

TRANSATLANTIQUE  
SÉLECTION

LE CHOIX DES CHEFS !

# Catalogue produits

SÉLECTION GOURMANDE 2025



# 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.



# CONTACTS

## Propriétaire et Directeur Canada

Bruno Marie

[bruno@transatselection.com](mailto:bruno@transatselection.com)

514-794-7450

## Commandes et développement

Ann-Frédérique Martel

[commande@transatselection.com](mailto:commande@transatselection.com)

438-336-0270

## Représentant Rive-Nord

Franck Martin

[franck@transatselection.com](mailto:franck@transatselection.com)

514-709-3721

## Administration et comptabilité

Sylvie Hamel

[admin@transatselection.com](mailto:admin@transatselection.com)

450-460-7442



# Des plateaux de charcuteries supérieurs.

## 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
- Herbes
- Jalapeno
- Parmesan
- Poivre



LES BISARONOMES  
DE L'ART  
et du cochon

Caisse de 5 x 1kg  
Conservation : Tablette

# 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
- Poivre vert

Mini Vrac: 4 x 1 kg

Conservation : Tablette

Commande minimum 2kg par saveur

# MINI D'ICI



Découvrez nos nouveaux mini saucissons faits au Québec, maintenant offerts en format pratique de 100 g. Disponibles à prix spécial en version sans étiquette (équivalent vrac), parfaits pour les bars à charcuterie, dégustations ou formats conviviaux à partager.

- Bière IPA
- Érable
- Nature
- Parmesan

Caisse de : 12 x 100g





# Les pré-emballés

Les Bistronomes

Parfait sur le pouce.

## Les chapelets



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

Caisse de:  
12 x 100g

## Les bonbons cochon



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

Caisse de:  
12 x 100g

## Les mini saucissons



- Nature
- Espelette
- tomate
- Cèpe
- Truffe

Caisse de:  
12 x 70g



# Les petits cochons

Découvrez Les Petits Cochons, une gamme de savoureux saucissons inspirés de l'Asie, parfaits pour l'apéro ou un plateau de charcuterie.

Une touche originale qui éveillera vos papilles !

Le Bâton Maréchal, un saucisson classique au goût authentique, incarne le savoir-faire français. Un incontournable pour les amateurs de charcuterie.



- Nature 90gr
- Citron & Piment 90gr
- Anis & Cannelle 90gr
- Ail Noir 90gr
- Bâton de Maréchal 150gr



# 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.

- Cerf rouge
- Sanglier
- Canard
- Bison



- 5 poivres
- Gendarme
- Habanero
- Suisse
- Brasseur



Caisse 12 x 65g  
Tablette

LES BISTRONOMES  
DE L'ART  
et du cochon

# Bâtons du berger

NOUVEAU

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



# Viandes tranchés Les bistronomes



Gamme réalisé dans Charlevoix

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



Gamme d'Espagne

- Serrano tranché
- Chorizo tranché
- Trio tapas



# 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

# Viandes tranchées

## La Cantina

Les produits La Cantina sont fabriqués à partir de porc Berkshire, une viande reconnue pour sa tendreté et sa richesse en saveurs.

- Lonza orange et fenouil 60g
- Speck 60g
- Coppa au poivre 60g
- Spalla 60g
- Culatello 15 mois 60g
- Fiocco di Prosciutto 60g
- Bresaola 60g
- Coppa épicée 60g





# Saucissons La Cantina

Découvrez le goût authentique des saucissons de La Cantina, fabriqués avec soin à Saint-Albert, Québec.  
parfaite pour vos plateaux de dégustation et apéritifs.

- Finocchiona et fenouil
- Scotch et ail noir
- Gin de la miellerie King
- Calabrese
- Poivre noir

Caisse de :  
12 x 85g

Nouvel  
emballage





# 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





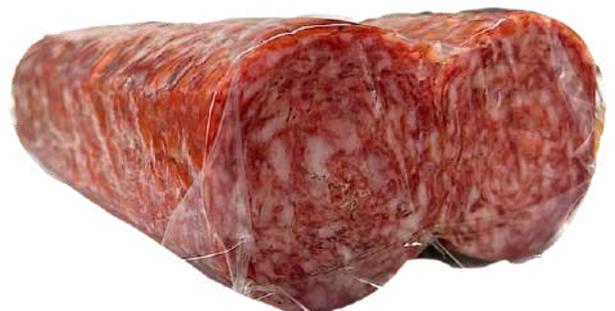
# Rosette Food Service

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



Rosette de Lyon  
Origine: France  
Caisse de 4 x 1,8kg  
Sous vide - Frais

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





# Jambons tranchés

Jambon blanc cuit les Bistronomes  
réalisé dans Charlevoix

- Jambon Fôret Noire
- Jambon Campagnard
- Jambon Authentique



Caisse de 12x175g  
Conservation: Réfrigéré

# 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 sandwiches gourmets, les plateaux de charcuterie ou toute création culinaire raffinée.

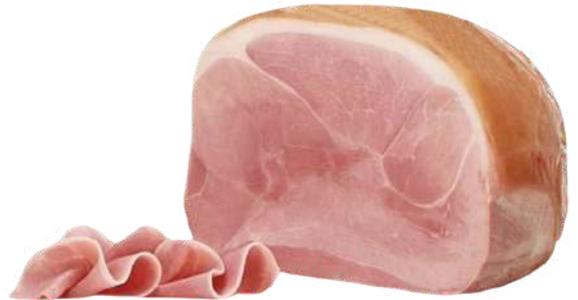
Caisse: 2 x 2kg



# 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.



# Serrano BLOC

Confectionné en Espagne avec expertise, notre bloc de jambon Serrano affiné 16 mois est parfait pour les découpes sur mesure et les présentations haut de gamme. Sa texture fondante et son goût authentique en font un choix idéal pour rehausser vos créations culinaires

2.3KG PAR PIÈCE



## Jambons secs d'Auvergne

Type Bayonne traditionnel désossé

Origine: France

10 à 12 mois de vieillissement, poids variable 5 kg

Caisse: 2 unités - Réfrigéré

Sans nitrite ajouté - sans gluten - sans colorant

- RECTANGLE
- TRADITIONNEL



# Bacon

Découvrez notre bacon fumé au bois d'érable, élaboré en Montérégie selon une recette traditionnelle depuis 1967.

Caisse: 6 x 300g  
Congelé



# CHORIZO

Fabriqué en France avec un savoir-faire artisanal, notre chorizo tendre et savoureux est idéal pour vos préparations culinaires ou à déguster tel quel. Avec sa conservation à température ambiante, il offre une praticité appréciée des chefs tout en garantissant une qualité irréprochable.

- Doux
- Fort

Caisse: 20x225g  
Sous vide



# CHORIZO D'ESPAGNE

- Doux
- Fort

Caisse: 20x200g  
Réfrigéré





# BOUDIN

- Rouleau de 1.8 kg
- Boudin noir 240g





# Saucisses à cuire

Les Bistronomes

- A la bière IPA Vache folle de Charlevoix
- Fromage 1608 Charlevoix et fines herbes
- Bacon cheddar
- Moutarde & Miel
- Forestière
- Côtes levées
- Tomate & pesto



Caisse de 6 paquets de 3 unité par saveur  
Sous vide - Surgelés



# 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



- Rilette de canard
- Rilette de volaille au vin blanc
- Rilette 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





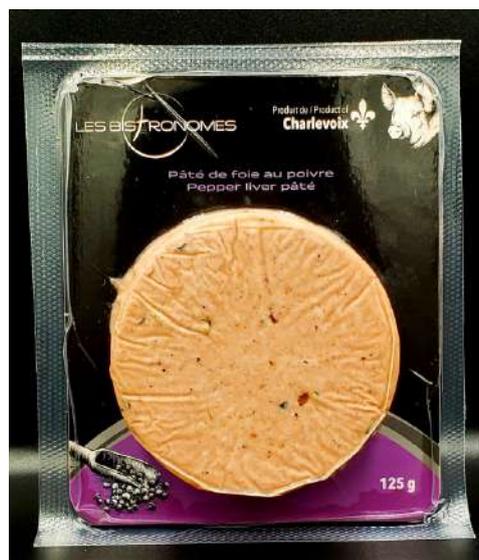
# Terrines et pâtés tranchés

Les Bistronomes - Réalisés dans Charlevoix

- Terrine de Porc Cerf rouge et Canneberge
- Terrine de Porc Canard Orange
- Pâté de Foie au porc
- Pâté de Campagne



Caisse 12 unités  
Conservation réfrigéré



# Hénaff

Intangible qualité. Depuis sa création en 1915 par Jean Hénaff, il réunit toujours les meilleurs morceaux du porc – filets et jambons – pour offrir aux gourmets plus de saveurs et moins de gras.

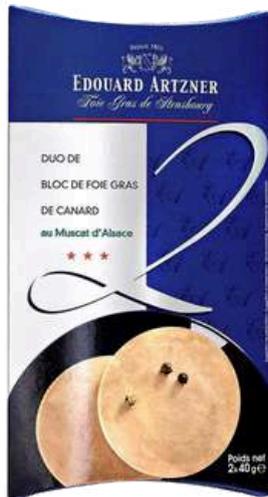
- Pâté de campagne 180g
- Rillettes de porc 180 g

Caisse 12  
Tablette



# Foie Gras Maison Artzner

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



Duo de Foie gras 2 x 40 g  
Caisse de 18 unités  
Réfrigéré





# Roulades de foie gras

Délicatement préparées avec des saveurs authentiques du Pineau des Charentes et du Brandy, ces roulades de foie gras offrent une expérience gustative raffinée et festive, parfaite pour les occasions spéciales.

- Pineau des Charentes
- Brandy de Michel Jodoïn

Caisse: 12x100g



# 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



Sous-vide - Surgelé



# Sardines Gonidec

Depuis des générations, la maison Gonidec perpétue un savoir-faire traditionnel dans la préparation de sardines de qualité. Pêchées avec soin et mises en boîte fraîches, elles offrent une saveur authentique et raffinée.

Gamme classique  
(dans l'huile d'olive)

- Poivre Sechuan
- Citron
- Piment d'Espelette
- Huile d'olive



Caisse: 12x115g

# CAVIAR ANTONIUS

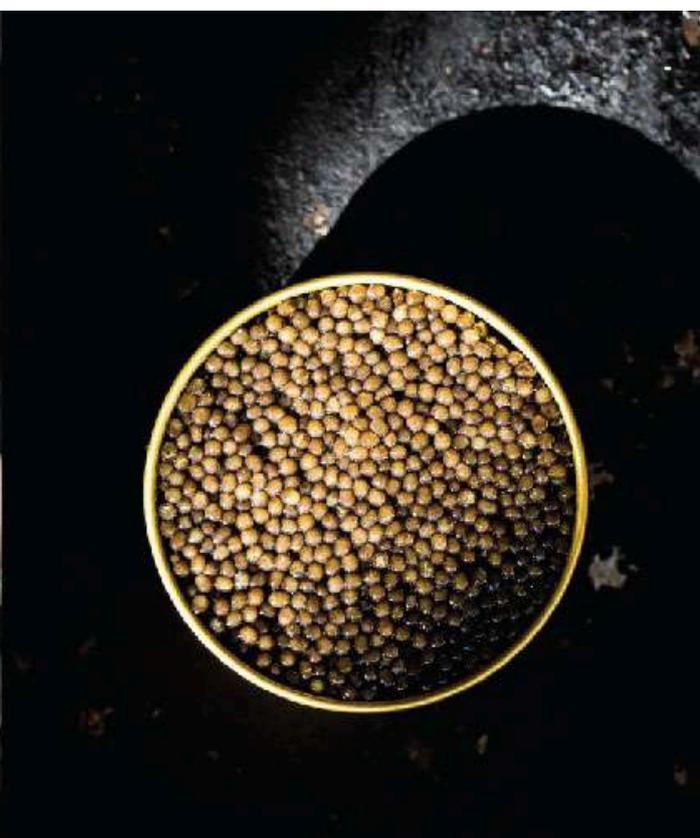
Découvrez l'excellence du caviar avec Antonius.

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 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, Câpres & oignons marinés



Caisse de 12  
Conservation tablette



# Le Prêt-à-Boire

Situé au cœur du terroir québécois, le Domaine du Cageot se spécialise dans la production artisanale. Un savoir-faire unique qui met en valeur des saveurs authentiques et naturelles.



Le prêt-à-boire pétillant au bleuet sauvage, citron, menthe et sans alcool ne contient aucun colorant, ni arôme artificiel. Faites en un cocktail !

Caisse 24 x 355ml  
Origine: Saguenay, Québec  
Conservation tablette





# Les jus

## BISSARDON

Les jus Bissardon sont élaborés à partir de fruits soigneusement sélectionnés pour préserver toute leur fraîcheur et leur goût naturel. Idéals pour accompagner vos repas ou à savourer à tout moment de la journée.

- Jus pomme framboise
- Nectar d'abricot Bergeron
- Nectar pêche de vigne
- Nectar poire Williams

Caisse de 20x250ml

# 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



# 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.



- Béarnaise
- Cocktail
- Cari & Pomme
- Dijonnaise
- Miel & Dijon

Caisse de 6x 212ml



# Moutardes fines

- Baies roses
- Cognac
- Curry Curcuma
- Échalote
- Espelette
- Truffe et poivre
- Herbes Provence
- Poivre Kampot
- Miel
- Noisettes
- 5 poivres

Caisse 6x212ml  
Tablette





# Moutardes, Mayonnaises & Ketchups

  
FLEUR D'OLIVE

## MOUTARDES

- Champagne Chocolat
- Jalapeno
- Vin Blanc
- D'Été
- Érable fumé
- Stout Poivré
- Truffe



Caisse 6x212ml  
Tablette

## MAYONNAISES

- Agrumes
- BBQ
- Samourai
- Ail Rôti
- Truffe blanche

## KETCHUPS

- BBQ
- Balsamique blanc
- Mangue Fumée
- Truffe



# Moulins sel & poivre



- Sel de Guérande
- Sel Basilic & Parmesan
- Sel au Piment d'Espelette
- 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

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



*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.



# FOOD CRAYON



Ajoutez une touche créative à vos plats avec Food Crayon. Ces crayons comestibles, fabriqués à partir d'ingrédients de haute qualité, vous permettent de râper facilement des saveurs vibrantes sur vos assiettes. Parfaits pour rehausser vos repas avec une touche gourmande.

- Citron
- Basilic
- Piment et ail
- Champignon
- Moutarde miel
- Chipotle fumé
- Lime
- Gingembre
- Carotte orange gingembre
- Curry curcuma
- Tomate thym
- Échalote
- Safran
- Pamplemousse poivre
- Framboise balsamique
- Coco yuzu
- Ail noir
- Mandarine canelle
- Figue balsamique
- Mangue épicée
- Pina Colada
- Rhum banane
- Miso
- Piment ghost
- Truffe



# COFFRETS

Food Crayon – Un concentré de saveurs naturel, végétan et sans gluten, pour rehausser vos plats en un tour de main !



## Les coffrets DUO

Salades: Framboise et figue balsamique

Umami: Ail noir et miso

Tapas: Saffran et ail pimenté

Cocktail: Pina Colada et lime

Exotique: Rhum banane et mangue épicée

Classique: Lime et coriandre

Classique: Citron et basilic

Classique: Ail noir et citron

## Coffrets TRIO

Découverte: Citron, Basilic, Tomate/thym

Fusion: Ail noir, gingembre, lime

BBQ: Chipotle, piment Ghost, ail/piment

Gourmet: Moutarde miel, framboise balsamique, champignon

Saison: Carotte/orange/gingembre, figue balsamique, mandarine/cannelle



## Coffrets TRUFFE NOIRE

Un coffret élégant avec crayon à la truffe noire et taille-crayon. Idéal pour rehausser pâtes, risottos, œufs ou carpaccios d'une touche gourmande et raffinée.





# Kit de départ

# FOOD CRAYON

Offre de démarrage comprenant le présentoir ainsi que 30 crayons et aiguisoirs.

Quatre saveurs de base:  
Citron - Basilic - Cèpes  
Framboise Balsamique

Une saveur au choix:  
Gingembre - Piment et Ail  
Lime - Figue Balsamique





# 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.



- Original
- Truffe
- Épicé



# 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

## Sélection salée

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

- Biscuits à la Mimolette
- Biscuits au Camembert
- Biscuits Ail et Ciboulette



# 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 Québécois 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



# Oursons Gourmands

Plongez dans une bouchée de douceur avec nos oursons à la guimauve à la vanille de Madagascar, enrobés de chocolat au lait ou noir.

À offrir, à partager... ou à garder précieusement pour soi !

- Ourson guimauve et chocolat au lait
- Ourson guimauve et chocolat noir

Disponible en boîte de 6 ou sachet de 2 oursons



# 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

# PRALINES MAISON PRA

- Érable et pacanes
- Pralines rouges

Format 6x100g et 1kg



# MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES



ET PLUS !

TRANSATLANTIQUE  
SÉLECTION

LE CHOIX DES CHEFS !

# Commandes

Ann-Frédérique Martel

438-336-0270

[commande@transatselection.com](mailto:commande@transatselection.com)

