

ALLERGÈNES CARTE AUTOMNE HIVER 2022-2023

LES ENTREES

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
La planchette traditionnelle simple & maxi													
<i>Crayons de saucissons</i>							X						X
<i>Terrine aux foies de volaille</i>			X									X	
<i>Rillettes du Mans</i>													
<i>Cornichons</i>										X		X	
<i>Pain toasté</i>	X												
<i>Beurre</i>							X						
Terrine aux foies de volaille													
<i>Terrine aux foies de volaille</i>			X									X	
<i>Cornichons</i>										X		X	
<i>Toasts de pain</i>	X												
Bloc de foie gras mi-cuit au coteaux du layon													
<i>Bloc de foie gras de canard mi-cuit</i>													
<i>Chutney de figues</i>													
<i>Toasts de pain</i>	X												
<i>Coteaux du Layon</i>													X
<i>Salade verte</i>													
<i>Vinaigrette</i>										X		X	
<i>Crème de vinaigre de truffes</i>												X	
Os à moëlle rôti													
<i>Os à moëlle rôti* et sel de Guérande</i>													
<i>Pain toasté</i>	X												
<i>Salade verte</i>													
<i>Vinaigrette balsamique</i>										X		X	
Croquettes d'escargot de Bourgogne													
<i>Croquettes d'escargot de Bourgogne*</i>	X	X				X	X						
<i>Pain toasté</i>	X												
Saint Marcellin rôti demi ou entier													
<i>St Marcellin</i>							X						
<i>Pain toasté</i>	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 2022-2023

LES ENTREES

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Salade de chèvre chaud													
Billes de chèvre							X						
Toasts de pain au chèvre affiné*	X						X						
Salade													
Tagliatelles de légumes													
Miel													
Noisettes concassées								X					
Confit de figues													
Vinaigrette agrumes													
Déclinaison de tartinables de poisson													
Tartinables de poisson *			X				X		X			X	
Cream cheese							X						
Pain toasté	X												
Œuf Mimosa													
Œufs frais plein air		X											
Mayonnaise premium		X								X		X	
Salade Multifeuille													
Millefeuille betterave et mousse de chèvre													
Betterave rouge													
Mousse de chèvre							X						
Salade et vinaigrette classique										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 2022-2023

LES SALADES

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Grande salade de chèvre chaud													
Billes de chèvre							X						
Toasts de pain au chèvre affiné*	X						X						
Salade verte													
Tagliatelles de légumes													
Miel													
Noisettes concassées								X					
Confit de figes													
Vinaigrette agrumes													
Grande salade buddha bowl La Boucherie													
Billes de chèvre							X						
Tagliatelles de légumes													
Cream cheese							X						
Sauce sweet chili													
Fregola sarda	X												
Falafels de quinoa*	X												
Betterave cuite													
Segments d'orange													
Houmous*											X		
Sésame grillé											X		
Vinaigrette agrumes gingembre													
Grande salade Caesar													
Salade sucrine													
Croustillant de poulet*	X												
Tranche de poitrine fumée*													
Copeaux Grana padano		X					X						
Tagliatelles de légumes													
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 2022-2023

LES BURGERS

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

Classic burger

Buns façon bretzel*
Viande de bœuf
Salade verte
Tomate et oignon
Cream cheese
Sauce Cheddar

X													
							X						
							X						

Le montagnard

Buns façon bretzel*
Viande de bœuf
Potatoes toast*
Sauce au Reblochon
Salade verte
Tomate et oignon
Cream cheese

X													
		X											
							X						
							X						

Le croustipoulet

Buns façon bretzel*
Aiguillette de poulet croustillante*
Salade verte
Tomate et oignon
Cheddar fumé
Cream cheese

X													
X													
							X						
							X						

L'option végétale

Falafels de quinoa*

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



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

ALLERGÈNES CARTE AUTOMNE HIVER 2022-2023

LES MAQUIGNONS LE POISSON

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

Les maquignons

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 = Maquignon +...													
Poitrine fumée													
Demi St Marcellin							X						

Filet de bar à la meunière

Double filet de bar*			X										
Riz blanc cuisiné*													
Beurre citronné							X						
Persil													

*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 2022-2023

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 et sauce au reblochon							X						
Crème fraîche							X						
Jambon de vendée													
Œuf plein air			X										

Andouillette de Troyes

Andouillette de Troyes										X			
Salade verte et vinaigrette balsamique										X		X	

Rognons de veau au beurre d'ail ou sauce Madère

Rognons de veau*													
Frites													
Beurre d'ail*							X						
Sauce Madère*	X	X					X		X			X	
Salade et vinaigrette classique										X		X	

Jambon grillé et sa sauce au poivre

Jambon grillé													
Frites*													
<i>Risque possible de contamination croisée de nos garnitures lors de la cuisson.</i>													
Sauce au poivre	X	X					X					X	
Salade et vinaigrette classique										X		X	

Aiguillettes de poulet croustillantes

Aiguillettes de poulet*	X												
Frites													
<i>Risque possible de contamination croisée de nos garnitures lors de la cuisson.</i>													
Salade et vinaigrette classique										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 2022-2023

LES PLATS DE SAISON LES VIANDES PRÉPARÉES

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

Saucisse montagnarde de chou et lardons

*Saucisse montagnarde au chou et lardons**

Sauce échalote

X X X X X

Pot au feu

*Viande pot au feu**

Légumes pot au feu

Cornichons

Sel de Guérande

Os à moëlle

X X X X X

Fricassée de poulet et champignons forestiers

*Fricassée de poulet et champignons **

*Riz cuisiné **

X X X X

Joue de porc confite à la sauge et au cidre

Joue de porc confite à la sauge et au cidre

*Conchiglie **

X X X X

Navarin d'agneau

*Navarin d'agneau **

Pdt vapeur

X X X X

Les viandes préparées

*Emincé de bœuf signature***

*Emincé de porc mariné à la vigneronne**

Frites

X X X X X

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

*Produit surgelé.

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

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 2022-2023

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*													
<i>Risque possible de contamination croisée de nos garnitures lors de la cuisson.</i>													
Duo de haricots verts et h.beurres*						X							
Embeurrée de Légumes oubliés						X						X	
Riz blanc cuisiné													

Les sauces

Poivre	X	X				X						X	
Béarnaise						X						X	
Roquefort	X	X				X		X					
Fondue d'échalotes*	X	X				X						X	

Les menus enfants

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.



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

ALLERGÈNES CARTE AUTOMNE HIVER 2022-2023

LES CRUS

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

Tartare traditionnel ou poêlé

<i>Viande de Bœuf</i>												
<i>Sauce tartare* (tartare préparé)</i>	X		X						X		X	
<i>Oeuf frais (tartare non préparé)</i>		X										
<i>Câpron</i>												X
<i>Oignons frais</i>												
<i>Persil</i>												
<i>Cornichons</i>									X		X	
<i>Salade verte</i>												
<i>Vinaigrette</i>									X		X	

Les hachés

<i>Viande de Bœuf</i>												
<i>extra œuf plein air</i>		X										
<i>extra tranche de lard</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 AUTOMNE HIVER 2022-2023

LES DESSERTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Profiteroles La Boucherie													
Choux patisseries*	X		X				X						
Glace vanille*			X				X						
Crème sucrée vanillée							X						
Sauce chocolat						X	X						
L'instant gourmand													
Verrine tiramisu poire nutella	X		X			X	X	X					
Verrine crème et pommes caramélisées	X		X				X						
Crème sucrée vanillée							X						
Glace vanille*			X				X						
Gaufre de Bruxelles*	X		X			X	X						
Sauce Chocolat							X						
Tartelette noisettes nutella													
Fond de tarte*	X		X				X						
Crèmeux vanille*			X			X	X						
Noisettes torréfiées								X					
Nutella						X	X	X					
Sucre glace													
Choux crème fouettée et caramel													
Choux patisseries*	X		X				X						
Crème sucrée vanillée							X						
Croustillant noisettes								X					
Sauce caramel beurre salé							X						

*Produit surgelé.

ALLERGÈNES CARTE AUTOMNE HIVER 2022-2023

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 sucrée vanillée							X						
Nutella						X	X	X					
Cacao en poudre													
Clafoutis poire chocolat													
Préparation pour clafoutis	X		X				X						
Poires rôties							X						
Pépites de chocolat						X							
Gaufre de Bruxelles													
Gaufre de Bruxelles au sucre glace*	X		X			X	X						
Sauce chocolat maison ou caramel beurre salé							X						
Crème sucrée vanillée							X						
Nutella						X	X	X					
Douceur lactée fruits du vergers													
Emulsion fromage blanc-crème sucrée vanillée							X						
Compotée de fruits du verger							X						
Crumble	X						X						
Coupe Madeleine													
Glace chocolat blanc						X	X						
Glace chocolat noir						X	X						
Madeleine chocolat*	X		X				X						
Sauce chocolat maison							X						
Crème fouettée vanillée							X						

*Produit surgelé.

ALLERGÈNES CARTE AUTOMNE HIVER 2022-2023

LES DESSERTS

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Cœur coulant au chocolat													
Coulant au chocolat*	X	X				X	X						
Crème anglaise		X					X						
Sauce chocolat						X	X						
Fruits frais													
Crème sucrée vanillée							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						
Salade verte													
Toasts de pain	X												
Vinaigrette										X		X	
Coupe pom'corn													
Glace vanille		X					X						
Compote de pommes caramélisées							X						
Crème sucrée vanillée													
Pop corn et sauce caramel pop corn							X						

*Produit surgelé.

ALLERGÈNES CARTE AUTOMNE HIVER 2022-2023

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			X				X						
Glace caramel beurre salé							X						
Glace chocolat*						X	X						
Gaufrette La Boucherie	X												
Crème sucrée vanillée							X						
Sauce café							X						
Sauce chocolat						X	X						
Sauce caramel beurre salé							X						
Coupe La Boucherie*													
Glace vanille			X				X						
Glace rhum-raisins			X				X					X	
Glace chocolat						X	X						
Glace chocolat blanc						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 citron													
Sorbet cassis													
Gaufrette La Boucherie	X					X	X						
Sauce chocolat maison						X	X						
Sauce caramel beurre salé							X						
Brisures de crumble	X						X						
Crème sucrée vanillée							X						



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

ALLERGÈNES CARTE AUTOMNE HIVER 2022-2023

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												
Brooklyn East IPA	X												

Les whiskies & digestifs

Clan campbell													
Jameson													
Chivas régal													
Calvados													
Vieille prune													
Get 27													

Les cocktails

Mojito classique													
Mojito fruits rouges													
Mojito mangue													
Gin mnago fizz													
Americana													
Sex on the beach													

Les cocktails sans alcool

Virgin mojito (classique, framboise ou passion)													
Virgin mango fizz													
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 2022-2023

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.