

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.

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
Pavé de veau mariné aux 3 poivres

Emincé de bœuf signature	X							X	X				
Grillade de porc à la vigneronne													
Pavé de veau mariné aux 3 poivres													

*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	
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

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

Tartare traditionnel ou poêlé

	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*
Glace vanille*
Crème chantilly
Sauce chocolat
Croustillant noisettes

X		X					X						
		X					X						
							X						
						X	X						
								X					

L'instant gourmand

Verrine tiramisu poire nutella
Verrine lactée à la mangue
Glace vanille*
Brisure de crumble
Madeleine*
Sauce Chocolat
Boisson chaude + sucre

X		X				X	X	X					
X							X	X					
		X					X						
X		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 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						

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 cafés

Espresso
Double Espresso
Café crème
Cappucino
Irish coffee

X
X
X

les apéritifs

Loupekess
Coteaux du Layon
Kir au chardonnay
Coupe de crémant de Loire
Kir royal La Boucherie
Ricard
Maydie
Campari rouge
Suze
Noilly prat
Martini rosso
Martini Bianco
Américano
Vodka absolute
Gin beefeater
Lillet blanc

X
X
X
X
X
X
X
X

les digestifs

Calvados
Vieille prune
Get 27

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.