

















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 DE CHARCUTERIE IBERIQUE												X		
PLANCHE DE FRITURES	X			X		X					X			
SUSHIS				X		X					X			
PLANCHE JAMBON BELLOTA IBERIQUE												X		
ACCRAS	X			X								X		
CAVIAR		X		X										

THON SNACKE				X		X		X			X	X		
VAPEUR DE CREVETTE	X	X				X		X						

COUSCOUS DE CARAVANE VIANDE	X		X				X							
COUSCOUS DE CARAVANE POISSON	X		X	X			X					X		
TIGRE INCONSOLABLE				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
TOM YAM KUNG		X				X								X

BUN VEGETAL				X	X	X		X						
CABILLAUD VAPEUR				X		X						X	X	
LE POULPE												X		X
QUEUE DE LANGOUSTE		X												
FEIJOADA AU POULET												X		
BUN CHA DE HAIPONG			X	X		X								
FAUX-FILET ARGENTIN AU BBQ							X					X		

DAURADE ROYALE							X					X		
TOMAHAWK							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.



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....														
MENU ENFANT							X					X		
DESSERT ENFANT / MOUSSE CHOCOLAT	X		X				X	X						
_____	X													
FROMAGE	X				X		X	X						

TROMPE L'OEIL EN CAFE	X		X				X	X						
LES PAVLOVAS			X				X	X						
CAFE MERVEILLE - CHOU	X		X				X							
GLACE A PLUSIEURS							X	X						
BROWNIE	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.

