

# LES TARTES

de  
Françoise

## Zoete taarten

	4-5 stuk.	8-10 stuk.
<b>TIRAMISUTAART</b>	16.00 (6 stuk.)	24.00 (12 stuk.)
<b>BANAAN BRESILIENNE</b>	15.50	22.00
<b>KARAMEL MET NOTEN</b> Zanddeeg	16.00	24.00
 <b>WORTELCAKE MET WALNOTEN</b>	-	18.50
<b>WITTEKAASTAART OP SPECULOOS</b>	14.50	21.00
<b>WITTEKAASTAART MET FRAMBOOS</b>	15.00	21.50
<b>CITROENMERINGUE *</b>	14.50	20.00
<b>RODEVRUCHTENMERINGUE *</b>	15.50	21.50
<b>APPEL MANDARIJN</b>	15.00	20.50
 <b>FIJNE FRUITAART</b> Bladerdeeg	15.00 (6 stuk.)	-
<b>ZACHTE CHOCOLADETAART</b>	14.00	19.50
 <b>FIJNPROEVERS CHOCOLADE</b>	14.00	19.00
 <b>GLUTENVRIJE TAART MET RODEVRUCHTEN</b>	15.00	-
<b>APPEL CRUMBLE AMANDEL</b>	15.00	21.00
<b>PRUIMEN EN VIJGENTAART</b>	15.00	20.50
<b>MINIMOELLEUX</b>	3.50 (1 stuk)	-
 <b>TARTE TATIN</b> Bladerdeeg	-	22.00 (6-8 stuk.)
<b>MERVEILLEUX</b>	17.50 (6 stuk.)	25.00 (12 stuk.)
<b>SUIKERTAART MET APPEL</b> Gistdeeg	10.00 (3-4 stuk.)	15.50 (6-8 stuk.)
<b>BRUINE SUIKERTAART</b> Gistdeeg	10.00 (3-4 stuk.)	15.50 (6-8 stuk.)
<b>CHOCOLADE FEUILLETINE</b>	15.00	22.50
<b>BROWNIE</b>	13.50 (12 stuk.)	23.00 (24 stuk.)
<b>MANGO PASSIEVRUCHT KOKOS</b>	16.00	23.00
 <b>AMANDEL KERSEN PISTACHE</b>	-	21.00 (6 stuk.)

## Zoute taarten

	3-4 stuk.	6-8 stuk.
 <b>RISOTTO CHAMPIGNON SPEK</b>	14.00	21.50
<b>GEKONFIJTE TOMAAT KEFTA</b>	15.00	23.00
<b>KIP KOKOS EN GEMBER</b> Licht pikant	15.00	23.00
 <b>GROENTENTAART MET CRUMBLE</b>	15.00	23.00
<b>POMPOEN SPEK</b>	15.00	23.00

## Quiches

<b>ZALM COURGETTE</b>	15.50	24.50
 <b>WORTEL GEITENKAAS</b>	14.50	22.00
 <b>BRIE SPINAZIE</b>	14.00	22.00
<b>TOMAAT GEITENKAAS SPEK</b>	15.00	23.00
 <b>TOMAAT GEITENKAAS</b>	14.50	22.00
<b>LORRAINE</b>	15.00	23.00
<b>EEND WORTELPETERSELIE</b>	15.50	24.50
 <b>BLOEMKOOL MOSTERD CHEDDAR</b>	13.50	20.50
<b>ITALIAANSE WORST MET VENKEL</b>	15.00	23.00
<b>TARTIFLETTE</b>	15.00	23.00

### Zoute taarten in DUO-formaat

9.50-10.00

Brie spinazie, Gekonfijte tomaat kefta, Kip kokos gember, Lorraine, Tomaat geitenkaase spek, Risotto champignon spek, Zalm courgette, Tomaat geitenkaas, Wortel geitenkaas.

### Zoete taarten in DUO-formaat

9.00

Citroenmeringue, Appel crumble amandel, Glutenvrije taart met rodevruchten, Pruimen en vijgentaart, Appel mandarijn, Mango passievrucht kokos, Fijne fruitaart.



vegetarisch



glutenvrij



lactosevrij



eierenvrij

\* Diepgevroren tijdens de bereiding om ervoor te zorgen dat de meringue mooi intact blijft.

Ons menu varieert naargelang de seizoenen.  
De huidige keuze aan taarten is bijgevolg louter indicatief.  
Aarzel niet om meer informatie te vragen over onze nieuwigheden in ons atelier of surf naar [www.tartes.be](http://www.tartes.be)

Alle onze taarten en onze quiches worden bereid in een omgeving waar alle allergenen worden verwerkt behalve lupine en schaaldieren.