

## Tableau de présence des allergènes

LISTE DES PLATS	GLUTEN <sup>1</sup> 	ŒUF 	LAIT 	ARACHIDE 	FRUITS À COQUES <sup>2</sup> 	SOJA 	SÉSAME 	LUPIN 	SULFITES <sup>3</sup> 	MOUTARDE 	CÉLERIE 	MOLLUSQUE 	CRUSTACÉS 	POISSONS 
<b>Entrées</b>														
Bœuf	■				■				■	■	■			
Chou-fleur	■		■		■							■		
Pissaladière 2.0	■	■	■		■									■
<b>Plats &amp; suggestions</b>														
Fois gras					■		■		■	■	■			
Merlu					■				■	■	■			■
Agneau	■				■				■	■	■			
Osso buco de veau					■				■	■	■			
Les Pastas dans la Meule	■	■	■								■			
<b>Desserts</b>														
Tiramisu	■	■	■		■									
Limoncello	■	■	■		■						■			
Pomme	■	■	■		■									

■ : Contient l'allergène

□ : Traces d'allergènes

**Merci de bien signaler lors de votre commande si vous avez des allergies importantes.  
La présence d'allergènes est toujours possible suite à un contact avec un autre produit lors de la fabrication, du transport ou du stockage.**

<sup>1</sup> Céréales contenant du gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut .....

<sup>2</sup> Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.

<sup>3</sup> A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10mg/kg de produit finis