



LES TROIS MARCHANDS

RESTAURANT

AU DEJEUNER

Du lundi au samedi à partir de 12h.



MENU : entrée + plat + dessert (choix des plats avec *)



ENTREES

Melon du Val de Loire* 6 €

A la badiane, en gaspacho

Terrine de campagne * 7 €

Au vin de Montlouis et cornichons de Cour-Cheverny

Burrata 8 €

Huile d'olive extra des Pouilles, fleur de sel de Guérande

Cuisses de grenouilles 10 €

Persillade maison

FROMAGES DU VAL DE LOIRE

A l'unité et/ou à partager

1 Pyramide cendrée 3,50€

30g – Maison Jacquin

1 Crottin 6 €

125g – Maison du Petit Perche

½ Olivet au poivre 7 €

125g – Maison Jacquin

½ Cabri de Touraine 8 €

75g – Maison Jacquin

PLATS

Bol végétal * (½) 10 €

lentilles noires, guacamole, Enoki, soja 14 €
radis, tomate cerise, concombre.

Lieu noir du Guilvinec * 15 €

Ecrasé de pommes de terre au chorizo, Sauce Dieppoise

Travers de cochon * 17 €

Au miel et épices, sauce barbecue, frites

Burger Solognot 19 €

Bœuf français, Crottin de chèvre, bacon fumé, Frites

Pièce de bœuf 20 €

Race à viande (250 g), frites

DESSERTS

Clafoutis de Lucie* 6 €

Aux fruits du verger

Nougat glacé maison* 6 €

Au café, crumble au cacao

Faisselle de Rians 6 €

Au coulis de fruits rouges

Café ou Thé gourmand 8 €

LES PTITS GOURMANDS

-10 ans : 12,50€

Burger frais ou pasta au fromage +
glace + sirop au choix

A PARTAGER (2-4 pers.)

Bocal de rillettes 8,50€

de roi rose de Touraine,

Saucisson 12,00€

Fouet espagnol à découper.

Sardine La belle-iloise 9,50€

Choix de l'assaisonnement sur demande

P
A
R
T
A
G
E
Z

V
O
S

M
E
I
L
L
E
U
R
S

M
O
M
E
N
T
S

E
T

R
E
S
T
E
Z

E
N

C
O
N
T
A
C
T



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

LUNCH

From Monday to Saturday starting at 12 PM.



MENU : starter + main course + dessert (choise of dishes with *)



Startes

Gazpacho *	5 €
Melon from the Loire Valley with star anise,	
Country terrine *	7 €
with Montlouis wine and Cour-Cheverny pickles	
Burrata,	8 €
Extra virgin olive oil from Puglia, Guérande sea salt	
Frog legs	10 €
Homemade parsley butter	

Cheese from Loire Valley

Individually and/or to share

1 Pyramide cendrée	3,50€
30g – Maison Jacquin	
1 Crottin	6 €
125g – Maison du Petit Perche	
½ Olivet au poivre	7 €
125g – Maison Jacquin	
½ Cabri de Touraine	8 €
75g – Maison Jacquin	

Dishes

Vegetarian Bowl *	(½) 10 €
Blanck lentils, guacamole, 14 €	
Enoki mushrooms, tomato, cucumber, radish.	
Coalfish from Guilvinec *	15 €
Mashed potatoes with chorizo, Dieppoise sauce	
Pork ribs *	17 €
With honey and spices, barbecue sauce, fries	
Solognot burger	19 €
French beef, goat cheese crottin, Smoked bacon, Fries	
Beef steak	20 €
Beef breed (250 g) Fries	

DESSERTS

Lucie's clafoutis*	6 €
With orchard fruits	
Homemade frozen nougat *	6 €
With coffee, cocoa crumble	
Goat cheese faiselle	6 €
With red fruit coulis	
Gourmet coffee or tea	8 €

KID'S MENU

-10 years : 12,50€

Fresh hamburger Charolais or cheese
pasta + ice cream + water syrup.

TO SHARE (2-4 pax)

Homemade rillettes	8,50€
« roi rose » de Touraine jam.	
Sausage Spanish whip	12,00€
Sardines La Belle-iloise	9,50€

P
A
R
T
A
G
E
Z

V
O
S

M
E
I
L
L
E
U
R
S

M
O
M
E
N
T
S

E
T

R
E
S
T
E
Z

E
N

C
O
N
T
A
C
T

Allergen and meat origin information available with the QR code - The gourmet restaurant menu is also available at lunchtime.
Our ice creams and sorbets are artisanal and certified Maître Artisan de France.

Net prices - 260819 - Service included

AU DINER

Service assuré tous les jours à partir de 19h et au déjeuner le dimanche.

32€

MENU : entrée + plat + dessert (du lundi au vendredi)

Salade Niçoise Les Trois Marchands

Thonine grillée.

Gambas à la plancha

Tagliatelles à l'encre de seiche,
crème de crustacés.

Pana cotta

A la vanille de Madagascar, coulis de mangue

ENTREES

Foie-gras de canard du Sud-Ouest 21€

Au Coteau du Layon, compotée de pommes framboises.

Saumon mariné maison 18€

Aneth, huile d'olive au jus de passion.

Burrata au pesto 16€

Gaspacho, piment d'Espelette.

Terrine de campagne 15€

Au vin de Montlouis, figue confite.

PLATS

Carré d'agneau rôti 25€

Sarriette, nem de légumes au citron confit.

Poisson de petite pêche côtière 25€

Sauce Dieppoise, riz parfumé à l'estragon.

Fricassée de veau 22€

Rognons et poitrine au poivre fumé,
dariole de feuille de blettes.

Bavette d'Aloyau à la plancha 20€

180g, frites & salade, sauce poivre ou béarnaise.

Burger Solognot 19€

bœuf français, crottin de chèvre et bacon fumé,
frites, sauce béarnaise ou poivre.

Entrecôte à la plancha 35€

race à viande française 300g, frites & salade,
sauce au poivre ou béarnaise.

FROMAGE DU VAL DE LOIRE

A l'unité et/ou à partager

1 Pyramide cendrée 3,50 €

30g – Maison Jacquin.

1 Crottin 6 €

125g – Maison du Petit Perche.

½ Olivet au poivre 7 €

125g – Maison Jacquin.

½ Cabri de Touraine 8 €

75g – Maison Jacquin.

DESSERTS

Meringue de Lucie 10€

Mousse vanillée, fraises de Sologne

Finger au chocolat 10€

chocolat noir et blanc Valrhona, biscuit noisette

Crème brûlée maison 9€

A la fève de tonka.

Café ou thé gourmand 10€

A PARTAGER (2-4 pers.)

Bocal de rillettes 8,50€

de roi rose de Touraine,

Saucisson 12,00€

Fouet espagnol à découper.

Sardine La belle-iloise 9,50€

Choix de l'assaisonnement sur demande

LES PTITS GOURMAND

10 ans : 12,50€

Burger frais Français ou pasta au fromage +
glace + sirop au choix

DINNER

Service provided every day from 7 p.m. and for lunch on Sundays.

32€

MENU : starter + main course + dessert (from Monday to Friday)

Niçoise Salad Les Trois Marchands

Grilled bullet tuna.

Grilled prawns

Squid ink tagliatelle, crustacean cream sauce.

Panna Cotta

With Madagascar vanilla, mango coulis.

STARTERS

Duck foie gras

21€

With Coteaux du Layon, apple and raspberry compote, Guérande sea salt.

Homemade marinated salmon

18€

Dill and passion fruit olive oil.

Burrata with pesto

16€

Gazpacho, Espelette pepper,

Country terrine

15€

with Montlouis wine, candied fig.

DISHES

Roast rack of lamb

25€

Served with savory herbs and a vegetable spring roll, preserved lemon.

Fish from small coastal fishing

25€

Served with Dieppoise sauce and estragon-flavored rice,

Veal fricassée

22€

Kidneys and smoked peppered bacon, and a swiss chard leaf dariole.

Flank steak grilled on a plancha

20€

180g, fries & salad, pepper or béarnaise sauce.

Brioche bun

19€

French beef, goat cheese and smoked bacon, fries, pepper or béarnaise sauce.

Ribeye steak on a plancha

35€

French meat grilled 300g, fries & salad, pepper or béarnaise sauce.

CHEESE FROM LOIRE VALLEY

1 Ash pyramid

3,50€

30g – Maison Jacquin

1 Crottin

6 €

125g – Maison du Petit Perche

½ Olivet with pepper

7 €

125g – Maison Jacquin

½ Cabri de Touraine

8 €

75g – Maison Jacquin

DESSERTS

Lucie's pavlova

10€

Vanilla mousse, strawberries from Sologne.

Chocolate finger

10€

Valrhona dark and white chocolat, hazelnut biscuit.

Homemade crème brûlée

9€

With tonka bean

Gourmet coffee or tea

10€

TO SHARE (2-4 pax)

Homemade rillettes

8,50€

« roi rose » de Touraine jam.

Sausage Spanish whip

12,00€

Sardine La belle-iloise

9,50€

Choice of seasoning available upon request

KID'S MENU

10 years : 12,50€



Fresh hamburger French or cheese pasta + ice cream + water syrup.



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

Vallée de la Loire blanc - 75CL

Cheverny – Domaine Croc du Merle	2023	26€
Cheverny – Domaine Daridan 	2023	29€
Cheverny – Dom. La Plante d'Or. 80/20	2022	29€
Cheverny – Domaine Hervé Villemade	2022	39€
Cheverny – Dom. Huards – <i>Haute Pinglerie</i> 	2018	42€

Cour-Cheverny– Vieilles Vignes- Domaine Daridan	2022	32€
Cour-Cheverny – Dom La Plante d'Or– Salamandre	2020	40€
Cour-Cheverny – Dom. Huards – <i>François 1er</i>	2020	42€

Touraine – Dom. Octavie - <i>sauvignon</i>	2023	25€
Touraine – Dom. Presles – <i>chardonnay</i>	2020	34€
Touraine – Henry Marionnet – <i>vinifera sauvignon</i>	2018	41€


Savenières – Dom. Deux Vallées – <i>Clos Beaupréau</i>	2017	41€
Menetou Salon AOP « la cote » – Dom. Chavet	2018	45€
Chinon – P&B Couly – Les Blancs Closeaux	2019	46€
Sancerre – Grande réserve – Dom Bourgeois	2022	68€

Vallée de la Loire effervescent- 75CL

Saumur brut – Domaine Beaumont« Les Chauffaux »	36€
---	-----

Vallée de la Loire rouge - 75CL

Cheverny – Dom. Croc du Merle – « les 4 vents »	2023	26€
Cheverny – Domaine Daridan 	2023	29€
Cheverny – Dom. Désoucherie – <i>cuvée Quartet</i>	2020	29€
Cheverny – Domaine Hervé Villemade 	2023	39€

Touraine côtes Balcos – Dom Emilien Jacqueson	2022	26€
Touraine – Château de la Presles – <i>1885</i>	2020	29€
Touraine – Dom. Octavie– <i>Les vieux moines</i>	2022	36€
Touraine – Henry Marionnet– <i>cuvée Renaissance</i> 	2022	44€

Chinon – P&B Couly– <i>cuvée le « V »</i>	2018	36€
Menetou Salon AOP « la cote » – Dom. Chavet	2023	45€

Vallée de la Loire rosé- 75CL

Touraine – Château de la Presles – <i>Pineau d'Aunis</i>	2022	25€
Cheverny – Domaine Daridan	2023	29€
Chinon – P&B Couly	2022	30€

Les demi-bouteilles – 37,5CL

Touraine – Domaine Octavie - <i>gamay</i>	2023	16€
Touraine – Domaine Octavie – <i>pineau d'Aunis</i>	2023	16€
Touraine – Domaine Octavie - <i>sauvignon</i>	2022	16€

Les demi-bouteilles – 37,5CL

Moët & Chandon brut impérial	38€
------------------------------	-----



Blanc : Cheverny - Dom. Petit Chambord	2023	5 ⁵⁰ €
Blanc : Cour-Cheverny – François Cazin	2021	7 ⁰⁰ €
Blanc : Côteau du Layon – Château du Breuil	2022	7 ⁵⁰ €
Blanc : Saumur – Château Beauregard – Chenin Blanc	2010	6 ⁵⁰ €
Rosé : Cheverny – Dom. Daridan	2023	5 ⁵⁰ €
Rouge : Cheverny - Dom. Petit Chambord - Cazin	2022	5 ⁵⁰ €
Rouge : Bordeaux Supérieur Château Trocard	2019	8 ⁵⁰ €



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

Bourgogne blanc - 75CL

Viré-Clessé clos du Chapitre –Domaine Aujoux	2020	56€
Saint-Romain – Alain Gras	2020	66€
Pouilly Vinzelles - Grand cru blanc	2021	46€
Pouilly Vinzelles Les Quarts	2020	49€
Pouilly Fuissé 1er Cru –Domaine Aujoux	2020	89€
Pouilly Fuissé Clos Reysnier- Grand cru blanc	2019	56€
Pouilly Loché	2020	43€
Pouilly Loché « Les Mûres »	2020	52€

Chablis 1 ^{er} Cru – Dom.BS – Montée Tonnerre	2016	96€
Chablis 1 ^{er} Cru – Dom.BS – Mont de Milieu	2019	90€
Chablis Grand Cru – Vaudésir	2011	102€

Condrieu – Les vins de viennes	2013	98 €
Puligny – Montrachet – Domaine Faiveley	2020	131€
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru – Morgeot	2015	174€

Meursault – Domaine Faiveley	2020	98€
Meursault – Domaine Faiveley	2015	126€
Meursault-Perrières 1 ^{er} Cru	2012	145€

Vallée du Rhône blanc- 75CL

Vaqueyras – Arnoux & Fils – <i>Seigneur de Lauris</i>	2011	68€
---	------	-----

Rosé - 75CL

Côte de Provence – M-Minuty	2022	49€
-----------------------------	------	-----

Champagne - 75CL

Bauchet brut – <i>cuvée Origine</i>	65€
Champagne Lanson brut - Le black label	100€
G.H. Mumm brut - Cordon rouge	100€
G.H. Mumm brut – Rosé	130€
Taittinger brut - Réserve	115€
Roederer brut premier	80€

Champagne - 150CL

R Ruinart brut	259€
----------------	------

Bourgogne rouge - 75CL

Auxey-Duresses très vieilles vignes- Alain Gras	2020	82€
Volnay – Domaine Faiveley	2020	95€
Volnay 1er cru Les Frémiets- Dom Faiveley	2017	163€

Mercurey vieilles vignes –Domaine Faiveley	2020	69€
Gevrey-Chambertin vieilles vignes – Dom Faiveley	2019	124€
Vosne-Romanée – Domaine Faiveley	2019	147€
Chambolle-Musigny –Domaine Faiveley	2019	144€

Gevrey-Chambertin château de Marsannay	2014	115€
Clos Vougeot Grand cru Philippe Chéron	2014	225€

Pommard 1 ^{er} Cru Les Rugiens – Domaine Faiveley	2017	206€
--	------	------

Nuit st George Les Montraziens	2022	122€
Nuits-Saint-Georges – Domaine Faiveley	2019	96€
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru – Les Saint-Georges	1999	234€

Bordeaux rouge - 75CL

Listrac-Médoc – Château Fourcas Dupré	2014	43€
Haut-Médoc – Maucaillou	2016	52€
Haut-Médoc – Brulieres de Beychevelle	2020	56€
Saint Emilion Gd Cru – Les Tours de Laroque	2016	56€
Moulis – Maucaillou	2018	72€
Moulis – La salle de château Poujeaux	2014	48€
Pauillac – Réserve de la Comtesse	2010	102€

Beaujolais rouge - 75CL

Juliéas – Jule César	2020	38€
Côte de Brouilly – vieilles vignes- Dom Dépaigneux	2020	47€
Chénas Art Granitique – Domaine Aujoux	2020	49€



LES TROIS MARCHANDS

RESTAURANT • COUR-CHEVERNY

le chef valorise les produits du terroir sur sa carte

Légumes et fruits de saison de la Ferme de la Preale à Cour-Cheverny
Légumes bio de la ferme des Beltières à Chemery
Canard de barbarie, poulet fermier, pintade label rouge, Ménard 41 Ouchamps
Ferme de Sainte-Marthe à Cormeray
Poisson frais des côtes bretonnes et vendéennes
Fromage de chèvre du Petit Perche, La Bretonnerie 41270 Romilly
Miel de la Maison Les Belles Demois' Ailes Cour-Cheverny
Fruits rouges produits autour de Cheverny
Epices du monde de Terre Exotique à Rochecorbon

le restaurant : maître restaurateur

Seule distinction officielle attribuée par l'Etat au secteur de la restauration par arrêté préfectoral, ce titre distingue les restaurants qui proposent une cuisine à base de produits bruts de qualité, élaborée sur place à 90%, par des cuisiniers professionnels.

pour vous accueillir dans les meilleures conditions sanitaires

Réservation fortement conseillée
Mode de paiement sans contact privilégié
Menus et cartes disponibles par QR Code sur votre téléphone
En cas de faible affluence de notre restaurant et pour assurer le roulement des marchandises, il est possible que certains produits soient indisponibles momentanément

toujours plus de services

Pain sans gluten proposé sur demande
Eau microfiltrée fraîche sur table, plate ou pétillante, alternative durable et innovante à l'eau du robinet
Accès wifi gratuit « Relais des Trois Châteaux »
Parking privé gratuit accessible par l'entrée derrière l'église
Hôtel 4 étoiles membre du réseau Les Collectionneurs ouvert toute l'année

mode de paiement acceptés

Paiement par carte bancaire ou téléphone privilégiés - chèques vacances - tickets restaurant - espèces

Ω Teritoria

Engagés auprès de notre marque, nous sommes Teritoria, les artisans de l'hospitalité engagée en Europe. 540 hôteliers et restaurateurs qui s'attachent à prendre soin de vous, des ressources et du monde pour faire de chaque voyage une expérience sincère et durable.

Devenez membre, dès aujourd'hui.

Dès la première visite, votre cagnotte est créditée de 3% du montant de votre note.
A utiliser lors de votre prochaine venue !



P
A
R
T
A
G
E
Z

V
O
S

M
E
I
L
L
E
U
R
S

M
O
M
E
N
T
S

E
T

R
E
S
T
E
Z

E
N

C
O
N
T
A
C
T



LES TROIS MARCHANDS

R E S T A U R A N T

apéritif

Ricard – pastis – Pontarlier 4cl	4,50€
Martini (blanc-rouge-dry) – 5cl	7,00€
Porto (blanc-rouge) – suze - campari – 5cl	7,00€
Gin Hendrick's – 4cl	9,50€

cocktail avec alcool

Américano maison – 12cl	12,00€
Campari - martini rouge - gin	
Spritz maison »– 16cl	12,00€
Aperol – crémant de Loire – eau pétillante	
Gin tonic – Hendrik's – 12cl	13,00€
Gin tonic – Gordon – 12cl	9,50€
Cocktail « Les Trois Marchands »– 14cl	12,00€
Vodka-liqueur de fruits passion-ananas-cocktail fruits	
Cocktail Chambord & champagne - 12cl	13,50€
Liqueur de Chambord framboise de Cour-Cheverny	

whisky – 4cl

Ballantine's – Jameson – JB – Jack Daniels	8,00€
Bourbon Four Roses	8,00€
Chivas 12ans – Glenfiddich 12 ans – Aberlour 10ans	11,00€
Black bush irish whiskey	11,00€
Talisker 10ans – Oban – Glenlivet 12ans	15,00€

bière – 4cl

Bière pression du moment – 25cl	3,90€
Bière pression du moment – 50cl	6,50€
Brasserie GUILLAUME Cour-Cheverny – 33cl	5,00€
Bière artisanale : ambrée – triple – blanche – blonde	
Panaché – Monaco – 25cl	3,90€
Panaché – Monaco – 50cl	5,50€
Picon-bière – 25cl	4,20€
Picon-bière – 50cl	7,20€



cocktail sans alcool

Le pétillant du Merle – 12cl	5,00€
Jus de raisin gazéifié du Domaine du Croc du Merle	
Cocktail de fruits – 12cl	5,00€
Fruits exotiques-eau pétillante	
Martini sans alcool – 5cl	8,00€
Agrumes (rouge) ou Floreale (jaune)	
Gin Seedlip Tonic sans alcool – 12cl	9,50€

au verre ou à la coupe - 12cl

Saumur brut – Domaine de Beaumont	7,00€
Champagne brut - Bauchet	11,00€
Cheverny Dom. Petit Chambord – blanc, rouge, rosé	5,50€
Cour-Cheverny. Petit Chambord	7,00€
Kir vin blanc	4,50€
Kir saumur brut pétillant	7,50€
Kir Royal Champagne	12,00€
Crème de cassis – mûre – framboise – pêche – poire	

boisson fraîche

Coca-cola (classique-zero) – perrier – 33cl	3,80€
Orangina – schweppes (nature-agrumes) – 25cl	3,80€
Limonade– 25cl	3,00€
Ice tea - diablo – 25cl	3,50€
Jus de fruits – 25cl	3,50€
Orange-multifruits-ananas-pomme-abricot-tomate	

Eaugustine : eau microfiltrée Purezza

Démarche écoresponsable. Alternative durable et innovante à l'eau minérale et à l'eau du robinet, totalement neutre en bouche et sans goût marqué, elle valorise idéalement les saveurs et les arômes de nos plats.

Eau plate 75cl – 2,20€ <small>servie fraîche</small>	Eau pétillante 75cl – 3,00€ <small>servie fraîche</small>
---	--

boisson chaude

Expresso – noisette – grand café	2,50€
Capuccino – double expresso – café crème	3,00€
Thé – infusion Damman Frères	3,80€
Chocolat	4,50€

apéro à partager

- Bocal maison de rillettes
roi rose de Touraine 8⁵⁰€
- Saucisson Fouet espagnol 12€
à découper.
- Sardine La Belle Iloise 9,5€
Choix de l'assaisonnement sur demande

alcool & digestif - 5cl

Armagnac –Cognac - Calvados classique	9,00€
Vieille prune Cœur du Breuil en Auge	18,00€
Vieille prune de Souillac – Maison Louis Roques	18,00€
Armagnac – Larressingle XO	18,00€
Cognac – Camus – VS	10,00€
Cognac – J.Gautret – VS	12,00€
Cognac – Camus – Ile De Ré	12,00€
Cognac – Delaitre XO	18,00€
Bas – Armagnac – Lafontan VSOP	10,00€
Bas – Armagnac 8 ans – Veuve Goudoulon	12,00€
Rhum Saint James agricole (blanc-brun)	9,00€
Vodka russe	9,00€
Eau de vie – Fine de la Marne – H Lemaire	9,00€
Eau de vie : mirabelle – framboise - poire	9,00€
Eau de vie de Poire d'Olivet	9,00€
Get 27 – Get 31 – Menthe pastille	9,00€
Baileys Irish Cream	9,00€
Grand Marnier « cordon rouge »	9,00€
Liqueur de Chambord à base de framboises noires	9,00€
Liqueur de Limoncello – Production artisanale Amalfi	9,00€
Cointreau écorces d'orange douces et amers	9,00€



liste des allergènes

CARTE DU MOMENT

	CEREALES	CRUSTACE	OEUF	POISSON	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUES	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
FOIE GRAS														
TOMATE														
TERRINE														
RAIE														
AGNEAU														
POISSON PETITE PECHE														
BURGER MAISON														
FRICASSE														
BAVETTE/ENTRECOTE														
SAUCE BEARNAISE														
SAUCE POIVRE														
FROMAGES														
CAFE GOURMAND														
BABA														
CREME BRULEE/CATALANE														
FRAISES														
COUPE DE GLACE														
COUPE DE SORBET														

ORIGINE DES VIANDES BOVINES

CATEGORIE	PAYS D'ORIGINE	PAYS DE NAISSANCE	PAYS D'ELEVAGE	PAYS D'ABATTAGE
PORC	France	France	France	France
VOLAILLE	France	France	France	France
VEAU	France	France	France	France
BŒUF	France/Irlande	France/Irlande	France/Irlande	France/Irlande
AGNEAU	Angleterre	Angleterre	Angleterre	Angleterre

CEREALES contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) - **LAIT** et produits à base de lait (y compris de lactose) **ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES** en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en 502) – **FRUITS A COQUES** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches).... Et tous les produits à base de l'allergène.

La mention Origine Européenne n'est plus admise. Pays d'origine = bovin né, élevé et abattu dans le même pays