

### ENTREE : Truite & églefin fumés en duo comme un tartare

Poids net : 97g

**Ingrédients** : TRUITE fumée 23,3% (TRUITE arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss* - élevée en France 97%), sel), EGLEFIN fumé 20,9% (EGLEFIN (*Melanogrammus aeglefinus* - pêché en Atlantique Nord-Est), sel, colorant naturel : E160B), purée de petits pois, pomme Granny, CRÈME (stabilisant : carraghénanes), jus de citron (jus de citron concentré, conservateur : E224 (contient SULFITES)), concombre, blancs d'ŒUF, huile d'olive vierge, eau, fenouil, ciboulette, câpres (câpres, eau, vinaigre d'alcool, sel), gélatine bovine (contient SULFITES), menthe, citron jaune, sel, poivre,



### PLAT PRINCIPAL : Filet de canette snacké, quinoa & poêlée verte, jus au miel

Poids net : 243g

**Ingrédients** : filet de canette 53,5% (filet de canette origine UE 98%, sel, poivre blanc, muscade), trio de quinoa 20,6% (quinoa blanc 60%, quinoa rouge 20%, quinoa noir 20%), mélange pak choi, (bok choy, épinards branches, pousses de haricots mungo, pois croquants), cuir de légumes (carotte reconstituée, dextrose, sirop de glucose, beurre de cacao, huile de pépin de raisin, épaississant : fécule, paprika reconstitué, extrait de paprika, gélifiants : pectines-gomme gellane, sel, arôme naturel de citron), huile raffinée de tournesol, sauce demi-glace (eau, fond de bœuf (LACTOSE, fécule, maltodextrine, dextrose, huile de tournesol oléique, sirop de glucose, protéines de LAIT, sel, saccharose), concentré de tomates (tomates, correcteur d'acidité : acide citrique), amidon modifié de manioc, ail, épaississant : gomme de xanthane, concentré de légumes (CELERI rave, oignon, carotte, champignon, ail), poivre blanc), miel 1,3%, huile d'olive vierge, coriandre, vinaigre de Xérès (contient SULFITES), spécialité au citron vert (eau, jus de citron vert à base de concentré, pulpes de citron 4%, acidifiant : acide citrique, extrait naturel de citron vert), pignons de pin, sel, poivre, cardamome.



### FROMAGE : Fourme d'Ambert AOP, confit d'abricots au romarin

Poids net : 42g

**Ingrédients** : fourme d'Ambert AOP 76,2% (LAIT de vache pasteurisé origine France, sel, ferments LACTIQUES, présure, chlorure de calcium, *Penicillium roqueforti*, levure LR), confit d'abricot au romarin 23,8% (abricots secs 73,7% (abricots secs, antioxydant : anhydride sulfureux (SULFITES), conservateur : sorbate de potassium), oignon rouge, eau, huile d'olive vierge, jus de citron (jus de citron concentré, conservateur : E224 (contient SULFITES)), romarin 1,2%).

## DESSERT AU CHOIX :

### Piña Colada revisitée

Poids net : 95,5g

**Ingrédients** : ananas, purée d'ananas, CREME (stabilisant : carraghénanes), ŒUFS, sucre, BEURRE, citron vert, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, poudre de LAIT écrémé, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme vanille), eau, basilic, sirop de glucose (conservateur : SULFITES), gélatine bovine (contient SULFITES), Rhum ambré.

### Gaspacho de melon façon calisson

Poids net : 71g

**Ingrédients** : melon 65,6%, sucre, pâte d'AMANDE 9,4% (sucre, AMANDES 33%, sirop de glucose, eau, sirop de sucre inverti, humectant : sorbitol, conservateur : sorbate de potassium, invertase, blancs d'ŒUF, AMANDE effilée 1,4%, pectine (pectine de fruits, diphosphate disodique, dextrose, phosphate tricalcique), sel.

### Gianduja caramel intense

Poids net : 80g

Produit décongelé, ne pas recongeler.

**Ingrédients** : CREME (stabilisant : E407), chocolat LAIT au caramel 16% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, poudre de LAIT écrémé, sucre caramélisé, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme, épices, arôme naturel de vanille), chocolat aux NOISETTES gianduja 9% (sucre, NOISETTE, pâte de cacao, beurre de cacao, arôme naturel de vanille, émulsifiant : E322 (SOJA)), jaune d'ŒUFS, pâte de NOISETTES et AMANDES (sucre, AMANDES, NOISETTES, huile de tournesol, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), chocolat LAIT (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), sucre, brisures de crêpe dentelle (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), huile de tournesol, gélatine bovine.

### Douceur de fruits exotiques

Poids net : 128g

**Ingrédients** : eau, ananas 23,4%, mangue 19,5%, kiwi 15,6%, sirop de citronnelle (sucre, eau, arôme, acidifiant : acide citrique), préparation à base de fruits de la passion 2,1% (sucre, eau, purée concentrée de fruits de la passion, arôme naturel, acidifiant : citrate de sodium, épaississant : pectine, conservateur : sorbate de potassium), citronnelle, sucre, menthe, gélatine bovine (contient SULFITES).

### Délice nougat agrumes

Poids net : 90g

Produit décongelé, ne pas recongeler.

**Ingrédients** : CREME (stabilisant : E407), sucre, pur jus d'orange 11%, eau, brisures et crème de nougat 7,5% (AMANDES, sucre, sirop de glucose, miel, arôme naturel de vanille, albumine d'OEUF, pain azyme (féculé de pomme de terre, eau), enrobage : matière grasse végétale non hydrogénée (coprah)), LAIT entier, ŒUFS, purée passion (fruits de la passion, sucre), farine de BLE, noix de coco, émulsifiants : E472a - E472b - E477 (contient LAIT), gélatine bovine, blanc d'OEUF (épaississant : E415), gélifiant : E440ii (séquestrant : E450i, affermissant : E341iii), stabilisants : sirop de sorbitol et glycérol, fibres d'AVOINE, poudre à lever : E450 - E500 (contient BLE), huile de tournesol, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille).

### Cupcake menthe citron surprise

Poids net : 72g

**Ingrédients** : cupcake 69,4% (ŒUFS entiers pasteurisés, farine de BLE, huile de tournesol, sucre, poudre à lever (amidon de BLE - E450i - E500ii), purée de citron concentrée (jus concentré de citron, acidifiant : E330, eau, sucre, citron jaune, antioxydant : E300)), menthe 4,7%, citron jaune 0,94%, crème de citron 13,9% (ŒUFS, préparation végétale (eau, matière grasse végétale hydrogénée (palmiste), sirop de sorbitol, protéine de LAIT, fibres végétales, LAIT en poudre, stabilisants : cellulose - gomme de cellulose - alginate de sodium, émulsifiants : diglycérides d'acides gras - lécithine de SOJA - diglycérides d'acides gras - phosphates de sodium, sel, arômes, colorant : bêta-carotène), sucre, eau, concentré de citron avec pulpe 8% (eau, jus concentrés de citron et d'orange, pulpe de citron, extrait naturel de citron), BEURRE, préparation pour crème pâtissière et flan (amidon modifié de maïs, amidon de maïs, colorants : curcumine (contient LAIT) - caroténoïdes), colorant : lutéine), blancs d'ŒUF, sucre, citron vert 2,8%, sel.

### Tartelette éclair fraise anisée

Poids net : 97,5g

**Ingrédients** : fond de tarte 32,8% (farine de BLE, BEURRE, sucre glace (sucre, amidon de pomme de terre), sucre, ŒUFS entiers pasteurisés), fraise 25,6%, LAIT demi-écrémé UHT, CREME (stabilisant : carraghénanes), sucre, jaune d'ŒUF, eau, féculé de maïs, BEURRE, badiane 0,60%, gélatine bovine (contient SULFITES), graines de pavot.

### Pavlova passion & fruits rouges

Poids net : 58g

**Ingrédients** : meringue 24,1% (blancs d'OEUF, sucre glace, sucre, poudre de blancs d'OEUF, poudre de vanille Bourbon), fruits rouges 20,7% (fraise, myrtille ou groseille), purée de mangue (purée de mangue, sucre), ŒUFS, BEURRE, préparation à base de fruits de la passion 6,0% (sucre, eau, purée concentrée de fruits de la passion, arôme naturel, acidifiant : citrate de sodium, épaississant : pectine, conservateur : sorbate de potassium), sucre, eau, citron vert, amidon de maïs, gélatine bovine (contient SULFITES), pectine (pectine de fruits, diphosphate disodique, dextrose, phosphate tricalcique).

### Finger chocolat gourmand

Poids net : 80g

Produit décongelé, ne pas recongeler.

**Ingrédients** : CREME (stabilisant : E407), sucre, ŒUFS, eau, chocolat noir 7% (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), chocolat LAIT 5,5% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), pâte de NOISETTES pure, riz soufflé caramélisé (sucre, riz soufflé), pâte de NOISETTES et AMANDES (sucre, AMANDES, NOISETTES, huile de tournesol, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), farine de BLE, pâte de cacao, blanc d'OEUF (épaississant : E415), poudre de LAIT entier, poudre de cacao, gélatine bovine, stabilisants : sirop de sorbitol et glycérol, fibres d'AVOINE, émulsifiants : E472b - E477 (contient LAIT), huile de tournesol, poudre à lever : E450 - E500 (contient GLUTEN), beurre de cacao, colorant : E120.



### 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