

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.



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 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 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
- Bleuets
- Tomate séchée
- Cèpe
- Fromage de chèvre
- Olive
- Truffe

Mini Vrac: 4 x 1 kg

Conservation : Tablette

Commande minimum 2kg par saveur

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
- Tomate
- Cèpe
- Truffe

Caisse de:
12 x 70g

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



**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 !**



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



CHORIZO

Fabriqué en Espagne 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: 16x225g

Sous vide

Conservation Tablette



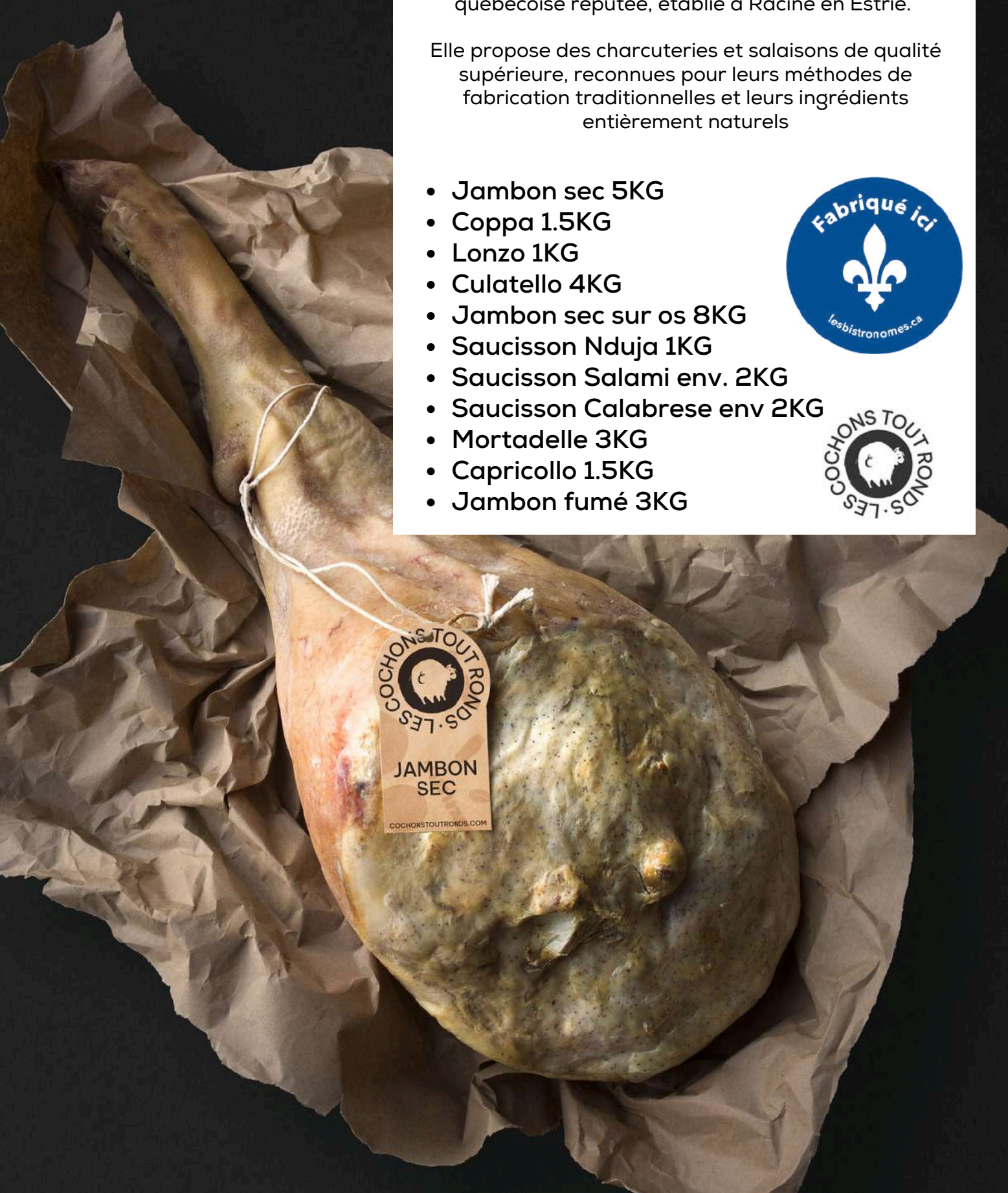
Cochons tout Ronds

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



Cochons tout Ronds



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



Lonzo 100g



Coppa 100g



Jambon sec 100g

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



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



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



MAINTENANT DISPONIBLES EN KG SUR DEMANDE





Viandes tranchés Les bistronomes

Gamme réalisé dans Charlevoix

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



LES BISTRONOMES
DE L'ART
et du cochon

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 sandwiches, plateaux
de charcuterie, raclettes...

Rosette de Charlevoix

Origine: Québec

Caisse de 4 x 1,8kg

Sous vide - Frais



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**.





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



BOUDIN

- Rouleau de 1.8 kg
- Boudin noir 240g



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



LES CANARDISSES

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

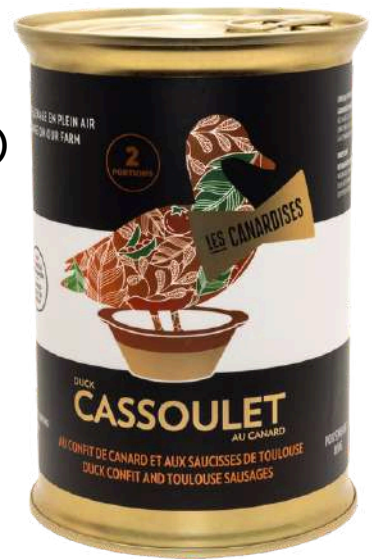


LES CANARDISES

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
- 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





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



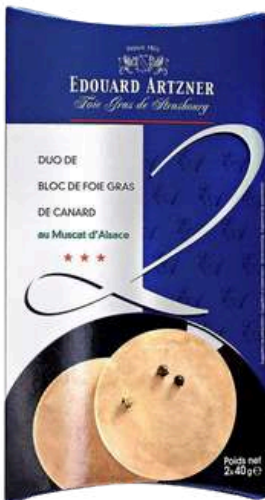
- Rilette de canard
- Rilette de volaille au vin blanc
- Rilette de canard coeur de foie gras
- Terrine de cerf au whisky
- Terrine de sanglier au whisky
- Terrine de canard au cognac
- Mousse de foie de canard au Porto
- Mousse de foie gras de canard au cidre de glace

Caisse de 12 x 80g
Conservation tablette



Foie Gras Maison Artzner

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.



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



Rilette de canard
12 x 170gr
Boîte de 12
Tablette



Bloc de foie gras
12 x 120gr
Boîte de 12
Tablette





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

DRAINED WT
POIDS ÉGOUTTÉ 90 g

Wild
Sardines
Sauvages

in
olive
oil

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 !





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

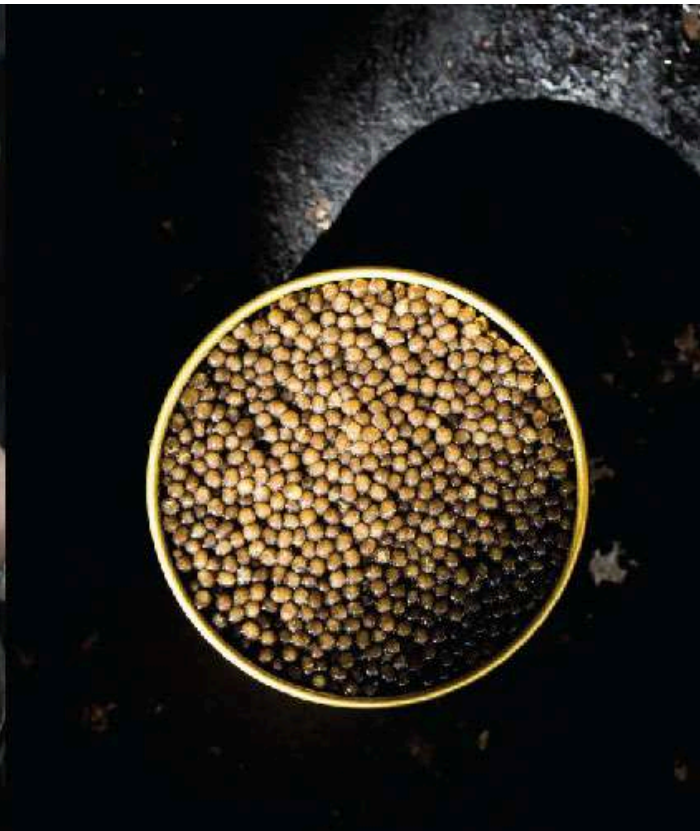
Découvrez l'excellence du caviar avec Antonius.

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

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



Amandes Plaza Del Sol

Craquantes et savoureuses, les amandes apéritives Plaza del Sol sont l'en-cas idéal pour vos apéros. Rôties et assaisonnées à la perfection, elles apportent une touche gourmande et ensoleillée à vos moments de partage.



- Amandes chili et lime
- Amandes avec peau
- Amandes au romarin
- Amandes avec truffe



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



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





Moutardes, Mayonnaises & Ketchups

MOUTARDES

- Champagne Chocolat
- 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

MAYONNAISES

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

KETCHUPS

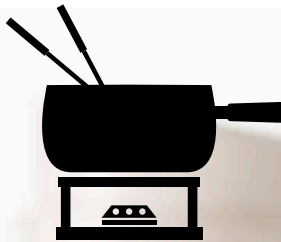
- BBQ
- Balsamique blanc
- Mangue Fumée
- Truffe



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.



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

Caisse de 6x 212ml





Le miel épiced Miss Propolis

Le miel épiced 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




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

A photograph of a jar of 'Abricot' jam and a box of 'Mûre' jam. The jar is in the foreground, with a label that reads 'Abricot' in a cursive font, followed by 'CONFITURE EXTRA' and 'Fruits sélectionnés'. The box is in the background, with a label that reads 'Mûre' in a cursive font, followed by 'CONFITURE EXTRA' and 'Fruits sélectionnés'. The background is a soft-focus image of a woven basket containing various items, including a piece of fabric and a small container.

Abricot
CONFITURE EXTRA
Fruits sélectionnés
Préparé par
Matin des Pyrénées

A photograph of a jar of 'Abricot' jam and a box of 'Mûre' jam. The jar is in the foreground, with a label that reads 'Abricot' in a cursive font, followed by 'CONFITURE EXTRA' and 'Fruits sélectionnés'. The box is in the background, with a label that reads 'Mûre' in a cursive font, followed by 'CONFITURE EXTRA' and 'Fruits sélectionnés'. The background is a soft-focus image of a woven basket containing various items, including a piece of fabric and a small container.

Mûre
CONFITURE EXTRA
Fruits sélectionnés
Préparé par
Matin des Pyrénées

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)



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.



OEUF 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



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





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: Safran 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

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 Camembert
- Biscuits Ail et Ciboulette

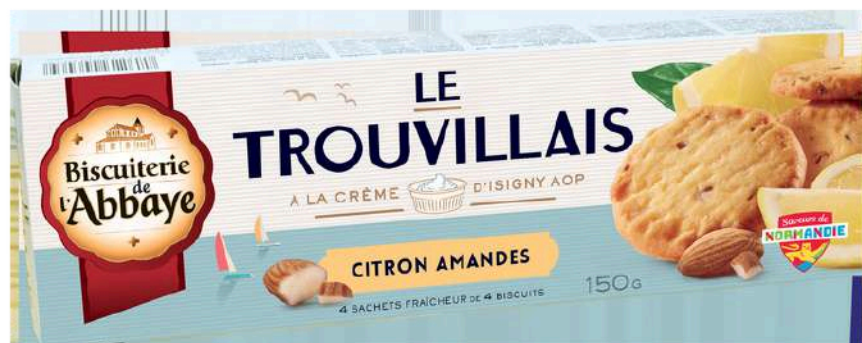


Biscuits de l'Abbaye

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
- Trouvillais pomme 150g
- Trouvillais petits fruits
- Trouvillais citron amandes



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 chocolat au lait
- 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 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



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



ET PLUS !

TRANSATLANTIQUE
SÉLECTION

LE CHOIX DES CHEFS !

Commandes

Ann-Frédérique Martel

438-336-0270

commande@transatselection.com



TRANSATLANTIQUE SÉLECTION

DÉCOUVREZ NOTRE

PROGRAMME DE RÉCOMPENSES

Récompensez votre fidélité, augmentez vos avantages !

CUMULEZ & ÉCONOMISEZ



Plus vous commandez, plus vous recevez !

C'EST SIMPLE:

- ✓ Calcul annuel sur l'année civile (1 janvier au 31 Décembre)
- ✓ Crédit attribué en début d'année suivante

