PÂQUES

DU 10 JANVIER AU 17 AVRIL 2022

Une sélection de produits spécial Fête des Mères !

RETROUVEZ LE CATALOGUE EN LIGNE.

TRANSGOURMET

ADRIAN DERMINE

Consultant en pâtisserie

Passionné de pâtisserie depuis son plus jeune âge, Adrian souhaite vivre de sa passion. Un rêve audacieux qui le fait rentrer au Centre d'Excellence des Professions Culinaires dès ses 15 ans. Talentueux, il va être formé par les plus grands noms du milieu.

Il commencera à écrire son histoire en apprentissage chez Carl Marletti, au côté des chefs Gwendal Pecher, Clément Delaby et Rémi Bouiller. Durant un an, son chef de cœur Carl Marletti va lui transmettre son savoir-faire lui permettant d'acquérir des bases solides dans le métier.

Il continue son apprentissage en 2016, Chez Stohrer avec le chef Jeffrey Cagne, un chef qu'il apprécie pour son univers de pâtisserie créatif. Durant une année il travaillera à ses côtés dans la plus vieille pâtisserie de Paris, Rue Montorgueil dans le 1er arrondissement. Un savoir-faire unique lui permettant d'acquérir une autre vision du monde de la pâtisserie.

Il finira sa formation dans la région de Troyes chez Maison Caffet. Il évoluera avec Pascal Caffet et Alexandre Gyé Jacquot, meilleurs ouvriers de France et tous les deux champions du monde de pâtisserie, ainsi que Mathieu Blandin champion du monde de pâtisserie.

La grandeur de cette Maison lui apportera la touche de perfection qui sonnera la fin de son apprentissage et l'obtention de son diplôme avec les félicitations du jury.

Comme un retour aux sources, il signa son premier CDI en tant que Chef de partie chez Carl Marletti. Pour diversifier son parcours professionnel il part au Hyatt Regency Paris Etoile, au côté de Julien Rives Torrens. Il part à deux reprises en Chine comme chef indépendant pour réaliser des Master Class. Il finira par la Maison Landemaine dans la partie recherche et développement.

Après ses multiples expériences, le cœur à l'entreprenariat, les multiples collaborations avec des personnalités publiques et sa réputation dans le milieu florissante, il décide de se mettre à son compte en tant que formateur/consultant en pâtisserie. Cela fait maintenant deux ans qu'Adrian transmet sa passion avec plus de 200 clients formés et des Masterclass à l'étranger.

L'aventure ne fait que commencer !

LA RECETTE DU ROYAL CHOCOLAT P3
LES CHOCOLATS BARRY P4
LA RECETTE DU CITRON PRALINÉE P5
LES MOULES ET MOULAGES P6
LES CHOCOLATS LEGAVE P8
LES PRALINÉS P9
LA GAMME PREMIUM P10
LES FRUITS SECS P12
LES FRUITS SURGELÉS P13
LA RECETTE DE L'EDEN P14
LES PURÉES DE FRUITS P15
LES DÉCORS P16
LES NAPPAGES ET GLAÇAGES P17
LES CONFISERIES DE COMPTOIR P18
LES EMBALLAGES P21
LES CHAMPAGNES P24
LA FÊTE DES MÈRES P25
LES COCKTAILS SALÉS P26
LES COCKTAILS SUCRÉS P27

TRANSGOURMET

Transgourmet Opérations, SAS au capital de 15 000 000 € - Siège social : ZAC Départementale du Val Pompadour - 17 rue de la Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 VALENTON - France - Tel : +33 1 46 76 61 61 - RCS Créteil 433 927 332 - Prix nets H.T. Valables du 10 janvier au 17 avril 2022 Sous réserve d'erreurs typographiques. TVA applicable : 5,5 % sauf produits marqués (*) : 20 %. Dans la limite des stocks disponibles. Documents et photos non contractuels. Valable uniquement en France Métropolitaine. Offre réservée aux professionnels. Crédit photos : Barry Callebaut, Studio 1+1, JM Pêchart, Jérémie Dequiedt, Patrick Rougereau, Thomas Raffoux. DR. Impression Gutenberg networks. Conception Altavia Lille.

PEFC 10-31-1420 Certifié PEFC pefc-france.org

LE ROYAL CHOCOLAT
D'ADRIAN DERMINE

Biscuit chocolat / Crémeux chocolat / Croustillant praliné / Mousse chocolat / Crumble chocolat / Glaçage / Ganache / Marmelade mangue passion.

« J'ai choisi de représenter un œuf, en associant les chocolats noir et lait avec un coeur mangue passion. En y travaillant le chocolat de différentes façon, car il reste pour moi l'élément phare de Pâques, j'ai voulu rendre hommage à cet ingrédient aux multiples facettes, tout en y apportant une touche fruitée avec la marmelade mangue passion ! »

CHOCOLAT DE COUVERTURE LACTÉE 32 %
LEGAVE
Sac refermable de 5 kg
Colis de 4**
Code : 301419
7,80€ LE KILO
Soit 39,00€ LE SAC

DÉCOUVREZ LA RECETTE PAS À PAS.

** Commande possible à l'unité.

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE BARRY

UNE PALETTE DE GOÛTS INTENSES

01

RUBY
215812
Goût intense de fruits. Notes fraîches et acidulées. Sans colorant ni arôme artificiel.

03

BLANC CARAMEL 34 %
248356
Chocolat au goût de lait entier, peu sucré et à la texture onctueuse et crémeuse. Notes de chocolat blanc au bon goût de caramel avec une pointe de sel.

02

BLANC 34%
247417
Chocolat blanc très doux et peu sucré à la texture onctueuse et au puissant goût de lait entier.

04

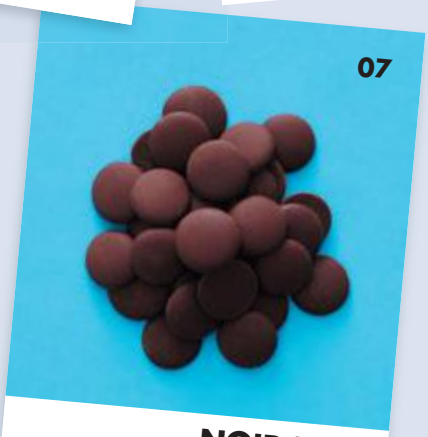
LACTÉ CARAMEL 31%
247431
Vrai goût de caramel gourmand. Chocolat au lait tendre.

05

LACTÉ 38%
247416
Goût pur de cacao. Bouquet de notes aromatiques.

06

NOIR 64%
215851
Chocolat amer aux notes grillées. Pointe de café et de châtaigne.



07

NOIR 70%
247281
Épices florales aux notes d'olives et de vin fruité.

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE BARRY

01 - CHOCOLAT RUBY
CALLEBAUT
Sac refermable de 2.5 kg
Colis de 4**
Code : 215812
11,50€ LE KILO
Soit 28,75€ LE SAC

03 - CHOCOLAT BLANC ZEPHYR CARAMEL 34 %
CACAO BARRY
Sachet de 2.5 kg
Colis de 4**
Code : 248356
14,30€ LE KILO
Soit 35,75€ LE SAC

05 - CHOCOLAT DE COUVERTURE LACTÉE SUPÉRIEURE 38 %
CACAO BARRY
Sachet refermable de 5 kg
Colis de 4**
Code : 247416
12,90€ LE KILO
Soit 64,50€ LE SAC

07 - CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR FLEUR DE CAO 70%
CACAO BARRY
Sac de 5 kg
Colis de 4**
Code : 247281
12,00€ LE KILO
Soit 60,00€ LE SAC

02 - CHOCOLAT BLANC ZEPHYR 34 %
CACAO BARRY
Sachet refermable de 5 kg
Colis de 4**
Code : 247417
11,90€ LE KILO
Soit 59,50€ LE SAC

04 - CHOCOLAT DE COUVERTURE LACTÉE AROMATISÉE CARAMEL 31 %
CACAO BARRY
Sachet refermable de 5 kg
Colis de 4**
Code : 247431
12,00€ LE KILO
Soit 60,00€ LE SAC

06 - COUVERTURE EXTRA BITTER GUYAQUIL PURETÉ 64 %
CACAO BARRY
Sac de 5 kg
Colis de 4**
Code : 215851
11,90€ LE KILO
Soit 59,50€ LE SAC

TRANSGOURMET

COMMANDE EN LIGNE 24H/24 SUR WWW.TRANSGOURMET.FR

**Commande possible à l'unité.

LE CITRON PRALINÉ
D'ADRIAN DERMINE

Biscuit joconde / Confit Yuzu / Crémeux noisette / Mousse citron / Glaçage lait.

“Pour un dessert gourmand et fruité, rien de tel que de mélanger la longueur d'un crémeux noisette avec le pep's des agrumes tel que le yuzu et le citron !
Ce mélange saura ravir les papilles des gourmands à la recherche de nouvelles saveurs.”

JUS YUZU NON PASTEURISÉ
UMAMI
Bouteille de 720 ml
Colis de 12
Origine : JAPON
Code : 206400
46,95€ LA BOUTEILLE

DÉCOUVREZ
LA RECETTE
PAS À PAS.

01

02

LES MOULAGES

MULTIPLIEZ VOTRE OFFRE CHOCOLATÉE AVEC CE LARGE CHOIX DE MOULES

01 - MOULE TRITAN PINGOUIN ORIGAMI
CACAO BARRY
18 cm - 2 empreintes par plaque
Colis de 2 plaques
Code : 232050
35,90€* LE MOULE

02 - MOULE TRITAN ŒUF ORIGAMI
CACAO BARRY
2 empreintes par plaque
Colis de 2 plaques
35,90€* LE MOULE
15 cm (203783)
18 cm (203785)

03 - MOULE TRITAN LAPIN ORIGAMI
BARRY CALLEBAUT
11 cm - 2 empreintes par plaque
Colis de 2 plaques
Code : 203782
35,90€* LE MOULE

04 - MOULE ASSORTIMENT POISSONS
CACAO BARRY
Plaque de 3 empreintes
Colis de 6 plaques
Code : 216020
112,85€* LE MOULE

03

04

TRANSGOURMET

*TVA : 20%.

05

06

07

08

09

05 - MOULE POULE RIEUSE
CACAO BARRY
15 cm - 2 empreintes par plaque
Colis de 2 plaques
Code : 247588
35,90€* LE MOULE

06 - MOULE TRITAN CLOCHE
CACAO BARRY
7.5 cm et 12.5 cm - 4 empreintes par plaque (2 par sujet)
Colis de 4 plaques
Code : 226672
92,30€* LE MOULE

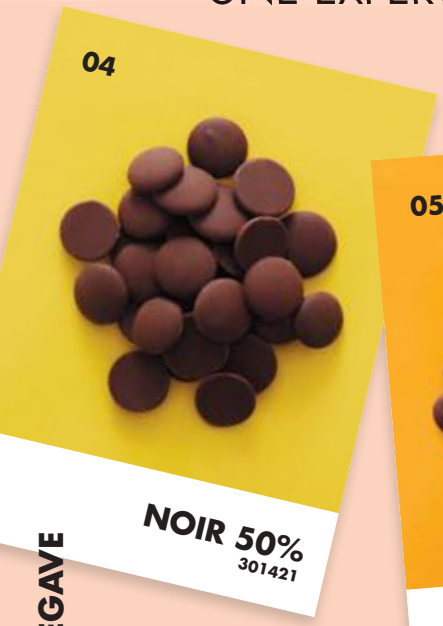
07 - MOULE GRAND LAPIN
CACAO BARRY
19 cm - 2 empreintes par plaque
Colis de 2 plaques
Code : 930820
47,20€* LE MOULE

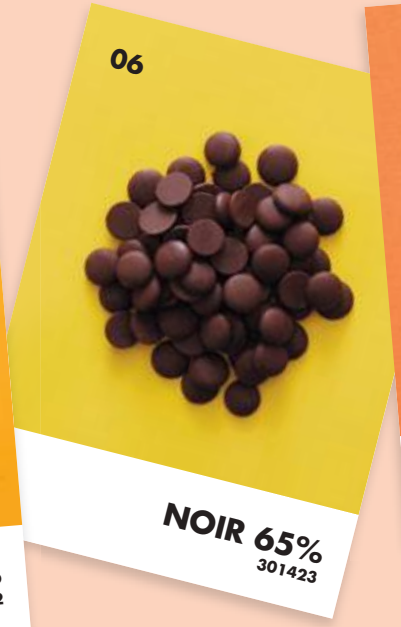
08 - MOULE TRITAN FRITURE DE PÂQUES
CACAO BARRY
35 empreintes par plaque
Carton de 5 plaques
Code : 248513
91,50€* LE MOULE

09 - MOULE TRITAN OEUF CACAO COLLECTIVE
BARRY CALLEBAUT
16 cm - 2 empreintes par plaques
Colis de 2 plaques
Code : 203784
35,90€ LE MOULE

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE LEGAVE

UNE EXPERTISE À VOTRE SERVICE DEPUIS 1924





LES CHOCOLATS DE COUVERTURE LEGAVE

01 - CHOCOLAT BLANC 28 %
LEGAVE
Sac refermable de 5 kg
Colis de 4**
Code : 301417
7,40€ LE KILO
Soit 37,00€ LE SAC

03 - CHOCOLAT NOIR 44 %
LEGAVE
Sac refermable de 5 kg
Colis de 4**
Code : 301420
5,05€ LE KILO
Soit 25,25€ LE SAC

05 - CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 55 %
LEGAVE
Sac refermable de 5 kg
Colis de 4**
Code : 301422
6,40€ LE KILO
Soit 32,00€ LE SAC

07 - CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 72 %
LEGAVE
Sac refermable de 5 kg
Colis de 4**
Code : 301424
7,98€ LE KILO
Soit 39,90€ LE SAC

02 - CHOCOLAT DE COUVERTURE LACTÉE 32 %
LEGAVE
Sac refermable de 5 kg
Colis de 4**
Code : 301419
7,80€ LE KILO
Soit 39,00€ LE SAC

04 - CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 50 %
LEGAVE
Sac refermable de 5 kg
Colis de 4**
Code : 301421
5,10€ LE KILO
Soit 25,50€ LE SAC

06 - CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR EXTRA BITTER 65 %
LEGAVE
Sac refermable de 5 kg
Colis de 4**
Code : 301423
7,20€ LE KILO
Soit 36,00€ LE SAC

TRANSGOURMET

*TVA : 20%. **Commande possible à l'unité.

LES PRALINÉS
PROPOSEZ DES SAVEURS RAFFINÉES

01 - CARA CRAKINE
CACAO BARRY
Seau de 1 kg
Colis de 6
Code : 246162
12,40€* LE KILO
Soit 74,40€ LE COLIS

Un mélange gourmand à base de chocolat au lait caramel et de céréales biscuitées et toastées.

02 - PRALINÉ AMANDES NOISETTES
LEGAVE
Seau de 5 kg
Code : 301503
8,99€ LE KILO
Soit 44,95€ LE SEAU

Amandes et noisettes sont rigoureusement sélectionnées, torréfiées et broyées. Idéal pour aromatiser des pâtisseries (crème, mousse, ganache, glace...) ou en confiserie (enrobage ou moulage...).

03 - FOURRAGE FRAMBOISE POUR TARTE LINZER
LEGAVE
Seau de 8 kg
Code : 872909
3,50€ LE KILO
Soit 28,00€ LE SEAU

Spécial cuisson : tenue et stabilité.
Riche en fruits et en saveurs
Texture lisse et onctueuse.
Naturellement brillant, garde éclat même après passage au four.

04 - FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC
ANCEL
Seau de 3 kg
Code : 217383
14,49€ LE KILO
Soit 43,47€ LE SEAU

Prêt à l'emploi il s'applique directement sur une base biscuit ou en enrobage pour des bonbons chocolat. Son bon goût de chocolat blanc allié aux morceaux de biscuits permettra d'apporter du croquant à vos préparations.

05 - FOURRAGE CROQUANT CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE
ANCEL
Seau de 3 kg
Code : 217382
12,49€ LE KILO
Soit 37,47€ LE SEAU

Prêt à l'emploi il s'applique directement sur une base biscuit ou en enrobage pour des bonbons chocolat.
Il contient des morceaux de biscuits bien craquants, qui le restent. S'utilise à température ambiante, il supporte également la congélation.

06 - PRALINÉ À L'ANCIENNE HÉRITAGE 65 %
CACAO BARRY
Seau de 5 kg
Colis de 2
Code : 215370
16,50€ LE KILO
Soit 82,50€ LE SEAU

Praliné à fort caractère confectionné dans la plus grande tradition, ses morceaux de noisettes et d'amandes fraîchement torréfiées lui confèrent une texture lisse et un goût raffiné.

01 - **BEURRE PLAQUE BIO**
Plaque de 2 kg
Colis de 5
Code : 240167
AU COURS

02 - **BEURRE DE LAITERIE BLOC BIO**
Bloc de 2.5 kg
Colis de 4
Code : 240166
AU COURS

DES INGRÉDIENTS PREMIUM
POUR DES DESSERTS D'EXCEPTION

03 - PÂTE DE CAFÉ MACINATO
MEC 3
Seau de 2.5 kg
Colis de 2**
Code : 214079
27,60€ LE KILO
Soit 69,00€ LE SEAU

06 - BEURRE DE CACAO MYCRYO
CACAO BARRY
Boîte saupoudreuse de 550 g
Colis de 8
Code : 209748
11,90€ LA BOÎTE

09 - GOUSSE DE VANILLE DE TAHITI
Grand cru Tahaa
Sachet de 100 g
Colis de 50
Code : 230733
69,00€ LE SACHET

10 - GOUSSE DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR
LEGAVE
Boîte de 50 gousses
Boîte de 140 g
Colis de 22**
Code : 301608
89,00€ LA BOÎTE

04 - PRALINÉ 50% AMANDE
CHOCOLATERIE LE PECQ
Au sucre cuit avec grains
Seau de 1 kg
Colis de 12**
Code : 215729
12,00€ LE KILO
Soit 144,00€ LE COLIS

07 - PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT
MEC 3
Seau de 5 kg
Colis de 2**
Code : 214077
39,00€ LE KILO
Soit 195,00€ LE SEAU

05 PRALINÉ 50 % NOISETTE
CHOCOLATERIE DU PECQ
Au sucre cuit avec grains
Seau de 1 kg
Colis de 12**
Code : 215728
11,50€ LE KILO
Soit 138,00€ LE COLIS

08 - PÂTE 100 % PISTACHE VERTE DE BRONTE
MEC 3
Seau de 2.5 kg
Colis de 2**
Code : 214078
99,00€ LE KILO
Soit 247,50€ LE SEAU

LA GAMME PREMIUM

TRANSGOURMET

** Commande possible à l'unité.

LA GAMME PREMIUM

LA QUALITÉ AVANT TOUT, L'ORIGINALITÉ EN PLUS

01 - THÉ VERT MATCHA SUPÉRIEUR BIO
UMAMI
Sachet de 100 g
Colis de 8
Origine : JAPON
Code : 206396
11,95€ LE SACHET

Poudre de thé vert de haute qualité à l'amertume subtile et aux arômes intenses, utilisée traditionnellement dans la cérémonie du thé japonaise. Aujourd'hui, on la retrouve comme colorant ou arôme naturel en pâtisserie (cakes, financiers, sablés,...).

02 - PÂTE SÉSAME NOIR
UMAMI
Poche de 1 kg
Colis de 10
Origine : JAPON
Code : 206948
32,95€ LA POCHE

Réalisée à base de graines de sésame noir, ce produit a d'excellents bienfaits nutritionnels en plus d'apporter un parfum, une couleur, une saveur douce et torréfiée à vos préparations. Parfaite pour toutes vos recettes sucrées (crème pâtissière, flan, riz au lait,...).

03 - POUDRE CHARBON BAMBOU
UMAMI
15 microns
Sachet de 50 g
Colis de 10
Origine : JAPON
Code : 206950
10,95€* LE SACHET

Reconnue pour ses bienfaits en faveur de la digestion, la poudre de charbon de bambou permet également de colorer vos appareils sans goût, ni odeur. À utiliser pour créer des pains, macarons ou cake originaux !

04 - ECORCE YUZU CONFIT
UMAMI
Sachet de 1 kg
Colis de 12
Origine : JAPON
Code : 206418
54,50€ LE SACHET

Le sucre des écorces relevant le parfum subtil du yuzu et permettant d'enlever l'amertume du zeste, elles peuvent être utilisées en incorporation dans vos gâteaux, en topping glace ou comme une confiserie.

05 - JUS YUZU NON PASTEURISÉ
UMAMI
Bouteille de 720 ml
Colis de 12
Origine : JAPON
Code : 206400
46,95€ LA BOUTEILLE

Agrume Japonais tendance, se rapprochant du citron vert et de la mandarine. Il s'utilise en remplacement du citron aussi bien en préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits ou vos cocktails.
Idéal pour faire voyager les papilles de vos clients.

BOURGOIN VERJUS
Bouteille de 75 cl
Colis de 6
Code : 209961
15,70€ LA BOUTEILLE

Acidifiant naturel élaboré localement à la main. Jus de raisin acide issu de vendanges précoces. Utilisé en cuisine ou au bar comme substitut écologique du citron.

01

02

03

04

05

*TVA : 20%.

LES FRUITS SECS

POUR DES DESSERTS CROQUANTS ET GOURMANDS

01 - NOISETTES ENTIÈRES DÉCORTIQUÉES
Sachet de 1 kg
Colis de 10
Code : 297692
11,90€ LE KILO

02 - PISTACHES DÉCORTIQUÉES ÉMONDÉES
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 10**
Code : 301066
45,00€ LE KILO

03 - PISTACHES HACHÉES 3/8 MM
Sachet de 1 kg
Colis de 12**
Code : 216836
32,00€ LE KILO

04 - CERNEAUX DE NOIX HACHÉS
Sachet de 2,5 kg
Colis de 5
Code : 117283
8,90€ LE KILO

05 - AMANDES GRISES DÉCORTIQUÉES
Sachet de 1 kg
Colis de 5**
Code : 294454
9,90€ LE KILO

06 - POUDRE D'AMANDE GRISE
LEGAVE
Colis de 5 kg
Code : 179754
7,06€ LE KILO

07 - NOIX DE PÉCAN MOITIÉ
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 12**
Code : 301068
19,90€ LE SACHET

08 - NOIX DE COCO RÂPÉE
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 8**
Code : 301065
4,90€ LE KILO

09 - RAISIN SEC STANDARD
Sac de 12.5 kg
Code : 247358
3,00€ LE KILO

TRANSGOURMET

**Commande possible à l'unité.

LES FRUITS SURGELÉS

FRAÎCHEUR ET SAVEURS AU RENDEZ-VOUS

01

02

03

04

05

06

01 - POMMES TRANCHES SANS PEAU
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 218049
2,30€ LE KILO

02 - FRAMBOISE MEEKER
Sachet de 500 g
Colis de 8
Code : 401060
13,25€ LE SACHET

03 - DEMI FIGUE VIOLETTE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 401036
2,60€ LE KILO

04 - GRIOTTE LUTOWKA
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 301986
3,30€ LE KILO

05 - OREILLON ABRICOT
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 300852
3,90€ LE KILO

06 - RHUBARBE ROUGE COUPÉE
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 292458
2,30€ LE KILO

L'EDEN
D'ADRIAN DERMINE

Dacquoise coco / Mousse coco / Crémeux mangue passion / Pâte sucrée / Glaçage.

“J'ai décidé de pimenter une recette qui fonctionne déjà bien et qui se compose de mangue, passion et coco en y ajoutant un twist inattendu : du piment d'Espelette !
A petite dose, il permet de relever le goût et de proposer une alternative saisissante à ce dessert.”

MANGUE EN CUBE
Cube de 20 x 20 mm
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 401071
4,50€ LE SACHET
Soit 22,50€ LE COLIS

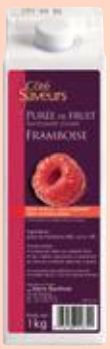
DÉCOUVREZ
LA RECETTE
PAS À PAS.

LA RECETTE DE L'EDEN

TRANSGOURMET

LES PURÉES DE FRUITS

POUR DES DESSERTS ENCORE PLUS GOURMANDS



01 - PURÉE DE FRAMBOISE SUCRÉE À 10 %
RAVIFRUIT
Brick de 1 kg
Colis de 6
Code : 222202
6,50€ LA BRICK

02 - PURÉE DE FRAISE SUCRÉE À 10 %
RAVIFRUIT
Brick de 1 kg
Colis de 6
Code : 222204
5,66€ LA BRICK

03 - PURÉES DE FRUITS DE LA PASSION SUCRÉE À 10 %
RAVIFRUIT
Brick de 1 kg
Colis de 6
Code : 222198
6,90€ LA BRICK

04 - PURÉE DE MANGUE SUCRÉE À 10 %
RAVIFRUIT
Brick de 1 kg
Colis de 6
Code : 222201
5,60€ LA BRICK

05 - PURÉE DE CITRON JAUNE NON SUCRÉE
LES VERGERS BOIRON
Barquette de 1 kg
Colis de 6**
Code : 248163
6,90€ LA BARQUETTE

06 - PURÉE D'ABRICOT NON SUCRÉE
LES VERGERS BOIRON
Barquette de 1 kg
Colis de 6**
Code : 400931
7,10€ LA BARQUETTE

07 - PURÉE DE POIRE NON SUCRÉ
LES VERGERS BOIRON
Barquette de 1 kg
Colis de 6**
Code : 400235
5,90€ LA BARQUETTE

08 - PURÉE DE CASSIS NON SUCRÉE
LES VERGERS BOIRON
Barquette de 1 kg
Colis de 6**
Code : 400720
8,90€ LA BARQUETTE

** Commande possible à l'unité.

ASSORTIMENT CRAYONS
MONA LISA
Chocolat noir, lait, blanc, marbré
Pièce de 4 g env.
Colis de 76
Code : 232052
11,90€ LA BOÎTE

LITTLE BUNNY
MONA LISA
Boîte de 56
Code : 402063
17,90€ LA BOÎTE

PETITS OEUFS DE CAILLE 100 % CACAO
MONA LISA
Boîte de 45
Code : 402075
16,20€ LA BOÎTE

LES DÉCORS ET COLORANTS

FAÎTES DE VOS PRÉPARATIONS DES PIÈCES UNIQUES !

ŒUFS CHOCOLAT NOIR DÉCOR PÂQUES 3 MODÈLES
CHOCOLATREE
Dim. : 20 x 14 x 4 mm
Boîte de 225
Code : 216248

ŒUF CHOCOLAT BLANC POIS PÂQUES 3 MODÈLES
CHOCOLATREE
Dim. : 35 x 23 mm
Boîte de 81
Code : 216250

RECTANGLE JOYEUSES PÂQUES
CHOCOLATREE
Dim. : 70 x 15 mm
Boîte de 50
Code : 534366

CANARD JAUNE
CHOCOLATREE
Dim. : 48 x 42 mm
Boîte de 42
Code : 216246

RETROUVEZ LES DÉCORS CHOCOLATREE DANS LE CATALOGUE DÉDIÉ

BOMBE REFROIDISSANTE
CHOCOLATREE
400 ml
Code : 216253

MOULE SARDINE DE PÂQUES
CHOCOLATREE
Blister à remplir
Dim. : 100 x 20 x 8 mm
Boîte de 90
Code : 534371

LES NAPPAGES ET GLAÇAGES

DÉCLENCHEZ LA GOURMANDISE GRÂCE À CETTE OFFRE VARIÉE

01 - SPRAY VELOURS BRUN
ANCEL
Aérosol de 500 ml
Colis de 6
Code : 209844
13,90€ L'AÉROSOL

02 - SPRAY VELOURS ROUGE
ANCEL
Aérosol de 500 ml
Colis de 6
Code : 209843
13,90€ L'AÉROSOL

GLAÇAGE MIROIR À CHAUD
ANCEL
Seau de 3 kg
À PARTIR DE 6,49€ LE KILO

Coloris	Code	Prix/Kilo	Prix/Seau
03 - Ivoire	216456	7,50€	22,50€
04 - Noir	217416	6,49€	19,47€
05 - Rouge	248360	6,60€	19,80€

NAPPAGE
LEGAVE
Seau de 7 kg
À PARTIR DE 2,60€ LE KILO

Idéal pour le glaçage de vos fruits, ils leur donneront une belle brillance et une tenue parfaite.

Coloris	Code	Prix/Kilo	Prix/Seau
06 - Blond abricot	301427	2,60€	18,20€
07 - Rouge fraise	301431	2,80€	19,60€

08 - NAPPAGE MIROIR DIAMANT
CAULLET
Seau de 4 kg
Code : 970153
3,90€ LE KILO
Soit 15,60€ LE SEAU

Idéal pour les surfaces planes ou pour ajouter de la brillance à vos fruits.

*TVA : 20%.

FRITURE CROUSTILLANTE BLANCHE
REVILLON PRO
Colis de 1.8 kg
Code : 242935
13,50€ LE KILO
Soit 24,30€ LE COLIS

FRITURE CHOCOLAT
Boîte de 3 kg
Colis de 4
À PARTIR DE 9,77€ LE KILO
Soit 29,30€ LA BOÎTE

Désignation	Code	Prix/Kilo	Prix/Boîte
Noir	662320	**9,77€**	**29,30€**
Lait	450064	**9,83€**	**29,50€**

FRITURE FEUILLETEE
À PARTIR DE 13,06€ LE KILO
Soit 23,50€ LE COLIS

Désignation	Code	Prix/Kilo	Prix/Colis
Lait	940107	**13,06€**	**23,50€**
Chocolat noir	940106	**13,28€**	**23,90€**

LAPIN PRALINE NOISETTE
Colis de 1.17 kg
Code : 242937
16,50€ LE KILO
Soit 19,30€ LE COLIS

FRITURE CHOCOLAT LAIT PRALINE
Boîte de 3 kg
Colis de 4
Code : 950436
9,77€ LE KILO
Soit 29,30€ LA BOÎTE

LES CONFISERIES DE COMPTOIR

TRANSGOURMET

*TVA : 20%.

ŒUF DOUBLE SENSATIONS
Boîte de 900 g
Colis de 8
Code : 208359
16,90€ LA BOÎTE

ŒUF NOUGATINE NOIR
Colis de 8
À PARTIR DE 13,90€ LE KILO

Désignation	Code	Prix/Kilo
Noir	200435	**13,90€**
Blond	200432	**14,90€**
Assortiment	200433	**14,90€**

ŒUF FEUILLETE NOIR
Colis de 8
11,99€ LE KILO

Noir (204659)
Lait (204660)
Assortiment (204658)

LES CONFISERIES DE COMPTOIR

PROVOQUEZ UNE ENVIE DE FRIANDISES

ŒUFS LIQUEURS
À PARTIR DE 6,50€ LE KILO

Sachet de	Colis de	Code	Prix/Kilo
1 kg	**10**	152298	**6,90€**
5 kg	**1**	88716	**6,50€**

SÉLECTION DE CONFISERIE
Œufs feuilletés, œufs liqueurs, œufs nougatines, œufs caille fourrés pralinés
Colis de 6 kg dont 1 kg gratuit
Code : 252297
11,65€ LE KILO
Soit 69,90€ LE COLIS

ŒUF CHOCOLAT AU LAIT PRALINE
595 pièces environ
Colis de 5 kg
Code : 256056
8,90€ LE KILO
Soit 44,50€ LE COLIS

BOÎTE PANACHÉE DE 4 ŒUFS
Sous aluminium : praliné noir, nougatine blanc, feuilleté lait, ganache caramel fondant lait
Boîte de 2 kg
Colis de 4
Code : 101802
12,45€ LE KILO
Soit 24,90€ LA BOÎTE

KINDER SURPRISE
Pièce de 20 g
Présentoire de 72
Code : 211483
0,89€* LA PIÈCE
Soit 64,08€ LE PRÉSENTOIR

PANIER D'OEUFS PRALINÉS
Panier de pique nique
Colis de 5 kg
Code : 252299
13,98€ LE KILO
Soit 69,90€ LE COLIS

CORBEILLE D'OEUFS PRALINÉS AU CHOCOLAT
Assortiment de chocolat lait et chocolat noir
Colis de 6 kg
Code : 252300
13,30€ LE KILO
Soit 79,80€ LE COLIS

SALADIER D'OEUFS PRALINÉS
Colis de 4 kg
Code : 252301
13,00€ LE KILO
Soit 52,00€ LE COLIS

TRANSGOURMET

* TVA : 20 %.

LES EMBALLAGES

PARTENAIRES INDISPENSABLES POUR PÂQUES

01 - BOÎTE PÂTISSIÈRE ELITE AVEC POIGNÉE

Paquet de 50 boîtes

À PARTIR DE 11,00€* LE PAQUET

Dim. (cm)	Code	Prix/Paquet
10.5 x 10.5 x 6	223371	11,00€*
17 x 10 x 6	223368	11,30€*
17 x 15.5 x 5	223369	15,00€*
18 x 18 x 6	223367	16,00€*

02 - BOÎTE PÂTISSIÈRE CARRÉE ÉLITE SANS POIGNÉE

Paquet de 50 boîtes

À PARTIR DE 10,80€* LE PAQUET

Dim. (cm)	Code	Prix/Paquet
16 x 16 x 5	223353	10,80€*
18 x 18 x 5	223354	11,80€*
20 x 20 x 5	223355	11,54€*
23 x 23 x 5	223356	14,70€*
26 x 26 x 5	223357	18,00€*
32 x 32 x 5	223359	35,00€*
16 x 16 x 8	223360	13,90€*
18 x 18 x 8	223361	15,30€*
20 x 20 x 8	223362	16,80€*
22 x 22 x 8	223363	18,50€*
25 x 25 x 8	223364	23,00€*
28 x 28 x 8	223365	25,90€*
32 x 32 x 8	223366	40,00€*
29 x 29 x 10	223358	52,00€*

03 - SACHET POUR MOULAGE

MATFER

Colis de 100

À PARTIR DE 30,25€* LE COLIS

Dim. (cm)	Code	Prix/Colis
16 x 42	223350	30,25€*
23 x 57	223352	41,40€*

04 - RUBAN LAITONNÉ OR

MATFER

Largeur 25 mm

Code : 795674

13,90€* LA PIÈCE

05 - SACHET CONFISERIE CELLOPHANE

FLO FRANCE

Poche de 100

Colis de 20

À PARTIR DE 4,50€* LA POCHE

Dim. (cm)	Code	Prix/Poche
8 x 16	202310	4,50€*
9.5 x 18	202312	5,55€*
10 x 20	202313	6,40€*
11 x 22	202314	7,50€*
14 x 25	202315	9,60€*

RONDS CARTON
DONCKERS
Double face or et noir
Paquet de 100
À PARTIR DE 7,50€* LE PAQUET

Diam. (cm)	Code	Prix/paquet
16 cm	502019	7,50€*
20 cm	502023	10,00€*
22 cm	502024	12,00€*
24 cm	502025	14,50€*
26 cm	502026	17,00€*
28 cm	502027	19,00€*
30 cm	502028	23,00€*
32 cm	502029	29,00€*

LES EMBALLAGES

METTEZ EN VALEUR VOS PRÉPARATIONS !

CARRÉ RAINE
GAULT ET FREMONT
Paquet de 500
À PARTIR DE 6,40€* LE PAQUET

Dim. (cm)	Colisage	Code	Prix/Paquet
11 x 11	500	590059	6,40€*
13 x 13	500	568014	8,10€*
15 x 15	500	568022	10,10€*
17 x 17	500	569343	14,00€*
19 x 19	500	569350	20,00€*
21 x 21	500	569368	23,00€*
23 x 23	500	569376	34,00€*
25 x 25	250	569384	21,00€*
27 x 27	250	569392	25,00€*

01 - BALLOTIN OR INTERIEUR BLANC
À PARTIR DE 12,40€* LE PAQUET

Pièce de	Paquet de	Colis de	Code	Prix/Paquet
80 g	50	12	873865	12,40€*
375 g	50	4	873868	25,00€*
500 g	50	4	873870	29,00€*
750 g	25	4	873871	20,00€*
1000 g	25	4	873872	28,00€*

02 - BALLOTIN ÉBÈNE INTÉRIEUR OR
CROKUS
À PARTIR DE 24,00€* LE PAQUET

Contenance	Paquet de	Colis de	Code	Prix/Paquet
80 g	50	4	500999	34,00€*
125 g	25	8	500997	24,00€*
250 g	25	8	500996	28,00€*
375 g	25	8	500995	36,00€*
500 g	25	8	500994	36,00€*
750 g	25	4	500992	42,00€*
1000 g	25	4	501008	50,00€*

TRANSGOURMET

* TVA : 20 %.

PLATEAU TRAITEUR
Paquet de 25
À PARTIR DE 9,09€* LE PAQUET

Coloris	Dim. (cm)	Colis de	Code	Prix/Paquet
Noir	19 x 28	8	205753	9,40€*
	28 x 42	4	205754	15,00€*
	32 x 42	4	205755	22,00€*
Argent	19 x 28	8	454744	9,09€*
	28 x 42	4	454751	14,49€*
	32 x 42	4	465609	21,09€*
Or	19 x 28	8	473496	9,09€*
	28 x 42	4	454769	14,49€*
	32 x 42	4	465617	21,09€*

BOÎTE BLANCHE POUR PLATEAU TRAITEUR
Paquet de 25
Colis de 4
À PARTIR DE 14,50€* LE PAQUET

Dim. (cm)	Code	Prix/Paquet
19 x 28	227359	14,90€*
28 x 42	227358	14,50€*
32 x 42	227360	22,00€*

BOBINE FILM EN POLYPROPYLÈNE
FLO FRANCE
40 microns - Bobine de 120 cm
Code : 770263
30,70€* LE ROULEAU

BOBINOT CELLOPHANE
FLO FRANCE
Bobinot 200 mm x 320 mm
Code : 770271
62,75€* LE ROULEAU

BOLDUC OR
FLO FRANCE
Dim. : 7 mm x 500 m
Code : 770594
2,45€* LA PIÈCE

RUBAN LAITONNE ROSE
MATFER
Largeur 25 mm
Code : 795676
13,90€* LA PIÈCE

LES CHAMPAGNES

MISEZ SUR DES BOISSONS ICONIQUES

01 - POMMERY BRUT ROYAL
Bouteille de 75 cl avec étui
Colis de 6
Code : 255644
22,09€* LA BOUTEILLE
Soit 132,54€* LE COLIS

02 - DOMAINE ROYAL DE JARRAS GRIS DE GRIS
Bouteille de 75 cl
IGP Sable de Camargue
Colis de 6
Code : 255676
5,20€* LA BOUTEILLE
Soit 31,20€* LE COLIS

03 - DEMOISELLE BRUT E.O TÊTE DE CUVÉE
VRANKEN
Bouteille de 75 cl avec étui
Colis de 6
Code : 900294
20,69€* LA BOUTEILLE
Soit 124,14€* LE COLIS

04 - CHAMPAGNE POMMERY POP BLEU
Bouteille de 20 cl
Colis de 24
Code : 255650
7,69€* LA BOUTEILLE
Soit 184,56€* LE COLIS

05 - CIDRE BRETAGNE IGP BIO
Bouteille de 75 cl
Colis de 6
Code : 301434
1,95€* LA BOUTEILLE
Soit 11,70€* LE COLIS

LES CHAMPAGNES

TRANSGOURMET

*TVA : 20%. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA FÊTE DES MÈRES

SÉLECTIONNEZ LE MEILLEUR POUR LA PLUS TENDRE DES FÊTES

01 - MOULE ANTI-ADHÉRENT COEUR 250 M
MATFER
Code : 913160
37,50€* LA PIÈCE

02 - DEMOISELLE BRUT ROSÉ
VRANKEN
Bouteille de 75 cl
Colis de 6
Code : 254804
20,02€* LA BOUTEILLE
Soit 120,12€* LE COLIS

03 - FRAISE
Barquette de 1 kg
Origine : ESPAGNE
Code : 225548
AU COURS

04 - FRAMBOISE
Catégorie 1
Barquette de 125 g
Code : 276466
AU COURS

05 - POUDRE AMANDE BLANCHE
BORGES
Colis de 10 kg
Code : 101451
AU COURS

LES COCKTAILS SALÉS

TOUT POUR PRÉPARER VOS BOUCHÉES SALÉES

01 - FICELLE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
ROUGIÉ
Bloc de 400 g
Colis de 12
Code : 866772
14,39€ LA PIÈCE

02 - PLAQUES DE PAIN DE MIE «TOUTES EN COULEURS»
BONCOLAC
A la tomate, aux épinards, au maïs et viennoiserie
Plaque de 250 g - Dim. : 30 x 40 cm
Paquet de 5 plaques par variété
Colis de 4 paquets
Code : 970640
4,40€ LA PLAQUE
Soit 22,00€ LE LOT

03 - PRÉPARATION DE GANACHE AU FOIE
ROUGIÉ
Sachet de 500 g
Colis de 4
Origine : FRANCE
Code : 311725
11,40€ LE SACHET

04 - MINI BLINIS
DELICE DU CHEF
Diam. : 55-60 mm
Sachet de 16 pièces
Colis de 6
Code : 426668
0,10€ LA PIÈCE
Soit 9,60€ LE COLIS

05 - PLAQUE DE PAIN DE MIE
BONCOLAC
Dim. : 30 x 40 cm
Pièce de 250 g
Lot de 5 plaques
Colis de 4
Code : 184366
3,50€ LA PLAQUE
Soit 17,50€ LE LOT

06 - SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE
TRANSGOURMET QUALITY
Plaque de 0.9/1.3 kg
Avec intercalaires
Colis de 5
Code : 300365
25,99€ LE KILO
Quality

LES COCKTAILS SALÉS

TRANSGOURMET

01

LES COCKTAILS SUCRÉS

PROPOSEZ UNE FARANDOLES DE PETITES DOUCEURS

01 - PLATEAU SUCRÉ HAUTE COUTURE
TRAITEUR DE PARIS
Plateau de 576 g - 48 canapés
- 6 Monts-Blancs
- 6 Lingots chocolat caramel
- 6 Financiers croquants framboise
- 6 Mokas café spéculoos
- 6 Saint-Honoré
- 6 Lingots citron
- 6 Tatins pommes coings
- 6 Tartelettes chocolat
Code : 247336
0,75€ LA PIÈCE
Soit 36,00€ LE COLIS

02 - MACARONS NOTES GOURMANDES
SYMPHONIE
Plateau de 470 g (36 pièces)
6 parfums : caramel pointe de sel, orange, noix de coco, décor coco râpée, figues, citron chocolat gianduja
Colis de 4
Code : 247381
0,45€ LA PIÈCE
Soit 16,20€ LA BOÎTE

03 - MACARONS «LES CLASSIQUES»
SYMPHONIE
Plateau de 924 g (72 pièces)
6 parfums : vanille, pistache, café, framboise, citron, chocolat.
Colis de 4
Code : 247654
0,35€ LA PIÈCE
Soit 25,20€ LE PLATEAU

04 - MINI ÉCLAIR CAFÉ ET CHOCOLAT
SYMPHONIE
Pièce de 14 g - Plateau de 22
Colis de 8
Code : 230708
0,42€ LA PIÈCE
Soit 9,24€ LE PLATEAU

05 - PETIT FOUR COLLECTION CHOUX
SYMPHONIE
Plateau de 53 pièces - 737 g
- 8 Choux au fruit de la passion
- 10 Éclairs parfum pistache
- 8 Paris-Brest
- 10 Éclairs au chocolat
- 8 Choux à la framboise
- 9 Choux chantilly à la vanille
Code : 247949
0,52€ LA PIÈCE
Soit 27,56€ LE COLIS

02

03

04

05

TRANSGOURMET

SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux

APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR

Pour tout renseignement

0 811 65 65 88 Service gratuit + prix appel