

		Morbier	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
		Forestier	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
LES SUPPLEMENTS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Gluten	Crustacés	CEufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
LES LEGUMES	Poêlée de champignons	x					x	x		x	x		x		
	Champignon														
	Ciboulette														
	Fondue d'oignons	x				x		x		x	x	x	x		
	Multifeuille														
	Poivron														
	Roquette														
	Tomates Marinées	x				x		x		x	x	x	x		
LES FROMAGES	Bleu du Vercors							x							
	Morbier							x							
	Raclette de Savoie							x							
	Cheddar	x		x			x	x			x				
	Mozzarella Fior Di latte							x							
	Ossau Iraty							x							
	Parmesan							x							
	Reblochon							x							
	Sainte-Maure de Touraine							x							
	St Marcellin							x							
	Tome des Bauges							x							
LES VIANDES, POISSONS & RAVIOLES	Poulet rôti			x				x	x	x	x	x	x		
	Jambon blanc	x		x			x	x	x	x	x				
	Jambon sec	x		x			x	x	x	x	x				
	Poitrine fumée							x	x						
	Chorizo Ibérique														
	Viande hachée	x					x								
	CEuf			x											
	Saumon				x										
	Noix de Saint-Jacques		x		x										x
	Raviole	x		x	x			x							
AUTRES	Miel														
	Sauce à la truffe														
	Huile au basilic B&C														
	Sauce moutarde & miel										x		x		
	Huile pour focaccia	x				x		x		x	x	x	x		
	Pâte à tartiner Choko noisette							x	x						
	Amandes								x						
	Noix								x						
	Cassonade														
	Curry de Madras										x				
	Origan	x							x	x	x	x			
	Piment d'Espelette														
	Pesto B&C			x				x							
LES BASES	Sauce crème							x							
	Sauce tomate														
	Bisque de Homard		x					x							
LES DESSERTS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Gluten	Crustacés	CEufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
GLACES	Glaces Terre Adélice	x		x				x	x			x			
	Sorbets Terre Adélice	x		x				x	x			x			
BOISS	Mouss'tache	x		x			x	x	x						

LES DESSERTS INDIVIDUELS	Le Mont-Blanc	x		x				x	x						
	Mouss'mangue							x	x						
	Vercors			x				x	x						
	Ptit'framisu	x		x				x	x						

DETAIL LISTE DES ALLERGENES															
1	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souches hybridées) et produits à base de ces céréales							8	Fruits à coques et produits à base de ces fruits (amandes, noisettes, noix, noix de ; cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits						
2	Crustacés et produits à base de crustacés							9	Céleri et produits à base de céleri						
3	Œufs et produits à base d'œufs							10	Moutarde et produits à base de moutarde						
4	Poissons et produits à base de poissons							11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame						
5	Arachides et produits à base d'arachides							12	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)						
6	Soja et produits à base de soja							13	Lupin et produits à base de lupin						
7	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)							14	Mollusques et produits à base de mollusques						

Les restaurants Basilic & Co sont des entreprises indépendantes qui ont la possibilité de proposer des desserts ou boissons qui peuvent différer de la présente liste, un complément d'information sur les éventuels produits ne figurant pas sur la liste est disponible sur demande à l'accueil.

Textes applicables :

Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9, 21, 44 et l'annexe II sur les substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances.

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.