

# Tarte flambée

**Grand choix –  
peu de travail**



appréciées – à l'apéritif, comme repas léger ou en Take-away

# Une préparation facile



1 Dérouler la pâte.



2 Étaler la base\* sur la pâte à la cuillère.



3 Répartir la garniture sur la base\*.



4 Faire cuire au four à 240 °C pendant environ 5 à 7 minutes.



5 Couper en parts à la roulette.



6 Garnir et servir.

Gagnez encore plus en flexibilité en congelant des tartes flambées déjà prêtes !



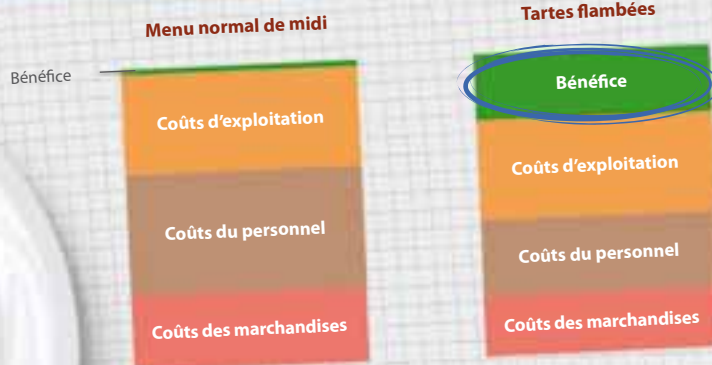
## \*Recette de la base

- 1022 1 lt de RAMA Cremefine Fraîche
- 5490 40 g de KNORR Mise en place Fines herbes du jardin
- 5390 2 g d'aromate
- Poivre

Mélanger tous les ingrédients et lancer la suite...



Gagnez non seulement du temps, mais aussi de l'argent !

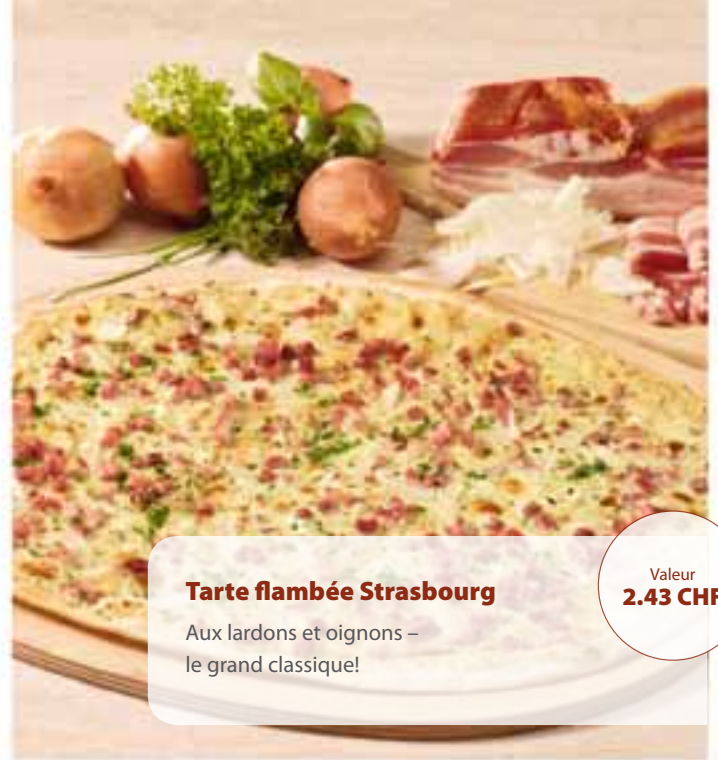




### Tarte flambée Provençale

Avec KNORR TRAITEUR Farce ratatouille et Gruyère

Valeur  
**3.82 CHF**



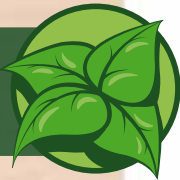
### Tarte flambée Strasbourg

Aux lardons et oignons – le grand classique!

Valeur  
**2.43 CHF**



**Conseil fraîcheur:** peaufinez votre présentation en ajoutant des herbes fraîches!



### Tarte flambée Suisse

Au cervelas, tomate et Gruyère.

Valeur  
**2.71 CHF**

## La diversité à l'état pur

**Conseil:** jouez avec la taille de la tartes flambée!



Apéritif



Repas léger



À emporter

Aussi très appréciée en dessert!



### Tarte flambée Markstein

Aux fruits rouges avec une boule de glace vanille.

Valeur  
**3.09 CHF**



### Tarte flambée Italienne

Avec KNORR TRAITEUR Farce Sinfonia d'Antipasti et Mozzarella.

Valeur  
**4.03 CHF**



### Tarte flambée Königsberg

Avec KNORR TRAITEUR Farce Jambon-herbes aromatiques, champignons et oignons.

Valeur  
**3.09 CHF**

## 1 base – 1 000 possibilités



+



=



...donnez libre cours à votre créativité !

### Quand je vais chez le boulanger, je veux...

- attendre le moins possible
- des produits frais et diversifiés
- un bon rapport qualité - prix
- de bons plats que je connais
- pouvoir acheter des plats à emporter



### Ce qui me préoccupe en tant que boulanger, c'est que...

- j'ai souvent trop peu de temps pour les activités Café
- en cuisine, j'ai peu de personnel, souvent non qualifié
- je dois gérer une forte fluctuation dans les ventes de menus
- je limite beaucoup mes infrastructures de cuisine
- je suis souvent débordé à l'heure de pointe, entre midi et 14 h



## Les tartes flambées – parfaites pour vous et votre clientèle!

- ✓ La **fraîcheur** en toute simplicité
- ✓ Une offre **diversifiée** sans complexité
- ✓ Un plat **apprécié** de tous
- ✓ Préparation et **confection rationnelles**
- ✓ Grande **flexibilité** pour la confection de tartes supplémentaires
- ✓ aussi idéales **à emporter**