



# Tarte au saumon



Surgelé

Frais

*Tarte au saumon, ronde, surgelée ou réfrigérée, pièce de 1,45 à 2,9 kg.*

*La tarte au saumon est le plus souvent passée au four traditionnel avant d'être servie aux convives. Elle peut être agrémentée d'une petite salade verte.*

Côté répartition, nos trois offres sont plutôt homogènes. La quantité de pâte brisée mise en œuvre est effectivement comprise entre 25 et 26,6 %, alors que celle concernant la garniture se situe entre 73,4 et 75 %. On constate que si pour deux offres la pâte brisée est confectionnée "pur beurre", la 3<sup>ème</sup> est par contre à base de margarine, ce qui rend en général cette dernière un peu moins savoureuse. Au niveau de la garniture, bien que cette offre possède un pourcentage de saumon fumé assez similaire aux autres (5,5 % contre 5 %), elle est toutefois moins riche en saumon non fumé (seulement 8 % au lieu de 26 %). Elle présente également une différence en ce qui concerne le légume utilisé. Alors que les deux autres offres mettent en œuvre des épinards, celle-ci est confectionnée avec du brocoli. Cela n'aura bien entendu aucun impact sur la qualité du produit, il s'agit juste dans ce cas d'une question de goût. Notons également que cette dernière est proposée surgelée, ce qui nécessitera donc un temps de passage au four un peu plus long que pour le reste de la sélection (40 minutes au lieu de 20).

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

*La tarte au saumon peut aisément remplacer la traditionnelle quiche lorraine afin de répondre à certains régimes de conviction.*

### Thèmes & Recettes

*Le goût :  
Quiche saveurs mer et jardin  
La couleur :  
Déclinaison verte et rose*

## LE SAVIEZ-VOUS ?

En Lorraine, le mélange d'œuf et de crème fraîche utilisé pour garnir les tartes, qu'elles soient salées ou sucrées, et les quiches est appelé "migaine". En Franche-Comté il porte le nom de "goumeau" (ce terme pouvant également désigner une pâte à crêpes). Dans le reste de la France, ce mélange est tout simplement connu sous le nom "d'appareil".

## TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	40836	224 kcal	10,4 %	11,6 %	1,0 %	15,0 %	7,5 %	0,77 g	0,69	BRAKE L'Art et la Marnière
DAVIGEL	12337770	237 kcal	9,8 %	10,8 %	1,7 %	16,6 %	8,7 %	0,93 g	0,59	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
TRANSGOURMET	237623	231 kcal	8,4 %	14,9 %	2,0 %	15,1 %	7,4 %	0,78 g	0,55	DESSAINT FOOD SERVICES Marque NC

## COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Répartition et %	Type de saumon et %	Type de légume et %	Autres ingrédients	Industriels Marque
BRAKE	40836	Quiche gourmande aux 2 saumons	ronde, cuite, Ø 30 cm	pâte brisée pur beurre 26,6 %, garniture 73,4 %	saumon* 26,6 %, saumon* fumé 5 %, *Salmo salar élevé en Ecosse	épinard 13,3 %	farine de blé 15,7 %, crème 13,1 %, lait 3,3 %, protéines de lait 0,1 %, beurre 6,3 %	BRAKE L'Art et la Marnière
DAVIGEL	12337770	Quiche aux 2 saumons	ronde, cuite, Ø 30 cm	pâte brisée pur beurre 26,6 %, garniture 73,4 %	saumon* 26 %, saumon* fumé 5 %, *Salmo salar élevé en Norvège	épinard 13 %	farine de blé 14,7 %, crème 13 %, lait 3,2 %, protéines de lait % NC, beurre 7 %, sucre inverti % NC	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
TRANSGOURMET	237623	Tarte saumon brocolis	ronde, cuite, Ø 26 cm	pâte 25 %, garniture 75 %	saumon* 5,5 %, saumon* fumé 8 %, *Salmo salar, lieu élevage NC	brocoli 16 %	farine de blé % NC, crème fraîche % NC, margarine végétale % NC, sucre % NC	DESSAINT FOOD SERVICES Marque NC

	Référence	Additifs Agents de texture	Allergène majeurs	Pays de transformation	DLC/DDM	Présentation Calibre Dimension	Industriels Marque
BRAKE	40836	aneth, poivre, anti-agglomérant, substance de transfert, colorant, émulsifiant, épaississant	gluten, lait, œuf, poisson	France	18 jours	réfrigéré, sous atmosphère protectrice, 2,9 kg, barquette plastique, 1 pièce par carton	BRAKE L'Art et la Marnière
DAVIGEL	12337770	aneth, poivre, agent de traitement de la farine, amidon de blé, colorant, émulsifiant, épaississant	gluten, lait, œuf, poisson	France	18 jours	réfrigéré, sous atmosphère protectrice, 2,9 kg, moule cerclage bois, 1 pièce par carton	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
TRANSGOURMET	237623	poivre, amidon de maïs, correcteur d'acidité	gluten, lait, œuf, poisson	France	12 mois	surgelé, IQF, 1,45 kg, présentation NC, 3 pièces par carton	DESSAINT FOOD SERVICES Marque NC

## Références

- La gamme de tartes , Cuisine à la française, un patrimoine à partager  
<https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/idees-pour-recevoir/articles/24-gammes-de-tartes>

- Recettes de tourtes : Solides tourtes salées, délicates tourtes sucrées  
<https://montagne-hautlanguedoc.com/recettes-de-cuisine-traditionnelle-de-france/recettes-de-tourtes/>

- Décret n°2011-2227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire  
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614716&categorieLien=id>

- L'Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire  
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015. Base de données AIDOMENU, Panel d'acheteurs de collectivités