

LISTE DES ALLERGENES ALIMENTAIRES PAR PRODUIT VENDU - AUTOMNE-HIVER 2022

La présence fortuite d'allergènes dans un produit n'est pas impossible. Elle peut être due à une contamination involontaire par contact avec d'autres produits lors de la fabrication, du stockage ou du transport. Nous mettons tout en œuvre pour réduire les risques de contamination le cas échéant. Présence avérée de l'allergène / traces possibles de l'allergène

NOS PIZZAS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
LES "REDECOUVERTE"	Romaine	x		x			x	x	x	x	x		x		
	Royale	x		x			x	x	x	x	x		x		
	Végétarienne	x						x			x		x		
	Margherita	x						x							
	Chorizana	x						x			x		x		
	Royale di bufala	x		x				x	x	x	x	x		x	
CAL ZON ES	Italien	x		x			x	x	x	x	x		x		
	Marcelline	x						x							
LES "TERROIR"	Bourguignonne	x						x			x		x		
	Drômoise	x		x				x			x				
	Savoyarde	x						x					x		
	Baugienne	x						x							
	4 Fromages des Alpes	x						x			x				
	Jurassienne	x						x					x		
	Gexoise	x						x	x						
	3 fromages du Jura	x						x	x						
	Basque	x						x							
	Méli-mélo	x						x	x						
"AUDACE"	Tajine	x		x				x	x	x	x		x		
	Méridionale	x						x							
	Barboteuse	x			x			x							
	Breiteuse	x						x	x				x		
		x						x							

LES "	Raffinée	x		x	x			x							
	Escargoline	x						x						x	
	Arboisienne	x		x				x		x		x			
	Montbéliarde	x						x				x			
PIZZETTES	Pizzette Reine	x		x			x	x	x	x		x			
	Pizzette Vercors	x						x				x			
	Pizzette Chorizo	x						x							
	Pizzette Rebloch'	x						x				x			
NOS FOCACCE		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 SALEES	Mozzarella, Ciboulette	x						x			x		x		
	Mozzarella, Lardons	x						x			x		x		
	Mozzarella, Bleu	x						x			x		x		
	Mozzarella, Tome des Bauges	x						x			x		x		
	Reblochon, Fondue d'oignons, Lardons	x						x			x		x		
	Mozzarella, Ossau Iraty, Piment	x						x			x		x		
	Mozzarella, Morbier, Ciboulette, Vin jaune	x						x			x		x		
	Mozzarella, Chorizo	x						x			x		x		
LES SUCRES	Choko noisette	x						x	x						
NOS SALADES		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 BASES	Multifeuilles														
	Roquette														
	Mix														
	Jambon blanc	x		x			x	x	x	x	x		x		
	Jambon sec														
	Lardons														
	Poulet	x		x				x		x	x				

LES INGREDIENTS	Saumon fumé				x										
	Champignons														
	Poivrons														
	Tomates cerises														
	Amandes								x						
	Bleu du Vercors								x						
	Bleu de Gex								x						
	Caprinette								x						
	Ossau Iraty								x						
	Parmesan								x						
	Comté 6 mois d'affinage								x						
	St Marcellin								x						
LES AROMATES	Ciboulette														
	Curry	x								x	x				
	Origan	x									x				
	Oignons frits													x	
	Piment d'Espelette														
	Basilic frais														
ASSAISONNEMENTS	Vinaigrette Olive-Balsamique													x	
	Vinaigrette Sésame-Citron											x		x	
	Vinaigrette Basilic-Echalote													x	
	Vinaigrette Noix-Cidre									x				x	
LES PETITS PAINS	à l'huile d'olive	x										x		x	
	au bleu du Vercors	x							x						
	à la mozzarella	x							x						
	à la tome des Bauges	x							x						
	au Morbier	x							x						

	au reblochon	x						x							
	La Parmesane							x			x				
	La Grenobloise							x	x						
	La Bufala	x						x			x				
LES SUPPLEMENTS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
	Champignons														
	Ciboulette														
	Basilic														
	Poivrons														
	Roquette														
	Salade multifeuilles														
	Tomates cerises														
	Fondue d'oignons													x	
	Bleu du Vercors							x							
	Mozzarella di Bufala							x							
	Mozzarella							x							
	Caprinette							x							
	Ossau Iraty							x							
	Parmesan							x							
	Reblochon							x							
	St Marcellin							x							
	Bleu de Gex							x							
	Comté 6 mois d'affinage							x							
	Morbier							x							
	Tome des Bauges							x							
		Poulet rôti	x		x				x		x				

LES VIANDES & POISSONS	Jambon blanc	x		x			x	x	x	x	x		x		
	Jambon sec														
	Lardons fumés														
	Poitrine fumée							x	x						
	Chorizo français														
	Viande hachée														
	Saumon fumé				x										
	Œuf			x											
	Saucisse de Montbéliard														
	Escargots persillés														x
	Ravioles fraîche	x		x				x							
	Ravioles	x		x				x							
AUTRE	Amandes								x						
	Noix								x						
	Oignons frits														
	Vin jaune												x		
	Curry	x								x	x				
BASES	Sauce crème							x							
	Sauce tomate fraîche														
PLANCHE AFTER-WORK		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
INGRÉDIENTS À LA CARTE	Saucisson de Savoie au choix							x	x						
	Tomates cerises														
	Jambon sec IGP ardèche														
	Olives noires de Nyons AOP														
	Saint Marcellin IGP							x							
	Caprinette							x							

LIMONADES															
JUS DE FRUITS															
CAFE	Café														
	Thé														
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
LES GLACES	Glaces Terre Adélice	x		x				x	x			x			
	Sorbets Terre Adélice	x		x				x	x			x			
BONPLET	Mousse au chocolat			x				x							
	Dessert Vercors	x		x			x	x	x						
	Le petit fouze	x		x			x	x	x						
	Tiramisu spéculoos	x		x			x	x							
	Tiramisu framboise	x		x			x	x							
	Tiramisu myrtille	x		x			x	x							

	Tiramisu café	x		x			x	x									
AUTRES DESSERTS																	

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	Oeufs 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

La présence fortuite d'allergènes dans un produit n'est pas impossible. Elle peut être due à une contamination involontaire par contact avec d'autres produits lors de la fabrication, du stockage ou du transport. Nous mettons tout en oeuvre pour réduire les risques de contamination le cas échéant. 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 en borne d'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.