

LIBRO DEGLI INGREDIENTI BAR LA CHEMINEE

(ultimo aggiornamento del 04/09/2025)

NOTA

in grassetto corsivo sono evidenziati gli allergeni (Regolamento UE n° 1169/11)

**prodotto congelato*

LA CIOCCOLATA CALDA DOLCE DEL GRAND HOTEL BILLIA

Ingredienti della ricetta base della cioccolata:

CIOCCOLATA CLASSICA DOLCE

latte (latte), cacao, zucchero, amido di mais

CIOCCOLATA FONDENTE

latte (latte), cacao amaro, zucchero, amido di mais

LE CIOCO SPECIALITA'

FRENCH CHOCOLATE

cioccolata, Cognac

ITALIAN CHOCOLATE

cioccolata, Amaretto di Saronno (frutta a guscio)

IRISH CHOCOLATE

cioccolata, Bailey's (latte)

SCOTTISH CHOCOLATE

cioccolata, Scotch Whisky

MEXICAN CHOCOLATE

cioccolata, Kalhua

CUBAN CHOCOLATE

cioccolata, Rum

CARIBBEAN CHOCOLATE

cioccolata, Malibù

MANDARINO CHOCOLATE

cioccolata, Mandarinetto

LIBRO DEGLI INGREDIENTI BAR LA CHEMINEE

(ultimo aggiornamento del 04/09/2025)

ORANGE CHOCOLATE

cioccolata, Cointreau

CHERRY CHOCOLATE

cioccolata, Ratafià

.... *Per i più Golosi*

PANNA FRESCA

panna (latte), zucchero

FIOCCA KM0

panna (latte), acquavite, zucchero

DAL PASTICCERE produzione interna

LA TORTA DI MELE

Ingredienti della pasta frolla: farina di frumento (glutine), burro (latte), zucchero, uova (uova), lievito, limone

Ingredienti della crema pasticcera: latte (latte), zucchero, uova (uova), amido di mais, vaniglia, limone

Ingredienti della torta di mele: pasta frolla, crema pasticcera, mele, uova (uova), burro (latte), limone, gelatina di albicocche (può contenere solfiti), sciroppo aromatizzato al Maraschino

LA PICCOLA CARTA DEGLI SNACKS

TOAST JAMBON ALLA BRACE DI SAINT-OYEN E FONTINA DOP

Ingredienti del pane da toast/tramezzino: farina di fumento 0 (glutine), acqua, lievito, destrosio, olio di semi di girasole, sale, farina di grano maltato (glutine), trattato con alcol etilico - può contenere, latte, uova, senape, soia e noci

Ingredienti della farcitura:

prosciutto cotto Jambon alla brace Saint-Oyen (può contenere solfiti) e fontina DOP (latte crudo)

TRAMEZZINO AL SALMONE

pane da toast/tramezzino, salmone affumicato (pesce), burro (latte), misticanza

LIBRO DEGLI INGREDIENTI BAR LA CHEMINEE

(ultimo aggiornamento del 04/09/2025)

PANINO JAMBON DE BOSSES DOP E MOZZARELLA

Ingredienti del pane per panino:

farina di frumento (glutine), acqua, sale, lievito di birra (può contenere glutine)

Ingredienti della farcitura:

prosciutto crudo Jambon de Bosses DOP, mozzarella vaccina (latte)

PANINO CREMA DI ASPARAGI E BLEU D'AOSTE

Ingredienti del pane per panini:

farina di frumento (glutine), acqua, sale, lievito di birra (può contenere glutine)

crema di asparagi (asparagi verdi, olio di semi di girasole, acqua, fecola di patate, amido di mais prezzemolo, zucchero, curcuma, verdure disidratate: carote, cipolle, aglio, finocchio, pepe), Bleu d'Aoste (latte)

L'APERITIVO DEL GRAND HOTEL BILLIA

Ogni Aperitivo viene accompagnato con dry snacks e piccoli appetizer. Su richiesta possiamo servire:

SNACKS

patatine/chips

olive denocciolate in salamoia

arachidi (arachide)

SNACK DEL GIORNO

L'offerta varia secondo le proposte dello Chef. È possibile richiedere gli ingredienti e gli allergeni direttamente al personale del Bar.

MISTO DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO

salamino di maiale (può contenere solfiti), boudin/sanguinaccio, prosciutto crudo Jambon de Bosses DOP, prosciutto cotto Jambon alla brace di Saint-Oyen (può contenere solfiti), lardo di Arnad, mocetta DOP, fontina DOP (latte crudo), toma valdostana (latte), Bleu d'Aoste (latte) accompagnato da miele e pane nero: farina di segale (glutine, farina di frumento (glutine)

FINGER FOOD DELLO CHEF: 4 FINGER FOOD DIVERSI

L'offerta varia secondo le proposte dello Chef. È possibile richiedere gli ingredienti e gli allergeni direttamente al personale del Bar.

LIBRO DEGLI INGREDIENTI BAR LA CHEMINEE

(ultimo aggiornamento del 04/09/2025)

NOTA

in grassetto corsivo sono evidenziati gli allergeni (Regolamento UE n° 1169/11)

*prodotto congelato

LA CIOCCOLATA CALDA DOLCE DEL GRAND HOTEL BILLIA

Ingredienti della ricetta base della cioccolata:

CIOCCOLATA CLASSICA DOLCE

latte (latte), cacao, zucchero, amido di mais

CIOCCOLATA FONDENTE

latte (latte), cacao amaro, zucchero, amido di mais

LE CIOCO SPECIALITA'

FRENCH CHOCOLATE

cioccolata, Cognac

ITALIAN CHOCOLATE

cioccolata, Amaretto di Saronno (frutta a guscio)

IRISH CHOCOLATE

cioccolata, **Bailey's (latte)**

SCOTTISH CHOCOLATE

cioccolata, Scotch Whisky

MEXICAN CHOCOLATE

cioccolata, Kalhua

CUBAN CHOCOLATE

cioccolata, Rum

CARIBBEAN CHOCOLATE

cioccolata, Malibù

MANDARINO CHOCOLATE

cioccolata, Mandarinetto

LIBRO DEGLI INGREDIENTI BAR LA CHEMINEE

(ultimo aggiornamento del 04/09/2025)

ORANGE CHOCOLATE

cioccolata, Cointreau

CHERRY CHOCOLATE

cioccolata, Ratafià

.... *Per i più Golosi*

PANNA FRESCA

panna (latte), zucchero

FIOCCA KM0

panna (latte), acquavite, zucchero

DAL PASTICCERE produzione interna

LA TORTA DI MELE

Ingredienti della pasta frolla: farina di frumento (glutine), burro (latte), zucchero, uova (uova), lievito, limone

Ingredienti della crema pasticcera: latte (latte), zucchero, uova (uova), amido di mais, vaniglia, limone

Ingredienti della torta di mele: pasta frolla, crema pasticcera, mele, uova (uova), burro (latte), limone, gelatina di albicocche (può contenere solfiti), sciroppo aromatizzato al Maraschino

LA PICCOLA CARTA DEGLI SNACKS

TOAST JAMBON ALLA BRACE DI SAINT-OYEN E FONTINA DOP

Ingredienti del pane da toast/tramezzino: farina di fumento 0 (glutine), acqua, lievito, destrosio, olio di semi di girasole, sale, farina di grano maltato (glutine), trattato con alcol etilico - può contenere, latte, uova, senape, soia e noci

Ingredienti della farcitura:

prosciutto cotto Jambon alla brace Saint-Oyen (può contenere solfiti) e fontina DOP (latte crudo)

TRAMEZZINO AL SALMONE

pane da toast/tramezzino, salmone affumicato (pesce), burro (latte), misticanza

LIBRO DEGLI INGREDIENTI BAR LA CHEMINEE

(ultimo aggiornamento del 04/09/2025)

PANINO JAMBON DE BOSSES DOP E MOZZARELLA

Ingredienti del pane per panino:

farina di frumento (glutine), acqua, sale, lievito di birra (può contenere glutine)

Ingredienti della farcitura:

prosciutto crudo Jambon de Bosses DOP, mozzarella vaccina (latte)

PANINO CREMA DI ASPARAGI E BLEU D'AOSTE

Ingredienti del pane per panini:

farina di frumento (glutine), acqua, sale, lievito di birra (può contenere glutine)

crema di asparagi (asparagi verdi, olio di semi di girasole, acqua, fecola di patate, amido di mais prezzemolo, zucchero, curcuma, verdure disidratate: carote, cipolle, aglio, finocchio, pepe), Bleu d'Aoste (latte)

L'APERITIVO DEL GRAND HOTEL BILLIA

Ogni Aperitivo viene accompagnato con dry snacks e piccoli appetizer. Su richiesta possiamo servire:

SNACKS

patatine/chips

olive denocciolate in salamoia

arachidi (arachide)

SNACK DEL GIORNO

L'offerta varia secondo le proposte dello Chef. È possibile richiedere gli ingredienti e gli allergeni direttamente al personale del Bar.

MISTO DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO

salamino di maiale (può contenere solfiti), boudin/sanguinaccio, prosciutto crudo Jambon de Bosses DOP, prosciutto cotto Jambon alla brace di Saint-Oyen (può contenere solfiti), lardo di Arnad, mocetta DOP, fontina DOP (latte crudo), toma valdostana (latte), Bleu d'Aoste (latte) accompagnato da miele e pane nero: farina di segale (glutine, farina di frumento (glutine)

FINGER FOOD DELLO CHEF: 4 FINGER FOOD DIVERSI

L'offerta varia secondo le proposte dello Chef. È possibile richiedere gli ingredienti e gli allergeni direttamente al personale del Bar.