

ENTREE : Saint-Jacques & pois gourmands, fraîcheur de gingembre & poivron

Poids net : 81g

Ingrédients : noix de SAINT JACQUES 55,6% (*Placopecten magellanicus* - pêché en Océan Atlantique Nord Ouest), pois gourmands 29,9%, coulis à base d'herbes aromatiques et légumes (poivron jaune 62%, eau, huile de tournesol, huile infusée thym citron (huile de tournesol, thym citron 1.2%), sel, épaississant : gomme xanthane, jus de citron concentré, conservateur : sorbate de potassium), huile raffinée de tournesol, huile d'olive vierge, citron confit (citron, eau, sel), sel, poivre, gingembre 1,2%, miel, jus de citron (jus de citron concentré, conservateur : E224 (contient SULFITES)), persil frisé, condiment au piment rouge Tabasco® (vinaigre, piment rouge 19%, sel).



PLAT PRINCIPAL : Fondant de bœuf, mousse de lait citronnée, écrasé de pommes de terre

Poids net : 258g

Ingrédients : fondant de bœuf 38,8% (dessus de tranche de bœuf origine UE 92,5%, eau, sel, amidon modifié de manioc, fond de veau ((os, viande et graisse de veau, eau), maltodextrine, sel, extrait de levure, arôme, oignon en poudre, concentré de carotte, tomate en poudre), arôme ail, oignon, poivre noir, piment), pommes de terre 26,3%, pois gourmands, oignon, FROMAGE au lait pasteurisé Saint Môret® (LAIT et CREME pasteurisés, protéines de LAIT, sel, épaississant : agar-agar, correcteur d'acidité : acide lactique), CREME (stabilisant : carraghénanes), spécialité laitière Perle de Lait® nature (LAIT écrémé, CREME, amidon transformé de riz, poudre de LAIT écrémé, ferments LACTIQUES), blancs d'ŒUF, huile raffinée de tournesol, germe de petits pois, citron confit (citron, eau, sel), huile de NOISETTE (huile de NOISETTE et huile de NOISETTE raffinée), gingembre, jaunes d'ŒUF, eau, miel, pesto vert (basilic, huile de tournesol, mélange FROMAGES râpés, sel, pignons de pin, sucre, ail, stabilisants : gomme xanthane), jus de citron (jus de citron concentré, conservateur : E224 (contient SULFITES)), persil frisé, citron vert, sel, poivre, gélatine bovine (contient SULFITES), condiment au piment rouge Tabasco® (vinaigre, piment rouge 19%, sel).



FROMAGE : Demi Saint-Marcellin IGP, confit d'abricots au romarin

Poids net : 50g

Ingrédients : Saint-Marcellin IGP 80% (LAIT de vache thermisé, sel, présure animale, ferments LACTIQUES, flore d'affinage, chlorure de calcium), confit d'abricots au romarin 20% (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

Ingédients : 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

Ingédients : 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.

Ingédients : 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

Ingédients : 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 azyne (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