

















INFORMATIONS DESTINEES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

Ce que nous vous proposons....	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14
Planche antillaise	×	×	×	×	×		×							
Planche Ibérique	×		×				×					×		
Planche de fromage et charcuterie	×		×				×					×		
Os à moelle grillé	×													
Soupe de poisson maison	×		×	×										×
Accras de cabillaud	×			×	×									
Gratiné à l'oignon	×						×							
Foie gras de canard et ses toasts	×													
Terrine d'endive au comté							×	×	×					
Le Jardin					×		×	×						
Tartare Saumon				×	×									
Aile de raie				×			×							
Noix de Saint-Jacques snackées							×							×

1 : Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales

2 : Crustacés et produits à base de crustacés.

3 : Œufs et produits à base d'œufs.

4 : Poissons et produits à base de poissons

5 : Arachides et produits à base d'arachides.

6 : Soja et produits à base de soja

7 : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

8 : Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.

9 : Céleri et produits à base de céleri.

10 : Moutarde et produits à base de moutarde.

11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12 : Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l)

13 : Lupin et produits à base de lupin.

14 : Mollusques et produits à base de mollusques.















www.sanhy-formation.fr



INFORMATIONS DESTINEES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

Ce que nous vous proposons....	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14
Moules de bouchot		×					×		×					×
Coq au vin mijoté							×					×		
Choucroute de la mer		×	×	×			×							×
Pièce du boucher grillée			×				×							
Pot au feu														
Jarret de porc braisé			×							×				
Tournedos de filet de boeuf grillé			×						×	×				
Duo de filet de boeuf grillé			×											
Welsh complet	×		×				×			×				
Cheese Burger	×		×							×				
Tartare de boeuf			×							×				
Tartare mi-cuit			×							×				
Tartare Italien			×				×			×				

1 : Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales

2 : Crustacés et produits à base de crustacés.

3 : Œufs et produits à base d'œufs.

4 : Poissons et produits à base de poissons

5 : Arachides et produits à base d'arachides.

6 : Soja et produits à base de soja

7 : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

8 : Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.

9 : Céleri et produits à base de céleri.

10 : Moutarde et produits à base de moutarde.

11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12 : Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l)

13 : Lupin et produits à base de lupin.

14 : Mollusques et produits à base de mollusques.















www.sanhy-formation.fr



INFORMATIONS DESTINEES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

Ce que nous vous proposons....	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14
Tartare italien mi-cuit			X				X			X				
Coeur de filet de boeuf flambé			X				X			X				
Nuggets Frites	X		X		X									
Steack haché Frites					X									
Poisson blanc Frites				X			X							
Crêpe			X				X							
Planche de fromages	X		X				X			X				
Crêpe suzette façon Gilbert			X				X							
Nougat glacé			X					X						
Crème caramel			X											
Omelette norvégienne	X		X		X		X	X						
Café/Thé gourmand	X		X		X		X	X						
Irish gourmand	X		X		X		X	X						

1 : Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales

2 : Crustacés et produits à base de crustacés.

3 : Œufs et produits à base d'œufs.

4 : Poissons et produits à base de poissons

5 : Arachides et produits à base d'arachides.

6 : Soja et produits à base de soja

7 : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

8 : Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.

9 : Céleri et produits à base de céleri.

10 : Moutarde et produits à base de moutarde.

11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12 : Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l)

13 : Lupin et produits à base de lupin.

14 : Mollusques et produits à base de mollusques.















www.sanhy-formation.fr



INFORMATIONS DESTINEES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

Ce que nous vous proposons....	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14
Brioche perdue	X		X		X		X	X						
Coeur coulant au chocolat	X		X				X							
Île flottante			X				X							
Tarte aux poires Bourdaloue	X		X		X		X	X						

1 : Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales
2 : Crustacés et produits à base de crustacés.
3 : Œufs et produits à base d'œufs.
4 : Poissons et produits à base de poissons

5 : Arachides et produits à base d'arachides.
6 : Soja et produits à base de soja
7 : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8 : Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits,
9 : Céleri et produits à base de céleri.

10 : Moutarde et produits à base de moutarde.
11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12 : Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l)
13 : Lupin et produits à base de lupin.
14 : Mollusques et produits à base de mollusques.

