

Allergènes carte automne hiver 2020-2021

LES ENTREES

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
La planchette traditionnelle et Maxi planchette													
Pavé au poivre						X	X						
Terrine aux foies de volaille			X									X	
Rillettes du Mans													
Cornichons										X		X	
Pain toasté	X												
Beurre							X						
Terrine aux foies de volaille (Formule des halles et Formule complète)													
Terrine aux foies de volaille												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.

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 2020-2021

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 pois cassés													
Velouté de pois cassés*							X						
Pois chiches grillés													
Crème fraîche							X						
Ciboulette ciselée													
Œuf Mimosa (formule bonne affaire et Formule du Boucher)													
Œufs frais plein air			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												
Salade bouchère													
Viande à pot au feu*													
Légumes à pot au feu									X				
Sauce ravigote*										X		X	
Vinaigrette échalote et oignon rouge									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 automne hiver 2020-2021

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 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		
Pois chiche grillés													
Kasha (graines de sarrasin toastées)													
Vinaigrette agrumes													X
Grande salade Caesar													
Salade iceberg													
Aiguillettes de poulet									X				
Lardons													
Oignon rouge													
Ciboulette													
Croutons à l'ail	X												
Copeaux de Grana Padano		X					X						
Sauce Caesar		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.



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

Allergènes carte automne hiver 2020-2021

LES POISSONS

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

Parmentier de cabillaud

Parmentier de cabillaud*

Salade

Oignons frits

Citron

Vinaigrette

			X				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 automne hiver 2020-2021

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 montagnard

Buns blé rustique*	X												
Viande de bœuf													
Mix Salade			X							X		X	
Sauce reblochon							X						
Potatoes toast			X										

Les maquignons

Viande de bœuf													
Galette de pdt*			X										

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

Oignons frais													
Poitrine fumée													
Bacon													
Sauce maquignon			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

Allergènes carte automne hiver 2020-2021

LES PLATS DE SAISON

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

Poêlon de conchiglie au comté et au reblochon

Conchiglie *	X												
Comté							X						
Sauce au reblochon							X						
Crème fraîche							X						
Jambon de vendée													
Œuf plein air			X										
Ciboulette													

Véritable andouillette 5a

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

Rognons de veau au beurre d'ail ou sauce Madère

Rognons de veau*													
Salade verte													
Tagliatelles*	X	X											
Beurre d'ail*							X						
Sauce Madère*	X	X					X		X			X	
Vinaigrette classique												X	

Aiguillettes de poulet grillées

Aiguillettes de poulet									X				
Salade verte													
Frites													
Vinaigrette classique												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 automne hiver 2020-2021

LES PLATS DE SAISON

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

Pot au feu

Viande pot au feu*
Légumes pot au feu
Cornichons
Sel de Guérande
Os à moelle

Viande pot au feu*													
Légumes pot au feu								X					
Cornichons												X	
Sel de Guérande													
Os à moelle													

Parmentier de bœuf

Viande à parmentier*
Embeurée de pdt
Chapelure
Salade
Vinaigrette

Viande à parmentier*		X				X		X					
Embeurée de pdt						X							
Chapelure	X												
Salade													
Vinaigrette												X	

Les viandes préparées

Emincé de bœuf signature
Grillade de porc à la vigneronne

Emincé de bœuf signature	X							X	X				
Grillade de porc à la vigneronne													

*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 automne hiver 2020-2021

LES GARNITURES, SAUCES ET MENUS ENFANTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
les condiments de table													
Stick ketchup													
Stick mayonnaise		X								X		X	
Stick moutarde										X		X	
les garnitures													
Frites Home Style*													
<i>Risque possible de contamination croisée de nos garnitures lors de la cuisson.</i>													
Duo de haricots verts et h.beurres*	X						X					X	
Salade verte avec oignons frits	X												
Embeurrée de pdt							X						
Tagliatelles*	X	X											
Escalope de foie gras*													
les sauces													
Poivre	X	X					X						
Béarnaise							X					X	
Roquefort	X	X					X		X			X	
Barbecue													
Fondue d'échalotes*	X	X					X					X	
les menus enfants													
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>													
Cœur d'entrecôte													
Duo de haricots verts et h.beurres*							X						
Compote de pommes ou pommes-fraises													
Yaourt à boire							X						
Verrine tiramisu	X	X				X	X	X					

*Produit surgelé.



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

Allergènes carte automne hiver 2020-2021

LES CRUS

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

Tartare traditionnel ou poêlé

Produit	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Viande de Bœuf													
Sauce tartare* (tartare préparé)	X		X							X		X	
Oeuf frais (tartare non préparé)			X										
Câpres													
Oignons frais													
Persil													
Cornichons										X		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 automne hiver 2020-2021

LES DESSERTS

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

Profiteroles La Boucherie

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

L'instant gourmand

Verrine tiramisu poire nutella	X		X			X	X	X					
Verrine lactée à la mangue	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.

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 2020-2021

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							
Crumble pomme-mangue													
Pommes caramélisées							X						
Brisures de crumble*	X						X						
Compoté de mangue*													
Glace goût bulgare							X						
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					
Douceur lactée à la mangue													
Emulsion fromage blanc-chantilly							X						
Compotée de mangue*													
Eclats de céréales	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 automne hiver 2020-2021

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)													
Crème brûlée à la vanille bourbon													
Appareil à crème brûlée avec cassonade		X					X						
Véritable St Marcellin													
St Marcellin							X						
Salade verte													
Toasts de pain	X												
Vinaigrette										X		X	
Planchette comté - St Marcellin													
St Marcellin							X						
Comté							X						
Poire belle Hélène													
Poire au naturel													
Chantilly							X						
Glace Vanille							X						
Sauce chocolat							X						
Crisspearls	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 automne hiver 2020-2021

LES DESSERTS

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

Café, caramel ou chocolat liégeois

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					

Coupe La Boucherie

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						



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

Allergènes carte automne hiver 2020-2021

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													
Pina colada							X						

les cocktails sans alcool

Virgin mojito (classique, framboise ou passion)													
Virgin pina colada							X						
Thé vert glacé à la menthe													
Virgin Sex on the beach													

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 automne hiver 2020-2021

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

Entrées du jour, Plats du jour et Suggestions

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

*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.