

LA
TARTERIE
PÈRE & FILLE

Des tartes pour tous vos heureux
événements !



LA CRÉATRICE



Fille et petite fille de restaurateurs, je quitte la promotion immobilière pour revenir à mes racines : celles du **goût**, du **partage** et de la **générosité**.

Grande gourmande et **amoureuse de cuisine conviviale**, j'imagine et façonne La Tarterie en Janvier 2024 avec passion.

La Tarterie ouvre ses portes aux premiers clients le 1er octobre 2024 dans le chaleureux **quartier des Carmes**, à deux pas de la Place du Salin.

C'est avec une approche à la fois **artisanale** et **inventive** que les tartes sont sublimes — sucrées comme salées — en travaillant des **produits frais** et **de saison, locaux** et souvent **bio**.

Ma cuisine a du caractère, à mon image : sincère, gourmande et généreuse.

À travers mon offre traiteur, je propose bien plus qu'un repas : une **expérience chaleureuse, colorée** et **savoureuse**, où chaque bouchée raconte une histoire de terroir, de tradition et de créativité.



Mélanie

LE CHEF

Julien, le chef aux mille talents de La Tarterie !

Fils de boulanger et **maestro des fourneaux**. Il maîtrise les pâtes à la perfection.

Son parcours accompli en cuisine **traditionnelle, gastronomique et semi-gastronomique** le conduit à Toulouse après avoir conquis les amateurs de cuisine française en passant **des Pays Bas jusqu'au Canada**.

Originaire de la Loire, il est le **cerveau culinaire** qui régale chaque jour nos clients avec ses créations aussi belles que savoureuses.

Derrière chaque tarte croustillante et chaque gourmandise sucrée, c'est **son savoir-faire qui opère**.

Il mixe les saveurs avec brio et partage son amour du bon goût avec **passion** et **créativité**.



L'ADN DE LA TARTERIE

La Tarterie vous accueille au 3 Rue de la Fonderie du mardi au samedi pour les pauses **déjeuner, Lunch** et **pauses gourmandes** à toutes heures de la journée.

Deux dimanches par mois à l'occasion de **notre brunch à volonté**, vous découvrirez nos autres créations sur mesure. **Deux buffets salés et sucrés** sont soigneusement dressés pour vous accueillir **à l'instar d'une maison d'hôtes**.

Ce lieu chaleureux dans un quartier chargé d'histoire **reflète notre cuisine conviviale et authentique**. A l'intérieur, brique de Toulouse, poutre apparente et objet d'autrefois nous rappellent les souvenirs de tendre enfance.



L'ADN DE LA TARTERIE



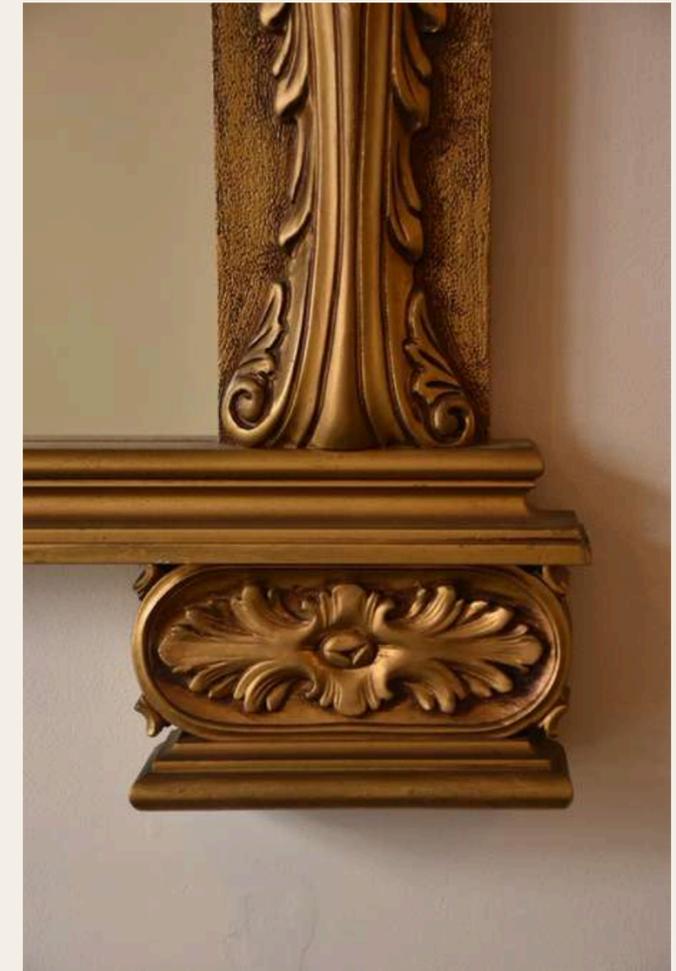
La Tarterie déploie tout son potentiel **au service de vos réceptions**, entre amis, en famille, entre collaborateurs ou toutes autres occasions de se rassembler autour de buffets gourmands.

Chaque jour nos tartes sont **foncées à la main** avec passion, mêlant **tradition** culinaire, artisanat et **créativité**, pour régaler vos convives.



Disponibles en format rond, carré ou rectangle, **nos créations** 100% maison **s'adaptent à toutes vos envies** — de 4 à 500 personnes !

Pâte croustillante, quiches généreuses, tartes fraîches de saison, nous imaginons **des formules sur mesure selon vos besoins**, sucrés comme salés.



LE SALÉ EN XL



LA NIÇOISE

Thoionade à la cream cheese,
piment d'espelette, légumes
croquants, Oeufs durs.

- 4 PARTS _____ **25€**
- 6 PARTS _____ **39€**

“Fraîche, iodée, toujours ensoleillée & un air
de Riviera dans chaque bouchée”





LA TARTE DU SOLEIL

Tomates cerises, Billes de mozzarella,
Crème de Mascarpone au Pesto
Verde

- 4 PARTS _____ **25€**
- 6 PARTS _____ **39€**

“Tomates, mozza, pesto : la dolce vita
en mode tarte”

LA TOULOUSAINE

Saucisse de Toulouse Label Rouge,
crème soubise, carottes fânes,
asperges, brocolis, oignons rouges

- 4 PARTS _____ **29€**
- 6 PARTS _____ **42€**

“La tradition toulousaine en habits de fête”





LA BOLOGNE

Mortadelle IGP de Bologne, Stracciatella de Maïs, Tapenade de poivrons confits, Pop'corn au paprika fumé

- 4 PARTS _____ **25€**
- 6 PARTS _____ **39€**

“L’Italie version pop-art”

LA PRINTANIÈRE

Petits pois assaisonnés au Citron
confit, Ricotta, Oignons cebettes, &
Burratina

- 4 PARTS _____ **27€**
- 6 PARTS _____ **42€**

“Une tarte fraîche et élégante, parfaite
pour célébrer la saison verte”





LA DUCHESSE

Façon brandade : Farce de Colin, Pomme de terre rôti façon Duchesse & Sauce Chimichurri

- 4 PARTS _____ **27€**
- 6 PARTS _____ **42€**

“Marine, fondante et bien élevée.”

LA RUSTIQUE

Butternut (remplacé avec les légumes de saison),
chèvre frais, oignon rouge

- 4 PARTS _____ **25€**
- 6 PARTS _____ **39€**

“Simplicité maîtrisée &
richesse des légumes du moment”





LA CURCUMA

Quiche au Chou-fleur, Curcuma, Fromage de brebis

- 4 PARTS _____ **25€**
- 6 PARTS _____ **39€**

“Douce, parfumée, légèrement ensoleillée ”

NOS QUICHES XXL

Au choix avec plusieurs options :
Végétarienne, au poisson ou à la viande*

DÉCOUPE 12 PARTS OU
36 BOUCHÉES APÉRITIVES

- Plaque _____ **65€**

“Intemporelle, personnalisable &
toujours aussi savoureuse”

*Nous consulter pour les suggestions du moment





FLAMMEKUËCHE XXL

Pâte feuilletée, crème fraîche, oignons rouges & lardons fumés

• LA PLAQUE _____ **49€**

DÉCOUPE : 12 PARTS
OU 24 BOUCHÉES APÉRITIVES

“Smoky, creamy, crispy : tout est là”

LE SUCRÉ EN XL

TARTE CHOCOLAT PRALINÉ

Crèmeux chocolat NOIR 60%, feuilletine &
Praliné noisette

- 6 PARTS _____ **34€**
- 8 PARTS _____ **40€**

“La tarte chocolat qui fait fondre les coeurs
(et les bonnes résolutions)”





TARTE MANGUE GRENADE

Crème diplomate à la vanille Bourbon de Madagascar,
mangue et grenade

- 6 PARTS _____ **34€**
- 8 PARTS _____ **40€**

“L'exotisme en talons vernis”

TARTE AUX FRAISES

Crème diplomate à la vanille Bourbon de Madagascar
avec fraises de saison fraîches

- 6 PARTS _____ **36€**
- 8 PARTS _____ **42€**

“L’icône sucrée du printemps, version couture”





TARTE AU CITRON

Crèmeux citron & meringue à l'italienne

- 6 PARTS _____ **34€**
- 8 PARTS _____ **40€**

“Le peps du citron, le nuage de la meringue”

TARTE FRAMBOISE PISTACHE

Crème diplomate à la pâte de pistache
avec framboises fraîches ou fraises selon la saison

- 6 PARTS _____ **36€**
- 8 PARTS _____ **42€**

“La pistache en velours, la framboise en robe rouge”





TARTE NOIX DE COCO

Coco rapée, poudre d'amande

- 8 PARTS _____ **34€**
- 12 PARTS _____ **40€**

“Tendre, douce, légèrement sauvage”

TARTE CHEESECAKE PISTACHE

Cream cheese et pâte de pistache, praliné noisettes et feuilletine, biscuit recomposé

• 8 PARTS _____ **42€**

“Onctueux, croquant, irrésistible”





FONDANT AU CHOCOLAT

Poudre d'amande, chocolat noir 60%
& Crème anglaise à la vanille Bourbon (1L)

• 8 / 10 PARTS _____ **40€**

“Format XL, noir, intense et bien coulant”

BROWNIES GOURMAND

Noix, noisettes, amandes & chocolat blanc & noir

DÉCOUPE 36 PARTS

- LA PLAQUE _____ **45€**

“Un brownie aéré et bien chargé, en XXL comme on les aime”





TARTE TATIN

Pommes de saison, caramel à sec

• 8 PARTS _____ **42€**

“Renversante, fondante, culte”

LA MIRLITON

Poudre d'amande, pâte de pistache & Brisure de framboises

- 6 PARTS _____ **36€**
- 8 PARTS _____ **42€**

“Mirliton d’hier, crush d’aujourd’hui”





TARTE BOURDALOUE

Poires de saison, poudre d'amande

- 6 PARTS _____ **36€**
- 8 PARTS _____ **42€**

“Poires fondantes et amandes câlines”

BANOFFIE PIE

Banane, Caramel à la fleur de sel
Poudre d'amande, Crème fouettée

- 6 PARTS _____ **36€**
- 8 PARTS _____ **42€**

“Un délice exotique tout en douceur”





TARTE CRUMBLE

Pêches fraîches & rôties, infusées au romarin

- 6 PARTS _____ **36€**
- 8 PARTS _____ **42€**

“Le crumble qui joue la carte du raffinement”

OPTIONS GOURMANDES ET BAR





OPTIONS GOURMANDES

Plateau de charcuterie : **Maison Garcia**

Plateau de fromages : **Chez Xavier**

Création de saison de la Tarterie :

Salade travaillée
Velouté & Gaspacho
Salade de fruits frais

OPTION BAR À SPRITZ

Installation d'un bar à Spritz **Lillet**
(Bouteille Lillet blanc et/ou rosé)

Inclus :

- Glaçons aux agrumes
- 5 Sceaux à glace
- Verres à pied Lillet
(jusqu'à **60** personnes)

MODALITÉS





DÉLAIS & PRISE DE COMMANDE

À la carte de saison : **24h à l'avance**

Formule traiteur sur mesure :
prévoir un délai de **6 jours ouvrés**

LIVRAISON

Nous consulter pour les forfaits
livraison :

25 km max autour de Toulouse
sur devis avec prestataires pour
les distances + de 25km

Pour commander :

MAIL , téléphone & Instagram



CONTACTS

MAIL

contact@latarterietoulouse.fr

TÉLÉPHONE

06 76 18 37 55

ADRESSE

3 Rue de la Fonderie, 31000 Toulouse



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



RETOUR CLIENTS

★★★★★ il y a 2 mois

À emporter | Autre | 1-10 €

Je crois qu'on a tous sous-estimé le délice que peut représenter un gâteau... bon sang c'est un perfect 30/30, tous les convives ont fait d'excellents retour sur les gâteaux, foncez à la Tarterie !!

★★★★★ il y a une semaine

NOUVEAU

Un super lieu avec une super personne pour le tenir !

Un grand Merci à Mélanie qui à su nous recevoir lors de la privatisation du lieu.

Plats excellents, cocktails parfaits !

Rien à redire si ce n'est foncez !

A très vite !

Math

★★★★★ il y a un mois

Repas sur place | Autre

Nous avons déjà eu l'occasion de manger à la Tarterie et avons passé un agréable moment.

Nous avons donc fait appel à Mélanie, la gérante, pour organiser la soirée d'anniversaire de nos parents.

Tout a été parfait : de l'accueil, au repas ainsi que la playlist musical, tout à fait appropriée et adaptée à l'ambiance intime que nous recherchions.

Mélanie s'est montrée tout à fait à l'écoute et disponible au long de ce moment et a grandement contribué à la réussite de la fête.

Un énorme merci à elle pour sa patience et sa gentillesse !

Nous reviendrons et recommandons très vivement ce salon de thé/restaurant !

★★★★★ il y a 3 mois

Repas sur place | Déjeuner | 20-30 €

Repas de groupe et tout était très bien organisé ! Des produits faits maison et un service très agréable. Mention spéciale pour la tarte tatin que je recommande vraiment !

