



Pour votre information

Depuis le 13 décembre 2014, la présence d'éventuels allergènes dans les plats devra vous être indiquée.

Ainsi, nous vous signalons que **certains de nos mets peuvent contenir un ou plusieurs allergènes** parmi la liste ci-dessous :

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, épeautre...),
- Crustacés et produits à base de crustacés,
- Oeufs et produits à base d'oeuf,
- Poissons et produits à base de poisson,
- Arachides et produits à base d'arachides,
- Soja et produits à base de soja,
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose),
- Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches...),
- Céleri et produits à base de céleri,
- Moutarde et produits à base de moutarde,
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
- Anhydride sulfureux et sulfites (vin, ...)
- Lupin et produits à base de lupin,
- Mollusques et produits à base de mollusques.

L'origine des viandes bovines vous sera indiquée le jour du service des mets.

L'enseignement dispensé en section hôtelière vise essentiellement la réalisation de mets « faits maison ».

Nos tarifs s'entendent « prix nets ».