Fiche traiteur

Modèle vierge, une ligne par table · à remettre au traiteur dès la liste définitive

Événement _____ Date _____

Traiteur _____ Contact _____

TABLE	COUVERTS	REPAS (NOMBRE PAR PLAT)	ENFANTS	ALLERGIES : NOM ET ALLERGÈNE
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

Allergènes à signaler

Les 14 allergènes dont le traiteur doit pouvoir informer (règlement européen n° 1169/2011). Cochez ceux qui concernent vos invités et reportez le nom de la personne, sa table et l'allergène précis sur la fiche. Une allergie grave se règle de vive voix avec le traiteur : la fiche ne remplace pas cet échange.

- ☐ Céréales contenant du gluten
- ☐ Crustacés
- ☐ Œufs
- ☐ Poissons
- ☐ Arachides
- ☐ Soja
- ☐ Lait
- ☐ Fruits à coque
- ☐ Céleri
- ☐ Moutarde
- ☐ Graines de sésame
- ☐ Anhydride sulfureux et sulfites
- ☐ Lupin
- ☐ Mollusques

Remarques pour le traiteur