

COME ADERIRE LABEL FAIT MAISON

ristoranti tradizionali aperti al pubblico

Il marchio è aperto a tutti i tipi di ristorazione. Non è inteso come esclusivamente svizzero o regionale (anche se lo incoraggia) e pone l'accento sulla preparazione di piatti sul posto con prodotti crudi o cotti tradizionalmente. Se un prodotto non è conforme al disciplinare, sarà indicato con un asterisco + legenda sul menu (per un esempio, vedere la prima pagina).

Ulteriori informazioni sono disponibili all'indirizzo
labelfaitmaison.ch

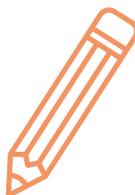
1



Leggere i documenti dell'etichetta

- specifiche
- FAQ dei prodotti approvati

2



Compilare il modulo di registrazione online

alla voce "ottenere l'etichetta"

3



Restituiteci il contratto firmato

4



Ispezione iniziale

- su appuntamento
- circa 45 min.
- visita alla cucina, al magazzino e alla cella frigorifera
- una bozza di scheda pronta per l'appuntamento (se possibile)

5



Inviateci il menu con le modifiche necessarie

vedi art. 7 del del capitolato d'onori

6



Hai ottenuto il marchio!

- riceverete il contratto controfirmato, con gli adesivi e la fattura per la quota di adesione (CHF 350.-)
- inserimento nel nostro sito web e nelle nostre reti
- ispezione senza preavviso entro 2 anni

ESEMPIO DI MENU PER IL CATERING

INGRESSI

Tradizionale "gratinée lyonnaise <i>Zuppa di cipolle</i>	15.-
Lumache del Mont d'Or da M. André a Losanna	17.-
Meurette all'uovo di Derme de l'Enclos	16.-
2 ossa di midollo trasversali con fleur de sel <i>pane tostato</i>	18.-

PIATTI

Filetti di pesce persico <i>salsa tartara (maionese*)</i>	32.-
Capesante <i>salsa allo champagne</i>	42.-
Tartare di manzo alla maniera dello chef	34.-
Medaglione di vitello <i>con salsa al pepe</i>	36.-
Filetto mignon di maiale ai funghi	35.-

Tutti i piatti sono serviti con patatine fritte o riso e verdure di stagione*

DOLCI

Ganache alla vaniglia Bourbon, gelatina al caffè e biscotti speculoos*	12.-
Crema al cioccolato Orfève 70%, frolla al cacao e agrumi	12.-
Mela arrostita al miele GRTA, sifone di fromage blanc e sorbetto di mela	12.-



L'asterisco (*) indica che il piatto non soddisfa i requisiti del marchio Fait Maison.