



Allergènes carte été 2022

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 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>La planchette fromagère</i>													
Ossau-Iraty							X						
Saint-Marcellin							X						
Mousse de chèvre							X						
Pain toasté	X												
<i>La planchette croq'apéro</i>													
Crudités													
Verrine houmous cream cheese							X				X		
Verrine fromage blanc ciboulette							X						
Verrine guacamole cream cheese							X						
Madeleines salées curry, olivade ou pesto	X		X				X						
<i>Avocado toast</i>													
Pain toasté	X												
Guacamole													
Saumon mariné citron-poivre				X									X
Sésame											X		
Salade assaisonnée										X		X	

*Produit surgelé.

Allergènes carte été 2022

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 assaisonnée										X		X	
Crème de vinaigre de truffes												X	
Salade de chèvre chaud et lard rôti													
Dés de chèvre*							X						
Toasts de pain au chèvre affiné*	X						X						
Salade assaisonnée										X		X	
Tagliatelles de carottes													
Poitrine fumé													
Saumon mariné citron poivre													
Filet de Saumon mariné citron poivre *				X									X
Blinis beurre*	X		X				X						
Blinis poivrons-piquillos*	X		X				X						
Crème agrumes							X						
Citron													
Salade de St Marcellin au miel													
Salade assaisonnée										X		X	
Tagliatelles de légumes marinées													
St Marcellin							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 été 2022

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 assaisonnée										X		X	
Tagliatelles de carottes													
Poitrine fumé													
Grande salade Caesar													
Salade													
Sauce Caesar			X				X			X		X	
Tagliatelles de légumes													
Croustillant de poulet	X												
Tranche de poitrine													
Grana Padano			X				X						
Grande salade festival													
Salade assaisonnée										X		X	
Tomate fraîche													
Tagliatelles de légumes													
Guacamole													
Dés de fourme d'ambert							X						
Brochette de poulet et lard*	X												

*Produit surgelé.

Allergènes carte été 2022

LES SALADES

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Grande salade Buddha bowl													
Pêche rôtie													
Salade assaisonnée										X		X	
Falafels de quinoa*	X												
Riz basmati au sésame											X		
Houmous citron confit*											X		
Tagliatelles de légumes													
Caponata de légumes									X				
Grande salade burrata													
Burrata							X						
Tomates et framboises assaisonnées													
Préparation basilic													
Caponata de légumes									X				
Crumble aux herbes	X		X				X						

*Produit surgelé.



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

Allergènes carte été 2022

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							X		
Sarrasin toasté	X										X		
Sauce Thai*	X					X		X				X	

Double filet de bar aux agrumes

Double filet de bar				X									
Tagliatelles de légumes													
Riz blanc cuisiné													
crème aux agrumes							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 2022

LES BURGERS ET MAQUIGNONS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>le classic burger</i>													
Buns blé rustique*	X												
Viande de bœuf													
Mix Salade			X							X		X	
Sauce Cheddar							X						
Option steak de soja*						X							
<i>le crousti burger</i>													
Buns blé rustique*	X												
Viande de bœuf													
Mix Salade			X							X		X	
Nid d'oignon préfrit*	X					X							
Guacamole*													
Tranche de poitrine grillée													
<i>le burger estival</i>													
Buns blé rustique*	X												
Viande de bœuf													
Caponata de légumes									X				
Chorizo							X						
Ossau Iraty							X						
Mix Salade			X							X		X	
<i>les maquignons</i>													
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 ou bacon													
Sauce maquignon			X				X						
Salade assaisonnée										X		X	
Maquignon rustique : demi St Marcellin							X						



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

Allergènes carte été 2022

LES PLATS DE SAISON

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Jambon grillé													
Jambon grillé													
Salade assaisonnée										X		X	
Brochette de magret de canard aux pêches													
Magret de canard*													
Oreillons de pêches													
Salade assaisonnée										X		X	
Poulet aux olives et citrons confits													
Poulet aux olives et citrons confits			X										
Salade assaisonnée										X		X	
Andouillette de Troyes													
Andouillette de Troyes													
Salade verte assaisonnée										X		X	
Millefeuille de bœuf													
Millefeuille de bœuf							X						
Salade verte assaisonnée													

*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 2022

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 thym citron													
Emincé de bœuf ail des ours													
<i>Grillades de porc</i>													
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
Riz blanc cuisiné													
Embeurrée de pommes de terre							X						
Salade assaisonnée										X		X	
<i>Les sauces</i>													
Poivre	X	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
Croustillant de poulet français	X												
Frites Home style fries*													
<i>Risque possible de contamination croisée de nos frites lors de la cuisson.</i>													
P'tit burger	X		X							X		X	
Entrecôte junior													
Duo de haricots verts et h.beurres*							X						
Compote													
Yaourt à boire							X						
Verrine Tiramisu	X		X			X	X	X					
Glace 1 boule			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 été 2022

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*													
Citron frais													
Préparation basilic													
Carpaccio de bœuf au chèvre													
Viande de bœuf*													
Citron frais													
Toasts de pain	X												
Fromage de chèvre*							X						
Préparation basilic													
Tartare traditionnel													
Viande de Bœuf													
Sauce tartare* (tartare préparé)	X		X							X		X	
œuf frais (tartare non préparé)		X											
Câprons													
Oignons frais													
Persil													
Cornichons										X		X	
Salade assaisonnée										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 2022

LES CRUS

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

Mi-cuit de bœuf

Bœuf mariné	X								X				
Salade assaisonnée										X		X	
Tomate													
Sauce Thai*	X					X			X			X	
Sésame grillé											X		
Tagliatelles et cubes de légumes										X	X	X	

Tarpaccio

Carpaccio préparé													
Tartare préparé	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 été 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>Moelleux au chocolat</i>													
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)													
<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>Crème brûlée à la vanille bourbon</i>													
Appareil à crème brûlée avec cassonade		X					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

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>Paille feuilletée mascarpone nutella</i>													
<i>Paille feuilletée sucrée*</i>	X						X						
<i>Base tiramisu</i>			X				X						
<i>Nutella</i>						X	X	X					
<i>Panna cotta aux fruits de saison</i>													
<i>Panna cotta et son coulis de mangue</i>							X						
<i>Fruits de saison</i>													
<i>Drops de meringue</i>							X						

*Produit surgelé.

Ce tableau qui recense les allergènes uniquement **MAIEURS** 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 2022

LES DESSERTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Pêche melba													
Glace vanille* et son coulis de fruits rouges			X				X						
Pêche rôtie au miel et amandes								X					
Chantilly							X						
L'instant gourmand													
Verrine tiramisu poire nutella	X		X			X	X	X					
Panna cotta coulis de fruits							X						
Glace vanille et crumble sucré*	X		X				X						
Paille feuilletée et sauce chocolat	X						X						
Coupe Tutti Frutti													
Glace 2 boules (voir selon parfums)							X						
Fruits frais													
Demi St Marcellin													
St Marcellin							X						
Salade assaisonnée et pain tranché	X									X		X	
Planche de St Marcellin et Ossau Iraty													
St Marcellin et Ossau Iraty							X						
Salade assaisonnée et pain tranché	X									X		X	
Tartelette noisettes et nutella													
Fond de tarte*	X		X				X						
Crèmeux vanille*			X			X	X						
Noisettes torréfiées et Nutella						X	X	X					
Coupe pom' corn													
Glace vanille*			X				X						
Compotée de pommes caramélisées*							X						
Pop corn et sauce caramel pop corn							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 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. Dame blanche</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>													
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 beurre salé*							X						
Crème glacée Barbapapa*							X	X				X	
Crème glacée yaourt nature*							X						
Glace fraise*													
Sorbet Noix de coco*							X						
Sorbet Citron*													
Sorbet Framboise*													
Sorbet Mangue*													
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 été 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	X												
Grimbergen blanche	X												
Grimbergen ambré	X												

les whiskies

Clan campbell													
Jameson													
Chivas régali													

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 2022

PLATS DU JOUR

Gluten

Mollusques - Crustacés

Oeufs

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 2022

SUGGESTIONS

Gluten

Mollusques - Crustacés

Oeufs

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.