



TARTE & TRADITION®

TARTERIE FONDÉE EN 2022

LES CRÉATIONS

Introduction

Chez Tarte & Tradition, nous croyons en l'importance d'une alimentation qui nourrit à la fois le corps et l'esprit. C'est pourquoi chacune de nos préparations est un témoignage de notre engagement envers une vie saine et équilibrée.

Nous utilisons exclusivement des ingrédients de première qualité, soigneusement sélectionnés auprès de partenaires locaux, engagés et éco-responsables. En privilégiant les produits locaux, nous soutenons non seulement notre communauté, mais nous réduisons également notre empreinte carbone. Chaque bouchée que vous savourez est une célébration de la diversité culinaire, tout en contribuant à un avenir meilleur pour notre planète.





Tarte bretonne pommes & noix

Un sablé breton fondant garni de frangipane, pommes, raisins et noix.

➊ 8 parts

⌚ 1 semaine après décongélation

❄️ Dégivrer 1h avant de servir

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait, fruits à coque

◆ Ingrédients

Farine, beurre, sucre, œufs, pommes, raisins, noix, amandes

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un thé aux fruits ou une infusion.

Accompagnement:

Un peu de confiture de pommes ou de miel.

Conservation:

À température ambiante, à l'abri de la l'humidité.

Suggestion de présentation:

Décorez avec des éclats de noix et un filet de caramel.





Tarte bretonne cerise des bois & pistache

Un sablé breton gourmand avec frangipane à la pistache, cerises et crumble.

⊕ 8 parts

⌚ 1 semaine après décongélation

❄ Dégivrer 1h avant de servir

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait, fruits à coque

◆ Ingrédients

Farine, beurre, sucre, œufs, pistaches, cerises, amandes

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un thé vert ou une infusion aux baies.

Accompagnement:

Quelques cerises fraîches ou des éclats de pistache.

Conservation:

Au frais, sorti 30 minutes avant dégustation.

Suggestion de présentation:

Ajoutez une feuille de menthe et un peu de sucre glace.

Tarte bretonne poire & chocolat

Alliance parfaite entre la poire, le chocolat et un crumble sur sablé breton.

⊕ 8 parts

⌚ 1 semaine après décongélation

❄ Dégivrer 1h avant de servir

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait, fruits à coque

◆ Ingrédients

Farine, beurre, sucre, œufs, chocolat, poires, amandes

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un chocolat chaud ou un café latte.

Accompagnement:

Une boule de glace vanille ou de crème chantilly.

Conservation:

Au frais, à consommer dans les 24 heures après ouverture.

Suggestion de présentation:

Disposez des tranches de poire fraîche en éventail.





Tarte bretonne aux noix

Un sablé breton généreusement garni d'un appareil aux noix savoureux.

- ➊ 8 parts
- ⌚ 1 semaine après décongélation
- ✿ Dégivrer 1h avant de servir

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait, fruits à coque

◆ Ingrédients

Farine, beurre, sucre, œufs, noix, crème

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un thé noir ou une infusion aux épices.

Accompagnement:

Une poignée de noix caramélisées ou de crème fouettée.

Conservation:

Au frais, à déguster dans les 3 jours.

Suggestion de présentation:

Ajoutez des noix concassées et un soupçon de miel.

Tarte au croustillant noisette & mousse chocolat

Dacquoise moelleuse, croustillant praliné noisette, mousse chocolat noir 70%

➊ 8 parts

⌚ 1 semaine après décongélation

❄ Dégivrer 1h avant de servir

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait, fruits à coque

◆ Ingrédients

Farine, sucre, œufs, noisettes, chocolat, crème

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un chocolat chaud ou un thé Earl Grey.

Accompagnement:

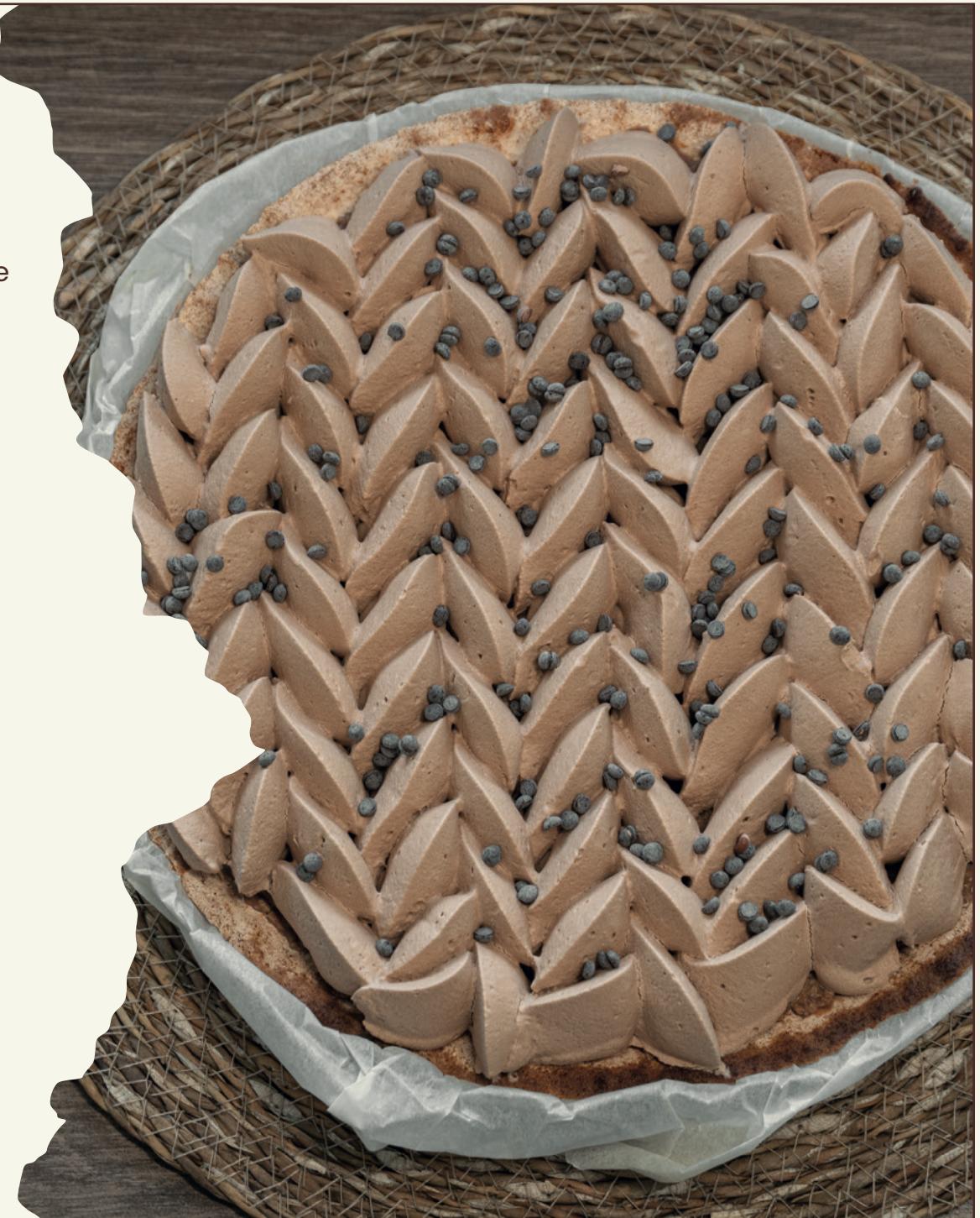
Quelques noisettes torréfiées ou du praliné.

Conservation:

À température ambiante, à l'abri de l'humidité.

Suggestion de présentation:

Saupoudrez de cacao et de praliné croustillant.





Tarte crème passion & mousse chocolat blanc

Dacquoise moelleuse, crème passion acidulée, mousse légère au chocolat blanc

➊ 8 parts

⌚ 1 semaine après décongélation

✿ Dégivrer 1h avant de servir

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait, fruits à coque

◆ Ingrédients

Farine, sucre, œufs, passion, chocolat blanc, crème

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un thé blanc ou une infusion tropicale.

Accompagnement:

Des morceaux de fruits tropicaux ou de la meringue.

Conservation:

Au frais, à consommer rapidement.

Suggestion de présentation:

Ajoutez des fruits frais et une fleur comestible.

Tarte à la noisette & mousse vanille

Dacquoise moelleuse, praliné noisette croustillant, mousse vanille de Madagascar

➊ 8 parts

⌚ 1 semaine après décongélation

❄ Dégivrer 1h avant de servir

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait, fruits à coque

◆ Ingrédients

Farine, sucre, œufs, noisettes, vanille, crème

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un café latte ou une infusion vanillée.

Accompagnement:

Un biscuit sablé ou un coulis de caramel.

Conservation:

Au frais, idéalement le jour de la réception.

Suggestion de présentation:

Saupoudrez de sucre glace et ajoutez une gousse de vanille.





Tarte citron meringuée (citron)

Crème citron zestée, meringue italienne fondante, pâte sablée croustillante.

- ➊ 8 parts
- ⌚ 1 semaine après décongélation
- ✿ Dégivrer 1h avant de servir

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait

◆ Ingrédients

Farine, sucre, œufs, citron, beurre

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un thé citron ou une limonade maison.

Accompagnement:

Une tranche de citron confit ou une pointe de chantilly.

Conservation:

Au frais, à sortir 10 minutes avant service.

Suggestion de présentation:

Ajoutez un zeste de citron et une meringue miniature.

Tarte chocolat & cacahuète

Cacahuètes croustillantes, mousse vanille et ganache chocolat sur croûte.

➊ 8 parts

⌚ 1 semaine après décongélation

❄ Dégivrer 1h avant de servir

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait, arachides

◆ Ingrédients

Farine, sucre, œufs, cacahuètes, chocolat, crème

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un thé chai ou un chocolat chaud.

Accompagnement:

Quelques cacahuètes caramélisées ou de la sauce chocolat.

Conservation:

À température ambiante, loin de l'humidité.

Suggestion de présentation:

Décorez avec des éclats de cacahuètes et une spirale de chocolat.





Moelleux au chocolat

Un moelleux intense au chocolat, riche et fondant.

➊ 8 parts

⌚ 1 semaine après décongélation

❄️ Dégivrer 1h avant de servir

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait

◆ Ingrédients

Farine, sucre, œufs, chocolat, beurre

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un café noir ou un chocolat chaud.

Accompagnement:

Une sauce chocolat ou des fruits rouges.

Conservation:

À température ambiante, dans une boîte hermétique.

Suggestion de présentation:

Ajoutez un peu de cacao et des copeaux de chocolat.

Gâteau tiramisu

Une interprétation élégante du classique tiramisu en gâteau.

⊕ 8 parts

⌚ 1 semaine après décongélation

❄ Dégivrer 1h avant de servir

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait

◆ Ingrédients

Farine, sucre, œufs, mascarpone, café

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un café crème ou une infusion légère.

Accompagnement:

Une poudre de cacao ou des biscuits à tremper.

Conservation:

Au frais, sorti 15 minutes avant dégustation.

Suggestion de présentation:

Disposez des grains de café ou des biscuits cuillères autour.





Gâteau trio de chocolat & crunch noisette

Trois couches de chocolat sur un fond croustillant à la noisette.

➊ 8 parts

⌚ 1 semaine après décongélation

✿ Dégivrer 1h avant de servir

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait, fruits à coque

◆ Ingrédients

Farine, sucre, œufs, chocolat, noisettes, crème

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un cappuccino ou un thé noir.

Accompagnement:

Un coulis de chocolat ou des éclats de noisette.

Conservation:

Au frais, sorti 15 minutes avant dégustation.

Suggestion de présentation:

Saupoudrez de noisettes concassées.

Cheesecake New-Yorkais

Dessert crémeux à base de fromage à la crème, sur une base biscuitée croquante.

⊕ 8 parts

⌚ DLC: au frais, 1 semaine

❄️ Dégivrer 1h avant de servir

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait

◆ Ingrédients

Fromage frais, biscuits speculoos, beurre, sucre, oeufs, crème

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un cappuccino ou un thé noir.

Accompagnement:

Un coulis de fruits rouge ou citron.

Conservation:

Au frais, sorti 15 minutes avant dégustation.

Suggestion de présentation:

Décorez avec des fruits frais tels que des framboises, myrtilles et fraises.





Flan parisien

Pâte sablée garnie d'un flan onctueux à la vanille.

➊ 8 parts

⌚ DLC: au frais, 1 semaine

✿ Dégivrer 1h avant de servir

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait

◆ Ingrédients

Farine, œufs, sucre, lait, vanille, beurre

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un thé noir ou un café doux.

Accompagnement:

Quelques fruits frais ou un coulis de framboise.

Conservation:

À conserver au frais, consommer dans les 3 jours.

Suggestion de présentation:

Servir en parts épaisses avec un nuage de sucre glace.

Cake citron pavot

Cake moelleux au citron, relevé par des graines de pavot croquantes.

⌚ 10 à 12

⌚ 1 semaine après décongélation

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait

◆ Ingrédients

Farine, œufs, sucre, citron, beurre, graines de pavot

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un thé vert ou une infusion citron-gingembre.

Accompagnement:

Un filet de sirop de citron ou quelques zestes confits.

Conservation:

À température ambiante, bien emballé pour garder le moelleux.

Suggestion de présentation:

Servir en tranches épaisses avec un glaçage citronné.





Cake au chocolat

Un cake fondant et généreux en chocolat, parfait pour les gourmands.

⌚ 10 à 12

⌚ 1 semaine après décongélation

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait

◆ Ingrédients

Farine, sucre, œufs, chocolat noir, beurre

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un verre de lait ou un café corsé.

Accompagnement:

Quelques copeaux de chocolat ou une boule de glace vanille.

Conservation:

À température ambiante, à l'abri de la chaleur.

Suggestion de présentation:

Décoré avec du chocolat fondu ou du sucre glace.

Cake aux noix

Cake rustique au goût prononcé de noix, idéal pour l'automne.

⌚ 10 à 12

⌚ 1 semaine après décongélation

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait, fruits à coque

◆ Ingrédients

Farine, œufs, sucre, beurre, noix

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un thé noir ou une tisane aux épices.

Accompagnement:

Quelques noix caramélisées ou un filet de miel.

Conservation:

À température ambiante, bien protégé de l'air.

Suggestion de présentation:

Servir en tranches épaisses avec des éclats de noix sur le dessus.





Cake aux pommes

Un cake moelleux garni de morceaux de pommes fondantes.

⌚ 10 à 12

⌚ 1 semaine après décongélation

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait

◆ Ingrédients

Farine, œufs, sucre, pommes, beurre

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un thé aux pommes ou une infusion à la cannelle.

Accompagnement:

Une touche de crème chantilly ou un peu de caramel beurre salé.

Conservation:

À conserver au frais, à consommer sous 3 jours.

Suggestion de présentation:

Servir en tranches épaisses

Cookies chocolat

Un cookie généreux au chocolat noir, croquant à l'extérieur et fondant à l'intérieur.

⊕ 1 bte = 50pcs

⌚ 3 jours après décongélation

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait

◆ Ingrédients

Farine, beurre, sucre roux, œufs, chocolat noir, levure chimique, extrait de vanille, sel

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un verre de lait ou un chocolat chaud onctueux

Accompagnement:

Aucun accompagnement nécessaire.

Conservation:

A conserver au frais, consommer dans les 3 jours.

Suggestion de présentation:

Pas d'application.





Cookie café

Un cookie moelleux au goût subtil de café.

⌚ 1 bte = 50pcs

⌚ 3 jours après décongélation

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait

◆ Ingrédients

Farine, beurre, sucre roux, œufs, café soluble, chocolat noir, levure chimique, extrait de vanille, sel

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un cappuccino ou une infusion cacao-noisette.

Accompagnement:

Aucun accompagnement nécessaire.

Conservation:

A conserver au frais, consommer dans les 3 jours.

Suggestion de présentation:

Pas d'application.

Cookie chocolat au lait noisette

Cookie parsemée de morceaux de chocolat au lait et de noisettes croquantes.

⊖ 1 bte = 50pcs

⌚ 3 jours après décongélation

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait, fruits à coque

◆ Ingrédients

Farine, beurre, sucre roux, œufs, chocolat au lait, noisettes, levure chimique, extrait de vanille, sel

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Un latte noisette ou un thé noir doux.

Accompagnement:

Aucun accompagnement nécessaire.

Conservation:

A conserver au frais, consommer dans les 3 jours.

Suggestion de présentation:

Pas d'application.



Cookie chocolat blanc cranberry

Un cookie fondant aux éclats de chocolat blanc et cranberries.

⌚ 1 bte = 50pcs

⌚ 3 jours après décongélation

◆ Allergènes

Gluten, œufs, lait, fruits à coque

◆ Ingrédients

Farine, beurre, sucre roux, œufs, chocolat blanc, cranberries séchées, levure chimique, extrait de vanille, sel

◆ Conseils

Boisson conseillée:

Une infusion aux fruits rouges ou un thé blanc vanillé.

Accompagnement:

Aucun accompagnement nécessaire.

Conservation:

A conserver au frais, consommer dans les 3 jours.

Suggestion de présentation:

Pas d'application.



Modalités de commande

Chez Tarte & Tradition, nous mettons tout en œuvre pour vous offrir des tartes artisanales de qualité, adaptées aux besoins de votre établissement. Toutes nos tartes sont livrées surgelées uniquement, afin de garantir une fraîcheur optimale et une meilleure gestion de votre stock.

Que vous souhaitiez commander ponctuellement ou bénéficier d'un approvisionnement régulier, voici nos modalités de commande :

Commandes récurrentes

Vous souhaitez proposer nos tartes en permanence dans votre établissement ?

Optez pour un approvisionnement régulier et bénéficiez de plusieurs avantages :

- ◆ Un planning de livraison fixe selon vos besoins (hebdomadaire, bihebdomadaire, mensuel)
- ◆ Une disponibilité garantie de vos produits favoris
- ◆ Un service personnalisé et adaptable en fonction de la saison et de votre demande

Commandes ponctuelles

Besoin de tartes pour une occasion spéciale ou pour tester notre gamme dans votre établissement ? Nous acceptons également les commandes ponctuelles.

Informations pratiques :

Les commandes doivent être passées au moins 48h à l'avance.

Sélectionnez vos tartes parmi notre catalogue et indiquez les quantités souhaitées.

Toutes nos tartes sont livrées surgelées uniquement.

Une confirmation vous sera envoyée avec les détails de retrait ou de livraison.

Pour toute commande, contactez-nous par téléphone ou par e-mail.

Nous restons à votre disposition pour toute demande spécifique.

Enlèvement des commandes



Retrait possible à notre atelier

Vous préférez récupérer directement votre commande ? C'est possible !

Nos tartes sont disponibles en enlèvement à notre atelier situé à :



Bergensesteenweg 71, 1600 sint pieters leeuw



Horaires de retrait :

Du lundi au vendredi, sur rendez-vous.

Toutes nos tartes sont remises surgelées pour garantir leur fraîcheur et vous permettre une conservation optimale.

Merci de prévoir un moyen de transport adapté à la chaîne du froid lors de l'enlèvement.

Pour un service optimal, merci de préciser votre heure de passage lors de la commande afin que nous puissions préparer vos tartes avec soin et vous garantir une prise en charge rapide.



+32 497 57 87 13
info@tarte-et-tradition.be

