

















INFORMATIONS DESTINEES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

A²E

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

Ce que nous vous proposons....														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
PLANCHE ANTILLAISE	X			X		X	X							
PLANCHE IBÉRIQUE	X			X										
PLANCHE FROMAGE & CHARCUTERIE	X						X							
OS À MOELLE GRILLÉ										X				
ACCRAS DE CABILLAUD	X			X										
CARPACCIO DE TOMATES														
TATAKI DE THON & SAUMON				X		X				X	X			
TARTARE DE BAR & MANGUE				X										
POKE BOWL AU SAUMON	X			X		X					X			
SALADE CÉSAR DE LA MER	X	X	X	X			X			X				
POKE BOWL VEGGIE	X					X					X			
LE JARDIN D'ISABELLE							X	X						
TARTARE DE SAUMON				X										

1 : Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales
2 : Crustacés et produits à base de crustacés.
3 : Œufs et produits à base d'œufs.
4 : Poissons et produits à base de poissons

5 : Arachides et produits à base d'arachides.
6 : Soja et produits à base de soja
7 : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8 : Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.
9 : Céleri et produits à base de céleri.

10 : Moutarde et produits à base de moutarde.
11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12 : Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l)
13 : Lupin et produits à base de lupin.
14 : Mollusques et produits à base de mollusques.

















INFORMATIONS DESTINEES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

A²E

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

Ce que nous vous proposons....	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14
MOULES DE BOUCHOT		X					X		X					X
DOS DE RASCASSE SNACKÉ				X				X						
DORADE ROYALE À LA PROVENÇALE				X										
STEAK DE THON ALBACORE SNACKÉ				X		X				X				
FILET DE BAR SNACKÉ				X			X							
POULPE GRILLÉ		X					X							
PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE							X							
DAUBE DE BŒUF À LA PROVENÇALE														
SUPREME DE PINTADE RÔTI							X							
PLUMA DE PORC IBÉRIQUE							X							
TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF														
CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ										X				
PAUME DE RIS DE VEAU RÔTI							X							

1 : Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales
2 : Crustacés et produits à base de crustacés.
3 : Œufs et produits à base d'œufs.
4 : Poissons et produits à base de poissons

5 : Arachides et produits à base d'arachides.
6 : Soja et produits à base de soja
7 : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8 : Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.
9 : Céleri et produits à base de céleri.

10 : Moutarde et produits à base de moutarde.
11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12 : Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L)
13 : Lupin et produits à base de lupin.
14 : Mollusques et produits à base de mollusques.

















INFORMATIONS DESTINEES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

A²E

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

Ce que nous vous proposons....														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
DUO DE FILET DE BŒUF GRILLÉ			X											
WELSH COMPLET	X		X		X		X			X				
CHEESE BURGER	X						X				X			
TARTARE DE BŒUF			X							X				
TARTARE MI-CUIT			X							X				
TARTARE ITALIEN			X				X	X		X				
TARTARE ITALIEN MI-CUIT			X				X	X		X				
COEUR DE FILET DE BŒUF							X			X				
MENU ENFANT : NUGGETS	X													
STEAK HACHÉ														
POISSON BLANC				X										
BOULE DE GLACE							X							
CRÊPE	X		X				X							

1 : Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales

2 : Crustacés et produits à base de crustacés.

3 : Œufs et produits à base d'œufs.

4 : Poissons et produits à base de poissons

5 : Arachides et produits à base d'arachides.

6 : Soja et produits à base de soja

7 : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

8 : Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.

9 : Céleri et produits à base de céleri.

10 : Moutarde et produits à base de moutarde.

11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12 : Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L)

13 : Lupin et produits à base de lupin.

14 : Mollusques et produits à base de mollusques.

www.sanhy-formation.fr

















INFORMATIONS DESTINEES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

A²E

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

Ce que nous vous proposons....	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14
CRÊPE	X		X				X							
FINANCIER CRÉMEUX	X		X				X							
PAVLOVA	X		X				X	X						
ABRICOTS RÔTIS AU ROMARIN														
ROYAL AU CHOCOLAT	X		X				X							
CAFÉ/THÉ GOURMAND	X		X				X							
IRISH GOURMAND	X		X				X							
CHAMPAGNE GOURMAND	X		X				X							
DAME BLANCHE			X				X							
CAFÉ LIÉGOIS			X				X							
CARAMEL LIÉGOIS			X				X							
CHOCOLAT LIÉGOIS			X				X							
COLONEL														

1 : Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales

2 : Crustacés et produits à base de crustacés.

3 : Œufs et produits à base d'œufs.

4 : Poissons et produits à base de poissons

5 : Arachides et produits à base d'arachides.

6 : Soja et produits à base de soja

7 : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

8 : Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.

9 : Céleri et produits à base de céleri.

10 : Moutarde et produits à base de moutarde.

11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12 : Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L)

13 : Lupin et produits à base de lupin.

14 : Mollusques et produits à base de mollusques.

www.sanhy-formation.fr

















INFORMATIONS DESTINEES AUX PERSONNES ALLERGIQUES



Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

Ce que nous vous proposons....	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14
GLACES							X							

1 : Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales

2 : Crustacés et produits à base de crustacés.

3 : Œufs et produits à base d'œufs.

4 : Poissons et produits à base de poissons

5 : Arachides et produits à base d'arachides.

6 : Soja et produits à base de soja

7 : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

8 : Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.

9 : Céleri et produits à base de céleri.

10 : Moutarde et produits à base de moutarde.

11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12 : Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L)

13 : Lupin et produits à base de lupin.

14 : Mollusques et produits à base de mollusques.