















Tableau de présence des allergènes

LISTE DES PLATS	GLUTEN ¹ 	OEUF 	LAIT 	ARACHIDE 	FRUITS À COQUES ² 	SOJA 	SÉSAME 	LUPIN 	SULFITES ³ 	MOUTARDE 	CÉLERIE 	MOLLUSQUE 	CRUSTACÉS 	POISSONS 
Entrées														
L'Asperge		■							■	■	■			
Petit pois			■							■			■	
Vitelotto Tonatto		■			■				■	■	■			■
Plats & suggestions														
Risotto	■						■		■	■	■			
Porc des Combrailles	■				■				■	■	■			
Retour de la Pêche	■				■				■	■	■		■	■
Ris de veau	■				■				■	■	■			
La Meule de Parmesan	■	■	■								■			
Desserts														
Tiramisu	■	■	■		■									
Agrumes	■	■			■				■					
Forêt noire	■	■	■		■						■			

■ : 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.**

¹ Céréales contenant du gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut

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

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