



FOU DE SAISONS travaille avec des **produits frais, locaux et / ou bio** essentiellement.

FOU DE SAISONS compose ses plateaux repas en fonction des **légumes de saison**, des propositions de **producteurs locaux**, etc. Consultez-nous pour connaître la composition exacte des plateaux repas ou la possibilité de les adapter selon vos envies et besoins. Nous ferons de notre mieux pour vous satisfaire !

FOU DE SAISONS choisit des **emballages écologiques** (plateau en pulpe compostable), trie les déchets et emballages de production et composte tous les déchets verts.



COMMANDES

- Minimum 48h à l'avance par mail ou téléphone
AVEC CONFIRMATION
- Montant minimum 80€ HT
- Frais de livraison 10€ HT
OFFERTS DÈS 120€ HT DE COMMANDE
- Frais d'installation possible selon la commande

06 28 34 45 82

foudesaisons@gmail.com

www.foudesaisons.com

 Fou De Saisons

 delphine.sauer.fds

© création graphique : www.lisebatsalle.com



Buffet 16,50€ HT

DE 7 À 12 PERS. : 1 CHOIX PAR CATÉGORIE
À PARTIR DE 13 PERS. : 2 CHOIX POSSIBLES

ENTRÉE

- Crudités de saison et croûtons gratinés à l'ail
- Petit flan de légumes et salade verte

PLAT

- Feuilleté de bœuf (Fr) épices douces
- Mousseline de truite (locale), huile herbes aromatiques fraîches
- Falafels OU Salade de lentilles vertes cebettes OU Houmous VÉGÉTARIEN
- Cocotte d'œuf tomate oignons chorizo (pain de savoie inclus)

ACCOMPAGNEMENT

- Salade de perles Alpina, olives vertes, curry légumes poêlés
- Taboulé semoule complète, épices douces, raisins, menthe fraîche, légumes

DESSERT

Verrine fruits de saison crumble + cake châtaigne pépites chocolat

EN OPTION

FROMAGE SEC SAVOIE ENV. 60 GRS + 2,40€
OU FAISSELLE + 1,80€

Buffet 19,50€ HT

DE 7 À 12 PERS. : 1 CHOIX PAR CATÉGORIE
À PARTIR DE 13 PERS. : 2 CHOIX POSSIBLES

ENTRÉE

- Feuilleté de champignons ail et salade verte
- Velouté de légumes et croûtons gratinés à l'ail herbes de provence
- Verrine chèvre frais caviar d'aubergine aromates

PLAT

- Roulé de poulet bio (Ardèche)
- Mousseline de truite (locale), huile herbes aromatiques fraîches
- Salade haricots rouges, pomme, concombre, cebettes, cajou, gingembre VÉGÉTARIEN
- Œuf mollet pané noisette torréfiée et crème de cèpes (pain de savoie inclus)

ACCOMPAGNEMENT

- Duo de riz noir Nérone - blanc de Camargue, sésame torréfié, légumes wok
- Pommes de terre à la suédoise, sauce yaourt ciboulette, légumes wok

DESSERT

Duo de mignardises : tartelette fruits de saison crumble + entremet aux noix

EN OPTION

FROMAGE SEC SAVOIE ENV. 60 GRS + 2,40€
OU FAISSELLE + 1,80€

Buffet charcuterie Savoie et Isère

PLATEAU 8 PERSONNES
ENVIRON 70 GRS PAR PERSONNE

PLATEAU N°1

Saucisson à l'ail / Jambon blanc
Terrine de campagne
Poitrine de porc / Pain bio

22€HT

PLATEAU N°2

Viande de bœuf séchée / Pâté croûte
Saucisson sec / Terrine de volaille forestière
Boudin blanc / Pain bio

45€HT

Buffet fromages Savoie et Isère

PLATEAU 8 PERSONNES
ENVIRON 70 GRS PAR PERSONNE

Meule de Savoie / Béret / Tomme
Bleu d'Albertville / Pain bio

19€HT

Buffet Cuisine saine

À PARTIR DE 16,50€HT

Découvrez les thèmes du moment :
www.foudesaisons.com

Buffet à la carte

MONTANT MINIMUM : 80€HT
POUR LES BOUCHÉES ET DESSERTS :
COMMANDE MINI DE 7 PIÈCES D'UNE SORTE

BOUCHÉES

- Soupe de légumes de saison et croûtons croustillants... 1,20€
- Feuilleté champignons du Tremblay cèpes ail curry... 2,20€
- Tarte fine légumes confits copeaux parmesan... 1,30€
- Tarte aux légumes du moment (sans beurre)... 1,10€
- Crudités de saison vinaigrette ail gingembre curry... 1,10€
- Houmous et toast... 0,90€
- Samossas de légumes et épices (carottes oignons)... 1,60€
- Samossas chèvre frais-épinards ail... 1,80€
- Verrine de perles Alpina, olives, épices douces, raisins secs, herbes fraîches... 1,10€
- Crozets tomates séchées, olives, herbes aromatiques fraîches... 1,20€
- Wrap OU pain norvégien, truite fumée, salade, oignons, fromage frais... 2,00€
- Club sandwich... 1,80€
- Boulettes de bœuf, sauce crème ail cebette ENVIRON 60 GRS LES 3 BOULETTES... 2,80€
- Pain bun gravlax de truite saumonée marinée maison et condiment salicorne... 3,00€
- Toast magret de Savoie mariné et fumé maison... 3,80€
- Sushis/makis truite et riz Camargue sauce soja bio (salée et sucrée) LES 6 PIÈCES... 3,60€
- Rillettes de truite saumonée de Savoie (lavaret si dispo.) 50 GRS ENVIRON... 2,30€
- Bouchée Roulé mousseline de poulet, huile d'herbes et citron confit... 3,20€
- Bouchée Roulé mousseline de truite, huile d'herbes et citron confit... 2,90€
- Petit burger FOU boeuf (mayo maison ail curry)... 3,50€
- Tomme et Meule de Savoie PORTION ENV. 60 GRS... 2,40€
- Pain PAR PERSONNE... 0,60€

DESSERTS

- Crumble fruits de saison... 2,00€
- Chou chantilly fruits rouges bouche baie... 2,30€
- Panna cotta fruits de saisons / ou café... 2,10€
- Fondant citron lemon curd... 1,90€
- Carrot cake et fruits secs... 1,60€
- Fruits frais selon saison... 0,80€
- Fondant chocolat... 2,40€
- Savoiron (biscuits de Savoie rond) et crémeux noix... 2,60€
- Macaron noix de Savoie... 2,80€
- Gâteaux de voyage : basque caramel, cake citron, pain d'épices caramel agrumes,... À PARTIR DE... 1,90€

PLATS UNIQUES

- Bouda bowl (avec crudités et cuidités, féculent, légumineuse)... 6,50€
- Lasagnes MINIMUM 4 PARTS bœuf ou truite saumonée... 8,00€ LA PART
- légumes... 6,50€ LA PART
- Plaque rectangulaire pizza tomate, meule, chorizo, olives, oignons, chèvre frais 8 PARTS... 16€
- Plaque tarte aux légumes du moment (sans beurre) 8 PARTS... 20€
- Burger FOU (bœuf, oignons confits, bacon, mayo maison ail curry)... 8,00€

Jambon à l'os entier cuit basse température (Porc nord Isère BIO) SUR COMMANDE
TARIF SELON POIDS DU JAMBON DISPONIBLE

ENTREMETS À PARTIR DE 7-8 PERS

- Tarte aux fruits LA PART... 2,60€
- Chocolat noir praliné LA PART... 3,00€
- L'automne pommes poires noix raisins secs LA PART... 2,90€

Propositions du Moment

À découvrir sur le site internet
www.foudesaisons.com

Accueil Café

36€HT

PAR TRANCHE DE 6 PERS.

Thermos café
Thermos eau chaude thé
Jus de pommes 1L POUR 6
1 cake ou muffin / personne
2 cakes ou muffins / pers. + 1,50€

AVEC SUCRE BLOND, ASSIETTES ET GOBELETS, AGITATEUR BOIS

Pause gourmande

49€HT

PAR TRANCHE DE 6 PERS.

Thermos café
Thermos eau chaude thé
Jus de pommes de Savoie 1L POUR 6
3 petits sucrés / personne

AVEC SUCRE BLOND, ASSIETTES ET GOBELETS, AGITATEUR BOIS

COMMANDE MONTANT MINI : 80€HT

Anniversaires Mariages

Sur mesure selon vos envies !
Nous consulter

