

LISTE DES ALLERGENES ALIMENTAIRES PAR PRODUIT AU 21/03/2019

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.

NOS PIZZAS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
LES INCONTOURNABLES	Romaine	X						X							
	Royale	X		X				X							
	Végétarienne	X						X					X		
	Margherita	X						X							
	Campana	X						X							
	Napolitaine	X			X			X					X		
LES TERROIRS	Marcelline	X						X							
	Bourguignonne	X						X					X		
	Drômoise	X		X				X							
	Savoyarde	X						X					X		
	Baugienne	X						X							
	4 fromages des Alpes	X						X							
	Basque	X						X							
	Iraty	X					X	X							
	Espelette	X		X				X		X			X		
LES AUDACIEUSES	Méli-mélo	X						X	X						
	Tajine	X		X				X	X	X			X		
	Méridionale	X						X							
	Barboteuse	X			X			X							
	Chorizana	X						X							
	Raffinée	X		X	X			X							
	Merguez	X		X			X	X	X	X	X				
	Monégasque	X			X			X					X		

LES AROMATES	Ciboulette														
	Curry												X		
	Origan														
	Piment d'Espelette														
ASSAISONNEMENT	Vinaigrette Balsamique												X		
	Vinaigrette Moutarde									X			X		
	Vinaigrette Oignons rouges														
	Vinaigrette Citron														
LES PETITS PAINS	à l'huile d'olive	X											X		
	au bleu du Vercors	X						X							
	à la mozzarella	X						X							
	à la tome des Bauges	X						X							
	au reblochon	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														
	Tomate cerise														
	Câpres													X	
	Fondue d'oignons													X	
OMAGES	Bleu du Vercors							X							
	Crottin de chèvre							X							
	Mozzarella di Buffalo							X							
	Mozzarella							X							
	Ossau Iraty							X							

LES FR	Parmesan							X							
	Reblochon							X							
	St Marcellin							X							
	Tome des Bauges							X							
LES VIANDES & POISSONS	Poulet rôti maison	X		X				X		X					
	Jambon Blanc														
	Jambon sec														
	Lardons fumés							X							
	Œuf			X											
	Ravioles	X		X				X							
	Viande hachée														
	Merguez	X		X			X	X	X	X	X				
	Chorizo Ibérique						X	X							
	Saumon				X										
Anchois				X											
AUTRES	Nutella						X	X	X						
	Amandes								X						
	Curry											X			
BASES	Sauce Crème							X							
	Sauce tomate fraîche														
LES DESSERTS		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 GLACES	Terre Adélice 120ml	X		X				X	X			X			
	Terre Adélice 500ml	X		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 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 graine de sésame
5	Arachides et produits à base d'arachide	12	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou
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 est sur les éventuels produits ne figurant pas sur la liste est disponible sur demande 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.