



Banquet Insolite Jeudi 16 Octobre 2025 à Mèze

INFORMATIONS DESTINÉES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans les établissements, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations

BANQUET INSOLLITE																
Mise en bouche : Cromesquis de potimarron au Comté	X		X				X									
Mise en Bouche : Tartelette vigneronne aux oignons doux artichaut et Noilly Prat	X					X			X		X					
Mise en Bouche : Piste de poulpe aux olives noires														X		X
Tartare de Filet de Bœuf d'Aveyron aux huîtres spéciales Tarbouriech, condiment aux noisettes et soja, Ecume de mer						X	X	X			X			X		
Marmite de lotte aux légumes façon pot au feu, émulsion de bouillon de bœuf à la Mézoise	X	X				X			X							
Crumble à la mode automnale sur son lit de crème vanille	X						X	X							X	

1 : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souches hybridées) et produits à base de ces céréales
2 : Crustacés et produits à base de crustacés
3 : Œufs et produits à base d'œufs
4 : Poissons et produits à base de poissons
5 : Arachides et produits à base d'arachide
6 : Soja et produits à base de soja

7 : Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
8 : Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)
9 : Céleri et produits à base de céleri
10 : Moutarde et produits à base de moutarde

11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12 : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)
13 : Lupin et produits à base de lupin
14 : Mollusques et produits à base de mollusques
15 : Epices gingembre, cannelle
16 : Piment