LES ALLERGÈNES

Liste susceptible de modifications,consultez notre site internet.
❄ Produit surgelé à ne pas recongeler.

Produits contenant des allergènes	CÉRÉALES/ GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES CACAHUÈTES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
PLATEAUX REPAS FESTIFS (hors fromage, pain et dessert)														
LE VEGA	x		x			x	x	x		x		x		
LE SIRIUS		x		x			x			x	x	x		x
LE POLARIS - BOEUF	x						x	x		x		x		
LE POLARIS - POULET	x						x	x		x		x		
COCKTAIL SALÉ														
LES P'TITS SABLÉS FESTIFS	x						x				x			
LES TARTELETTES FESTIVES	x		x				x	x						
LES BRIOCHETTES FESTIVES	x		x	x			x			x		x		
LES NAVETTES ÉCREVISSE'ROLL	x	x	x			x	x			x		x		
LES FOCACCIAS FESTIVES	x						x	x						
LES BLINIS FESTIFS	x		x	x			x					x		
LES CANAPÉS PAIN D'ÉPICES	x		x				x	x				x		
LES SUCETTES DE SAUMON FESTIVES				x			x							
LES ÉCLAIRS SALÉS	x		x				x	x				x		
LES VERRINES FESTIVES DE LA MER	x	x	x	x		x				x		x		x
LES VERRINES FESTIVES FOIE GRAS	x		x				x					x		
COCKTAIL SUCRÉ														
LE MIX FESTIF	x		x			x	x	x						
LES P'TITES FESTIVES	x		x			x	x	x				x		
LES FINANCIERS DES FÊTES	x		x				x	x						
LES PAVLOVAS DES FÊTES			x			x	x							
LES CRAQUELINS FESTIFS	x		x			x	x	x				x		
LES VERRINES FESTIVES SUCRÉES	x		x			x	x					x		
LES ÉCLAIRS SUCRÉS	x		x			x	x							
PLANCHES BUFFET														
LA PLANCHE DE FOIE GRAS	x		x				x	x				x		
LE BRIE GOURMET	x						x	x						
LA PLANCHE SUCRÉE DES FÊTES	x		x			x	x							
LA BÛCHE DES FÊTES	x		x				x					x		
GALETTE AUX POMMES	x		x				x							
GALETTE FRANGIPANE	x		x				x	x						
BRIOCHE DES ROIS	x		x				x							

Ces informations allergènes sont données à titre indicatif et sont sujettes à modifications en fonction des fabrications, se reporter au listing des allergènes à jour sur notre site internet : www.toutetbon.fr. Nous ne pouvons exclure la présence d'autres allergènes (traces possibles d'allergènes majeurs : céréales contenant du gluten, oeuf, soja, graines de sésame, poissons, céleri, arachides, crustacés, lait, fruits à coque, moutarde, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites) lors de la préparation des recettes dans nos laboratoires. Il est impératif que le consommateur de nos plats puisse procéder à une vérification des ingrédients et allergènes des produits proposés à la carte en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires connues.