

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
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



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 SAUCISSENS

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



Les pré- emballés

Les Bistronomes

Parfait sur
le pouce.

Les chapelets



- Nature
- Bière
- Fromage bleu
- Caraïbe
- Truffe

Caisse de:
12 x 100g
Conservation :
Tablette

Les bonbons cochon



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

Caisse de:
12 x 100g
Conservation :
Tablette

Les mini saucissons



- Nature
- Espelette
- Tomate
- Cèpe
- Truffe

Caisse de:
12 x 70g
Conservation :
Tablette



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



Viandes tranchés Les bistronomes



Gamme réalisé dans Charlevoix

- Chorizo
- Chorizo épicé
- 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

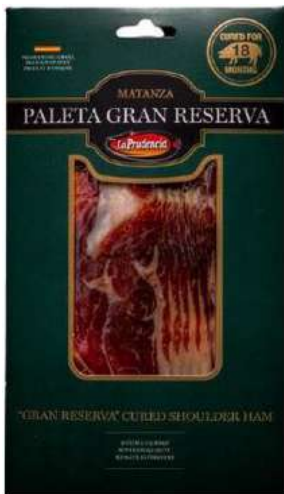
La Prudencia

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



Paleta Gran Reserva

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.

- Chorizo Espagnol 80g
- Lonza fumé 60g
- 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
- Saucisson épicé
- Calabrese
- Poivre noir

Caisse de :
12 x 100g





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 de Lyon

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

Origine: France
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
vieillessement, 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.

Caisse: 20x225g
Sous vide

- Doux
- Fort



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



- 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





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.

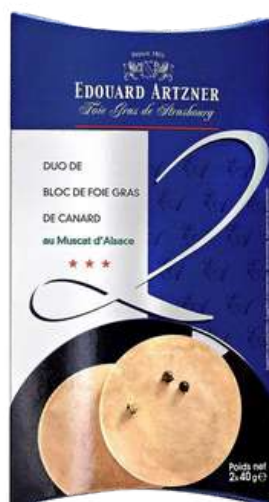
- Pâté Hénaff 156g
- Pâté de campagne 180g
- Rillettes de porc 180 g

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 Jodoin

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 bio - dans l'huile d'olive

- Sans arrêtes
- Citron
- Piment d'Espelette
- Huile d'olive

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



- Serrano
- Chorizo
- Poulet
- Truffe
- BBQ
- Très Fine

Caisse de 8x115g



Format collation



- Truffe
- Très Fine

Caisse de 24x40g

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



Domaine du Cageot

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.

Vinaigrettes



- Vinaigrette de vin de bleuets
- Vinaigrette de vin de framboises
- Vinaigrette de vin de cassis

Caisse de 12 x 250ml - Tablette



La tartinade de bleuets sauvages

Caisse 12 x 212ml

Origine: Saguenay, Québec

Conservation tablette



Les Sirops

Utilisez dans vos recettes de cocktail avec ou sans alcool, desserts, et plus !

- Sirop de framboises
- Sirop de bleuets sauvages

Caisse de 12 x 250ml

Origine: Saguenay, Québec

Conservation tablette



Le Prêt-à-Boire

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

Les concentrés de gingembre KAUKANI

Idéal en cuisine, il s'intègre aux marinades, sauces, infusions, cocktails et desserts pour une explosion de saveurs

- Essentiel (gingembre pur)
- Original

Boissons disponibles en:
30ml - 250ml - 500ml



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

- Palacio Marques – Récolte précoce (bouteille noire)
- Palacio Marques – premier jour de récolte (Bouteille Blanche)
-
- 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.

Huiles Aromatisées

Fleur d'Olive



- Truffe Noire
- Truffe Blanche
- Thym Citron
- Basilic & Pignon de Pin
- Poivron et Ail
- Échalote Ail rose
- Herbes folles
- Yuzu/Thai
- Cari

Caisse: 6x200ml





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 à fondue

Superbe collection de sauces
réalisées au Québec avec soin
par Fleur d'Olive.

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

Caisse de 6 x 135 ml





Moutardes fines

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

Caisse 6x130ml
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
- Béarnaise
- Ail Rôti
- Truffe blanche

KETCHUPS

- BBQ
- Balsamique blanc
- Mangue Fumée
- Truffe

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 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)





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





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



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





PRALINES MAISON PRA

Les pralines de la Maison Pra sont de délicieuses confiseries artisanales, confectionnées avec soin pour offrir un équilibre parfait entre croquant et douceur. Une gourmandise irrésistible.



- PACANES ET ÉRABLE
- PRALINES ROUGE

Format 6x100g et 1kg

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

BONBONS BIO FLEUR D'OLIVE

- Framboise
- Violette
- Menthe
- Fraise
- Orange & citron
- Fruit de la passion



CHOCOLATS FAYS



Collection 100% Québec

Chocolat noir, fraise, kombu royal

Chocolat noir et duo framboise

Chocolat lait 51%, camerise

Chocolat lait 51% cassis sarrazin

Tablettes de chocolat au riz soufflé

- Chocolat blanc 34 %
- Chocolat au lait 38 %
- Chocolat noir 70 %

* sans sucre

Tablettes de chocolat aux noisettes

- Chocolat au lait 38 %
- Chocolat noir 70 %

Tablettes mendiante

- Chocolat blanc 34 %
- Chocolat au lait 38 %
- Chocolat noir 70 %



FAYS Terroir Chocolaté propose une expérience authentique et raffinée, mettant en valeur les saveurs riches et uniques du terroir québécois. Chaque création incarne un équilibre parfait entre finesse et gourmandise, idéale pour les hôtels, golfs et boutiques.





BOITES DE CHOCOLATS FINS

Chocolats fins artisanaux

- Boite de 3 - 30 gr
- Boite de 6 - 60 gr
- Boite de 12 - 120 gr
- Boite de 18 - 240 g

PRODUIT SUR COMMANDE
(Disponible en vrac sur demande)



LES NOUGATS

- Vanille amandes et pistaches
- Cassis et grenoble
- Framboises et amandes

Caisse de 12 x 80g



LES BRISURES



- Chocolat noir 70% aux amandes roties 60 g
- Chocolat au lait aux amandes roties 60 g

Caisse de 6 unités

LES GOURMANDES



- Chocolat blond et éclats de café
- Chocolat au lait aux noisettes et gruë de cacao
- Chocolat noir et sucre d'érable
- Chocolat au lait au caramel et fleur de sel

Caisse de 6 unités x 45 g

LES ÉCORCES



Les écorces d'oranges confites au
chocolat noir 70%

Caisse de 6 unités x 60 g

MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES



ET PLUS !

TRANSATLANTIQUE
SÉLECTION

LE CHOIX DES CHEFS !

Commandes

Ann-Frédérique Martel

438-336-0270

commande@transatselection.com



Notes