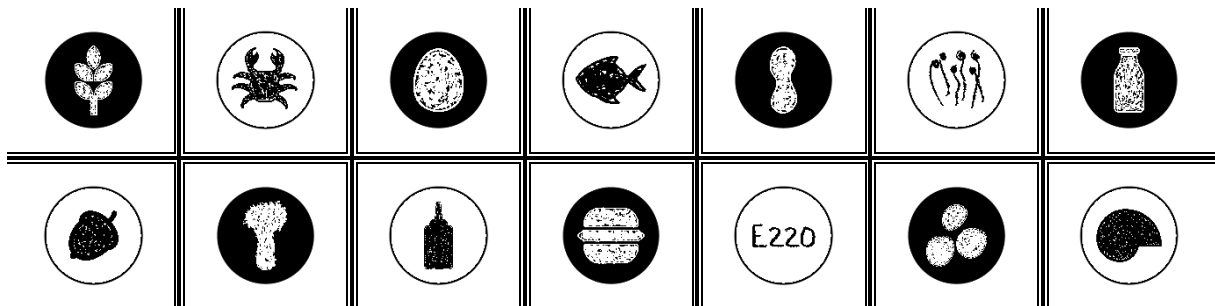


REGISTRE DES ALLERGENES DE NOTRE ETABLISSEMENT

Document établi en application du Décret n°2015-447 du 17 Avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, complété par l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous forme modifiée.



Établissement : Les fondus de la Raclette















Adresse : 107 avenue Parmentier 75011 Paris
209 boulevard Raspail 75014 Paris

A notre aimable clientèle, chaque case cochée correspond à la présence d'un allergène dans le plat que vous avez choisi. Nous vous remercions d'apporter la plus grande attention au registre suivant avant de passer votre commande.

X : allergène présent ou activé / (X) : traces possibles de cet allergène

* : en fonction des produits du jour (variation des recettes)

LISTES DES SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES*

Réf	Pictogramme	Allergène concerné
A1		Céréales contenant du gluten , à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des : a) Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose **; b) Maltodextrines à base de blé **; c) Sirops de glucose à base d'orge ; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
A2		Crustacés et produits à base de crustacés
A3		Œufs et produits à base d'œufs.
A4		Poissons et produits à base de poissons , à l'exception de : a) La gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ; b) La gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
A5		Arachides et produits à base d'arachides.
A6		Soja et produits à base de soja , à l'exception : a) De l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées **; b) Des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha- tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ; c) Des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ; d) De l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
A7		Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) , à l'exception : a) Du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ; b) Du lactitol.
A8		Fruits à coque, à savoir : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
A9		Céleri et produits à base de céleri.
A10		Moutarde et produits à base de moutarde.
A11		Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
A12		Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
A13		Lupin et produits à base de lupin.
A14		Mollusques et produits à base de mollusques.















* Cette liste est établie dans l'annexe II du RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011

** Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.

LES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS ET SUGGESTIONS DU JOUR

A notre aimable clientèle, chaque case cochée correspond à la présence d'un allergène dans le plat que vous avez choisi. Nous vous remercions d'apporter la plus grande attention au registre suivant avant de passer votre commande. Document établi en application du Décret n°2015-447 du 17 Avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, complété par l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous forme modifiée.















X : allergène présent ou activé
 (X) : traces possibles de cet allergène
 * : en fonction des produits du jour

	 Gluten	 Crustacées	 Œuf	 Poissons	 Arachide	 Soja	 Produits laitiers	 Fruits à coque	 Céleri	 Moutarde	 Sésame	 Sulfite E220	 Lupin	 Mollusques
NOS PLATS	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14
Entrées														
Œuf cocotte au fromage (sans pain)			X				X							
Soupe à l'oignon gratinée	X		(X)				X		(X)			X		
Toastine du chef	X						X	(X)	(X)	X	(X)	X		
Salade seguin	X						X			X		X		
Terrine de savoie			X				X			X		X		
Salade auvergnate								X		X		X		
Salade verte										X		X		

LES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS ET SUGGESTIONS DU JOUR

A notre aimable clientèle, chaque case cochée correspond à la présence d'un allergène dans le plat que vous avez choisi. Nous vous remercions d'apporter la plus grande attention au registre suivant avant de passer votre commande. Document établi en application du Décret n°2015-447 du 17 Avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, complété par l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous forme modifiée.

X : allergène présent ou activé
 (X) : traces possibles de cet allergène
 * : en fonction des produits du jour

	Gluten 	Crustacées 	Œuf 	Poissons 	Arachide 	Soja 	Produits laitiers 	Fruits à coque 	Céleri 	Moutarde 	Sésame 	Sulfite 	Lupin 	Mollusques 
NOS PLATS	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14
Planches à partager/Salades et tartines														
Charcuterie			X				X			X		X		
Fromages							X							
Mixte			X				X			X		X		
Salade de chèvre chaud	X						X			X		X		
Tartine savoyarde	X						X			X		X		
Tartine du lac	X			X			X							

















Ce support est fourni par AFTER ALL, l'Agence de Formations Techniques des Etablissements de Restauration et Artisanat des métiers de bouche.

LES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS ET SUGGESTIONS DU JOUR

A notre aimable clientèle, chaque case cochée correspond à la présence d'un allergène dans le plat que vous avez choisi. Nous vous remercions d'apporter la plus grande attention au registre suivant avant de passer votre commande. Document établi en application du Décret n°2015-447 du 17 Avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, complété par l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous forme modifiée.















X : allergène présent ou activé
 (X) : traces possibles de cet allergène
 * : en fonction des produits du jour

	Gluten 	Crustacées 	Œuf 	Poissons 	Arachide 	Soja 	Produits laitiers 	Fruits à coque 	Céleri 	Moutarde 	Sésame 	Sulfite 	Lupin 	Mollusques 
NOS PLATS	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14
Le coin des raclettes														
Raclette 150g							X			X		X		
Raclette nature							X			X		X		
Raclette fumée							X			X		X		
Raclette au poivre, lait cru							X			X		X		
Raclette à l'ail des ours							X			X		X		
Raclette de chèvre							X			X		X		
Raclette à la truffe, lait cru							X			X		X		
Raclette au morbier							X			X		X		
Raclette végétarienne			X				X			X		X		
Duo de raclette dégustation							X			X		X		
Trio de raclette dégustation							X			X		X		
Raclette grisonnante							X			X		X		

LES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS ET SUGGESTIONS DU JOUR

A notre aimable clientèle, chaque case cochée correspond à la présence d'un allergène dans le plat que vous avez choisi. Nous vous remercions d'apporter la plus grande attention au registre suivant avant de passer votre commande. Document établi en application du Décret n°2015-447 du 17 Avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, complété par l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous forme modifiée.















X : allergène présent ou activé
 (X) : traces possibles de cet allergène
 * : en fonction des produits du jour

	 Gluten	 Crustacées	 Œuf	 Poissons	 Arachide	 Soja	 Produits laitiers	 Fruits à coque	 Céleri	 Moutarde	 Sésame	 Sulfite E220	 Lupin	 Mollusques
NOS PLATS	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14
Les spécialités														
Tartiflette au reblochon de Savoie	(X)						X	(X)	(X)	X	(X)	X		
Tartiflette aux cèpes et Reblochon de Savoie	(X)						X	(X)	(X)	X	(X)	X		
Tartiflette aux morilles et Reblochon de Savoie	(X)						X	(X)	(X)	X	(X)	X		
Fondant du Val d'Arly (sans pain)							X			X		X		
La mixte							X			X		X		
Fondue bourguignonne	(X)		X			(X)	(X)			X		X		
Burger du trappeur	X		X		(X)	(X)	X	(X)	(X)	X	X	X		

LES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS ET SUGGESTIONS DU JOUR

A notre aimable clientèle, chaque case cochée correspond à la présence d'un allergène dans le plat que vous avez choisi. Nous vous remercions d'apporter la plus grande attention au registre suivant avant de passer votre commande. Document établi en application du Décret n°2015-447 du 17 Avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, complété par l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous forme modifiée.

X : allergène présent ou activé
 (X) : traces possibles de cet allergène
 * : en fonction des produits du jour

	Gluten 	Crustacées 	Œuf 	Poissons 	Arachide 	Soja 	Produits laitiers 	Fruits à coque 	Céleri 	Moutarde 	Sésame 	Sulfite 	Lupin 	Mollusques 
NOS PLATS	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14
Le coin des fondues														
Fondue savoyarde	X						X	(X)	(X)	X	(X)	X		
Fondue suisse moitié/moitié	X						X	(X)	(X)	X	(X)	X		
Fondue savoyarde au bleu	X						X	(X)	(X)	X	(X)	X		
Fondue suisse au champagne	X						X	(X)	(X)	X	(X)	X		

















Ce support est fourni par AFTER ALL, l'Agence de Formations Techniques des Etablissements de Restauration et Artisanat des métiers de bouche.

LES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS ET SUGGESTIONS DU JOUR

A notre aimable clientèle, chaque case cochée correspond à la présence d'un allergène dans le plat que vous avez choisi. Nous vous remercions d'apporter la plus grande attention au registre suivant avant de passer votre commande. Document établi en application du Décret n°2015-447 du 17 Avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, complété par l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous forme modifiée.

X : allergène présent ou activé
 (X) : traces possibles de cet allergène
 * : en fonction des produits du jour

	Gluten 	Crustacées 	Oeuf 	Poissons 	Arachide 	Soja 	Produits laitiers 	Fruits à coque 	Céleri 	Moutarde 	Sésame 	Sulfite 	Lupin 	Mollusques 
NOS PLATS	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14
Le coin des grillades														
Grillade de bœuf	(X)					(X)	(X)			X		X		
Super grillade bœuf	(X)					(X)	(X)			X		X		
Grillade canard	(X)					(X)	(X)			X		X		
Super grillade duo	(X)					(X)	(X)			X		X		
Barbecue 3 viandes	(X)					(X)	(X)			X		X		

















Ce support est fourni par AFTER ALL, l'Agence de Formations Techniques des Etablissements de Restauration et Artisanat des métiers de bouche.

LES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS ET SUGGESTIONS DU JOUR

A notre aimable clientèle, chaque case cochée correspond à la présence d'un allergène dans le plat que vous avez choisi. Nous vous remercions d'apporter la plus grande attention au registre suivant avant de passer votre commande. Document établi en application du Décret n°2015-447 du 17 Avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, complété par l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous forme modifiée.

X : allergène présent ou activé
 (X) : traces possibles de cet allergène
 * : en fonction des produits du jour

	Gluten 	Crustacées 	Oeuf 	Poissons 	Arachide 	Soja 	Produits laitiers 	Fruits à coque 	Céleri 	Moutarde 	Sésame 	Sulfite 	Lupin 	Mollusques 
NOS PLATS	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14
Desserts														
Cheesecake	X	(X)	X	(X)	(X)	(X)	X	X	(X)	(X)	(X)	(X)	(X)	(X)
Fondant au chocolat	(X)		X		(X)	X	X	(X)						
Crème brûlée vanille			X				X							
Profiteroles au chocolat	X		X			X	X							
Café gourmand	(X)		X		(X)	X	X	(X)						
Fondue au chocolat						X	X							

















Ce support est fourni par AFTER ALL, l'Agence de Formations Techniques des Etablissements de Restauration et Artisanat des métiers de bouche.

LES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS ET SUGGESTIONS DU JOUR

A notre aimable clientèle, chaque case cochée correspond à la présence d'un allergène dans le plat que vous avez choisi. Nous vous remercions d'apporter la plus grande attention au registre suivant avant de passer votre commande. Document établi en application du Décret n°2015-447 du 17 Avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, complété par l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous forme modifiée.

X : allergène présent ou activé
 (X) : traces possibles de cet allergène
 * : en fonction des produits du jour

	 Gluten	 Crustacées	 Œuf	 Poissons	 Arachide	 Soja	 Produits laitiers	 Fruits à coque	 Céleri	 Moutarde	 Sésame	 Sulfite E220	 Lupin	 Mollusques
NOS PLATS	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14
Glaces														
Chocolat liégeois	(X)		(X)		(X)	X	X	(X)						
Café liégeois	(X)		(X)		(X)	(X)	X	(X)						
Dame blanche	(X)		(X)		(X)	X	X	(X)						
Colonel citron	(X)		(X)		(X)	(X)	(X)	(X)						
Colonel poire	(X)		(X)		(X)	(X)	(X)	(X)						
Colonel génépi	(X)		(X)		(X)	(X)	X	(X)	(X)	(X)	(X)	(X)	(X)	
Vanille bourbon	(X)		X		(X)	(X)	X	(X)						
Café pur arabica	(X)		(X)		(X)	(X)	X	(X)						
Chocolat noir suisse	(X)		(X)		(X)	X	X	(X)						
Pistache d'Italie	(X)		(X)		(X)	(X)	X	X						
Glace génépi	(X)		X		(X)	(X)	X	(X)	(X)	(X)	(X)	(X)	(X)	
Citron de sicile	(X)		(X)		(X)	(X)	(X)	(X)						
Mangue alphonso d'Inde	(X)		(X)		(X)	(X)	(X)	(X)						
Caramel au beurre salé	(X)		X			(X)	X	(X)						

