

OCTOBRE 2024

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

mon traiteur
*Pierre
Clot*
RESTAURATION

Tarte aux légumes d'antan

Une nouvelle recette aux douces saveurs de légumes de saison travaillés en purée (panais, le navet et le topinambour) agrémentée de patate douce, d'haricot vert et de Comté AOP.



Compatible avec votre menu végétarien.



Idéale pour un **menu aux saveurs d'antan** :

- céleri rémoulade, salade de lentilles, oëuf mimosa, ...
- Tarte aux légumes d'antan
- pomme au four



POUR UNE SEMAINE DU GOÛT ...
AUX SAVEURS D'ANTAN !

 En livraison
du 30 septembre au 11 octobre 2024

 GROUPE
VALENTIN
TRAITEUR



POUR UNE SEMAINE DU GOÛT ...
AUX SAVEURS D'ANTAN !

Tarte aux légumes d'antan

Une pâte brisée pur beurre garnie d'un onctueux appareil à la crème fraîche, d'une purée aux panais, navets et topinambour, agrémentée de cubes de patate douce, d'haricots verts et de Comté AOP.

LA
SEMAINE
DU
GOÛT



CONSOMMATION

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



PRATICITÉ

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

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



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Recette végétarienne 

Barquette réalisée à partir de matière végétale : carton en pure ouate de cellulose. Barquette 100% compostable et également recyclable dans la filière carton.

Barquette fabriquée en France.

 En livraison du
30 septembre au 11 octobre 2024.

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



VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g :

ENERGIE	996 kJ (soit 239kcal)	
MATIÈRES GRASSES	14,0%	MG<15%
dont acides gras saturés	8,9%	
GLUCIDES	19%	
dont sucres	3,0%	
PROTÉINES	8,4%	
SEL	0,8%	
CALCIUM (mg)	104	



non
limité

EN ENTRÉE : ce produit contient - de 15% de Matières Grasses et peut être servi de manière non limitée.

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

