



Allergènes carte automne hiver 2019-2020

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 automne hiver 2019-2020

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						
Houmous carotte*											X		
Rillettes du Mans													
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						
Toasts de pain	X												
Houmous carotte*											X		

*Produit surgelé.

1/18

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 automne hiver 2019-2020

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													
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	
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													

*Produit surgelé.

2/18

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 automne hiver 2019-2020

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	

Velouté de courge butternut

Velouté de courge butternut*	X	X					X	X					
Pain	X												
Crème ciboulette							X						

Œuf Mimosa (formule bonne affaire et Formule du Boucher)

Œufs frais		X											
Mayonnaise premium		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.

3/18

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 automne hiver 2019-2020

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	
Buddha bowl La Boucherie													
Salade iceberg													
Tagliatelles de carotte													
Dés de chèvre*							X						
Lentilles du Berry cuisinées*									X				
Falafels de quinoa*	X												
Mélange de céréales*	X												
Houmous carotte*											X		
Vinaigrette agrumes													
Grande salade suprême Caesar													
Salade iceberg													
Suprême de poulet français		X											
Lardons													
Tomates rôties													
Croutons à l'ail	X												
Copeaux de Grana Padano		X					X						
Sauce Caesar		X					X			X		X	

*Produit surgelé.

5/18

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 automne hiver 2019-2020

LES POISSONS

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

Parmentier de cabillaud

Parmentier de cabillaud*			X				X	X				X	
Salade													
Oignons frits	X												
Citron													
Vinaigrette												X	

Filet de dorade royale sauce beurre blanc

Filet de dorade royale*			X										
Sauce au beurre blanc*	X						X					X	
Riz cuisiné*													
Citron													

*Produit surgelé.

6/18

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 automne hiver 2019-2020

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 au 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.

7/18

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 automne hiver 2019-2020

LES BURGERS ET LES TARTARES

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

le montagnard

Buns blé rustique*	X												
Steak haché													
Mix salade			X							X		X	
Galette de pomme de terre*	X		X										
Crème de reblochon							X						

les maquignons

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

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

Maquignon rustique : demi St Marcellin

*Produit surgelé.

8/18

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 automne hiver 2019-2020

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	
Cuisse de canard confite													
Cuisse de canard confite*													
Frites*													
Salade													
Vinaigrette classique													X
Tête de veau													
Tête de veau*													
Légumes													X
Sauce gribiche			X										X
Sauce ravigote													X

*Produit surgelé.

9/18

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 automne hiver 2019-2020

LES PLATS DE SAISON

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Suprême de poulet à la forestière													
Suprême de poulet sauce forestière*	X		X				X					X	
Tagliatelles*	X		X										
Chou farci à la pintade													
Chou farci et sa compotée de chou*	X		X				X		X				
Riz cuisiné*													
Rognon de veau grillé au beurre d'ail													
Rognon de veau													
Beurre d'ail							X						
Tagliatelles	X	X											
Pot au feu													
Viande pot au feu*									X				
Légumes pot au feu									X				
Cornichons												X	
Sel de Guérande													
Os à moelle													
Parmentier de bœuf													
Viande à parmentier*			X				X		X				
Embeurée de pdt							X						
Chapelure	X												
Salade													
Vinaigrette												X	

*Produit surgelé.

10/18

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 automne hiver 2019-2020

LES GARNITURES, SAUCES ET MENUS ENFANTS

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

les viandes préparées

Emincé de bœuf signature

X

X

X

Araignée de porc marinée

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

Poelée de légumes d'antan*

X

Embeurrée de pdt

X

Tagliatelles*

X

Riz blanc cuisiné*

Ratatouille cuisinée

Escalope de foie gras*

les sauces

Sauce du Boucher

X

X

X

X

X

X

Poivre

X

X

Béarnaise

X

X

Roquefort

X

X

X

X

Barbecue

Beurre maître d'hôtel*

X

X

Fondue d'échalotes*

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 garnitures lors de la cuisson.</i>													
Casse-croûte du maquignon (le boucher junior)*	X		X				X			X		X	
P'tit pavé (le boucher junior)													
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.

12/18

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 automne hiver 2019-2020

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.

11/18

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 automne hiver 2019-2020

LES DESSERTS

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

Coupe cookies

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						

L'instant gourmand

Verrine tiramisu poire nutella	X		X			X	X	X					
Verrine lactée aux fruits	X						X	X					
Glace vanille*			X				X						
Brisure de crumble	X		X				X						
Madeleine*	X		X				X						
Sauce Chocolat							X						
Boisson chaude + sucre													

*Produit surgelé.

13/18

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 automne hiver 2019-2020

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					
Forêt noire La Boucherie													
Crème chocolat équateur		X				X	X						
Cerises amarena												X	
Biscuit cuillère	X	X											
Crème chantilly							X						
Chocolat poudre						X							
Crumble aux pommes													
Pommes caramélisées							X						
Brisures de crumble	X						X						
Glace goût bulgare													
Mousse au chocolat caramel beurre salé													
Mousse au chocolat caramel beurre salé		X				X	X						

*Produit surgelé.

14/18

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 automne hiver 2019-2020

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						
Maydié (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						
Douceur lactée à la mangue													
Emulsion fromage blanc-chantilly							X						
Compotée de mangue													
Eclats de céréales	X							X					
Véritable St Marcellin													
St marcellin							X						
Salade verte													
Toasts de pain	X												
Vinaigrette										X		X	
Crêpes traditionnelles de Bretagne													
Crêpes traditionnelles de Bretagne*	X	X					X						
Chocolat blanc gout caramel						X	X						
Crème liquide							X						
Crisspearls caramel beurre salé	X					X	X						
Sucre glace													

*Produit surgelé.

15/18

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 automne hiver 2019-2020

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 automne hiver 2019-2020

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 automne hiver 2019-2020

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 régal													

les cocktails

Mojito classique													
Mojito framboise													
Mojito passion													
Sex on the beach													
Tea passion													
Gin tonic													
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.

Allergènes carte automne hiver 2019-2020

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

Plats du jour

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

*Produit surgelé.

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

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.