

*Origine des produits frais de la cuisine de Vincent
Maître Restaurateur*

Fournisseur poissons de la criée: Méricq

- Saumon, élevé en Norvège
- Cabillaud, privilégié élevage Atlantique nord
- Maigre élevé en Turquie
- Daurade royale généralement élevée en grèce
- Saint jacques Océan Pacifique - Ecosse - USA

Fournisseur : Viande des terroirs Le Temple Sur Lot

- Filet de boeuf blonde d'Aquitaine /Limousine
- Veau de Prayssas
- Agneau de Prayssas / Quercy Agenais

Approvisionnement volailles

sarl Pereira 47500 Montayral

Fournisseur : sarl Faverette La belle jardinière 47 Villeneuve Sur Lot

Légumes et fruits

*Pommes de terre Agathe, Topinambour, Héliantis, légumes fanes,
le tout privilégier volontairement la production locale ou origine France*

Veau : eurl du Tap Grange Sur Lot 47

Cochon : Pajau Grateloup 4

Fromagerie : Baechler Domaine de Broc 47 Le Temple Sur Lot

Truffes noires : 46 Souillac

Fraises / asperges: scea de Carabelle 47 Bias

Pruneaux : Pascal Bastianel 47 Sainte Livrade

Pruneaux à l'Armagnac: Gaec De La Grangerie 47 Lannes

Oeufs de l'Agenais : sarl Van de Hel et Fils 47 Laparade

Glaces Philippe Urraca Maître Ouvrier de France

Pains des chefs: Pointu nature au levain/Carré Levain gourmand/Croustilevain

Le mode d'approvisionnement peut entraîner quelques ruptures durant un service. Veuillez-en excuser l'éventualité.

Liste des allergènes à afficher dans un restaurant

Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les **allergènes** et les denrées alimentaires non préemballées » est paru au journal officiel le 19 avril 2015.



Le décret n'a cité que **14 allergènes** parmi toutes les substances pouvant provoquer des *allergies*.

1. *Céréales contenant du gluten* et les 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'arachides.
6. *Soja* et produits à base de soja.
7. *Lait* et produit à base de lait.
8. *Fruits à coque*.
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*.
13. *Lupin* et produits à base de lupin.
14. *Mollusques* et produits à base de mollusques.

Notre aimable clientèle est priée d'indiquer lors de la prise de commande, les allergies ou mets et desserts, qu'il lui serait désagréable de se voir servir.