

Informations importantes

Les informations disponibles dans cette synthèse ont été mises à jour à la date indiquée ci-dessous.

Elles concernent les produits permanents disponibles dans les restaurants, issus de fournisseurs référencés.

Ces informations concernent les 14 principaux ingrédients allergènes recensés par le règlement (UE) n°1169/2011 : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait (et produits à base de lait, y compris lactose), fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland), céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre (en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués), lupin, mollusques, et tous leurs produits dérivés.

Ces informations ont été établies à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits résultants des ingrédients volontairement incorporés.

Cependant, pour chaque produit identifié dans ce tableau, outre la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

| | PLATS | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--------|-----------|------|----------|-----------|------|------|-----------------|--------|----------|--------|----------|-------|------------|
| | GLUTEN | CRUSTACÉS | ŒUFS | POISSONS | ARACHIDES | SOJA | LAIT | FRUITS À COQUES | CÉLERI | MOUTARDE | SÉSAMÉ | SULFITES | LUPIN | MOLLUSQUES |
| Tartiflette | | | | | | | | | | | | | | |
| Fondue de poulet à la française | | | | | | | | | | | | | | |
| Fondue steakhouse | | | | | | | | | | | | | | |

Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l'élaboration des recettes dans notre restaurant.