

délices® NAPOLEON

Durée de vie de
Shelf-stable for

21 Jours
Days

**Tarte aux Pommes 110g
Apple Tart 3.88oz**

Fines lamelles de pommes fraîches disposées en rosace, à la main, sur un lit de compote.
Thin slices of fresh apples placed by and over a layer of applesauce.



**Tarte aux Abricots 110g
Apricot Tart 3.88oz**

Oreillons d'abricots soigneusement disposés en rosace à la main.
Apricot halves carefully placed, by hand, in a rosaceous design.



**Flan Pâtissier 110g
French Pastry Flan 3.88oz**

Doré et savoureux, aux oeufs frais, réalisé dans la pure tradition pâtissière.
Glazed and mouth-watering, made w/ fresh eggs as true French Pastry



**Amandines aux Poires 110g
Pear Tart with almond crust 3.88oz**

Poires fondantes et garniture maison réalisée à base de véritable poudre d'amandes blanches. Homestyle pears and toppings made w/ real white almond powder.



**PARTS DE TARTES
FRAÎCHES
SOUS ATMOSPHERE**



**FRESH TART
SLICES
UNDER ATMOSPHERE**

**Tarte Coco Framboise 110g
Raspberry Coconut Tart 3.88oz**

Une pâte sucrée, une légère couche de confit de framboise, le tout recouvert d'un appareil à base de noix de coco râpée. A sweet crust, a light raspberry glaze layer, the whole sprinkled w/ coconut shavings.



**Tarte Normande 110g
Normandy Tart 3.88oz**

Généreux quartiers de pommes fraîches disposés façon paysanne. Large fresh apple chunks placed old fashion style.



**Tarte aux Citron 110g
Lemon Tart 3.88oz**

Délicieuse tarte fondante au jus de citron naturel. Delicious soft tart made w/ natural lemon juice.



**Tarte au Chocolat 110g
Chocolate Tart 3.88oz**

Couverture fondante riche en beurre réalisée avec du véritable chocolat pâtissier. Made w/ true patisserie chocolate and rich in butter.

