



5 Février 2019

**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 fruits exotiques

Assiette de fruits rouges

Assortiment Américain 12 pièces

Mini cheeseburger, gambas croustillantes, nuggets de volaille, frites fines

Assortiment de Dim Sum 12 pièces

Assortiment de fromages

Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Au choix

Riz basmati, frites, légumes vapeur, épinards,
haricots verts, salade verte, purée de pommes de terre

Caesar Gambas

Caesar poulet

Café Gourmand Hors formule déjeuner

Canapés foie gras de canard 6 pièces

Canapés saumon 6 pièces

Céréales au choix

Corn Flakes natures, All Bran, Muesli Gourmand, Muesli Victoria, Frosties, Rice Crispies,
Choco Crispies

Cheeseburger

Choix du dessert à la carte

Club Sandwich saumon

Club Sandwich volaille et poitrine fumée

Corbeille de viennoiseries

Croissant, pain aux raisins,
pain au chocolat, beurre et confiture

Côte de cochon basque Embeurrée de choux farcis

Croque-Monsieur Parfumé à la truffe

Gnocchis maison Pesto, éclats de noix, truffe

Gourmandise au choix

Pancakes, pains perdus, gaufres ou crêpes
avec sucre, sirop d'érable, sauce chocolat

Gyoza de légumes et poulet 6 pièces

Homard Cèpes, grenailles, clémentine

L'Afternoon Tea

Assortiment de scones, madeleine citron, financier à la framboise, choux, verrine de fruits frais, cake au chocolat et noisette,
pâtisserie du moment, finger sandwich au concombre, saumon, macaron au foie gras, tataki de thon.
accompagnés de la boisson chaude de votre choix

Mini cheeseburgers 4 pièces

Nos pâtisseries du moment Au choix

Tarte pamplemousse et amandes grillées

Éclair au chocolat poire

Mille feuilles praliné noisette et citron

Porridge au lait ou à l'eau

Porridge garni fruits rouges ou banane émincée

Risotto aux cèpes Pousse de tétragone, jus de volaille

Saint-Jacques Butternut rôtie, crème de châtaigne au Bourbon

Saumon gravlax Betterave en croûte de sel, crème d'anguille fumée

Saumon vapeur Pousses de tétragone vinaigrées, champignons de Paris persillés

Tea Time Champagne

Afternoon tea classique

accompagnés d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut ou rosé selon votre choix 15cl

Le Joy - 46, avenue Georges V, 75008 Paris, France



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Caesar Gambas

Crevettes croustillantes 6 pièces

Homard Cèpes, grenailles, clémentine



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Assortiment Américain 12 pièces

Mini cheeseburger, gambas croustillantes, nuggets de volaille, frites fines

Bénédictine jambon ou saumon fumé

Buffet américain

Buffet à discrétion, avec un œuf de votre choix,
et boissons chaudes incluses

Caesar Gambas

Caesar poulet

Cheeseburger

Choix du dessert à la carte

Club Sandwich volaille et poitrine fumée

Corbeille de viennoiseries

Croissant, pain aux raisins,
pain au chocolat, beurre et confiture

Crevettes croustillantes 6 pièces

Croque-Monsieur Parfumé à la truffe

Gourmandise au choix

Pancakes, pains perdus, gaufres ou crêpes
avec sucre, sirop d'érable, sauce chocolat

Gyoza de légumes et poulet 6 pièces

Nos pâtisseries du moment Au choix

Tarte pamplemousse et amandes grillées

Éclair au chocolat poire

Mille feuilles praliné noisette et citron

Œufs selon votre choix au saumon fumé

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan Glacier 3 parfums au choix

Glace : caramel beurre salé, chocolat, pistache, vanille

Sorbet : citron, fraise, framboise, mangue, passion

Tatin de pommes au jus de yuzu cuite et en sorbet Lait de coco mousseux, sablé

Tea Time Champagne

Afternoon tea classique

accompagnés d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut ou rosé selon votre choix 15cl

Toasts

De pain blanc, pain complet, pain aux céréales

pain sans gluten, beurre et confiture



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Bénédictine jambon ou saumon fumé

Caesar Gambas

Caviar de Sologne 50 grammes

Caviar Fouquet's 30 grammes

Club Sandwich saumon

Fouquet's poke bowl Thon, mangue, avocat, quinoa, navet, coriandre, wakame, sésame

Homard Cèpes, grenailles, clémentine

L'Afternoon Tea

Assortiment de scones, madeleine citron, financier à la framboise, choux, verrine de fruits frais, cake au chocolat et noisette, pâtisserie du moment, finger sandwich au concombre, saumon, macaron au foie gras, tataki de thon. accompagnés de la boisson chaude de votre choix

Œufs selon votre choix au saumon fumé

Saint-Jacques Butternut rôtie, crème de châtaigne au Bourbon

Saumon fumé de Norvège

Saumon gravlax Betterave en croûte de sel, crème d'anguille fumée

Saumon vapeur Pousses de tétragone vinaigrées, champignons de Paris persillés

Tataki de thon 6 pièces



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Assortiment Américain 12 pièces

Mini cheeseburger, gambas croustillantes, nuggets de volaille, frites fines

Assortiment de Dim Sum 12 pièces

Au choix

Riz basmati, frites, légumes vapeur, épinards, haricots verts, salade verte, purée de pommes de terre

Cheeseburger

Choix du dessert à la carte

Club Sandwich saumon

Club Sandwich volaille et poitrine fumée

Gyoza de légumes et poulet 6 pièces

Mini cheeseburgers 4 pièces

Nos pâtisseries du moment Au choix

Tarte pamplemousse et amandes grillées

Éclair au chocolat poire

Mille feuilles praliné noisette et citron

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan Glacier 3 parfums au choix

Glace : caramel beurre salé, chocolat, pistache, vanille

Sorbet : citron, fraise, framboise, mangue, passion



Soja

Soja et produits à base de soja

Assortiment Américain 12 pièces

Mini cheeseburger, gambas croustillantes, nuggets de volaille, frites fines

Choix du dessert à la carte

Fouquet's poke bowl Thon, mangue, avocat, quinoa, navet, coriandre, wakame, sésame

Gourmandise au choix

Pancakes, pains perdus, gaufres ou crêpes
avec sucre, sirop d'érable, sauce chocolat

Nos pâtisseries du moment Au choix

Tarte pamplemousse et amandes grillées

Éclair au chocolat poire

Mille feuilles praliné noisette et citron

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan Glacier 3 parfums au choix

Glace : caramel beurre salé, chocolat, pistache, vanille

Sorbet : citron, fraise, framboise, mangue, passion

Tataki de thon 6 pièces



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Assortiment Américain 12 pièces

Mini cheeseburger, gambas croustillantes, nuggets de volaille, frites fines

Assortiment de Dim Sum 12 pièces

Assortiment de fromages

Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Au choix

Riz basmati, frites, légumes vapeur, épinards,
haricots verts, salade verte, purée de pommes de terre

Burrata crémeuse Crème d'artichaut, coriandre, piment d'Espelette

Caesar Gambas

Caesar poulet

Cheeseburger

Chocolat croquant et crémeux à la truffe Melanosporum

Emulsion opalys vanillée à l'huile de truffe noire/copeaux, glace chocolat

Choix du dessert à la carte

Club Sandwich saumon

Corbeille de viennoiseries

Croissant, pain aux raisins,
pain au chocolat, beurre et confiture

Côte de cochon basque Embeurrée de choux farcis

Croque-Monsieur Parfumé à la truffe

Espuma de yaourt glacé Pickles de kiwi, piment jalapeños, granola au miel d'acacia

Filet de boeuf Black Angus Bio Frites fines, échalote confite, sauce béarnaise

Gnocchis maison Pesto, éclats de noix, truffe

Gourmandise au choix

Pancakes, pains perdus, gaufres ou crêpes
avec sucre, sirop d'érable, sauce chocolat

L'Afternoon Tea

Assortiment de scones, madeleine citron, financier à la framboise, choux, verrine de fruits frais, cake au chocolat et noisette,
pâtisserie du moment, finger sandwich au concombre, saumon, macaron au foie gras, tataki de thon.

accompagnés de la boisson chaude de votre choix

Mini cheeseburgers 4 pièces

Nos pâtisseries du moment Au choix

Tarte pamplemousse et amandes grillées

Éclair au chocolat poire

Mille feuilles praliné noisette et citron

Œuf parfait nacré Mousseline de brocolis, oignons nouveaux

Poulet noir de Vendée Bio et Gamberro Rosso Riz bomba safrané

Risotto aux cèpes Pousse de tétragone, jus de volaille

Saint-Jacques Butternut rôtie, crème de châtaigne au Bourbon

Salade fraîcheur Haricot vert, concombre, tomates cerise, asperges, yaourt à la grecque

Saumon gravlax Betterave en croûte de sel, crème d'anguille fumée

Saumon vapeur Pousses de tétragone vinaigrées, champignons de Paris persillés

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan Glacier 3 parfums au choix

Glace : caramel beurre salé, chocolat, pistache, vanille

Sorbet : citron, fraise, framboise, mangue, passion

Supplément Chantilly Maison

Tatin de pommes au jus de yuzu cuite et en sorbet Lait de coco mousseux, sablé

Tea Time Champagne

Afternoon tea classique

accompagnés d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut ou rosé selon votre choix 15cl



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

Assortiment de Dim Sum 12 pièces

Assortiment de fromages

Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Au choix

Riz basmati, frites, légumes vapeur, épinards, haricots verts, salade verte, purée de pommes de terre

Chocolat croquant et crémeux à la truffe *Melanosporum*

Emulsion opalys vanillée à l'huile de truffe noire/coqueaux, glace chocolat

Choix du dessert à la carte

Gourmandise au choix

Pancakes, pains perdus, gaufres ou crêpes avec sucre, sirop d'érable, sauce chocolat

Nos pâtisseries du moment Au choix

Tarte pamplemousse et amandes grillées

Éclair au chocolat poire

Mille feuilles praliné noisette et citron

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan Glacier 3 parfums au choix

Glace : caramel beurre salé, chocolat, pistache, vanille

Sorbet : citron, fraise, framboise, mangue, passion

Tea Time Champagne

Afternoon tea classique

accompagnés d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut ou rosé selon votre choix 15cl



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Assortiment Américain 12 pièces

Mini cheeseburger, gambas croustillantes, nuggets de volaille, frites fines

Assortiment de Dim Sum 12 pièces

Au choix

Riz basmati, frites, légumes vapeur, épinards, haricots verts, salade verte, purée de pommes de terre

Club Sandwich saumon

Club Sandwich volaille et poitrine fumée

Côte de cochon basque Embeurrée de choux farcis



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Assortiment Américain 12 pièces

Mini cheeseburger, gambas croustillantes, nuggets de volaille, frites fines

Cheeseburger

Club Sandwich volaille et poitrine fumée

L'Afternoon Tea

Assortiment de scones, madeleine citron, financier à la framboise, choux, verrine de fruits frais, cake au chocolat et noisette, pâtisserie du moment, finger sandwich au concombre, saumon, macaron au foie gras, tataki de thon.

accompagnés de la boisson chaude de votre choix

Mini cheeseburgers 4 pièces



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Assortiment Américain 12 pièces

Mini cheeseburger, gambas croustillantes, nuggets de volaille, frites fines

Cheeseburger

Fouquet's poke bowl Thon, mangue, avocat, quinoa, navet, coriandre, wakame, sésame

Mini cheeseburgers 4 pièces

Tataki de thon 6 pièces



Sulfites

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

■ Alsace aoc Gewurztraminer Grand Cru, Domaine Lorentz

■ Alsace aoc Pinot Gris Grand Cru, Domaine Gisselbrecht

■ Alsace aoc Riesling Grand Cru Schlossberg, Domaine Albert Mann

■ Amour de Deutz

Assortiment Américain 12 pièces

Mini cheeseburger, gambas croustillantes, nuggets de volaille, frites fines

■ Bandol aoc Domaine Tempier

■ Bourgogne Pinot Noir aoc Secret de famille - Domaine A. Bichot

■ Bouzeron aoc Domaine L. Jadot

Canapés foie gras de canard 6 pièces

■ Castelnau Réserve

■ Chablis 1er Cru aoc Fourchaumes, Domaine Laroche

■ Chassagne-Montrachet 1er Cru aoc Morgeot, Domaine A. Bichot

■ Château Clarke Lustrac-Médoc aoc

■ Château Dassault Saint-Emilion Grand Cru aoc

■ Château Durfort Vivens 2em Cru Classé, Margaux aoc

■ Château Ferrière 3em Cru Classé, Margaux aoc

■ Château Lafont Rochet 4em Cru Classé, Saint- Estèphe aoc

■ Château Maucaillou Moulis-en-Médoc aoc

■ Châteauneuf-du-Pape aoc Cuvée Télégramme, Domaine du Vieux Télégraphe

Cheeseburger

Choix du dessert à la carte

■ Chorey-les-Beaune aoc Les bon Ores, Domaine E. Cornu

■ Condrieu aoc Pagus Luminis, Domaine Chèze

Côte de cochon basque Embeurrée de choux farcis

■ Côte Rôtie aoc Les Triotes , Domaine Garon

■ Côtes de Provence aoc Château Coussin, Sainte-Victoire

■ Côtes de Provence aoc Château Minuty, Cuvée 281

■ Côtes du Rhône aoc Château de Montfaucon

■ Deutz

■ Dom Pérignon

■ Dom Pérignon

■ Dom Pérignon

■ Faugères aoc Le Père La Minute, Domaine de Fenouillet

Filet de boeuf Black Angus Bio Frites fines, échalote confite, sauce béarnaise

■ Givry 1er Cru aoc Clos de Choué, Domaine Chofflet-Valdenaire

Homard Cèpes, grenailles, clémentine

■ Joseph Perrier Esprit de Victoria Blanc de Blancs

L'Afternoon Tea

Assortiment de scones, madeleine citron, financier à la framboise, choux, verrine de fruits frais, cake au chocolat et noisette, pâtisserie du moment, finger sandwich au concombre, saumon, macaron au foie gras, tataki de thon.
accompagnés de la boisson chaude de votre choix

■ Ladoix 1er Cru aoc Bois Rousseau, Domaine E. Cornu

■ Laurent Perrier

■ Mâcon-Village aoc Les sardines, Domaine Robert-Denogent

■ Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir

■ Menetou-Salon Les Bornées, Domaine Pellé

■ Meursault aoc Les Tillets, Domaine Labet

■ Montagny 1er Cru aoc Domaine A. Bichot

■ Muscadet aoc Domaine de la Chauvinière

Nos pâtisseries du moment Au choix

Tarte pamplemousse et amandes grillées

Éclair au chocolat poire

Mille feuilles praliné noisette et citron

■ Nuits-Saint-Georges 1er Cru aoc Les Murgers, Domaine Bertagna

■ Pastourelle de Clerc Milon Pauillac aoc

■ Pommard aoc Clos des Ursulines, Domaine A. Bichot

■ Pouilly Fumé Domaine de Ladoucette

■ Pouilly-Fuissé aoc Vieille Vignes, Domaine Renaud

Poulet noir de Vendée Bio et Gamberro Rosso Riz bomba safrané

■ Saint Joseph aoc Les Granilites, Domaine Chapoutier

Saint-Jacques Butternut rôtie, crème de châtaigne au Bourbon

■ Saint-Joseph aoc Cuvée des Anges, Domaine Chèze

■ Saint-Péray aoc Domaine Cuilleron

■ Sancerre aoc Domaine Vacheron

■ Sancerre aoc Domaine Pinard

■ Sauternes aoc Mouton Cadet Réserve (vin liquoreux)

■ Savennière aoc Chamboureau, Domaine FL

■ Savigny-les-Beaunes 1er Cru aoc Les Marconnets, Domaine de la Vougeraie

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan Glacier 3 parfums au choix

Glace : caramel beurre salé, chocolat, pistache, vanille

Sorbet : citron, fraise, framboise, mangue, passion

■ Volnay 1er Cru aoc Les Taillepiets, Domaine Hubert de Montille

■ Vougeot 1er Cru aoc Les Cras, Domaine Bertagna