















# TABLEAU DE PRÉSENCE DES 14 ALLERGENES

														
	gluten	oeuf	lait	Arachides	Fruits à coques	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
B1. PATÉS IMPÉRIAUX (NEMS)						●								
B2. BEIGNETS DE CREVETTES	●												●	
B3. CUISSÉS DE GRENOUILLES EN BEIGNET	●													
B4. RAVIOLIS FRITS	●												●	
B6. PATÉS CHINOIS AUX CREVETTES	●												●	
B7. SAMOISSAS AU BŒUF	●													
B8. COQUILLES SAINT-JACQUES EN BEIGNET	●											●		
B9. PLATEAU D'ASSORTIMENTS FRITS (1 PERS.)	●			●		●	●						●	
B10. PLATEAU D'ASSORTIMENTS FRITS (2 PERS.)	●			●		●	●						●	
26. OMELETTE AUX CREVETTES		●	●											●
27. OMELETTE AUX CRABES		●	●											●
28. ROULEAU DE PRINTEMPS				●		●								●
29. BŒUF ET NEMS AUX VERMICELLES DE RIZ				●		●	●							●
V1. RAVIOLIS AUX CREVETTES A LA VAPEUR														●
V2. RAVIOLIS AU PORC A LA VAPEUR	●													
V5. RAVIOLIS PÉKINOIS	●													
V6. BRIOCHES AU PORC	●													
V9. ASSORTIMENT DE RAVIOLIS A LA VAPEUR	●													●
16. POTAGE A LA PÉKINOISE		●	●			●	●							
17. POTAGE AUX ASPERGES ET AUX CRABES		●	●			●								●
18. SOUPE THAÏLANDAISE		●	●			●								●
20. SOUPE AUX RAVIOLIS DE CREVETTES ET A LA VIANDE DE PORC	●					●	●							●
21. SOUPE AU VERMICELLE ET AU POULET						●								
21A. SOUPE A LA SAÏGONNAISE						●	●							●
21.B SOUPE A LA TONKINOISE	●					●	●							
23. SALADE NATURE				●		●								
20. SALADE AU POULET				●		●								
21. SALADE AUX CREVETTES				●		●								●
22. SALADE AU BŒUF				●		●								
1. FONDUE VIETNAMIENNE		●		●		●	●							●
2A. AILE DE POULET FARCIE				●		●								
2C. CRABE FARCI														●
3M. MARMITE AUX FRUITS DE MER						●	●					●		●
4B. BŒUF AUX LÉGUMES SUR PLAQUE CHAUFFANTE						●								
4F. FRUITS DE MER AUX LÉGUMES SUR PLAQUE CHAUFFANTE						●						●		●
5B. BROCHETTES DE BŒUF (GARNIES*)	●			●			●							
5C. CREVETTES EN BROCHETTE (GARNIES*)	●			●			●							●
5P. BROCHETTES DE POULET (GARNIES*)	●			●			●							
6A. TRAVERS DE PORC SEL ET POIVRE				●		●								
6C. PORC AU CARAMEL (FAÇON CHINOISE)	●					●								
9A. NOUILLES SAUTÉES AU BŒUF ET AU SATÉ	●			●		●	●							
9B. NOUILLES SAUTÉES AU BŒUF	●			●		●	●							
9F. NOUILLES SAUTÉES AUX FRUITS DE MER	●			●		●	●					●		●
9V. NOUILLES SAUTÉES AUX VIANDES VARIÉES	●			●		●	●							
9S. VERMICELLES SAUTÉES A LA MODE SINGAPOUR				●		●	●					●		●
10. MOULES SAUTÉES A LA SAUCE HUITRE ET BASILIC						●								●
10A. MOULES SAUTÉES AU SATÉ ET AU BASILIC						●								●
10C. MOULES SAUTÉES AU CURRY						●								●
30T. FRUITS DE MER AU BASILIC				●		●	●					●		●
30. CREVETTES A LA SAUCE PIQUANTE														●
31. CREVETTES A LA MENTHE														●
33. CREVETTES AUX CHAMPIGNONS NOIRS						●								●
34. CREVETTES AUX GERMES DE SOJA						●								●
35. CREVETTES SAUTÉES SEL ET POIVRE						●								●
37. CREVETTES AU GINGEMBRE						●								●
37A. CREVETTES A L'AIL														●
38. CREVETTES A LA SAUCE AIGRE-DOUCE														●
39. CREVETTES AU CURRY														●
30C. NOIX DE ST JACQUES A LA SAUCE PIQUANTE												●		
31C. NOIX DE ST JACQUES A LA MENTHE						●						●		
35C. NOIX DE ST JACQUES SAUCE HARICOTS NOIRS						●						●		
36C. NOIX DE ST JACQUES AUX LÉGUMES						●						●		
37C. NOIX DE ST JACQUES SAUCE HUITRE ET BASILIC				●		●	●					●		●
38C. NOIX DE ST JACQUES AU SATÉ												●		
39C. NOIX DE ST JACQUES AU CURRY												●		

