

## Allergènes carte automne hiver 2021-2022

LES ENTREES	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>La planchette traditionnelle</i>													
Crayons de saucissons							X						
Terrine aux foies de volaille			X									X	
Rillettes du Mans													
Cornichons										X		X	
Pain toasté	X												
Beurre							X						
<i>Terrine aux foies de volaille (Formule des halles et Formule complète)</i>													
Terrine aux foies de volaille			X									X	
Cornichons										X		X	
Toasts de pain	X												
<i>Bloc de foie gras mi-cuit au coteaux du layon</i>													
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	
<i>Os à moëlle rôti</i>													
Os à moëlle rôti* et sel de Guérande													
Pain toasté	X												
Salade verte													
Vinaigrette balsamique										X		X	
<i>Saumon mariné citron-poivre et ses blinis</i>													
Filet de Saumon mariné citron-poivre*				X								X	
Blinis beurre et blinis poivrés piquillos*	X		X				X						
Crème ciboulette							X						
<i>Verrine guacamole mimosa (formule bonne affaire et formule du boucher)</i>													
Guacamole épicé													
Œuf			X										
Crumble aux herbes	X						X						
Pain toasté	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 2021-2022

### LES ENTREES

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<b>Salade de chèvre chaud et lard rôti</b>													
Dés de chèvre*							X						
Toasts de pain au chèvre affiné*	X						X						
Salade													
Tagliatelles de carottes													
Poitrine fumé													
Vinaigrette										X		X	
<b>Planchette fromagère</b>													
Comté							X						
St Marcellin rôti							X						
Dés de chèvres enrobés crumble *	X						X						
Pain	X												
<b>Œuf Mimosa (formule bonne affaire et Formule du Boucher)</b>													
Œufs frais plein air			X										
Mayonnaise premium			X							X		X	
Salade Multifeuille													
<b>Rillettes du Mans (Formule bonne affaire et Formule du Boucher)</b>													
Rillettes du Mans													
Cornichons										X		X	
Toasts de pain	X												
<b>Saint Marcellin entier</b>													
St Marcellin							X						
Tranches de pain	X												
<b>Salade de lentilles et saumon mariné (formule des halles et formule complète)</b>													
Lentilles préparées + salade									X			X	
Saumon mariné citron-poivre				X								X	
Vinaigrette agrumes												X	
Crumble aux herbes	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 2021-2022

### LES SALADES

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>Grande salade de chèvre chaud et lard rôti</i>													
Dés de chèvre*							X						
Toasts de pain au chèvre affiné*	X						X						
Salade verte													
Tagliatelles de carottes													
Poitrine fumée													
Vinaigrette										X		X	
<i>Grande salade buddha bowl La Boucherie</i>													
Salade iceberg													
Tagliatelles de carotte													
Dés de chèvre*							X						
Lentilles du Berry cuisinées*									X			X	
Falafels de quinoa*	X												
Graines de courge													
Houmous citron confit*											X		
Crumble aux herbes*	X						X						
Vinaigrette agrumes													X
<i>Grande salade Caesar</i>													
Salade sucrine													
Croustillant de poulet*	X												
Tranche de poitrine fumée épaisse													
Copeaux Grana padano			X				X						
Tagliatelles de légumes d'hiver marinées													
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.

## Allergènes carte automne hiver 2021-2022

### LE POISSON LES BURGERS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>Parmentier de cabillaud façon crumble</i>													
Parmentier de cabillaud*				X			X	X				X	
Salade													
Crumble aux herbes*	X						X						
Vinaigrette classique										X		X	
<i>le crousti burger</i>													
Bun's blé rustique	X		X				X						
Viande de boeuf													
Mix salade			X							X		X	
Nid d'oignon	X					X							
Guacamole épicé													
Poitrine fumée													

\*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 2021-2022

### LES BURGERS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>Classic burger</i>													
Buns blé rustique*	X	X					X						
Viande de bœuf													
Mix Salade			X							X		X	
Sauce burger			X							X		X	
Option steak de soja*						X							
<i>Burger montagnard</i>													
Buns blé rustique*	X	X					X						
Viande de bœuf													
Mix Salade			X							X		X	
Sauce reblochon							X						
Potatoes toast			X										
<i>Les maquignons</i>													
Viande de bœuf													
Galette de pdt*			X										
<i>Risque de contamination croisée de nos garnitures lors de la cuisson.</i>													
Oignons frais													
Bacon													
Sauce maquignon			X				X						
Vinaigrette balsamique										X		X	
Salade verte													
Maquignon rustique : poitrine fumée													
Maquignon rustique : demi St Marcellin							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

## Allergènes carte automne hiver 2021-2022

### LES PLATS DE SAISON

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>Poêlon de conchiglie au comté et au reblochon</i>													
Conchiglie *	X												
Comté							X						
Sauce au reblochon							X						
Crème fraîche							X						
Jambon de vendée													
Œuf plein air			X										
Ciboulette													
<i>Véritable andouillette 5a</i>													
Andouillette de Troyes 5A													
Salade verte et vinaigrette balsamique										X		X	
<i>Rognons de veau au beurre d'ail ou sauce Madère</i>													
Rognons de veau *													
Tagliatelles *	X		X										
Beurre d'ail *							X						
Sauce Madère *	X		X				X		X			X	
Salade et vinaigrette classique										X		X	
<i>Croustillant de poulet</i>													
Aiguillettes de poulet	X												
Frites													
Salade et vinaigrette classique										X		X	
<i>Tête de veau sauce gribiche</i>													
Tête de veau													
Sauce gribiche										X		X	
Légumes pot au feu									X				
Pommes de terre vapeur													

\*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 2021-2022

### LES PLATS DE SAISON

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>Pot au feu</i>													
Viande pot au feu*													
Légumes pot au feu									X				
Cornichons										X		X	
Sel de Guérande													
Os à moëlle													
<i>Fricassée de poulet et champignons forestiers</i>													
Fricassée de poulet et champignons			X				X					X	
Frites													
<i>Joue de porc confite à la sauge et au cidre</i>													
Joue de porc confite à la sauge et au cidre	X		X										
Frites													
<i>Cuisse de canard confite origine France</i>													
Cuisse de canard confite origine France													
Frites													
Salade													
Vinaigrette										X		X	
<i>Les viandes préparées</i>													
Emincé de bœuf signature**	X								X	X			

\*\*Selon la recette du jour, demandez à votre serveur(se) les allergènes

\*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 2021-2022

### LES GARNITURES, SAUCES ET MENUS ENFANTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>Les condiments de table</i>													
Stick ketchup													
Stick mayonnaise			X							X		X	
Stick moutarde										X		X	
<i>Les garnitures</i>													
Frites*													
<i>Risque possible de contamination croisée de nos garnitures lors de la cuisson.</i>													
Duo de haricots verts et h.beurres*							X					X	
Embeurrée de pdt							X						
Tagliatelles*	X		X										
Escalope de foie gras en supplément*													
<i>Les sauces</i>													
Poivre	X		X				X						
Béarnaise							X					X	
Roquefort	X		X				X		X			X	
Fondue d'échalotes*	X		X				X					X	
<i>Les menus enfants</i>													
Croustillant de poulet*	X												
P'tit burger	X		X				X		X		X		
Cœur d'entrecôte													
<i>Risque possible de contamination croisée de nos garnitures lors de la cuisson.</i>													
Frites*													
Duo de haricots verts et h.beurres*							X						
Compote de pommes													
Yaourt à boire							X						
Boule de glace**							X						
<i>**Selon le parfum choisi, vérifiez avec votre serveur(se) les allergènes supplémentaires possibles</i>													
Verrine tiramisu	X		X			X	X	X					

\*Produit surgelé.

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



## Allergènes carte automne hiver 2021-2022

### LES CRUS

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

### Tartare traditionnel ou poêlé

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	

\*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 2021-2022

### LES DESSERTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>Profiteroles La Boucherie</i>													
Choux patissiers*	X		X				X						
Glace vanille*			X				X						
Crème chantilly							X						
Sauce chocolat						X	X						
Croustillant noisettes								X					
<i>L'instant gourmand</i>													
Verrine tiramisu poire nutella	X		X			X	X	X					
Douceur lactée à l'ananas	X						X	X					
Glace vanille*			X				X						
Brisures de crumble	X		X				X						
Paille feuilletée*	X						X						
Sauce Chocolat							X						
<i>Tartelette noisettes nutella</i>													
Fond de tarte*	X		X				X						
Crèmeux vanille*			X			X	X						
Noisettes torréfiées								X					
Nutella						X	X	X					
Sucre glace													
<i>Duo de choux (Formule des halles ou formule complète)</i>													
Choux patissiers*	X		X				X						
Glace vanille*			X				X						
Sauce chocolat						X	X						
Crème chantilly							X						
Croustillant noisettes								X					

\*Produit surgelé.

## Allergènes carte automne hiver 2021-2022

### 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>Crumble aux pommes</i>													
Pommes caramélisées*							X						
Brisures de crumble*	X						X						
Glace goût yaourt							X						
<i>Gaufre de Bruxelles</i>													
Gaufre de Bruxelles au sucre glace*	X	X					X						
Sauce chocolat maison, caramel beurre salé ou chantilly							X						
Nutella						X	X	X					
<i>Douceur lactée à l'ananas</i>													
Emulsion fromage blanc-chantilly							X						
Compotée d'ananas													
Amandes effilées toastées sucrées								X					
<i>Madeleine croustillante à la poire</i>													
Madeleine St Michel*	X	X					X						
Poires caramélisées							X						
Crème chantilly							X						
Perles croustillantes chocolat au lait	X					X	X						
Rhum-pomme**													

\*\*La pipette qui accompagne ce dessert contient de l'alcool

\*Produit surgelé.

## Allergènes carte automne hiver 2021-2022

### LES DESSERTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<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>Crème brûlée à la vanille bourbon</i>													
Appareil à crème brûlée avec cassonade		X					X						
<i>Véritable St Marcellin</i>													
St Marcellin							X						
Salade verte													
Toasts de pain	X												
Vinaigrette										X		X	
<i>Planchette comté - St Marcellin</i>													
St Marcellin							X						
Comté							X						
<i>Poire belle - Hélène</i>													
Poire au naturel													
Chantilly							X						
Glace Vanille							X						
Sauce chocolat							X						
Perles croustillantes au chocolat au lait	X					X	X						
<i>Pot de crème aux pommes caramélisées (formule des halles ou formule complète)</i>													
Préparation crème brûlée		X					X						
Préparation pommes caramélisées							X						
Brisures de crumble	X						X						

\*Produit surgelé.

## Allergènes carte automne hiver 2021-2022

### 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			X				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					X	
Glace chocolat						X	X						
Glace café			X				X						
Glace caramel beurre salé							X						
Glace barbe à papa							X	X				X	
Glace fraise							X						
Glace gout yaourt							X						
Sorbet noix de coco							X						
Sorbet mangue													
Sorbet framboise													
Sorbet citron de Sicile													
Gaufrette La Boucherie	X					X	X						
Sauce chocolat						X	X						
Sauce caramel beurre salé							X						
Brisures de crumble	X						X						
Perles croustillantes chocolat au lait	X					X	X						
Chantilly							X						



## Allergènes carte automne hiver 2021-2022

### LES BOISSONS

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

#### Les bières

1664	X												
Grimbergen blonde, blanche ou ambrée	X												

#### Les whiskies

Clan campbell													
Jameson													
Chivas régala													

#### 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)							X						
Virgin pina colada							X						
Thé vert glacé à la menthe													
Virgin Sex on the beach													

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

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

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

## Allergènes carte automne hiver 2021-2022

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.