

NOM DU PRODUIT FINI	Céréales ¹	Œufs	Lactose ²	Arachides	Fruits à coques ³	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ⁴	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
BRUSCHETTA														
Classique	C	C	C						C					
Mozzarella di bufala	C	C	C						C					
Buratta	C	C	C						C					
Pêche	C	C	C						C					
Figue	C	C	C		C				C					
Parme	C	C	C						C					
Bresaola	C	C	C						C					
Avocat	C	C	C		C				C					
Aubergine	C	C	C						C					
Buratta truffe	C	C	C		C				C					
Gorgonzola	C	C	C						C					
ANTIPASTI														
Pinsa au romarin et à l'huile d'olive	C		C											
Focaccia	C	C	C											
Buratta			C						C					
Stracciatella			C						C					
Mozzarella di bufala			C						C					C
Camembert rôti au miel, romarin et noix			C		C									
Carpaccio de boeuf			C					C						
PLANCHES														
Mixte			C		C				C					
Charcuterie									C					
Légumes														
Fromages			C		C									
SALADES														
Burrata			C						C					
César	C	C	C											
Chèvre			C		C				C					
Parme					C				C					
Saumon					C	C	C							C
CRUDO														
Bœuf			C					C						
Saumon														C
Tomates anciennes et mozzarella			C						C					
PLATS														
Poulet à la sauce tomate et mascarpone			C						C					
Saumon toscane			C						C					
Veau à la forestière			C											
Parmigiana			C											
PASTA														
Rigatoni au chorizo	C	C	C								C			
Linguine au saumon	C	C	C											C
Gnocchi à la truffe	C	C	C		C				C					
Mafaldine à la truffe et burrata	C	C	C		C				C					
Ravioli ricotta épinard à la toscane	C	C	C											
Ravioli tomate mozzarella et stracciatella	C	C	C						C					
PINSA														
Margherita	C		C			C								
Margherita Burrata	C		C			C								
Parma	C		C			C			C					
Prosciutto	C		C			C			C					
Diavola	C		C			C			C					
4 fromaggi	C		C			C								
Saumon	C		C			C								C
Liberto	C		C		C	C								
Truffe Burrata	C		C		C	C								
DESSERTS														
Brie de Meaux aux fruits secs			C						C					
Bol de fraises chantilly maison			C											
Tiramisu café	C	C	C											
Mi-cuit chocolat et glace vanille	C	C	C											
Brioche perdue nutella	C	C	C											
Fondue au chocolat	C	C	C											
Sunday personnalisé			C											

C = Contient

¹ A ne cocher que si la céréale utilisée contient du gluten, à savoir une des céréales suivantes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

² Y compris lait et produit à base de lait.

³ Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland

⁴ À mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10 mg / kg de produit finis

Tous nos produits peuvent contenir des traces de céréales, œufs, lait et produits à base de lait, arachides, fruits à coque, soja, sésame, lupin, sulfites, moutarde, céleri, mollusques, crustacés et poissons

LA CONDUITE À TENIR DEVANT UNE URGENCE LIÉE À UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE

Si vous présentez une allergie marquée à un aliment, votre médecin vous a peut-être prescrit un kit de soins d'urgence. Cette trousse contient une dose auto-injectable d'adrénaline (substance augmentant le rythme cardiaque et la pression artérielle, et dilatant les bronches). Elle s'utilise en cas de choc anaphylactique, sans attendre les secours.

Si vous possédez ce type de trousse d'urgence :

- Conservez-la toujours sur vous ;
 - Apprenez à reconnaître les premiers signes d'un choc et à manipuler le matériel de soins par vous-même (à l'aide du stylo d'entraînement fourni). Le bon geste consiste à positionner le stylo sur le bord extérieur de votre cuisse. Maintenez ensuite une pression sur le bouton déclencheur pendant dix secondes ;
 - Informez aussi votre entourage sur le mode d'emploi du matériel.
- Une surveillance médicale s'impose après toute injection d'adrénaline. Une prise en charge hospitalière est donc nécessaire si vous avez utilisé votre trousse d'urgence. Ce suivi permet en outre d'étudier l'évolution de votre allergie alimentaire pour adapter si nécessaire votre traitement.