



La Tribu des Gourmands, Pâtisserie, salon-de-thé et restauration

138 bd Georges Clémenceau
13300 Salon-de-Provence

NOUVEAU : LA RESTAURATION SALÉE – CARTE Printemps 2026

Installée au cœur d'un hôtel particulier au 138 boulevard Clémenceau à Salon-de-Provence, **La Tribu des Gourmands** veut offrir l'excellence artisanale dans l'univers de la pâtisserie française depuis son ouverture en 2022. **Une offre salée** vient enrichir l'univers sucré de la maison en 2026. Fidèle à son éthique d'artisan, le **Pâtissier Ivan Barès** met en pratique son savoir-faire de tourier pour proposer des recettes salées authentiques : **feuilletages, pâtés en croûte, croissants maison salés, quiches généreuses, puis variations autour de la brioche**, sont proposés à la dégustation sur place ou à emporter.

Chaque création salée respectera les mêmes exigences que les pâtisseries : des **produits nobles et un travail entièrement artisanal**.

Le service au salon ou en terrasse proposera au client une expérience gourmande et chaleureuse, à clôturer - bien évidemment - par une **pâtisserie** d'Ivan Barès.

****La maison ouvrira pour le DEJEUNER sur place, en terrasse ou au salon le MERCREDI, JEUDI et VENDREDI à partir de 12H. Réservation possible pour les GROUPES.**

Ces propositions « TRAITEUR » seront disponibles à emporter du mercredi au dimanche.**

La Restauration Traiteur du Printemps 2026 :

- **Le Croque-Monsieur** : pain de mie au lait entier, jambon à l'os, emmental
- **La tranche de Pâté en croûte** : volaille, cochon, foie gras, parfumé à l'Armagnac et gelée au Porto
- **La Tartine de pain polka, pommes cuites au caramel et Bresse bleu – Végétarien**
- **Le Pain Bagnat « Roi Soleil »** : pain viennois maison au lait entier, thon, anchois, tomates, œuf dur, salade, radis, vinaigrette citron. Poids entre 350 et 400g.
- **Quiches** (poids compris entre 250 et 270 g)
- Saumon-épinards - Lorraine - Tomates et mozzarella Végétarien - Poulet** et poivrons cuisinés
- **La Fougasse chorizo et poivrons cuisinés**, base crème, gruyère

Et selon la période :

- **Le Tartare de saumon maison** : duo de saumon mariné maison et fumé, tranches de pain polka toasté – env 200 g
- **Le D'Artois** : spécialité issue de la gastronomie française mettant en avant le travail du **Feuilletage**, tout nouveau au 18^e siècle – une création dédiée au Comte d'Artois, devenu le roi

Charles X. Au menu : Duxelle de champignons, jambon à l'os, feuilletage maison et béchamel maison, emmental.

La Tribu des Gourmands
138 bd Georges Clémenceau
13300 Salon-de-Provence

HORAIRES D'OUVERTURE :

MERCREDI, JEUDI, VENDREDI : 12H – 18H30

SAMEDI : 9H-12H30 / 15H30-18H30

DIMANCHE : 9H – 12H30

Pâtisseries individuelles disponibles en boutique.

ENTREMETS à partager à partir de 4 personnes, Pièces montées, mignardises, uniquement sur COMMANDE, possible jusqu'à la veille du retrait.

EVENEMENTS pour les GROUPES : sur DEVIS

Nombre de personnes accueillies : maximum 50 personnes

CONTACT Communication

Laurène BLANC

Tel. : 09 72 88 02 86

Port personnel : 06 23 39 04 73

contact@latribudsgourmands.fr

www.latribudsgourmands.fr

Page Facebook et Instagram