



GAMME LOCALE TRANSGOURMET
ALPES



TRANSGOURMET



ENGAGÉ AVEC LES PRODUCTEURS FRANÇAIS

Un engagement de longue date



TRANSGOURMET ALPES
ZAC des Bordets - Rue Sarcelle - BP 58
74132 BONNEVILLE - Tél. : 0 826 101 700 (0,15€/mn)

Ce site livre les départements :
01, 38, 73, 74



2007

Année de construction



91

Collaborateurs



11

Commerciaux



10

Télévendeurs



22

Chauffeur livreurs



20

Camions



13000^{m2}

Surface de l'entrepôt



TRANSGOURMET

Transgourmet, c'est près d'une quarantaine d'implantations en régions, certains établissements la composant étant plus que centenaires.

Qui mieux que Transgourmet pour comprendre ces petits producteurs, exploitants agricoles, artisans, PME... Notre entreprise est la propriété à 100 % d'une structure coopérative ; cela crée des valeurs qui nous poussent chaque jour à **Partager avec vous le meilleur !**

Transgourmet est depuis toujours engagé auprès des producteurs français ; nous avons tissé des liens forts avec nos partenaires, pour mieux vous proposer, à vous restaurateurs, des produits qui font la différence, qui font revenir les clients-consommateurs. Ensemble nous sommes plus fort !



Transgourmet Origine

naturellement différent :



Pour vous : 150 produits Transgourmet Origine, répondant à de fortes exigences en termes de développement durable, avec des outils de communication mis à votre disposition qui vous permettent lors du service en salle de relayer l'histoire du produit, de donner du sens

à vos choix : une race, une maturation, un terroir, des pratiques de production...



Nos fromages de terroirs

sélectionnés par un MOF



Pour vous : une sélection d'une trentaine de fromages affinés AOP ou IGP issus de petites fromageries, qui par leurs formes ou découpes, vous permettent de répondre aux nouveaux modes de consommation : planches à partager, assiette mono-fromage individuelle,

plateaux thématiques... Et pour plus de valeur, mettez un MOF à votre carte : les sélections sont réalisées avec un Meilleur Ouvrier de France fromager : Marie Quatrehomme.



Transgourmet Natura

la marque bio de Transgourmet



Pour vous : un large assortiment de qualité adapté à vos besoins avec près de 150 références disponibles : un grand choix de produits frais, principalement d'origine France quand la saison le permet, et ce dans toutes les familles de produits pour composer votre buffet de petit déjeuner :

oeufs, laitages, fruits, fromages, viandes, sans oublier un large choix de produits de saison. Au delà de cette marque, Transgourmet vous propose + de 600 références Bio : toutes les familles de produits pour tous vos usages.



Notre démarche produits locaux



Pour vous : sur tout le territoire français, Transgourmet vous propose plus de 3500 produits locaux qui représentent dans vos menus, l'identité culinaire de votre région. Pour faire votre choix, rien de plus simple, sur le site internet de commande Transgourmet, un curseur vous permettra

d'affiner le rayon kilométrique et de préciser votre recherche.



TOMME DES BAUGES AOP

FROMAGERIE DE LA TOURNETTE

La fromagerie de la Tournette, située sur la commune de la Compôte-en-Bauges est une coopérative propriété des producteurs laitiers. Patrick Petit y est fromager depuis qu'il a délaissé la mécanique automobile pour devenir fromager il y a plus de 30 ans... grâce à la fille du fromager. Il a appris le métier sur le tas et depuis c'est devenu une véritable passion.

A la fromagerie de la Compôte, on fabrique principalement de la Tome des Bauges AOP, un fromage du terroir savoyard réalisé à partir de lait cru issu de vaches de race Abondance qui passent une majeure partie de l'année en alpage dans le Massif des Bauges, dans la dent de l'Arclusaz, à 1400m d'altitude.

Ici, la fabrication est restée artisanale, dans la continuité des techniques ancestrales. Une fois chauffé, le lait est caillé puis décaillé et une nouvelle fois réchauffé. Le caillé est ensuite soutiré pour être moulé dans des moules percés qui donnent à la Tome des Bauges sa forme définitive.



PATRICK PETIT

Fromager à la Fromagerie de la Tournette
à La Compote En Bauges - Haute Savoie





Bio par nature

Une nouvelle marque Transgourmet, par conviction,
pour notre avenir, pour tous.

Transgourmet Natura est la première marque Bio professionnelle.
Une gamme accessible, en mouvement, s'adaptant aux saisons, avec bientôt plus de
180 références disponibles. Elles viennent compléter les 600 articles que Transgourmet
propose déjà en Bio. Avec Transgourmet Natura, partageons le meilleur du Bio.

A retrouver sur www.transgourmet.fr



ALPES

FARINE DE MAÏS TORRÉFIÉ (GAUDE DE BRESSE)

MOULIN TARON

Sac de 1 kg

297556



FARINE DE MAÏS TORRÉFIÉE (GAUDE DE BRESSE) BIO



MOULIN TARON

Sac de 1 kg

297555

SEMOULE DE MAÏS TORRÉFIÉ



MOULIN TARON

Sac de 1 kg

297557

LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ



ETREZ

Brick de 1 l x 6

311247

YAOURTS AU LAIT ENTIER SAVOIEYAOURT

Pot verre de 125 g x 12

Nature

242371

Vanille

242372

Citron

242373

Brassé framboise

242374

Brassé myrtilles

242375

Brassé fraise

242376

Brassé abricot

249594



FROMAGE FRAIS FAISELLE



ETREZ BEAUPONT

1,5 % M.G. - Pot de 2 kg

636423

7 % M.G. - Pot de 2 kg

636449

OEUF FRAIS CATÉGORIE 3

BABYCOQUE

Très gros - Colis de 200

226744

Gros - Colis de 180

226737

Gros - Colis de 60

226741

Gros - Colis de 360

226743

Moyen - Colis de 180

226738

Moyen - Colis de 90

226740

Moyen - Colis de 60

226742

Moyen - Colis de 360

226745



YAOURT NATURE



SAVOIEYAOURT

Pot carton de 125 g x 24

114868

YAOURTS DOUBLE SENSATION AUX FRUITS

SAVOIEYAOURT

Fruits jaunes - Pot de 125 g x 24

900798

Fruits rouges - Pot de 125 g x 24

900804

FROMAGE BLANC LISSE 8% M.G. AU LAIT DES ALPES



LA FERMIERE

Seau de 5 kg

200106

SAUCISSES AU CHOU PORC DE MONTAGNE



CHAMPSAUR SALAISONS

Pièce de 2 kg environ

208930

BACON NATURE TRANCHÉ



GAST

Paquet de 30 tranches

230983

BACON FUMÉ TRANCHÉ



GAST

Paquet de 30 tranches

230984

BACON SWEET CURE



GAST

Paquet de 30 tranches

230985

SAUCISSE NATURE ENGLISH BREAKFAST



GAST

Pièce de 40 g x 25

230986

ANDOUILLETTE GASTRONOMIQUE



PROVOL & LACHENAL

Pièce 250 g x 6

242215

ANDOUILLETTE LYONNAISE 100% FRAISE DE VEAU



PROVOL & LACHENAL

Pièce 200 g x 7

242216

TRANSGOURMET

ALPES

FILET DE CANETTE PERLE DE LA DOMBES



PERLE DE LA DOMBES

Poche s/vide de 2.5 kg

229690

PIEDS DE VEAU AU VINAIGRE



PROVOL & LACHENAL

Barquette de 3.5 kg

243482

PÂTES BIO

ALPINA SAVOIE

Macaroni - Sac de 5 kg

255527

Penne grains entiers - Sac de 5 kg

833532

Coquillettes - Sac de 5 kg

840363

Torsade - Sac de 5 kg

840397



PÂTES QUALITÉ SUPÉRIEURE



ALPINA SAVOIE

Pépinettes - Sac de 5 kg

464057

Perles - Sac de 5 kg

805309

Spaghetti - Sac de 5 kg

215331

POULET DE BRESSE EFFILÉ NU AOP



BRESSE

Pièce de 1,8/2,2 kg

233794

Existe en PAC - Pièce de 1,4/1,5 kg

311658



RAVIOLES GRANDE TRADITION 1873



MERE MAURY

Sachet de 2 kg

242208

MUSEAU DE BŒUF À LA LYONNAISE



PROVOL & LACHENAL

Seau de 3 kg

243483

Barquette de 2,3 kg

243486

PIEDS DE VEAU À LA LYONNAISE



PROVOL & LACHENAL

Barquette de 2.3 kg

243484

ANDOUILLETTE LYONNAISE TIRÉE À LA FICELLE



PROVOL & LACHENAL

100% fraise de veau - Pièce 180 g x 2

243487



POULET FERMIER D'ARDÈCHE LABEL ROUGE



LES FERMIERES DE L'ARDECHE

Blanc - Pièce de 1.5 kg environ

229673

Jaune - Pièce de 1.5 kg environ

229674

ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT



C'est une montagnarde la Tome des Bauges : les vaches de race Abondances ou Tarines passent 7 mois de l'année dans les alpages pour fournir un lait cru qui donnera à la tome des Bauges son goût rustique et cette note typique de noisette. Cette pâte pressée non cuite, à la croûte grise et à la chair souple et fondante, est fabriquée artisanalement à la fromagerie de la Compôte-en-Bauges et affinée lentement durant 5 semaines. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

TRANSGOURMET

ALPES

**RAVIOLES
DU DAUPHINE
IGP
LABEL ROUGE** 



ROYANS



Sachet de 1 kg

788190

**GNOCCHI
SARDE
QUALITÉ
SUPÉRIEURE**



ALPINA SAVOIE

Sac de 5 kg

207024

**COEUR
DE BLÉ**



ALPINA SAVOIE

Sac de 5 kg

369587

**COUSCOUS
MOYEN
BIO**



ALPINA SAVOIE

Sac de 5 kg

840355

CROZETS BIO



ALPINA SAVOIE

Sac de 5 kg

255528

**CROZETS
DE SAVOIE**



PASTA & AROMIL

Nature - Seau de 4 kg

239325

Sarrazin - Seau de 4 kg

239331

**CROZETS
NATURE**



ALPINA SAVOIE

Sac de 5 kg

674556

**POLENTA
NATURE**



PASTA & AROMI

Seau de 4 kg

239340

LES CRÈMES GLACÉES AUX PARFUMS REGIONAUX

GERARD CABIRON, MOF
DESSERTS GLACÉS

Ces crèmes glacées et sorbets sont fabriqués à Chorges dans les hautes-Alpes au pied du Massif des Ecrins dans un petit atelier de glacierie artisanale qui embauche moins de 10 salariés. Cet atelier travaille en collaboration avec Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France Desserts Glacés.

Toutes les recettes sont élaborées par Gérard Cabiron avec des ingrédients d'origine naturelle. L'eau pour les sorbets est captée dans la source des Moulettes à moins de 2 kilomètres de l'atelier. Les crèmes glacées sont fabriquées avec du lait entier et de la crème de montagne des Hautes-Alpes provenant des fermes alentours.

Ces glaces ne comprennent aucun additif de synthèse, ni arôme ni colorant.

**CRÈME GLACÉE
LIQUEUR
DE CHARTREUSE
VERTE** 



SELECTION TRANSGOURMET
PAR GERARD CABIRON

Bac de 2,5 l

301358

**CRÈME GLACÉE
GÉNÉPI
MAISON
GUILLAUMETTE** 



SELECTION TRANSGOURMET
PAR GERARD CABIRON

Bac de 2,5 l

301283

**CRÈME
GLACÉE
NOIX** 



OTANTIC

Bac de 2,5 l

209887

**SORBET
MYRTHILLES
SAUVAGES** 



SELECTION TRANSGOURMET
PAR GERARD CABIRON

Bac de 2,5 l

301372



TRANSGOURMET ALPES

FROMAGES DISPONIBLES SELON SAISON ET APPROVISIONNEMENTS



THIERRY GIBAUD
Fromager à Juvigny en Haute-Savoie



LE REBLOCHON DE SAVOIE AOP

FROMAGERIE MASSON

La fromagerie Masson dans laquelle est fabriqué notre reblochon de Savoie AOP Transgourmet Origine est implantée à Juvisy en Haute-Savoie à quelques kilomètres de la frontière Suisse.

Créée dans les années 1950 par Marcel Masson, l'entreprise est aujourd'hui tenue par son fils Paul qui met un point d'honneur à « conserver la fibre familiale » de sa fromagerie.

Thierry Gibault est responsable de la production du Reblochon AOP de Savoie. Lui qui se destinait à la pâtisserie dans ses jeunes années a trouvé sa voie dans la fromagerie. Thierry a toujours aimé travailler le lait cru et il n'envisage ce travail que d'une seule façon : travailler des fromages AOP parce que le label assure pour lui le respect d'une tradition fromagère et demande un savoir-faire et une rigueur. Ce reblochon est fabriqué au lait cru entier provenant de 3 races montagnardes : Abondance, Tarine et Montbéliarde et élevées dans les verts pâturages savoyards.

Son affinage de 18 jours dans une succession de hâloirs et des soins réguliers lui apportent son goût, sa couleur et sa texture caractéristique.

REBLOCHON DE SAVOIE AOP

28% M.G. AU LAIT CRU

TRANSGOURMET ORIGINE



Pièce de 450 g

301247



TOMME DE SAVOIE

29% M.G. IGP
AU LAIT CRU



SCHMIDHAUSER

Pièce de 1.7 kg environ

247238

TOMME DE SAVOIE

30% M.G. IGP
AU LAIT CRU



FLORALPES

Pièce de 1.8 kg environ

249459

TOMME

31% M.G.
AU LAIT CRU



CAVES D'AFFINAGE DE TARENTEISE

Pièce de 1.7 kg environ x 6

205794

TOMME DEYENNE

30.5% M.G.
AU LAIT CRU



LA DENT DU CHAT

Pièce de 800g

213741

TRANSGOURMET ALPES

FROMAGES DISPONIBLES SELON SAISON ET APPROVISIONNEMENTS

**ST MARCELLIN
CHARTROUSIN**
23 % M.G. IGP
AU LAIT THERMISÉ
DE VACHE



CHARTROUSIN

Pièce de 80 g x 18

910516

SECHON
32 % M.G.
AU LAIT CRU
PIÈCE DE 60 G



ETOILE VERCORS

Pièce de 60 g

980292

**ST FÉLICIEN
TENTATION
GRAND AFFINAGE
(BOIS) 32 % M.G.
A LAIT THERMISÉ
DE VACHE**



ETOILE VERCORS

Pièce en caisse bois de 200 g

910514

PICODON
24 % M.G. AOP
AU LAIT THERMISÉ
DE CHÈVRE



ETOILE VERCORS

Pièce de 60 g x 15

218301

**FONDUE
SWISSI
2 FROMAGES
32% M.G.**

MARGOT

Sachet de 250 g x 20

249426



**APPENZELL
EXTRA 6 MOIS
31% M.G.**



MARGOT

Pièce de 7 kg

791913

ABONDANCE RESERVE AOP DE GROISY

FROMAGERIE DE GROISY

La fromagerie de Groisy est une coopérative, propriété des éleveurs et producteurs de lait. C'est aussi le domaine de Jérôme Gal qui fabrique l'abondance Réserve de Savoie AOP. Jérôme s'est formé sur le tas. Et c'est avec le temps qu'il a acquis un œil, un ressenti, une expérience de ce produit vivant qu'est le fromage. Ce fromage est fabriqué à base de lait cru de vaches montagnardes comme l'abondance qui paissent 7 mois de l'année dans le plateau des Bornes. L'abondance réserve est une pâte pressée mi cuite au goût unique car il est affiné 2 fois plus longtemps qu'un abondance classique. Cela lui permet d'acquérir une pâte souple, jaune orangée, une croûte ambrée et un goût fruité. Il bénéficie de l'AOP depuis 1990



JEROME GAL
Fromager à la fromagerie
de Groisy en Haute Savoie

**ABONDANCE RÉSERVE
AOP DE GROISY 28% M.G.
AFFINÉ 200 JOURS**

TRANSGOURMET ORIGINE

300920

Pièce de 1/1,5 kg environ



ALPES

GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX 40 %



CHARTREUSE DIFFUSION

Bouteille de 70 cl

110668

GENEPI VERT 25%



DOLIN

Bouteille de 70 cl

110932

CHARTREUSE VERTE 55%



CHARTREUSE DIFFUSION

Bouteille de 70 cl

110767

APREMONT



DOMAINE JEAN PERRIER

Bouteille de 75 cl

833787

MONDEUSE



DOMAINE JEAN PERRIER

Bouteille de 75 cl

844889

GENEPI CHAMOIS OR 40°



DOLIN

Bouteille de 3 l

113175

Bouteille de 70 cl

134361

CHIGNIN



DOMAINE JEAN PERRIER

Chignin - Bouteille de 75 cl

833789

Chignin Bergeron - Bouteille de 75 cl

844862

KIRSCH FANKISH 40°



DOLIN

Bouteille de 1 l

205117

ABYMES



DOMAINE JEAN PERRIER

Bouteille de 75 cl

833788

VIN DE SAVOIE JACQUÈRE SPÉCIALE FONDUE ET RACLETTE



JEAN PERRIER ET FILS

Bouteille de 75 cl

833790

VIN CHAUD



JEAN PERRIER ET FILS

Bouteille de 75 cl

844882

POMMES BICOLORES CATÉGORIE 1 ELSAR, GALA, BRAEBURN OU FUJI

APTUNION

Calibres : 95/115

ou 115/135 ou 135 /150 ou 136 /180

Sachet de 2 kg
ou colis de 4, 7 ou 13 kg

Cultivées dans
les Alpes-de-Haute-Provence

Saison : septembre - avril



POMMES GOLDEN CATÉGORIE 1

APTUNION

Calibres : 95/115

ou 115/135 ou 135 /150 ou 136 /180

Sachet de 2 kg ou colis de 4, 7
ou 13 kg

Cultivées dans
les Alpes-de-Haute-Provence

Saison : septembre - avril



POMMES GRANNY CATÉGORIE 1



APTUNION

Sachet de 2 kg ou colis de 4, 7 ou 13 kg

Cultivées dans les Alpes-de-Haute-Provence

Saison : septembre - avril

POMMES ROUGES CATÉGORIE 1



APTUNION

Sachet de 2 kg
ou colis de 4, 7 ou 13 kg

Cultivées dans
les Alpes-de-Haute-Provence

Saison : septembre - avril

CERISES CATÉGORIE 1



DOMAINE DE MARCEROLLES

Calibre 22 / 24 ou 26

Colis de 5 kg

Cultivées dans le Rhône

Saison : mi-mai - mi-juin



TRANSGOURMET

Il faut attendre plus de 3 ans pour récolter les premières baies de ce poivre noir unique.

Nous avons dû apprendre la patience pour le partager avec vous.



Le poivre noir fermenté des hauts plateaux du Sri Lanka est une exception gustative. Concassé et mélangé au sel de l'Océan Indien, ce poivre 100% naturel, révèle une saveur équilibrée, un goût frais et légèrement citronné. Il s'accompagne d'une chaleur et d'une souplesse agréable en bouche. Ses baies sont récoltées et conditionnées à la main de façon traditionnelle. En simple dressage sur une viande ou un poisson, il sublime vos créations culinaires. Sélectionner pour vous ce poivre à l'arôme unique et si intense, c'est aussi cela **partager le meilleur**.

Pour commander en ligne rendez-vous sur transgourmet.fr ou par téléphone au **0 811 65 65 88**

Service gratuit
* prix appel



TRANSGOURMET

SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux



APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR



0 811 65 65 88 Service gratuit
* prix appel