

ALLERGÈNES / INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES DE NOS PLATS

Allergènes Préparations Plats salés	Gluten ¹	Crustacés	Oeuf	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque ⁸	Sésame	Sulfites ¹⁰	Mollusques	Moutarde	Céleri	Lupin
Gaufre coquelicot	✗		✗				✗			✗				
Gaufre dahlia	✗		✗				✗							
Gaufre capucine	✗		✗	✗			✗						✗	
Gaufre hortensia			✗				✗							
Sauce maroille							✗							
Sauce tomate													✗	
Crème citron							✗							
Crème curry									✗				✗	
Vinaigrette										✗		✗		

Nous vous informons que cette liste concerne exclusivement les 14 allergènes majeurs introduits volontairement dans nos préparations. Aussi, malgré toutes nos précautions nous ne pouvons vous garantir l'absence de traces de ces allergènes

¹ Céréales contenant du Gluten : Blé, Orge, Avoine, Épeautre, Kamut, Seigle

⁸ Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia, Noix du Queensland.

⁰ Pour des quantités d'anhydride sulfureux et sulfites supérieur à 10mg/kg de produits finis.