

Qté

| | |
|----------------------|----------------------|
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |

Total



TARTEFINE
LUXEMBOURG

Qté

| | |
|----------------------|----------------------|
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |

Total

Montant total



TARTEFINE
LUXEMBOURG

Nous sommes à vos côtés pour accompagner vos évènements en famille, au travail, ou entre amis.

Nous préparons des viennoiseries, des créations de gâteaux d'anniversaire, des pains surprises, mignardises sucrées et salées et d'autres délices suivants vos envies.

Parlez-nous de vos projets, nous les réaliserons.

NUMÉRO DE COMMANDE

42 rue Demy Schlechter
L-2521 LUXEMBOURG

Horaires d'ouverture
Mardi au vendredi : 07h00 - 19h00
Samedi et dimanche : 08h00 - 17h00

Fermeture
le 25 & 26 décembre 2018
le 01 & 02 janvier 2019

SUIVEZ-NOUS
SUR FACEBOOK



(+352) 26 48 19 61

contact@tartefine.com
www.tartefine.lu



TARTEFINE
LUXEMBOURG

42 rue Demy Schlechter
L-2521 LUXEMBOURG



joyeuses fêtes de fin d'année



NOS PAINS

Pains Gris

- Pain de campagne (400gr) 3,20 €
- Pain de campagne aux noix (400gr) 3,60 €
- Pain épeautre (400gr) 2,80 €
- Pain 12 céréales (gris céréales) (400gr) 3,60 €
- Pain Gault (blé malté/seigle) (1kg) 8,00 €



Pains Noir

- Pain de seigle (400gr) 3,70 €
- Tourte de seigle (1kg) 10,00 €
- Pain All Black (noir, graines céréales) 3,80 €

Pains Blanc

- Pain boule 2,00 €
- Pain de mie (350gr) 3,50 €



Petits Pains

- Blanc 0,60 €
- Céréales 0,80 €
- Sarrasin 0,70 €
- Lardons 0,80 €
- Olives 0,80 €
- Pavot 0,70 €
- Sesame 0,70 €



NOS BÛCHES

CRÈME AU BEURRE

- VANILLE
- CHOCOLAT
- MOKA
- GRAND MARNIER
- KIRSCH
- PRALINÉ

| | |
|-------------|---------|
| 4 personnes | 20,00 € |
| 6 personnes | 24,00 € |
| 8 personnes | 32,00 € |

3 CHOCOLATS

Mousse chocolat lait, noir et blanc génoise.

CROUSTILLANT FRAMBOISE

Croustillant framboise, mousse framboise, framboise, croustillant framboise, génoise.

SANS GLUTEN

Mousse au chocolat, meringue.

PASSION & CITRON VERT

Mousse passion et citron vert croustillant citron yuzu

| | |
|-------------|---------|
| 4 personnes | 20,00 € |
| 6 personnes | 30,00 € |
| 8 personnes | 40,00 € |

SPÉCIALITÉS SALÉ

- **Cake salé** 7,50 €
olives, lardons ou tomates
- **Pain surprise Rond (8/10 personnes)** 36,00 €
saumon, jambon, saucisson, mousse de canard, fromage
- **Pain compagnard allongé (8/10 personnes)** 36,00 €
saumon, jambon, saucisson, mousse de canard, fromage
- **Réductions salées** 1,00 € pièce
mini quiches, allumettes au fromage, feuilletés saucisse, mini pizzas, mini tartefines



SPÉCIALITÉS SUCRÉ

- **Réductions sucrées** 1,00 € pièce
Savarin, Paris Brest, éclairs, tartelettes fruits, mousse chocolat, ...
- **Pain d'épices amandes** 12,00 €
- **Pain d'épices nature** 10,00 €

TARTEFINE

Bon de commande

Numéro de commande

Coordonnées

Prénom : Nom :

Adresse :

Téléphone :

Mail :

Date et heure de retrait :

Pains

| | Tranché | Qté |
|----------------------|----------------------|----------------------|
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |



Bûches

| | Nb Pers. | Qté |
|----------------------|----------------------|----------------------|
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

Total

Total