Depuis le 15 juillet 2014, est entré en vigueur l'affichage de la mention « fait maison » sur les cartes de restaurant.

Quels intérêts présente cette mention « fait maison » ?

Pour les professionnels, restaurateurs, cette mention identifie les plats élaborés par le cuisinier et valorise ainsi son métier et sa transmission.

Pour le consommateur, elle permet de distinguer la cuisine d'assemblage élaborée à partir de préparations industrielles ou artisanales, de la cuisine confectionnée à partir de produits crus.

« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits crus. »

Ici on épluche, émince, émulsionne, coupe, taille, poche, déglace, blanchit, saisit, poêle, vide les poissons, écaille, dresse bref **on cuisine** !

Au restaurant L'Estran, la cuisine est « faite maison »

exceptés les produits suivants identifiables par ce signe * dans la carte :

- *les frites surgelées*
- *le lieu fumé servi avec la choucroute de la mer.*
- *les pépites de Poulet panées 100 % Filet entier.*
- *les glaces , Carte d'Or - lait & crème de Normandie [sauf mention glace « fait maison »].*
- *miel UE/non UE selon période.*
- *la coque à choux des profiteroles.*

Les fonds & fumets sont déshydratés. Ils servent de base à la préparation des sauces et bouillons.

Toutes nos viandes sont issues de l'élevage français.

Vu le code de la consommation, notamment son article L.121-82-1; Vu le décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés. Modifications au JO du 7 mai 2015 : décret n°2015-505 du 6 mai 2015.

L'Estran
Bar - Restaurant

Vous organise dans sa salle de banquet vos repas de famille , cérémonie , réception ou de fête .

A partir de 29 € tout compris (repas, apéritif, vin & café).

Spécial association & entreprise
à partir de 15 € tout compris (repas type jour, vin & café).

Nous élaborons ensemble votre menu , le plan et la décoration de votre table.