



**GUIDE DES INGREDIENTS ALLERGENES
KER SOAZIG
CARTE ÉTÉ 2017**

INFORMATIONS IMPORTANTES

Les informations disponibles dans ce guide ont été mises à jour à la date indiquée ci-dessus.
Elles concernent les produits permanents disponibles dans les restaurants Ker Soazig, issus des fournisseurs référencés par Terre des Loges.
Ces informations concernent les 14 principaux ingrédients allergènes recensés par la directive européenne CE/2000/13 (dans sa version consolidée par la directive européenne CE/2007/68) à l'exception des ingrédients provisoirement exclus par cette réglementation. Ces informations ont été établies à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits résultant des ingrédients volontairement incorporés.
Cependant, pour chaque produit identifié dans ce tableau, outre la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.
Nous recommandons à nos clients de soumettre les différents éléments du tableau à leur médecin traitant ou allergologue afin qu'il les conseille dans le choix des aliments.

Les recettes	Gluten*	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque**	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites***	Lupin	Mollusques
LES APERITIFS														
KIR BRETON AU CASSIS														
KIR AU CASSIS														
PASTIS														
AMBROIS' ILLE														
COCKTAIL DE SOAZIG (Version avec Perrier - Sans alcool)														
COCKTAIL DE SOAZIG (Version avec Rhum-alcool)														
BIERES ARTISANALES														
25CL MORGANE BLONDE														
MONACO														
TWIST														
PANACHE														
Bt TELEN BLE NOIR														
Bt COREFF AMBREE														
CIDRES														
FERME DES LOGES BRUT														
Bt VAL DE RANCE														
Bt SORRE DOUX														
Bt VERGERS DE L'ILLE Brut														
Bt VERGERS DE L'ILLE Demi Sec														
Bt LE PETIT FAUSSET														
Bt SORRE BRUT														

Les recettes	Gluten*	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque**	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites***	Lupin	Mollusques
VINS														
LANGUEDOC CHARDONNAY IGP D'OC (BLANC)														
LANGUEDOC CINSULT IGP PAYS D'OC (ROSE)														
LANGUEDOC CORBIERES AOP (ROUGE)														
EAUX MINERALES														
PLANCOET														
PERRIER														
JUS DE FRUITS ET SODAS														
API BULLE COTEAUX NANTAIS JUS DE POMME PETILLANT														
JUS DE POMME PETILLANT BAREMEL														
JUS DE POMME LES VERGERS DE L'ILLE														
JUS POMME PETILLANT BAREMEL														
JUS DE POMME														
JUS D'ORANGE														
JUS MULTIFRUITS														
SIROP PECHE														
SIROP MENTHE														
SIROP GRENADINE														
SIROP CITRON														
LIMONADE														

*Céréales à Gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées
 ** Fruits à Coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland
 *** Sulfites : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO2

Les recettes	Gluten*	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque**	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites***	Lupin	Mollusques
DIGESTIFS														
RHUM														
BOISSONS CHAUDES														
CAFE (HORS ACCOMPAGNEMENT PALETS BRETONS)														
DECAFEINE (hors accompagnement pavé breton)														
CAFE CREMÉ (hors accompagnement pavé breton)														
DECAFEINE CREMÉ (hors accompagnement pavé breton)														
CAPPUCCINO (hors accompagnement pavé breton)														
CAFE VIENNOIS (hors accompagnement pavé breton)														
CHOCOLAT VIENNOIS (hors accompagnement pavé breton)														
CHOCOLAT CHAUD (hors accomp pavé breton)														
THE CELTES AUX ALGUES (hors accomp pavé breton)														
TISANE (hors accomp pavé breton)														
SUPPLEMENT LAIT														
SUPPLEMENT RONDELLES DE CITRON														
SUPPLEMENT MIEL														
ACCOMPAGNEMENT PAVE BRETON BIO ***														

*** Pavé breton bio servi en accompagnement avec toutes les boissons chaudes

*Céréales à Gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées
 ** Fruits à Coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland
 *** Sulfites : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO2

Les recettes	Gluten*	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque**	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites***	Lupin	Mollusques
APEROGALETTE A PARTAGER														
APEROGALETTE														
APEROGALETES GOURMAND														
SALADES														
SALADE LOEZA														
SALADE HOELA														
SALADE DENEZA														
PLATS														
KOIGN BURGER VEGE														
KOIGN BURGER SAUMON														
KOIGN BURGER BŒUF														

*Céréales à Gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées
 ** Fruits à Coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland
 *** Sulfites : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO2

Les recettes	Gluten*	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque**	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites***	Lupin	Mollusques
SAUCES														
CREME MOUTARDE A L'ANCIENNE														
CREME CIBOULETTE (INGREDIENT GALETTE)														
CREME FLEURETTE														
GALETTES DE BLE NOIR														
GALETTE A COMPOSER														
GALETTE BEURRE														
INGREDIENTS														
CREME FLEURETTE														
ŒUF														
ECRASE DE POMMES DE TERRE														
POMMES CUITES														
CONCASSE DE TOMATES														
CREME MOUTARDE A L'ANCIENNE														
POITRINE DE PORC FUMEE														
COMPOTEE D'OIGNONS														

*Céréales à Gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées
 ** Fruits à Coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland
 *** Sulfites : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO2

Les recettes	Gluten*	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque**	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites***	Lupin	Mollusques
EMMENTAL														
CREME CIBOULETTE														
TOMMETTE LAIT CRU														
PERSILLADE DE CHAMPIGNONS														
JAMBON BLANC														
CHEVRE														
EMINCES DE POULET														
SAUCISSE														
ANDOUILLE DE GUEMENE														

*Céréales à Gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées
** Fruits à Coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland
*** Sulfites : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO2

Les recettes	Gluten*	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque**	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites***	Lupin	Mollusques
SPECIALITES														
GALETTE CORNIC														
GALETTE MERLIN														
GALETTE NOMNOE														
GALETTE ROZMADEC														
GALETTE PERCEVAL														
GALETTE DU GUESCLIN														
GALETTE COMPLETE														
GALETTE COMPLETE FACON SOAZIG														
GALETTE LAENNEC														
GALETTE MARION DU FAOJET														
GALETTE SAINT YVES														
DESSERTS														
ASSIETTE DE MINI-CREPES A PARTAGER (BLINIS PETIT EPEAUTRE)														
ASSIETTE DE MINI-CREPES A PARTAGER (BLINIS BLE NOIR)														
CREMEUX CITRON														
CREMEUX FRUITS ROUGES														

*Céréales à Gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées
** Fruits à Coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland
*** Sulfites : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO2

Les recettes	Gluten*	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque**	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites***	Lupin	Mollusques
CAFE OU THE GOURMAND														
CAFE GOURMAND														
LE GOURMAND - DECAFEINE														
LE GOURMAND - THE														
LE GOURMAND - TISANE														
LE GOURMAND - CHOCOLAT														

*Céréales à Gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées
** Fruits à Coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland
*** Sulfites : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO2

Les recettes	Gluten*	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque**	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites***	Lupin	Mollusques
SORBET CITRON														
SORBET FRAMBROISE														
SORBET MANGUE														
SORBET CASSIS														
SORBET FRAISE														
GLACE VANILLE														
GLACE CHOCOLAT														
GLACE CAFE														
GLACE CARAMEL AU BEURRE SALE														
SPECIALITES														
GLACE PLADIC														
GLACE HERMINE BLANCHE														
GLACE BOEDIC														
GLACE SAINT CADO														
CREPES														
CREPES A COMPOSER														
CREPE BEURRE														

*Céréales à Gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées
** Fruits à Coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland
*** Sulfites : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO2

