



# LES TARTES ET TARTELETTES

# Les TARTES et TARTELETTES

Un large choix, pour une déclinaison variée de vos menus et vos cartes de desserts.



## ▲ L'exigence de la qualité et du goût :

- Pommes fraîches épluchées juste avant garnissage
- Recettes riches en fruits

## ▲ La fabrication dans nos ateliers des pâtes à tarte et garnitures :

- Pâte sablée, pâte sucrée, pâte brisée...
- Purée de pommes fraîches
- Crème aux œufs frais, appareil citron...

## ▲ Des solutions adaptées :

- Une gamme variée, adaptée à tous les besoins et budgets
- Un produit 'Service' : de nombreuses références découpées



**Œufs de poules élevées au sol**



**Sans arôme ou arômes d'origine naturelle**

(sauf les Flans)



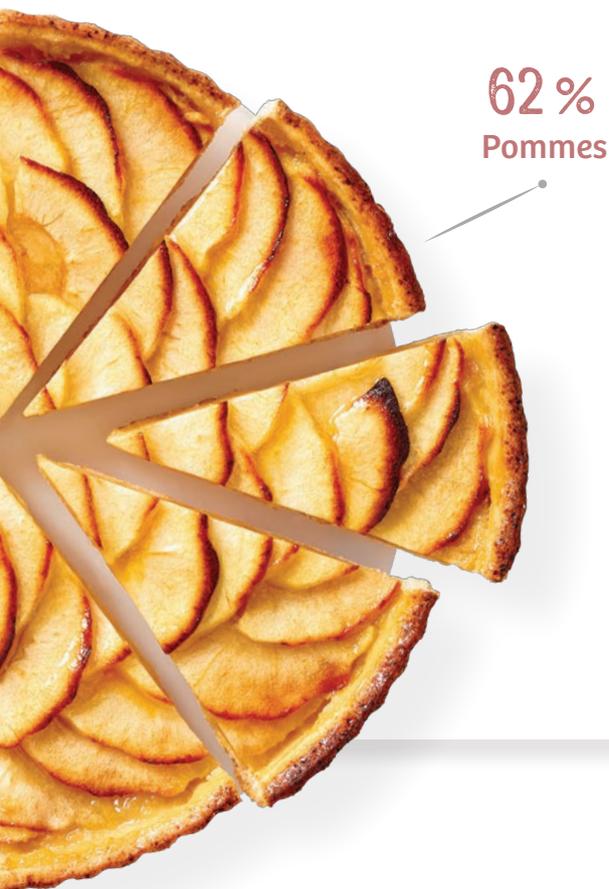
**Sans colorant ou colorants d'origine naturelle**

**Sans conservateur**

# Les Tartes ESSENTIELLES

Une gamme de tartes destinée à la restauration collective ou aux menus du jour de la restauration à table.

- ▲ Aucune limitation de fréquence de mise au menu pour les tartes découpées sauf pour la tarte citron. (voir détail page 58)
- ▲ Une offre de **tartes découpées en 10 parts**, pratiques et rapides à mettre en œuvre.



62 %  
Pommes

## Tarte aux Pommes

Pâte brisée, pommes fraîches en purée et lamelles.

750 g  
Découpée 10 parts - Réf. 109

			
10 sachets	10 h à 4°C	15 min à 180°C	48 h à 4°C

40 %  
Pommes

## Tarte Normande

Pâte brisée, appareil aux œufs frais, pommes fraîches en quartiers.

750 g  
Découpée 10 parts - Réf. 79

			
10 sachets	10 h à 4°C	15-20 min à 80°C	48 h à 4°C





**38%**  
Pommes - Rhubarbe

### Tarte Pomme Rhubarbe

Pâte brisée, appareil aux œufs frais, quartiers de pommes fraîches et morceaux de rhubarbe.

750 g  
Découpée 10 parts - Réf. 98

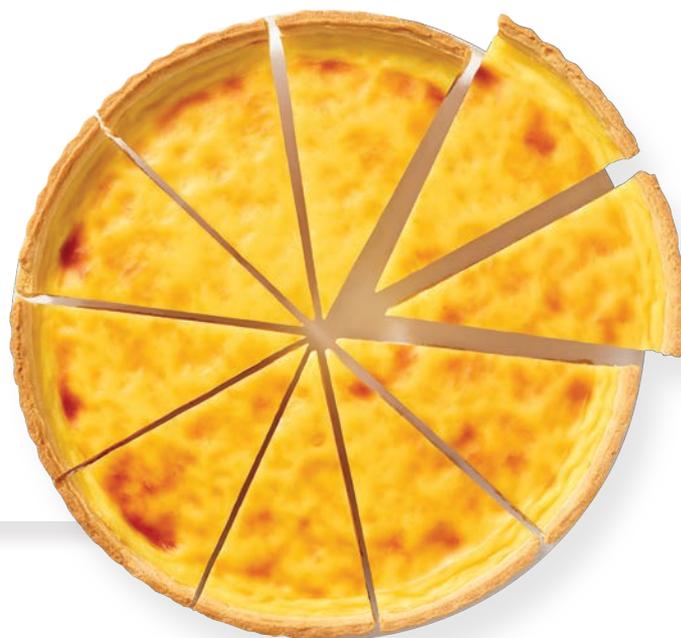
			
10 sachets	10 h à 4°C	15-20 min à 80°C	48 h à 4°C

### Flan

Pâte brisée, crème aux œufs frais parfumée à la vanille.

750 g  
Découpé 10 parts - Réf. 5000

			
10 sachets	10 h à 4°C	15 min à 180°C	48 h à 4°C



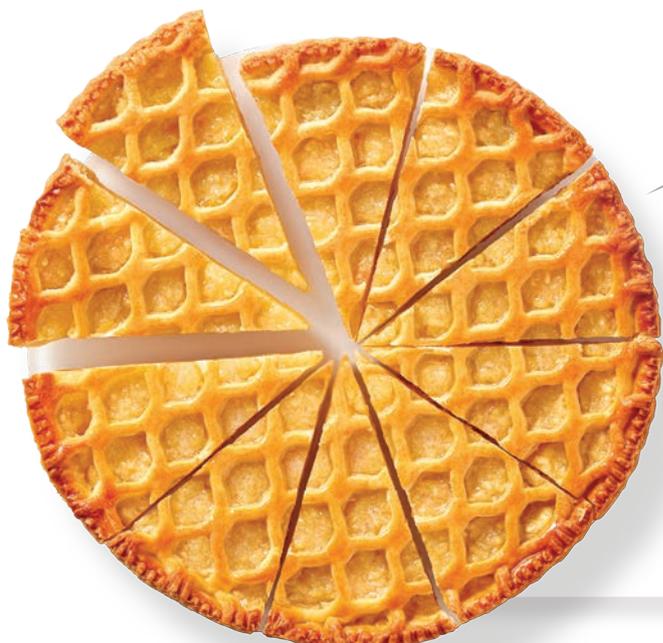
### Tarte Citron

Pâte sablée, crème citron pur beurre aux œufs frais.

800 g  
Découpée 10 parts - Réf. 438

			
6 étuis	10 h à 4°C	15-20 min à 80°C	48 h à 4°C





**46 %**  
Pommes

### Grillée aux Pommes

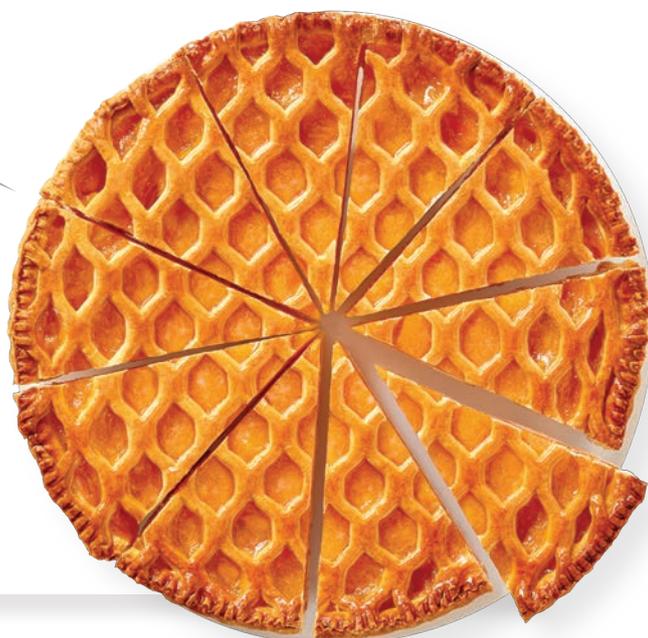
Pâte levée feuilletée aux œufs frais, pommes fraîches en purée.

750 g

Découpée 10 parts - Réf. 107

10 sachets	10 h à 4°C	15 min à 180°C	48 h à 4°C

**42 %**  
Abricots



### Grillée aux Abricots

Pâte levée feuilletée aux œufs frais, abricots en purée.

800 g

Découpée 10 parts - Réf. 488

6 étuis	7 h à 4°C	15 min à 180°C	48 h à 4°C

**41 %**  
Cerises



### Grillée à la Cerise

Pâte levée feuilletée aux œufs frais, cerises en purée.

800 g

Découpée 10 parts - Réf. 428

6 étuis	7 h à 4°C	15 min à 180°C	24 h à 4°C

# Les Tartes GOURMANDES

Une déclinaison de tartes aux visuels gourmands, adaptée à la restauration traditionnelle et à la restauration d'entreprise.

- ▲ Un assortiment de **recettes incontournables** à proposer au gré des saisons.
- ▲ Une offre de **tartes entières ou découpées**.



65 %  
Pommes

## La Tarte aux Pommes 'pur beurre'

Pâte pur beurre, pommes fraîches : purée avec morceaux et lamelles.

950 g  
Entière - Réf. 2369  
Découpée 8 parts - Réf. 2370

			
4 sachets	12 h à 4°C	15-20 min à 180°C	48 h à 4°C

## La Tarte Normande aux Pommes 'pur beurre'

Pâte pur beurre, appareil aux œufs frais, pommes fraîches en quartiers.

900 g  
Entière - Réf. 2364  
Découpée 8 parts - Réf. 2365

			
4 sachets	8 h à 4°C	15-20 min à 180°C	48 h à 4°C

35 %  
Pommes



34 %  
Pommes - Rhubarbe



## La Tarte Normande à la Rhubarbe et aux Pommes 'pur beurre'

Pâte pur beurre, appareil aux œufs frais, quartiers de pommes fraîches et morceaux de rhubarbe.

900 g  
Découpée 8 parts - Réf. 2368

			
4 sachets	8 h à 4°C	15-20 min à 180°C	48 h à 4°C

79%  
Pommes



### Tarte Tatin 'pur beurre'

Pâte pur beurre, pommes fraîches en quartiers. Caramélisation naturelle issue de la cuisson du sucre, du beurre et des pommes.

1400 g  
Entière - Réf. 362

6 étuis	4 h à 4°C	25-30 min à 170°C	48 h à 4°C

### La Tarte aux Poires Bourdaloue 'pur beurre'

Pâte sablée pur beurre, crème frangipane aux œufs frais, demi-poires et cubes de poires Williams.

950 g  
Entière - Réf. 2359  
Découpée 8 parts - Réf. 2360

44%  
Poires



4 sachets	5 h 30 à 4°C	15-20 min à 180°C	48 h à 4°C



### Tarte Citron Meringuée 'à l'italienne'

Pâte sablée pur beurre, crème citron aux œufs frais, meringue italienne en forme de rose.

1000 g  
Entière - Réf. 1609

2 étuis	4 h à 4°C	13 min à 180°C	24 h à 4°C



### Tarte Citron

Pâte sablée, crème citron pur beurre aux œufs frais.

800 g

Entière - Réf. 436

6 étuis	10 h à 4°C	15-20 min à 80°C	48 h à 4°C

### Flan Épais

Pâte, crème aux œufs frais parfumée à la vanille.

1100 g

Entier - Réf. 2378

Découpé 10 parts - Réf. 5203

8 sachets	12 h à 4°C	30 min à 180°C	48 h à 4°C



**37%**  
Fraises



### Tarte aux Fraises

Pâte sablée, crème frangipane, coulis fraises, demi-fraises.

800 g

Entière - Réf. 687

6 étuis	10 h à 4°C	24 h à 4°C



## Les TARTELETTES

Un assortiment de tartelettes parfaitement adapté à la restauration commerciale, à la vente à emporter ou aux boulangeries.

- ▲ Une pâte **pur beurre** fine et croustillante.
- ▲ De beaux **visuels gourmands**.
- ▲ **Une déclinaison de recettes incontournables** : une offre variée à renouveler au fil des saisons.
- ▲ **Sans colorant**.

65%  
Pommes



### Tartelette Pommes

Pâte sucrée pur beurre, pommes fraîches en purée et morceaux.

120 g  
10 pièces par étui - Réf. 1017

		
4 étuis	4 h à 4°C	48 h à 4°C

37%  
Framboises



### Tartelette Framboises

Pâte sucrée pur beurre, crème d'amande, framboises entières variété Meeker et gelée de framboises.

110 g  
5 pièces par étui - Réf. 1018

		
6 étuis	4 h à 4°C	48 h à 4°C



### Tartelette Chocolat

Pâte sucrée pur beurre, croquant chocolat, ganache chocolat, décor traits de chocolat au lait.

80 g  
10 pièces par étui - Réf. 1021

		
4 étuis	4 h à 4°C	48 h à 4°C



### Tartelette Citron

Pâte sucrée pur beurre, crème citron pur beurre aux œufs frais, décor traits de chocolat.

80 g  
10 pièces par étui - Réf. 1019

		
4 étuis	4 h à 4°C	48 h à 4°C



### Tartelette Citron Meringuée 'à L'italienne'

Pâte sucrée pur beurre, crème citron pur beurre aux œufs frais, meringue italienne en forme de rose.

100 g  
5 pièces par étui - Réf. 1020

6 étuis	4 h à 4°C	24 h à 4°C

### Tartelette Tatin

Pâte brisée pur beurre, pommes fraîches en quartiers. Caramélisation naturelle issue de la cuisson du sucre, du beurre et des pommes.

120 g  
10 pièces par étui - Réf. 756

4 étuis	4 h à 4°C	12 min à 180°C	48 h à 4°C

**78%**  
Pommes

120 g  
Vrac 50 pièces - Réf. 5078

50 pièces	4 h à 4°C	12 min à 180°C	72 h à 4°C



**61%**  
Pommes



### Tartelette Tatin recette Normande

Pâte brisée pur beurre, pommes fraîches en quartiers, appareil aux œufs frais.

120 g  
10 pièces par étui - Réf. 757

4 étuis	4 h à 4°C	12 min à 180°C	24 h à 4°C