



Allergènes carte été 2019

Ce tableau qui recense les allergènes **uniquement MAJEURS** est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>.

Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits.

La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau.

Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES PLANCHETTES

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>la planchette traditionnelle</i>													
Pavé au poivre						X	X						
Terrine aux foies de volaille			X									X	
Rillettes du Mans													
Olives noires marinées													
Cornichons										X		X	
Pain toasté	X												
Beurre							X						
<i>la maxi planchette</i>													
Bouchées de camembert*	X						X						
Cake tomates mozzarella*	X		X				X						
Beignets d'oignons croustillants*	X						X						
Tomate cerise													
Verrine de crème ciboulette							X						
Pavé au poivre						X	X						
Terrine aux foies de volaille			X									X	
Rillettes du Mans													
Cornichons										X		X	
Micro Beurre							X						
Toasts de pain	X												
<i>la planchette tapas</i>													
Bouchées de camembert*	X						X						
Cake tomates mozzarella*	X		X				X						
Beignets d'oignons croustillants*	X						X						
Tomate cerise													
Verrine de Crème ciboulette							X						

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement MAJEURS est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES ENTREES

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Terrine aux foies de volaille													
Terrine aux foies de volaille			X									X	
Cornichons										X		X	
Toasts de pain	X												
Bloc de foie gras mi-cuit au coteaux du layon													
Bloc de foie gras de canard mi-cuit													
Chutney de figues													
Toasts de pain	X												
Coteaux du Layon													X
Salade verte													
Tomate													
Vinaigrette										X		X	
Crème de vinaigre de truffes												X	
Os à moelle rôti													
Os à moelle rôti*													
Pain toasté	X												
Sel de Guérande													
Salade verte													
Vinaigrette										X		X	
Tomate													
Saumon Gravlax et ses blinis													
Filet de Saumon Gravlax à l'aneth*				X									
Blinis beurre*	X	X					X						
Blinis poivrons-piquillos*	X	X					X						
Crème ciboulette							X						
Citron													

LES ENTREES

Salade régale d'été

Base céréales quinoa, boulgour et sarrasin*
 Vinaigrette agrumes
 Graines de courge
 Segments d'orange
 Salade iceberg
 Coriandre fraîche
 Cranberries
 Amandes

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Base céréales quinoa, boulgour et sarrasin*	X					X							
Vinaigrette agrumes												X	
Graines de courge													
Segments d'orange													
Salade iceberg													
Coriandre fraîche													
Cranberries													
Amandes								X					

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement MAJEURS est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES ENTREES

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
--	--------	------------------------	------	----------	-----------	------	------	----------------	--------	----------	--------	----------	-------

Salade de chèvre chaud et lard rôti

Dés de chèvre*							X						
Toasts de pain au chèvre affiné*	X						X						
Salade													
Tagliatelles de carottes													
Poitrine fumé													
Oignons frits	X												
Vinaigrette										X		X	

Œuf Mayonnaise (Formule bonne affaire et Formule du Boucher)

Œufs frais			X										
Mayonnaise			X							X		X	
Persil haché													
Poivre concassé													
Salade Multifeuille													

Rillettes du Mans (Formule bonne affaire et Formule du Boucher)

Rillettes du Mans													
Cornichons										X		X	
Toasts de pain	X												

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement **MAJEURS** est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES SALADES

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Grande Salade Italienne													
<i>Fusilis tricolore*</i>	X		X										
<i>Ratatouille</i>													
<i>Grana padano</i>			X				X						
<i>Pois gourmands</i>													
<i>Tomate Rôti</i>													
<i>Graines de sésame torréfiées</i>											X		
<i>Vinaigrette agrumes</i>												X	
<i>Filet mignon de porc séché</i>													
<i>Citron</i>													
<i>Caprons</i>													
Grande salade Caesar													
<i>Salade verte</i>													
<i>Sauce Caesar</i>			X				X			X		X	
<i>Tomate fraîche</i>													
<i>Moelleux de poulet origine France</i>			X										
<i>Poitrine fumé</i>													
<i>Grana padano</i>			X				X						
<i>Croutons</i>	X						X						
Grande salade régal d'été													
<i>Céréales quinoa, boulgour et sarrasin*</i>	X					X							
<i>Vinaigrette agrumes</i>												X	
<i>Cranberries</i>													
<i>Graine de courge torréfiées</i>													
<i>Segments d'orange</i>													
<i>Coriandre fraîche</i>													
<i>Salade iceberg</i>													
<i>Amandes</i>								X					

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement **MAJEURS** est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES SALADES

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Grande salade de chèvre chaud et lard rôti													
Dés de chèvre*							X						
Toasts de pain au chèvre affiné*	X						X						
Salade verte													
Tagliatelles de carottes													
Poitrine fumé													
Oignons frits	X												
Vinaigrette										X		X	
Grande salade Caesar													
Salade verte													
Sauce Caesar		X					X			X		X	
Tomate fraîche													
Moelleux de poulet origine France		X											
Poitrine fumé													
Grana padano		X					X						
Crouton	X						X						
Grande salade festival													
Salade verte													
Vinaigrette										X		X	
Tomate fraîche													
Concombre frais													
Avocat frais													
Roquefort							X						
Persil													
Œuf dur			X										
Brochette de poulet et lard*	X												

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement MAJEURS est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

Allergènes carte été 2019

LES POISSONS

Allergène	Présence
Gluten	
Mollusques - Crustacés	
Œufs	
Poissons	
Arachides	
Soja	
Lait	
Fruit à Coques	
Céleri	
Moutarde	
Sésame	
Sulfites	
Lupin	

Cabillaud sauce vierge

*Dos de cabillaud poché**

Ratatouille

Sauce vierge

*Riz blanc cuisiné**

X

X

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement **MAJEURS** est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES BURGERS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
--	--------	------------------------	------	----------	-----------	------	------	----------------	--------	----------	--------	----------	-------

Burger le fondant

Buns blé rustique*	X												
Viande de bœuf													
Mix Salade			X							X		X	
Sauce Cheddar							X						
Option steak de soja*						X							

Burger du boucher

Buns blé rustique*	X												
Viande de bœuf													
Mix Salade			X							X		X	
Sauce du boucher	X	X	X				X			X		X	
Bacon tranché													
Fromage Provolone fumé*							X						

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement **MAJEURS** est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES BURGERS ET LES TARTARES

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
--	--------	------------------------	------	----------	-----------	------	------	----------------	--------	----------	--------	----------	-------

Burger le basque

Buns blé rustique*
Steak haché
Mix Salade
Chorizo
Fromage Provolone fumé*
Bacon
Salade
Ketchup piment d'espelette

Buns blé rustique*	X												
Steak haché													
Mix Salade			X							X		X	
Chorizo							X						
Fromage Provolone fumé*							X						
Bacon													
Salade													
Ketchup piment d'espelette													

les maquignons

Viande de bœuf
Galette de pdt*
Risque possible de contamination croisée de nos garnitures lors de la cuisson.
Oignons frais
Poitrine fumée
Bacon
Sauce fromage blanc poivron
Oignons frits
Vinaigrette
Salade verte

Viande de bœuf													
Galette de pdt*	X	X											
Oignons frais													
Poitrine fumée													
Bacon													
Sauce fromage blanc poivron			X				X						
Oignons frits	X												
Vinaigrette										X		X	
Salade verte													

Maquignon rustique : demi St Marcellin

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement **MAJEURS** est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES PLATS DE SAISON

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
--	--------	------------------------	------	----------	-----------	------	------	----------------	--------	----------	--------	----------	-------

Escalope de veau à la viennoise

Escalope de veau panée*	X	X				X	X						
Citron quartier													
Oignons frits	X												
Beurre ou cuire et rotir							X						
Mayonnaise persillée			X							X		X	

Véritable andouillette 5a

Andouillette de Troyes 5A													
Salade verte													
Oignons frits	X												
Vinaigrette										X		X	

Moelleux de poulet rôti

Moelleux de poulet origine France			X										
Salade verte													
Vinaigrette										X		X	
Oignons frits	X												

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement MAJEURS est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES PLATS DE SAISON

Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
--------	------------------------	------	----------	-----------	------	------	----------------	--------	----------	--------	----------	-------

Le club sandwich façon La Boucherie

Pain foccacia*	X											
Mix Salade		X							X		X	
Moelleux de poulet		X										
Poitrine tranché												
Mimosa d'œuf		X							X		X	
Capron												
Tomate cerise												

Araignée de porc marinée

Araignée de porc marinée provençale*												
Salade												
Oignons frits	X											
Vinaigrette									X		X	

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement **MAJEURS** est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES GARNITURES, SAUCES ET MENUS ENFANTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
--	--------	------------------------	------	----------	-----------	------	------	----------------	--------	----------	--------	----------	-------

les émincés

Emincé de bœuf signature

X

X

X

les condiments de table

Stick ketchup

Stick mayonnaise

X

X

X

Stick moutarde

X

X

les garnitures

Frites steakhouse*

Risque possible de contamination croisée de nos garnitures lors de la cuisson.

Duo de haricots verts et h.beurres*

X

X

Salade verte avec oignons frits

X

Pomme de terre au four et crème ciboulette

X

Embeurrée de pdt

X

Tagliatelles*

X

X

Riz blanc cuisiné*

Ratatouille cuisinée

Escalope de foie gras*

les sauces

Sauce du Boucher

X

X

X

X

X

X

Poivre

X

X

X

Béarnaise

X

X

Roquefort

X

X

X

X

X

Barbecue

Beurre maître d'hôtel*

X

X

Fondue d'échalotes*

X

X

X

X

LES GARNITURES, SAUCES ET MENUS ENFANTS

les menus enfants

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Nuggets*	X												
P'tit burger	X						X		X		X		
Frites steakhouse*													
<i>Risque possible de contamination croisée de nos frites lors de la cuisson.</i>													
Casse croûte du maquignon junior*	X		X				X			X		X	
Moelleux de poulet junior origine France			X										
Duo de haricots verts et h.beurres*							X						
Compote de pommes ou pommes-fraises													
Yaourt à boire							X						
Glace 2 boules			X				X						
Verrine fromage blanc	X		X			X	X	X					
Verrine tiramisu	X		X			X	X	X					

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement **MAJEURS** est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES CRUS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
--	--------	------------------------	------	----------	-----------	------	------	----------------	--------	----------	--------	----------	-------

Carpaccio de bœuf au basilic

Viande de bœuf*
Roquette
Citron frais
Préparation basilic

Carpaccio de bœuf au chèvre et au lard

Viande de bœuf*
Roquette
Citron frais
Toasts de pain
Fromage de chèvre*
Poitrine fumé
Préparation basilic

Supplément Grana Padano

Tartare traditionnel ou poêlé

Viande de Bœuf
Sauce tartare* (tartare préparé)
œuf frais (tartare non préparé)
Câpres
Oignons frais
Persil
Cornichons
Salade verte
Vinaigrette
Oignons frits

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement MAJEURS est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES CRUS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Tartare Asiatique													
Viande de bœuf													
Sauce asiatique*	X					X			X			X	
Coriandre fraîche													
Sésame Grillé											X		
Salade													
Vinaigrette										X		X	
Oignons frits	X												
Mi-cuit de bœuf façon Tataki													
Bœuf mariné	X								X				
Salade													
Tomate													
Sauce asiatique*	X					X			X			X	
Sésame grillé											X		
Concombre cru													
Tagliatelles de carotte													
Vinaigrette										X		X	
Graines de courge													
Tarpaccio													
Viande de bœuf pour tartare													
Viande de bœuf pour carpaccio*													
Caprons													
Oignons hachés													
Persil haché													
Cornichons hachés													
Roquette													
Citron													
Préparation au basilic													

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement MAJEURS est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES DESSERTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>Coupe cookies</i>													
Cookies chocolat au lait*	X		X				X						
Glace chocolat blanc*			X			X	X						
Sauce chocolat noir						X	X						
Perles croustillantes caramel	X					X	X						
Crème Chantilly							X						
<i>Feuilleté aux pommes et sa boule de glace</i>													
Feuilleté aux pommes*	X												
Glace vanille*			X				X						
Glace rhum raisins* (contient de l'alcool)			X				X						
Brisures de crumble*	X						X						
<i>Coupe Estivale</i>													
Cuisiné du verger													
Glace yaourt Bulgare*							X						
Crêpes croustillantes maison	X		X				X						
Céréales muesli	X						X	X					
<i>L'instant gourmand</i>													
Verrine tiramisu poire nutella	X		X			X	X	X					
Verrine lactée aux fruits							X						
Glace vanille*			X				X						
Crêpes croustillantes maison	X		X				X						
Madeleine*	X		X				X						
Sauce Chocolat							X						
Boisson chaude + sucre													

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement **MAJEURS** est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES DESSERTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
--	--------	------------------------	------	----------	-----------	------	------	----------------	--------	----------	--------	----------	-------

Tiramisu façon La Boucherie

Crème tiramisu			X				X						
Poires au sirop													
Spéculoos	X					X		X					
Crème chantilly							X						
Nutella						X	X	X					
Chocolat en poudre						X							

Profiteroles La Boucherie

Choux patissier*	X		X				X						
Glace vanille*			X				X						
Crème chantilly							X						
Sauce chocolat						X	X						
Croustillant noisettes								X					

Charlotte aux fraises

Crème Tiramisu			X				X						
Cuisiné de fraises													
Biscuit cuillères	X		X										
Perles croustillantes caramel	X		X			X							
Pistaches concassées								X					

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement **MAJEURS** est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES DESSERTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Moelleux au chocolat													
Coulant gourmand au chocolat*	X	X				X	X						
Crème anglaise		X					X						
Sauce chocolat						X	X						
Fruits frais													
Chantilly							X						
Maydie (contient de l'alcool)													
Gaufre de Bruxelles													
Gaufre de Bruxelles au sucre glace*	X	X					X						
Sauce chocolat						X	X						
Sauce caramel beurre salé							X						
Crème chantilly							X						
Nutella						X	X	X					
Crème brûlée à la vanille bourbon													
Appareil à crème brûlée avec cassonade		X					X						
Fromage blanc Tutti Frutti													
Fromage blanc							X						
Appareil à crumble	X						X						
Salade de fruits frais													
Véritable St Marcellin													
St marcellin							X						
Salade verte													
Toasts de pain	X												
Vinaigrette										X		X	

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement **MAJEURS** est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.

Allergènes carte été 2019

LES DESSERTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>Café, caramel ou chocolat liégeois</i>													
Glace vanille*			X				X						
Glace café arabica*							X						
Glace caramel beurre salé*							X						
Glace chocolat*						X	X						
Gaufrette La Boucherie	X												
Chantilly							X						
Sauce café							X						
Sauce chocolat						X	X						
Sauce caramel beurre salé							X						
Croustillant noisettes								X					
<i>Coupe La Boucherie</i>													
Glace vanille*		X					X						
Glace rhum-raisins*		X					X						
Glace chocolat Frey*						X	X						
Glace café arabica Colombie*							X						
Glace caramel beurre salé*							X						
Glace barbe à papa*							X						
Glace chocolat blanc*		X				X	X						
Glace gout bulgare*							X						
Sorbet fraise senga sengana*													
Sorbet noix de coco du Sri Lanka*							X						
Sorbet citron de Sicile*													
Gaufrette La Boucherie	X					X	X						
Sauce chocolat						X	X						
Sauce caramel beurre salé							X						
Brisures de crumble	X						X						
Chantilly							X						

Allergènes carte été 2019

LES BOISSONS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>les cafés</i>													
Espresso													
Double Espresso													
Café crème							X						
Cappucino							X						
Irish coffee							X						
<i>les apéritifs</i>													
Loupekess												X	
Coteaux du Layon												X	
Kir au chardonnay												X	
Coupe de crémant de Loire												X	
Kir royal La Boucherie												X	
Ricard													
Maydie													
Campari rouge													
Suze													
Noilly prat													
Martini rosso												X	
Martini Bianco												X	
Américano													
Vodka absolute													
Gin beefeater													
Lillet blanc												X	
<i>les digestifs</i>													
Calvados													
Vieille prune													
Get 27													

Allergènes carte été 2019

LES BOISSONS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
--	--------	------------------------	------	----------	-----------	------	------	----------------	--------	----------	--------	----------	-------

les bières

1664	X												
Grimbergen blonde	X												
Grimbergen blanche	X												
Grimbergen ambré	X												

les whiskies

Clan campbell													
Jameson													
Chivas régale													

les cocktails

Mojito classique													
Mojito framboise													
Mojito passion													
Sex on the beach													
Pina colada							X						
Mango aperitivo													

les cocktails sans alcool

Virgin mojito													
Virgin pina colada							X						
Rouge sensation													
Peach paradise													

les nectars, sodas et jus de fruits ne contiennent pas d'allergènes*

Tous nos vins contiennent des sulfites à l'exception du Maydie.

*Selon le référencement softs et jus de fruit des fournisseurs préconisés Groupe La Boucherie



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

Allergènes carte été 2019

Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
--------	------------------------	------	----------	-----------	------	------	----------------	--------	----------	--------	----------	-------

Plats du jour

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement **MAJEURS** est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet <http://www.la-boucherie.fr>. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.