

LES TARTES

de
Françoise

Tartes Sucrées

4-5 parts 8-10 parts

TARTE TIRAMISU	16.00 (6 parts)	24.00 (12 parts)
BANANE BRESILIENNE	15.50	22.00
CARAMEL FRUITS SECS Pâte sablée	16.00	24.00
 CAKE CAROTTE NOIX	-	18.50
FROMAGE BLANC SPECULOOS	14.50	21.00
FROMAGE BLANC FRAMBOISE	15.00	21.50
CITRON MERINGUEE *	14.50	20.00
FRUITS ROUGES MERINGUEE *	15.50	21.50
POMME MANDARINE	15.00	20.50
 TARTE FINE AUX FRUITS Pâte feuilletée	15.00 (6 parts)	-
MOELLEUX CHOCOLAT	14.00	19.50
 GOURMAND AU CHOCOLAT	14.00	19.00
  TARTE SANS GLUTEN AUX FRUITS ROUGES	15.00	-
POMME CRUMBLE AMANDE	15.00	21.00
PRUNE FIGUE	15.00	20.50
COEUR COULANT AU CHOCOLAT	3.50 (1 part)	-
 TARTE TATIN Pâte feuilletée	-	22.00 (6-8 parts)
LE MERVEILLEUX	17.50 (6 parts)	25.00 (12 parts)
SUCRE POMME Pâte levée	10.00 (3-4 parts)	15.50 (6-8 parts)
SUCRE BRUN Pâte levée	10.00 (3-4 parts)	15.50 (6-8 parts)
CHOCOLAT FEUILLETINE	15.00	22.50
BROWNIE	13.50 (12 parts)	23.00 (24 parts)
MANGUE PASSION COCO	16.00	23.00
 AMANDE CERISE PISTACHE	-	21.00 (6 parts)

Tartes Salées

3-4 parts 6-8 parts

 RISOTTO CHAMPIGNON LARDON	14.00	21.50
TOMATE CONFITE KEFTA	15.00	23.00
POULET COCO GINGEMBRE Légèrement pimenté	15.00	23.00
 LEGUMES CRUMBLE	15.00	23.00
POTIRON LARDON	15.00	23.00

Quiches

COURGETTE SAUMON	15.50	24.50
 CAROTTE CHEVRE	14.50	22.00
 BRIE EPINARD	14.00	22.00
TOMATE CHEVRE LARDON	15.00	23.00
 TOMATE CHEVRE	14.50	22.00
LORRAINE	15.00	23.00
CANARD PERSIL TUBEREUX	15.50	24.50
 CHOU-FLEUR MOUTARDE CHEDDAR	13.50	20.50
SAUCISSE ITALIENNE FENOUIL	15.00	23.00
TARTIFLETTE	15.00	23.00

Les tartes salées au format DUO 9.50-10.00

Brie épinard, Tomate confite kefta, Poulet coco gingembre, Lorraine, Tomate chèvre lardon, Risotto champignon lardon, Courgette saumon, Tomate chèvre, Carotte chèvre.

Les tartes sucrées au format DUO 9.00

Citron meringuée, Pomme crumble amande, Tarte sans gluten aux fruits rouges, Prune figue, Pomme mandarine, Mangue passion coco, Tarte fine aux fruits.

 végétarien  sans gluten  sans produits laitiers  sans oeufs

* Surgelée en préparation pour garantir une belle tenue de la meringue.

Notre carte varie selon les saisons. Le choix de tartes actuel vous est proposé à titre indicatif. N'hésitez pas à demander plus d'information en atelier à propos de nos nouveautés ou consultez notre site www.tartes.be

Toutes nos tartes et nos quiches sont préparées dans un atelier qui utilise tous les allergènes à l'exception du lupin et des crustacés.