



20
25

Oct



C'est la
SEMAINE
du GOÛT

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

MiaM



mon traiteur
*Pierre
Clot*
RESTAURATION

Tarte Régale du potager

Patate douce, panais, topinambour et navet : les légumes d'automne jouent les stars dans cette recette qui fait aimer le potager. La semaine du goût s'annonce pleine de découvertes !



Recette sans viande, compatible avec votre menu végétarien.



28,8 % de légumes



103 mg de Calcium pour 100g

Livraison du 29 septembre au 17 octobre 2025



20 25

Oct

Tarte Régal du potager

Une pâte brisée pur beurre garnie de dés de légumes d'automne (patate douce, panais, topinambour et navet), dans un appareil cuisiné à la crème fraîche, aux fromages, à l'échalote, avec une pointe de curry.



CONSOMMATION à température ambiante ou chaude :

Produit à réchauffer directement dans la barquette «prête à servir» :

- environ 20 minutes à 120°C
- environ 15 minutes à 150 °C
- environ 10 minutes à 180°C



Produit vendu dans une **barquette de 840g** et déjà coupé ou non :

Grammage portion	Nb de portions par bq	Nb de portions par colis
70g	12	48
84g	10	40
105g	8	32
140g	6	24
210g	4	16



VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100g :

ENERGIE	1017 kJ (soit 244 kcal)
MATIÈRES GRASSES dont acides gras saturés	14 % 8,9 % MG<15%
GLUCIDES dont sucres	20 % 3,9 %
PROTÉINES	8,5 %
SEL	0,8 %
CALCIUM (mg)	103



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Barquette réalisée à partir de matière végétale : carton en pure ouate de cellulose.

Barquette recyclable dans la filière carton.

Barquette fabriquée en France.

POUR EN SAVOIR +



Retrouvez le détail des opérations (**fiches techniques**, etc.) sur www.groupe-vt.com, actualités de Pierre Clot Restauration ou en flashant le QR Code.



Carole, Suzy et Cindy sont à votre entière disposition pour tout complément d'information :

☎ 04 38 02 20 90/91

✉ adv.restauration@groupe-vt.com

