



Thierry WACH

Tel : 06.74.72.69.87

E-mail : [Tyflams@orange.fr](mailto:Tyflams@orange.fr)

S.A.S. TY FLAM'S

SIRET 919 754 432 00012 R.C.S. Rennes

 ty\_flams

 TY FLAMS

# « Ty Flam's... LA Flammekueche »



## Saison 2025

# [www.tyflams.fr](http://www.tyflams.fr)

Version du 10 Novembre 2024

## PRESENTATION

Ty Flam's, **food truck à Rennes**, parcourt la métropole pour vous faire découvrir les plaisirs culinaires d'Alsace.

Vous avez peut-être déjà goûté une flammekueche, mais avez-vous dégusté LA recette authentique alsacienne ? Celle avec une **pâte fine et croustillante** garnie d'un mélange de crème fraîche et fromage blanc, de lardons et d'oignons ? De la recette traditionnelle à des versions plus originales, comme le chèvre-miel ou la forestière, Ty Flam's vous propose de (re) découvrir ce symbole gastronomique de l'est de la France.

Thierry, avec ses racines profondément ancrées en Alsace, a toujours eu une affection particulière pour la flammekueche. Une spécialité régionale qui évoque des souvenirs d'enfance et de partage. Il apprend alors tous les secrets de la préparation de cette recette unique auprès d'un **membre de la confrérie de la tarte flambée en Alsace**. Dans sa cuisine, il privilégie **le fait maison** et les **ingrédients frais** de qualité pour vous régaler.

Pour l'**apéritif** ou comme **plat principal**, la flammekueche se déguste sans faim, et sans fin ! Roulée ou pliée, savourez-la du bout des doigts dans une ambiance conviviale. Eh oui, une tarte flambée dans la tradition, ça se partage !

Et pour terminer sur une note sucrée, ne manquez pas un des **desserts de la maison** : la tarte aux pommes à l'alsacienne. Cette recette transmise par son papa, ancien pâtissier, vous offre une touche de douceur et de nostalgie à chaque bouchée. Ou alors, pour les événements, la flammekueche sucrée pomme-cannelle flambée au Calvados.

Ty Flam's, c'est le traiteur de vos événements particuliers et professionnels. Une idée originale en Bretagne, une délicieuse surprise pour vos invités.

### 3 raisons de choisir Ty Flam's : C'est délicieux, convivial et économique



La tarte flambée se déguste comme un encas, à emporter, ou s'organise entre amis autour d'un repas complet. Les accompagnements sont généralement des salades vertes. Les desserts sont des tartes aux fruits à l'alsacienne (pommes, mirabelle, prunes), ainsi que des Kouglofs

## LES FLAMMEKUECHES

Les flammekueche salées se déclinent en plusieurs sortes : traditionnelle, gratinée, végétarienne, forestière, munster et Chèvre /miel.

Flammekueche, sur la photo de gauche à droite : **Munster, chèvre /miel, forestière, traditionnelle**



La flammekueche sucrée est aux **pommes, avec de la cannelle, flambée au Calvados**





## EVENEMENTS PRIVES



***Un anniversaire, un mariage, une fête de famille ou une manifestation, nous venons chez vous, pour vous préparer d'excellentes flammekueche !***

Il est très important de **vérifier en amont, dès le devis, que le food-truck puisse manœuvrer et accéder à son emplacement**, en fonction de la longueur, largeur et hauteur. Le passage par les chemins et la proximité de végétation qui rayant le caisson est à proscrire.

***Dimension Food Truck : longueur 6m50 x largeur 2m20 x hauteur 2m90***

Le jour J, notre équipe se rend sur place **une heure avant le début du service** afin de nous installer convenablement et de préparer le service. Le préchauffage du four dure 30 à 45 mn environ. Pendant ce temps **nous assemblons d'avance les premières flammekueche salées**, dans l'attente du GO et pouvoir contenter le plus de convives possibles dès le début du service.

Le service quant à lui se fera directement à notre Food Truck. Les flammekueche sont servies chaudes sur des planches, découpées, prêtes à être posées sur vos tables.

**La flammekueche se partage dans un esprit de convivialité.** Découpée, chacun roule sa part avec les doigts. **Les serviettes sont fournies.**

Si vous avez prévu des flammekueches sucrées, nous marquons une pause après les salées. Une fois le service terminé, nous reprenons la route !

**Et pour les végétariens, intolérants et allergiques ?** Il est toujours possible de retirer des ingrédients, comme les lardons par exemple afin de satisfaire les végétariens, ou les oignons. Par contre, les rares intolérants au lactose ou au gluten devront se passer de flammekueche....

## Des formules adaptées à votre événement

*« A Volonté », « A La Carte », « Sur Mesure »*

*35 personnes minimum en formule « A volonté » à partir de 12,90 € / personne*

*OU*

*Tarif « A la carte », avec au minimum 50 flammekueches.*

*Rapidité de service pour 35 à 200 personnes, 100 Km autour de Rennes*

**Demandez un devis !**

## LE FOOD TRUCK

Il n'y a pas besoin de puissance électrique. Une simple prise suffit. L'électricité sert seulement pour l'électronique du four à gaz, les frigos basse consommation et l'éclairage intérieur en leds. Autonomie électrique possible sur batterie. Préférence pour un branchement électrique 230 V qui garantit une durée du service de plus de 4 heures.

**Dimension Food Truck : longueur 6m50 x largeur 2m20 x hauteur 2m90**







**Une flammekueche cuit en 2 minutes, ce qui permet de restaurer un grand nombre de personnes en très peu de temps. Des racks permettent de préparer à l'avance plus de 25 flammekueche. Four à gaz 6 pizzas / Flammekueche – capacité 60 à 70 Flammekueche / heure**





