

NOM DU PRODUIT FINI	Céréales ¹	Œufs	Lactose ²	Arachides	Fruits à coques ³	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ⁴	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
APERITIVO														
Caponata									C		C			
Tomates cerises et billes de mozzarella di bufala			C											
Jambon de Parme									C					
Bresaola									C					
Rostello aux herbes									C					
Saucisson à la truffe									C					
Mortadelle à la pistache					C				C					
Saumon fumé									C					C
Tomates cerises marinées									C					
Tomates cerises confites									C					
Aubergines rôties														
Poivrons grillés									C					
Cœurs d'artichaut marinés									C					
Olives dénoyautées									C					
Pêches rôties			C						C					
Noisettes à la truffe					C				C					
Gorgonzola			C											
Straciatella			C											
Straciatella à la figue			C											
Straciatella à la truffe			C		C									
Scamorza fumée			C											
Parmesan affiné			C											
Brie de Meaux truffé			C		C				C					
ANTIPASTI														
Burrata, tomates cerises et basilic			C											
Straciatella truffée			C		C									
Trio de Bruschetta	C	C	C											
Mille-feuilles de tomates anciennes, Mozzarella di bufala			C											
Tomates cerises et billes de mozzarella di bufala			C											
Triangolinis aux câpres et sauce truffe	C	C	C		C				C					
Burratina et caponata			C						C		C			
PLANCHES														
Mixte	C		C		C	C			C					
Charcuteries					C				C					
Légumes									C					
Fromages			C		C									
PASTA														
Raviolis ricotta et épinards à la sauce Toscane	C	C	C						C					
Conchiglies au saumon	C	C	C						C					C
Mafaldines verdure	C	C	C						C					
Gnocchis à la sauge et jambon de Parme	C	C	C		C				C					
Linguine Truffe et Burrata	C	C	C		C				C					
Rigatonis pesto rouge et poulet	C	C	C		C				C					
Paccheris vodka spicy et straciatella	C	C	C						C					C
SALADES														
Burrata	C		C		C									
Parma	C		C		C				C					
Chèvre	C		C		C									
Saumon mangue			C			C	C		C					C
César	C	C	C		C									
PLATS														
Cabillaud sauce chorizo	C		C						C					C
Saltimbocca de poulet			C		C				C		C			
Saumon sauce toscane	C		C											C
Parmigiana	C	C	C						C					
Veau au marsala	C		C						C					
CRUDO														
Boeuf	C		C		C	C			C					
Saumon														C
Tomates anciennes et mozzarella			C											
DESSERTS														
Brie de Meaux truffé	C		C		C									
Brioche perdue au caramel beurre salé	C	C	C						C					
Bol de fraises et chantilly maison			C						C					
Mi-cuit et glace vanille	C	C	C											
Vacherin aux fruits rouges	C	C	C											
Afogato			C											
Pavlova aux fruits exotiques			C		C				C					

C = Contient

¹ A ne cocher que si la céréale utilisée contient du gluten, à savoir une des céréales suivantes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

² Y compris lait et produit à base de lait.

³ Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland

⁴ À mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10 mg / kg de produit finis

Tous nos produits peuvent contenir des traces de céréales, œufs, lait et produits à base de lait, arachides, fruits à coque, soja, sésame, lupin, sulfites, moutarde, céleri, mollusques, crustacés et poissons

LA CONDUITE À TENIR DEVANT UNE URGENCE LIÉE À UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE

Si vous présentez une allergie marquée à un aliment, votre médecin vous a peut-être prescrit un kit de soins d'urgence. Cette trousse contient une dose auto-injectable d'adrénaline (substance augmentant le rythme cardiaque et la pression artérielle, et dilatant les bronches). Elle s'utilise en cas de choc anaphylactique, sans attendre les secours.

Si vous possédez ce type de trousse d'urgence : conservez-la toujours sur vous.

Apprenez à reconnaître les premiers signes d'un choc et à manipuler le matériel de soins par vous-même (à l'aide du stylo d'entraînement fourni). Le bon geste consiste à positionner le stylo sur le bord extérieur de votre cuisse. Maintenez ensuite une pression sur le bouton déclencheur pendant dix secondes.

Informez aussi votre entourage sur le mode d'emploi du matériel.

Une surveillance médicale s'impose après toute injection d'adrénaline.

Une prise en charge hospitalière est donc nécessaire si vous avez utilisé votre trousse d'urgence.

Ce suivi permet en outre d'étudier l'évolution de votre allergie alimentaire pour adapter si nécessaire votre traitement.