mangue
- Fraise
- Cerise
- Échalote
- Petits Bleuets

Caisse: 6x200ml

Vinaigres Classiques



- Balsamique Rose
- Vinaigre de vin blanc
- Vinaigre de vin rouge

Caisse: 6x200ml





Moutardes, Mayonnaises & Ketchups

MOUTARDES

- Jalapeno
- Vin Blanc
- D'Été
- Érable fumé
- Stout Poivré
- Truffe
- Baies roses
- Cognac
- Curry Curcuma
- Échalote
- Espelette
- Truffe et poivre
- Herbes Provence
- Poivre Kampot
- Miel
- Noisettes
- 5 poivres
- Dijon extra forte
- Home run

MAYONNAISES

- Agrumes
- BBQ
- Samouraï
- Ail Rôti
- Truffe blanche
- Coco lime

KETCHUPS

- BBQ
- Balsamique blanc
- Mangue Fumée
- Truffe
- Dragon

Fabriqué ici

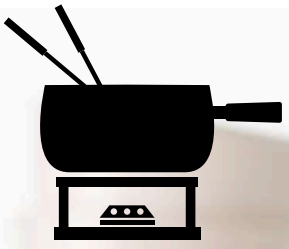
Caisse 6x212ml
Tablette

Sauces Fleur d'Olive

Les sauces Fleur d'Olive, fabriquées en petite production avec des ingrédients de qualité, sont parfaites pour le BBQ, fondues et bien plus. Elles relèvent viandes, burgers, légumes grillés, et se prêtent aussi à merveille en marinade, dans un sandwich ou en trempette maison.

Fabriqué ici
lesbistronomes.ca





- Béarnaise
- Cocktail
- Cari & Pomme
- Dijonnaise
- Miel & Dijon
- Ogorki
- Bordelaise
- Burger exquise

Caisse de 6x 212ml



Le miel épicé Miss Propolis

Le miel épicé de Miss Propolis est une création artisanale québécoise qui allie la douceur d'un miel forestier à une intensité relevée.

Essayez le sur les légumes grillés, viandes, le poulet frit, la pizza et bien plus !

Caisse de 12 x 148ml



Les miels crémeux Miss Propolis

Les miels Miss Propolis sont des produits artisanaux, naturels et locaux, issus de l'apiculture dans les Laurentides au Québec.

Ces miels se distinguent par leur texture onctueuse, leur qualité vivante et leur production en petites quantités





















- Fruits de la passion et ananas
- Litchee et fruit du dragon
- Fraises et baies de timur
- Bleuets et framboises
- Poires boréales
- Camerise
- Mangues
- Limes
- Pêches
- Argousier

Miss Propolis

Fabriqué ici
lesbistronomes.ca

Caisse de
12 x 150ml

Confitures
Matin des pyrénées

Recettes traditionnelles et naturelles, cuit à basse température dans un moule à confiture classique pour une expérience gustative incomparable.

- Marmelade mandarine
- Gelée de groseille
- Gelée de pomme
- Confiture d'abricot Extra
- Confiture de fraises Extra
- Confiture pêche Extra
- Confiture de framboises épépinées
- Confiture de melon
- Confiture de petits fruits rouges
- Confiture de pêche de vigne

Caisse: 6 x 370g
Tablette





Moulins sel & poivre

- Sel de Guérande
- Sel Basilic & Parmesan
- Sel Truffe & poivre noir
- Sel Rose d'Himalaya
- Sel Citron et Thym

- Moulin de Poivre de Kampot Noir IGP
- Moulin de Poivre de Kampot Rouge IGP
- Moulin de Poivre de Kampot Blanc IGP
- Moulin 3 Poivres de Kampot IGP
- Moulin de Poivre noir de Malaisie

Moulins d'épices

Fabriqué ici
lesbistronomes.ca

- Mélange à steak
- Mélange pour légumes
- Mélange poissons et fruits de mer
- Mélange Persaillotte (ail, persil, échalotes, sel)
- Mélange d'épices à l'érable (épices de type "steak" avec un soupçon d'érable)



VANILLE BOURBON

Laissez-vous enivrer par les notes florales et chocolatées de la vanille Bourbon de Madagascar. La vanille s'utilise dans tous les plats : sauces, desserts, rhum, entrées, poulet,crevettes...



2 gousses par unité
Paquet de 6

FLEUR D'OLIVE

Nouveau

Bipia

Fondée en 1997 au cœur du Pays basque, BiPia est une conserverie artisanale spécialisée dans les produits à base de piment d'Espelette.

Tous leurs condiments, sauces et tartinades sont élaborés sans colorants ni conservateurs, mettant en valeur la richesse du terroir local.

BiPia s'engage à offrir des saveurs authentiques, alliant tradition et créativité, pour faire rayonner le piment basque sous toutes ses formes.



Bipia - Sauces





Sauce au piment d'Espelette

Des parfums très originaux sur pizzas et grillades. Sur la viande et les poissons, dans la vinaigrette ou le guacamole. Dans les cocktails et les pâtes.

Sauce cocktail avec piment d'Espelette

Un rayon de soleil basque dans votre assiette. Délicieuse, saine et onctueuse, elle accompagne à merveille crevettes, viandes froides, légumes crus, avocats, crustacés ou encore terrines de poisson ...





Sauce au piment d'Espelette pour grillades

Sauce au piment d'Espelette indispensable pour les barbecues, grillades parties, méchouis et zikiro. C'est également un élément essentiel pour la cuisine à la plancha. Cette sauce traditionnelle est très utilisée dans la cuisine Basque.



Bipia
Huiles et Vinaigres



Vinaigre de cidre basque au piment d'Espelette

Les qualités du vinaigre de cidre, le parfum et la saveur incomparables du piment d'Espelette.



Huile d'olive au piment d'Espelette

Afin d'apporter une note aromatique et une saveur incomparable à notre huile d'olive de Navarre extra vierge, nous laissons infuser longuement du piment d'Espelette AOP.



Bipia



Gelée de piment d'Espelette

La Gelée de piment est parfaite pour tous les plats sucré-salé. Fromage de brebis, foie gras, elle relèvera tous vos mets. La gelée de piment d'Espelette est aussi largement utilisée dans la cuisine basque.

Purée de piment d'Espelette

Le Piment d'Espelette en purée est LE produit des amateurs de Piments. Relevée et extrêmement parfumée, elle est largement utilisée dans la cuisine basque.





Poudre de piment d'Espelette

Grâce à son grand parfum qui remplace avantageusement le poivre, la poudre de Piment d'Espelette est indispensable pour assaisonner tous vos plats. Disponible au KG.



OEUFS DE CAILLES MARINÉS



Œufs de cailles marinés, préparés avec soin aux Volières Baie-Saint-Paul.

Délicats, savoureux et parfaits pour l'apéro ou les plateaux gourmands.

20 x 185gr
Conservation Tablette

Fabriqué ici
lesbistronomes.ca

CONFITS & GELÉE

Le confit d'oignons au vinaigre de framboise et la gelée de poivrons rouges des Volières Baie-Saint-Paul offrent un bel équilibre entre douceur et acidité.

12 x 110 ml
Conservation Tablette







UMAMI CRISP

VEGAN - SANS OGM - SANS AGENT DE CONSERVATION

Découvrez les nouvelles sauces Umami Crisp de Food Crayon, inspirées des célèbres condiments asiatiques au piment croustillant.

À la fois relevées et croquantes, elles transforment vos plats en un instant : délicieuses sur un bol de riz, des nouilles ou des ramen, elles apportent aussi une touche savoureuse aux légumes grillés, aux dumplings ou encore aux sushis. Elles se glissent également sur une pizza, un sandwich ou des œufs, et donnent de la profondeur à vos marinades et sauces maison.

FAIT AU QUÉBEC

- Original
- Épicé

NOUVEAU



Biscuits de l’Abbaye

Les biscuits salés de La Biscuiterie de l'Abbaye vous offrent une explosion de saveurs artisanales, parfaits pour l’apéro, plateau de fromages, collation, lunch et bien plus !

- **Biscuits à la Mimolette**
- **Biscuits au Camenbert**
- **Biscuits Ail et Ciboulette**



Biscuits de l’Abbaye

Découvrez les délices de La Biscuiterie de l'Abbaye, où la tradition monastique rencontre la gourmandise contemporaine. Nos biscuits, fabriqués avec soin selon des recettes séculaires, vous offrent une expérience gustative authentique et raffinée, imprégnée de l'esprit artisanal de l'abbaye.



















Sélection sucrée

- Sablés d’antan 175g
- Sablés de l’Abbaye 125g
- Sablés chocolat au lait 130g
- Sablés chocolat noir 130g
- Fines galettes 125g
- Galettes Normandes 200g
- Trouvaillais pomme 150g
- Trouvaillais petits fruits
- Trouvaillais citron amandes

Biscuiterie de l'Abbaye

Biscuits de l'Abbaye

La Biscuiterie de l'Abbaye, située à Lonlay l'Abbaye en Normandie (France) depuis 1909, propose des gammes de biscuits traditionnels avec un emballage évoquant le terroir et la tradition artisanale.







CARRÉ NORMAND 140G

- Biscuit au caramel
- Biscuit au chocolat
- Biscuit à la vanille







PETIT NORMAND 140G

- Biscuit au pépites de chocolat
- Biscuit nature

Magnifiques emballages vintages !

Biscuits Bibec

BIBEC est une entreprise québécoise spécialisée dans l'art de la biscuiterie, proposant une gamme de biscuits sucrés et salés fabriqués avec des ingrédients de qualité. Faits au Québec, ils sont parfaits pour accompagner un café, un apéritif ou simplement pour une pause gourmande.



Sélection sucrée

- Les palets Québecois à l'érable
- Cookie de chocolat et mélilot
- Meringues érable et mélilot
- Meringues lavande et rose sauvages du Québec

Sélection salée

- Sablés au fromage bleu d'Élisabeth et pacanes
- L'Algusin-Triangles croustillants sarrazin et algues



SUCETTES BARNIER

Depuis 1885, les sucettes Barnier sont synonymes de tradition et de gourmandise. Fabriquées avec un savoir-faire artisanal, elles offrent des saveurs authentiques qui plaisent aux petits comme aux grands.



- Assortiment aux fruits
- Caramel au beurre salé
- Caramel fleur de sel



Paquet de 200 sucettes

Présentoir en bois offert
à l'achat de 2 sacs

MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES

LES BISTRONOMES
DE L'ART et du cochon

FLEUR D'OLIVE

GOCCE
ITALIANE

EDOUARD ARTZNER
L'Art du Foie Gras

ÉPICE TA VIE / SPICE UP YOUR LIFE
Food Crayon

Bibec

1885
Barnier
Confiseur de France

BISSARDON

Biscuiterie de l'Abbaye

PLAZA DEL SOL
The Spanish touch!

LES COCHONS TOUT RONDS

La Prudencia

ET PLUS !

TRANSATLANTIQUE
SÉLECTION

LE CHOIX DES CHEFS !

Commandes

Ann-Frédérique Martel
438-336-0270
commande@transatselection.com

