

## ALLERGENES CARTE TRAITEUR AUTOMNE HIVER 2024 /2025

**Nos produits étant fabriqués dans des ateliers, nos produits sont susceptibles de contenir des traces d'autres allergènes**

ALLERGENES ET INGREDIENTS	Arachide	Soja et produits à base de soja	Céleri	Moutarde	Mollusques	Crustacés	Poissons et produits à base de poissons	Fruits à coques	Lupin	Céréales contenant du gluten	Œufs	Lait	Graines de sésame	Anhydride sulfureux e sulfites
<b>Entrées froides</b>														
Foie gras de canard entier mi-cuit maison														X
Effiloché de dorade			X				X	X		X	X	X		X
1/2 queue de langouste				X		X					X			
Saumon fumé							X				X	X		
Médaille de saumon frais							X							
Terrine de légumes				X							X	X		
<b>Entrées chaudes</b>														
Escargot de Bourgogne en coquille								X				X		X
Bouchée à la reine jambon, champignons								X		X	X	X		X
Bouchée aux ris de veau aux morilles	X	X						X	X	X	X	X	X	X
Coquille St Jacques					X							X		X
Cassiolette de sot l'y laisse										X		X		X
<b>Plats conviviaux</b>														
Couscous oriental	X		X					X		X				X
Paella valencienne	X		X		X		X							
Lasagne de bœuf	X											X		
Moussaka	X													
Lasagne de saumon							X					X		
Tripes à la tomate	X		X					X						X
Boeuf bourguignon	X		X							X				X
Coq au vin	X		X							X				X
<b>Viandes et volailles</b>														
Filet de canette sauce au poivre vert	X									X		X		X
Suprême de pintade rôti à la crème de cèpes	X									X		X		X
Ris de veau à la crème morilles	X									X		X		X

## ALLERGENES CARTE TRAITEUR AUTOMNE HIVER 2024 /2025

**Nos produits étant fabriqués dans des ateliers, nos produits sont susceptibles de contenir des traces d'autres allergènes**

ALLERGENES ET INGREDIENTS	Arachide	Soja et produits à base de soja	Céleri	Moutarde	Mollusques	Crustacés	Poissons et produits à base de poissons	Fruits à coques	Lupin	Céréales contenant du gluten	Œufs	Lait	Graines de sésame	Anhydride sulfureux e sulfites
Cuisse de poulet fermière à la crème de morilles	X									X		X		X
<b>Poissons</b>														
Filet de bar beurre de girolles			X				X			X		X		X
Quenelle de brochet sauce Nantua							X			X	X	X		
Pavé de saumon sauce normande							X			X		X		X
<b>Accompagnements et légumes</b>														
Pommes dauphines	x									x	x	x		
Crique de pomme de terre	x									x	x		x	
Gratin dauphinois	x	x						x		x		x	x	
Flan de courgettes	x										x	x		
Gratin de cardons										X				
Flan de cèpes et noisettes torréfiées											X	X		
<b>Spécialités charcutières et lyonnaises</b>														
Brioché pistaché								x		x	x	x		
Saucisson lyonnais à cuite												x		
Cervelas pistaché								x				x		
Cervlas forestier								x				x		
Cervlas truffé 3%								x				x		
Pâté en croûte de canard								x		x	x	x		
Pâté en croûte Création										x	x	x		
Quenelle de brochet			x	x	x	x	x			x	x	x		
Gâteau de foie de volaille														
Boudin blanc nature								X			X	X		X
Boudin blanc truffé								X			X	X		X
<b>Apéritifs</b>														
Plateau de toast		x				x	x	x		x		x	x	x

## ALLERGENES CARTE TRAITEUR AUTOMNE HIVER 2024 /2025

**Nos produits étant fabriqués dans des ateliers, nos produits sont susceptibles de contenir des traces d'autres allergènes**

ALLERGENES ET INGREDIENTS	Arachide	Soja et produits à base de soja	Céleri	Moutarde	Mollusques	Crustacés	Poissons et produits à base de poissons	Fruits à coques	Lupin	Céréales contenant du gluten	Oeufs	Lait	Graines de sésame	Anhydride sulfureux e sulfites
Coffret de bouchées froides														
Mini quiche	X							X		X	X	X		
Mini pizza	X							X		X	X	X		
Mini croque jambon à la truffe	X		X					X	X	X	X	X	X	X
Mini burgers de boeuf et foie gras	X							X		X	X	X	X	
Feuilletés apéritifs	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Verrine foie gras, confiture de pommes et crumble de pain d'épices								X		X	X		X	X
Verrine fromage de chèvre, compotée de poivron								X		X	X		X	
Verrine pâtes au pesto et mousse tomate			X					X		X	X		X	