



Décret n° 2015-447 en vigueur
depuis le 1^{er} juillet 2015

TABLEAU DE PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES

PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

Cette information concernant les allergies et les intolérances est disponible dans votre restaurant Le Cubana Café et sur le site Internet <http://cubanacafe.com>.

Ce tableau recense les 14 ingrédients allergènes présents dans les produits de la carte du restaurant Le Cubana Café, selon l'annexe II du Règlement Européen N°1169/2011. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée, c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau. Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autres que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication.



Décret n° 2015-447 en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2015

TABLEAU DE PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

QUALHYMAJ FORMATION

MISE À JOUR

06/12/2016



Allergènes à déclaration obligatoire	1. Céréales avec gluten ¹	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lait	8. Fruits à coque ²	9. Céleri	10. Moutarde	11. Graines de sésame	12. Sulfites ³	13. Lupin	14. Mollusques
TAPAS FRIAS														
CHORIZO					X	X			X		X			
SALCHICHON					X	X			X		X			
JAMBON SERRANO + DE 18 MESES									X		X			
LOMO					X	X			X		X			
COCTEL DE ACEITUNAS														
GUACAMOLE Y TOPOS														
PINCHOS DE TOMATES Y MOZZARELLA							X							
QUESO DE CABRA							X							
QUESO MANCHEGO							X							
CAVIAR DE BERENJENAS	X													
CEVICHE DE PULPO														X
MARIQUITAS														

¹ Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut (à l'exception des sirops de glucose)

² Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland

³ À mentionner uniquement si la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites est supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre dans les plats servis



Décret n° 2015-447 en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2015

TABLEAU DE PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

QUALHYMAJ FORMATION

MISE À JOUR

06/12/2016



Allergènes à déclaration obligatoire	1. Céréales avec gluten ¹	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lait	8. Fruits à coque ²	9. Céleri	10. Moutarde	11. Graines de sésame	12. Sulfites ³	13. Lupin	14. Mollusques
TAPAS CALIENTES														
MAZORCAS DE MAIZ EN TROZOS														
POLLO CUSCURANTE CON SEMILLAS	X	traces			traces	traces	graines de tournesol lin potiron millet	traces	traces					
FRIJOLES NEGROS	traces							traces	traces	traces	X			
TORTILLA ESPANOLA		X												
CALAMARES FRITOS	X				X									X
PLATANOS MADUROS FRITOS														
CASADE DE YUCA CON QUESO DE CABRA		X				X								
PINCHOS DE CHORIZO Y POLLO					X	X			X		X			
PINCHOS DE PEZ ESPADA BERENJENAS Y TOMATES			X											
FRITURA DE BACALAO	X	X	X											
GAMBAS AL AJILLO														X
PULPO A LA GALLEGA														X

¹ Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut (à l'exception des sirops de glucose)

² Fruits à coques : amandes, noisettes, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland

³ À mentionner uniquement si la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites est supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre dans les plats servis



Décret n° 2015-447 en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2015

TABLEAU DE PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

QUALHYMAJ FORMATION

MISE À JOUR

06/12/2016



Allergènes à déclaration obligatoire	1. Céréales avec gluten ¹	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lait	8. Fruits à coque ²	9. Céleri	10. Moutarde	11. Graines de sésame	12. Sulfités ³	13. Lupin	14. Mollusques
TAPAS CALIENTES														
ALITAS DE POLLO A LA CUBANA	traces							traces	traces	traces				
SALTEADO DE VERDURA														
ARROZ BLANCO														
ARROZ CONGRIS	traces							traces	traces	traces	X			
PAPA CON AJO														
TOSTONES PLATANOS														
DESCUBRIMIENTO	X				X	X			X		X			X
ENSALADAS														
LA BELLE CUBAINE						X			X		X			
ENSALADA EXOTICA		X				X			X		X			X
ENSALADAS DE PESCADOS			X											X

¹ Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut (à l'exception des sirops de glucose)

² Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland

³ À mentionner uniquement si la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfités est supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre dans les plats servis



Décret n° 2015-447 en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2015

TABLEAU DE PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

QUALHYMAJ FORMATION

MISE À JOUR

06/12/2016



Allergènes à déclaration obligatoire	1. Céréales avec gluten ¹	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lait	8. Fruits à coque ²	9. Céleri	10. Moutarde	11. Graines de sésame	12. Sulfités ³	13. Lupin	14. Mollusques
Nos produits														
PLATOS														
PICADILLO A LA HABANERA CON ARROZ BLANCO	traces							traces	traces	traces				
COSTILLAS DE PUERCO CON ARROZ CONGRIS A LA SALSA CUBANA	traces				X			traces	traces	traces	X			
ROPA VIEJA CON ARROZ CONGRIS	traces							traces	traces	traces	X		X	
PARILLADA DE CARNES A LA CUBANA	X	traces			X	X		traces	traces					
EMPERADOR A LA PLANCHA			X											
DORADA ENTERA A LA PLANCHA CON ARROZ BLANCO SALSA CARIBENA		X	X			X			X		X			
CHILI CON CARNE														
FILETE DE PATO AL MANGO Y PURÉ DE BONIATO	X	traces				X		traces	traces					
POLLO ASADO A LA CUBANA CON ARROZ CONGRIS	traces				X	X		traces	X	traces	X			
ENTRECÔTE D'ANGUS A LA PLANCHA CON PAPAS SALTEADAS		X			X	X		traces	X		X			
ENCHILADO DE CAMARONES CON ARROZ BLANCO	X	X	X		X						traces			
PINCHO CARAÏBES		X	X			X			X		X			

¹ Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut (à l'exception des sirops de glucose)

² Fruits à coques : amandes, noixettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland

³ À mentionner uniquement si la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfités est supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre dans les plats servis



Décret n° 2015-447 en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2015

TABLEAU DE PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

MISE À JOUR
06/12/2016



Allergènes à déclaration obligatoire														
Nos produits	1. Céréales avec gluten ¹	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lait	8. Fruits à coque ²	9. Céleri	10. Moutarde	11. Graines de sésame	12. Sulfités ³	13. Lupin	14. Mollusques
PLATOS														
LANGOSTA ENTERA A LA CUBANA CAFÉ		X	X				X			X		X		
PAIN	X													
<i>PLAT DU JOUR</i>														

1 Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut (à l'exception des sirops de glucose)
 2 Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland
 3 À mentionner uniquement si la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfités est supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre dans les plats servis



Décret n° 2015-447 en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2015

TABLEAU DE PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

QUALHYMAJ FORMATION

MISE À JOUR

06/12/2016



Allergènes à déclaration obligatoire	1. Céréales avec gluten ¹	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lait	8. Fruits à coque ²	9. Céleri	10. Moutarde	11. Graines de sésame	12. Sulfités ³	13. Lupin	14. Mollusques
POSTRES														
FLAN DE COCO		X				X								
TORTA DE CHOCOLATE	X	X			X	X								
PUDDING DE PLATANOS						X								
SOPA DE MANGO Y HELADO DE COCO	traces	traces				X	traces							
PINA FRESCA CON HELADO		X		traces		X	traces							
PARILLADA DE POSTRES CON CAFE	X	X		traces	X	X	traces							
MANGO FRESCO						X								
PLATANOS DORADOS CON CHOCOLATE						X								
COPAGUEVARA	traces	traces				X	traces							
HELADOS O SORBETES	traces	traces		traces		X	traces							

1 Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut (à l'exception des sirops de glucose)

2 Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland

3 À mentionner uniquement si la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfités est supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre dans les plats servis



Décret n° 2015-447 en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2015

TABLEAU DE PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

QUALHYMAJ FORMATION

MISE À JOUR

06/12/2016



Allergènes à déclaration obligatoire	1. Céréales avec gluten ¹	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lait	8. Fruits à coque ²	9. Céleri	10. Moutarde	11. Graines de sésame	12. Sulfites ³	13. Lupin	14. Mollusques
APERITIVO VINOS														
PASTIS RICARD CAMPARI														
MARTINI BLANC OU ROUGE PORTO AMERICANO											X			
KIR KIR ROYAL CHAMPAGNE MOJITO ROYAL											X			
VINOS											X			
CERVEZAS BOTELLA	X													
CERVEZAS PRESSION	X													
SODAS ICE TEA PEPSI LIMONADE ORANGINA ROUGE PEPSI MAX PERRIER														
EAU MINÉRALE VITTEL SAN PELLEGRINO														
ZUMOS DE FRUTAS														

¹ Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut (à l'exception des sirops de glucose)

² Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland

³ À mentionner uniquement si la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites est supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre dans les plats servis



Décret n° 2015-447 en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2015

TABLEAU DE PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

QUALHYMAJ FORMATION

MISE À JOUR

06/12/2016



Allergènes à déclaration obligatoire	1. Céréales avec gluten ¹	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lait	8. Fruits à coque ²	9. Céleri	10. Moutarde	11. Graines de sésame	12. Sulfités ³	13. Lupin	14. Mollusques
Nos produits														
CAFE														
CAFÉ DÉCA DOUBLE EXPRESSO														
CAFÉ NOISETTE DÉCA NOISETTE						X								
CUBANA CHANTILLY						X								
CHOCOLAT	traces	traces		traces	traces	traces	traces							
CAFÉ VIENNOIS						X								
CHOCOLAT VIENNOIS	traces	traces		traces	traces	X	traces							
THÉ CUBANO														
THÉ DAMMANN														
INFUSIONS DAMMANN														

¹ Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut (à l'exception des sirops de glucose)

² Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland

³ À mentionner uniquement si la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfités est supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre dans les plats servis



Décret n° 2015-447 en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2015

TABLEAU DE PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

QUALHYMAJ FORMATION

MISE À JOUR

06/12/2016



Allergènes à déclaration obligatoire	1. Céréales avec gluten ¹	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lait	8. Fruits à coque ²	9. Céleri	10. Moutarde	11. Graines de sésame	12. Sulfites ³	13. Lupin	14. Mollusques
COCTELES CUBANOS FAMOSOS RHUM, TEQUILA OU CACHAÇA														
COCTELES ESPECIALES RHUM OU CACHAÇA														
COCTELES ESPECIALES VODKA	X													
COCTELES CLASSICOS GIN FIZZ	X													
COCTELES CLASSICOS WHISKY	X													
COCTELES CLASSICOS BAILEYS MALIBU WHISKY CHANTILLY	X					X								
COCTELES CLASSICOS COGNAC CALVADOS COINTREAU											X			
COCTELES CLASSICOS GUEVARA											X			
COCTELES SIN ALCOHOL														
COCTELES CALIENTES CARAJILLO COGNAC											X			
COCTELES CALIENTES CUBANA CAFÉ CALIENTE	X					X								
COCTELES CALIENTES MOCCACINO CALIENTE	traces	traces		traces	traces	X	traces							

¹ Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut (à l'exception des sirops de glucose)

² Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland

³ À mentionner uniquement si la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites est supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre dans les plats servis



Décret n° 2015-447 en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2015

TABLEAU DE PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

QUALHYMAJ FORMATION

MISE À JOUR

06/12/2016



Allergènes à déclaration obligatoire	1. Céréales avec gluten ¹	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lait	8. Fruits à coque ²	9. Céleri	10. Moutarde	11. Graines de sésame	12. Sulfités ³	13. Lupin	14. Mollusques
Nos produits														
ALCOHOLES														
RON CUBANOS ANTILLES CARAÏBES														
COGNAC											X			
CHAMPAGNE											X			
WHISKIES	X													
GIN	X													
TEQUILA														
VODKA	X													
MESCAL														
AGUARDIENTES														
POIRE WILLIAMS MIRABELLE VIEILLE PRUNE CALVADOS														
ARMAGNAC											X			
LICORES														
COINTREAU											X			
BAILEYS	X						X							

¹ Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut (à l'exception des sirops de glucose)

² Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland

³ À mentionner uniquement si la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfités est supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre dans les plats servis



Décret n° 2015-447 en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2015

TABLEAU DE PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

QUALHYMAJ FORMATION

MISE À JOUR

06/12/2016



Allergènes à déclaration obligatoire	1. Céréales avec gluten ¹	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lait	8. Fruits à coque ²	9. Céleri	10. Moutarde	11. Graines de sésame	12. Sulfites ³	13. Lupin	14. Mollusques
ALCOHOLES														
MALIBU														
SOHO														
GET 27 GET 31														
AMARETTO							X							
SOUTHERN COMFORT	traces													
MANZANA														
SANGRIA CUBANA											X			

1 Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut (à l'exception des sirops de glucose)
 2 Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland
 3 À mentionner uniquement si la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites est supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre dans les plats servis

**Qualhymaj Formation® • 46 rue Luciano Pavarotti 37550 Saint-Avertin • www.qualhymaj.fr
Franck HÉMERET • 06 95 07 96 46 • franck.hemeret@qualhymaj.fr**

**Enregistré sous le n° 24 37 03031 37 auprès du Préfet de la région Centre-Val de Loire
SIRET : 752 665 695 00025 • APE : 8559A**