
KIT DE PREPARATION POUR TARTES FLAMBEES

CHAQUE KIT COMPREND :

- LES FONDS DE TARTE FABRIQUES A KRAUTERGERSHEIM (L'ESPACE TARTES FLAMBEES),
- LA PREPARATION FROMAGERE FABRIQUEE PAR UN ARTISAN LOCAL,
- LES OIGNONS FRAIS EMINCES,
- LES LARDONS.

LE FROMAGE N'EST PAS INCLUS, EN VENTE SEPAREMENT A 10 € LE KG

KIT DE 10 TF A	22 € (2,20 €/P)
KIT DE 15 TF A	32€ (2,10 €/P)
KIT DE 20 TF A	42 € (2,10 €/P)
KIT DE 25 TF A	50 € (2,00 €/P)
KIT DE 30 TF A	60 € (2,00 €/P)
KIT DE 35 TF A	70 € (2,00 €/P)
KIT DE 40 TF A	76 € (1,90 €/P)
KIT DE 45 TF A	86 € (1,90 €/P)
KIT DE 50 TF A	90 € (1,80 €/P)
KIT DE 55 TF A	99 € (1,80 €/P)
KIT DE 60 TF A	102 € (1,60 €/P)
KIT DE 65 TF A	111 € (1,55 €/P)
KIT DE 70 TF A	115 € (1,53 €/P)
KIT DE 75 TF A	124 € (1,51 €/P)
KIT DE 80 TF A	132 € (1,51 €/P)
KIT DE 85 TF A	140 € (1,51 €/P)
KIT DE 90 TF A	145 € (1,48 €/P)
KIT DE 95 TF A	153 € (1,48 €/P)
KIT DE 100 TF A	156 € (1,43 €/P)
KIT DE 200 TF A	304 € (1,41 €/P)
KIT DE 300 TF A	444 € (1,37 €/P)
KIT DE 400 TF A	580 € (1,33 €/P)
KIT DE 500 TF A	725 € (1,33 €/P)
KIT DE 600 TF A	870€ (1,33 €/P)

TARIFS - Ingrédients HORS KIT

Pack de 10 Fonds à tarte flambée ronds	5,90 € (0,59 €/p)
Pack de 5 Fonds à tarte flambée ronds	3,32 € (0,64 €/p)
Pack de 10 Fonds à tarte flambée ovales	6,30 € (0,63 €/p)
1 Kg - Mélange prêt à l'emploi SUCRE ou SALE	4,96€ (4,96 €/ Kg)
2 Kg - Mélange prêt à l'emploi	9,85 € (4,93 €/ Kg)
5 Kg - Mélange prêt à l'emploi	23.93 € (4.79€/ Kg)
Allumettes de lardons fumés FRAIS , sans couenne et sans cartilage (conditionnement d'environ 1,2 kg)	10,80 € le kg
Oignons émincés FRAIS	4,22 € le kg
Allumettes de lardons SURGELEES , 2 kg, sans couenne et sans cartilage ⇒ Utilisation simple et rapide	17,50 € (8,75 € / Kg)
Oignons émincés SURGELES , 1 kg	3,40 € (3,40 € /Kg)
Oignons émincés SURGELES , 2,5 kg	6,80 € (2,72 € Kg)
Emmental râpé, 1 Kg	10 € (10 € / Kg)
Location Four avec support et pelle avec achat des ingrédients	15 €
Location Four avec support et pelle sans achat des ingrédients	50 €

Pour vous satisfaire pleinement, nous vous remercions par avance de passer vos commandes avant le samedi matin. Vous pourrez les récupérer dès le vendredi suivant.

Par mail : info@lacaverneduterroir.fr

ou par téléphone au 09 50 57 82 96