

Liste des allergènes :

Pâtisserie :

BABA AU RHUM : Ingrédients : sirop (eau, sucre), crème pâtissière à froid (sucre, amidon modifié, poudre de LAIT entier et écrémé, stabilisants sulfate de calcium, diphosphates, phosphate de sodium, émulsifiants esters lactiques des mono et diglycérides d'acide gras, esters acétiques des mono et diglycérides d'acide gras, sirop de glucose, sel, arôme, colorant bêta-carotène), savarin (farine de blé (GLUTEN), ŒUFS, beurre concentré (LAIT), levure, sucre, sel, farine de fèves, malt de blé (GLUTEN)), rhum (ALCOOL), nappage (eau, sirop de glucose-fructose, sucre, gélifiant pectine, correcteur d'acidité acide citrique, phosphates de potassium, citrates de calcium). Décor : fruits divers. Fabriqué par nos pâtisseries dans nos ateliers

BROCHETTE DE CHOUX (CHOCOLAT, CAFE, GRAND MARNIER, KIRSH) : Ingrédients : pâte à chou (ŒUF, farine de BLE, beurre concentré (LAIT) 22%, sucre, sel, poudre à lever E450, E500), crème pâtissière (sucre, amidon modifié, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, stabilisant : sulfate de calcium, diphosphates, phosphates de sodium, émulsifiant : esters lactiques des mono et diglycérides d'acides gras, esters acétiques des mono et diglycérides d'acides gras, sirop de glucose, sel, arôme, colorant : bêta-carotène), selon le chou (cacao maigre en poudre (50%), huile végétales partiellement hydrogénée, colza, émulsifiant, lécithine, arôme) ou (extrait de café liquide concentré, caramel, sucre, eau) ou (chocolat, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, LAIT en poudre, matière grasse de LAIT, arôme naturel de vanille, sirop de glucose, jaune d'ŒUF, extrait de grand Marnier 3.3% (alcool, eau, cognac, arômes naturels d'orange amère, colorant E150a), sel, GLUTEN DE BLE, émulsifiant E322 (SOJA), arôme naturel de vanille, colorants : E160c, E120, E141, E100, eau, colorant E122, carmoisine 3%, conservateur E202, acidifiant E330, eau, colorant E102, tartrazine à 85% (1.27%), E132 bleu brillant à 85% (0.17%), acidifiant E330, acide citrique), fondant (sucre, sirop de glucose, eau). L'utilisation du colorant E122 et E102 peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants

CHARLOTTE AUX FRAISES : Ingrédients : pâte à chou (ŒUF, farine de BLE, beurre concentré (LAIT) 22%, sucre, sel, poudre à lever E450, E500), crème pâtissière (sucre, amidon modifié, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, stabilisant : sulfate de calcium, diphosphates, phosphates de sodium, émulsifiant : esters lactiques des mono et diglycérides d'acides gras, esters acétiques des mono et diglycérides d'acides gras, sirop de glucose, sel, arôme, colorant : bêta-carotène), selon le chou (cacao maigre en poudre (50%), huile végétales partiellement hydrogénée, colza, émulsifiant, lécithine, arôme) ou (extrait de café liquide concentré, caramel, sucre, eau) ou (chocolat, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, LAIT en poudre, matière grasse de LAIT, arôme naturel de vanille, sirop de glucose, jaune d'ŒUF, extrait de grand Marnier 3.3% (alcool, eau, cognac, arômes naturels d'orange amère, colorant E150a), sel, GLUTEN DE BLE, émulsifiant E322 (SOJA), arôme naturel de vanille, colorants : E160c, E120, E141, E100, eau, colorant E122, carmoisine 3%, conservateur E202, acidifiant E330, eau, colorant E102, tartrazine à 85% (1.27%), E132 bleu brillant à 85% (0.17%), acidifiant E330.

acide citrique). fondant (sucre. sirop de glucose. eau). L'utilisation du colorant E122 et E102 peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants

CHARLOTTE AUX FRAMBOISES : Ingrédients : mousse framboise (purée de framboise (pulpe de framboise 90%. sucre 10%). CREME (LAIT). stabilisants : E327. carraghénanes. gélatine de porc. sucre). framboise. biscuit (bande charlotte (blancs d'OEUFs (épaississant : gomme de guar). sucre. farine de BLE. jaunes d'OEUFs. eau. stabilisant : sirop de sorbitol. sirop de sucre inverti. arôme. sel. poudres à lever : diphosphate disodique. bicarbonate de soude et amidon de BLE). fonds (farine de BLE. blancs d'OEUFs (épaississant : gomme de guar). sucre. jaunes d'OEUFs. eau. dextrose. stabilisants : glycérol et sirop de sorbitol. arôme naturel (contient alcool). sirop de sucre inverti. émulsifiants : mono et di-glycérides d'acides gras et esters polyglycériques d'acides gras)). sucre. nappage (eau. sirop de glucose-fructose. sucre. gélifiant pectine. correcteur d'acidité acide citrique. phosphates de potassium. citrates de calcium). Décor : fruits divers

CHARLOTTE VANILLE CITRON VERT : Ingrédients : crème 35%MG (CREME (LAIT). stabilisants : E327. carraghénanes). LAIT. sucre. jaune d'OEUF. eau. génoise nature (farine de blé (GLUTEN). ŒUFs. sucre. blancs d'ŒUFs. eau. stabilisant E422. dextrose. sirop de sucre inverti. émulsifiants E471 et E475. arôme. sucre cassonade. AMANDES brutes). gélatine de porc. gousse de vanille. zeste de citron vert. Décor : fruits divers

ECLAIR CAFE : Ingrédients : crème pâtissière (sucre. amidon modifié. poudre de LAIT entier. poudre de LAIT écrémé. stabilisants sulfate de calcium. diphosphates. phosphate de sodium. émulsifiants esters lactiques des mono et diglycérides d'acide gras. Esters acétiques des mono et diglycérides d'acide gras. sirop de glucose. sel. arôme. colorant : caroténoïdes). fondant (sucre. sirop de glucose. eau). chou (ŒUFs. farine de blé (GLUTEN). beurre concentré (LAIT) 17.5%. sucre. sel. bitrate de potassium. bicarbonate de sodium. extrait de café liquide avec sucre ajouté (contient au minimum 28% de matière sèche provenant du café).

ECLAIR CHOCOLAT : Ingrédients : crème pâtissière (sucre. amidon modifié. poudre de LAIT entier. poudre de LAIT écrémé. stabilisants sulfate de calcium. diphosphates. phosphate de sodium. émulsifiants esters lactiques des mono et diglycérides d'acide gras. Esters acétiques des mono et diglycérides d'acide gras. sirop de glucose. sel. arôme. colorant : caroténoïdes). fondant (sucre. sirop de glucose. eau). chou (ŒUFs. farine de blé (GLUTEN). beurre concentré (LAIT) 17.5%. sucre. sel. bitrate de potassium. bicarbonate de sodium. pâte d'aromatisation au cacap (cacao maigre en poudre (50%). huile de colza. matière grasse végétales : colza totalement hydrogéné. coco : émulsifiant : lécithine ; arôme).

ECLAIR FRAMBOISE : Ingrédients : crème framboise (purée de framboise (pulpe de framboise 90%. sucre 10%). jaune d'OEUF liquide. sucre. poudre à crème (amidon modifié. amidon de maïs. arôme.

colorants (caroténoïdes, riboflavines)), BEURRE).croquant fruits rouges (chocolat Blanc (sucre, beurre de cacao, POUDRE DE LAIT ENTIER, POUDRE DE LACTOSÉRUM, LACTOSE, MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE, POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ, émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA, arôme naturel de vanille), matières grasses végétales: palmiste, Palme, huile végétale: tournesol, sucres FARINE DE BLÉ, AMANDES, arôme, fraise déshydratée, framboise déshydratée, BEURRE CONCENTRÉ, POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ, Amidon de maïs, MALT D'ORGE, sel, colorant: carmins), fondant (Sucre, sirop de glucose, eau), coque (ŒUFS, farine de blé (GLUTEN), beurre concentré (LAIT), sucre, sel, poudre à lever E450 et E500), Décor : paillette (sucre, graisse végétale non durcie (palmier), amidon de maïs, poudre de cacao maigre, glaçure alimentaire (schellac, gomme arabique), émulsifiant : lécithine de navette, colorants (E161b, E141, E120)

ECLAIR PISTACHE : Ingrédients:crème pistache(crème pâtissière(sucre, amidon modifié, poudre LAIT entier, écrémé, stabilisants sulfate calcium, diphosphates, phosphate sodium, émulsifiants esters lactiques mono, diglycérides acide gras, esters acétiques mono, diglycérides acide gras, sirop glucose, sel, arôme, colorant bêta-carotène), arôme pistache(eau, sirop sucre, monopropylène glycol E1520, gomme arabique E414, triglycérides d'acides gras, substances aromatisantes, gomme Xanthane E415, acide citrique E330, caramel colorant E150b, benzoate sodium E211, tartrazine 85% E102, préparations aromatisantes, sorbate potassium E202, bleu patenté 85% E131, substances aromatisantes naturelles)), croquant pistache(chocolat blanc(sucre, beurre cacao, poudre LAIT ENTIER, poudre LACTOSÉRUM, LACTOSE, MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE, émulsifiant:lécithine SOJA, arôme naturel vanille), biscuit croustillant(farine BLÉ, sucre, BEURRE concentré, poudre LAIT ÉCRÉMÉ, MALT D'ORGE, sel), huile tournesol, sucre, matières grasses végétales:palmiste, palme, AMANDES, pâte PISTACHE, HUILE AMANDE DOUCE, arômes naturels, colorant:complexes cuivre chlorophylles, chlorophyllines, lutéine, stabilisant:sorbitol, émulsifiant:lécithine SOJA), fondant(sucre, sirop glucose, eau), coque(ŒUFS, farine BLE, BEURRE concentré, sucre, sel, poudre lever E450, E500), Décor:PISTACHE, paillette(sucre, graisse végétale non durcie(palmier), amidon maïs, poudre cacao maigre, glaçure alimentaire(schellac, gomme arabique), émulsifiant:lécithine navette, colorants(E161b, E141, E120)

ECLAIR VANILLE : Ingrédients : crème vanille (LAIT entier, jaune d'ŒUF liquide pasteurisé, sucre, poudre à crème (amidon modifié, amidon de maïs, arôme, colorants (caroténoïdes, riboflavines)), BEURRE, gousse de vanille), fondant (Sucre, sirop de glucose, eau couverture noire (Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, pâte de cacao Equateur, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille)), coque (ŒUFS, farine de blé (GLUTEN), beurre concentré (LAIT), sucre, sel, poudre à lever E450 et E500).

GÂTEAU FORÊT NOIRE : Ingrédients : chantilly (CREME (CREME (LAIT), stabilisants : E327, carraghénanes), sucre, vanille liquide), mousse chocolat noir (CREME (CREME (LAIT), stabilisants : E327, carraghénanes), couverture noire (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322)), LAIT), griottes avec sirop (griottes, sucre, eau, sirop de glucose, colorant anthocyane, acidifiant : acide citrique, arômes), bavaois choco/nature (Farine de blé (GLUTEN),

blancs d'OEUFs gomme de guar. sucre. eau. jaunes d'OEUFs. dextrose. stabilisants sirop de sorbitol et glycérol. OEUFs. sirop de sucre inverti. cacao en poudre. émulsifiants mono et diglycérides d'acides gras et esters polyglycériques d'acides gras). Décor : couverture noire (sucre. pâte de cacao. beurre de cacao. émulsifiant : lécithine de tournesol (E322). cacao. nappage (eau. sirop de glucose-fructose. sucre. gélifiant pectine. correcteur d'acidité acide citrique. phosphates de potassium. citrates de calcium). fruits divers

GÂTEAU FRUITS ROUGES ET CHOCOLAT BLANC : Ingrédients : mousse framboise (crème 35%MG (LAIT). purée de framboises (pulpe de framboise 90%. sucre 10%). gelée bavaroise (sucre. gélatine alimentaire. sirop de glucose poudre. amidon)). mousse au chocolat blanc (crème 35%MG (LAIT). couverture lactée sucre. beurre de cacao. LAIT en poudre. pâte de cacao. émulsifiant : lécithine de tournesol (E322). arôme vanille). LAIT. gélatine). crèmeux cassis (gelée bavaroise (sucre. gélatine alimentaire. sirop de glucose poudre. amidon). purée de cassis pulpe de cassis 90%. sucre 10%). beurre (LAIT). OEUFS. jaune d'OEUF. sucre). feuille succès (blancs d'ŒUFS épaississant gomme de guar. poudre d'AMANDES. sucre. farine de blé (GLUTEN). stabilisant glycérol. arôme naturel (contient alcool). émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras et esters polyglycériques d'acides gras). feuille génoise nature (farine de blé (GLUTEN). ŒUFS. sucre. blancs d'ŒUFS. eau. stabilisant E422. dextrose. sirop de sucre inverti. émulsifiants E411 et E475. arôme). sirop (eau. sucre). nappage (Eau. sirop de glucose-fructose. sucre. gélifiant pectine. correcteur d'acidité acide citrique. phosphates de potassium. citrates de calcium). Décor : fruits divers. Fabriqué par nos pâtisseries dans nos ateliers

GÂTEAU IRISH COFFEE : Ingrédients:crème 35%MG (CREME(LAIT).stabilisants:E327.carraghénanes).LAIT.feuille génoise nature(farine BLE.ŒUFS.sucre.blancs ŒUFS.eau.stabilisant E422.dextrose.sirop sucre inverti.émulsifiants E411.E475.arôme).craquant speculoos(brisures Speculoos 29%(farine BLE. sucre.huiles végétales:palme.huile colza.sirop sucre candy.poudre à lever:carbonate de sodium.farine SOJA.sel.cannelle).chocolat blanc 25%(sucre.beurre cacao.poudre LAIT entier.LACTOSERUM poudre.LACTOSE.matière grasse LAITIERE anhydre.émulsifiant:lécithine SOJA.arôme naturel de vanille).matières grasses végétales:palmiste.palme.biscuit croustillant 6.5%(farine BLE.sucre.BEURRE concentré.poudre LAIT écrémé.malt d'ORGE.sel).sucre.AMANDES.sirop de sucre candy.huile végétale:tournesol.sel.stabilisant:sorbitol.émulsifiant:lécithine SOJA).OEUF.sucre.whisky.gelée bavaroise (sucre.gélatine alimentaire.sirop glucose poudre.amidon).arôme café (extrait café liquide concentré.caramel.sucre.eau).Décor:spéculoos(Farine de BLE 50.8%. sucre. huiles végétales (palme. colza). sirop de sucre candi. poudre à lever : carbonate de sodium. sel. cannelle 0.1%)

GÂTEAU OPERA : Ingrédients : crème au beurre (BEURRE. sucre. blanc d'ŒUF. stabilisants : E414. E415. extrait de café liquide avec sucre ajouté (contient au minimum 28% de matière sèche provenant du café)). feuille génoise cacao (farine de BLE. ŒUFS. sucre. blancs d'ŒUFS. eau. stabilisant E420 et E422. cacao en poudre (3%). dextrose. sirop de sucre inverti. émulsifiants E411 et E475. arôme). sirop café (eau. sucre. café soluble. extrait de café liquide avec sucre ajouté (contient au minimum 28% de matière sèche provenant du café)). glaçage (pâte à glacer (graisse végétale totalement hydrogénée (noix de coco. palmiste) en proportion variable. sucre. poudre de cacao

maigre 24.5%. émulsifiant : lécithine de SOJA. vanilline). diamreflet(Sirop de glucose-fructose. eau. chocolat 10% (Cacao en poudre. sirop de glucose-fructose. pâte de cacao. sucre. cacao maigre en poudre. émulsifiant : lécithine de SOJA). sucre. humectant : glycérol. amidon modifié. épaississant : pectines. acidifiant : acide lactique. conservateur : sorbate de potassium. sel. affermissant : chlorure de calcium. émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras). huile de tournesol. couverture noire (pâte de cacao. sucre. beurre de cacao. pâte de cacao Equateur. émulsifiant : lécithine de SOJA. arôme naturel de vanille)). ganache chocolat (crème 35%MG(CREME (LAIT). stabilisants : E327. carraghénanes). couverture noire (pâte de cacao. sucre. beurre de cacao. pâte de cacao Equateur. émulsifiant : lécithine de SOJA. arôme naturel de vanille). miel)

GÂTEAU ROYAL : Ingrédients : feuille génoise chocolat (Farine de blé (GLUTEN). sucre. ŒUF. blanc d'ŒUF (épaississant : gomme de guar). eau. stabilisant : glycérol. cacao en poudre 3%. sirop de sucre inverti. dextrose. émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras et esters polyglycériques d'acides gras. arôme naturel (contient alcool)). praliné (Fruits secs (30% NOISETTES. 20% AMANDES. sucre. émulsifiant : lécithine de SOJA (E322)). feuille succès (blancs d'ŒUFS épaississant gomme de guar. poudre d'AMANDES. sucre. farine de blé (GLUTEN). stabilisant glycérol. arôme naturel (contient alcool). émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras et esters polyglycériques d'acides gras). couverture lactée (sucre. beurre de cacao. LAIT en poudre. pâte de cacao. émulsifiant : lécithine de tournesol (E322). arôme vanille). craquantine (farine de BLE (GLUTEN). sucre. BEURRE concentré (LAIT). huile de tournesol. LAIT écrémé en poudre. malt d'ORGE (GLUTEN). sel). mousse au chocolat (crème liquide 35% MG (CREME (LAIT). stabilisants : E327. carraghénanes). couverture noire (Sucre. pâte de cacao. beurre de cacao. émulsifiant : lécithine de tournesol (E322)). LAIT). nappage (Eau. sirop de glucose-fructose. sucre. gélifiant pectine. correcteur d'acidité acide citrique. phosphates de potassium. citrates de calcium). Décor : fruits divers. Fabriqué par nos pâtisseries dans nos ateliers

GÂTEAU TROIS CHOCOLATS : Ingrédients : croustillant (feuille génoise (?). praliné(fruits secs(30% NOISETTES. 20% AMANDES. sucre. lécithine de SOJA (E322)).couverture noire(pâte de cacao. sucre. beurre de cacao. pâte de cacao Equateur. lécithine de SOJA. arôme naturel de vanille)). pâte à bombe (sucre. ŒUF. jaune d'ŒUF. eau). mousse chocolat blanc(crème 35%MG (CREME (LAIT). stabilisants : E327. carraghénanes). couverture blanche(sucre. beurre de cacao. poudre de LAIT entier. poudre de LAIT écrémé. lécithine de SOJA). gélatine bovine). mousse chocolat lait (crème 35%MG (CREME (LAIT). stabilisants : E327. carraghénanes). couverture lactée (sucre. pâte de cacao. beurre de cacao. poudre de LAIT entier. poudre de LAIT écrémé. lécithine de SOJA. arôme naturel de vanille). gélatine bovine). mousse chocolat noir (crème 35%MG (CREME (LAIT). stabilisants : E327. carraghénanes). couverture noire (pâte de cacao. sucre. beurre de cacao. pâte de cacao Equateur. lécithine de SOJA. arôme naturel de vanille). gélatine bovine). feuille génoise cacao (farine de BLE. ŒUFS. sucre. blancs d'ŒUFS. eau. stabilisant E420 et E422. cacao en poudre (3%). dextrose. sirop de sucre inverti. émulsifiants E411 et E475. arôme). sirop (eau. sucre). décor (macaron chocolat (sucre glace. AMANDE brute. blanc d'ŒUF. CREME liquide. chocolat 61% de cacao 4.9%(fèves de cacao. beurre de cacao. lécithine de SOJA. extrait naturel de vanille). chocolat 55% de cacao 4.9%(sucre. fève de cacao. beurre de cacao. lécithine de SOJA. extrait naturel de vanille). sirop de sucre inverti. cacao en poudre 0.9%. stabilisant : E420ii. arôme naturel de vanille). poudre de cacao. nappage (eau. sirop de glucose-

fructose. sucre. gélifiant pectine. correcteur d'acidité acide citrique. phosphates de potassium. citrates de calcium)

GÂTEAU CARAÏBES : ingrédients : mousse caraïbe (fruits 86% (ananas. lait de coco. citron vert). sirop de sucre inverti 12%. rhum 2%). crème 35%UHT (CREME (LAIT). stabilisants : E327. carraghénanes). Blanc d'OEUF. stabilisants : E414. E415. sucre. gélatine bovine). crémeux mangue ananas (purée d'ananas (ananas 89.4%. sucre). BEURRE. OEUF. purée de mangue (purée de mangue 96.4%. sucre). jaune d'OEUF. sucre. gélatine bovine). croquant tentation passion (sucre. palmiste. Biscuit croustillant (farine de BLÉ. sucre. BEURRE concentré. eau. poudre LAIT écrémé. MALT D'ORGE. sel). huile de tournesol. noix de coco. beurre de cacao. palme. poudre LAIT entier. morceaux fruits de la passion (jus de fruit de la passion concentré. épaississant:pectines). poudre de LACTOSERUM. LACTOSE.MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE; Jus de fruit de la passion; Mangue; Amidon de maïs; Colorant: Bêta-carotène; Saccharose; Arôme naturel; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille; poudre de LAIT écrémé). feuille génoise nature (Farine de blé (GLUTEN). OEUFS. sucre. blancs d'OEUFS. eau. stabilisant E422. dextrose. sirop de sucre inverti. émulsifiants E411 et E475. arôme). sirop caraïbe (fruits 86% (ananas. lait de coco. citron vert). sirop de sucre inverti 12%. rhum 2%). eau. sucre)). macaron framboise (sucre glace* et cristal. AMANDES brutes. blanc d'OEUF. brisures de framboises 12.20%. gélifiant : pectine de fruits. purée de citron (citron 84%. sirop de sucre inverti). arôme naturel de vanille. Colorant naturel E120). diamreflet (Sirop de glucose-fructose. eau. chocolat 10% (Cacao en poudre. Sirop de glucose-fructose. pâte de cacao. sucre. cacao maigre en poudre. émulsifiant : lécithine de SOJA). sucre. humectant : glycérol. amidon modifié. épaississant : pectines. acidifiant : acide lactique. conservateur : sorbate de potassium. sel. affermissant : chlorure de calcium. émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras). colorant jaune (eau. colorant naturel : lutéine. conservateur : sorbate de potassium). fruits divers

GÂTEAU MAINVILLOIS : Ingrédients : crème noisette (crème pâtissière à froid (sucre. amidon modifié. poudre de LAIT entier et écrémé. stabilisants sulfate de calcium. diphosphates. phosphate de sodium. émulsifiants esters lactiques des mono et diglycérides d'acide gras. esters acétiques des mono et diglycérides d'acide gras. sirop de glucose. sel. arôme. colorant bêta-carotène). crème 35%MG (CREME (LAIT). stabilisants : E327. carraghénanes). praliné (fruits secs (30% NOISETTES. 20% AMANDES. sucre. émulsifiant : lécithine de SOJA (E322)). gélatine de bœuf). caramel fleur de sel (sucre. NOISETTE. BEURRE. crème 35%MG (CREME (LAIT). stabilisants : E327. carraghénanes). couverture noire (pâte de cacao. sucre. beurre de cacao. pâte de cacao. émulsifiant : lécithine de SOJA. arôme naturel de vanille). fleur de sel). feuille succès (blancs d'OEUFS épaississant gomme de guar. poudre d'AMANDES. sucre. farine de BLE. stabilisant glycérol. arôme naturel (contient alcool). émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras et esters polyglycériques d'acides gras). Macaron chocolat (sucre glace. AMANDES brutes. blanc d'OEUF. CREME liquide. chocolat 61% de cacao 4.9% (fèves de cacao. beurre de cacao. émulsifiant : lécithine de SOJA. extrait naturel de vanille). Chocolat 55% de cacao 4.9% (sucre. fèves de cacao. beurre de cacao. émulsifiant : lécithine de SOJA. extrait naturel de vanille). sirop de sucre inverti. cacao en poudre 0.9%. stabilisant : E420ii. arôme naturel de vanille). bombe velours cacao (gaz propulseur (butane E943a. isobutane E943b. Propane E944). beurre de cacao. couleurs : E172)

MIGNARDISES : Allergènes : gluten (blé. orge). lait. oeuf. fruits à coque (amande. noisette). Soja

MILLEFEUILLE : Ingrédients : crèmes pâtissière (sucre. amidon modifié. poudre de LAIT entier et écrémé. stabilisants sulfate de calcium. diphosphates. phosphate de sodium. émulsifiants esters lactiques des mono et diglycérides d'acide gras. esters acétiques des mono et diglycérides d'acide gras. sirop de glucose. sel. arôme. colorant bêta-carotène). pâte feuilletée (farine de BLE. BEURRE concentré (LAIT) 32.5%. eau. sel. colorant : caroténoïdes). sucre glace. cacao en poudre

PARIS-BREST : Ingrédients : pâte à chou (farine de BLE. beurre (LAIT) concentré 21% (matière grasse butyrique. colorant A160a). sucre. sel. poudre à lever (E450i. E500i). crème mousseline (sucre. amidon modifié. poudre de LAIT entier et écrémé. stabilisant : sulfate de calcium. diphosphate. phosphate de sodium. émulsifiant : esters lactiques des mono et diglycérides d'acide gras. esters acétiques des mono et diglycérides d'acide gras. sirop de glucose. sel. arôme. colorant : bêta-carotène). (praliné (sucre. AMANDE (24% minimum). NOISETTES. émulsifiant : lécithine de SOJA. arôme vanille naturelle). décor sucre glace. Elaboré et congelé sur place par notre équipe. ne PAS recongeler

FLAN : Ingrédients : LAIT entier. fond de tarte (sablé pur beurre (farine de BLE. beurre concentré (LAIT) 17%. sucre 14%. sirop de sucre inverti 5%. ŒUF. sel). coating végétal (graisse végétale de palmiste. huile végétale de palme. émulsifiant : E322)). crème 35%MG (CREME (LAIT). stabilisants : E327. carraghénanes). sucre. OEUF. poudre à crème (amidon modifié. amidon de maïs. arôme. colorants (caroténoïdes. riboflavines)). nappage (eau. sirop de glucose-fructose. sucre. gélifiant pectine. correcteur d'acidité acide citrique. phosphates de potassium. citrates de calcium). codineige (glucose. amidon de maïs. matière grasse végétale partiellement hydrogénée (palme). antiagglomérant (dioxyde de silicium. phosphate tricalcique). arôme)

SALEMBO GRAND MARNIER : Ingrédients : crème pâtissière à froid (sucre. amidon modifié. poudre de LAIT entier et écrémé. stabilisants sulfate de calcium. diphosphates. phosphate de sodium. émulsifiants esters lactiques des mono et diglycérides d'acide gras. esters acétiques des mono et diglycérides d'acide gras. sirop de glucose. sel. arôme. colorant bêta-carotène). fondant (Sucre. sirop de glucose. eau). colorant vert (Eau. colorants E102 Tartrazine à 85% (1.27%). E132 Bleu brillant 85% (0.17%). acidifiant : E330 acide citrique). coque salambo (OEUF. farine de BLE. beurre concentré (LAIT). sucre. sel. poudre à lever E450 et E500). paillette chocolat (Sucre. pâte de cacao. poudre de cacao maigre. lécithine de navette. gomme arabique. shellac). Grand Marnier® (ALCOOL). L'utilisation du colorant E102 peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.

SALEMBO KIRSCH : Ingrédients : crème pâtissière à froid (sucre. amidon modifié. poudre de LAIT entier et écrémé. stabilisants sulfate de calcium. diphosphates. phosphate de sodium. émulsifiants esters lactiques des mono et diglycérides d'acide gras. esters acétiques des mono et diglycérides

d'acide gras. sirop de glucose. sel. arôme. colorant bêta-carotène). fondant (Sucre. sirop de glucose. eau). colorant. coque salambo (OEUF. farine de BLE. beurre concentré (LAIT). sucre. sel. poudre à lever E450 et E500). paillette chocolat (Sucre. pâte de cacao. poudre de cacao maigre. lécithine de navette. gomme arabique. shellac). Kirsch (ALCOOL).

SALEMBO RHUM : Ingrédients : crème pâtissière à froid (sucre. amidon modifié. poudre de LAIT entier et écrémé. stabilisants sulfate de calcium. diphosphates. phosphate de sodium. émulsifiants esters lactiques des mono et diglycérides d'acide gras. esters acétiques des mono et diglycérides d'acide gras. sirop de glucose. sel. arôme. colorant bêta-carotène). fondant (Sucre. sirop de glucose. eau). coque salambo (OEUF. farine de BLE. beurre concentré (LAIT). sucre. sel. poudre à lever E450 et E500). paillette chocolat (Sucre. pâte de cacao. poudre de cacao maigre. lécithine de navette. gomme arabique. shellac). Rhum (ALCOOL).

TIRAMISU : Ingrédients : crème mascarpone (mascarpone (crème de LAIT de vache pasteurisée. correcteur d'acidité : acide citrique). crème 35% MG (CREME (LAIT). stabilisants : E327. carraghénanes). sucre. jaune d'OEUF liquide pasteurisé. gélatine bovine). confit fruits rouges (fruits rouges (groseille. cassis. fraise. mûre. framboise. myrtille). purée de fruits rouges (pulpe reconstituée et pulpe (griotte. framboise. fraise. sureau. mûre. myrtille) 90%. sucre 10%). sucre. gélatine bovine. pectine NH (pectine E440. diphosphate E450. dextrose. phosphate de calcium E341)). feuille génoise nature (farine de BLE. OEUFS. sucre. blancs d'OEUFS. eau. stabilisant E422. dextrose. sirop de sucre inversé. émulsifiants E411 et E475. arôme). sirop vanille (eau. sucre. extrait de vanille (sucre inversé. sirop de glucose. eau. préparation aromatisante (extrait de vanille Thitensis). glycérine. gousses de vanille broyées épuisées. gomme xanthane). Décor (macaron framboise (sucre glace et cristal. AMANDES brutes. blanc d'OEUF. brisure de framboise 12.20%. gélifiant : pectine de fruits. purée de citron (citron 84%. sirop de sucre inversé). arôme naturel de vanille. colorant naturel E120). fruits rouges frais. bombe velours rouge (gaz propulseur (butane E943a. isobutane E943b. Propane E944). beurre de cacao. couleurs : E129. E129 peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants)

RELIGIEUSE CAFE : Ingrédients : crème au beurre (BEURRE (LAIT). sucre. OEUF). crème pâtissière (sucre. amidon modifié. poudre de LAIT entier et écrémé. stabilisants sulfate de calcium. diphosphates. phosphate de sodium. émulsifiants esters lactiques des mono et diglycérides d'acide gras. esters acétiques des mono et diglycérides d'acide gras. sirop de glucose. sel. arôme. colorant bêta-carotène). fondant (sucre. sirop de glucose. eau). chou (CEUFS. farine de blé (GLUTEN). beurre concentré (LAIT) 17.5%. sucre. sel. bitrate de potassium. bicarbonate de sodium extrait de café liquide avec sucre ajouté (contient au minimum 28% de matière sèche provenant du café).

RELIGIEUSE CHOCOLAT : Ingrédients : crème au beurre (BEURRE (LAIT). sucre. OEUF). crème pâtissière (sucre. amidon modifié. poudre de LAIT entier. poudre de LAIT écrémé. stabilisants sulfate de calcium. diphosphates. phosphate de sodium. émulsifiants esters lactiques des mono et diglycérides d'acide gras. Esters acétiques des mono et diglycérides d'acide gras. sirop de glucose. sel. arôme. colorant : caroténoïdes). fondant (sucre. sirop de glucose. eau). chou (CEUFS. farine de blé

(GLUTEN). beurre concentré (LAIT) 17.5%. sucre. sel. bitrate de potassium. bicarbonate de sodium. cacao maigre en poudre (50%). huile de colza. matière grasse végétales : colza totalement hydrogéné. coco : émulsifiant : lécithine ; arôme.

TARTE AUX FRAISES : Ingrédients : crème d'amande (BEURRE. sucre. poudre d'AMANDE. OEUF. farine de BLE). fraise 30%. crème pâtissière à froid (sucre. amidon modifié. poudre de LAIT entier et écrémé. stabilisants sulfate de calcium. diphosphates. phosphate de sodium. émulsifiants esters lactiques des mono et diglycérides d'acide gras. esters acétiques des mono et diglycérides d'acide gras. sirop de glucose. sel. arôme. colorant bêta-carotène). fond de tarte (farine de BLE (GLUTEN). beurre concentré (LAIT). sucre. sirop de sucre inverti. OEUFS. sel. graisse végétale de palmiste. huile végétale de palme. émulsifiant E322).nappage (eau. sirop de glucose-fructose. sucre. gélifiant pectine. correcteur d'acidité acide citrique. phosphates de potassium. citrates de calcium). décor (fruits divers)

TARTE AUX FRAMBOISES : Ingrédients : pate sablée (farine de BLE. beurre concentrée 21% (LAIT). matières grasses LAITIERE. colorant E160a. sucre. sucre inverti. fibres végétales. sel. épaississant E415. poudre à lever (E450i. E500i)). crème pâtissière (sucre. amidon modifié. poudre de LAIT entier et écrémé; stabilisant : sulfate de calcium. diphosphates. phosphate de sodium. émulsifiant : esters lactiques des mono et diglycérides d'acides gras. ester acétiques des monos et diglycérides d'acide gras. sirop de glucose. sel. arôme. colorant : bêta-carotène. framboise. nappage (eau. saccharose. sirop de glucose fructose. gélifiant E440. correcteur d'acidité E330. E332. E333. arôme colorant E122. E110). PISTACHE.

TARTE CITRON : Ingrédients : pâte sablée (farine de BLE (GLUTEN). beurre concentré (LAIT) 18%. sucre (18%). eau. OEUF. sel). crème citron (eau de source St Benoit 50%. jus de citron à base de concentré 35%. pulpe 5%. jus d'orange à base de concentré. acide citrique. arôme naturel de citron et autre arôme naturel. antioxydant : acide ascorbique. sucre. OEUF). gelée alimentaire (sucre glace. gélatine alimentaire. sirop de glucose BLE (GLUTEN). amidon de pomme de terre. poudre de LAIT). nappage (eau. sirop de glucose-fructose. sucre. gélifiant : pectine. correcteur d'acidité : acide citrique. phosphate de potassium. citrate de calcium. chocolat noir (sucre. pâte de cacao. beurre de cacao. émulsifiant. lécithine de soja. vanille naturelle. cacao poudre). fruits frais

TARTE MULTIFRUITES : Ingrédients : crème d'amande (BEURRE. sucre. poudre d'AMANDE. OEUF. farine de BLE). fruits divers 26%. crème pâtissière à froid (sucre. amidon modifié. poudre de LAIT entier et écrémé. stabilisants sulfate de calcium. diphosphates. phosphate de sodium. émulsifiants esters lactiques des mono et diglycérides d'acide gras. esters acétiques des mono et diglycérides d'acide gras. sirop de glucose. sel. arôme. colorant bêta-carotène). fond de tarte (farine de blé (GLUTEN). beurre concentré (LAIT). sucre. sirop de sucre inverti. OEUFS. sel. graisse végétale de palmiste. huile végétale de palme. émulsifiant E322). nappage (eau. sirop de glucose-fructose. sucre. gélifiant pectine. correcteur d'acidité acide citrique. phosphates de potassium. citrates de calcium)

BOUCHEE A LA REINE : INGREDIENTS : eau. farine de BLE. BEURRE 12%. champignons de Paris 11%. émincé de poulet cuit 9% (poulet origine UE. sel). CREME légère. jambon de porc 6% (viande de porc origine France. eau. sel nitrité. sel. dextrose. antioxydant : erythorbate de sodium). quenelle (OEUF. semoule de BLE dur. eau. huile de colza. blanc d'OEUF. sel. arôme naturel). Madère modifié (Madère. sel. arôme naturel de poivre. conservateurs : SULFITES). dorure (OEUF. sucre. sel). arôme naturel. sel. fond de volaille (concentré de bouillon de poulet (eau. morceaux de poulet. sel). jus de légumes (extraits de carottes et d'oignons). graisse de poulet. sel. laurier). épaississants : carraghénanes farine de graines de caroube. arôme naturel de poivre. muscade. Traces éventuelles de : crustacés. poissons. soja. fruits à coque. céleri. moutarde. Mollusques Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie : 1076kj (258kcal). Matière grasse : 16g. dont acides gras saturés : 9.9g. Glucides : 20g. dont sucres : 1.6g. Proteines : 7.2g. Sel : 1.3g

PATE EN CROUTE DE CHARTRES : Ingrédients : pâte brisée (farine de BLE.beurre (crème de LAIT pasteurisé.ferments LACTIQUES).eau.OEUF.sel).couenne porc.aiguillette canard.gorge porc.sel nitrite (sel. conservateur:nitrite de sodium (E250).antiagglomérant:E535).foie gras canard.gelée(couenne porc.eau.bouquet garni.carottes.poireau.oignon.gelée claire(gélatine boeuf 46%.sel.sirop de glucose.vin Madère sur maltodextrine.sucre.acidifiant:acide citrique.arômes(avec BLE.ORG.CELERI).extraits plantes aromatiques et d'épice).sel).foie volaille. porto. OEUF. poivre. sucre. muscade