



UNSERE TARTES – HERZHAFT

Vegetarisch 🌱, Fleisch 🍖, Fisch 🐟


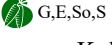
Unsere „Großen“ Tartes (Ø 30cm, Gewicht ca. 1800 gr.) sind ausreichend für 5-7 Personen;
Tart4 (Ø 24cm, Gewicht ca. 1300 gr) für 4-5 Personen;

	Netto zzgl. MwSt., zzgl.Lieferung	Tarte	Tart4
Saisonal im Angebot			
Asperges à l' Ail des Ours 🌱 G,E,L,N Grüner Spargel, Bärlauchpesto, Fenchel, Parmesan, Kürbiskerne		47,20€	39,30€
Potiron et chèvre 🌱 G,E,L Ziegenkäse im Kürbis und Apfel mit Petersilie		47,20€	39,30€

Les „traditionnelles“			
Quiche Lorraine 🍖 G,E,L Emmentaler, Speck		45,20€	37,80€
Végétarienne 🌱 G,E,L,N Champignons, Paprikaschoten, Tomaten, geriebener Emmentaler und Basilikum		45,20€	37,80€
Aux poireaux et au Jambon 🍖 G,E,L Lauch, gekochter Schinken mit Emmentaler		45,20€	37,80€
Epinards/Menthe 🌱 G,E,L,N Blattspinat, Minze, Feta mit Pinienkernen		45,20€	37,80€
Au légumes/Crumble GranoPadano 🌱 G,E,L,N Blumenkohl, Karotten, Brokkoli mit Grano Padano Streusel		47,20€	39,80€
Doux mélange 🌱 G,E,L Ziegenkäse, Apfel mit Lauch und Herbes de Provence		45,20€	37,80€
Artichauts 🌱 G,E,L,N Artischocken, Champignons, Feta mit Herbes de Provence		45,20€	37,80€
Méditerranée 🌱 G,E,L,N, 1 Auberginen, Ziegenkäse, Rosmarin-Thymian-Pesto		47,20€	39,30€
Steak provencale 🍖 G,E,L Hackfleisch in Rosmarin-Thymian-Pesto, Emmentaler, Tomaten		47,20€	39,30€
Patate Douce 🌱 G,E,L Süßkartoffel, Ziegenkäse, frischer Koriander, Pinienkerne		45,20€	37,80€
Tarte Poulet 🍖 G,E,L Putenbrust, gegrillte Zucchini, frischer Koriander, Curry, Zitronenpfeffer		47,20€	39,30€
Nicoise 🐟 G,E,L,F Thunfisch, Tomaten, Emmentaler, Olive		47,20€	39,30€
Au saumon et aux épinards 🐟 G,E,L,F Wildlachs im Blattspinat		47,20€	39,30€






TARTES VEGAN

Méditerranée  G,N,So,S	49,20€	41,70€
Geräucherter Tofu, gebratene Auberginen, gebratene Zucchini, Tomaten, Ingwer, Kokosmilch, Petersilie, Vegankäse		
Epinards Vertes  G,E,So,S	49,20€	41,70€
Tofu, Zwiebeln, Ingwer, Kokosmilch, frischer Koriander, Vegankäse Sesam, Kürbiskernöl		

G Gluten (Weizenmehl), E Vollei (Hühnervollei)
 L Laktose (Milch/Schmand)
 N Nüsse (Mandeln/ Walnüsse/Pinien),
 l geschwärzte Oliven

S Senf
 So Soja
 F Fisch

TARTELETTES (10cm)

Vegetarisch , Fleisch , Fisch 

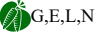




Tartelettes (Ø 10cm) sind das perfekte französische Fingerfood, herzhaft oder süß als Dessert;
 Exklusivität ohne Messer und Gabel.

Netto zzgl. MwSt., zzgl.Lieferung

Quiche lorraine  G,E,L	Végétarienne  G,E,L,N	
Méditerranée  G,E,L,N		4,65€
Epinards/Menthe  G,E,L,N		
Saumon  G,E,L,F		
Méxicaine  G,E,L		
VEGAN  G,N,So,S		

Unsere herzhaften Tartelletes können wir auch glutenfrei backen. 4,65€

Sorten „HALAL“

- Epinards/Menthe**  G,E,L,N
- Doux mélange**  G,E,L
- Potiron et chèvre**  G,E,L (nur saisonal verfügbar)
- Patate Douce**  G,E,N,L
- Tarte Poulet**  G,E,L



TARTELETTES ALS DESSERT

Tartelettes sucrées^{G,E,L,N}

verschiedene Sorten Obst, Mandel, Chocolat

4,65€

WENN ES NOCH ETWAS KLEINER SEIN DARF:

Das perfekte „Amuse-bouche“

Mignardises (5cm)^{G,E,L,N,F}

salées/ sucrées

1,70€

Crème Brûlée^{E,L}

Crème „Brûlée“ à la framboise^L

5,70€

SOUPE

Unsere selbstgemachten Soupes nicht nur als vegane Ergänzung zu unseren Tartes

- Elsässische Kartoffelsuppe (optional mit Putenwiener)
- „New Orleans“ Süßkartoffel-Ingwer-Koriander
- Mandel-Curry
- Chili sin/con Carne
- Karotte-Kokos-Ingwer
- Kartoffelcreme

normal 400ml (ab 12 Port.)

7,80€

klein 200ml (ab 24 Port.)

3,90€

Auch hier gilt: **QUALITÄT** = frische Zutaten, keine künstl. Konservierungsstoffe

G Gluten (Weizenmehl), E Vollei (Hühnervollei)

L Laktose (Milch/Schmand)

N Nüsse (Mandeln/ Walnüsse/Pinien),

F Fisch

S Senf

So Soja

1 geschwärzte Oliven



FRISCHE BLATTSALATE

Vegetarisch , Fleisch , Fisch 

Netto zzgl. MwSt., zzgl. Lieferung




Salate richten wir Ihnen an in Mehrweg-Salatschalen mit bis zu 8 Portionen oder einzeln in Weckgläsern (zzgl. 60ct/Glas).

normal klein

Preis der **Größe „klein“ Flying Buffet** inkl. Weckglas

- Blattsalatsmischung „LaTarti“ 	3,8€	---
(Lollo Rosso/ Bionda, Pflücksalate, Endivien, Eisberg, Karotten, Tomaten, Paprikaschoten)		
- Salat „Niçoise“  (ab 5 Portionen)	4,20€	---
(Thunfisch, Blattsalate, Tomaten, Oliven)		
- Taboulé  N, So (ab 5 Portionen)	4,20€	3,80€
(Erfrischende nordafrikanische Spezialität aus Hartweizengrieß, Paprika, Tomaten und Minze)		
- Salat „Provençale“  L	4,20€	---
(Blattsalate mit Rucola, Ziegenkäse, Tomaten, Mais, Paprikaschoten, kernlose Weintrauben Quinoa)		
- Salat „Parisiene“  L	4,20€	---
(Blattsalate mit Rucola, franz. Brie, Mais, geröstete Sonnenblumenkerne, Tomaten, Quinoa, Paprikaschoten)		
- Quinoasalat  So	4,20€	3,80€
(zweierlei Quinoa Salat: Kichererbsen, Sojabohnen, Koriander, Paprika, Mais, Curry und Paprika)		
- Bulgursalat 	4,20€	3,80€
(Bulgur, Kirchererbsen, Kirschtomaten, Gurke, Feta, Minze, Petersilie)		

BROCHETTES (Mindestbestellmenge 25 Spieße pro Sorte)

- Basilic  L	2,65€
(Kirschtomaten mit Baby-Mozzarella und Basilikum)	
- Antipasti  L	3,75€
(Peppersweet mit Rucolafrischkäse gefüllt, Oliven, Mozzarellakugel, getrocknete Tomaten am Spieß)	
- Gebratene Pflaumen oder Aprikosen im Speckmantel gebraten auf Kirschtomate 	3,05€

DRESSING

- Balsamico/Senf ^S
- Yoghurt/Kräuter ^{E,L}

G Gluten (Weizenmehl)
 E Vollei (Hühnervollei)
 L Laktose (Milch/Schmand)
 N Nüsse (Mandeln/Walnüsse/Pinien)
 F Fisch
 S Senf
 So Soja