

FABRICATION  
ARTISANALE  
depuis plus de 20 ans



# TIELLES DASSÉ RENÉ & FILS

Une histoire de famille depuis 1937

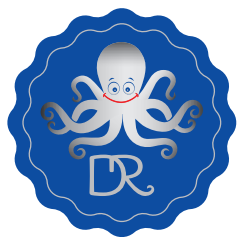
**TRAITEUR DE LA MER**  
Spécialités Sétoises  
**À MÈZE**



**Brochure pour les professionnels**

**RETRAIT BOUTIQUE**  
[ SANS TARIFS ]

**[www.tiellesdr.com](http://www.tiellesdr.com)**



# TIELLES DASSÉ RENÉ & FILS

Une histoire de famille depuis 1937

FABRICATION  
ARTISANALE  
depuis plus de 20 ans

## Notre histoire

### Une saga familiale depuis 1937

Transmise de **génération en génération**, cette recette **artisanale** est devenue l'**emblème culinaire** de la **famille Dassé**. Aujourd'hui, nous perpétons ce **savoir-faire** à Mèze, avec **passion** et **authenticité**. Plus qu'un produit, la **tielle Dassé René** est l'héritage vivant d'une **histoire familiale et méditerranéenne**.



**1937**  
SÈTE



Notre Grand-mère maternelle **Adrienne VIRDUCCI** est la **première à fabriquer** et **commercialiser** la TIELLE à Sète. Une **recette italienne** transmise depuis **4 générations**.

**1976**  
SÈTE



**Jeanine (fille d'Adrienne) & Robert DASSÉ** ouvrent **La PIZZERIA SÉTOISE**. Les enfants (*Christian, Francis, Daniel, René, & Véronique*) rejoignent l'**aventure familiale**.

**2001**  
MÈZE



**René DASSÉ** s'installe à Mèze, il crée sa boutique : **TIELLES DR, 1 route D613**. Un **savoir-faire ancestral** préservé, **authenticité assurée** : une tielle jamais égalée.

## Et aujourd'hui ?

- 18 collaborateurs** formés dès leur arrivée
- Fabrication quotidienne** de produits **maison**
- Ouvert du **mardi au dimanche**, de **8h à 20h**
- Plats cuisinés** selon arrivages & saisons
- À emporter** ou à consommer **sur place**
- Espace repas avec **terrasse ombragée**
- Grand parking gratuit**
- Produits régionaux** en boutique





# TIELLES DASSÉ RENÉ & FILS

FABRICATION  
ARTISANALE  
depuis plus de 20 ans

Une histoire de famille depuis 1937

## L'engagement Qualité



La **Tradition** et la **Qualité** sont associées chez Tielles Dassé René & Fils avec l'assurance du respect de la **sécurité sanitaire et alimentaire**.

Dans le cadre de cet **engagement qualité**, notre établissement dispose d'un agrément sanitaire au titre du **règlement CE** depuis 2018.

Au-delà de cet **agrément sanitaire** qui assure le **respect des règles** spécifiques d'hygiène applicable à nos produits alimentaires, validées par la **Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)** de l'Hérault, les Tielles Dassé René & Fils sont inscrits dans une démarche d'amélioration continue animée par l'**engagement familial** qui met un point d'honneur à respecter la **tradition gastronomique** et les obligations professionnelles.

Dans le respect de ces réglementations de **sécurité sanitaire** des aliments : L'établissement dispose donc d'un **plan de maîtrise sanitaire (PMS)** ad hoc suivi par le cabinet spécialisé Contrast qui nous assure des **audits** et des **analyses microbiologiques** réguliers. Ce dernier s'étend du référencement de nos fournisseurs alimentaires et non alimentaires selon nos propres **cahiers des charges HACCP** à la distribution de nos produits tant en B to B que B to C, c'est-à-dire auprès de nos Clients professionnels et particuliers.

**Nous formons** en parallèle en continu nos équipes selon des **plans de formations** annuels et nous disposons d'une **veille réglementaire et sanitaire permanente**, notamment en cas de retraits et rappels de lots alimentaires.

Chez Tielles Dassé René & Fils,  
Soyez persuadés de cette Tradition,  
**Qualité et sécurité alimentaire.**

Sarl Tielles DR, 1 route départementale 613 - 34140 MEZE  
FR 34.157.014

**Ingédients** : farine, céphalopodes, huile de tournesol, concentré de tomate, sel, levure, ail, herbes aromatiques et piment.

**Allergènes** : céphalopodes, gluten (peut contenir des traces de céleri, moutarde, sésame, soja, fruits à coques, sulfites).

**A conserver** : entre 0° et 4°.

**Conseil de dégustation :**

Retirer de la poche délicatement.

Peut se déguster froid, en entrée accompagné d'une salade verte ou en apéritif à partager.

**A la poêle** : pour 160g sur un papier sulfurisé à couvert et à feu très doux pendant 35mn.  
**Four** : pour 160g, à 200°, recouvert d'un papier aluminium pendant 30mn.

Valeurs nutritionnelles	
	Pour 100g
Energie	260 kcal (1092 kJ)
Protéines	8,7
Glucides Dont sucres	34,4 3,2
Lipides Dont acides gras saturés	9,7 1,0
Sel	1,1

DLC :

N°LOT :



# TIELLES DASSÉ RENÉ & FILS

FABRICATION  
ARTISANALE

depuis plus de 20 ans

Une histoire de famille depuis 1937

## Savoir-faire familial, qualité certifiée



### Une cuisine artisanale depuis 1937

La véritable recette de la Tielle, transmise par notre arrière-grand-mère, Adrienne VIRDUCI, c'est l'héritage d'un savoir-faire et d'une authenticité toujours préservée par la 4<sup>ème</sup> génération.



### La sélection des matières premières de qualité

La qualité de nos produits sans colorant ni conservateur c'est la qualité des matières premières sélectionnées avec le plus grand soin. Le choix de la taille des tentacules des céphalopodes...



### L'obtention des agrément sanitaires

Tradition et qualité sont associées avec l'assurance du respect de la sécurité sanitaire et alimentaire. Une formation continue de nos employés est assurée.

### Barquette



### Poche





# TIELLES DASSÉ RENÉ & FILS

Une histoire de famille depuis 1937

FABRICATION  
ARTISANALE  
depuis plus de 20 ans

## Les Tielles & chaussons aux moules

Notre traditionnelle **Tielle** est une tourte façonnée à la main, garnie avec notre appareil (sauce maison) composée de céphalopodes cuits dans la sauce tomate aux herbes aromatiques et à l'ail.  
La véritable Tielle depuis 4 générations



Notre **chausson aux moules** est façonné à la main, garni de moules cuites dans une sauce tomate aux herbes aromatiques et au vin blanc.



## Les entrées & tapas

Nos **aubergines marinées** sont fraîches, traditionnellement cuites au four puis découpées marinées dans l'huile de tournesol et l'huile d'olive à l'ail et aux herbes aromatiques.



Nos **poivrons marinés** sont frais, traditionnellement cuits au four puis pelés et découpés à la main marinés dans l'huile de tournesol et l'huile d'olive à l'ail et aux herbes aromatiques.



Notre **piste de moules** est réalisé à partir de moules fraîches cuites puis décoquillées et débyssussées à la main, marinées dans l'huile de tournesol et l'huile d'olive à l'ail, aux herbes aromatiques. Légèrement pimenté.





# TIELLES DASSÉ RENÉ & FILS

Une histoire de famille depuis 1937

FABRICATION  
ARTISANALE  
depuis plus de 20 ans

## Les plats cuisinés

Nos **encornets farcis** sont garnis d'une farce traditionnelle 100% porc (Origine FR) à l'ail, cuisinés à la sauce tomate au vin et aux herbes aromatiques.



Nos **moules farcies** sont réalisées avec des moules fraîches garnies à la main d'une farce traditionnelle 100% porc (Origine FR) à l'ail, cuisinées à la sauce tomate au vin et aux herbes aromatiques.



Notre **rouille à la Sétoise** lamelles d'encornets saumurées sont cuisinées à la sauce tomate au vin et aux herbes comme à la Sétoise.



Notre traditionnelle **sauce à Tielle** est composée de céphalopodes cuisinés dans la sauce tomate à l'ail, aux herbes aromatiques. Légèrement pimenté. Recette originale depuis 4 générations. Se déguste généralement avec des pâtes ou du riz.



Nos **lasagnes de la mer** sont montées de notre traditionnelle sauce à Tielle (céphalopodes cuisinés à la sauce tomate) sauce béchamel et gratinées au fromage.





# TIELLES DASSÉ RENÉ & FILS

FABRICATION  
ARTISANALE  
depuis plus de 20 ans

Une histoire de famille depuis 1937

## Les Tielles & chaussons aux moules

**DLC J+6**

Nom Produit	Unité de vente
Tielle 1 part (9cm)	À la pièce
Tielle 2 parts (13cm)	À la pièce
Tielle 4 parts (17cm)	À la pièce
Tielle 6 parts (21cm)	À la pièce
Tielle 10 parts (29cm)	À la pièce
Chaussons aux Moules	À la pièce

## Les entrées & tapas

**DLC J+12+3J soit J+15  
(Piste de moule J+7)**

Désignation produit	Condit*	Poids nets	Conseillé pour :
Poivrons marinés à l'ail	Barquette ou Poche	250g	2/3pers
		500g	4/6pers
		800g	7/10pers
Aubergines marinées à l'ail	Barquette ou Poche	250g	2/3pers
		500g	4/6pers
		800g	7/10pers
Piste de moules	Barquette ou Poche	250g	2/3pers
		500g	4/6pers
		1k	8/12pers
		2k	16/20pers



Conditionnement  
sous atmosphère  
protectrice sous-vide





# TIELLES DASSÉ RENÉ & FILS

FABRICATION  
ARTISANALE

depuis plus de 20 ans

Une histoire de famille depuis 1937

## Les plats cuisinés

**DLC J+12+3J soit J+15**

Désignation produit	Condit*	Poids nets	Conseillé pour :
Sauce Tielle	Barquette ou Poche	200g	1/pers
		400g	2/pers
		3k	15/pers
		5k	25/pers
Lasagne de la mer	Plat sous-vide	770g	2/pers
		2.3k	6/pers
		4.4k	10/pers

Désignation produit	Condit*	Poids nets	Conseillé pour :
Encornets farcis	Barquette ou Poche (2encornets)	400g	1/pers
	Barquette ou Poche (4encornets)	800g	2/pers
	Poche (16encornets)	3.2k	8/pers
	Poche (24encornets)	4.8k	12/pers
Moules farcies	Barquette ou Poche (4moules)	300g	1/pers
	Barquette ou Poche (8moules)	600g	2/pers
	Poche (40 moules)	3k	10/pers
	Poche (60 moules)	4.5k	15/pers
Rouille à la sétoise	Barquette ou Poche	300g	1/pers
	Barquette ou Poche	600g	2/pers
	Poche	3k	10/pers
	Poche	4.5k	15/pers



Conditionnement  
sous atmosphère  
protectrice sous-vide





**TIELLES  
DASSÉ RENÉ  
& FILS**

**FABRICATION  
ARTISANALE**  
depuis plus de 20 ans

Une histoire de famille depuis 1937

**POUR COMMANDER**

**contactez nous**

**04 67 43 12 98**

**Du Mardi au Dimanche de 8h à 20h Non stop**

La Boutique  
Dassé René

**Boutique  
vente directe**

**Tielles Dassé René & fils**

**1 route départementale 613  
34140 MÈZE**

**04 67 43 12 98**

**@ contact@tiellesdr.com**

Retrouvez nos actus!



**04 67 43 12 98 - www.tiellesdr.com - contact@tiellesdr.com**



TIELLES  
DASSÉ RENÉ  
& FILS

FABRICATION  
ARTISANALE  
depuis plus de 20 ans

Une histoire de famille depuis 1937

## OU COMMANDER VOS PRODUITS EN LIGNE !



[www.tiellesdr.com](http://www.tiellesdr.com)

**LIVRAISON FRAÎCHE**  
**DANS TOUTE LA FRANCE**



Sélectionner vos produits  
& leurs quantités



Choisissez le jour de  
votre livraison \*



Payez en toute sécurité  
par carte bancaire

## COMMENT COMMANDER EN LIGNE ? & recevoir vos identifiants ?

- 1 : Rdv sur la boutique en ligne [www.tiellesdr.com](http://www.tiellesdr.com)
- 2 : Cliquez sur la **boutique des pros**.
- 3 : Remplissez **le formulaire**.
- 4 : Recevez **vos identifiants**.
- 5 : **Connectez-vous** à votre compte.
- 6 : Vous avez accès **aux tarifs et aux produits**.
- 7 : Vous pourrez **ajouter** les produits à **votre panier**.
- 8 : Vous pourrez **choisir** votre **date de livraison**.

Les Spécialistes  
de la Tielle  
à Méze

04 67 43 12 98