

A Votre Disposition

*Livret des  
Allergènes et  
Origines des  
viandes*

*Restaurant Le Quai Gourmand*



Plateaux Repas *chauds* & Cocktails en  
Entreprise



A SAINT-PRIEST ▶

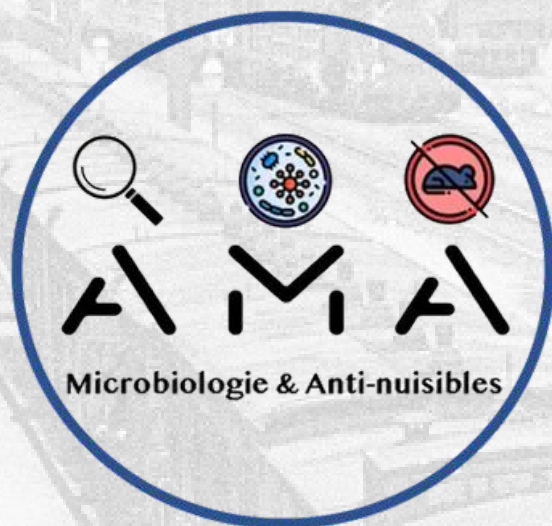
JS-Restoration  
groupe



Restaurant  
Traditionnel

Du Lundi au Vendredi midi  
*Privatisation*  
Soirs & Week-ends

*Etablissement suivi par AMA*



Pour garantir le respect rigoureux des règles sanitaires et assurer votre sécurité alimentaire, nos établissements sont audités tous les deux mois par un laboratoire privé."



Plateaux Repas *chauds* & Cocktails en  
Entreprise



A SAINT-PRIEST ▶

JS-Restoration *groupe*



Restaurant  
Traditionnel

Du Lundi au Vendredi midi  
*Privatisation*  
Soirs & Week-ends

Le **Q**uai **G**our**M**and



RESTAURANT



# Restaurant Le Quai Gourmand

## Livret des Allergènes

*Fait maison : préparé sur place à partir d'ingrédient brut.*



Plateaux Repas *chauds* & Cocktails en  
Entreprise



A SAINT-PRIEST ▶

JS-Restoration  
groupe



Restaurant  
Traditionnel  
Du Lundi au Vendredi midi  
*Privatisation*  
Soirs & Week-ends

# Allergènes Légende :

GLUTEN	<b>A</b>	GLUTEN
CRUSTACEAN	<b>B</b>	CRUSTACÉ
EGG	<b>C</b>	OEUF
FISH	<b>D</b>	POISSON
PEANUT	<b>E</b>	ARACHIDE
SOYA	<b>F</b>	SOJA
MILK	<b>G</b>	LAIT
TREE NUT	<b>H</b>	FRUIT À COQUE
CELERY	<b>I</b>	CÉLERI
MUSTARD	<b>J</b>	MOUTARDE
SESAME	<b>K</b>	SÉSAME
SULPHITE	<b>L</b>	SULFITE
LUPINE	<b>M</b>	LUPIN
MOLLUSC	<b>N</b>	MOLLUSQUE



Plateaux Repas *chauds* & Cocktails en  
Entreprise



A SAINT-PRIEST ▶

JS-Restaurat*ion*  
groupe



Restaurant  
Traditionnel  
Du Lundi au Vendredi midi  
*Privatisation*  
Soirs & Week-ends

# Informations allergènes :

## *Les salades & entrées :*

Terrine de Campagne maison : A-C-J-L

Salade Lyonnaise : A-C-J-L

Salade Bressane : A-C-G-J-L

Salade de Chèvre : A-C-G-J-L

Salade du Quai Gourmand : A-G-J-L

## *Les plats chauds :*

Burger de Poulet : A-C-G-I-J-K-L

Onglet de Bœuf : / Selon garniture

Beurre maître d'hôtel : G-L

Sauce échalotes : A-C-G-I-L

Sauce poivre : A-B-C-D-G

Demi Poulet : G

Grenadier Bleu : B-D-G-L

Linguine à l'italienne : G

Gratin de Ravioles au Bleu : A-C-G-J-L



## *Les Plats froids :*

Tartare de Bœuf : C-G-J-L

Tartare de Saumon : D-G-J-L

## *Les desserts :*

Demi Saint Marcelin : G-H-J-L

Faisselle : G

Tiramisu : A-C-G

Cheese-cake : A-C-G

Mi-Cuit chocolat : A-C-G

Crème Brûlée : C-G



*En cas d'allergies alimentaire,  
il est impératif d'informer votre serveur de toute intolérance  
alimentaire, même si cette dernière n'est pas présente dans le plat  
choisi.*

# Livret des Origines des viandes

Restaurant Le Quai Gourmand



Plateaux Repas *chauds* & Cocktails en  
Entreprise



A SAINT-PRIEST

JS-Restoration  
groupe



Restaurant  
Traditionnel

Du Lundi au Vendredi midi  
*Privatisation*  
Soirs & Week-ends

# *Les Origines des viandes Légende:*

## **Pays:**

France: FR

Allemagne - DE

Pays-Bas - NL

Belgique - BE

Espagne - ES

Irlande - IE

Royaume-Uni - UK

Italie - IT

Danemark - DK

Pologne - PL

Brésil - BR

États-Unis - US

Argentine - AR

Nouvelle-Zélande - NZ

Australie - AU

Canada - CA

Union Européen - UE

## **Présentation:**

*Si Pays différent entre les origines*

Catégorie : Origine / Naissance / Abatage / Elevage

Exemple: Poulet : DE / DE / FR / FR

*Si même Pays*

Catégorie : Origine

Exemple poulet : FR



# *Les Origines des viandes :*

Onglet de bœuf : DE

Tartare de bœuf : FR

Lard : UE

Demi-Poulet : BE

Poulet Burger : UE et non UE

Terrine de Campagne Maison :

Porc : FR

Foie de Volaille : FR

Volaille : FR

Gorge de Porc : FR



## *Les Allergènes de nos Alcools :*

Pelforth : A-L

Affligem : A-L

Tous nos vins contiennent des sulfites.

Les cafés noisettes et viennois contiennent du lactose

## *Les Allergènes de nos Glaces :*

Vanille : G

Chocolat : G-F

Café: G

Caramel : G

Pistache : E-G

Framboise : /

Sauce Praliné : H

Sauce Caramel : G

Confit de fruit : /

Chantilly : / (crème végétale)

Praliné : G-H

Spéculos : G

Cerise : /

Poire : /

Citron : /



Le **Q**uai **G**our**M**and



RESTAURANT

