TABLEAU DE PRESENCE DES ALLERGENES

HOTEL-RESTAURANT LA CRECHE

PLAT	GLUTEN	ŒUFS	LAIT	ARACHIDE	FRUITS A COQUE	SOJA	SESAME	LUPIN	SULFITES	MOUTARDE	CELERI	MOLLUSQUES	CRUSTACES	POISSON
MISE EN BOUCHE														
mini cake apéritif														
verrine apéritive														
ENTREES														
terrine de foie gras														
assiette de charcuterie														
grande salade gourmande														
tarte salée du jour														
escargots farcis														
croustade de ris de veau														
truite de Vourzac fumée														
soufflé au fromage														
salade paysanne														
feuilleté aux champignons														
flan de foie gras														
clafoutis de courgettes														
samossa de chèvre														
carpaccio de bœuf														
coffret d'escargots														
galantine / terrine														

PLAT	GLUTEN	ŒUFS	LAIT	ARACHIDE	FRUITS A COQUE	SOJA	SESAME	LUPIN	SULFITES	MOUTARDE	CELERI	MOLLUSQUES	CRUSTACES	POISSON
PLAT CHAUD														
filet de bœuf / cœur de rumsteak														
bœuf bourguignon														
langue de bœuf														
joues de bœuf / estouffade														
entrecôte/faux-filet														
paleron de bœuf / pot au feu														
sauté de veau / osso bucco														
foie de veau														
noix de veau / rôti / quasi / longe														
tête de veau														
côte de veau														
filet mignon / rôti de porc														
sauté / civet de porcelet														
côte de porc														
saucisse														
andouillette														
gigot / épaule d'agneau														
côtelettes d'agneau														
navarin d'agneau														
foie d'agneau														
poulet / pintade														
dinde rôtie / blanc de dinde														
sauté de lapin														
cuisse de canard confite														
magret de canard														

PLAT	GLUTEN	ŒUFS	LAIT	ARACHIDE	FRUITS A COQUE	SOJA	SESAME	LUPIN	SULFITES	MOUTARDE	CELERI	MOLLUSQUES	CRUSTACES	POISSON
poissons au four														
SAUCES														
sauce gribiche														
sauce piquante														
sauce Bleu d'Auvergne														
sauce morilles / champignons														
sauce acidulée au miel														
sauce Madère / Porto														
sauce poivre														
sauce Champagne														
sauce citronnée aux herbes														
sauce poulette														
LEGUMES / ACCOMPAGNEMENTS														
gratin dauphinois														
pommes boulangères														
pommes frites / rissolées														
pommes fondantes														
rapée de pommes de terre														
purée de légumes														
flan de légumes														
courgettes à l'ail														
carottes braisées														
endives à l'orange														

PLAT	GLUTEN	ŒUFS	LAIT	ARACHIDE	FRUITS A COQUE	SOJA	SESAME	LUPIN	SULFITES	MOUTARDE	CELERI	MOLLUSQUES	CRUSTACES	POISSON
chou braisé														
haricots verts / petits pois														
poireaux braisés														
flageolets														
tomates provençales														
potimarron / potiron														
chou fleur au jus														
gratin de chou fleur														
gratin de courgettes														
gratin d'aubergines														
riz pilaff														
polenta														
lentilles au jus														
DESSERTS														
œufs à la neige														
crème caramel														
mousse au chocolat														
millefeuille														
tarte aux pommes														
tarte aux fruits rouges														
tarte au citron meringuée														
tiramisu														
entremets aux fruits														
forêt noire														
salade de fruits frais														
crumble aux fruits														
moelleux à la chataigne														

PLAT	GLUTEN	ŒUFS	LAIT	ARACHIDE	FRUITS A COQUE	SOJA	SESAME	LUPIN	SULFITES	MOUTARDE	CELERI	MOLLUSQUES	CRUSTACES	POISSON
fondant au chocolat														
riz au lait														
clafoutis aux fruits														
financiers														
meringues														
cookies														
rochers coco														