



GAMME LOCALE TRANSGOURMET
BOURGOGNE

BOURGOGNE & FRANCHE COMTÉ



TRANSGOURMET



ENGAGÉ AVEC LES PRODUCTEURS FRANÇAIS

Un **engagement** de longue date



TRANSGOURMET BOURGOGNE
Lieu dit Les Bonnes Filles BP 365
21200 LEVERNOIS - Tél.: 0 826 101 710 (0,15€/mn)

Ce site livre les départements :
21, 25, 39, 71, 89



1999

Année de construction



65

Collaborateurs



7

Commerciaux



6

Télévendeurs



18

Chauffeur livreurs



18

Camions



10309^{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 6000 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.



POULET PRINCE DE BOURGOGNE

Fabrice Pardon est né et a grandi au cœur des vallons de Saône et Loire, dans la ferme familiale à Saint Léger sous la Buisnière.

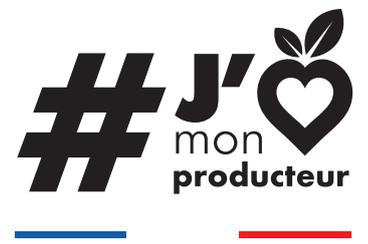
Il est l'un des rares exploitants à avoir la primeur d'élever des poulets fermiers Prince de Bourgogne, une race d'exception. Croisement d'une poule noire cou nu et d'un coq blanc à pattes bleues, ce poulet fermier est le fruit de plusieurs années de travail au cours desquelles les six éleveurs de la région sont parvenus à sublimer son goût et la finesse de sa chair. Sa notoriété a du reste outrepassé les frontières bourguignonnes puisqu'un premier concours national lui a déjà décerné une médaille d'or 'au Concours Agricole de Paris 2015'.

Enfant, Fabrice passait le plus clair de son temps avec les charolaises de son père, délaissant parfois ses devoirs au profit du tracteur paternel. Ainsi, lorsqu'il a été question de reprendre la ferme familiale, Fabrice n'a pas hésité une seconde et quand il a été question dans la région de proposer une nouvelle espèce de volaille d'exception 100% bourguignonne, Fabrice s'est immédiatement porté volontaire. Retrouver le goût du poulet fermier d'autrefois, du poulet d'antan, c'est le leitmotiv de cet enfant du pays.



Le secret réside dans la patience. Tout au long de sa durée d'élevage de 94 jours, le Prince de Bourgogne est choyé. Son poulailler est minutieusement et régulièrement empaillé. Il est principalement nourri avec les céréales produites localement dans le val de Saône. Trois mois durant, il arpente son luxuriant parcours herbeux ombragé. Ici, jour après jour, les volailles prennent le temps de grandir et de se muscler à leur rythme. Jeunes coqs, ces fringants poulets ont la même franchise, la même générosité que les vins et les habitants de leur légendaire Bourgogne. Une fougue et une vigueur déterminantes pour la tendreté et le moelleux de la viande mais qui exigent d'être canalisées par la douce sérénité de l'éleveur.





**POULET FERMIER
PRINCE DE BOURGOGNE
LABEL ROUGE** ⓘ



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 1.4/1.9 kg

300821

**CUISSE POULET FERMIER
PRINCE DE BOURGOGNE
LABEL ROUGE** ⓘ



TRANSGOURMET ORIGINE

Pèce de 200/320 g x 4

301147

**SUPRÊME POULET FERMIER
PRINCE DE BOURGOGNE
LABEL ROUGE** ⓘ



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 200/300 g x 4

301148





natura



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



TRANSGOURMET

BOURGOGNE

& FRANCHE COMTE



BOURGOGNE FRANÇHE COMTÉ



FARINE DE MAÏS TORRÉFIÉ (GAUDE DE BRESSE)



MOULIN TARON

Sac de 1 kg x 10

297556

FARINE DE MAÏS TORRÉFIÉ BIO (GAUDE DE BRESSE)



MOULIN TARON

Sac de 1 kg x 10

297555

SEMOULE DE MAÏS TORRÉFIÉ (POLENTA)



MOULI TARON

Sac de 1 kg x 10

297557

CARPACCIO DE BŒUF RACE CHAROLAISE



AMURAL

Assiette de 80 g (8 tranches)

872849

SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP



SABOREC



Pièce de 110 g x 18

390872

Pièce de 60 g x 30

390880

SAUCISSE DE MORTEAU 350 G



SABOREC

Pièce de 350 g x 11

998311

CHORIZO PUR BOEUF CHAROLAIS



FERNAND DUSSERT

Pièce de 200 g

243911

JAMBON SEC DU MORVAN SANS OS



FERNAND DUSSERT

g mois d'affinage minimum

Pièce de 5,5 kg env.

244025

VÉRITABLE JAMBON PERSILLÉ DE BOURGOGNE



JAMBON DE BOURGOGNE

Pièce de 1,8 kg environ

811221

SAUCISSE DE MONTBELIARD CUITE IGP



JEAN LOUIS AMIOTTE

Pièce de 60 g x 24

216880

BOURGOGNE

LES SALAISONS DU HAUT-DOUBS MORTEAU SAUCISSE

Depuis 1987, l'entreprise MORTEAU SAUCISSE est installée à Morteau, dans le Haut-Doubs, à deux pas de la Suisse. La nature version XXL, les méandres du Doubs (la rivière) qui trace son lit à travers les montagnes et les majestueuses forêts de sapins. C'est donc ici, dans cette pittoresque ville de Morteau, à plus de 750 mètres d'altitude, que toutes les salaisons sont fabriquées, saison après saison. Au fil du temps, le savoir-faire des

femmes et des hommes qui font « Morteau Saucisse » se transmet de génération en génération, afin de perpétuer le goût de la qualité. Depuis plus de 40 ans, les salaisons sont fumées dans une grande cheminée appelée Tuyé qui est typique des fermes du Haut-Doubs. Les salaisons y étaient fumées lentement à la sciure de résineux ce qui leur donnait ce goût inimitable. Alors à Morteau, pas question de fabriquer une Morteau autre-

ment. L'origine des viandes est primordiale : la viande de porc provient de porcs nourris au petit lait, comme le veut la tradition pour avoir la garantie d'une viande aux qualités gustatives incomparables.

L'entreprise est également inscrite dans une démarche d'approvisionnement local et responsable qui soutient toute l'économie de la filière.



SAUCISSE DE MORTEAU IGP



MORTEAU SAUCISSE

Pièce de 375 g x 4

233351



JAMBON CUIT FUMÉ SUPÉRIEUR SANS OS

MORTEAU SAUCISSE

Pièce de 7.4 kg environ

216873



JAMBON SEC FUMÉ DU HAUT DOUBS

MORTEAU SAUCISSE

Pièce de 5 kg environ

216874



SAUCISSE DE MONTEBELIARD IGP



MORTEAU SAUCISSE

Pièce de 175 g x 10

216878



Tuyé traditionnel pour le fumage

& FRANCHE COMTÉ

**STEAK HACHÉ
CHAROLAIS
ROND 15% M.G.**



SOCOPA

Pièce de 150 g x 20

244448

**PINTADE
FERMIÈRE DE
BOURGOGNE
ÉFFILÉE NUE
LABEL ROUGE**



Pièce de 1.3/1.6 kg

221687



**POULET FERMIER
PRINCE
DE BOURGOGNE
LABEL ROUGE**



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 1.4/1.9 kg

300821



**CUISSE POULET
FERMIER
PRINCE
DE BOURGOGNE
LABEL ROUGE**



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 200/320 g x 4

301147



**SUPRÊME POULET
FERMIER PRINCE
DE BOURGOGNE
LABEL ROUGE**



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 200/300 g x 4

301148

**SUPRÊME
DE POULET
FERMIER NOIR
DE BOURGOGNE
LABEL ROUGE**



Paquet s/vide de 10

233757

**FILET
DE POULET
FERMIER NOIR
DE BOURGOGNE
LABEL ROUGE**



Paquet s/vide de 10

233758

**CUISSE
DE POULET
FERMIER NOIR
DE BOURGOGNE
LABEL ROUGE**



Paquet s/vide de 10

233759

**PINTADE
FERMIÈRE
DE BOURGOGNE
PAC NUE IGP
LABEL ROUGE**



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 1.2 kg / 1.4 kg

301165

**CUISSE
DE PINTADE
FERMIÈRE
DE BOURGOGNE
IGP LABEL ROUGE**



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 180 g / 240 g x 4

301166

**SUPRÊME
DE PINTADE
FERMIÈRE
DE BOURGOGNE
IGP LABEL ROUGE**



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 180 g / 240 g x 4

301167

**POULET DE BRESSE
EFFILÉ
NU AOP**



BRESSE

Pièce de 1.8/2.2 kg

233794

Existe en PAC nu - Pièce de 1,4/1,5 kg

311658

**CUISSE
DE CANETTE
DES DOMBES**



LA PERLE DES DOMBES

Sachet sous vide de 2,5 kg

209669

**FILET
DE CANETTE
DES DOMBES**



LA PERLE DES DOMBES

Sachet sous vide de 2,5 kg

229690

**MOUTARDE
DE DIJON**



EDMOND FALLOT

Pot de 10 cl x 12

219067

Seau de 5 kg

219101

**MOUTARDE
DE BOURGOGNE
IGP**



EDMOND FALLOT

Pot verre de 25 g x 80

219098

Seau de 5 kg

219099

**ESCARGOT
DE BOURGOGNE
CALIBRE MOYEN
BOITE 4/4**



TRANSGOURMET QUALITY

12 douzaines

300013

10 douzaines

300014

BOURGOGNE



ISABELLE CARRETTE
Éleveuse de canards et canettes de Côte d'or
et Saône-et-Loire à Vesvres

LES CANARDS ET CANETTES DE CÔTE D'OR ET SAONE-ET-LOIRE

Isabelle Carrette travaille avec son mari Michel sur l'exploitation familiale de celui-ci. Michel est la troisième génération d'agriculteurs à vivre ici. Ancienne assistante maternelle, Isabelle s'est lancée il y a quelques années dans l'élevage de canards de Barbarie. Un élevage qu'elle a voulu de qualité, hors de question pour elle de faire de l'élevage intensif industriel, cela ne lui correspondait pas du tout.

Elle s'est alors rapprochée d'un groupement d'éleveurs qui avaient initié un mouvement de certification « Bien-être animal » pour le canard.

Ainsi, ses canards et canettes sont élevés dans des bâtiments éclairés par de la lumière naturelle et qui ont plus d'espace que dans un élevage classique. Pour un meilleur confort, ils disposent d'une litière au sol constituée de sciure de bois et ont accès à un jardin d'hiver ainsi qu'à des points d'eau leur permettant d'exprimer leur comportement naturel (trempage de la tête et lissage des plumes)

Leur alimentation est composée de végétaux, minéraux et vitamines avec un minimum de 75% de céréales provenant des régions environnantes.

La plumaison s'effectue à sec à la cire pour préserver la chair et une meilleure présentation des canards. Ils offrent une viande d'une couleur soutenue, tendre, fondante et puissante.



**SAUTÉ DE CANARD
DE BARBARIE
SANS OS SANS PEAU
DE CÔTE D'OR
ET SAÔNE ET LOIRE PAC**



TRANSGOURMET ORIGINE
Sac de s/ vide de 2,5 kg

301439

**SAUTÉ DE CANARD
DE BARBARIE
SANS OS AVEC PEAU
DE CÔTE D'OR
ET SAÔNE ET LOIRE PAC**



TRANSGOURMET ORIGINE
Sac de sous vide de 250 g x 2

301441

**CUISSE DE CANETTE
DE BARBARIE
DE CÔTE D'OR
ET SAÔNE
ET LOIRE**



TRANSGOURMET ORIGINE
Pièce de 180 g env x 2

301444

**SUPRÊME DE CANETTE
DE BARBARIE
DE CÔTE D'OR
ET SAÔNE
ET LOIRE**



TRANSGOURMET ORIGINE
Pièce de 300 g x 2

301445

**CANETTE
DE BARBARIE
DE CÔTE D'OR
ET SAÔNE ET LOIRE
PAC**



TRANSGOURMET ORIGINE
Pièce de 1,5 kg x 2

301546

**FILET DE CANETTE
DE BARBARIE
DE CÔTE D'OR
ET SAÔNE
ET LOIRE**



TRANSGOURMET ORIGINE
Pièce de 190 g x 2

301443

**CANARD
DE BARBARIE
DE CÔTE D'OR ET
SAÔNE ET LOIRE PAC**



TRANSGOURMET ORIGINE
Pièce de 2,9 kg env x 2

301436



**FILET DE CANARD
DE BARBARIE
DE CÔTE D'OR
ET SAÔNE ET LOIRE**



TRANSGOURMET ORIGINE
Pièce de 460 g x 2

301437

**CUISSE
DE CANARD
DE BARBARIE
DE CÔTE D'OR
ET SAÔNE ET LOIRE**

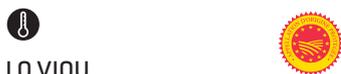


TRANSGOURMET ORIGINE
Pièce de 350 g x 2

301438

8 FRANCHE COMTÉ

**COMTÉ
BANDE VERTE
A LAIT CRU
6 MOIS 35% M.G. AOP**



LO VIOU
Pièce de 7 kg env

950186

**CHAROLAIS
DE CHÈVRE
AU LAIT CRU
25% M.G. AOP**



CHEVENET
Pièce de 250 g

940913

**COMTÉ BANDE VERTE
AU LAIT CRU
6 MOIS
32% M.G. AOP**



LES GENTIANES
Pièce de 7 kg env

116623

572547 Pièce de 2 kg env

**LAIT
DEMI
ÉCRÉMÉ**



ETREZ
Brick de 1 l

311247

**BEURRE DOUX
DE BRESSE
EN BARATTE AOP**



ETREZ
Motte de 5 kg

636464

Pièce de 250 g

311221

**CREME
DE BRESSE
GASTRONOMIQUE**



ETREZ
Seau de 5 l

311219

Seau de 1 l

311223

**BARATTE
DE CHÈVRE
30% M.G.**



SÉLECTION TRANSGOURMET
PAR MARIE QUATREHOMME

Pièce de 12,5 g x 12

221278



**FROMAGE
BLANC MOULÉ
À LA LOUCHE
7% M.G.**



ETREZ
Seau de 2 kg

636449

Pot de 125 g x 12

311222

**FROMAGE
BLANC
FAISSELLE
1,5% M.G.**



ETREZ
Pot de 100 g x 6

311220

Seau de 2 kg

636423

**FAISSELLE
DE CHÈVRE
AU LAIT CRU
12% M.G.**



CHEVENET
Pièce de 100g x 4

229718

**BARATTE
DE CHÈVRE SEC
AU LAIT CRU
25 % M.G.**



CHEVENET
Barquette de 500 g x 2

940908

LE MACONNAIS AOP
FROMAGERIE CHEVENET



THIERRY CHEVENET
Éleveur de chèvres à Hurigny

En 1976, Thierry Chevenet se lance dans la production de fromage de chèvre avec 150 chèvres à Hurigny en Saône et Loire. En 2000, son cheptel atteint 2000 chèvres et il associe à son activité l'ensemble de sa famille. Les méthodes d'élevage sont traditionnelles : les chèvres sont nourries à l'herbe 150 jours par an, de céréales et de fourrage issu de la région, comme l'exige le label AOP. Sa texture fondante et typique s'assouplit avec l'affinage bleuté, renforçant le goût du terroir. Le Mâconnais a obtenu l'AOC puis l'AOP en 2006.

MACONNAIS AOP CRÉMIER 26% M.G.



SÉLECTION TRANSGOURMET PAR MARIE QUATREHOMME

Pièce de 45 g x 8

221279



TRANSGOURMET

BOURGOGNE

BOURGOGNE & FRANCHE-COMTÉ



COMTÉ AOP
8 MOIS 34% M.G.

TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 2 kg (1/16^{ème} meule)

301152



JOËL PARENT

Fromager à Fourg dans le Haut Doubs

LE COMTÉ AOP

FROMAGERIE MARCEL PETITE

Joël Parent est responsable de l'atelier fromagerie à la fromagerie coopérative de Nozeroy et ses premiers outils sont sa main et son oeil. Le comté se fabrique étape par étape. La première des spécificités de ce fromage est que le lait doit être issu d'au moins 2 producteurs différents dans un rayon de 25 km maximum autour de la fromagerie.

Joël ensemence le lait avec un ferment fabriqué par ses soins à partir du petit lait de la veille. Ensuite, il emprésume la cuve avec de la cailllette de veau qu'il va chercher à l'abattoir de Lons le Saunier. Vient ensuite le décaillage, c'est à ce moment là qu'il ressent précisément si cela va être un bon fromage ou pas, juste au toucher.

Si le producteur de lait fait le goût du fromage, c'est bien le fromager qui fait sa texture de pâte, c'est comme une signature.

L'affinage s'effectue dans les caves d'affinage de Marcel Petite à Pontarlier, capitale du Haut-Doubs. Le comté est ainsi affiné à température modérée pendant 8 mois minimum.



COMTÉ EXTRA
AFFINÉ 12 MOIS
34.6 % M.G.
AOP 



SÉLECTION TRANSGOURMET
PAR MARIE QUATREHOMME

221201 500 g - Affiné 12 mois

301396 500 g - Affiné 18 mois

221202 500 g - Affiné 24 mois

COMTÉ
AU LAIT CRU
AFFINÉ 8 MOIS
35 % M.G. AOP



RIVOIRE-JACQUEMIN

Pièce de 200 g

202425

MORBIER
AU LAIT CRU
AOP 29% M.G.



ERMITAGE

1/12 meule de 3,5 kg

848215

MORBIER AOP
AU LAIT CRU
29% M.G.
AFFINAGE 45 JOURS



MONT DE JOUX

Pièce de 1.65 kg (1/4 meule)

800141

& FRANCHE COMTÉ

EPOISSES AOP

FROMAGERIE BERTHAUT

C'est en 1956, au cœur du village d'Epoisses, qu'un jeune couple d'agriculteurs, Robert et Simone Berthaut, attristés de voir le fromage local disparaître, décide de le produire par lui-même. Dans la cave de leur maison familiale, ils débutent alors un apprentissage long, c'est le début de l'épopée familiale et la renaissance d'un pur produit du terroir bourguignon. Aujourd'hui, la fromagerie familiale a été reprise par leur fils Jean Berthaut qui continue à produire ce fromage de manière traditionnelle. Après une coagulation lente, le moulage est réalisé avec soin pour ne pas casser le caillé et permettre un bon égouttage. Deux à trois fois par semaine, le fromage est lavé à l'eau complétée par du Marc de Bourgogne pendant 5 semaines jusqu'à l'amener à maturité.



EPOISSES AFFINÉ AU MARC DE BOURGOGNE AOP 24% M.G.



SÉLECTION TRANSGOURMET PAR MARIE QUATREHOMME

Pièce de 250 g

221200

COMTÉ AU LAIT CRU 6 MOIS 35% M.G. AOP



ERMITAGE

Pièce de 300 g

848465

COMTÉ AU LAIT CRU 4 MOIS 35% M.G. AOP



ERMITAGE

Pièce de 3,5 kg (1/12 meule)

848242

MONT D'OR AOP 25% M.G.



SÉLECTION TRANSGOURMET PAR MARIE QUATREHOMME

Pièce de 500 g

301572

MORBIER AU LAIT CRU AFFINAGE 10 SEMAINES 32% M.G. AOP



TRANSGOURMET ORIGINE

1/4 de meule de 1,75 kg

301153

MONT D'OR 25% M.G. AOP



NAPIOT

222623 Pièce de 560 g

222625 Pièce de 480 g env (mini)

571119 2,6 kg env (gros)

DÉLICE DE POMMARD AU SON DE MOUTARDE



ALAIN HESS

Pièce s/atmosphère de 100 g

204822

TROU DU CRU AFFINÉ AU MARC DE BOURGOGNE 25% M.G.



BERTHAUT

Pièce de 60 g x 12

962018

CRÈMEUX DU JURA 23% M.G.



BADOZ

Pièce de 250 g

940213

BRIE VAL DE SAÔNE 30% M.G.



PATURAGE COMTOIS

Pièce de 3 kg

572086

CANCOILLOTTE NATURE 8% M.G.



LA BELLE ÉTOILE

247031 Seau de 5 kg

286468 Coupelle de 30 g

247049 Pot de 250 g

CANCOILLOTTE À L'AIL 8% M.G.



LA BELLE ÉTOILE

205122 Coupelle de 30 g

247056 Pot de 250 g

BRILLAT SAVARIN AFFINÉ IGP 40% M.G.



SÉLECTION TRANSGOURMET PAR MARIE QUATREHOMME

Pièce de 500 g

221208

BOURGOGNE

CRÉMEUX DE BOURGOGNE AU LAIT PASTEURISÉ 40 % M.G.

DELIN
Pièce de 1,5 kg
638700



CRÉMEUX DE BOURGOGNE FOURRÉ

DELIN
Pièce sous cloche de 500 g
Au bleu d'Auvergne
309965
Pièce sous cloche de 500 g
Au cassis noir de Bourgogne
309965



BRILLAT SAVARIN AFFINÉ 40% M.G. IGP

DELIN
Pièce de 200 g
241930
Pièce de 500 g
426973



BRILLAT SAVARIN AFFINÉ AU LAIT PASTEURISÉ 40% M.G.

DELIN
Pièce de 500 g
426973



EPOISSES AOP 24 % M.G.

BERTHAUT
Pièce de 900 g
980521



BLEU DE GEX AOP 29% M.G.

MONT DE JOUX
Pièce de 1.8 kg
800120



CRÈME GLACÉE AU MACVIN DU JURA

SELECTION TRANSGOURMET PAR GERARD CABIRON
Bac de 2,5 l
301687



BOUGOGNE ALIGOTÉ

VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES
Bouteille de 75 cl
295154



EAU MINÉRALE NATURELLE

VELLEMINFROY
Bouteille pet de 50 cl
203516



CHABLIS DOMAINE DU GUETTE SOLEIL

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE
Bouteille 75 cl
255386



COTES DU JURA VIN JAUNE DOMAINE SAVIGNY

DOMAINE DE SAVAGNY
Bouteille de 62 cl
255864



CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT BLANC DE BLANC

CAVE HAUTES COTES
Bouteille de 75 cl
255959



CERISES CATÉGORIE 1

DOMAINE DE MARCEROLLES
Calibre 22 / 24 ou 26
Colis de 5 kg
Cultivées dans le Rhône
Saison : mi-mai - mi-juin



POMMES BICOLORES CATÉGORIE 1 VARIÉTÉ : ELSAR, GALA, BRAEBURN OU FUJI

APTUNION
Calibres : 95/115 ou 115/135 ou 135 /15 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



POMMES GOLDEN CATÉGORIE 1

APTUNION
Calibres : 95/115 ou 115/135 ou 135 /15 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





ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

Ce canard de Barbarie grandit dans des élevages de Bourgogne certifiés « Bien-Être Animal », sur de la litière recouverte de sciure et dans des bâtiments disposant d'un jardin d'hiver et de points d'eau pour se mouiller. Grâce à son alimentation constituée de céréales françaises et particulièrement riche en maïs, ce canard offre une chair d'un beau rouge grenat et une peau jaune qui croustille à la cuisson grâce à une plumaison traditionnelle à sec et à la cire. Corsée pour le canard, plus fine pour la canette, sa viande présente un léger goût de gibier. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr



TRANSGOURMET

SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux



APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR



0 811 65 65 88 Service gratuit
* prix appel