

INFORMATION ALLERGÈNES / INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES DE NOS PLATS

ARTICLE R412-12 A R412-14 - C. DE LA CONSOMMATION

PRODUITS OU PLATS CONTENANT DES ALLERGÈNES	Les céréales contenant du gluten et dérivés ¹	Les crustacés	Les oeufs	Les poissons	Les arachides	Le soja	Lait et produits laitiers et lactose	Les fruits à coque et les produits dérivés ²	Les graines de sésame	Les sulfites en concentration d'au moins 10mg/kg ¹⁰	Les mollusques	La moutarde	Le câleri	Le lupin	
															
LA CROQUE-GALETTE															
LA FORESTIÈRE															
LA MONSIEUR SEGUIN															
LA RACLETTE															
LA 4 FROMAGES															
LA NORMANDE															
LA GALETTE SAUCISSE															
LA CRÉOLE															
L'ATLANTIQUE															
(salade) LA VEGGIE															
(salade) LA NORMANDE															
(salade) L'OCÉANE															
MOULES MARINIÈRES															
MOULES À LA CRÈME															
MOULES AU CURRY															
MOULES AU ROQUEFORT															
GALETTE BRETONNE															
CRÊPE AU SUCRE															
CRÊPE SAUCE CARAMEL															
CRÊPE SAUCE CHOCOLAT															
CRÊPE AU NUTELLA															
CRÊPE A LA CRÈME DE MARRON															
CRÊPE SUZETTE															
CRÊPE FAÇON TATIN															
CRÊPE CITRON MERINGUÉE															
LA CRÉPIT'ROLL															
LA KRAMPOUZ															
LA CARAÏBES															

PRODUITS OU PLATS CONTENANT DES ALLERGENES	Les céréales contenant du gluten et dérivés ¹	Les crustacés	Les oeufs	Les poissons	Les arachides	Le soja	Lait et produits laitiers et lactose	Les fruits à coque et les produits dérivés ⁶	Les graines de sésame	Les sulfites en concentration d'au moins 10mg/kg ¹⁰	Les mollusques	La moutarde	Le céleri	Le lupin
														
AFFOGATO AL CAFFÈ														
DAME BLANCHE														
NOSTALGIE														
BANANA SPLIT														
COUPE COLONEL														
COUPE NORMANDE														
CRÈMES GLACÉES														
SORBET PLEIN FRUIT														
SAUCE CHOCOLAT MAISON														
PRAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON														

Nous vous informons que cette liste concerne exclusivement les 14 allergènes majeurs introduits volontairement dans nos préparations.

¹ Céréales contenant du Gluten : blé, orge, avoine, épeautre, Kamut, seigle

⁶ Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix du Queensland

¹⁰ Pour des quantités d'anhydride sulfureux et sulfites supérieur à 10mg/kg de produits finis

