



24 Mai 2017

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

Assiette de saumon fumé norvégien Crème épaisse, pain grillé, citron

Babette

Panna cotta à la vanille, orange confite et biscuit roulé au gingembre

Ballotine de foie gras de canard Gelée de Maury, betterave rouge, toast Melba

Biscuit Baulois

Biscuit Traditionnel de la Baule avec chocolat,
caramel salé, glace au café, grosse tuile Muscovado

Blanquette de veau

* Au choix : Traditionnelle / Parfumé à la truffe blanche

Café gourmand

Club sandwich poulet Pommes "Coin de Rue", sucrine

Cœur de cabillaud sauvage Quinoa rouge du Pérou aux piquillos

Garniture Traditionnelle

Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalote

Grande assiette de cœur de saumon fumé Norvégien Chantilly à la vodka, gel de citron, câpres, toast

Gratin de macaroni alla puttanesca Parmesan, câpres, tomates cerises, ail

Gratinée Parisienne à l'oignon Emmental

Panier du boulanger 3 mini viennoiseries, petit pain, beurre, miel, confitures

Plateau de pâtisseries (une pâtisserie au choix)

Salade Cæsar Cœur de romaine, blanc de volaille, Parmesan, sauce anchois

Sardines Belle Iloise servies en boîte Pain grillé, salade tiède de rattes, mesclun

Tarte sablée de crevettes grises Avocat au pamplemousse

Œufs à la coque

Œufs plats Fouquet's Crème mousseuse au Raifort, 10g de caviar Fouquet's, blinis



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Fricassée de homard Canadien Bisque Caraïbes

Noix de Saint-Jacques Poêlée d'endives au pamplemousse et chanterelles

Salade Delphine

Chair de crabe, émincé d'avocat, légumes croquants, mayonnaise allégée au pamplemousse

Tarte sablée de crevettes grises Avocat au pamplemousse



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Babette

Panna cotta à la vanille, orange confite et biscuit roulé au gingembre

Biscuit Baulois

Biscuit Traditionnel de la Baule avec chocolat, caramel salé, glace au café, grosse tuile Muscovado

Café gourmand

Club sandwich poulet Pommes "Coin de Rue", sucrine

Garniture Traditionnelle

Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalote

Gratin de macaroni alla puttanesca Parmesan, câpres, tomates cerises, ail

Omelette ou Œufs brouillés nature

Panier du boulanger 3 mini viennoiseries, petit pain, beurre, miel, confitures

Plateau de pâtisseries (une pâtisserie au choix)

Salade Cæsar Cœur de romaine, blanc de volaille, Parmesan, sauce anchois

Salade Delphine

Chair de crabe, émincé d'avocat, légumes croquants, mayonnaise allégée au pamplemousse

Tartare Classique Pommes "Coin de Rue"

Tartare de daurade / haddock Mousse de concombre, double crème épaisse à l'aneth

Tarte sablée de crevettes grises Avocat au pamplemousse

Turbot Crème de moules aux poireaux

Œufs à la coque

Œufs au plat nature

Œufs brouillés fromage et/ou jambon

Œufs plats Fouquet's Crème mousseuse au Raifort, 10g de caviar Fouquet's, blinis



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Assiette de saumon fumé norvégien Crème épaisse, pain grillé, citron

Caviar Fouquet's (France)

Caviar Impérial (Sologne)

Cœur de cabillaud sauvage Quinoa rouge du Pérou aux piquillos

Grande assiette de cœur de saumon fumé Norvégien Chantilly à la vodka, gel de citron, câpres, toast

Salade Cæsar Cœur de romaine, blanc de volaille, Parmesan, sauce anchois

Salade Delphine

Chair de crabe, émincé d'avocat, légumes croquants, mayonnaise allégée au pamplemousse

Sardines Belle Iloise servies en boîte Pain grillé, salade tiède de rattes, mesclun

Tartare de daurade / haddock Mousse de concombre, double crème épaisse à l'aneth

Tartare Fouquet's

Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, beaufort, foie gras de canard et pommes "Coin de Rue"

Shot groseille / tomate

Turbot Crème de moules aux poireaux

Œufs plats Fouquet's Crème mousseuse au Raifort, 10g de caviar Fouquet's, blinis



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Café gourmand

Cœur de cabillaud sauvage Quinoa rouge du Pérou aux piquillos

Panier du boulanger 3 mini viennoiseries, petit pain, beurre, miel, confitures

Plateau de pâtisseries (une pâtisserie au choix)

Salade Delphine

Chair de crabe, émincé d'avocat, légumes croquants, mayonnaise allégée au pamplemousse

Sardines Belle Iloise servies en boîte Pain grillé, salade tiède de rattes, mesclun

Tartare Classique Pommes "Coin de Rue"

Œufs au plat nature

Œufs brouillés fromage et/ou jambon

Œufs plats Fouquet's Crème mousseuse au Raifort, 10g de caviar Fouquet's, blinis



Soja

Soja et produits à base de soja

Café gourmand

Panier du boulanger 3 mini viennoiseries, petit pain, beurre, miel, confitures

Plateau de pâtisseries (une pâtisserie au choix)



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Assiette de saumon fumé norvégien Crème épaisse, pain grillé, citron

Babette

Panna cotta à la vanille, orange confite et biscuit roulé au gingembre

Ballotine de foie gras de canard Gelée de Maury, betterave rouge, toast Melba

Biscuit Baulois

Biscuit Traditionnel de la Baule avec chocolat,
caramel salé, glace au café, grosse tuile Muscovado

Blanquette de veau

* Au choix : Traditionnelle / Parfumé à la truffe blanche

Café gourmand

Club sandwich poulet Pommes "Coin de Rue", sucrine

Coquelet en crapaudine Purée de céleri rave à la moutarde de Dijon

Cœur de cabillaud sauvage Quinoa rouge du Pérou aux piquillos

Fricassée de homard Canadien Bisque Caraïbes

Garniture Traditionnelle

Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalote

Grande assiette de cœur de saumon fumé Norvégien Chantilly à la vodka, gel de citron, câpres, toast

Gratin de macaroni alla puttanesca Parmesan, câpres, tomates cerises, ail

Gratinée Parisienne à l'oignon Emmental

La sélection de fromages affinés

Les 6 escargots de Bourgogne

Noix de Saint-Jacques Poêlée d'endives au pamplemousse et chanterelles

Omelette ou Œufs brouillés nature

Panier du boulanger 3 mini viennoiseries, petit pain, beurre, miel, confitures

Plateau de pâtisseries (une pâtisserie au choix)

Rocamadour affiné Chutney Fouquet's

Salade Cæsar Cœur de romaine, blanc de volaille, Parmesan, sauce anchois

Salade Delphine

Chair de crabe, émincé d'avocat, légumes croquants, mayonnaise allégée au pamplemousse

Sélection de fromages affinés Chutney Fouquet's, sorbet poire au Roquefort, pain grillé

Tartare de daurade / haddock Mousse de concombre, double crème épaisse à l'aneth

Tartare Fouquet's

Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, beaufort, foie gras de canard et pommes "Coin de Rue"

Shot groseille / tomate

Tarte sablée de crevettes grises Avocat au pamplemousse

Turbot Crème de moules aux poireaux

Œufs à la coque

Œufs au plat nature

Œufs brouillés fromage et/ou jambon

Œufs plats Fouquet's Crème mousseuse au Raifort, 10g de caviar Fouquet's, blinis



Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

Babette

Panna cotta à la vanille, orange confite et biscuit roulé au gingembre

Biscuit Baulois

Biscuit Traditionnel de la Baule avec chocolat, caramel salé, glace au café, grosse tuile Muscovado

Café gourmand

La sélection de fromages affinés

Panier du boulanger 3 mini viennoiseries, petit pain, beurre, miel, confitures

Plateau de pâtisseries (une pâtisserie au choix)

Rocamadour affiné Chutney Fouquet's

Salade Delphine

Chair de crabe, émincé d'avocat, légumes croquants, mayonnaise allégée au pamplemousse

Sardines Belle Iloise servies en boîte Pain grillé, salade tiède de rattes, mesclun

Sélection de fromages affinés Chutney Fouquet's, sorbet poire au Roquefort, pain grillé

Tarte sablée de crevettes grises Avocat au pamplemousse



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Blanquette de veau

* Au choix : Traditionnelle / Parfumé à la truffe blanche

Coquelet en crapaudine Purée de céleri rave à la moutarde de Dijon

Cœur de cabillaud sauvage Quinoa rouge du Pérou aux piquillos

Fricassée de homard Canadien Bisque Caraïbes

Gratinée Parisienne à l'oignon Emmental

Salade Delphine

Chair de crabe, émincé d'avocat, légumes croquants, mayonnaise allégée au pamplemousse

Sardines Belle Iloise servies en boîte Pain grillé, salade tiède de rattes, mesclun



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Salade Delphine

Chair de crabe, émincé d'avocat, légumes croquants, mayonnaise allégée au pamplemousse

Tartare Classique Pommes "Coin de Rue"

Tartare Fouquet's

Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, beaufort, foie gras de canard et pommes "Coin de Rue"

Shot groseille / tomate



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Tartare Fouquet's

Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, beaufort, foie gras de canard et pommes "Coin de Rue"

Shot groseille / tomate



Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

- Aigle Royal, Limoux AOP 2014 Gérard Bertrand
- Aloxe-Corton 1er Cru AOC Les Fournières 2012 Antonin Guyon
- Alsace AOC, Gewurztraminer 2011 Vieilles Vignes, G. Lorentz
- Auxey-Duresses AOC Très Vieilles Vignes 2015 Alain Gras
- Ballotine de foie gras de canard Gelée de Maury, betterave rouge, toast Melba
 - Baron Carl 2013 Baron Philippe de Rothschild
 - Baron Carl 2013 Baron Philippe de Rothschild
 - Baron de Nathaniel 2012 Baron Philippe de Rothschild
- Beaune 1er Cru AOC Clos des Mouches 2011 Joseph Drouhin
Billecart-Salmon
 - Bollinger Cuvée Spéciale
 - Bonnes-Mares Grand Cru AOC 2007 Domaine Dujac
 - Bourgogne aoc Pinot Noir, Domaine Chanson
 - Brouilly AOC Terre de Combiaty 2015 Manoir du Carra
- Ch. de Villegeorge Cuvée Fouquet's 2012 Médoc, Terra Vitis, Marie Laure Lurton
 - Chablis 1er Cru AOC, Montmains 2015 Domaine Laroche
 - Chablis AOC Saint Martin, Domaine Laroche
- Chablis Gd Cru AOC, Réserve de l'Obédience 2013 Domaine Laroche
 - Chablis Saint Martin AOC Domaine Laroche
 - Chablis Saint Martin AOC 2015 Domaine Laroche
 - Château Ausone 1999 Grand Cru Classé A
 - Château Beychevelle 2008 4ème Grand Cru Classé
- Château Bouscaut 2013 Grand Cru Classé, Lurton-Cogombles
 - Château Chasse-Spleen 2007 Moulis, Cru Bourgeois
 - Château Cheval Blanc 2002 Grand Cru Classé A
 - Château Cos d'Estournel 2007 2ème Grand Cru Classé
 - Château D'Armailhac 2007 5ème Grand Cru Classé
 - Château Dassault 2008 Grand Cru Classé
 - Château Durfort-Vivens 2009 2ème Grand Cru Classé
 - Château Fonroque 2012 Grand Cru Classé, Alain Moueix
 - Château Haut-Bailly 2012 Grand Cru Classé
 - Château Haut-Brion 2007 1er Grand Cru Classé
- Château Haut-Marbuzet 2007 Cru Bourgeois Exceptionnel, Henry Duboscq
 - Château La Fleur-Pétrus 2008
- Château La Tour Bessan 2013 Cru Bourgeois, Marie Laure Lurton
 - Château Lafite 2001 1er Grand Cru Classé
 - Château Latour 1996 1er Grand Cru Classé
- Château Léoville Las Cases 2000 2ème Grand Cru Classé
 - Château Margaux 2006 1er Grand Cru Classé
 - Château Maucaillou 2011 Moulis
- Château Minuty Rose & Or 2015 Matton Farnet
 - Château Moulinet 2008 Domaine de Moulinet
 - Château Mouton-Rothschild 2007 1er Grand Cru Classé
 - Château Nénin 2012 Domaine Delon
 - Château Pavie 2008 Grand Cru Classé B
- Château Pedesclaux 2012 5ème Grand Cru Classé, Jacky Lorenzetti
- Château Smith Haut Lafitte 2012 Grand Vin de Graves, Daniel et Florence Cathiard
 - Château Troplong Mondot 2008 Grand Cru Classé
- Châteauneuf du Pape AOC 2015 Clos de l'Oratoire, Maison Ogier

- Châteauneuf-du-Pape AOC Clos de l'Oratoire des Papes, Maison Ogier
- Châteauneuf-du-Pape AOC 2013 Clos de l'Oratoire des Papes, Maison Ogier
 - Chorey-Les-Beaune AOC 2014 Joseph Drouhin
Comtes de Champagne Taittinger, Rosé 2005
 - Condrieu AOC Rochevine 2014 Maison Guyot
- Coquelet en crapaudine Purée de céleri rave à la moutarde de Dijon
 - Corton Charlemagne Grand Cru AOC 2011 Michel Juillot
- Côtes de Provence AOC Château Minuty Prestige
- Côtes de Provence AOC Cru classé, Cuvée l'Excellence, Ch. St-Maur, Dom. R. Zannier
- Côtes de Provence AOC Cru Classé, Château Minuty "Rose & Or"
Cristal, Rosé 2007
 - Crozes Hermitage AOC 2014 Millepertuis Maison Guyot
 - Crozes-Hermitage AOC Millepertuis Maison Guyot
 - Crozes-Hermitage AOC Millepertuis Maison Guyot
- Cuvée l'Excellence, Château Saint-Maur 2015 Domaine Roger Zannier
- Cœur de cabillaud sauvage Quinoa rouge du Pérou aux piquillos
 - Deutz Blanc de Blancs
 - Dom Pérignon 2004
 - Dom Pérignon 2006
 - Dom Pérignon, Rosé 2004
- Fitou AOC 2013 "Atsuko", Domaine les Mille Vignes
Fouquet's
 - Fouquet's Brut
 - Fouquet's Brut
 - Fouquet's Rosé
- Gevrey Chambertin AOC Joseph Drouhin
- Gevrey-Chambertin AOC 2013 Joseph Drouhin
- Grande assiette de cœur de saumon fumé Norvégien Chantilly à la vodka, gel de citron, câpres, toast
- Gratin de macaroni alla puttanesca Parmesan, câpres, tomates cerises, ail
- Gratinée Parisienne à l'oignon Emmental
- Gris Blanc, IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand
- Haut-Médoc AOC Château de Villegeorge, Teras Vitis
 - Hermitage AOC 2012 Domaine Belle
 - Hermitage AOC 2012 Domaine Belle
- Hermitage AOC, La Chapelle 2005 Paul Jaboulet Aîné
IGP Pays d'Oc Gris Blanc, Gérard Bertrand
 - IGP Pays d'Oc, Cigalus 2014 Gérard Bertrand
 - IGP Pays d'Oc, Cigalus 2014 Gérard Bertrand
- La Croix Dompierre 2014 Médoc, Michel Aroldi
- Larose de Gruaud 2010 Second vin du Château Gruaud Larose
 - Laurent Perrier
Laurent Perrier
 - Laurent Perrier Grand Siècle
- Les 6 escargots de Bourgogne
- Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2011 Philippe Gervason
- Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2012 Philippe Gervason
 - Louis Roederer Cristal 2005
 - Louis Roederer Cristal 2007
 - Louise Pommery 2004
- Médoc AOC Château de Villegeorge Cuvée Fouquet's, Terra Vitis, Marie Laure Lurton
 - Meursault 1er Cru AOC 2007 "Clos de la Barre", Comtes Lafon
 - Meursault AOC Domaine Chanson
 - Meursault AOC 2013 Domaine Chanson
- Morey-Saint-Denis Grand Cru AOC 2009 Clos des Lambrays

Fouquet's - 99, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris, France

- Noix de Saint-Jacques Poêlée d'endives au pamplemousse et chanterelles
 - Nuits-Saint-Georges 1er Cru AOC 2007 Clos des Porrets, Henri Gouges
 - Pavillon du Château Margaux 2004 Second Vin du Château Margaux
 - Perrier-Jouet Grand Brut
- Pessac Léognan AOC Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Philippe Gervoson
 - Plateau de pâtisseries (une pâtisserie au choix)
 - Pommery Pop Earth "Eco Citoyen"
 - Pommery Pop Earth "Eco Citoyen"
 - Pommery Pop Earth, "Eco Citoyen"
 - Pommery Rosé Pop Earth "Eco Citoyen"
 - Pouilly Fumé AOC 2014 De Ladoucette
- Pouilly-Fuissé AOC 2013 Plénitude de Bonté, Dom. des Deux Roches, Collovray & Terrier
 - R de Ruinart
 - Reuilly AOC C. Lafond
 - Reuilly AOC C. Lafond
 - Reuilly AOC C. Lafond
 - Reuilly AOC Claude Lafond
 - Reuilly AOC 2013 Claude Lafond
 - Reuilly AOC 2015 Claude Lafond
 - Riesling 2015 Cuvée Albert Albert Mann
 - Ruinart Blanc de Blancs
 - Ruinart Blanc de Blancs
 - Saint-Emilion AOC Baron Carl, Baron Philippe de Rothschild
 - Salade Delphine
- Chair de crabe, émincé d'avocat, légumes croquants, mayonnaise allégée au pamplemousse
 - Sancerre AOC Signature, Pascal Jolivet
 - Sancerre AOC Le Rabault, Joseph Mellot
 - Sancerre AOC Signature, Pascal Jolivet
 - Sancerre AOC 2015 Signature, Pascal Jolivet
 - Sancerre AOC 2015 Signature, Pascal Jolivet
 - Sancerre AOC, Le Rabault 2013 Joseph Mellot
- Sardines Belle Iloise servies en boîte Pain grillé, salade tiède de rattes, mesclun
 - Sauterne AOC Ange d'Or Dourthe 2014
 - Sauternes AOC Ange d'Or Dourthe
- Tartare de daurade / haddock Mousse de concombre, double crème épaisse à l'aneth
 - Tartare Fouquet's
- Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, beaufort, foie gras de canard et pommes "Coin de Rue"
 - Shot groseille / tomate
- Tarte sablée de crevettes grises Avocat au pamplemousse
 - Touraine AOC Vinifera Sauvignon 2014 Henry Marionnet
 - Touraine AOC, Gamay 1ère Vendange 2015 Henry Marionnet
 - Turbot Crème de moules aux poireaux
 - Volnay 1er Cru AOC Clos des Ducs 2011 Marquis d'Angerville
 - Volnay 1er Cru AOC Les Taillepieds 2010 Domaine de Montille
 - Vougeot 1er Cru AOC, Les Cras 2012 Domaine Bertagna



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Les 6 escargots de Bourgogne

Turbot Crème de moules aux poireaux