

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

<b>RESTAURANT BASSARI : PRODUITS PARVES</b>
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 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)*