



AUSOUK

EST. 2016

LA CUISINE AUX ÉPICES

ALLERGÈNES
LA LISTE COMPLÈTE DES
PRODUITS UTILISÉ PAR
AUSOUK



**BANQUET POUR ÉVÈNEMENT
PROFESSIONNEL OU PRIVÉ**

**AVENUE ALBERT IER, 144
1332 GENVAL**

**+32 493 88 55 88
INFO@AUSOUK.BE
WWW.AUSOUK.BE**

Notre cuisine est définie par les épices (pas moins de 50 épices différentes) qui subliment des produits ultra frais.

Nos plats sont principalement à base de légumes frais et de légumineuses et nous utilisons rarement des produits laitiers dans la cuisine berbère (pour la cuisine indienne seulement du yaourt bio).

Nous cuisinons à l'huile d'olive et le beurre n'est utilisé que très rarement pour certaines préparations comme le feuilleté des Briouates.

Nous pouvons cuisiner sans problème la plupart des plats avec des ingrédients sans gluten et/ou sans lactose.

Veillez contacter le chef en cas d'allergie à l'un des produits ci-dessous.

Epices :

Ail séché (*Allium sativum*),
Anis d'Espagne (*Pimpinella anisum*),
Anis étoilé (*Illicium Verum*),
Barbe de jupiter (*Usnea barbata*),
Basilic graines
Basilic feuilles (*Ocimum basilicum*)
Cannelle (*Canna*),
Cardamome noir (*Amomum subulatum*),
Cardamome vert (*Elettaria cardamomum*),
Carvi (*Carum carvi*),
Clous de girofle (*Syzygium aromaticum*),
Coriandre en grains (*Coriandrum sativum*),
Cubèbe (*Piper cubeba*),
Cumin graines (*Cuminum cyminum*),
Curcuma (*Curcuma longa*),
Fenouil en graines (*Foeniculum vulgare*),
Fenugrec (*Trigonella foenum-graecum*),
Fruits de frêne (*Fraxinus*),
Galanga (*Alpinia galanga*),
Gingembre (*Zingiber*),
Laurier (*Laurus nobilis*),
Macis (*Macis*, *Macis*, *Maccis*),
Maniguette (*Aframomum melegueta*),
Moutarde graines (*Mustum ardens*),
Nigelle (*Nigella sativa*),
Noix de Muscade (*Myristica fragrans*),
Oignons verts séchés
Piments de Cayenne,
Piments doux (*Capsicum annum*),
Poivre blanc,
Poivre de Guinée (*Xylophia aethiopica*),
Poivre de Jamaïque (*Pimenta dioica*),
Poivre long (*Piper longum*),
Poivre noir (*Piper nigrum*),
Roses séchées,
Safran (*Crocus sativus*).

Légumes frais :

Oignons
Tomates
Navets
Courgettes
Carottes
Potirons
Chou blanc
Coriandre
Persil plat
Menthe
Fèves des marais
Petits pois
Fonds d'artichauts
Aubergines
Poivrons verts
Poivrons rouges
Brocolis
Épinards
Pommes de terre
Mais
Concombre
Champignon de Paris
Citrons jaunes
Citrons verts
Gingembre frais
Ail frais

Légumineuses et noix

Lentilles
Pois chiches
Fèves séchées
Pois cassés
Riz
Amandes
Cajou
Raisins secs
Pruneaux

Autre produits :

Huile d'olive
Huile d'Argan
Lait de coco
Yogourt
Beurre de ferme



LA CUISINE AUX ÉPICES

Avenue Albert 1er, 144 - 1332 Genval

www.ausouk.be
ausouk@gmail.com
+32 488 57 04 37

IBAN : BE64 0017 9774 5052
BIC : GEBABEBB (BNP Paribas Fortis)

Autorisation AfscA : AER/BRW/006304
TVA. BE 0641.939.565