



CARRÉMENT
TARTE



www.carrementtarte.com



Un produit Unique, Original et Gourmet,
réalisé par des chefs, pour des chefs.

*An Unique, Original & Gourmet product,
prepared by chefs for chefs.*



HISTOIRE

Marque de pâtisserie gourmet, nous mettons un point d'honneur à offrir des produits de qualité et d'exception. Nous faisons quotidiennement le choix d'ingrédients simples et naturels seulement. Notre marque est un mélange de travail, passion et finesse. Nous sommes fiers de perpétuer la tradition artisanale pur beurre, celle de l'excellence pâtissière. Notre sablé n'est pas croquant par hasard... Retrouvez cette signature dans nos produits carrés gourmets et tellement élégants !



***Gourmet brand of pastries**, we make it a point of honor to offer quality products. Every day, we made the choice of using natural and simple ingredients only. Our brand is above all a mixture of work, passion and finesse. We are proud to perpetuate the pure butter tradition, the one of pastry excellence. Our crust is not so crunchy by chance ... Discover this real signature in our delightful and so elegant gourmet products!*

Les bénéfices

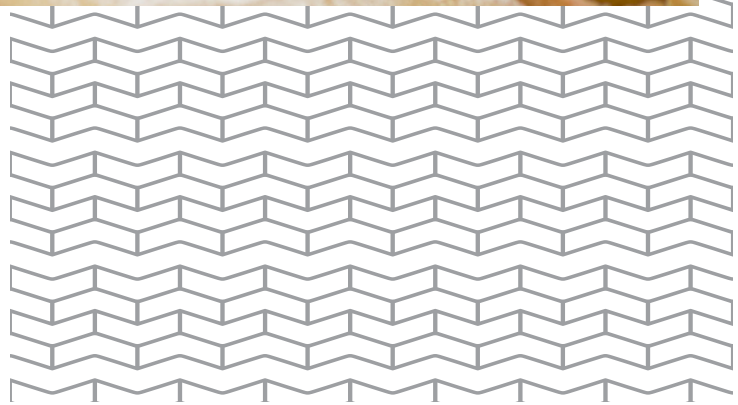
- Pâte maison, 100% Pur Beurre
- Sans matières grasses hydrogénées
- Sans additifs ni agents de conservations
- Produit artisanal et gourmet
- Ingrédients simples et naturels
- Préparés par nos maîtres pâtisseries
- Aliments du Québec
- Prêt à l'emploi
- Réhausser les rayons



The benefits

- Homemade Crust, 100% Pure Butter
- Without hydrogenated fat
- No additives nor preservatives
- Handmade and gourmet product
- Only natural ingredients
- Prepared by our pastry chefs
- Aliments du Québec
- Ready to use
- Raise ray





VALEURS

Sans Compromis : Nous partageons une vision commune concernant la qualité. Nous mettons un point d'honneur à travailler avec des produits nobles et naturels sans agents de conservation ni additifs.

No compromise: We share a common vision about the quality. We make it a point of honor to offer exceptional and natural products without preservatives nor additives.

Savoir-faire : Nous sommes heureux de travailler chaque jour avec nos maîtres pâtisseries, passionnés par leur métier.

Expertise: We are pleased to work every day with our pastry chefs, passionate about their job.

Humain : Notre entreprise est familiale et chaleureuse. Nous pensons que bonheur et efficacité vont de pair au travail.

Human: Our business is a family and caring company. We consider that happiness and effectiveness go hand in hand at work.

Qualité – Prix : Nous souhaitons vous offrir le vrai goût avec d'excellents ingrédients, c'est pourquoi nous ne serons jamais les moins chers du marché.

Price-quality: We want to offer you the real taste with excellent ingredients only, that is why we will never be the cheapest on the market.



SOMMAIRE



08



Les Carrés Sucrés
| *Sweety Squares*

10



Les Carrés Salés
| *Salty Squares*

12



Les Minis
| *Mini's*



LES SUCRÉS

SWEETY SQUARES



Citron Meringue | Lemon Meringue

• 100 g / 550 g

Pâte 100% pur beurre; un parfait équilibre entre acidité et douceur; citron pur jus; vendu congelé | 100% pure butter crust; a perfect sweetness and acidity balance; pure juice lemon; sold frozen.

DLUO / BBD: 3 mois / months (-18° C)

Produit carton / Products case: 18

Produit emballé à l'unité / Packaged product per unit



Pacanes | Nuts

• 100 g / 550 g

Pâte 100% pur beurre; au sirop d'érable; vendu congelé | 100% pure butter crust; with maple syrup; sold frozen.

DLUO / BBD: 1 an / year (-18° C)

Produits carton / Products case: 18

Produit emballé à l'unité / Packaged product per unit



Lime - coco | Lime - Coconut

• 100 g / 550 g

Pâte 100% pur beurre; lime pur jus et colorant naturel; vendu congelé | 100% pure butter crust; pure juice lime & natural colour; sold frozen.

DLUO / BBD: 3 mois / months (-18° C)

Produits carton / Products case: 18

Produit emballé à l'unité / Packaged product per unit



Chocolat Noir | Dark Chocolate

• 100 g / 550 g

Pâte 100% pur beurre; chocolat noir Cacao Barry; vendu congelé | 100% pure butter crust; dark chocolate Cacao Barry; sold frozen.

DLUO / BBD: 3 mois / months (-18° C)

Produits carton / Products case: 18

Produit emballé à l'unité / Packaged product per unit



Sucre à la crème | Sugar fudge

• 100 g / 550 g

Pâte 100% pur beurre; au sirop d'érable; vendu congelé | 100% pure butter crust; with maple syrup; sold frozen.

DLUO / BBD: 3 mois / months (-18° C)

Produits - carton / Products - case: 18

Produit emballé à l'unité / Packaged product per unit



Conseil de notre pâtissier

Sortir les tartelettes de leur emballage.

Au four : placer les tartelettes sur une plaque à cuisson pendant 5 minutes dans un four préchauffé à 350°F. Laisser reposer 5 minutes avant de servir. **Au réfrigérateur :** placer les tartelettes dans une assiette et laisser décongeler 1 heure. Laisser à température ambiante 5 minutes avant de servir.

A savoir : La Pacane se conserve 1 an au congélateur et 14 jours à température ambiante !

A tip from our pastry chef

Remove the tarts from their packaging.

In the oven: place the tarts on a baking sheet during 5 minutes in a preheated oven at 350°F. Let stand 5 minutes before serving. **In the fridge:** place the tarts in a plate and let defrost 1 hour. Let stand 5 minutes at room temperature before serving.

Good to know: our nuts tart can be stored 1 year in freezer and 14 days at room temperature!



Les +

- + 100% Pur Beurre, sans matières grasses hydrogénées, ni additifs ni conservateurs
- + Pâte maison Carrément Tarte
- + Produit artisanal d'exception fabriqué au Québec, Canada
- + Option végétarienne
- + Ingrédients naturels
- + Conditionnement solide qui évite les bris
- + Prêt à servir
- + Savoureux et intemporel

The benefits

- + 100% Pure Butter, without hydrogenated fat, no additives nor preservatives
- + Handcrafted crust Carrément Tarte
- + Exceptional handmade product made in Quebec, Canada
- + Vegetarian option
- + Natural ingredients
- + Packaging that avoid breakage
- + Ready to use
- + Tasty & Timeless

LES SALÉS

SALTY SQUARES



Champignons - Parmesan | Mushrooms - Parmesan

• 210 g / 600 g

Pâte beurre; vendu congelé | Savory crust with butter sold frozen.

DLUO / BBD: 6 mois / months (-18°C)

Produits - carton / Products - case: 18

Produit emballé à l'unité / Packaged product per unit



20 - 25 minutes
à 350 °F.

Cuit



Chèvre - Epinards | Goat cheese - Spinach

• 210 g / 600 g

Pâte beurre; fromage de chèvre du Québec; vendu congelé | Savory crust with butter; goat cheese from Quebec; sold frozen.

DLUO / BBD: 6 mois / months (-18°C)

Produits - carton / Products - case: 18

Produit emballé à l'unité / Packaged product per unit



20 - 25 minutes
à 350 °F.

Cuit



Poireaux - Brie | Leeks - Brie cheese

• 210 g / 600 g

Pâte beurre; délicieux fromage brie du Québec; vendu congelé | Savory crust with butter; delightful brie cheese from Quebec; sold frozen.

DLUO / BBD: 6 mois / months (-18°C)

Produits - carton / Products - case: 18

Produit emballé à l'unité / Packaged product per unit



20 - 25 minutes
à 350 °F.

Cuit



Lorraine | Lorraine

• 210 g / 600 g

Pâte beurre; jambon et fromage du Québec; vendu congelé | Savory crust with butter; cheese and ham from Quebec; sold frozen.

DLUO / BBD: 6 mois / months (-18°C)

Produits - carton / Products - case: 18

Produit emballé à l'unité / Packaged product per unit



20 - 25 minutes
à 350 °F.

Cuit



Légumes | Vegetable

• 210 g / 600 g

Pâte beurre; courgettes, oignons, poivrons verts et poivrons rouges; vendu congelé | Savory crust with butter; zucchinis, onions, green pepper and red pepper; sold frozen.

DLUO / BBD: 6 mois / months (-18°C)

Produits - carton / Products - case: 18

Produit emballé à l'unité / Packaged product per unit



20 - 25 minutes
à 350 °F.

Cuit



Conseil de notre pâtissier

Sortir les quiches de leur emballage.

Au four : placer les quiches sur une plaque à cuisson pendant 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 350°F. Laisser reposer 3 minutes avant de servir. **Au micro-ondes :** environ 3 minutes et laisser reposer 1 minute avant de servir.

A tip from our pastry chef

Remove the quiche from their packaging.

In the oven: place the quiche on a baking sheet during 20 to 25 minutes in a preheated oven at 350°F. Let stand 3 minutes before serving. **In the microwave:** about 3 minutes and let stand 1 minute before serving.



Les +

- + 100% Pur Beurre, sans matières grasses hydrogénées, ni additifs ni conservateurs
 - + Pâte maison Carrément Tarte
- + Produit artisanal d'exception fabriqué au Québec, Canada
 - + Option végétarienne
 - + Ingrédients naturels seulement
- + Conditionnement solide qui évite les bris
 - + Prêt à servir
- + Savoureux et intemporel

The benefits

- + 100% Pure Butter, without hydrogenated fat, no additives nor preservatives
 - + Handcrafted crust Carrément Tarte
- + Exceptional handmade product made in Quebec, Canada
 - + Vegetarian option
 - + Only naturals ingredients
- + Packaging that avoid breakage
 - + Ready to use
- + Tasty & Timeless

LES MINIS

MINI'S



Assortiment canapés salés | *Savory bites assorted*

- 15 g par unité / per unit

Pâte 100% pur beurre; champignons parmesan • poireaux brie • chèvre • légumes • lorraine; vendu cru congelé | *100% pure butter crust; mushrooms parmesan • leeks brie cheese • goat cheese • vegetables • lorraine; sold raw frozen.*

DLUO / BBD: 6 mois / months (-18° C)
Produits - carton / Products - case: 60



Assortiment canapés sucrés | *Sweet bites assorted*

- 20 g par unité / per unit

Pâte 100% pur beurre; chocolat noir • fraise rhubarbe • sucre à la crème • citron • lime • framboise; vendu congelé | *100% pure butter crust; dark chocolate • strawberry rhubarb • sugar fudge • lemon • lime • raspberry; sold frozen.*

DLUO / BBD: 3 mois / months (-18° C)
Produits - carton / Products - case: 60



Nouveau



Duo Mini Collation | *Mini Duo Snack*

- 2 x20 g par unité / per unit

Pâte 100% pur beurre; chocolat noir/caramel • vendu congelé
100% pure butter crust; dark chocolate caramel • sold frozen.

DLUO / BBD: 6 mois / months (-18° C)
1 mois au sec / 1 month dry
Produits - carton / Products - case: 35



Nouveau



Financier | *Financier (Almond cake)*

- 50 g par unité / per unit

Moelleux aux amandes; nature /chocolat • vendu congelé
Spongy almond cake; nature / chocolate • *sold frozen.*

DLUO / BBD: 6 mois / months (-18° C)
5 jours au sec sous cloche (à température ambiante) / 5 days dry under a cloche (room temperature)

Produits - carton / Products - case: 36



Les +

- + 100% Pur Beurre, sans matières grasses hydrogénées, ni additifs ni conservateurs
- + Pâte maison Carrément Tarte
- + Produit artisanal d'exception fabriqué au Québec, Canada
- + Produit congelé
- + Ingrédients naturels seulement
- + Conditionnement solide qui évite les bris
- + Prêt à l'emploi

The benefits

- + 100% Pure Butter, without hydrogenated fat, no additives nor preservatives
- + Handcrafted crust Carrément Tarte
- + Exceptional handmade product made in Quebec, Canada
- + Frozen product
- + Only naturals ingredients
- + Packaging that avoid breakage
- + Ready to usedays at room temperature



Conseil de notre pâtissier

- **Les canapés salés** : conserver au congélateur. Sortir les minis de leur emballage et placer les sur une plaque. Prévoir 15 mn à 20 mn au four préchauffé, thermostat 350°F. Leur donner quelques minutes à la sortie du four pour tiédir et laisser tous les ingrédients dégager leur généreux parfum.
- **Les canapés sucrés** : conserver au congélateur. Sortir 5 à 10 minutes avant consommation. Pour un maximum de saveur, laisser les Minis reprendre la température ambiante.

A tip from our pastry chef

- **Savory bites**: keep frozen. Remove the Mini's from their packaging and put them on a baking plaque. Let them from 15 mn to 20 mn in the oven, 350°F. Then, cool down for a few minutes for a maximum of flavor.
- **Sweet bites**: keep frozen. Take out of the freezer 5 or 10 minutes before serving. For a truly authentic taste, leave the Mini's at room temperature.



WEB

www.carrementtarte.com



Suivez-nous sur les réseaux sociaux. Chaque semaine, de nouvelles photos sont publiées. Retrouvez notre savoir-faire, nos créations ou encore nos participations !



Follow us on the social media. Every week, new pictures are published. You find our know-how, our creations or our future event participations !



“

De toutes *les passions*, la seule vraiment respectable
me paraît être *la gourmandise*.

Guy de Maupassant





CARRÉMENT
TARTE

5563 rue Fullum,
H2G 2H5 Montréal, QC
514 309-1025
info@carrementtarte.com
www.carrementtarte.com