



TRANSGOURMET

smart
cuisine
NOURRISSEZ VOTRE RELATION CLIENT



Avec Smart Cuisine vous avez tout bon !

**60 recettes prêtes à réchauffer et à sublimer.
C'est facile d'ajouter une offre restauration à votre activité !**



TRANSGOURMET



Vous avez tout bon !

Avec **SMART CUISINE**, vous bénéficiez de toute l'expertise et de la qualité professionnelle de Transgourmet dans des solutions repas gourmandes, simples à mettre en place, rentables et parfaitement adaptées à votre environnement de travail.

Smart Cuisine, c'est :



1 solution repas gourmande



1 fiche pas à pas à télécharger



Du matériel professionnel pour les recettes chaudes



C'est facile !

Les recettes SMART CUISINE sont prêtes à servir. Elles nécessitent peu de manipulations, d'espace ou de matériel. Elles sont en plus disponibles à toute heure de la journée et peuvent se stocker simplement grâce à une DLC optimale.



C'est complet !

Entrées, plats, desserts, cuisine bio, végétarienne, du monde ou bistro... SMART CUISINE, c'est une large gamme de recettes pour tous les instants de consommation, les envies du moment... et tous les budgets !



C'est pour vous !

Hôteliers, campings, gérants de station-service, de snacking, restaurants d'entreprise, offre du soir en boulangerie-pâtisserie...

SMART CUISINE s'intègre parfaitement à votre activité et vous permet de proposer une offre de restauration immédiate, sans stress et sans avoir à investir dans une cuisine équipée ou du personnel.

Côté matériel ?

Smart Cuisine c'est aussi une offre adaptée à la remise en œuvre avec un matériel de cuisson à la pointe de la technologie programmé pour l'ensemble des recettes.



OFFRE PREMIUM :

Le Four Merrychef E1S : un seul appareil pour tous les plats !

Un four à très grande vitesse, programmable qui permet une mise en cuisson simple. Facile à installer, il se branche directement sur une prise monophasée. Disponible à l'achat ou en leasing.



OFFRE PRO :

Le four à micro-ondes professionnel : idéal pour les utilisations intensives !

Un four à très grande vitesse, programmable qui permet une mise en cuisson simple. Facile à installer, il se branche directement sur une prise monophasée. Disponible à l'achat ou en leasing.



Transgourmet propose avec son partenaire Digitiz.me une solution d'armoires réfrigérées et connectées, de distribution automatique, qui vous permet de proposer une offre de restauration 24H/24 et 7J/7. La solution idéale pour une offre disponible et accessible à toute heure !

Des armoires connectées en permanence vous permettent de gérer en temps réel l'état des stocks, les commandes et d'animer vos ventes. Vous optimisez ainsi vos approvisionnements, vos DLC et identifiez les attentes clients.

2 modèles sont proposés avec des formules de financement en leasing ou en achat :

- L'armoire Scandi : le modèle compact
- L'armoire Kitchen All DA : un véritable espace de restauration complet



Laurent Bacquer Chef

Laurent Bacquer est originaire de Rostrenen dans les Côtes d'Armor. A l'adolescence, Laurent décide qu'il sera cuisinier. A 25 ans, alors jeune marié à Stéphanie, celle qu'il aime depuis la 6ème, il reprend la crêperie « L'éventail » dans le centre-ville de Rostrenen. En 15 ans, il fait grandir cette maison : de crêperie, elle devient restaurant de cuisine traditionnelle, puis gastronomique. Autodidacte, il dit souvent qu'il apprend au quotidien en dévorant de nombreux livres de cuisine, en découvrant la cuisine de ses confrères, de nouveaux producteurs et en écoutant ses clients. Petit à petit, avec son épouse, ils ont fait évoluer leur maison avec passion et conviction. En 2012, ils obtiennent une première étoile pour ce restaurant : L'éventail des Saveurs à Rostrenen et ils lancent en parallèle la Cantine des Chefs à Carhaix : des plats cuisinés de chef dans des bocaux sur place ou à emporter. En 2014, il décide de rendre son étoile.

LES BOCAUX

4



Les bocaux cuisinés La Cantine des Chefs

8 recettes de plats cuisinés artisanaux élaborés par Laurent Bacquer, ex chef étoilé breton qui pratique une cuisine saine, respectueuse des saisons et des produits.

Tous les plats sont cuisinés par le chef Laurent Bacquer et sa brigade à Carhaix en Bretagne. Les bocaux sont fabriqués de manière artisanale et assemblés à la main.

Les jus réduits, les fonds, les bouillons et les sauces sont faits maisons. Toutes les recettes sont cuisinées avec des **ingrédients frais** (légumes, poisson et viande) et d'**origine France** (à l'exception de certains épices), **sans colorant, sans conservateur, sans arôme artificiel et sans exhausteur de goût.**

Toutes les recettes sont **conditionnées à la main en bocal en verre recyclable** qui se prête parfaitement à une restauration rapide qui préserve la fraîcheur du produit, sa tenue et sa texture. Le chef Laurent Bacquer prend soin du visuel, de la sensation en bouche et de la facilité de consommation des plats.

Pratique, ils se remettent en œuvre simplement : il suffit d'ouvrir le bocal et le passer au micro-ondes 2 mn.

Les plats



CUISINÉ EN FRANCE

BOULGOUR VÉGÉTARIEN, HOUMOUS DE LENTILLES CORAIL ET PETITS LÉGUMES CROQUANTS

Un délicieux houmous cuisiné avec des lentilles corail et de la patate douce parfumé de tahin et de gingembre. Il est agrémenté de carottes cuites à la vapeur et de dés de courgettes poêlées avec des graines de fenouil, cumin et curcuma. Le boulgour est cuit lentement et assaisonné après cuisson avec des épices et de l'huile d'olive.

Bocal de 330 g
Colis de 12
Code : 401894

AU MICRO-ONDES :
Après ouverture, réchauffer 2 mn au micro-ondes.

Suggestion de présentation



CUISINÉ EN FRANCE

Suggestion de présentation

MACARONI BOLOGNAISE ET CONCASSÉ DE TOMATES

La bolognaise est réalisée avec de la viande de bœuf origine France qui est hachée puis poêlée avec des oignons sautés au beurre et caramélisés. La sauce nappante est réalisée avec des tomates fraîches, un jus de volaille maison, du beurre et de la crème. Les macaronis sont cuits fondants puis mélangés à la sauce pour bien s'imprégner de la tomate. Ces macaronis bolognaise sont accompagnés d'un concassé de tomate maison réalisé avec des tomates fraîches, des oignons légèrement colorés, de l'ail et des herbes aromatiques.

Bocal de 330 g
Colis de 12
Code : 401892

AU MICRO-ONDES :
Après ouverture, réchauffer 2 mn au micro-ondes.



CUISINÉ EN FRANCE

Suggestion de présentation

CONFIT DE CANARD, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS

Des cuisses et des manchons de canard origine France cuits longuement à basse température dans leur graisse pendant 12h à 92°. La viande confite est ensuite effilochée à la main pour conserver de beaux morceaux moelleux. Le fond de volaille est maison, réalisé à partir de carcasses fraîches d'origine France, de carottes, d'ail, d'oignons, de persil et de thym. Ce confit est accompagné d'une purée de pommes de terre à base de pommes de terre de France, du lait et du beurre pour une purée très veloutée. Enfin, les champignons sont poêlés vivement jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés et assaisonnés d'une persillade.

Bocal de 330 g
Colis de 12
Code : 401889

AU MICRO-ONDES :
Après ouverture, réchauffer 2 mn au micro-ondes.



CUISINÉ EN FRANCE

FILET D'ÉGLEFIN MARINÉ, RISOTTO DE PARMESAN ET CRÈME DE POIVRON ANISÉ

Le risotto est cuisiné lentement avec un bouillon de volaille maison ajouté petit à petit pour conserver toute l'onctuosité et le fondant du riz. Le parmesan est ensuite incorporé aux grains de riz fondants. La sauce est réalisée avec des poivrons, des oignons émincés sautés à l'huile d'olive et délicatement parfumés à la badiane avant d'être mixés et légèrement crévés. Le filet d'églefin est cuit lentement à basse température à 52° à la vapeur pour conserver son moelleux et sa chair fine et les courgettes fraîches sont poêlées et saupoudrées de curcuma.

Bocal de 330 g
Colis de 12
Code : 401895

AU MICRO-ONDES :
Après ouverture, réchauffer 2 mn au micro-ondes.

Suggestion de présentation



CUISINÉ EN FRANCE

PULLED PORK, GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE, SAUCE BARBECUE ET POIVRONS

Ce pulled pork est réalisé à partir de palette de porc d'origine France choisie pour son équilibre entre la viande et le gras. Elle est saisie et mise sous vide avec une marinade d'huile d'olive, de paprika fumé, d'oignons, de vinaigre de cidre et de sucre. La cuisson de la viande en marinade se fait sous vide à 88° pendant 15 heures pour obtenir une viande moelleuse et juteuse. Elle est délicatement effilochée à la main pour préserver toute sa texture.

Bocal de 330 g
Colis de 12
Code : 401896

AU MICRO-ONDES :
Après ouverture, réchauffer 2 mn au micro-ondes.

Suggestion de présentation

Les desserts



Suggestion de présentation

CRÈME ONCTUEUSE AU CARAMEL BEURRE SALÉ

Une délicieuse crème caramel réalisée avec des œufs frais de France et cuite directement au four dans son bocal. Elle est agrémentée d'un caramel maison réalisé avec du beurre salé et de la fleur de sel de Guérande.

Bocal de 130 g
Colis de 30
Code : 401890

UTILISATION FROIDE

CUISINÉ EN FRANCE



Suggestion de présentation

RIZ AU LAIT CHOCOLAT GIANDUJA

Un délicieux riz arborio cuit lentement dans du lait entier et agrémenté en fin de cuisson de chocolat Gianduja au goût très marqué de noisette torréfiée.

Bocal de 130 g
Colis de 18
Code : 401897

UTILISATION FROIDE

CUISINÉ EN FRANCE



Suggestion de présentation

FAR BRETON

La recette du far breton est réalisée de manière traditionnelle avec des ingrédients simples : œufs, sucre, farine et lait.

Le beurre salé y est ajouté pour affirmer à cette pâte suave toute son identité bretonne. Les bocaux sont garnis au préalable de pruneaux et remplis de la préparation avant d'être enfournés à 180° pendant 20 mn.

Bocal de 145 g
Colis de 18
Code : 401891

REMISE EN ŒUVRE :
à déguster à température ambiante ou légèrement tiède en le réchauffant 30 secondes au micro-ondes

CUISINÉ EN FRANCE

Nos entrées

Authentique, exotique, végétarien, bio... notre gamme d'entrées s'adapte à tous les goûts et toutes les envies, toujours en un minimum de temps et de contraintes.

GYOZAS AU POULET

Raviolis à la japonaise, farcis au poulet et aux légumes, prégrillés.
Sachet de 590 g
Colis de 10
Code : 225766

AU MICRO-ONDES :

Sans décongélation.
Placer les gyozas dans un plat micro-ondable couvert et réchauffer 4 mn (Puissance 900 W).
Le temps de cuisson est à adapter selon la puissance du micro-ondes.



GYOZAS VÉGÉTARIENS

Raviolis à la japonaise aux 5 légumes, prégrillés.
Sachet de 590 g
Colis de 10
Code : 225767

AU MICRO-ONDES :

Sans décongélation.
Placer les gyozas dans un plat micro-ondable couvert et réchauffer 4 mn (Puissance 900 W).
Le temps de cuisson est à adapter selon la puissance du micro-ondes.




TARTINE CHÈVRE MIEL

Pain ciabatta aux graines, garni d'une sauce tomate, de fromage de chèvre, de miel et de courgettes.

Pièce de 175 g

Colis de 18

Code : 219650

AU FOUR :

Décongelez votre tartine au préalable. Préchauffez votre four à 180° C.

Ôtez le film transparent et laissez cuire pendant 6 à 8 mn.

AU MICRO-ONDES :

Ôtez le film transparent et placez la tartine surgelée sur le carton de cuisson dédié, face argentée contre le produit. Faire cuire pendant 2 min 30 à 3 mn.


TARTINE JAMBON SEC

Pain aux graines tranché nappé d'une sauce tomate garni de jambon sec, de fromage, de tomates marinées et de roquette.

Pièce de 170 g

Colis de 18

Code : 219654

AU FOUR :

Décongelez votre tartine au préalable. Préchauffez votre four à 180° C.

Ôtez le film transparent et laissez cuire pendant 6 à 8 mn.

AU MICRO-ONDES :

Ôtez le film transparent et placez la tartine surgelée sur le carton de cuisson dédié, face argentée contre le produit. Faire cuire pendant 2 mn 30 à 3 mn.


TARTINE MONTAGARDE

Tranche de pain aux graines garnie d'une sauce béchamel, de lardons fumés, de morceaux de pommes de terre, de fromage à raclette et d'oignons sués.

Pièce de 175 g

Colis de 18

Code : 219651

AU FOUR :

Décongelez votre tartine au préalable. Préchauffez votre four à 180° C. Ôtez le film transparent et laissez cuire pendant 6 à 8 mn.

AU MICRO-ONDES :

Ôtez le film transparent et placez la tartine surgelée sur le carton de cuisson dédié, face argentée contre le produit. Faire cuire pendant 2 mn 30 à 3 mn.

Meilleure vente assurée !

La recette de ce croque-monsieur a été réalisée par Thomas Boullault, chef étoilé, qui la tient de son aïeul, le grand-père Leroy. Ce croque-monsieur crémeux, généreux et soufflé est cuisiné avec des matières premières 100% d'origine France. Il remet au goût du jour l'une des recettes traditionnelles de notre patrimoine culinaire.

CROQUE-MONSIEUR

Emballé individuellement.

Pièce de 250 g

Colis de 12

Code : 300845

AU FOUR :

Décongelez le produit pendant 12 h entre 0/+4° C.

Préchauffez votre four à 180° C.

Disposez votre croque sur la plaque chaude et cuire à four sec à 180° C pendant 15 mn.


CROQUE CAMPAGNE AU SAUMON

Pain garni de sauce béchamel citronnée, d'emmental et de saumon effeuillé cuit.

Pièce de 250 g

Colis de 18

Code : 225827

AU FOUR :

Ôtez le film transparent, mettez le produit congelé sur une plaque et réchauffez-le à 160° C pendant 12-15 mn.


CROQUE CAMPAGNE

Pain garni de béchamel, d'emmental et de jambon supérieur.

Pièce de 250 g

Colis de 18

Code : 225829

AU FOUR :

Ôtez le film transparent, mettez le produit congelé sur une plaque et réchauffez-le à 160° C pendant 12-15 mn.


CROQUE VEGGIE

Pain garni de légumes (tomates semi-déshydratées, poivrons, courgettes grillées et oignons sués), sauce béchamel et d'emmental.

Pièce de 250 g

Colis de 18

Code 225828

AU FOUR :

Ôtez le film transparent, mettez le produit congelé sur une plaque et réchauffez-le à 160° C pendant 12-15 mn.

Nos plats exotiques

Parfumée et savoureuse, la cuisine asiatique, c'est toujours un vrai plus dans une offre de restauration. Avec ces grands classiques, faciles à mettre en œuvre, vous êtes sûr d'embarquer vos clients !



SOUPE THAÏ AU LAIT DE COCO
De tendres morceaux d'aiguillettes de poulet origine France dans un bouillon au lait de coco parfumé au curry et agrémentés de nouilles de riz et de carottes avec une découpe rustique.
Bol PET de 350 g
Colis de 6
Code : 225807

AU MICRO-ONDES :
Sans décongélation.
Réchauffer 3,30 mn
(Puissance 1400 W).



PORC AU CARAMEL ET SON RIZ BASMATI
De savoureuses tranches de rôti de porc origine France mijotées dans un caramel sirupeux accompagnées d'un riz basmati.
Barquette PET de 300 g
Colis de 6
Code : 225809

AU MICRO-ONDES :
Sans décongélation.
Réchauffer 3,30 mn
(Puissance 1400 W).



FAUX-FILET DE BŒUF TATAKI
Faux filet de bœuf VBF au poivre précuit façon tatakis.
Pièce sous vide de 200 g
Colis de 10
Code : 225830

DÉCONGÉLATION PRÉALABLEMENT AU RÉFRIGÉRATEUR.
A consommer froid ou tiède en fines tranches.

RAMEN LÉGUMES
Bouillon Shōyu, nouilles et légumes.
Bol de 420 g
Colis de 8
Code : 225824

AU MICRO-ONDES :
Sans décongélation.
Retirez le film plastique et réchauffez 9 mn (puissance 900 W) en mélangeant à mi-cuisson.
La durée de cuisson doit être ajustée en fonction de la puissance du four à micro-ondes.



LES PLATS EXOTIQUES

88



NOUILLES SAUTÉES À LA THAÏ AU POULET
Des nouilles sautées au soja façon Thaï, agrémentées de poulet origine France, de choux chinois, de carottes, de ciboules et de champignons noirs.
Barquette PET de 300 g
Colis de 6
Code : 225821

AU MICRO-ONDES :
Sans décongélation.
Réchauffer 3,30 mn
(Puissance 1400 W).



NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES
Barquette de 255 g
Colis de 24
Code : 225822

AU MICRO-ONDES :
Sans décongélation.
Sortir la barquette du sac plastique et réchauffer 3,30 mn (750 W).
Le temps de cuisson doit être adapté à la puissance du micro-ondes.



RAMEN POULET
Bouillon miso, nouilles, légumes et poulet.
Bol de 420 g
Colis de 8
Code : 225825

AU MICRO-ONDES :
Sans décongélation.
Retirez le film plastique et réchauffez 9 mn (puissance 900 W) en mélangeant à mi-cuisson.
La durée de cuisson doit être ajustée en fonction de la puissance du four à micro-ondes.



TRANSGOURMET



❄ MOELLEUX DE POULET COCO ET CURRY
 Délicieux morceaux de poulet sans os, sans peau cuits dans une sauce au lait de coco et au curry et accompagnés de riz.
 Barquette de 300 g
 Colis de 16
 Code : 615045

📦 AU MICRO-ONDES :
 Réchauffer 4 mn.



❄ POULET AU CURRY ET SON RIZ BASMATI
 De tendres morceaux de filets et d'aiguillettes de poulet origine France mijotés dans une sauce onctueuse au curry, lait de coco et pousses de bambou accompagnés d'un riz basmati parfumé à la coriandre.
 Barquette PET de 300 g
 Colis de 6
 Code : 225808

📦 AU MICRO-ONDES :
 Sans décongélation.
 Réchauffer 3,30 mn
 (Puissance 1400 W).



❄ KARAAGE AU POULET FRIT
 Morceaux de poulet marinés et frits dans une sauce épicée.
 Sachet de 500 g
 Colis de 12
 Code : 225810

📦 AU FOUR :
 Sans décongélation.
 Préchauffer le four à 220° et cuire environ 7 mn.

📦 AU MICRO-ONDES :
 Sans décongélation.
 Placer le karaage dans un plat adapté et réchauffer 1,30 mn (Puissance 600 W).
 Le temps de cuisson doit être adapté à la puissance du micro-ondes.

🍳 EN FRITEUSE :
 Sans décongélation.
 Frire 4 mn dans une huile à 160/165°.



❄ BROCHETTES YAKITORI
 Poulet grillé au charbon de bois en brochettes.
 Sachet micro-onvable de 210 g
 Colis de 20
 Code : 225826

📦 AU BAIN-MARIE :
 Sans décongélation.
 Plonger le sachet dans l'eau bouillante pendant 10 mn.

📦 AU MICRO-ONDES :
 Sans décongélation.
 Sortez 6 brochettes du sac, placez-les dans un plat adapté et réchauffez 3 mn (Puissance 600 W).
 La durée de cuisson doit être ajustée en fonction de la puissance du four à micro-ondes.



❄ TEPPANYAKI
 Riz cuisiné au poulet grillé et aux légumes.
 Sachet de 300 g
 Colis de 6
 Code : 225823

📦 AU MICRO-ONDES :
 Sans décongélation.
 Versez le contenu du sachet dans un plat adapté et réchauffez 5 mn, sans la cloche (Puissance 900 W).
 La durée de cuisson doit être ajustée en fonction de la puissance du micro-ondes.

🔥 À LA POËLE :
 Chauffez avec une demi-cuillère à soupe d'huile dans une poêle, versez le contenu du sachet et couvrez.
 Réchauffez 8 mn à feu moyen, en remuant de temps en temps.

Nos plats tradition

Les grands classiques de la cuisine française s'invitent dans votre carte. Gourmands, réconfortants... et maintenant totalement faciles à préparer et à présenter grâce à notre solution Smart Cuisine !



SAUTÉ D'AGNEAU À LA BIÈRE ET AU MIEL, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

De tendres morceaux de sauté d'agneau origine France mijotés pendant 1 h 30 dans une sauce à la bière brune parfumée au miel et agrémentés d'oignons grelots et d'un écrasé de pomme de terres origine France.

Barquette PET de 320 g
Colis de 6
Code : 226867

AU MICRO-ONDES :

Sans décongélation.
Réchauffez 3.30 mn (Puissance 1400 W).

AU FOUR :

Sans décongélation.
Réchauffez 25 mn dans un four préchauffé à 180° C.



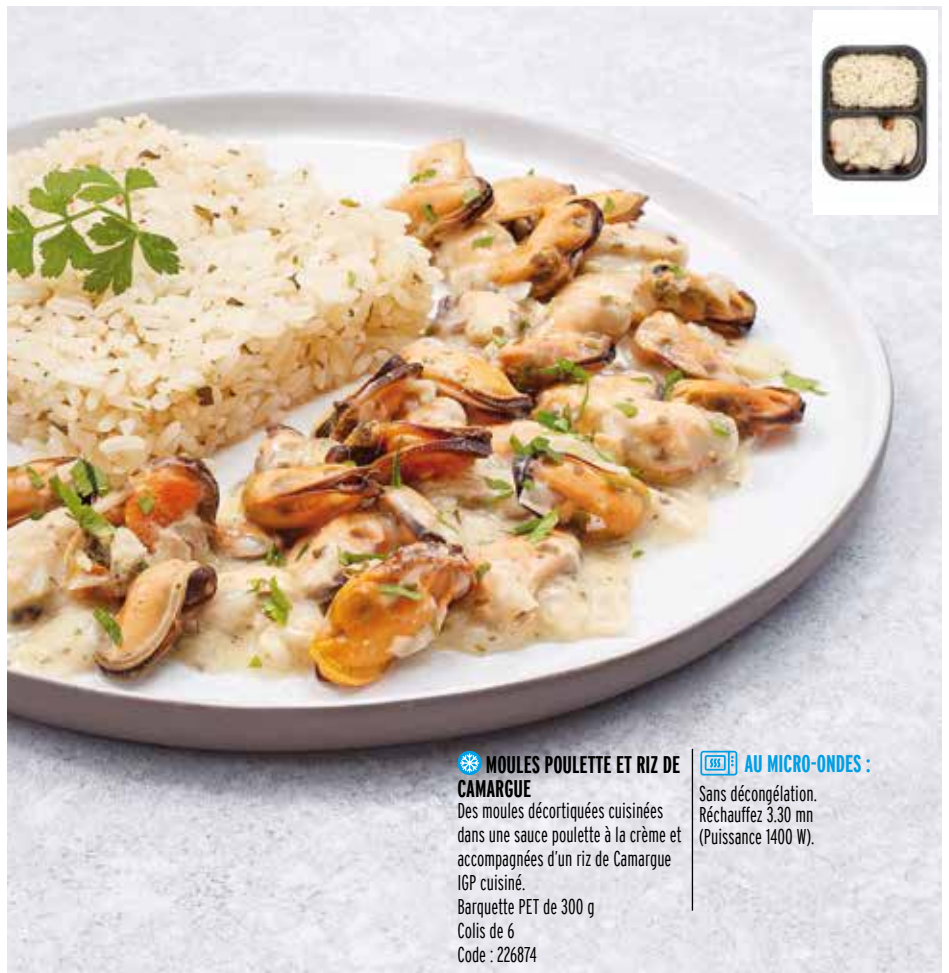
JARRET DE PORC AUX LENTILLES

Sachet sous vide de 410 g (300 g de jarret de porc cuit et assaisonné et 100 g de lentilles cuisinées)

Colis de 12
Code : 226870

AU BAIN-MARIE :

Sans décongélation.
Réchauffez au bain-marie pendant 40 mn.



MOULES POULETTE ET RIZ DE CAMARGUE

Des moules décortiquées cuisinées dans une sauce poulette à la crème et accompagnées d'un riz de Camargue IGP cuisiné.
Barquette PET de 300 g
Colis de 6
Code : 226874

AU MICRO-ONDES :

Sans décongélation.
Réchauffez 3.30 mn (Puissance 1400 W).



GNOCHETTIS AU JAMBON CRU FUMÉ ET BEAUFORT

Des gnocchetti au blé Sénatore Cappelli cuisinés dans une sauce au Beaufort AOP et agrémentés de morceaux de jambon cru fumé.
Barquette PET de 300 g
Colis de 6
Code : 226873

AU MICRO-ONDES :

Sans décongélation.
Réchauffez 3.30 mn (Puissance 1400 W).


SAUTÉ DE VEAU AU PINEAU DES CHARENTES

Sauté de veau assaisonné relevé d'une sauce crémée au Pineau des Charentes.

Sachet sous vide de 220 g

Colis de 20

Code : 226872

 **AU BAIN-MARIE :**

Sans décongélation.
Avant ouverture, agiter le sachet pour homogénéiser la sauce.
Réchauffez au bain-marie pendant 20 mn.


 **CARPACCIO DE BŒUF ANGUS**

Un carpaccio avec une viande de race renommée pour sa qualité, sa tendreté et son goût incomparable.

C'est une viande persillée ce qui lui donne sa saveur si riche. Pratique, le carpaccio est déjà disposé en rosace dans l'assiette et se décolle facilement.

Pièce de 70 g (7 tranches)

Colis de 20

Code : 245289

UTILISATION FROIDE :

Décongeler 25 à 30 mn au réfrigérateur entre 0° et 4° C.


AXOA DE VEAU ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

De tendres morceaux de veau origine France mijotés dans une sauce tomates et poivrons cuisinés au fond de veau et relevés au piment d'Espelette. Accompagné d'un écrasé de pomme de terre origine France.

Barquette PET de 330 g

Colis de 6

Code : 226868

 **AU MICRO-ONDES :**

Sans décongélation.
Réchauffez 3.30 mn (Puissance 1400 W).

 **AU FOUR :**

Sans décongélation.
Réchauffez 25 mn dans un four préchauffé à 180° C.


 **JOUE DE BŒUF FAÇON ANGEVINE**

Bouguignon de joue de bœuf assaisonné avec une sauce au vin rouge, des lardons et des oignons.

Sachet sous vide de 220 g

Colis de 20

Code : 226871

 **AU BAIN-MARIE :**

Sans décongélation.
Avant ouverture, agiter le sachet pour homogénéiser la sauce.
Réchauffez au bain-marie pendant 20 mn.

 **SAUTÉ DE VEAU FAÇON NAVARIN ET SES PETITS LÉGUMES**

Sauté de veau mariné cuit dans une sauce façon navarin accompagné de légumes (carottes, navets, petits pois, haricots verts, oignons grelots).

Sachet sous vide de 300 g

Colis de 16

Code : 615044

 **AU MICRO-ONDES :**

Réchauffer 4 mn.

Nos accompagnements

Faites varier le cœur de l'assiette avec nos accompagnements prêts à servir.

Légumes parfumés ou féculents à la cuisson parfaite... il y en a pour tous les goûts et toutes les envies !

MÉLANGE DE LÉGUMES À LA PLANCHA

Pois mange-tout, carottes, carottes jaunes.

Sachet micro-ondable de 180 g

Colis de 24

Code : 226888

AU MICRO-ONDES :

Sans décongélation.

Réchauffer 4 mn 15 s

(Puissance 800 W).



PENNE CUITES

Sachet micro-ondable de 200 g

Colis de 25

Code : 226889

AU MICRO-ONDES :

Sans décongélation.

Mettre le sachet fermé 1 mn au micro-ondes (Puissance 1800 W).



RATATOUILLE CUISINÉE

Sachet micro-ondable de 180 g

Colis de 24

Code : 226887

AU MICRO-ONDES :

Sans décongélation.

Réchauffez 3 mn (Puissance 1000 W).



RIZ BLANC CUIT

Sachet micro-ondable de 200 g

Colis de 25

Code : 226890

AU MICRO-ONDES :

Sans décongélation.

Mettre le sachet fermé 1 mn au micro-ondes (Puissance 1800 W).

À L'EAU :

Sans décongélation.

Plongez le sachet 30 s dans de l'eau salée à 95° C.



HARICOTS VERTS SAUCE AU BEURRE PERSILLÉ

Sachet micro-ondable de 165 g

Colis de 20

Code : 226876

AU MICRO-ONDES :

Sans décongélation.

Réchauffez 2 mn (Puissance 1000 W).

Nos desserts

Le dessert, c'est l'incontournable de fin de repas.

Mais c'est aussi un excellent produit complémentaire à ne pas négliger dans le ticket final. Pour ça, vous pouvez compter sur notre sélection sucrée !



❄️ PÂTISSERIE TROMPE L'ŒIL FRAISE

Un biscuit amande surmonté d'une compotée à la fraise et d'une mousse à la fraise.
Pièce de 73 g
Colis de 12
Code : 226891

UTILISATION FROIDE :

Décongeler 4 h entre 0 et 4°.



❄️ PÂTISSERIE TROMPE L'ŒIL ORANGE

Un biscuit amande surmonté d'une compotée à l'orange et d'une mousse à l'orange.
Pièce de 77 g
Colis de 12
Code : 226892

UTILISATION FROIDE :

Décongeler 4 h entre 0 et 4°.



❄️ PÂTISSERIE TROMPE L'ŒIL CABOSSE

Un brownie au cacao surmonté d'une mousse au chocolat et d'une ganache au chocolat.
Pièce de 62 g
Colis de 12
Code : 226895

UTILISATION FROIDE :

Décongeler 3 h 30 entre 0 et 4°



❄️ PÂTISSERIE TROMPE L'ŒIL MANGUE

Un biscuit amande surmonté d'une mousse mangue fruits de la passion et d'une compotée de mangue.
Pièce de 89 g
Colis de 12
Code : 226894

UTILISATION FROIDE :

Décongeler 3 h entre 0 et 4°.

**FONDANT
AU CARAMEL MOU ET
DÉCOR NOIX DE PÉCAN**

Pièce de 80 g
Colis de 24
Code : 226896

Retirer le moule papier en écartant
les plis du produit encore surgelé
et laisser décongeler.
2 à 4 heures au réfrigérateur à 4 °C.

AU MICRO-ONDES :

Après décongélation.
Passer 30 seconde au micro-ondes
(Puissance 1400 W).

AU FOUR :

Après décongélation.
Passer 10 mn dans un four
préchauffé à 180° C.



**FONDANT PRALINÉ
NOISSETTES DU PIÉMONT**

Pièce de 80 g
Colis de 24
Code : 227452

Retirer le moule papier en écartant
les plis du produit encore surgelé
et laisser décongeler.
2 à 4 heures au réfrigérateur à 4 °C.

AU MICRO-ONDES :

Après décongélation.
Passer 30 secondes au micro-ondes
(Puissance 1400 W).

AU FOUR :

Après décongélation.
Passer 10 mn dans un four
préchauffé à 180° C.



LES DESSERTS



SALADE 5 FRUITS

Ananas, mangue, melon blanc, raisin et melon orange.
Coupelle de 150 g
Colis de 9
Code : 218075



MOUSSE AU CHOCOLAT BIO

Chocolat 60% Origine République
Dominicaine.
Vendu dans son pot en plastique
+ couvercle.
Pièce de 60 g
Colis de 12
Code : 227454

UTILISATION FROIDE :

Décongélation 6 h au réfrigérateur
à + 4° C.



**DESSERT FAÇON TARTE
FRAISES FRAMBOISES**

Pâte sablée pur beurre concassée surmontée d'une crème gourmande et nappée d'une compotée à la fraise et à la framboise.
Vendu dans un pot plastique + couvercle.
Pièce de 90 g
Colis de 20
Code : 227455

UTILISATION FROIDE :

Décongélation 6 h au réfrigérateur à + 4° C.



DESSERT FAÇON PARIS BREST

Crumble pur beurre surmonté d'une mousse praliné et décoré d'amandes effilées.
Vendu dans son pot en plastique + couvercle.
Pièce de 75 g
Colis de 20
Code : 227456

UTILISATION FROIDE :

Décongélation 6 h au réfrigérateur à + 4° C.

PETITS POTS DE GLACE

Pot de 140 ml
Colis de 15
- Sorbet fraise senga sengana (301509)
- Sorbet mangue Alphonso d'inde (301510)
- Crème glacée vanille de Madagascar, noix de Pécan caramélisées, coulis de caramel (301512)

- Crème glacée caramel et morceaux de brownie maison (301513)
- Crème glacée chocolat noir de Tanzanie noisettes (301524)
- Crème glacée noix de coco, coulis de chocolat et copeaux de chocolat (301673)
- Sorbet Orange Carotte Citron bio (301678)

- Sorbet framboise bio (301925)
- Sorbet fruits rouges bio (fraise, framboise, cassis, myrtilles) (301701)
- Crème glacée miel et noisettes caramélisées bio (301703)
- Crème glacée beurre de cacahuètes et coulis de caramel maison (301704)



PERLES DE CHIA AU LAIT DE COCO & COULIS DE FRAMBOISE

Vendu dans un pot plastique + couvercle.
Pièce de 110 g
Colis de 20
Code : 227457

UTILISATION FROIDE :

Décongélation 6 h au réfrigérateur à + 4° C.



CRUMBLE PUR BEURRE COCO & COMPOTÉE PASSION MANGUE

Compotée de passion mangue et coco surmontée d'une pâte sablée pur beurre concassée.
Vendu dans son pot en plastique + couvercle.
Pièce de 100 g
Colis de 20
Code : 227458

UTILISATION FROIDE :

Décongélation 6 h au réfrigérateur à + 4° C.



RIZ AU LAIT DE COCO X 2

Un riz rond cuisiné au lait de coco.
Barquette PET de 150 g
Colis de 6
Code : 225768

UTILISATION FROIDE :

Décongélation 6 h au réfrigérateur à + 4° C.



TRANSGOURMET

SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux



APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR



Pour tout renseignement

0 811 65 65 88 Service gratuit
+ prix appel