

## INFORMATIONS ALLERGÈNES

### Pourquoi vous informer sur les allergènes

Parce que les allergies alimentaires peuvent causer certaines complications chez les enfants comme chez les adultes, le *Bistrot Moderne* a mis en place depuis plusieurs années une base de données permettant de connaître précisément le contenu en allergènes de ses produits. Mieux informer pour mieux prévenir, c'est notre engagement.

### Pourquoi un tableau des allergènes ?

Nous mettons aujourd'hui à votre disposition les dernières informations portées à notre connaissance au travers d'un tableau recensant les présences volontaires d'ingrédients allergènes dans nos recettes. Nous espérons que celui-ci vous permettra de faire un choix plus éclairé parmi les produits de notre gamme.

### Les informations du tableau sont-elles exhaustives ?

Il concerne 14 ingrédients allergènes volontairement présents dans les produits de la gamme permanente du *Bistrot Moderne*. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs à propos de la composition de leurs produits.

Outre les présences signalées dans le tableau, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait apparue lors de la fabrication des produits chez nos fournisseurs ou lors de leur manipulation dans notre établissement.

La composition des produits peut faire l'objet de modifications. Les produits servis en restaurant peuvent ne pas être strictement identiques à ceux décrits dans ce tableau. Cependant nous faisons notre maximum pour vous garantir l'exactitude de ces informations, qui font l'objet d'au moins deux mises à jour par an. Nous vous invitons à consulter régulièrement cette rubrique afin de disposer des données les plus récentes.

### Quels sont les principaux ingrédients allergènes que l'on peut retrouver au *Bistrot Moderne* ?

- Céréale contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut).
- Crustacé.
- Œuf.
- Poisson.
- Arachides.
- Soja.
- Lait (y compris lactose).
- Fruit à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland).
- Céleri.
- Moutarde.
- Graines de sésame.
- Anhydride sulfureux et sulfites (en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>).
- Lupin.
- Mollusques.

Nous demandons à nos fournisseurs de déclarer la présence de ces 14 principaux ingrédients allergènes, ainsi que tous les produits dérivés de ces ingrédients allergènes (cf. Décret n°2008-1153 du 7 novembre 2008).

# Bistrot Moderne

CRÉATEUR DE TRADITIONS

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
<b>LES ENTRÉES FROIDES</b>														
Salade du Bistrot aux Foie Gras, Magret et boeuf grillé	X		X					X	X					
Salade de Chèvre chaud au miel juste toasté, noix et tomates confites	X				X			X						
Salade de pissenlit, oeuf et lardons en paysanne	X		X											
Foie gras de Canard, Chutney aux Fruits de saison+brioche	X		X				X	X				X		
Parfait de foie de volaille, caramel au Porto rouge			X									X		
buffet d'entrée le midi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>LES ENTRÉES CHAUDES</b>														
Oeuf cuit à 64°C en Cocotte, fricassée de Morilles et Asperges vertes	X		X				X		X			X		
Escalope de foie gras de canard grillé aux pommes et gingembre								X				X		
<b>LES POISSONS</b>														
Poisson selon arrivage	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>LES LÉGUMES</b>														
Omelette aux légumes, Mesclun d'herbes fraîches «Fregolla sarda» comme un risotto au Parmesan et petits légumes			X				X		X					
							X		X					
<b>LES ABATS</b>														
Cassolette de Rognons de Veau rôtis et flambé au cognac	X								X	X		X		
<b>LES VIANDES</b>														
L'épaule d'agneau confite doucement au four, jus corsé	X								X					
Filet de canette aux poires williams	X								X					
Jambonneau de Cochon poché/grillé à la bière	X								X					
Civet de chevreuil d'Alsace, spaetzle	X								X					
sauce Béarnaise			X				X							
sauce échalote	X								X					
sauce Poivre Vert	X								X					
Beurre maitre d'hôtel														
plat du jour ou grillade de la semaine	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>LES FROMAGES</b>														
assiette de fromage							X	X						
<b>LES DESSERTS</b>														
Moelleux au chocolat	X		X					X						
glace et sorbet maison			X				X	X						
coupe Bistrot au crémant			X				X	X						
crème brûlée			X				X	X						
café gourmand	X		X				X	X						

## Une question sur les allergènes ?

Pour toute information complémentaire sur notre démarche de gestion du risque lié aux allergènes, vous pouvez nous contacter via cette adresse : [contact@BistrotModerne.com](mailto:contact@BistrotModerne.com) ou vous adresser à notre personnel.

N'hésitez pas à consulter un professionnel de santé qualifié pour vous guider dans le choix des aliments que vous ou votre enfant pouvez ou ne pouvez pas consommer.

[www.BistrotModerne.com](http://www.BistrotModerne.com)

