



# P'TIT BOUT D'ALSACE

Food-Truck & Produits artisanaux

Attention à vos papilles, c'est  
dangereusement addictif!



## À PROPOS

Récemment implantés dans le Sud-Ouest, nous proposons plusieurs variétés de tartes flambées ou prénommées <<Flammekueches>> cuites au feu de bois en moins d'une minute (soit 120pcs/h) ainsi que des gourmandises réalisées entièrement à la main et certifiées Agriculture Biologique.

Nos gammes sont issues de recettes authentiques alsaciennes transmises de génération en génération et élaborées artisanalement par nos soins.

Garanties sans huile de palme ni conservateur ajouté, les matières premières sont également sélectionnées essentiellement avec soin auprès de producteurs régionaux pour une parfaite traçabilité.

## AUTHENTIQUES TARTES FLAMBÉES ALSACIENNES

Un anniversaire, un baptême, un mariage, une fête de famille ou une manifestation, c'est avec un grand plaisir de vous proposer nos prestations sur mesure.

**AU SERVICE  
DES PARTICULIERS,  
DES ASSOCIATIONS ET DES  
ENTREPRISES**

**PRESTATION DE SERVICES SUR DEVIS**



# NOS TARIFS

- La Traditionnelle : 8€

(Ø33cm, crème assaisonnée, oignons et lardons)

- La Forestière : 9€

(Ø33cm, crème assaisonnée, oignons, lardons, champignons et ail)

- La Flamms' "Apéro" : 9.50€  
(sur planche en bois)

(Ø33cm, crème assaisonnée, oignons, lardons, emmental, champignons et ail)

Toutes nos "Flammekueches"  
peuvent être préparées  
"sans lardons"



## Notre Stand



© P'tit Bout d'Alsace

# NOTRE SÉLECTION

VRAC & IDÉES CADEAUX



## LES "CŒURS" CHOCO-NOISETTES

Un grand cœur cannelé à la noisette et accompagné d'une délicieuse pâte à tartiner certifiée "FairTrade\*" ..aaaah mais quel délice !

\*Chocolat issu du Commerce Équitable



## LES "LINZER" À LA CONFITURE

Appelés "Spitzbuebe" en terre alsacienne, ces biscuits avec leurs zestes de citron ainsi que leur confiture framboise sont l'harmonie parfaite entre le sucré et l'acidulé.

## NOS "P'TITS APÉROS"

Du Comté AOP, du sésame, des tomates séchées assaisonnées avec du piment de Cayenne, de la fleur de sel mais également de la noix de cajou et du curry, voilà des saveurs qui devraient éveiller votre curiosité gustative !





**79110 - VALDELAUME**

[contact@ptitboutdalsace.fr](mailto:contact@ptitboutdalsace.fr)

+ 33 (7) 83 51 32 48

[www.ptitboutdalsace.fr](http://www.ptitboutdalsace.fr)

