



GAMME LOCALE TRANSGOURMET
NORD

NORD PAS DE CALAIS - NORMANDIE - PICARDIE



TRANSGOURMET



SOMMAIRE

- 6 **NORD PAS DE CALAIS & PICARDIE**
- 14 **NORMANDIE**
- 15 **FRUITS & LÉGUMES**

ENGAGÉ AVEC LES PRODUCTEURS FRANÇAIS

Un **engagement** de longue date



TRANSGOURMET NORD
ZA de la Porte Multimodale de l'Aa
62510 ARQUES - Tél. : 0 825 801 546 (0,15€/mn)

Ce site livre les départements :
27, 59, 62, 76, 80
et partiellement : **02, 14, 60, 61**



2008

Année
de construction



170

Collaborateurs



14

Commerciaux



19

Télévendeurs



44

Chauffeur
livreurs



41

Camions



17931^{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.



POISSONS FUMÉS

JC DAVID

L’histoire de JC David commence en 1911 avec Marcelle David, la mère de Jean-Claude David. Née en 1911, cette boulonnaise a commencé à fileter le hareng à 11 ans pour ne s’arrêter qu’à la soixantaine. Dans les années 70, lorsque l’industrie de la salaison s’intensifie à Boulogne, c’est elle qui apprend à son fils à ne pas suivre le courant, à ne pas accélérer le processus de fabrication. «Il faut laisser du temps au temps». Une maxime qui dès lors deviendra le leitmotiv de la maison.

Chaque poisson est salé à la main, sous des couches successives de sel de mer sec, la chair va progressivement s’en imprégner. Après un long temps passé dans cette saumure, les harengs vont être embrochés à la verticale sur des barres tandis que les saumons seront suspendus à la ficelle par la queue pour attendre la chairs.

L’une des étapes qui marque la particularité de JC David est la très longue période de maturation, d’une dizaine d’heures, durant laquelle les poissons vont

lentement sécher. Ils sont ensuite enfournés et fumés à froid à 30° dans l’une des quarante coresses, ces fours traditionnels de près d’une centaine d’années aux imposantes portes de bois, un patrimoine unique en Europe.

Ces fours sont alimentés par un maître fumeur, véritable gardien du feu, qui comme un tiers des employés ici, travaille pour l’entreprise familiale depuis plus de quarante ans. Toute la journée il contrôle ces feux et s’assure que ni le taux d’humidité, ni les aléas météorologiques n’auront d’impact sur la qualité de son fumage. Là où partout ailleurs l’étape est réduite à quelques heures, ici le poisson fume lentement entre 24 et 48 heures.

Ce sont tous ces partis pris qualité qui font le succès de JC David et qui lui ont permis d’être récompensé en 2011 par la distinction d’Entreprise du patrimoine vivant.



**SAUMON D'ECOSSE FUME
À LA FICELLE À L'ANCIENNE** ⓘ

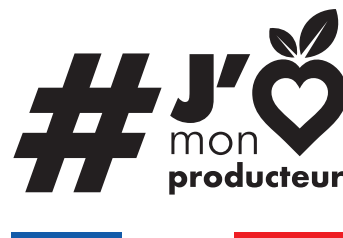
Les poissons bénéficient des conditions d’élevage des meilleures fermes de saumon certifiées Label Rouge et situées dans les Loch d’Ecosse. Ils ont filetés et parés à la main, sans chair brune et salés avec un sel sec aromatique maison. Les filets sont fumés verticalement à l’ancienne, suspendus à la corde dans de véritables fours à bois alimentés majoritairement avec du bois de chêne ce qui confère à ce saumon un goût spécifique exceptionnel



**BARON DE SAUMON D'ECOSSE FUME
À LA FICELLE A L'ANCIENNE** ⓘ

TRANSGOURMET ORIGINE	
	Salmo salar - Pièce de 1,6/1,9 kg tranché
300797	

TRANSGOURMET ORIGINE	
	Salmo salar - Pièce de 250 g env
300798	



FILET DE HARENG DOUX MOYEN FUMÉ À L'ANCIENNE LABEL ROUGE ET MSC

Harengs pêchés dans les eaux froides au large de la Norvège selon des méthodes de pêche durable certifiées MSC. Ils sont épluchés à la main et bénéficient d'un salage doux en saumure traditionnelle préservant la qualité du filet et sont fumés à la verticale dans des fours à bois.



TRANSFOURMET ORIGINE

Clupea harengus - Sachet sous vide de 1 kg

300799



FILET DE HADDOCK FUMÉ À L'ANCIENNE MSC

Haddocks obtenus à partir d'églefins pêchés au large de la Norvège, de l'Ecosse ou de la Bretagne selon des méthodes de pêche durables certifiées MSC. Après salage, ils sont rincés dans un bain traditionnel de Rocou puis fumés à l'ancienne verticalement dans des fours à bois. Epais, ferme, de couleur jaune, légèrement orangée il a une chair délicate et parfumée.

TRANSFOURMET ORIGINE

Melanogrammus aeglefinus - Caisse bois de 3 kg

300800

TRANSGOURMET

NORD



NORD

PAS DE CALAIS

& PICARDIE



CHICORÉE

SOLUBLE



LEROUX

Boîte de 200 g

665778

CHICORÉE

SOLUBLE



LEROUX

Stick de 2.5 g

980466

DEMI

ROULADE

NATURE

🔥



VASSEUR

Pièce de 1,5 kg

233340

DEMI

ROULADE

🔥



VASSEUR

Jambon - Pièce de 1,5 kg

218961

Pistache - Pièce de 1,5 kg

233360

CHICORÉE

EN GRAIN



LEROUX

Sachet de 520 g

252257

PAIN

POUR WELSH

TRANCHÉ

❄️



REGNIER

Pièce de 300 g

231492

GRAISSE

DE BOEUF

RAFFINÉE

🔥



CORNILLE

Colis de 10 kg

288541

CHICORÉE

LIQUIDE



LEROUX

Flacon de 250 ml

203374

BOUDIN

BLANC

🔥



VASSEUR

Pièce de 115 g

À la truffe blanche d'été

218962

Au genièvre de houille

233319

MERGUEZ

POUR FRITERIE

CUITE

🔥



VASSEUR

Pièce de 1 kg x 5

208742

SAUCISSE POUR FRITERIE CUITE



VASSEUR

Pièce de 1 kg x 5

208741

SOSSISKI FUMÉ



VASSEUR

Sachet de 2.5 kg

243480

FLAMANDE POTJEVLESCH



C.G.F CHARCUTERIE

Pièce de 4.2 kg

638197

PÂTÉ DE FOIE À LA LOUCHE



C.G.F CHARCUTERIE

Pièce de 3.3 kg

101750



POMMES DE TERRE EN CUBES



FRAICH LEG

Sachet 5 kg

215381

POMMES DE TERRE EN LAMELLES



FRAICH LEG

Sachet 5 kg

215262

POMMES DE TERRE EN QUARTIERS



FRAICH LEG

Sachet 5 kg

212396

POMMES DE TERRE ÉPLUCHÉES



FRAICH LEG

Sachet 5 kg

215362

POMMES DE TERRE GRENAILLE



FRAICH LEG

Sachet 5 kg

212271

RAMEAUX DE SALICORNES



PERARD

Pot de 300 g

657577

CARBONNADE FLAMANDE



LES CUISINES DES SOURCES

Pot de 750 g

660365

FLAMICHE AU MAROILLES



DEFROIDMONT

Pièce de 475 g

638130

Pièce de 550 g

614836

POT'JE VLEESCH DÉSOSSÉ



LES CUISINES DES SOURCES

Pot de 750 g

660449

POT'JE VLEESCH DÉSOSSÉ



KALIFRAIS

Barquette de 800 g

251880

Barquette de 3.5 kg

251879

POT'JE VLEESCH



KALIFRAIS

Pot de 750 g

469088

SOUPE DE POISSONS LABEL ROUGE



PERARD

Boîte de 850 ml

657544

Boîte de 780 ml

242293

TERRINE AUX ENDIVES



VASSEUR

Pièce de 3 kg

243376

TERRINE DE COQ À LA BIÈRE



VASSEUR

Pièce de 3 kg

243373

TERRINE DE POULET AU CITRON



VASSEUR

Pièce de 2.5 kg

243375

TRANSGOURMET

NORD



SAUMON D'ECOSSE FUME

À LA FICELLE À L'ANCIENNE

🔥

TRANSGOURMET ORIGINE

Salmo salar - Pièce de 1,6/1,9 kg tranché

300797



FILET DE HARENG DOUX MOYEN FUMÉ

À L'ANCIENNE LABEL ROUGE ET MSC

🔥

TRANSGOURMET ORIGINE

Clupea harengus - Sachet sous vide de 1 kg

300799



BARON DE SAUMON D'ECOSSE FUME

À LA FICELLE A L'ANCIENNE

🔥

TRANSGOURMET ORIGINE

Salmo salar - Pièce de 250 g env

300798



FILET DE HADDOCK FUMÉ

À L'ANCIENNE MSC

🔥

TRANSGOURMET ORIGINE

Melanogrammus aeglefinus - Caisse bois de 3 kg

300800

BAVETTE D'ALOYAU PAD

🔥

SAVEUR EN OR

Pièce de 5 kg

Code en création

BOURGUIGNON DE BŒUF COLLIER/ BASSE CÔTE

🔥

SAVEUR EN OR

Colis de 5 kg

Code en création

FAUX-FILET DE BŒUF SEMI PARÉ

🔥

SAVEUR EN OR

Pièce de 5 kg

Code en création

FILET DE BŒUF SEMI PARÉ

🔥

SAVEUR EN OR

Pièce de 5 kg

Code en création

FRISSETTE



SAVEUR EN OR

Pièce de en 180 g

5% M.G.

15% M.G.

20% M.G.

Code en création



RUMSTEAK



SAVEUR EN OR

Pièce de 5 kg

Code en création



PORCELET



PORKETTO

Pièce de 10 kg

221764



ESCALOPE & FILET DE POULET



PLUME D'ICI

Escalope de 120/130 g

276518

Filet de 240/260 g

276521



BOX POUR BAG IN BOX - BOX POUR FIXER LES POCHE DE SAUCE

COLONA

Pot PET de 3

637322

Poche de 4 l

637439



LONGE DE PORC CODUNO BLEU BLANC CŒUR



SAVEUR EN OR

Pièce de 5 kg

Code en création



SAUTÉ DE PORC CODUNO BLEU BLANC CŒUR



SAVEUR EN OR

Pièce de 5 kg

Code en création



PORKETTE



PORKETTO

Pièce de 10 kg

219620

PAVÉ DE POULET



PLUME D'ICI

Pièce de 120/140 g

276515



NOIX D'ENTRECÔTE SEMI PARÉE



SAVEUR EN OR

Pièce de 5 kg

Code en création



STEAK HACHÉ 15% M.G. FAÇON BOUCHÈRE

SAVEUR EN OR

Pièce de 150 g

Code en création

Pièce de 180 g

Code en création



CUISSE DE POULET DÉJOINTÉE

PLUME D'ICI

Pièce de 200 g

276513

Pièce 240/260 g

276514



POULET LABEL ROUGE

POULET DU HAUT PAYS

Pièce 1.6/1.8 kg

276520



MAYO'SNACK

COLONA

Seau de 5 l

998660



PALERON SEMI PARÉ



SAVEUR EN OR

Pièce de 5 kg

Code en création



DEMI PORCELET PRÉCUIT



PORKETTO

Pièce de 10 kg

219621

ÉMINCÉ DE POULET



PLUME D'ICI

Poche 2.5 kg

276516



SUPRÊME DE POULET



PLUME D'ICI

Pièce de 200 g

276517



OIGNONS FRITS

COLONA

Sachet de 500 g

251874



TRANSGOURMET

NORD

PAIN POUR
QUICK & TOAST



REGNIER

Pièce de 130 g

231493

SALADE
DE
CONCOMBRES



COLONA

Pot de 2,4 l

970830

SAUCE
AU POIVRE
RAVIGORE



COLONA

Pot PET de 3 l

637363

BIB de 4 l

242074

SAUCE
BOUGY-
BURGER



COLONA

Flacon de 840 g

940286

Pot PET de 3 l

653832

Bib de 10 l

640524

SAUCE
CURRY



COLONA

Flacon de 850 g

246146

VINAIGRE
D'ALCOOL



COVINOR

Alcool blanc 8°- Bouteille de 1 l

223695

Alcool coloré 6°- Bouteille de 1 l

223694

SAUCE
ALGÉRIENNE



COLONA

Bib de 4 l

251830

Pot PET de 3 l

940121

SAUCE
BARBECUE



COLONA

Flacon de 900 g

940283

Pot PET de 3 l

250745

Bib de 4 l

205796

SAUCE
BRAZIL



COLONA

Flacon de 936 g

246149

SAUCE
HANNIBAL



COLONA

Pot PET de 3 l

786145

Bib de 4 l

251808

SAUCE
SAMOURAÏ



COLONA

Pot PET de 3 l

637421

Pot de 4 l

637413

SAUCE
AMÉ-
RICAIN



COLONA

Pot PET de 3 l

653857

BIB de 4 l

653840

SAUCE
BÉARNAISE



COLONA

Pot PET de 3 l

637488

SAUCE
CH'BILOUTE



COLONA

Flacon de 909 g

940281

Pot PET de 3 l

930918

SAUCE
PICCALILLI



COLONA

Pot PET de 3 l

637355

SAUCE
TARTARE



COLONA

Pot PET de 3 l

637397

BIB de 4 l

205795

SAUCE
ANDA-
LOUSSE



COLONA

Pot PET de 3 l

637470

BIB de 4 l

242071

SAUCE
BIG
BURGER



COLONA

Bib de 4 l

203821

Seau de 5 l

206555

SAUCE
COCKTAIL



COLONA

Pot PET de 3 l

640516

Bib de 4 l

242072

SAUCE
PITA



COLONA

Flacon de 840 g

940290

Pot PET de 3 l

637462

Bib de 4 l

637454

Seau de 10 l

674010

**OEUFs FRAIS
BIO
CAT. 1
TRÈS GROS**



FLANDR'OEUFs



Boîte de 6

261957

**OEUFs FRAIS
CAT. 1 TRÈS GROS**

FLANDR'OEUFs

Colis de 180

261917

Colis de 200

261897

Colis de 90

261937

**OEUFs FRAIS
CAT. 3
CALIBRE MOYEN**

FLANDR'OEUFs

Boîte de 60

218166

Boîte de 360

218167



Boîte de 180

218168

Boîte de 30

218169

Boîte de 90

218170

**OEUFs FRAIS CAT. 3
CALIBRE GROS**

FLANDR'OEUFs

Boîte de 360

218171

Boîte de 180

218172

Boîte de 6

228064

**CRAMIQUE
SUCRÉE**



REGNIER

Pièce de 400 g x 6

218152

**BIÈRES TRIPLE
8°**

SECRET DES MOINES

Bouteille de 33 cl

211147

Bouteille de 75 cl

211153



**BIÈRE
ROUGE
8.5°**



BELZEBUTH

Bouteille de 33 cl

211174

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



LEDUC

Pièce de 750 g

203996



**CRÈME GLACÉE
SPECULOOS
& MORCEAUX DE BISCUITS**



SELECTION TRANSGOURMET PAR GERARD CABIRON

Bac de 2,5 l

301290

**CRÈME
GLACÉE
CHICORÉE
LUTIN**



SELECTION TRANSGOURMET
PAR GERARD CABIRON

Bac de 2,5 l

301363

**CRÈME
GLACÉE
BÊTISES
DE CAMBRAI**



SELECTION TRANSGOURMET
PAR GERARD CABIRON

Bac de 2,5 l

301366

**TARTE
AU SUCRE
ET VERGEOISE**



DEFROIDMONT

Pièce de 380 g

638122

**BIÈRE
BLONDE
DE FLANDRE**



3 MONTS

Bouteille en verre perdu de 75 cl

209288

**BIÈRE
TRIPLE
8.5°**



BELZEBUTH

Bouteille de 33 cl

211146

**BIÈRE
AMBRÉE
7.2°**



SECRET DES MOINES

Bouteille de 33 cl

211148

**MAROILLES
AU LAIT
PASTEURISÉ
AOP 29% M.G.**



FAUQUET

Pièce de 210 g

242769



**VIEUX LILLE
AU LAIT
PASTEURISÉ
24 % M.G.**



LEDUC

Pièce de 750 g

294231

TRANSGOURMET NORD



JOACHIM ET ANTOINE BERNARD

LES FROMAGES DU NORD FROMAGERIE SAINT GODELEINE

La Fromagerie Sainte Godeleine, une histoire de famille qui débute en 1982 avec Anny et Jo Bernard qui ouvrent en 1982 la ferme du Vert à Wierre Effroy. En 1984, Antoine, le fils aîné de Bernard les rejoint et débute la fabrication sur place d'un fromage issu du lait des chèvres élevées à la ferme : le cabri vert. Après un tour de France à vélo des fromagers, Antoine revient transformé de ce parcours initiatique et décide de faire de son terroir un véritable terroir fromager et crée en 1990 la fromagerie de Sainte Godeleine.

En 2001, Joachim Bernard, son frère le rejoint aux commandes de la fromagerie. Une alliance qui permettra à la fromagerie de grandir et créer 36 emplois. La fromagerie allie des techniques de fabrication efficaces et modernes tout en continuant à utiliser des méthodes artisanales traditionnelles : la plupart des fromages sont toujours moulés à la louche et à la cuillère. Le lait est 100% issu de la côte d'opale ce qui consiste à travailler uniquement avec des producteurs laitiers situés à moins de 10 km de la fromagerie

FORT D'AMBLETEUSE
 45 % M.G.

FROMAGERIE STE GODELEINE
 Pièce de 450 g
 639864

Fromage qui porte le nom de ce monument historique de la Côte d'Opale, ça ne pouvait qu'être présage de caractère ! Celui qui animait les rêves d'enfants des frères Bernard, situé entre Terre et Mer, comme l'herbage sur lequel se trouvent les vaches dont vient le bon lait nécessaire à sa fabrication... Il s'accordera à merveille en cuisine, dans un poulet à la crème et au cidre puisqu'il est... brossé au cidre de Brunembert !

FRUITÉ DU CAP GRIS-NEZ
 45 % M.G.

FROMAGERIE STE GODELEINE
 Pièce de 230 g
 237720

Fromage à la fine croûte orangée qui laisse apparaître un cœur crémeux, doux et fruité. Ce produit phare de notre collection porte le nom d'un des plus beaux lieux sauvages de notre Côte d'Opale : le Cap Gris-Nez.

ÉCUME DE WINEREUX
 60 % M.G.

FROMAGERIE STE GODELEINE
 Pièce de 200 g
 639849

Crémeux et onctueux sont les maîtres-mots de ce fromage à la fine croûte blanche. Un hommage à l'écume marine du wimereusien, un petit goût salé qui s'accroît au fur et à mesure qu'on le laisse vieillir et s'affirmer.

FLEUR D'AUDESSELLE
 45 % M.G.

FROMAGERIE STE GODELEINE
 Pièce de 450 g
 639823

Fromage de la Côte d'Opale qui se caractérise par sa pointe de sel, celui-là même qu'on retrouve dans l'air iodé du bord de mer, typique d'Audresselles.

SABLÉ DE WISSANT
 45 % M.G.

FROMAGERIE STE GODELEINE
 Pièce de 400 g
 639831

Fromage doux mais pas sans caractère, un peu comme la Blanche de Wissant, bière locale de la Côte d'Opale avec laquelle il est brossé manuellement. Notez que le Sablé de Wissant (sous une autre appellation) a été élu «fromage le plus odoriférant au monde» en 2004 par le docteur Stephen White & son équipe, à l'Université de Cranfield dans le Bedfordshire au Royaume-Uni. L'une des plus belles consécration pour un fromage !

CH'TI ROUX
 45 % M.G.

FROMAGERIE SAINTE GODELEINE
 Pièce de 400 g
 639856



FROMAGES

DES MOINES TRAPPISTES

ABBAYE MONT DES CATS

Lors de la création de l'Abbaye, à mi-chemin entre Dunkerque et Lille, en 1826, les moines trappistes vivaient, en autarcie, grâce à une ferme et un élevage. Ils commencèrent la fabrication du fromage à partir du lait du troupeau. Fondée en 1849, travaillent dans cette fromagerie de l'Abbaye du Mont des Cats des moines trappistes et salariés laïcs. Victime de son succès, les moines durent acheter du lait dans les fermes voisines. Sélectionnés et répertoriés par de nombreux guides et inventaires, l'Abbaye a effectué un jumelage en 2007 avec le célèbre Parmigiano Reggiano.

Ces fromages sont fabriqués à partir de recettes traditionnelles dans un laboratoire moderne. Cette authenticité est l'esprit même de l'Abbaye. Le célèbre fromage appelé « Mont des Cats » est lavé plusieurs fois lors de l'affinage avec de la saumure et du roucou.

On retrouve chez Transgourmet une gamme de trois fromages sélectionnés pour vous : le Dessert des Trappistes, le Mont des Cats ainsi que le Flamay.



DESSERT DES TRAPPISTES 31% M.G. AU LAIT PASTEURISÉ



ABBAYE MONT DES CATS

Pièce de 500 g

970893

MONT DES CATS 31 % M.G. AU LAIT PASTEURISÉ



ABBAYE MONT DES CATS

Pièce de 2 kg

873731

FLAMAY 31% M.G. AU LAIT PASTEURISÉ



ABBAYE MONT DES CATS

Pièce de 500 g

970894

NORMANDIE



TERRINE DE FOIE AU PORTO



COMTE DE BELLOU

Pièce de 1.5 kg

236163

PINTADE DE NORMANDIE IGP LABEL ROUGE



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 1.2/1.4 kg

301162



CHAIR À SAUCISSE AUX HERBES



COMTE DE BELLOU

Barquette de 2 kg

236043

CUISSES DE PINTADE DE NORMANDIE IGP LABEL ROUGE



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 180/240 g

301163



TERRINE DE CAMPAGNE AU POMMEAU



COMTE DE BELLOU

Pièce de 1.5 kg

285606

SUPRÊME DE PINTADE DE NORMANDIE IGP LABEL ROUGE



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 180/240 g

301164



TRANSGOURMET NORD

CUISSE DE POULET
FERMIER JAUNE
DÉJOINTÉE
LABEL ROUGE


 FERMIER NORMANDIE
 Pièce de 200/250 g
276496



SUPRÊME
DE POULET
BLANC
LABEL ROUGE


 FERMIER NORMANDIE
 Pièce de 200/250 g
276499

CAMEMBERT
NOIR AOP
22 % M.G
AU LAIT CRU


 GILLOT NOIR
 Pièce de 250 g
349092

PONT
L'ÉVÊQUE
AOP 24 % M.G.


 GRAND TERROIR
 Pièce de 220 g
900960

FILET
DE POULET
FERMIER BLANC
SANS PEAU
LABEL ROUGE


 FERMIER NORMANDIE
 Pièce de 160 g
276498

CAMEMBERT
DE NORMANDIE
AOP 20% M.G.
AU LAIT CRU


 FERMIER NORMANDIE
 Pièce de 250 g
22118g

FROMAGE
FRAIS
CAMPAGNARD


 GASLONDE
 Seau de 2 kg
249477

PONT L'ÉVÊQUE
AOP 25 % M.G.
AU LAIT CRU


 SELECTION TRANSGOURMET
 PAR MARIE QUATEHOMME
 Pièce de 400 g
221190

BEURRE
DOUX AOP


 ISIGNY
 Baratte de 5 kg
218525

POULET
FERMIER
BLANC
LABEL ROUGE


 FERMIER NORMANDIE
 Pièce de 1.6/1.8 kg
276497



LIVAROT
AOP
22 % M.G.
AU LAIT CRU


 SELECTION TRANSGOURMET
 PAR MARIE QUATEHOMME
 Pièce de 500 g
221191



CRÈME
FRAÎCHE
42% M.G.


 GASLONDE
 Seau de 2 kg
249479

POULET
FERMIER
JAUNE
LABEL ROUGE


 FERMIER NORMANDIE
 Pièce de 1.6/1.8 kg
276495

LIVAROT
AOP
45 % M.G.
AU LAIT CRU


 GRAINDORGE
 Pièce de 500 g
639690

BEURRE AOP


 ISIGNY
 Coupelle de 25 g doux
419622
 Coupelle de 25 g demi-sel
119065

CRÈME
FRAÎCHE
DE LA VALLÉE
D'AUGE 42% M.G.


 GRAINDORGE
 Seau de 5 l
426012

TRANSGOURMET NORD

POMMES DE TERRE MELODY CATÉGORIE 1

LORIDAN

Calibres : 40/60, 60/80
ou + de 300 g

Colis de 12,5 kg ou filets de 10
ou 25 kg

Cultivées dans le Pas-de-Calais,
le Nord, la Somme

Saison : janvier - décembre



NAVETS CATÉGORIE 1



Filet de 5 kg

Cultivés dans le Pas-de-Calais,
le Nord, la Somme

Saison : octobre - mars

CHOUX ROUGE CATÉGORIE 1



Filet de 10 kg

Colis de 6 pièces

Cultivés dans le Pas-de-Calais,
le Nord, la Somme

Saison : août - avril

CHOUX FLEURS CATÉGORIE 1



VERDUYN

Colis de 1 kg ou colis de 5 ou 10 kg

Cultivées dans le Pas-de-Calais, le
Nord, la Somme

Saison : juillet - août

POMMES DE TERRE BINTJE NON LAVÉE CATÉGORIE 1

LORIDAN

Calibre 60 +

Filet de 25 kg

Cultivées dans le Pas-de-Calais, le Nord, la Somme

Saison : janvier - décembre



CAROTTES LAVÉES CATÉGORIE 1

VERDUYN

Calibre 30/40

Filet de 10 kg

ou sacs de 1, 2, ou 5 kg

Cultivées dans le Pas-de-Calais,
le Nord, la Somme

Saison : janvier - mai /

août - décembre



POIREAUX CATÉGORIE 1



VERDUYN

Botte de 1 kg

ou colis de 5 ou 10 kg

Cultivées dans le Pas-de-Calais,
le Nord, la Somme

Saison : septembre - mars

BUTTERNUT CATÉGORIE 1



Colis de 10 kg

Cultivées dans le Pas-de-Calais

Saison : octobre - décembre

POTIMARRON CATÉGORIE 1



Colis de 10 kg

Cultivées dans le Pas-de-Calais

Saison : octobre - décembre

OIGNONS JAUNES CATÉGORIE 1



Calibre 60/80

Filet de 5 kg

Cultivés dans le Pas-de-Calais

Saison : juin - octobre

POMMES DE TERRE GOURMANDINE CATÉGORIE 1



LORIDAN

Calibre 40 +

Colis de 12,5 kg

Cultivées dans le Pas-de-Calais,
le Nord, la Somme

Saison : janvier - décembre

CHOUX BLANCS CATÉGORIE 1



DOMAINE DE MARCEROLLES

Filet de 10 kg

Colis de 6 pièces

Cultivés dans le Pas-de-Calais,
le Nord, la Somme

Saison : août - avril

COURGETTES CATÉGORIE 1



Calibre 14/21

Colis de 5 kg

Cultivées dans le Pas-de-Calais

Saison : juillet - septembre

BATAVIA CATÉGORIE 1



Colis de 6 pièces

Cultivées dans le Pas-de-Calais

Saison : juin - octobre

POMMES BICOLORE CATÉGORIE 1



Plateau de 7 ou 13 kg

Cultivées dans le Pas-de-Calais

Saison : septembre - mars



TRANSGOURMET

SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux



APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR



 **N°Azur 0 811 65 65 88**
PRIX APPEL LOCAL