

# Allergènes — Information client

## RÈGLEMENT UE 1169/2011 (INCO) — 14 ALLERGÈNES MAJEURS


Voici la liste des 14 allergènes majeurs susceptibles d'être présents dans nos plats. En cas d'allergie ou d'intolérance, signalez-le à votre serveur AVANT de commander : nous adapterons ou vous conseillerons.

1.  Céréales contenant du gluten

2.  Crustacés


3.  Œufs

4.  Poissons

5.  Arachides

6.  Soja

7.  Lait & lactose

8.  Fruits à coque


9.  Céleri

10.  Moutarde

11.  Sésame

12.  Sulfites

13.  Lupin

14.  Mollusques

### Contamination croisée

Notre cuisine partage les mêmes plans de travail, ustensiles et bain de friture. Des traces de tous les allergènes peuvent être présentes. Pour les allergies sévères, prévenez impérativement le service avant de commander.