



CHARTRE

NOTRE RESTAURANT EST PORTEUR DU LABEL « FAIT MAISON ».

Le label «Fait Maison» est un label de confiance entre les clients et les restaurateurs.

Un plat est considéré comme « fait maison » s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnellement utilisés en cuisine.

LE LABEL VALORISE :

- la transparence sur les modes de préparation dans notre cuisine
- le savoir-faire des professionnels artisans restaurateurs en cuisine
- la traçabilité et l'authenticité des produits bruts et traditionnels utilisés

NOS ENGAGEMENTS :

- Notre établissement s'engage volontairement à pratiquer une démarche de transparence quant au mode de préparation de nos produits dans notre cuisine et à leur origine. Cette démarche est validée par des contrôles externes et inopinés.
- Notre chef-fe et sa brigade utilisent leur savoir-faire pour préparer, élaborer et cuire des matières premières de qualité, fraîches, sèches ou congelées, en favorisant autant que possible les produits locaux, régionaux et suisses.
- Notre carte signale par un astérisque les plats, mets ou accompagnements non élaborés sur place choisis pour des raisons sanitaires, logistiques ou économiques.

Lieu et date:

La Cure, le 7 mai 2021

Signature du/de la gérant-e:

Signature du/de la chef-fe
de cuisine/de l'équipe en cuisine:

Le label «Fait Maison» appartient à la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, Slow Food Suisse et La Semaine Suisse du Goût.

Informations détaillées sur les critères : labelfaitmaison.ch