MENUS TRAITEUR

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

Crustacés et produits à base de crustacés

Oeufs et produits à base d'oeufs

Poissons et produits à base de poissons

Arachides et produits à base d'arachide

Soja et produits à base de soja

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

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)

PRODUIT CONTENANT DES ALLERGÈNES	Céréales	Graines de sésame	Arachides	Oeufs	Lait	Soja	Moutarde	Sulfites	Crustacés	Poissons	Céleri	Lupin
Cocktail Florence												
Sablé au fromage de chèvre St Maur AOP & tomates séchées des Pouille	O	N	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N
Quiche aux légumes du moment	O	N	N	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Blini de saumon fumé, crème fraîche & aneth	O	N	N	N	O	N	N	N	N	O	N	N
Carpaccio de daurade aux herbes aromatiques, citron vert & piment d'Espelette	N	N	N	N	N	N	N	N	N	O	N	N
Foccacia aux tomates séchées, fromage frais & riquette	O	O	O	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Vittelo tonnato	O	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N	N
Pain brioché, jambon de Parme, burrata & pesto de basilic	O	O	N	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Gambas pannée au panko & charbon végétal	O	O	O	O	O	N	N	N	O	O	N	N
Crocchetta de poulet	O	O	O	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Tartelette au chocolat	O	O	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N
Tartelette crème pâtissière & fruits des bois	O	N	N	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Tiramisu du Patio	O	N	N	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Orecchiette à la Sorrentina (sauce tomate maison & mozzarella AOP gratinée)	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	O	N
Orecchiette cacio & pepe (fromage de brebis romain, poivre & zestes d'agrumes)	O	N	N	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Blanquette de veau d'Andrea	O	N	N	N	O	N	N	N	N	N	O	N
Cocktail Venise												
Sablé au fromage de chèvre St Maur AOP & tomates séchées des Pouilles	O	N	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N
Polenta moelleuse, ganache au gorgonzola & noix françaises	N	O	O	N	O	N	N	N	N	N	N	N
Quiche aux légumes du moment	O	N	N	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Blini de saumon fumé, crème fraîche & aneth	O	N	N	N	O	N	N	N	N	O	N	N
Muffin salé, olives Taggiasche & basilic	O	N	N	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Carpaccio de daurade aux herbes aromatiques, citron vert & piment d'Espelette	N	N	N	N	N	N	N	N	N	O	N	N
Vittelo tonnato	O	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N	N
Pain brioché, jambon de Parme, burrata & pesto de basilic	O	O	N	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Tataki de bœuf en verrine, graines de sésame, oignons cébettes & sauce soja maison	N	O	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N
Gambas pannée au panko & charbon végétal	O	O	O	O	O	N	N	N	O	O	N	N
Crocchetta de poulet	O	O	O	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Tartelette au chocolat	O	O	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N
Tartelette crème pâtissière & fruits des bois	O	N	N	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Brochette de fruits frais	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
Risotto de saison	N	N	N	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Saumon Label Rouge grillé sauce blanche citronnée & herbes	N	N	N	O	O	N	N	N	N	O	N	N
Bar rôti au four, sauce vierge	N	N	N	N	N	N	N	N	N	O	N	N

O = traces présentes dans le plat

N = pas de présence dans le plat