



Thierry WACH

Tel : 06.74.72.69.87

E-mail : Tyflamm@orange.fr

TY FLAMM

SIRET xxxx R.C.S. Rennes

« Ty Flamm... LA Flammekueche »



Saison 2026

<https://tyflamm.fr>

PRESENTATION

Ty Flamm, **traiteur de flammekueches 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 Flamm vous propose de (re) découvrir ce symbole gastronomique de l'est de la France.

Thierry Wach est alsacien et 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. Ou alors **la flammekueche sucrée pomme-cannelle flambée au Calvados**.

Ty Flamm, 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 Flamm : C'est délicieux, convivial...et ça change !



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 FLAMMEKUECHES

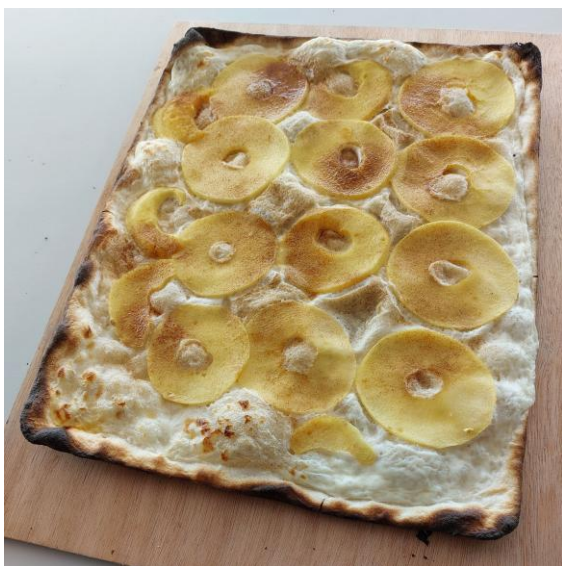
Les flammekueche salées se déclinent en plusieurs sortes : **Traditionnelle, gratinée, végétarienne, forestière, munster et Chèvre /miel, saumon / chèvre.**

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



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

Tarte aux pommes à l'alsacienne (avec un pudding vanillé)



EVENEMENTS PRIVES

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

Le jour J, notre équipe se rend sur place **une à deux heures avant le début du service** afin de nous installer convenablement et de préparer le service. Le préchauffage des fours électriques 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 au buffet, à la sortie des fours. Les flammekueches sont servies chaudes sur des planches, découpées en 8 ou 12, 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 intolérants au gluten devront se passer de flammekueche....

Les équipements

Les fours

Ty Flamm est équipé de 3 fours électriques à pizza, 1 ou 2 chambres

Un four électrique 1 chambre consomme 2000 W, un four électrique 2 chambres consomme 3000 W. La consommation d'un four Ty Flamm est équivalente à celle d'un four électrique domestique, à des plaques électriques, ou d'un sèche-linge.

Une prise électrique ordinaire permet à coup sûr de faire fonctionner 2 fours. Brancher les fours sur des prises reliées à des fusibles différents permet de répartir la puissance

Les fours sont installés sur une desserte inox sur roulettes, dans votre cuisine, votre garage, ou dans votre jardin. Il est recommandé d'y avoir une hotte, ou de laisser le garage ouvert.

Le mobilier

Ty flamm apporte si son mobilier pour assembler les flammekueches. Il est possible de louer du mobilier supplémentaire (tables, chaises, mange-debout). Nous consulter.

Nous disposons d'un barnum utilisable en cas de pluie, si les fours sont prévus de fonctionner en extérieur

Le réfrigérateur

Nous disposons de caisses isothermes et d'un frigo portatif pour le transport. Toutefois, il nous faudra un réfrigérateur sur place pour assurer la conservation des denrées dans la durée.

La remorque

Nos équipements et tout ce qu'il nous faut est transporté dans une petite remorque de 100 x 150 cm attelée à la voiture. Cela ne pose donc aucun problème pour l'accès

Les différentes formules

Dans nos fours, une flammekueche cuit en 2 à 3 mn. Notre capacité est de 40 à 50 flammekueches par heure. Nous pouvons servir jusqu'à 60 à 100 convives, selon la durée prévue pour le service.

Nous vous proposons soit une formule « A la carte », soit une formule « A volonté ».

La formule « A volonté » n'est applicable que si Ty Flamm est le seul traiteur participant à l'événement. Dans cette formule, nous comptons seulement les convives de plus de 12 ans.

Nous nous déplaçons pour un chiffre d'affaire minimum de 400 € TTC, hors frais de déplacement, soit 20 à 30 personnes.

Nous nous déplaçons à environ 100 km autour de Rennes. Les frais de déplacement sont calculés en nombre de kilomètres de distance, entre le lieu de l'événement et notre siège social à la Chapelle Thouarault (35)

Tarifs

Notre société est une auto-entreprise. Les tarifs sont en franchise de TVA

Formule « A la carte »

Désignation du produit	Prix Unitaire
Salé : Flammekueche traditionnelle <i>(lardons, oignons)</i>	9 €
Salé : Flammekueche gratinée <i>(lardons, oignons, emmental)</i>	10 €
Salé : Flammekueche végétarienne <i>(oignons, champignons, emmental) ou (oignons, champignons, chèvre)</i>	10 €
Salé : Flammekueche Munster <i>(lardons, oignons, fromage de Munster)</i>	11 €
Salé : Flammekueche chèvre miel <i>(lardons, fromage de chèvre, miel)</i>	11 €
Salé : Flammekueche forestière <i>(lardons, oignons, champignons, emmental)</i>	12 €
Salé : Flammekueche poulet au curry <i>(oignons, émincé de poulet mariné au curry, emmental)</i>	12 €
Salé : Flammekueche saumon chèvre <i>(Saumon fumé, fromage de chèvre, poivre, jus de citron)</i>	13,90 €
Dessert sucré : Flammekueche Pommes – Cannelle – Calvados <i>(flambée Calvados)</i>	12 €
Sucré : part de tarte aux pommes maison à l'alsacienne	3,50 €

Rq : les « lardons » sont des allumettes de lardons

Formule « A volonté »

Désignation	Prix Unitaire
Formule « Traditionnelle » <i>Flammekueches : traditionnelle, gratinée, forestière, végétarienne</i>	13,90 €
Formule « Gastronomique » <i>Flammekueches : traditionnelle, gratinée, forestière, végétarienne, munster, chèvre miel, poulet au curry</i>	15,90 €

Associé à une formule « A volonté », vous pouvez ajouter des desserts à la carte, selon les tarifs précédents

- **Flammekueche Pommes – Cannelle – Calvados**
- **Tarte aux pommes maison à l'alsacienne**

Frais de déplacement

Les 15 premiers km sont pour nous. Nous facturons 2,10 € par kilomètre de distance restante, entre le lieu de l'événement et notre siège social à la Chapelle Thourault (35)

Informations et commande

Thierry Wach

+33 (0)6 74 72 69 87

tyflamm@orange.fr



<https://share.google/1WdCgWjvlo4qdins9>



<https://tyflamm.fr>



https://www.instagram.com/ty_flamm/



<https://www.facebook.com/100087071433048/>

Annexe 1 : les flammekueches et desserts

Flammekueche Traditionnelle



Lardons
Oignons



Flammekueche Gratinée



Lardons
Oignons
Emmental



Flammekueche Forestière



Lardons
Oignons
Champignons de Paris frais
Emmental



Flammekueche Végétarienne



Oignons
Champignons de Paris frais
Emmental



Flammekueche Munster



Lardons
Oignons
Fromage de Munster



Flammekueche Chèvre Miel



Lardons
Fromage de chèvre
Miel



Flammekueche Saumon Chèvre



Saumon fumé
Fromage de chèvre
Poivre au moulin, jus de citron



Flammekueche Poulet au curry



Poulet au curry
Oignons rouges
Emmental
Poivre au moulin, Persil plat



Flammekueche Pommes



Pommes
Cannelle
Flambée au Calvados



Tarte aux pommes à l'alsacienne



Pommes
Pudding vanille



Annexe 2 : Installations et fours électriques





Annexe 3 : Exemple de devis « A la carte » pour 40 personnes

Devis N° 2026_xxx (page 1/3)

Date prévue pour l'événement : xxx

Heure de DEBUT DE SERVICE estimée : xxhxx (Nous arrivons x heures avant)

Heure de FIN DE SERVICE estimée : xxhxx

Lieu de l'événement : xxx

Description de la prestation

- Anniversaire pour 40 personnes.
- Compter en moyenne une flammekueche salée par personne, une flammekueche sucrée pour 5 personnes
- **L'engagement de ce devis est de 45 flammekueches minimum, en formule « à la carte »**
- Une semaine avant, il conviendra de nous dire combien il y aura de flammekueches commandées.

Nous vous proposons un devis avec une formule « à la carte »

- Nous vous proposons ci-dessous une répartition entre différentes sortes, que vous pouvez ajuster à votre convenance.
- Nous avons des solutions pour toutes les restrictions et régimes alimentaires, à l'exception des intolérants au gluten. Nous vous proposons d'échanger pour le prévoir au devis.

Service

- Les flammekueches sont servies aux invités sur des planches, au départ du camion.
- Coupées en parts de 8 ou 12, elles sont prêtes à être partagées entre les convives.
- Des serviettes sont fournies. Les flammekueches se dégustent avec les doigts mais des couverts peuvent être fournies pour les personnes qui le demanderont.

Partage et convivialité

- Depuis des décennies, le partage et la convivialité entre les invités sont l'esprit de la flammekueche
- Les gens sont parfois assis par grandes tablées et un « service à table » additionnel est nécessaire. La plupart du temps, il y a quelques volontaires qui apportent les planches tout en profitant du moment et de la fête.
- Le plus souvent, les invités sont mobiles, viennent chercher des planches au food-truck, lesquelles sont destinées à leur petit groupe du moment, attablés ou autour de manges-debout.
- Quand la planche est vide, on vient en chercher une autre. Chacun finit par connaître toutes les sortes et par demander la prochaine sorte à servir, car chaque flammekueche devient la préférée de quelqu'un !
- La flammekueche est rapide à préparer et elle cuit en 2 minutes. Nous pouvons cuire 5 flammekueches simultanément. Cela nous permet de satisfaire de nombreux convives sur une période réduite.

Si des flammekueches finalement commandées ne sont pas consommées, elles sont données au client en fin de service, dans des boîtes

- Le cas échéant, les invités apprécient particulièrement de pouvoir prolonger leur plaisir d'une bonne flammekueche. Les flammekueches se réchauffent bien au four traditionnel, à 220 °C pendant 3 minutes.

Frais de déplacement

- Il y a des frais de déplacement à raison de 2,10 € TTC par kilomètre de distance
- **Lieu de l'événement** est à xx km de distance de notre siège social à La Chapelle-Thouarault (35).
Les 15 premiers Km sont pour nous. Le coût du déplacement est de xxx € TTC.

Devis N° 2026_xxx (page 2/3)

Nous sommes à votre disposition pour affiner ensemble le devis, en fonction de vos souhaits, des options souhaitées, etc.

Formule "A la Carte"	Quantités	Prix unitaire	Prix total
Salé : Flammekueche traditionnelle	10	9,00 €	90,00 €
Salé : Flammekueche gratinée	10	10,00 €	100,00 €
Salé : Flammekueche végétarienne oignons champignons emmental	0	10,00 €	0,00 €
Salé : Flammekueche munster	6	11,00 €	66,00 €
Salé : Flammekueche chèvre miel	6	11,00 €	66,00 €
Salé : Flammekueche forestière	8	12,00 €	96,00 €
Salé : Flammekueche poulet au curry	0	12,00 €	0,00 €
Salé : Flammekueche saumon chèvre	0	13,90 €	0,00 €
Sucré : Flammekueche Pommes – Cannelle - Calvados	0	12,00 €	0,00 €
Sucré : part de tarte aux pommes maison à l'alsacienne	0	3,50 €	0,00 €
Total	40		418,00 €

Description	Quantité	Prix unitaire	Prix total
Frais de déplacement, en kilomètres de distance	20	2,10 €	42,00 €

Montant total TTC flammekueches / desserts	418,00 €
Montant total TTC déplacement	42,00 €
Montant Total TTC	460,00 €
Acompte 30 %	138,00 €

le coût par personne est d'environ 13,14 €

Condition du devis

- **IMPORTANT:** *A la signature du devis, le client s'engage et s'assure du passage, de la manœuvre et du stationnement de la voiture et de sa remorque, sans risque d'endommager ceux-ci (pas de chemin de terre, de boue, de chemin étroit entre des buissons, de sentier côtier) Il n'y a pas de pré-visite sur site. Ty Flamm ne pourra être tenu pour responsable, si les conditions d'accès et de retour ne sont pas réunies. L'acompte sera retenu si la prestation ne peut avoir lieu.*
- **Accès à l'électricité avec une simple prise 230 V, sans puissance.** *Les rallonges sont fournies par Ty flamm.*
- **Horaires de SERVICE à confirmer SVP.** *Le food-truck arrive 1 heure à 1h30 avant, pour préchauffer le four et préparer des flammekueches d'avance*
- **Réservation ferme de la date par signature du devis et versement de l'acompte de 30 %** *(Par virement ou chèque). L'acompte n'est pas remboursable.*
- **En cas d'annulation par le client au moins 3 jours avant la date de prestation :** *l'acompte n'est pas remboursable mais pourra être réutilisé pour une prestation identique avec le même prestataire dans les 18 mois suivant l'annulation (hors jours fériés y compris 24 et 31 décembre).*

Pour signer votre devis

Date :

Nom :

Prénom :

N° téléphone mobile :

Adresse exacte de la prestation :

Signature :

Références bancaires pour VIREMENT

TY FLAMM

IBAN FR76 xxxx