



CEDARS

— RESTAURANT LIBANAIS —

Information Produits

Allergènes · Origine de nos viandes

Engagement qualité · Mentions légales

Conforme au Règlement (UE) n° 1169/2011 (INCO)

Version du 18/05/2026

Chez CEDARS, la qualité commence par le choix de nos fournisseurs. Toutes nos viandes sont issues d'élevages situés en Europe, sélectionnés pour leur respect des normes sanitaires européennes et leur traçabilité.

VOLAILLE

Poulet & Foie

PL Pologne

NL Pays-Bas

BE Belgique (foies)

BŒUF

Bœuf

PL Pologne

NL Pays-Bas

DE Allemagne

AGNEAU

Agneau

IE Irlande

CERTIFICATION

100% Halal

L'ensemble de nos viandes est certifié Halal par un organisme agréé, de l'abattage à la mise en assiette.

Nos établissements appliquent un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) conforme à la réglementation européenne, complété par un suivi digitalisé en temps réel de l'ensemble des points critiques.

HACCP digitalisé

Traçabilité complète des produits de la réception à l'assiette via notre outil iQoo : températures, DLC, lots, photos d'étiquettes archivées en temps réel.

Capteurs connectés

Sondes IoT dans chaque enceinte réfrigérée — relevé toutes les minutes avec alerte automatique en cas de dérive de température.

Analyses microbiologiques

Tests de vieillissement et analyses de surfaces réalisés par un laboratoire partenaire accrédité COFRAC (Hygiène HACCP Pro).

Décontamination des végétaux

Procédure de décontamination chlorée (Suma Chlor D4.4) appliquée à tous les végétaux consommés crus — selon protocole PRO-HYG-001.

Tableau des allergènes

Restaurant CEDARS — GOFOOD SAS
Tél. 06 31 84 13 47 — omar@cedars.fr

14 allergènes à déclaration obligatoire — Règlement (UE) n° 1169/2011 (INCO)

Produit / Option	Végan	Végé- tarien	Halal	Gluten (1)	Œufs	Lait	Ara- chides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Mou- tarde	Céleri	Mol- lusques	Crus- tacés	Pois- sons
Mezzés Froids																	
Moutabal "Baba Ghanouj"	✓	✓	✓							•							
La Salade Raheb	✓	✓	✓														
La traditionnelle Moussaka	✓	✓	✓														
L'authentique Tabouleh	✓	✓	✓	•													
Les fameuses "Feuilles de Vigne"	✓	✓	✓									○					
Le rafraîchissant "Fattouch"	✓	✓	✓	•													
Le savoureux "Laban au concombre"		✓	✓			•											
L'incontournable Hommos	✓	✓	✓							•							
Beignets Chauds																	
Beignets Chauds (assortiment)		✓	✓	•		•				○							
Falafel — 3 Pièces	✓	✓	✓	○						○							
Fatayer — 3 Pièces	✓	✓	✓	•						○							
Kebbé — 3 Pièces			✓	•				○		○							
Rikakat — 3 Pièces		✓	✓	•		•				○							
Sambousek Fromage — 3 Pièces		✓	✓	•		•				○							
Sambousek Viande — 3 Pièces			✓	•						○							
Mezzés Chauds																	
Arayess			✓	•													
Batata Harra	✓	✓	✓	○						○							
Le Kellage		✓	✓		•												
Les saucisses Makanek			✓									○					
Les saucisses Sojok			✓									○					
Desserts																	
Mouhallabié		✓	✓			•											
Loukoum (5 pièces)	✓	✓	✓					•									
Maamoul aux Noix (3 pièces)		✓	✓	•		•		•									
Baklawa (5 pièces)		✓	✓	•		•		•									
Ghraybeh (5 pièces)		✓	✓	•		•		○									
Barazek (5 pièces)		✓	✓	•		•		•		•							
Maamoul Dattes (3 pièces)		✓	✓	•		•											
Bières																	
Bière Almaza — 50cl	✓	✓		•								○					
Boissons																	
7up Mojito 33cl	✓	✓	✓														
Sprite 33cl	✓	✓	✓														
S.Pellegrino 1/2L	✓	✓	✓														
Orangina 33cl	✓	✓	✓									○					

Produit / Option	Végan	Végétarien	Halal	Gluten (1)	Œufs	Lait	Ara-chides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Oasis 33cl	✓	✓	✓									○					
Perrier 33cl	✓	✓	✓														
Fanta 33cl	✓	✓	✓														
Evian 50cl	✓	✓	✓														
Coca Zéro 33cl	✓	✓	✓														
Coca Rouge 33cl	✓	✓	✓														
Ice Tea 33cl	✓	✓	✓														
Vins																	
Les Côteaux — Château Kefraya, 75cl		✓										●					
Blanc de Blancs — KEFRAYA, 37.5cl		✓										●					
Blanc de Blancs — KEFRAYA, 75cl		✓										●					
Msynt Rosé — Château Kefraya, 37.5cl		✓										●					
Msynt Rosé — Château Kefraya, 75cl		✓										●					
Les Côteaux — Château Kefraya, 37.5cl		✓										●					
Plat Grillades — Viande au choix																	
↳ Chawarma Poulet			✓			●											
↳ Chawarma Viande			✓														
↳ Chawarma Mixte			✓			●											
↳ Chich Taouk — 2 brochettes			✓			●											
↳ Kafta Grillé — 2 brochettes			✓														
↳ Agneau Grillé — 2 brochettes			✓														
↳ Grillades Mixtes — 3 brochettes			✓			●											
↳ Filet de Poulet			✓														
↳ Makanek			✓									○					
↳ Sojok			✓									○					
↳ Côtelettes d'agneau			✓														
↳ Foie de volaille			✓														
Plat Grillades — Accompagnement (1 au choix)																	
↳ Riz Libanais	✓	✓	✓	●													
↳ Frites	✓	✓	✓	○						○							
↳ Batata Harra	✓	✓	✓	○						○							
↳ Fattouch	✓	✓	✓	●								○					
↳ Sans accompagnement	✓	✓	✓														
Plat Grillades — Garniture (2 mezzés froids au choix)																	
↳ Hommos	✓	✓	✓							●							
↳ Tabouleh	✓	✓	✓	●													
↳ Laban au concombre		✓	✓			●											
↳ Fattouch	✓	✓	✓	●								○					
↳ Moutabal "Baba Ghanouj"	✓	✓	✓							●							
Plat Grillades — Sauce (pot 50g)																	
↳ Crème à l'ail		✓	✓			○											
↳ Crème de sésame	✓	✓	✓							●							
↳ Sauce piquante	✓	✓	✓														

Produit / Option	Végan	Végé- tarien	Halal	Gluten (1)	Œufs	Lait	Ara- chides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Mou- tarde	Céleri	Mol- lusques	Crus- tacés	Pois- sons
↳ Sans sauce	✓	✓	✓														
Plat Grillades — Pain Libanais																	
↳ Pain Libanais (1/2 galette)	✓	✓	✓	•													
↳ Pain Libanais (5 galettes)	✓	✓	✓	•													
↳ Sans pain	✓	✓	✓														
Plat Mixte à composer — 4 mezzés froids au choix																	
↳ Tabouleh	✓	✓	✓	•													
↳ Fattouch	✓	✓	✓	•								○					
↳ Hommos	✓	✓	✓							•							
↳ Feuille de Vignes	✓	✓	✓														
↳ Moutabal	✓	✓	✓							•							
↳ Salade Raheb	✓	✓	✓														
↳ Moussaka	✓	✓	✓														
↳ Laban au concombre		✓	✓			•											
Plat Mixte à composer — 3 beignets au choix																	
↳ Falafel	✓	✓	✓	○							○						
↳ Fatayer	✓	✓	✓	•							○						
↳ Rikakat		✓	✓	•		•					○						
↳ Kebbé			✓	•				○			○						
↳ Sambousek fromage		✓	✓	•		•					○						
↳ Sambousek viande			✓	•							○						
Plat Mixte à composer — Pain Libanais																	
↳ Pain Libanais (1/2 galette)	✓	✓	✓	•													
↳ Pain Libanais (5 galettes)	✓	✓	✓	•													
↳ Sans pain	✓	✓	✓														
Sandwich Grillades — Viande au choix																	
↳ Chawarma Poulet			✓	•		•											
↳ Chich Taouk			✓	•		•											
↳ Filet de Poulet			✓	•													
↳ Chawarma Viande			✓	•													
↳ Kafta Grillé			✓	•													
↳ Foie de volaille			✓	•													
↳ Chawarma Mixte			✓	•		•											
↳ Agneau			✓	•													
↳ Makanek			✓	•								○					
↳ Sojok			✓	•								○					
Sandwich Grillades — Extra																	
↳ Extra double viande (x2)			✓														
↳ Tabouleh	✓	✓	✓	•													
↳ Extra fromage		✓	✓			•											
Sandwich Grillades — Sauce																	
↳ Crème d'ail		✓	✓			○											

Produit / Option	Végan	Végétarien	Halal	Gluten (1)	Œufs	Lait	Ara-chides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Mou-tarde	Céleri	Mol-lusques	Crus-tacés	Pois-sons
↳ Crème de sésame	✓	✓	✓							•							
↳ Sauce piquante	✓	✓	✓														
↳ Hommos	✓	✓	✓							•							
↳ Moutabal	✓	✓	✓							•							
↳ Sans sauce	✓	✓	✓														
Sandwich Grillades — Garnitures																	
↳ Salade Iceberg	✓	✓	✓														
↳ Tomate	✓	✓	✓														
↳ Cornichon	✓	✓	✓									○	•				
↳ Persil & Oignons	✓	✓	✓														
↳ Sans Garnitures	✓	✓	✓														
Sandwich Végétarien — Base																	
↳ Falafel	✓	✓	✓	•						○							
↳ Hommos	✓	✓	✓	•						•							
↳ Labné		✓	✓	•		•											
↳ Moutabal	✓	✓	✓	•						•							
Sandwich Végétarien — Sauce																	
↳ Crème d'ail		✓	✓		○												
↳ Crème de sésame	✓	✓	✓							•							
↳ Sauce piquante	✓	✓	✓														
↳ Hommos	✓	✓	✓							•							
↳ Moutabal	✓	✓	✓							•							
↳ Sans sauce	✓	✓	✓														
Sandwich Végétarien — Garnitures																	
↳ Salade Iceberg	✓	✓	✓														
↳ Tomate	✓	✓	✓														
↳ Cornichon	✓	✓	✓									○	•				
↳ Persil & Oignons	✓	✓	✓														
↳ Sans Garnitures	✓	✓	✓														

Légende

- Contient l'allergène
- Peut contenir des traces (atelier / friture commune)
- ✓ Compatible avec le régime alimentaire

! INFORMATION IMPORTANTE

Avis sur le risque de précaution

Nos plats sont préparés dans une cuisine qui manipule l'ensemble des **14 allergènes à déclaration obligatoire**. En raison d'une chaîne de production partagée (friture commune, plans de travail, ustensiles), nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes même lorsque ceux-ci ne figurent pas dans la recette.

Sont concernés notamment : **céleri, blé (gluten), soja, œufs, lait, fruits à coque, sésame et sulfites**. Ces risques de contamination croisée sont signalés dans le tableau ci-dessus par le symbole « ○ ».

Malgré toutes nos précautions et la rigueur de notre Plan de Maîtrise Sanitaire, nous ne pouvons garantir l'absence totale d'allergènes pour les personnes extrêmement sensibles.

◆ En cas d'allergie sévère, merci de nous contacter avant toute commande

06 31 84 13 47 • contact@cedars.fr

Mentions légales et réglementaires

Cadre réglementaire

Les informations contenues dans ce document sont fournies conformément aux exigences suivantes :

- **Règlement (UE) n° 1169/2011** du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (dit « règlement INCO ») — pour les **allergènes**.
- **Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002** relatif à l'étiquetage des viandes bovines — pour l'**origine du bœuf**.
- **Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022** relatif à l'indication de l'origine des viandes utilisées en restauration hors foyer — pour l'**origine du porc, du mouton et de la volaille**.
- **Règlement (CE) n° 852/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et **Règlement (CE) n° 853/2004** fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées d'origine animale.

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire

Conformément à l'**annexe II du Règlement (UE) n° 1169/2011**, les substances et produits provoquant des allergies ou intolérances dont la présence doit être mentionnée sont :

(1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leurs hybrides · (2) Crustacés · (3) Œufs · (4) Poissons · (5) Arachides · (6) Soja · (7) Lait et produits à base de lait (y compris lactose) · (8) Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia · (9) Céleri · (10) Moutarde · (11) Graines de sésame · (12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou mg/L (en SO₂ total) · (13) Lupin · (14) Mollusques.

Limitations et mise à jour

Les informations sont établies à partir des recettes et des spécifications fournisseurs en vigueur à la date d'édition. Elles sont susceptibles d'évoluer en fonction des changements de fournisseurs ou de recettes ; la version la plus récente est disponible en permanence sur www.cedars.fr/information-produits.

Les origines de viandes mentionnées concernent les principaux pays d'approvisionnement. Selon la disponibilité, d'autres pays de l'Union européenne peuvent ponctuellement être utilisés ; dans ce cas, l'information est tenue à disposition en restaurant.

Restaurant CEDARS — Paris

101 avenue Jean Jaurès
75019 Paris
Tél. 01 40 35 11 09
SIRET 821 745 973 000 15

Contact & coordonnées

GOFOOD SAS — Société exploitante
contact@cedars.fr
Allergies sévères : 06 31 84 13 47
www.cedars.fr