

	INGREDIENTS	ALLERGENES	Lait	Blé/Céleri	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Oeuf	Sulfites	Soja	Sésame	Poisson	Moutarde	Lupin	Mollusque	Végétarien	Vegan	Porc	Alcool	Lait Cru
Nos produits sont élaborés dans des sites de production travaillant avec l'ensemble des allergènes majeurs (traces possibles).																					
Pains traditionnel individuel																					
	Pain traditionnel individuel_Nature	Eau, farine, levure, sel		•																	
	Pain traditionnel individuel_Sésame	Eau, farine, levure, sel, sésame		•							•										
Plateaux repas - Eté 2024																					
Millefeuille de patate douce, crème de betterave, lentilles (végétarien)	Champignons sautés et crème de topinambour	Topinambour, échalote, ail, sel, poivre, muscade, champignon de Paris, Pleurote, romarin	n/a														•	•			
	Millefeuille de patate douce, crème de betterave et feta, lentilles en salade et mesclun	Mesclun, patate douce, oeuf, lait, farine, beurre, baking powder, sel, poivre, muscade, lentilles, carotte, échalote, aneth, huile de pépins de raisin, vinaigre de Xérès, moutarde à l'ancienne, Feta AOP, betterave, huile d'olive extra vierge	Lait, gluten, sulfites, céleri, oeuf, moutarde	•	•	•			•	•				•			•				
	Mousse intense au chocolat, praliné croustillant	Praline, Cazoelo chocolat noir, beurre, oeuf, sel, sucre	Lait, fruits à coque, oeuf	•					•	•								•			
Crèmeux de mogettes, granola croustillant (végétarien)	Carottes à la marocaine, raisins moelleux	Carotte, raisin, Pulco citron jaune, huile de pépins de raisin, cumin, paprika doux, ail, persil	Sulfites							•							•	•			
	Crèmeux de mogettes, potiron rôti et granola croustillant	Potiron, huile de tournesol, moquette, ail, thym, huile de pépins de raisin, sel, poivre, muscade, sésame, feuilles de Nori, sauce soja, sucre, huile de sésame, noix de cajou, noisettes, baies de goji, flocons d'avoine, graines de courge, noix, miel de fleurs, paprika doux	Fruits à coque, gluten, sésame, soja, sulfites		•			•		•	•	•					•	•			
	Flognarde normande aux pommes	Pomme, lait de soja, crème de soja, extrait de vanille, Calvados, farine, sucre, sel, sirop d'Erable, margarine	Soja, gluten		•						•							•	•		
Fines tranches de poulet aux notes nord africaines	Patates douces rôties, burrata	Burrata, sumac, patate douce, huile d'olive extra vierge, paprika fumé, cumin, coriandre	Lait	•													•				
	Fines tranches de poulet aux notes nord africaines, quinoa et carottes	Filet de poulet, ail, Pulco citron jaune, huile d'olive extra vierge, cumin, harissa, quinoa, persil, coriandre, paprika doux, sel, poivre, muscade, carotte, miel de fleurs, amandes effilées, oeuf, moutarde de Dijon, huile de tournesol	Fruits à coque, gluten, oeuf, moutarde, sulfites		•			•	•	•				•			•				
	Tartare fraîcheur kaki, kiwi	Kaki, kiwi	n/a														•	•			
Rillettes moelleuses de poisson blanc	Flan moelleux de carottes au cantal, lit de mesclun	Mesclun, carotte, beurre, ciboulette, Cantal, parmesan, curcuma, crème liquide, oeuf, sel, poivre, muscade	Lait, oeuf	•						•							•				
	Rillettes moelleuses de poisson blanc, fondue poireau et fenouil, pommes vapeur persillées, mayo à l'ail confit	Dos de cabillaud, pomme de terre, persil, poireaux, fenouil, huile d'olive extra vierge, sel, poivre, muscade, curcuma, ail, oeuf, moutarde, huile de tournesol, Pulco citron jaune	Poisson, oeuf, moutarde, sulfites							•	•		•	•							
	Cheese-cake bicolor et onctueux au sésame noir	Graines de sésame, Spéculoos, beurre, sucre, Philadelphia, oeuf, pâte de sésame noir	Lait, sésame, gluten, oeuf	•	•					•		•					•				
Ballotine de fromage frais, boulgour d'automne (végétarien)	Brocoli grillés, crème de feta à la betterave	Brocoli, huile d'olive extra vierge, feta AOP, betterave, ail, sel, poivre, muscade	Lait	•													•				
	Ballotine de fromage frais épinard-tomates confites, boulgour d'automne	Mesclun, lentilles vertes, boulgour, butternut, radis, marron, champignon de Paris, basilic, origan, thym, ail, Pulco citron jaune, huile de tournesol, échalote, sel, poivre, muscade, épinard, chèvre frais, tomates confites, ciboulette, cerfeuil	Lait, gluten, sulfites	•	•					•							•				
	Cookie très gourmand au praliné	Noisette, beurre, sucre, cassonade, extrait de vanille, oeuf, farine, Cazoelo chocolat noir	Fruits à coque, lait, gluten, oeuf	•	•			•	•								•				
Filet de poulet, champignon fardé	Pissaladière aux oignons confits sur sablé au parmesan	Oignon, thym, olives noires, câpres, huile d'olive extra vierge, ail, sel, poivre, muscade, farine, beurre, parmesan	Lait, gluten, sulfites	•	•					•							•				
	Filet de poulet, champignon fardé, poêlée de saison, sauce légère	Filet de poulet, chèvre frais, noix, persil, huile d'olive extra vierge, ail, oignon, champignon de Paris, sel, poivre, muscade, yaourt grec, Pulco citron jaune, ciboulette, carotte, panais, patate douce, huile de tournesol, thym	Lait, fruits à coque	•				•													
	Délice vanille, caramel et spéculoos	Palette Feuilletine, pâte à tartiner Spéculoos, Cazoelo Ivoire, oeuf, sucre, miel de fleurs, lait, beurre, farine, poudre à lever, extrait de vanille, glucose, vanille liquide, crème liquide, fleur de sel de Guérande, gélatine de poisson, eau, nappage neutre	Lait, gluten, soja, sulfites, poisson, oeuf	•	•			•	•	•		•									
Casarecce aux brocolis, crème de gorgonzola (végétarien)	Fromage frais aux épinards et tomates confites, pita et lit de mesclun	Mini pita, mesclun, pousses d'épinard, chèvre frais, tomates confites, ciboulette, cerfeuil, sel, poivre, muscade	Gluten, lait	•	•												•				
	Casarecce aux brocolis, patates douces et champignons, crème de gorgonzola	Casarecce, noix, brocoli, piment d'Espelette, huile de pépins de raisin, sel, poivre, muscade, crème liquide, gorgonzola, basilic, coriandre, beurre, ail, noisettes, patate douce, huile d'olive vierge, paprika fumé, cumin, coriandre, sumac, champignons de Paris, Pleurote, romarin	Lait, gluten, fruits à coque	•	•			•									•				
	Le fameux Paris-Brest	Noisettes, sucre, eau, beurre, sel, farine, poudre de lait, oeuf, amandes, praliné, lait, poudre à crème, praliné amandes noisettes, Cazoelo chocolat au lait, beurre de cacao	Lait, fruits à coque, gluten, oeuf, soja	•	•			•	•		•						•				
Lieu à la thaï, riz basmati et sauce sweet chili	Fenouil rôti sur son lit crémeux	Ciboulette, fenouil, huile de tournesol, parmesan, sel, muscade, poivre	Lait	•													•				
	Lieu à la thaï, riz basmati et sauce sweet chili	Dos de lieu noir, pâte de curry rouge, lait de coco, citronnelle, échalote, nuoc mam, cassonade, coriandre, feuille de combawa, sel, poivre, muscade, riz basmati, noix de coco, carotte, cébette, chou rouge noix de cajou, sauce piment sweet chili	Poisson, fruits à coque					•					•								
	Banana Bread, ganache chocolat Michel Cluizel	Sucre, noix de coco, farine, poudre à lever, lait, oeuf, beurre, trimoline sucre inverti, banane, Cazoelo chocolat noir, crème liquide	Lait, gluten, oeuf	•	•					•								•			
Pintade aux pruneaux et crèmeux de carottes (sans gluten)	Belle tranche de brie farci, endives en salade	Endive, raisin, Pulco citron jaune, Brie, mascarpone, romarin, noix, sel, poivre, muscade	Lait, fruits à coque	•				•									•				
	Pintade aux pruneaux et crèmeux de carottes	Filet de pintade, ciboulette, carotte, graines de coriandre, crème liquide, beurre, sel, poivre, muscade, vin blanc, pruneaux, échalote, thym, fond blanc de volaille, eau	Lait, céleri, sulfites	•		•				•											
	Fondant chocolat & châtaigne	Crème de marron, Cazoelo chocolat noir, beurre, oeuf, sucre, sel	Lait, oeuf	•						•								•			
Truite fumée, lentilles, pickles de fenouil (sans gluten)	Potiron au four, oignons caramélisés, oeuf mollet bio	Potiron, huile de tournesol, oeuf bio, oignon, thym, olive noire, câpre, huile d'olive, ail, sel, poivre, muscade, sel	Oeuf, sulfites							•	•						•				
	Truite fumée, lentilles, pickles de fenouil	Filet de truite, cassonade, poivre, sel, lentilles noires, carotte, échalote, aneth, huile de pépin de raisin, vinaigre de Xérès, moutarde à l'ancienne, fenouil, vinaigre de cidre, sucre, yaourt grec, Pulco citron jaune, ciboulette, muscade	Poisson, lait, céleri, moutarde, sulfites	•		•				•			•	•							
	Tartare fraîcheur kaki, kiwi	Kaki, kiwi	n/a														•	•			
Emincé de poulet façon yassa	Carolines au gorgonzola, chiffonnade de fenouil	Fenouil, Pulco citron jaune, huile de pépin de raisin, crème liquide, Gorgonzola AOP, poivre, eau, beurre, sel, sucre, farine, poudre de lait, oeuf	Lait, gluten, oeuf	•	•					•							•				
	Emincé de poulet façon yassa, gratin de patate douce, brocolis	Filet de poulet, patate douce, oeuf, lait, farine, beurre, baking powder, sel, poivre, muscade, brocoli, piment d'Espelette, huile de pépins de raisin, oignon, Pulco citron jaune, moutarde de Dijon, fécula de pomme de terre, arôme Maggi	Lait, fruits à coques, oeuf, moutarde, sulfites, crustacé	•			•	•	•	•			•								
	Banana Bread, ganache chocolat Michel Cluizel	Sucre, noix de coco, farine, poudre à lever, lait, oeuf, beurre, trimoline sucre inverti, banane, Cazoelo chocolat noir, crème liquide	Lait, gluten, oeuf	•	•					•								•			
Tendre rôti de bœuf, carottes en 2 façons	Gros champignon de Paris farci au chèvre et noix	Mesclun, chèvre frais, persil, noix, huile d'olive extra vierge, ail, oignon, champignon de Paris, sel, poivre, muscade	Lait, fruits à coque	•				•									•				
	Tendre rôti de bœuf, carottes en 2 façons, sauce tartare	Cœur de tendre de tranche de bœuf, mesclun, carotte, beurre, ciboulette, Cantal AOP, parmesan, curcuma, crème liquide, oeuf, sel, poivre, muscade, câpres, cornichons, échalote, estragon, cerfeuil, ciboulette, persil, moutarde de Dijon, huile de tournesol, Pulco citron jaune	Lait, oeuf, moutarde, sulfites	•						•	•			•							
	Tarte exquise Dulcey aux pommes et caramel au beurre salé	Pomme, beurre, farine, sucre, noisettes, sel, oeuf, lait, chocolat Dulcey, crème liquide, gélatine de bœuf, eau, praliné	Lait, gluten, oeuf, fruit à coque	•	•			•	•												
Canette en filet snacké, tapenade de figue	Tarte fine au Saint-Félicien, miel poire, noisettes	Poire, miel de fleurs, St-Félicien, noisettes, farine, beurre, parmesan, sel	Lait, gluten, fruits à coque	•	•			•									•				
	Canette en filet snacké, tapenade de figue, courge rôtie, champignons sautés au romarin	Filet de canette, potiron, olives noires, figues, ail, huile d'olive extra vierge, vinaigre balsamique, sel, poivre, muscade, champignons de Paris, Pleurote, ail, romarin	Sulfites											•							
	L'indémontable Succès aux noix	Lait, extrait de vanille, sucre, oeuf, farine, beurre, poudre à crème, noix	Lait, Gluten, oeuf, fruits à coque	•	•			•	•								•				
Gambas flambées, linguine au pesto de pistaches (sans oeuf)	Giroles et pleurotes en persillade sur crèmeux de mojettes	Pleurote, girofle, ail, persil, huile de pépins de raisin, mogettes, thym, sel, poivre, muscade	n/a														•	•			
	Gambas flambées et linguine au pesto de pistaches	Linguine, ail, armagnac, pistaches, poireau, parmesan, roquette, ail, huile d'olive vierge extra	Fruits à coque, gluten, poisson, lait	•	•			•				•									
	Poire, ganache montée vanille et streusel	Cazoelo Ivoire, sucre, amande, farine, fleur de sel de Guérande, beurre, extrait de vanille, crème liquide, trimoline sucre inverti, glucose, beurre de cacao, poire, pectine, eau, Pulco citron jaune, citronnelle	Lait, gluten, fruits à coque, sulfites	•	•			•		•							•				
Tombée de champignons sur fregola by Julie Cauté (végétarien, sans oeuf)	Mille feuilles de butternut à l'huile d'orange et ricotta montée	Piment d'Espelette, noisettes, ricotta, crème liquide, butternut, sel, poivre blanc, muscade, huile de tournesol, huile d'olive, orange	Fruits à coque, lait	•				•									•				
	Tombée de champignons sur fregola et mousseline de pommes de terre, écarts de châtaigne	Marrons, amandes, huile d'olive, fregola, pomme de terre, échalote, ail, laurier, sel, poivre blanc, muscade, pleurote, sauce soja salée, huile de tournesol	Gluten, fruits à coque, soja		•			•			•						•	•			
	Ganache chocolat noir et craquant de sarrasin, coulis de caramel	Cazoelo chocolat noir, crème liquide, mascarpone, sarrasin grillé, sucre	Lait	•														•			
Potimarron rôti, mole cacao et harissa à la rose by Julie Cauté (végétarien, sans gluten)	Poireau en lamelles au citron confit et condiment iodé	Citron confit, poireau, vin blanc, sel, poivre blanc, muscade, wakame, vinaigre de riz, min, persil, huile de tournesol, huile d'olive	Sulfites											•			•	•			•
	Potimarron rôti à la crème d'amande, mole cacao et harissa à la rose	Graines de courge, affa cress, potiron, ail, huile de tournesol, sel, poivre blanc, muscade, cacao, piment de Cayenne, amande en poudre, double concentré de tomates, oignon, cumin, tortilla au maïs, harissa, rose séchée, lait d'amande, Pulco citron jaune	Fruits à coque, soja					•			•						•				
	Poire pochée, chantilly coco et praliné de noisettes	Poire, eau, sucre, cardamome, anis étoilé, clou de girofle, noisettes, lait de coco	Fruits à coque					•									•	•			
Trilogie de fromages	Camembert, Sainte-Maure de Touraine, Comté	Camembert (lait cru de vache, ferments lactiques, sel, présure), Sainte-Maure (lait de chèvre AOP cru, sel, présure, ferments, charbon végétal), Comté (lait cru, sel, ferments lactiques, présure animale), mesclun, piment d'Espelette, noix, raisins secs, baies de Goji	Lait, fruits à coque, sulfites	•				•		•							•				

	INGRÉDIENTS	ALLERGENES	Lait	Blé/gluten	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Oeuf	Sulfites	Soja	Sésame	Poisson	Moutarde	Lupin	Mollusque	Végétarien	Végan	Porc	Alcool	Lait Cru
Cube Sirocco -Mésange	Focaccias : 6 focaccias straciatella fondante, pesto rosso 6 focaccias au chèvre frais, légumes grillés	Straciatella, origan, huile d'olive, tomates confites, roquette, ail, parmesan, sel, poivre, amandes en poudre, vinaigre balsamique Cream cheese au chèvre, champignons, aubergine, poivron, courgette, origan, huile d'olive, tomates confites, vinaigre balsamique, sel, poivre	Gluten, lait, sulfites, fruits à coque Gluten, lait, sulfites	●	●			●	●								●				
	Buns : 6 bun Camembert confiture de griottes/balsamique 6 buns	Camembert, graines de lin, pousses d'épinard, confiture de griottes, vinaigre balsamique	Gluten, lait, oeuf, moutarde Gluten, lait, oeuf, moutarde, sulfites	●	●				●	●				●							
	Pains suédois : 8 pains suédois aubergines moelleuses, feta, chou rouge 8 pains suédois truite façon gravlax, fenouil et concombre	Aubergine, huile d'olive extra vierge, purée d'aubergine, coriandre, feta, sel, poivre, menthe, oignon, sucre, vinaigre de cidre, vinaigre de vin rouge, raisins secs Truite fumée, concombre, huile de tournesol, Savora, sucre, vinaigre de cidre, aneth, cream cheese, fenouil, concombre, sel, poivre	Gluten, lait, sulfites Gluten, lait, moutarde, sulfites, poisson	●	●					●			●	●							
	Pitas : 8 pitas gambas acidulées, croquants de concombre, fenouil 8 pitas de poulet aux épices levantines, mayonnaise kewpie	Gambas, fenouil, concombre, huile de tournesol, Savora, sucre, vinaigre de cidre, aneth Filet de poulet, épices tandoori, fromage blanc, purée ail gingembre, concombre, oignon, persil, laitue iceberg, tomate, mayonnaise Kewpie	Gluten, crustacés, moutarde, sulfites Gluten, lait, moutarde, oeuf	●	●		●		●	●				●							
	Mini gourmandises: 14 mini cannellés 12 mini financiers 10 mini fondants au chocolat	Cannelé : Sucre, lait demi-écrémé, eau, farine de blé, oeuf, rhum, poudre de lait Financier : Sucre glace, oeuf, beurre, farine, amande en poudre fondant au chocolat : oeuf, sucre, chocolat, arôme naturel de vanille, beurre, farine de blé, cacao, lait en poudre	Lait, gluten, fruits à coque, oeuf, soja	●	●			●	●	●							●				
Apéro Afterwork (avec porc)	Planche de crudités : 1 Kg 2 dips	Carotte, chou fleur, endive rouge, radis noir, radis rouge, romanesco, houmous, ail, câpres, huile d'olive, jus de citron, moutarde, olive noire, poivre noir	Moutarde											●			●	●			
	Planche de crackers : 700 gr Crackers et 2 dips	Crackers 3 graines, crackers chia & avoine, crackers fromage & avoine, gressin, houmous, ail, câpres, huile d'olive, jus de citron, moutarde, olive noire, poivre noir	Gluten, moutarde, lait	●	●									●			●				
	Planche de fromages : 600 gr	Camembert, noix, comté, origan, palais de chèvre, paprika doux, raisins secs	Fruits à coque, lait	●				●									●				
	Planche de charcuterie : 480 gr – Avec Porc Coppa, Chorizo doux, jambon Speck	Chorizo, coppa, jambon speck, radis	n/a																	●	
Apéro Afterwork (sans porc)	Planche de crudités : 1 Kg 2 dips	Carotte, chou fleur, endive rouge, radis noir, radis rouge, romanesco, houmous, ail, câpres, huile d'olive, jus de citron, moutarde, olive noire, poivre noir	Moutarde											●			●	●			
	Planche de crackers : 700 gr Crackers et 2 dips	Crackers 3 graines, crackers chia & avoine, crackers fromage & avoine, gressin, houmous, ail, câpres, huile d'olive, jus de citron, moutarde, olive noire, poivre noir	Gluten, moutarde, lait	●	●									●			●				
	Planche de fromages : 600 gr	Camembert, noix, comté, origan, palais de chèvre, paprika doux, raisins secs	Fruits à coque, lait	●				●									●				
	Planche de charcuterie : 400 gr – Sans porc Bresaola, Pastrami.	Bresaola, pastrami, salade roquette, radis	n/a																		
Plateaux mini sandwiches	Navettes : 6 Patate douce et carottes râpées sauce chermoula, crème de ricotta 6 Gorgonzola et légumes d'hiver rôtis au thym et romarin	Carottes râpées, romaine, ricotta, huile d'olive, patate douce, ail, coriandre, cumin, double concentré de tomate, huile d'olive, jus de citron jaune, sel, poivre, paprika doux, persil Betterave, butternut, thym, romarin, noix de Pécan, gorgonzola, pousses d'épinard, ail, basilic, huile d'olive, jus de citron jaune, menthe, sel, vinaigre balsamique blanc	Gluten, lait, oeuf Gluten, lait, oeuf, fruits à coque, sulfites	●	●			●	●	●							●				
	Navettes : 6 Rillettes de cabillaud au parmesan et fondue de poireaux 6 Truite fumée, pickles de chou rouge, céleri rôti et sauce tartare	Cabillaud, ciboulette, câpres, jus de citron jaune, mayonnaise, olives noires, parmesan, piment rouge, poireau, huile de tournesol, huile d'olive, sel, poivre Céleri, truite fumée, chou rouge, sel, sucre roux, vinaigre de cidre, cerfeuil, ciboulette, coriçon, câpres, estragon, mayonnaise, oignon, sauce Worcester, Tabasco, huile d'olive	Gluten, lait, oeuf, poisson, sulfites Gluten, lait, oeuf, poisson, céleri, sulfites	●	●		●		●	●			●								
	Buns : 6 buns Camembert, confiture de griottes/balsamique 6 buns Gorgonzola, oignons caramélisés	Camembert, graines de lin, pousses d'épinard, confiture de griottes, vinaigre balsamique Gorgonzola, oignon, sel, sucre, huile d'olive, pomme, trévisse, huile d'olive, jus de citron jaune, mayonnaise, miel de fleurs, moutarde forte	Gluten, lait, oeuf, sulfites Gluten, lait, oeuf, moutarde	●	●				●	●				●			●				
	Buns : 6 buns d'effiloché de porc, endives, pickles d'oignons rouges 6 buns pastrami cheddar, mayonnaise au raifort	Ciboulette, endive, effiloché de porc (viande de porc, sauce barbecue, huile de tournesol, fibre de carottes, sel, ail, poivre), ciboulette, miel, moutarde, oignon, sel, sucre, huile d'olive, jus de citron jaune, mayonnaise, miel de fleurs, moutarde forte Cheddar, coriçons, mayonnaise, raifort, oignon, sel, sucre, huile d'olive, pastrami, poivre noir, sel	Gluten, lait, oeuf, moutarde, sulfites Gluten, lait, oeuf, sulfites	●	●				●	●				●						●	
	Wraps : 8 wraps Falafels à la betterave, coleslaw 8 wraps Ossau Iraty, endives et tapenade	Ciboulette, cream cheese, falafels à la betterave (pois chiches, betterave, huile de colza, huile de tournesol, oignon, betterave rouge, vinaigre d'alcool, coriandre, sel, cumin, poivre, gingembre, arôme naturel, correcteur d'acidité (hydroxyde de potassium), coleslaw (chou blanc, carotte, eau, huile de colza, vinaigre d'alcool, oignon, sucre, moutarde de Dijon, oeuf, sel, épaississant E415, conservateur E202) Endive, cream cheese, ail, câpres, jus de citron jaune, moutarde, olives noires, oignon, sel, sucre, huile d'olive, ossau iraty, trévisse	Gluten, lait, moutarde, oeuf Gluten, lait, moutarde, sulfites	●	●				●	●								●			
	Wraps : 8 wraps Truite fumée, cream cheese au raifort, pomme verte et aneth 8 wraps Cabillaud chermoula et carottes croquantes	Céleri, cream cheese, raifort, pomme, truite fumée, aneth Cabillaud, carottes râpées, cream cheese, ail, coriandre, cumin, doublé concentré de tomate, huile d'olive, jus de citron jaune, sel, poivre, paprika doux, persil	Gluten, lait, céleri, poisson Gluten, lait, moutarde, poisson	●	●		●						●	●							
	Clubs : 8 clubs Egg and cress 8 clubs Brie, tomates confites, pécan	Houmous, curcuma, cresson, curry, mayonnaise, oeuf, poivre noir Brie, cerneaux de noix, ciboulette, pousses d'épinard, tomates confites, oignon, sel, sucre, vinaigre de cidre, vinaigre de vin rouge, huile d'olive, jus de citron jaune, mayonnaise, miel de fleurs, moutarde	Gluten, sésame, moutarde, oeuf Gluten, lait, moutarde, fruits à coque, oeuf, sulfites	●	●			●	●	●		●		●			●				
	Clubs : 8 clubs Coronation chicken, échalote, éclats de marrons et carottes rôties au sirop d'érable 8 clubs Truite fumée et betterave rôtie, sauce norvégienne	Filet, de poulet, jus de citron jaune, origan, carotte, romaine, ail, cumin, sel, poivre, huile d'olive, huile de tournesol, sirop d'érable, échalote, marron, cannelle, confit de mangue, curry, mayonnaise, yaourt grec Betterave, huile d'olive, sel, poivre, pousses d'épinard, sel, truite fumée, aneth, huile de tournesol, Savora, sucre, vinaigre de cidre	Gluten, oeuf, fruits à coque, lait, moutarde Gluten, moutarde, poisson, sulfites	●	●			●	●	●		●	●								
	Focaccias : 6 focaccias Margherita : pesto de roquette, straciatella et tomates confites 6 focaccias aux épinards, ricotta, feta et champignons	Tomates confites, roquette, straciatella, huile d'olive, origan, ail, parmesan, poudre d'amande Champignons, épinards, huile d'olive, jus de citron jaune, sel, poivre, huile d'olive, origan, feta grecque, piment rouge, ricotta	Gluten, lait, fruits à coque Gluten, lait	●	●			●										●			
	Focaccias : 6 focaccias au speck fumé, straciatella et iceberg mozzarella, tomates fraîches, roquette et pesto vert 6 focaccias Mortadelle à la pistache, mozzarella et tomates confites	Jambon speck, huile d'olive, origan, poivre, salade iceberg, straciatella Mortadelle, mozzarella, huile d'olive, origan, roquette, ail, huile d'olive, parmesan, poudre d'amande	Gluten, lait Gluten, lait, fruits à coque	●	●			●												●	
	Pitas : 8 pitas véganes façon levantine 8 pitas végétariennes à la thai	Chou fleur, curcuma, cumin, huile d'olive, huile de tournesol, houmous (pois chiche, huile de colza, graines de tournesol, sel, ail, acide citrique, épices), persil Carotte, chou chinois, coriandre, fèves de soja, menthe, soja, sésame, oignon, ail, gingembre, huile de sésame, huile de tournesol, jus de citron vert, ketchup français Louis Martin, miel de fleurs, moutarde, sauce soja, sésame, Tabasco	Gluten, sésame Gluten, sésame, moutarde, soja	●	●						●	●		●				●			
	Pitas : 8 pitas au poulet tandoori, carottes et gouda au cumin 8 pitas d'hiver au pastrami et coleslaw	Filet de poulet, épices tandoori, fromage blanc 20%, purée ail gingembre, carotte, gouda au cumin, mayonnaise Pastrami, pomme Golden, coriandre, chou blanc, carotte, eau, huile de colza, vinaigre d'alcool, oignon, sucre, moutarde de Dijon, sel, oeuf, épaississant E415, conservateur E202	Gluten, lait, moutarde, oeuf Gluten, lait, moutarde, oeuf	●	●				●					●							
	Bretzels : 6 bretzels véganes aux légumes racines rôtis, houmous au cumin et herbes fraîches 6 bretzels véganes aux crudités d'hiver, pickles de chou rouge et houmous à la betterave	Betterave jaune, carotte, houmous (pois chiche, huile de colza, graines de tournesol, sel, ail, acide citrique, épices), curcuma, jus de citron jaune, sel, poivre, patate douce, huile d'olive, huile de tournesol, aneth, persil Carotte, endive, épices Pharaon Dukka (sésame, noisette, sel, cumin, piment enragé) betterave, cumin, eau des pois chiche, huile d'olive, jus de citron jaune, paprika doux, pois chiche, purée de sésame tahin, sel, ail, basilic, menthe, vinaigre balsamique blanc, radis, chou rouge, sucre roux, vinaigre de cidre	Gluten, sésame Gluten, sésame, sulfites, fruits à coque	●	●			●		●		●					●	●			
	Bretzels : 6 bretzels au poulet sauce tartare, pickles de chou rouge 6 bretzels au poulet à la marocaine, raisins secs et carottes	Filet de poulet, jus de citron jaune, huile d'olive, huile de tournesol, origan, aneth, persil, chou rouge, sucre roux, vinaigre de cidre, sel, cerfeuil, ciboulette, coriçon, câpres, estragon, mayonnaise, oignon, persil, sauce Worcester, Tabasco Filet de poulet, jus de citron jaune, huile d'olive, huile de tournesol, origan, raisins Thompson Jumbo, carotte, ail, coriandre, cumin, double concentré de tomate, sel, poivre, paprika doux, persil	Gluten, oeuf, sulfites Gluten	●	●				●	●											
	Makis de mie : 8 makis de mie aux carottes rôties, chèvre et échalote au sirop d'érable 8 makis de mie à la butternut rôtie, radis blanc et sauce coronation	Carotte, huile d'olive, huile de tournesol, cream cheese, chèvre, épices Pharaon Dukka, ail, cumin, sel, poivre, sirop d'érable, échalote Butternut, huile d'olive, huile de tournesol, poivre, romarin, sel, thym, cream cheese, marron, oignon rouge, radis noir, cannelle, confit de mangue, mayonnaise, yaourt grec	Gluten, lait Gluten, lait, fruits à coque, moutarde, oeuf	●	●			●	●					●			●				
	Makis de mie : 8 makis de mie Poulet Fajon César, tomates confites et romaine 8 makis de mie Poulet tikka, pickles de chou rouge, achards de légumes et carottes râpées	Filet de poulet, jus de citron jaune, huile d'olive, huile de tournesol, origan, cœur de romaine, tomates confites, anchois, crème fraîche épaisse, mayonnaise, moutarde à l'ancienne, parmesan, sauce Worcester Filet de poulet, épices tandoori, fromage blanc 20%, purée ail gingembre, carotte, cream cheese, ail, chou blanc, huile d'olive, petits pois, raz el hanout, mayonnaise, oignon, chou rouge, sel, sucre roux, vinaigre de cidre	Gluten, lait, moutarde, oeuf, poisson Gluten, lait, moutarde, oeuf, sulfites	●	●				●	●			●	●							
Brochettes : 8 Brochettes Poulet cajun, tomates confites et céleri rôti 8 Brochettes de Gambas et pomme verte au tandoori	Filet de poulet, origan, jus de citron jaune, huile d'olive, huile de tournesol, épices cajun, tomates confites, céleri rave Gambas, coriandre, épices tandoori, huile d'olive, jus de citron jaune, pomme Granny	Lait, céleri, moutarde Crustacés, moutarde	●			●	●						●								
Plateaux salades	Trio de salades végétariennes : 3 salades thai : crudités de saison et herbes fraîches sauce thai à l'huile de sésame 3 salades d'hiver véganes : betterave et chou-fleur en duo sur houmous de betterave 3 salades de légumes racines rôtis, sauce zaatar et crème de ricotta	Carotte, chou chinois, coriandre, fèves de soja, menthe, soja, sésame, oignon rouge, ail, gingembre, huile de sésame, huile de tournesol, jus de citron vert, Ketchup français Louis Martin, miel de fleurs, moutarde, Tabasco Betterave, cumin, eau des pois chiches, huile d'olive, jus de citron jaune, paprika doux, pois chiche, purée de sésame tahin, sel, chou fleur, curcuma, cumin, huile de tournesol, raisins Thompson Jumbo, persil, ricotta Betterave, carotte, patate douce huile d'olive, huile de tournesol, poivre, sel, persil, épices zaatar, jus de citron jaune, miel de fleurs, vinaigre de cidre	Sésame, moutarde, soja Sésame Lait, sulfites	●						●	●	●		●							
	Trio de salades complètes : 3 salades de poulet façon coronation et quinoa 3 salades à la truite fumée, et pommes grenailles à l'origan, sauce tartare 3 salades thai véganes : crudités de saison et herbes fraîches sauce thai à l'huile de sésame	Filet de poulet, jus de citron, origan, carotte, huile d'olive, huile de tournesol, échalote, ail, cumin, sel, poivre, sirop d'érable, marron, mix quinoa blanc et rouge, cannelle, confit de mangue, curry, mayonnaise, yaourt grec Truite fumée, céleri rave, huile d'olive, pommes de terre grenaille, origan, sel, poivre, chou rouge, sucre roux, sel, vinaigre de cidre, aneth, cerfeuil, ciboulette, coriçon, câpres, estragon, mayonnaise, oignon, persil, sauce Worcester, Tabasco Carotte, chou chinois, coriandre, fèves de soja, menthe, soja, sésame, oignon rouge, ail, gingembre, huile de sésame, huile de tournesol, jus de citron vert, Ketchup français Louis Martin, miel de fleurs, moutarde, Tabasco	Lait, moutarde, oeuf, fruits à coque Poisson, oeuf, céleri, sulfites Sésame, moutarde, soja	●			●	●	●	●	●	●	●	●							

