



	Produits	Oui	Non	Remarques	
Légumes, céréales, légumineuses	Betterave cuite		Non	Les fruits et légumes cuits (ou blanchis) ne sont pas autorisés. Seuls les fruits et légumes bruts sont tolérés (4ème gamme acceptée).	
	Blé EBLY	Oui			
	Cardons en bocal	Oui			
	Céréales soufflées	Oui			
	Coeur de palmier en boîte	Oui			
	Légumes séchés	Oui			
	Pois-chiche en conserve		Non		Les pois-chiche en conserve sont déjà cuits. Seuls les pois-chiche secs sont tolérés.
	Poivrons en bocal (grillés, rôtis)	Oui			Les produits en conserve à l'huile ou au vinaigre sont tolérés.
	Quinoa soufflé	Oui			
	Riz soufflé	Oui			
	Tomates : purée, concassée, conserve	Oui			C'est une exception, car ce produit pasteurisé/sterilisé est couramment utilisé, mais il doit être neutre (sans assaisonnement) , accepté depuis mai 2019 par l'assemblée des délégués.
Produits laitiers	Fondue mélange (uniqu. fromages)	Oui			Vous pouvez acheter des mélanges de fondue chez un artisan et noter son nom sur votre carte (= fait maison mais par un artisan) + faire signer l'attestation artisan.
	Fondue mélange avec maizena (tout prêt)		Non		
	Œufs séparés	Oui		Ils sont tolérés pour des raisons d'hygiène, mais ne doivent pas être assaisonnés.	
	Tofu	Oui			
Poissons et mollusques	Escargots	Oui		Les escargots en conserve (cuits au bouillon) sont acceptés, ainsi que les escargots congelés sans préparation préalable.	
	Poissons fumés (sauf saumon)	Oui			
	Sardines en boîte	Oui			
	Saumon fumé		Non	C'est un poisson facile à fumer. Si le restaurateur n'a pas de fumoir, nous pouvons lui conseiller de se fournir chez un artisan. (Le saumon que l'on trouve dans le commerce est souvent de mauvaise qualité).	
	Thon en boîte	Oui			
Sauces, condiments	Beurre de cacahuète	Oui			
	Concentré de tomates (pour agrémenter un fond de sauce)	Oui			
	Crème balsamique	Oui			
	Crème de truffes blanches en bouteille		Non		
	Fixateur en poudre pour crème	Oui			
	Ketchup		Non		
	Lait de coco (sous toutes ses formes d'emballages)	Oui			
	Mayonnaise		Non	Pour garder plus longtemps la mayonnaise fraîche, vous pouvez utiliser des œufs pasteurisés.	
	Miso	Oui			
	Moutarde	Oui			

	Produits	Oui	Non	Remarques	
Sauces, condiments	Oyster Sauce	Oui			
	Pâtes curry rouge, jaune, etc		Non		
	Pesto		Non		
	Sambal oelek (pâte de piment frais)	Oui			
	Sauce à salade avec mayo industrielle		Non	<p>Elles peuvent être préparées par le cuisinier, car tous les ingrédients se trouvent facilement dans le</p> 	
	Sauce aigre douce (produit en bidon "MAE PLOY")		Non		
	Sauce barbecue		Non		
	Sauce cacahuète Thai		Non		
	Sauce citron		Non		
	Sauce hoisin (sauce barbecue chinoise)		Non		
	Sauce satay		Non		
	Sauce sweet chili asiatique		Non		
	Sauce wasabi		Non		
	Sauce Raifort		Non		
	Sauces exceptions :				
	Sauce plum	Oui			La sauce plum a été admise dans les restaurants asiatiques, car les prunes qui sont à sa base ne se trouvent pas en Europe.
	Sauce soja	Oui			
	Sauce Worcestershire	Oui			
	Squid Brand Fish sauce (variante sauce soja)	Oui			
	Cenovis	Oui			
Tapenade à la truffe d'été		Non	La tapenade de truffe peut se faire avec des truffes fraîches.		
Wasabi, pâte, etc	Oui				
Pain, pâtisseries, desserts	Boudoirs, biscuits à la cuillère, pèlerines (biscuits tiramisù)		Non	Pour que le tiramisù soit entièrement considéré par le Label comme fait maison, le biscuit cuillère doit aussi être fait maison, autrement vous devez le mentionner ainsi sur votre carte, exemple : Tiramisù maison (biscuits*).	
	Carambar pour crème ou autre	Oui			
	Confiture d'airelles		Non	La confiture aux airelles doit être faite maison avec des fruits frais ou congelés crus bruts.	
	Extrait de vanille en bouteille	Oui			
	Fonds tartelettes industriels		Non	Toutes les pâtes industrielles fraîches ne sont pas tolérées par le Label, sauf la pâte feuilletée (cru) car le processus est long et nécessite un laminoir.	
	Fruits en conserve		Non		
	Fruits séchés	Oui			
	Glaçage miroir		Non		
	Glaces industrielles		Non		

Label Fait Maison

	Produits	Oui	Non	Remarques
Pain, pâtisseries, desserts	Marrons congelés	Oui		Les marrons (chataignes) congelés (= blanchis pour pouvoir enlever facilement la peau) ont été autorisés par le comité de pilotage le 23.09.2020. Ce produit doit obligatoirement être travaillé. En revanche, les marrons glacés et purée vermicelles déjà préparés doivent évidemment toujours être signalés par l'astérisque sur la carte.
	Marrons glacés		Non	
	Meringues		Non	
	Nutella		Non	
	Fajitas		Non	
	Pain pita		Non	Le pain pita est un produit similaire aux "crêpes, fajitas, etc". Ces produits doivent être faits maison.
	Pain, pain burger	Oui		Nous encourageons les restaurateurs qui les font maison (ou qui les prennent chez un artisan) à le mentionner sur leur carte, cela représente pour eux une valeur ajoutée.
	Croissant, pains au chocolat, viennoiserie	Oui		Nous encourageons les restaurateurs qui les font maison (ou qui les prennent chez un artisan) à le mentionner sur leur carte, cela représente pour eux une valeur ajoutée.
	Pâte pistache (sans aucun autre ingrédient)	Oui		
	Pâte Spéculos (Lotus)		Non	
	Pâtisserie : masse praliné, giandugia et d'amandes	Oui		
	Petits biscuits offerts avec le café	Oui		
	Poudre gélatine, gomme de xanthane, émulsifiant poudre	Oui		
	Purée de fruits congelée (100% fruits)	Oui		Pour autant que la purée ne soit pas sucrée.
	Purée marrons, vermicelles		Non	Voire marrons congelés.
	Marron confits		Non	
Sucre (sous toutes ses formes, glucose, etc)	Oui			
Produits apéritifs	Cacahuètes salées	Oui		
	Chips de manioc aux crevettes		Non	Les chips de manioc peuvent être faites avec des racines de manioc fraîches.
	Olives (sous toutes ses formes d'emballages)	Oui		

Rappel

Si vous utilisez un produit qui n'est pas toléré par le Label, vous devez le signaler sur votre carte par **un astérisque et légende en pas de page** : « **l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison** ». La grande majorité de votre carte doit cependant être faite maison et correspondre au cahier des charges.