

# Check liste de contrôle

## Label restaurant Agréé Terroir Fribourg



Entreprise:	N°téléphone:
Responsable de l'établissement:	N°mobile:
Adresse:	E-mail:
NPA	Site internet:

<b>Type de contrôle</b>	Nouvel établissement membre - première visite	<input type="checkbox"/>
	Visite trisannuel	<input type="checkbox"/>
	Autocontrôle annuel	<input type="checkbox"/>

### Exigences générales selon la Charte des restaurants Agréés Terroir Fribourg

Base	Exigences	Conditions remplies			
		oui	non	Sinon, mesures correctives	A corriger pour
<b>Mets</b>	Minimum 5 plats traditionnels à base de produits du Terroir				
	Assiette de fromage avec minimum 3 sortes de fromage				
	2 sortes de dessert à base de produits du Terroir fribourgeois				
<b>Boissons avec et sans alcool</b>	1 bouteille de vin rouge d'un producteur fribourgeois				
	1 bouteille de vin blanc d'un producteur fribourgeois				
	1 vin rouge et 1 vin blanc ouvert de producteur fribourgeois				
	1 boisson traditionnelle du Terroir sans alcool (exemple jus de pomme, sirops artisanaux...)				
<b>Présentation carte des mets &amp; boissons</b>	Mise en évidence du label "Terroir Fribourg" à côté des mets et boissons du Terroir. * <i>Terroir Fribourg peut envoyer le logo par mail</i>				
	Indication de la provenance des aliments et des boissons Ex. fondue moitié-moitié de la laiterie Moderne				
<b>Mise en évidence du label du Restaurant Agréé</b>	L'établissement a mis en évidence la plaquette "Restaurant Agréé" à l'entrée de son établissement				
	Les supports de communication "Restaurant Agréé" (chevalet, ardoises) sont correctement utilisés pour inscrire les mets du Terroir				

#### Restaurateur

Lieu et date

Signature

#### Commission de contrôle

Lieu et date

Monsieur Roland Chervet, Vice Président GastroFribourg

Signature

Monsieur Jean-Nicolas Philipona, Président d'honneur Terroir Fribourg

Signature

Madame Anne-Sophie Roulier, Marketing Terroir Fribourg

Signature