

# Guide des allergènes 2022

*Selon les dispositions du règlement européen : Décret n°2015-447 du  
17 avril 2015.*

LaCarte  
TRAITEUR



BUFFETS | COCKTAILS | PLATEAUX-REPAS



Document créé par: IFAC  
[www.ifacformation.fr](http://www.ifacformation.fr)  
04-27-11-47-29





## TABLEAU DE PRESENCE DES ALLERGENES LA CARTE TRAITEUR

x: Présence  
o: Traces

Nom du produit	Gluten	Œufs	Lait	Arachides	Fruit à coques	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons	Oignons	Risques de contaminations (oui/non)
<b>MOOREA</b>																
Tartare de saumon au citron vert et jaune												o	o	x		oui
Magret de canard sauce miel et baies d'açaï déglacées à l'orange, purée de vitelotte/patate douce & pois gourmand										-						oui
Fromage affiné de nos régions			x													oui
Petit pain céréales	x		o		o		x									oui
Macaron vanille/chocolat	x	x	x	o	x	o	o		x							oui
<b>SANTORIN</b>																
Tartare de saumon au citron vert et jaune												o	o	x		oui
Filet de Saint Pierre sauce safranée purée de vitelotte/patate douce & pois gourmand			x									o	o	x		oui
Fromage affiné de nos régions			x													oui
Petit pain céréales	x		o		o		x									oui
Macaron vanille/chocolat	x	x	x	o	x	o	o		x							oui
<b>TRUFFE</b>																
Burrata à l'huile de truffe, jeunes pousses & tomate confite			x								o			o		oui
Saumon Teriyaki et écrasé de pommes de terre aux petits pois	x					x						o	o	x		oui
Fromage affiné de nos régions			x													oui
Petit pain céréales	x		o		o		x									oui
Dôme meringué citron vert	x	x	x		o				x							oui
<b>CHORI</b>																
Oeuf cocotte Bio à la ciboulette		x	x													oui
Poulet chorizo & Comté, gratin dauphinois & pois gourmand			x													oui
Fromage affiné de nos régions			x													oui
Petit pain céréales	x		o		o		x									oui
Macaron fraise/yuzu	x	x	x	o	x	o	o		x							oui
<b>MANZO</b>																
Gravlax de saumon & beurre maître d'hôtel			x									o	o	x		oui
Pièce de bœuf sauce forestière, risotto coquillettes & champignons prestige		o	x			o				o						oui
Fromage affiné de nos régions			x													oui
Petit pain céréales	x		o		o		x									oui
Tarte tatin	x	o	x	o	o											oui

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix de Queensland

Anhydride sulfureux : à noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis



## TABLEAU DE PRESENCE DES ALLERGENES LA CARTE TRAITEUR

x: Présence  
o: Traces

Nom du produit	Gluten	Œufs	Lait	Arachides	Fruit à coques	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons	Oignons	Risques de contaminations (oui/non)
<b>WOK</b>																
Œuf cocotte à la ciboulette		x	x													oui
Roulé d'églefin au curry, ravioles & work de légumes	x		x			x					x	o	o	x	x	oui
Fromage affiné de nos régions			x													oui
Petit pain céréales	x		o		o		x									oui
Tarte aux fraises	x	x	x													oui
<b>RAVI</b>																
Foies de volailles sauce framboise, jeune pousses & croûtons	x								x	x						oui
Veau à la milanaise, sauce Ravigore, linguine à la napolitaine & brocolis	x	x				x			x	x		o	o	x	x	oui
Fromage affiné de nos régions			x													oui
Petit pain céréales	x		o		o		x									oui
Stick tout chocolat	x	x	x		o	o										oui
<b>CANTO</b>																
Terrine au fermière & tomates confites	x	x	x													oui
Riz cantonais aux crevettes façon paella (poivrons, petit pois, jambon, œuf & carottes)		x										x	x	o		oui
Fromage affiné de nos régions			x													oui
Petit pain céréales	x		o		o		x									oui
Trio chocolat Valrhona, noisette & vanille	x	x	x		x	o										oui
<b>ROCA</b>																
Chèvre bacon, lanières de courgettes & carottes grillées			x		x											oui
Parmentier d'agneau, écrasé de pomme de terre à la ciboulette, tomate rôtie & fagots de haricots verts											x				x	oui
Fromage affiné de nos régions			x													oui
Petit pain céréales	x		o		o		x									oui
Mousse noisette chocolat Oréo	x	o	x		x	x										oui
<b>LYONNAIS</b>																
Salade lyonnaise (œuf poché, croûtons, lardons)	x	x	x						x	x						oui
Suprême de poulet sauce aux cèpes, pommes duchesses & fagots de haricots		x	x													oui
Fromage affiné de nos régions			x													oui
Petit pain céréales	x		o		o		x									oui
Opéra	x	x	x		o											oui

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix de Queensland

Anhydride sulfureux : à noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis



## TABLEAU DE PRESENCE DES ALLERGENES LA CARTE TRAITEUR

x: Présence  
o: Traces

Nom du produit	Gluten	Œufs	Lait	Arachides	Fruit à coques	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons	Oignons	Risques de contaminations (oui/non)
<b>SATAY</b>																
Eclair mousse d'avocat & saumon fumé	x	x	x									o	o	x	x	oui
Poulet Satay sauce curry mango, riz coco & julienne de légumes			x	x		x				x	x					oui
Fromage affiné de nos régions			x													oui
Petit pain céréales	x		o		o		x									oui
Crêpe poire chocolat & amandes	x	o	x		x											oui
<b>TATAKI</b>																
Salade Caesar, poulet grillé, croûtons, tomates, Parmesan & pesto	x	x	x							x						oui
Tataki de bœuf, pomme de terre Hasselback & bouchons de carottes		x				x										oui
Fromage affiné de nos régions			x													oui
Petit pain céréales	x		o		o		x									oui
Panacotta pommes caramel			x						x							oui
<b>BURRATA (Sans gluten)</b>																
Burrata au pesto de Genovese sur lit de jeunes pousses		x	x		x											oui
Roulé de saumon à la crème de mâche, riz basmati au quinoa noir et choux marinés			x						x							oui
Fromage blanc			x													oui
Mousse façon Pina-Colada			x						x							oui
<b>CORAIL (Végétarien)</b>																
Œuf cocotte Bio à la ciboulette		x	x													oui
Falafel de lentilles corail, tomate provençale & bouchons de carottes	x	x														oui
Fromage affiné de nos régions			x													oui
Petit pain céréales	x		o		o		x									oui
Trio chocolat Valrhona, noisette & vanille	x	x	x		x	o										oui
<b>SWEET (Vegan)</b>																
Falafel de lentilles corail et sa sauce sweet chili									-							oui
Tagliatelles aux herbes, champignons et légumes acidulés	x	x													x	oui
Fruits frais de saison									-							oui
Petit pain céréales	x		o		o		x									oui
Verrine poire fruits rouges & amande					x											oui

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix de Queensland

Anhydride sulfureux : à noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis



## TABLEAU DE PRESENCE DES ALLERGENES LA CARTE TRAITEUR

x: Présence  
o: Traces

Nom du produit	Gluten	Œufs	Lait	Arachides	Fruit à coques	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons	Oignons	Risques de contaminations (oui/non)
<b>BARBADE</b>																
Gravlax de saumon & légumes acidulés									x			o	o	x	x	oui
Bœuf en croûte d'herbes, rattes persillées, carottes Vichy & sauce tartare	x	x				x			x	x	x					oui
Fromage individuel		x														oui
Petit pain rustique	x		o		o		x									oui
Entremet aux fruits exotiques, dés d'ananas & mangue	x	x	x		o				x							oui
<b>TAJ</b>																
Tajine tunisien		x	x												x	oui
Rôti de dinde vitel toné, coquillettes & artichaut	x	x								x					o	oui
Fromage individuel			x													oui
Petit pain rustique	x		o		o		x									oui
Entremet ananas, yuzu & Cardamome	x	x	x		o				x							oui
<b>LIMANDE</b>																
Lentilles, feta, concombre, tomates & menthe en bodega			x						x	x						oui
Nage crémeuse (limande, moules & crevettes), tagliatelles aux herbes & champignons	x	x	x									x	x	x		oui
Fromage individuel			x													oui
Petit pain rustique	x		o		o		x									oui
Cheesecake façon mojito	x	x	x		o				x							oui
<b>BAMBOU</b>																
Bruschetta légumes & chorizo	x		x						x						x	oui
Poulet façon basquaise et polenta	x		x		x	x		x		x	x					oui
Fromage individuel			x													oui
Petit pain rustique	x		o		o		x									oui
Roulé coco chocolat blanc	x	x	x		o	o										oui

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix de Queensland

Anhydride sulfureux : à noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis