



GAMME LOCALE TRANSGOURMET **LORRAINE**

LORRAINE CHAMPAGNE ARDENNES



TRANSGOURMET



SOMMAIRE

- 7 LORRAINE
- 8 CHAMPAGNE ARDENNES
- 9 FRUITS & LÉGUMES

ENGAGÉ AVEC LES PRODUCTEURS FRANÇAIS

Un engagement de longue date



TRANSGOURMET LORRAINE
753 rue Pierre et Marie Curie
54710 LUDRES NANCY
Tél. : 0 826 101 714 (0,15€/mn)

Ce site livre les départements :
52, 54, 55, 57, 88



1972

Année de construction



70

Collaborateurs



6

Commerciaux



7

Télévendeurs



19

Chauffeur livreurs



18

Camions



7500^{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.



LANGRES ET CHAOURCE

FROMAGERIE GERMAIN

C'est dans le village de Chalancey, niché à l'intersection de la Bourgogne et de la Champagne que, en 1921 Henri Germain et sa femme s'installent et créent une fromagerie spécialisée dans la production de fromages à pâtes molles.

Au début des années 40, la fromagerie connaît un succès grandissant et compte une dizaine de salariés. L'installation d'une chambre froide est pour l'époque un progrès considérable. Elle va permettre d'affiner les pâtes molles même en pleine saison estivale.

En 1960, Henri Germain décide de mettre en place une politique de qualité encore plus exigeante : seul le lait produit par des vaches de races locales est choisi pour sa bonne fromageabilité. Dans les mêmes années, il fait le pari de la relation directe entre fromagerie et client final. Il investit alors dans un petit camion de livraison et parcourt les routes de la région.

Suite au décès de son père, Pierre Germain reprend les rênes de la fromagerie. Pour la développer, il décide de se lancer dans les premiers essais de Langres puis d'Époisses (au début des années 70). Pour cela, il réapprend les gestes ancestraux de la fabrication de ces fromages auprès de quelques fermières qui les maîtrisent encore.



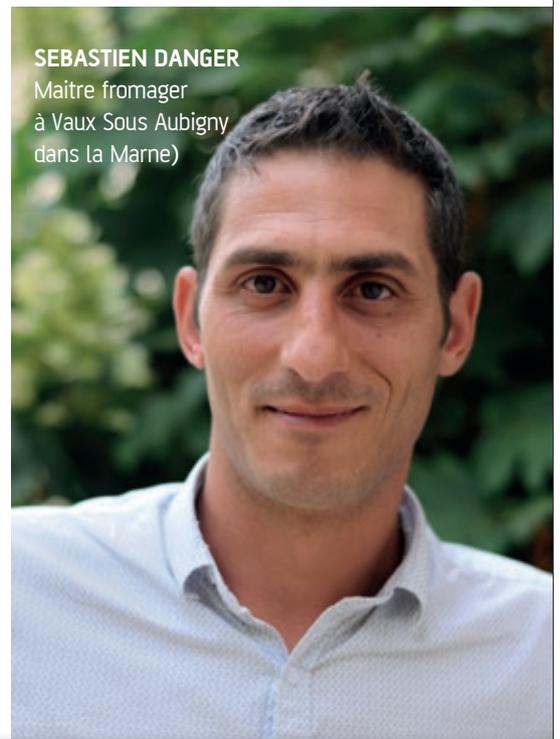
La fromagerie Germain collecte le lait dans les fermes réparties dans les cantons limitrophes de la fromagerie, à moins de 35 kilomètres, en Haute-Marne et Côte d'or et entretient une relation de confiance avec 20 producteurs locaux avec qui elle travaille depuis 2 générations pour la plupart.

Le lait récolté provient uniquement de vaches laitières de races Brune, Montbéliarde ou Simmental qui sont nourries à 80% avec des aliments produits sur l'exploitation (fourrage et céréales). Les vaches ont un accès libre au pâturage quand le climat et la pousse d'herbe le permettent.

Le Langres, que nous vous proposons chez Transgourmet, a obtenu l'AOC en 1991 puis une AOP. C'est un fromage à pâte molle et à croûte lavée. Lors de la fabrication, le caillé n'est pas pressé et il est mis en moule pour être égoutté pendant 24 heures, puis il est démoulé et salé à sec. Il est affiné selon une méthode très exigeante de frottages successifs qui lui donnent une belle couleur orangée. Pour savoir si un Langres est plus ou moins affiné, il suffit de regarder la cuvette sur son sommet, plus elle est creuse, plus le Langres est affiné. Cette cuvette se forme car le Langres n'est jamais retournée pendant sa période d'affinage, qui est de 15 jours minimum. Lors de cette période, il est régulièrement frotté à l'eau salée et au rocou. Nous proposons aussi le Chaource, un fromage au lait de vache qui tient son nom d'un village de Champagne qui jouxte la Bourgogne et l'Auxerrois. Il bénéficie d'une AOP depuis 1996. C'est un fromage à pâte molle dont la croûte blanche duveteuse renferme une texture ferme délicieusement fine et fondante aux saveurs douces, fraîches et fruitées.



SEBASTIEN DANGER
Maître fromager
à Vaux Sous Aubigny
dans la Marne)



CHAOURCE
AOP 22% M.G. 🌡️

FROMAGERIE GERMAIN

113217



Pièce de 250 g

LANGRES
AOP 22 % M.G. 🌡️

FROMAGERIE GERMAIN

357996



Pièce de 180 g



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



LORRAINE



LORRAINE



**CONFITURE
EXTRA
DE QUETCHES
DE LORRAINE**



VEGAFRUITS

Pot de 325 g

252520

**TERRINE
DE CAMPAGNE
LORRAINE**



CHARCULOR

Pièce de 2.8 kg

243708

**CONFITURE
EXTRA
DE MIRABELLES**



VEGAFRUITS

Pot de 430 g

289360

**SAUCISSE
KNACK FUMÉE
SUPÉRIEURE**



CHARCULOR

Pièce de 2 kg

243722

**BEURRE
DOUX LACTIQUE**



LAITERIE ARDENNES

Motte de 25 kg

205408

Motte de 10 kg

225953

Pièce de 250 g

264306

**MUNSTER
AOP
AU LAIT
PASTEURISÉ
26% M.G.**



DODIN

Pièce de 450 g

328435

**MUNSTER
AU LAIT CRU
28% M.G. AOP**



SELECTION TRANSGOURMET
PAR MARIE QUATREHOME



Pièce de 500 g x 6

301182



**MUNSTER AU CUMIN
AU LAIT PASTEURISÉ
AOP 27% M.G.**



DODIN



Pièce de 250 g

264803

TRANSGOURMET

LORRAINE



MONTAGNARD DES VOSGES AU LAIT DE MONTAGNE PASTEURISÉ

C'est au cœur du massif des Vosges, dans le petit village du Tholy qu'il y a plus d'un siècle, Eugène Gérard créa sa fromagerie. C'est en perpétuant les traditions, que la fromagerie du Tholy continue de confectionner son fromage au lait de montagne : le Montagnard des Vosges. L'origine de son lait respecte un label officiel français avec des critères précis comme celui notamment du respect de la biodiversité de la zone de montagne. En effet, celui-ci présente des qualités crémeuses accompagnées d'un goût robuste, boisé et franc. La collecte du lait s'effectue à plus de 600 mètres d'altitude, et l'alimentation des vaches est saine et naturelle puisqu'elle provient en majeure partie des montagnes vosgiennes.

Pièce de 200 g

247110

Pièce de 200 g

247111



CRÈME GLACÉE AMARENA ET COULIS DE GRIOTTINES DE LA GRANDE DISTILLERIE PEUREUX

SELECTION TRANSGOURMET
PAR GERARD CABIRON

Bac de 2,5 l

301360



CRÈME GLACÉE MIRABELLE LORRAINE

SELECTION TRANSGOURMET PAR GERARD CABIRON

Bac de 2,5 l

301280



CHAMPAGNE ARDENNES



VINAIGRE CHAMPAGNE ARDENNE 7%

BEAUFOR

Bouteille de 50 cl

215351



CRÈME DE MIRABELLE 17°

VEGAFRUITS

Bouteille de 50 cl

252521



BRIE DE MEAUX AU LAIT CRU AOP 22 % M.G.

ANDRE COLLET

Pièce de 2.75 kg env.

151704



1/2 BRIE DE MEAUX AFFINÉ SUR PAILLE AOP

DONGE

Pièce de 2.8 kg

442939



LORRAINE

OIGNONS JAUNES CATÉGORIE 1



Filet de 10 kg

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : août - mai

CÉLERI RAVE CATÉGORIE 1



Colis de 10 kg

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : Toute l'année

POIREAUX CATÉGORIE 1



Colis de 5 kg

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : août - mars

TOMATES CATÉGORIE 1



Calibre 57/67

Colis de 6 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : juillet - septembre

CONCOMBRES CATÉGORIE 1



Calibre 400/500

Colis de 12

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : mai - octobre

COURGETTES



Calibre 14/21

Colis de 5 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : juin - septembre

ENDIVES CATÉGORIE 1



Colis de 5 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : Toute l'année

POTIMARRON CATÉGORIE 1



Colis de 10 kg

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : octobre - mars

COURGE BUTTERNUT CATÉGORIE 1



Colis de 10 kg

Cultivée dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : octobre - mars

PLEUROTES GRISES



Colis de 2 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : Toute l'année

POMMES DE TERRE FRITABLES CATÉGORIE 1

Calibre 50+

Filet de 10 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : septembre - mars

POMMES DE TERRE CHARLOTTE CATÉGORIE 1

Calibre 28/35

Colis de 12,5 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : Toute l'année

BETTERAVE CRUE ENTIÈRE



Colis de 5 kg

Cultivée dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : juin - avril

POIVRONS VERTS CATÉGORIE 1



Calibre G

Colis de 5 kg

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : juillet - août

POIVRONS ROUGES CATÉGORIE 1



Calibre G

Colis de 5 kg

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : juillet - août

LAITUE CATÉGORIE 1



Colis de 12

Cultivée dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : avril - septembre

BATAVIA CATÉGORIE 1



Colis de 12

Cultivée dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : avril - septembre

LORRAINE

MÂCHE VERTE CATÉGORIE 1



Colis de 1 kg

Cultivée dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : avril - septembre

FEUILLE DE CHÊNE ROUGE CATÉGORIE 1



Colis de 12

Cultivée dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin
Saison : avril - septembre

RADIS ROSES CATÉGORIE 1



Colis de 12

Cultivés dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : mars - juin

RADIS NOIRS



Colis de 10

Cultivés dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : septembre - avril

EPINARDS GRANDES FEUILLES CATÉGORIE 1



Colis de 5 kg

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin
Saison : septembre - avril

CHOUX FLEURS CATÉGORIE 1



Colis de 6

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans
le Haut-Rhin
Saison : mai - octobre

POMMES DE TERRE GRENAILLES



Calibre 50+
Filet de 10 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : Toute l'année

POMMES GOLDEN CATÉGORIE 1



Calibre 170/200 g
Colis de 13 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : octobre - avril

POMMES BICOLORES CATÉGORIE 1



Calibre 115/135
Colis de 13 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : octobre - avril

FRAISES RONDES CATÉGORIE 1



Barquette de 500 g

Cultivées dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : juin - juillet

POMMES BOSKOOP CATÉGORIE 1



Calibre 170/200 g
Colis de 13 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : octobre - avril

CERISES CATÉGORIE 1

Colis de 5 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin, Haut-
Rhin, Meurthe-et-Moselle, Meuse,
Moselle, Vosges
selon approvisionnements
Saison : juin - juillet

PRUNES MIRABELLES CATÉGORIE 1

Colis de 5 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin, Haut-
Rhin, Meurthe-et-Moselle, Meuse,
Moselle, Vosges selon approvi-
sionnements
Saison : juillet - septembre

PRUNES REINES CLAUDE CATÉGORIE 1



Colis de 5 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin, Haut-Rhin, Meurthe-et-Moselle, Meuse,
Moselle, Vosges selon approvisionnements
Saison : juillet - août





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