



Allergènes carte été 2021

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 2021

LES ENTREES

	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>Salade de chèvre chaud et lard rôti</i>													
Dés de chèvre*							X						
Toasts de pain au chèvre affiné*	X						X						
Salade													
Tagliatelles de carottes													
Poitrine fumé													
Vinaigrette										X		X	
<i>Œuf Mimosa (formule bonne affaire et Formule du Boucher)</i>													
Œufs frais de plein air			X										
Mayonnaise			X							X		X	
Persil haché													
Poivre concassé													
Oignons frais													
Salade Multifeuille													
<i>Rillettes du Mans (Formule bonne affaire et Formule du Boucher)</i>													
Rillettes du Mans													
Cornichons										X		X	
Toasts de pain	X												

*Produit surgelé.

Allergènes carte été 2021

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	
Salade de bœuf aux légumes d'été													
Viande de bœuf cuite													
Tomates semi séchées													
Vinaigrette basilic													X
Légumes grillés													
Crumble salé	X		X										
Olives Noires													
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 été 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													
Vinaigrette au vinaigre balsamique										X		X	
Grande salade Caesar													
Salade Iceberg													
Sauce Caesar			X				X			X		X	
Tomates rôties													
Aiguillette de poulet									X				
Lardons fumés													
Crouçons à l'ail	X					X	X	X			X		
Grana Padano			X				X						
Grande salade festival													
Salade verte													
Vinaigrette classique										X		X	
Tomate fraîche													
Tagliatelles de légumes													
Avocat frais													
Dés de fourme d'ambert							X						
Persil													
Brochette de poulet et lard*	X												

*Produit surgelé.

Allergènes carte été 2021

LES SALADES

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

Grande salade Buddha bowl

Dés de chèvre*							X						
Pêche rôtie au miel et pistaches								X					
Salade Iceberg													
Vinaigrette agrumes													
Falafels de quinoa*	X												
Amandes concassées								X					
Houmous de carottes*											X		
Mélange Boulgour, quinoa et légumes cuits*	X												
Fèves de soja (Edamame)						X							

*Produit surgelé.



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

Allergènes carte été 2021

LES POISSONS

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

Tataki de thon

Mélange de salade													
Vinaigrette sésame	X					X					X		
Tomates Rôties													
Carottes tagliatelles													
Tomates cerises													
Tataki de thon*				X									
Sarrasin toasté	X										X		
Sauce Thai*	X					X			X			X	

Crumble de Cabillaud estival

Farce de cabillaud au paprika fumé*				X			X		X			X	
Salade Multifeuille													
Vinaigrette classique										X		X	
Crumble aux herbes de Provence*	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 2021

LES BURGERS ET MAQUIGNONS

	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							
Le crousti burger													
Buns blé rustique*	X												
Viande de bœuf													
Mix Salade			X							X		X	
Nid d'oignon préfrit*	X					X							
Guacamole*													
Tranche de poitrine grillée													
Les maquignons													
Viande de bœuf													
Galette de pdt*	X		X										
<i>Risque possible de contamination croisée de nos garnitures lors de la cuisson.</i>													
Oignons frais													
Poitrine fumée													
Bacon													
Sauce maquignon			X				X						
Vinaigrette										X		X	
Salade verte													
Maquignon rustique : demi St Marcellin							X						

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 2021

LES PLATS DE SAISON

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Aiguillettes de poulet grillées													
Aiguillettes de poulet grillées									X				
Salade multifeuille													
Vinaigrette classique										X		X	
Brochette de magret de canard aux pêches													
Magret de canard*													
Oreillons de pêches													
Salade multifeuille													
Vinaigrette classique										X		X	
Véritable andouillette 5A													
Andouillette de Troyes 5A													
Salade verte													
Vinaigrette										X		X	
Mille-feuille de bœuf													
Mille-feuille de bœuf							X						
Salade verte													
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 2021

LES GARNITURES, SAUCES ET MENUS ENFANTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>Les émincés</i>													
Emincé de bœuf signature	X								X	X			
<i>Grillades de porc</i>													
Grillade porc à la provençale*													
Grillade porc à la vigneronne*													
<i>Les condiments de table</i>													
Stick ketchup													
Stick mayonnaise		X								X		X	
Stick moutarde										X		X	
<i>Les garnitures</i>													
Frites Home style fries*													
<i>Risque possible de contamination croisée de nos garnitures lors de la cuisson.</i>													
Duo de haricots verts et h.beurres*							X					X	
Tagliatelles*	X	X											
Salade verte													
<i>Les sauces</i>													
Poivre	X	X					X						
Béarnaise							X					X	
Fondue d'échalotes*	X	X					X					X	
Roquefort	X	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												
Frites Home style fries*													
<i>Risque possible de contamination croisée de nos frites lors de la cuisson.</i>													
Casse croûte du maquignon junior*	X		X				X			X		X	
Duo de haricots verts et h.beurres*							X						
Compote de pommes ou pommes-fraises													
Yaourt à boire							X						
Verrine Tiramisu poire, Nutella	X		X			X	X	X					
Glace 2 boules			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 2021

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

Tartare traditionnel

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

*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 2021

LES CRUS

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

Mi-cuit de bœuf

<i>Bœuf mariné</i>	X								X				
<i>Salade</i>													
<i>Tomate</i>													
<i>Sauce asiatique*</i>	X					X			X			X	
<i>Sésame grillé</i>											X		
<i>Concombre cru</i>													
<i>Tagliatelles de carotte</i>													
<i>Vinaigrette</i>										X		X	
<i>Graines de courge</i>													

*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 2021

LES DESSERTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>Tiramisu façon La Boucherie</i>													
Crème tiramisu			X				X						
Poires au sirop													
Spéculoos	X					X		X					
Crème chantilly							X						
Nutella						X	X	X					
Chocolat en poudre						X							
<i>Moelleux au chocolat</i>													
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)													
<i>Profiteroles au chocolat</i>													
Choux patissier*	X		X				X						
Crème glacée Vanille*			X				X						
Crème chantilly							X						
Sauce chocolat						X	X						
Croustillant noisettes								X					
<i>Gaufre de Bruxelles</i>													
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					

LES DESSERTS

Paille feuilletée aux fruits frais

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>Paille feuilletée*</i>	X						X						
<i>Crèmeux Vanille*</i>			X			X	X						
<i>Fruits frais de saison</i>													
<i>Sucre glace</i>													
<i>Boule de glace (se reporter aux parfums)</i>													

*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 2021

LES DESSERTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Pêche melba													
Glace vanille*			X				X						
Pêche rôtie au miel et pistaches								X					
Amandes								X					
Coulis de fruits rouges													
L'instant gourmand													
Verrine tiramisu poire nutella	X		X			X	X	X					
Verrine fromage blanc et brunoise d'ananas							X						
Glace vanille*			X				X						
Madeleine*	X		X				X						
Sauce Chocolat							X						
Boisson chaude + sucre													
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	
Salade de fruits frais													
Salade de fruits frais													

*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 2021

LES DESSERTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Café, caramel ou chocolat liégeois. Dame blanche													
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													
Crème glacée Vanille*			X				X						
Crème glacée Créole Rhum raisins*			X				X					X	
Crème glacée Chocolat*						X	X						
Crème glacée Café des Indes*			X				X						
Crème glacée Caramel salé*							X						
Crème glacée Barbapapa*							X	X				X	
Crème glacée Chocolat blanc*						X	X						
Crème glacée Bulgare nature*							X						
Crème glacée Pistache*							X	X					
Crème glacée Menthe chocolat*							X						
Sorbet Fraise avec morceaux de fraises*													
Sorbet Noix de coco*							X						
Sorbet Citron*													
Sorbet Citron vert*													
Sorbet Framboise*													
Sorbet Ananas*													
Sorbet Cassis avec baies de cassis*													
Gaufrette La Boucherie	X					X	X						

LES DESSERTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>Sauce chocolat</i>						X	X						
<i>Sauce caramel beurre salé</i>							X						
<i>Brisures de crumble</i>	X						X						
<i>Chantilly</i>							X						



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

Allergènes carte été 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													
Virgin pina colada							X						
Virgin sex on the beach													

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

Tous nos vins contiennent des sulfites.

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



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

Allergènes carte été 2021

PLATS DU JOUR

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

*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 2021

SUGGESTIONS

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

*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.