

Nom de l'établissement :	L'AS DU FALLAFEL
Adresse de l'établissement :	34 rue des rosiers 75004 Paris
Catégorie de l'établissement :	Restaurant Bassari

Date du rapport :	21/06/2016
Nom du surveillant rituel :	Israel Benoun
Téléphone :	0610043517
Niveau de pratique religieuse du patron de l'établissement :	Pas pratiquant
Type de surveillance :	BDP
Téléphone du Rabbinate :	0140822655

LEXIQUE
<p>Méhaderin min Haméhaderin = Plus qu'excellent, conduite de rigueur au delà de la loi. Méhaderin = excellent / correspond à tous les avis Hala'hiques. Cacher = Conforme à la stricte loi d'après certains avis mais pour d'autres cela est uniquement toléré. Cacher selon certain avis = Conforme à la loi a priori pour certains et non conforme pour d'autres. Cacher selon un seul avis = Ne correspond pas à la majorité des avis Hala'hique, à l'exception d'un seul avis plus tolérant. Autorisé / A posteriori = ce n'est pas la solution idéal mais cela reste toléré selon un ou plusieurs avis. En cas extrême = ce n'est pas une solution envisageable, mais valable si aucune autre solution n'est possible.</p>

TÉLÉVISION
Oui, info et reportage sur les fallafels

MUSIQUE
Toute musique

ETAT DE LA VAISSELLE A L'ARRIVÉE DU SURVEILLANT
Neuve et à tremper

IMMERSION DES USTENSILES

Immersion uniquement des ustensiles obligatoires

MATIERES PREMIERES

Produits sous surveillance systématique sauf la sauce tomate.
Pendant l'année de la chemita nous n'utilisons aucun produit d'Israël

LE PAIN

Pain d'une boulangerie juive (Laméhaderin)

LES CUISSONS

Cuisson selon Rama

VÉRIFICATION DES ŒUFS

Œufs non fécondés systématiquement vérifiés (Laméhaderin)

VÉRIFICATION DES INSECTES

Voici la méthode que nous suivons : le cèleri, le persil, la coriandre et la menthe sont nettoyés à l'eau savonneuse. Les choux rouges et blancs sont coupés en 4 puis rincés dans de l'eau vinaigrée.

SERVICE DU VIN

Utilisation de vins également non Mevouchal
Bouteille laissées au client (à posteriori)

BENEDICTIONS HAMOTSI/MEZONOT

Pita Motsi ou Mezonot selon le choix du client

LE FOIE GRILLE

Grillé selon le Rama (Laméhaderin)

RESTAURANT BASSARI : PRODUITS PARVES
Produits cuits dans des ustensiles Bassari, mais Ben Yomo. (Parvé uniquement selon le Beth Yossef)

TÉLÉVISION

Oui, info et reportage sur les fallafels

MUSIQUE

Toute musique

ETAT DE LA VAISSELLE A L'ARRIVÉE DU SURVEILLANT

Neuve et à tremper

IMMERSION DES USTENSILES

Immersion uniquement des ustensiles obligatoires

MATIERES PREMIERES

Produits sous surveillance systématique sauf la sauce tomate.

Pendant l'année de la chemita nous n'utilisons aucun produit d'Israël

LE PAIN

Pain d'une boulangerie juive (Laméhaderin)

LES CUISSONS

Cuisson selon Rama

VÉRIFICATION DES ŒUFS

Œufs non fécondés systématiquement vérifiés (Laméhaderin)

VÉRIFICATION DES INSECTES

Voici la méthode que nous suivons : le céleri, le persil, la coriandre et la menthe sont nettoyés à l'eau savonneuse. Les choux rouges et blancs sont coupés en 4 puis rincés dans de l'eau vinaigrée.

SERVICE DU VIN

Utilisation de vins également non Mevouchal

Bouteille laissées au client (à posteriori)

BENEDICTIONS HAMOTSI/MEZONOT

Pita Motsi ou Mezonot selon le choix du client

LE FOIE GRILLE

Grillé selon le Rama (Laméhaderin)

RESTAURANT BASSARI : PRODUITS PARVES

Produits cuits dans des ustensiles Bassari, mais Ben Yomo. (Parvé uniquement selon le Beth Yossef)