Informations sur les produis contenant des allergènes

		Céréales (gluten)	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Produits laitiers	Fruits à coque	Célrei	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques	Mode de conservation
Tartes	Citron meringuée	x		x				x								à 4°C pendant 3-4 jours
	Café intense	x		x				x	x							à 4°C pendant 3-4 jours
	Banoffee	x		x				x								à 4°C pendant 3-4 jours
	Cacahuète	x		x				x	x							à 4°C pendant 3-4 jours
	Fruitée	x		x				x	(x)							à 4°C pendant 3-4 jours
Classiques	Paris-Brest	x		x				x	x							à 4°C pendant 3-4 jours
	Mille-feuille	x		x				x					x			à 4°C pendant 3-4 jours. Dégustation idéale le jour-même.
	Saint-Honoré	x		x				x								à 4°C pendant 3-4 jours. Dégustation idéale le jour-même.
	Forêt noire	x		x				x								à 4°C pendant 3-4 jours
Gâteau de voyage	Cookies pépites	x		x				x								à température ambiante pendant 7 jours.
	Cookies "luxe"	x		x				x	x							à température ambiante pendant 7 jours.
	Flan	x		x				x								à 4°C pendant 3-4 jours.
	Flan praliné	x		x				x	x							à 4°C pendant 3-4 jours.
	Gâteau basque	x		x				x					x			à 4°C pendant 3-4 jours. Placer à température ambiante 30 min au préalable pour une dégustation optimale.
	Cake	x		x				x	(x)				x			Voir étiquette.
	Viennoiserie	x		x				x								Le jour-même. Congelable (1 mois sous poche).
	Pâtisserie du moment															