



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
AVEC CONFIRMATION PAR MAIL OU TÉLÉPHONE
- Sur Chambéry et proche Chambéry
- 5 plateaux repas minimum
- Frais de livraison : 10€ HT
OFFERTS À PARTIR DE 120€ HT DE COMMANDE
(HORS AGGLO : 1€ DU KM)

06 28 34 45 82

info@foudesaisons.com

www.foudesaisons.com

 Fou De Saisons

© création graphique : www.lisebalsalle.com



plateau fraicheur

ENTRÉE

Salade verte* et
tarte légumes de saison

PLAT

Perles Alpina* (pâtes) / jambon cru et
copeaux de meule de Savoie / tomates
séchées à l'huile d'olive* / roquette /
œufs* / sauce vierge

DESSERT

Moelleux au chocolat bio et
crumble fruits frais* de saison

14,50€ HT

plateau fou de saisons

ENTRÉE

Salade verte* et
flan de légumes* de saison

PLAT

POISSON

Truite bio (Fr) ou
lavaret / féra (selon pêche)

OU VIANDE

FORMULE FROIDE :

Pain de bœuf bio

FORMULE CHAUDE :

Bœuf confit tomate Gaec du Fayet 38

ACCOMPAGNEMENT

Riz bio de Camargue* / huile de sésame*
wok de légumes*

DESSERT

Moelleux au chocolat bio et
crumble fruits frais* de saison

15,50€ HT

FORMULE FROIDE

FORMULE CHAUDE

17,50€ HT

plateau veggie sans gluten sans lactose

ENTRÉE

Salade verte* et
flan de légumes* de saison

À LA FARINE DE POIS CHICHE*
ET CRÈME VÉGÉTALE

PLAT

Riz bio de Camargue* / lentilles corail*
lait de coco* / légumes* de saison

DESSERT

Moelleux au chocolat bio
SANS BEURRE, À BASE DE PURÉE DE
POMMES* ET FÉCULE DE MAÏS*
et crumble fruits frais* de saison

15€ HT

FORMULE FROIDE

FORMULE CHAUDE

17€ HT

plateau gourmand

ENTRÉE

Œuf mollet* / copeaux de légumes croquants*
crevettes marinées / salade verte* et
croûtons aux herbes*

PLAT

POISSON

Cabillaud poché citronnelle aneth citron vert* ou
lavaret / féra (selon pêche)

OU VIANDE

FORMULE FROIDE :

Roast beef émincé vinaigrette tranchée échalotes* ou
émincé poulet bio / balsamique* réduit / parmesan*

FORMULE CHAUDE :

Émincé poulet bio / balsamique* réduit / parmesan*

ACCOMPAGNEMENT

Riz basmati* raisins* / wok de légumes*

DESSERT ASSORTIMENT

Petit moelleux chocolat bio / crumble fruits frais*
de saison / mousse chataigne

19,50€ HT

FORMULE FROIDE

FORMULE CHAUDE

21,50€ HT

plateau reception

ENTRÉE

Foie gras et briochette / compotée
échalotes miel / salade verte*

PLAT

POISSON

Bar sauce vierge / tuile parmesan
crème de petit pois* / amandes torréfiées

OU VIANDE

Émincé magret de canard de Savoie

ACCOMPAGNEMENT

Écrasé de pommes de terre* truffé /
tagliatelles de légumes*

DESSERT ASSORTIMENT

Petit moelleux chocolat bio / crumble fruits
frais* de saison / mousse chataigne

22,50€ HT

FORMULE FROIDE

FORMULE CHAUDE

24€ HT

option
fromages



Tomme de Savoie et
Meule de Chambéry
+ 1,50€ HT

option
Boissons



Eau plate ou gazeuse
50 Cl : 1,42€ HT
1.5 L : 2,37€ HT

Jus de pommes
ou multivitamins bio
33 Cl : 1,89€ HT

* INGRÉDIENTS ISSUS DE
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CHACQUE PLATEAU EST ACCOM-
PAGNÉ DE PAIN, COUVERTS,
SERVIETTE (+ RINCE DOIGT
POUR LE PLATEAU RÉCEPTION).

LE PLAT PRINCIPAL DES
FORMULES CHAUDES EST
SERVI EN BOCAUX VERRE
ET CAISSONS ISOTHERMES.
PLATEAUX LIVRÉS POUR UNE
CONSOMMATION IMMÉDIATE
APRÈS LIVRAISON.

TVA : 10 % SUR LES PLATEAUX
REPAS, 5,5 % SUR LES BOISSONS

