



Décret n°2015 - 447 en vigueur depuis le 1er Juillet 2017

TABLEAU DE PRÉSENCE DES 14 ALLERGENES PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLERANCES

	Nos produits	Gluten	Cœufs	Lait	Arachides	Fruits à Coque	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacé	Poisson
PIZZA	CLASSIC NEW YORK	X (BLÉ)		X		X (TRACE)	X	X (TRACE)		X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)			
	MUSHROOM	X (BLÉ)		X		X (TRACE)	X	X (TRACE)		X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)			
	PEPERONI	X (BLÉ)		X		X (TRACE)	X	X (TRACE)		X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)			
	WHITE	X (BLÉ)		X			X								
	LITTLE ITALY	X (BLÉ)	X (TRACE)	X		X (Noix de Cajou et Pignon de Pin)	X	X (TRACE)		X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)			
	HONEY MOON	X (BLÉ)		X		X (TRACE)	X	X (TRACE)		X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)			
	INTO THE WOODS	X (BLÉ)		X		X (TRACE)	X	X (TRACE)		X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)			
	HOT WHITE	X (BLÉ)		X				X (TRACE)			X (TRACE)	X (TRACE)			
TOPPING	MIEL/PIMENT							X (TRACE)			X (TRACE)	X (TRACE)			
	STRACCIATELLA			X											
	OIGNON FRITS	X (BLÉ)				X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)		X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)			
	PESTO		X (TRACE)	X		X (Noix de Cajou et Pignon de Pin)						X (TRACE)			
	PARMESAN			X											
	CRÈME CHAMPIGNON	X (BLÉ)		X			X								
BASES	TOMATE														
	BLANCHE			X											
DESSERT	COOKIE BROOK	X	X	X	X (Cacahuètes)	X (Noix de Pécan)	X				X				
	COOKITALIE	X	X	X	X	X	X				X				
GLACE	CITRON JAUNE		X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)								
	FRAISE		X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)								
	EXOTIQUE		X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)								
	Chocolat Gourmand	X	X	X	X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)								
	Cookie	X	X	X		X									
	Folie Croquantes	X	X	X	X (TRACE)	X (TRACE)	X (TRACE)								
	Vanille	X	X	X		X (TRACE)	X (TRACE)								

	Nos produits	Gluten	Cœufs	Lait	Arachides	Fruits à Coque	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacé	Poisson
BOISSONS	BIERE	X													
BOISSONS CHAUDES															

« Cette information concernant les allergies et les intolérances est disponible dans votre restaurant BROOK. Ce tableau recense les 14 ingrédients allergènes présents dans les produits de la carte des restaurants BROOK, selon l'annexe II du Règlement Européen N°1169/2011. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée, c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autres que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication. »

PRECISIONS :

1) ~~C~~éréales contenant du Gluten : Blé, seigle orge, avoine, épeautre et kamut (à l'exception des sirops de glucose)

2) ~~F~~ruits à coques : Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, Pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland

3) ~~S~~ulfites : À mentionner uniquement si la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites est supérieure 10 mg/kg ou 10 mg/litre dans les plats servis

PRODUITS SANS ALLERGENES :

Nos légumes : Champignons, ail, poivre noir, sel

Nos viandes : Jambon blanc

Nos boissons chaudes et froides : Chistaline, San Pellegrino, Pepsi, Pepsi Max, Ice Tea, Oasis, Citronade, Ginger Ale - Ristretto, Espresso, Longo, Doppio Espresso,

Nos sauces : Sauce tomate, Huile Basilic, Miel, Huile d'olive

ORIGINE DES VIANDES

CHORIZO
JAMBON BLANC

ESPAGNE
FRANCAISE