

AFHAALMENU

TARTEN

4-5 p 8-10p

Kaastaart natuur 14.00 19.00
Kaastaart op een speculoosbodem

Kaastaart rode vruchten 15.00 20.00
Kaastaart op een speculoosbodem, bedekt met een coulis van rode vruchten

Kaastaart dulce de leche 14.50 20.00
Kaastaart op een speculoosbodem, bedekt met dulce de leche

Kaastaart passievrucht 14.50 20.00
Kaastaart op een speculoosbodem, bedekt met een coulis van passievrucht

Worteltaart 14.50 20.00
Kruidige worteltaart. Afgewerkt met roomkaastopping of citroenglazuur (lactosevrij)

Citroen meringue 14.50 19.50
Frisse citroencreme op een Bretoens zanddeeg, afgewerkt met Italiaanse meringue

Passie meringue 15.00 20.50
Verrassende creme van passievrucht op een Bretoens zanddeeg, afgewerkt met Italiaanse meringue

Rode vruchten meringue 15.00 20.50
Rode vruchten op een Bretoens zanddeeg, afgewerkt met een laag Italiaanse meringue

Fondant  14.00 18.50
Intense pure chocolade 100% Callebaut. Glutenvrij.

Chocolademousetaart 14.00 18.50
Luchtige chocolademousse op een bodem van speculoos, afgewerkt met rozenblaadjes

Passie-speculoostaart 14.50 20.00
Luchtige speculoosmousse op een bodem van speculoos afgewerkt met een coulis van passievrucht.

Bretoense appeltaart 13.50 18.00
Smeuige appeltjes op een kruimelbodem. Geschikt om warm of koud te eten.

Appelcrumble 14.00 19.00
Gebakken appel met kaneel onder een krokante crumble

Rode vruchten crumble 14.50 20.50
Rode vruchten onder een krokante crumble

Tiramisutaart 16.50 21.50
Luchtige tiramisumousse met een vleugje Amaretto op een speculoosbodem

Banoffee 16.50 21.50
Bananen en dulce de leche op een Bretoens zanddeeg, afgewerkt met slagroom en cacao

De meeste taarten kunnen gluten-, lactose-, en/of suikervrij gemaakt worden (+2€). Vraag ernaar in de winkel of bestel online.

VEGAN  4-5 p 8-10p

 koemelkvrij  glutenvrij

Onze healthy taarten zijn gemaakt op basis van 100% plantaardige ingrediënten. Zonder dierlijke producten en zonder toegevoegde suikers.

Mangotaart 17.00 27.00
Raw food mangotaart met kokos en sojamelk. Op een bodem van dadels en kokos. Zonder toegevoegde suikers.

Aardbeientaart 17.00 27.00
Raw food aardbeientaart met kokos en sojamelk. Op een bodem van dadels en kokos. Zonder toegevoegde suikers.

VEERKANT GEBAK 10st. 20st.
Brownie 17.00 32.00
Chocolade brownie

BESTELLEN KAN 24U OP VOORHAND,
ONLINE OP WWW.TARTERIE.BE OF VIA
EMAIL NAAR HELLO@TARTERIE.BE

THEMAGEBAK

4-5 p 8-10p

Verjaardagstaart cijfer* 19.00 30.00

Op basis van koekjes zanddeeg. Beschikbare smaken: chocolade, vanille, rode vruchten, karamel of citroen. Ook geschikt als jubileum taart of voor trouwfeest.

* prijs per cijfer

Themataart 24.00 30.00

Thema- of verjaardagstaart op basis van biscuit of cake. Beschikbare smaken: chocolade, vanille, rode vruchten, karamel of citroen. Met gepersonaliseerde afbeelding of in een bepaald thema.

Pannenkoekentaart 25.00

Taart op basis van pannenkoeken. Beschikbare smaken: chocolade, vanille, rode vruchten of karamel. Kan met gepersonaliseerde afbeelding of in een bepaald thema.



CATERING

We verzorgen uw feest, event of meeting ter plaatse. Denk aan een doopfeest, babyborrel, trouwfeest, verjaardagsfeest of bedrijfsevenement.

Versillende formules beschikbaar: brunch, hapjes, quiche en/of taartbuffet

Vraag meer info en een vrijblijvende offerte via onze winkel of via hello@tarterie.be



QUICHES

2-3 p 6p

Oriëntaalse quiche 13.50 20.00

Wortel, bloemkool, curry, ras el hanout en kaneel

Groenten quiche 13.50 20.00

Seizoensgroentjes

Griekse quiche 14.00 21.00

Tomaat, feta, ajuin en oregano

Brie – Appel 14.00 21.00

Brie met verse stukjes appel, ajuin en Provençaalse kruiden

Beenham – Prei 14.00 22.00

Ovengebakken beenham, prei en Emmental

Geitenkaas – Ajuin 14.00 22.00

Geitenkaas, gekarameliseerde ajuin en Tierenteyn mosterd

Lorraine 14.00 22.00

Spekjes, nootmuskaat en Emmental

Nordic 14.50 22.50

Verse zalm, spinazie en Italiaanse kruiden

Alle quiches kunnen glutenvrij en sommige kunnen lactosevrij gemaakt worden (+2 €). Vraag ernaar in de winkel of bestel online.

TARTERIE

ARTISAN BAKING

Grote Markt 44
8570 Kortrijk
0478/82 51 30

hello@tarterie.be
www.tarterie.be

 tarterie.be
 tarterie_artisanbaking