

ENTREE : Salade de pommes de terre aux herbes fraîches, églefin fumé & pickles

Poids net : 128g

Ingrédients : pommes de terre ratte 54,7%, CREME fraîche épaisse (CREME pasteurisée, ferments LACTIQUES), frisée, EGLEFIN fumé 7,8% (EGLEFIN (*Melanogrammus aeglefinus* - pêché en Atlantique Nord-Est), sel, colorant naturel : E160B), échalote, huile raffinée de tournesol, cassonade, ciboulette 2,1%, persil 2,1%, aneth 2,1%, crouton de SEIGLE (farine de SEIGLE, eau, levain (farine de SEIGLE, eau, farine de BLE), gluten de BLE), fleur de sel de Guérande, sel, eau, vinaigre de cidre (vinaigre de cidre (contient SULFITES), conservateur : SULFITE acide de sodium).



PLAT PRINCIPAL : Ballotine de volaille à l'ail des ours, ris'orge au jus, mayonnaise de céleri

Poids net : 288g

Ingrédients : ballotine de volaille à l'ail des ours 48,3% (cuisse de poulet avec peau origine France 92,7%, ail des ours 4,4%, eau, sel, arôme, poivre blanc, marquage (dextrose, sel, oignon, colorants : E150c – E150a, extrait de levure, arôme naturel dont extrait végétaux, extrait de paprika, épaississant : gomme xanthane), muscade), ORGE perlée 29,2%, oignon, mini pak choï, CELERI branche 6,3%, fenouil, huile raffinée de tournesol, vinaigre de cidre (vinaigre de cidre (contient SULFITES), conservateur : SULFITE acide de sodium), échalote, sel, poivre, germe de petits pois, carottes, jaunes d'ŒUF, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : métabiSULFITES de potassium).



FROMAGE : Mont des Cats, confit d'échalotes & framboises à la bière

Poids net : 57g

Ingrédients : Mont des Cats* 70,2% (LAIT de vache entier pasteurisé origine France, présure, chlorure de calcium, ferments LACTIQUES, lysozyme (extrait de blanc d'ŒUF), colorant : rocou, sel, conservateur : natamycine), confit d'échalotes et framboises à la bière 26,3% (échalote 75,0%, framboise 14,3%, sucre, bière Affligem® (eau, malt d'ORGE, sirop de glucose, houblon, extraits de houblon)), persil.

* croûte non consommable

DESSERT : La Fraise, frangipane de pavot & verveine

Poids net : 120g

Ingrédients : fraise 36,0%, sucre, CREME (stabilisant : carraghénanes), yaourt (LAIT entier pasteurisé, poudre de LAIT, ferments LACTIQUES), graines de pavot 7,0%, jaunes d'ŒUF, AMANDE en poudre 3,9%, BEURRE, eau, blancs d'ŒUF, farine de BLE, gélatine bovine (contient SULFITES), cristaux d'huiles essentielles de verveine 0,013% (poudre d'agave tequilana, huile essentielle de verveine exotique (*Litsea cubeba*, feuilles) 4%, poudre de verveine 1%).



PAIN : Pain rustique

Poids net : 70g

Ingrédients : farine de BLE, eau, sel, levure, farine maltée (ORGE, BLE).

St Once - 1 cours Antoine Guichard - 42008 Saint-Etienne cedex 2

A conserver entre 0 et +4°C.

Les allergènes sont mentionnés en majuscule dans la liste d'ingrédients.

Préparé dans des ateliers utilisant : gluten, crustacés, mollusques, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin