

## ALLERGÈNES / INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES DE NOS PLATS

Allergènes Préparations sucrées	Gluten <sup>1</sup>	Crustacés	Oeuf	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque <sup>8</sup>	Sésame	Sulfites <sup>10</sup>	Mollusques	Moutarde	Céleri	Lupin
gaufres	✗		✗				✗							
Crêpes	✗		✗				✗							
Meringues			✗											
Caramel mou							✗							
Crumble aux pommes	✗						✗							
Tarte à la crème	✗		✗				✗							
Fondant chocolat coeur praliné	✗		✗				✗	✗						
île flottante			✗				✗							
Petite Lulu	✗						✗	✗						

*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*

<sup>1</sup> Céréales contenant du Gluten : Blé, Orge, Avoine, Épeautre, Kamut, Seigle

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

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