



Thierry WACH

Tel : 06.74.72.69.87

E-mail : Tyflamm@orange.fr

TY FLAMM

SIRET 518 778 295 00049 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

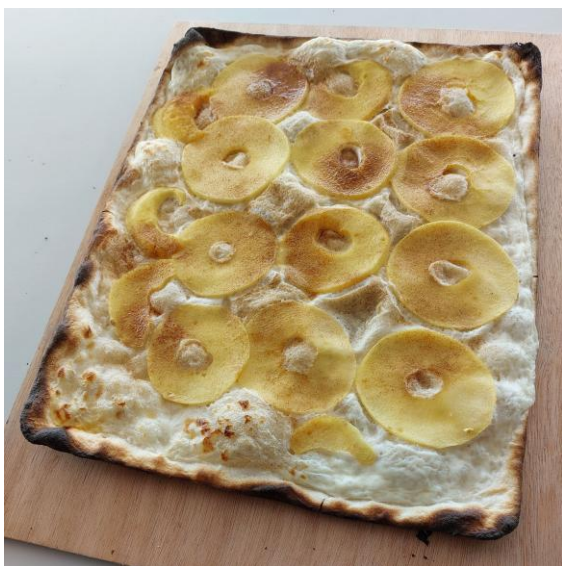
Les flammekueche salées se déclinent en plusieurs sortes : **Traditionnelle, gratinée, végétarienne, forestière, munster et Chèvre /miel, saumon / chèvre.**

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

Le camion

Nous disposons d'un camion spécialement aménagé pour notre activité. Il dispose en particulier d'un groupe froid permettant de stocker les aliments, et d'un plan de travail pour l'assemblage des flammekueches. **Dimensions du camion 5m90 de long, 2 m de large, 2m50 de haut.**





Il n'y a pas de haillon et le service se fait nécessairement par l'arrière ou sur un stand. Nous fournissons les tables, ainsi que le(s) barnum(s) si besoin .



Les fours électriques

Ty Flamm est équipé de 3 fours électriques à pizza. 2 avec deux chambres, 1 avec une seule chambre

Un four électrique 1 chambre consomme 2000 W, un four électrique 2 chambres consomme 3000 W.

Une prise électrique ordinaire 230 V / 16 A délivre 3000 W.

Nous branchons donc les fours sur des prises différentes en s'assurant que la puissance au compteur soit en mesure de délivrer l'énergie requise, soit entre 2 KW et 8 KW

Nous disposons d'un groupe électrogène en secours ou en complément du réseau électrique.



Le mobilier

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

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

EVENEMENTS EXCEPTIONNELS

Pour des festivals ou événements publics plus importants à plus de 150 flammekueches, nous disposons d'un four à bois sur remorque tracté par une voiture. Le camion équipé d'un groupe frigorifique et des accessoires participe également à l'événement. Notre débit est de l'ordre de 150 flammekueches à l'heure avec une équipe de 4 à 5 personnes. Nous consulter pour davantage d'informations.





LES DIFFERENTES FORMULES

En général, le coût par personne se situe entre 11 € et 13 € par personne. En principe, nous nous déplaçons pour un chiffre d'affaire minimum de 300 € TTC pour le repas, hors frais de déplacement.

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)

Dans nos fours électriques, une flammekueche cuit en 3 mn. Notre capacité est de 20 à 100 flammekueches par heure. Nous pouvons servir jusqu'à 150 flammekueches, 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.

Pour les événements à plus de 150 flammekueches, nous vous proposons une cuisson au feu de bois avec un four à bois sur remorque, tracté par une voiture. Voir ci après

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 au kilomètre de distance restante, entre le lieu de l'événement et notre siège social à la Chapelle Thouarault (35). Le tarif kilométrique, en augmentation selon le prix du gasoil, est précisé dans le devis. Il est à moins de 3 € / Km de distance en 2026.

Informations, devis, commandes

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

