

Buffet du moment



A partir de 16,50€ HT

Tarif par personne

Pièces salées

- Tartelette légumes de saison (exemple courge châtaigne, poireaux noix ...)
- Blinis maison aux herbes, fromage frais brebis
- Petite salade quinoa petits pois raisins cebettes zestes citron riz rouge salade menthe
- Bouchée salée du moment (exemple beignet pomme de terre mozzarella fumée, etc)
- Verrine mousse chou fleur copeaux légumes tuile parmesan
- Toast rillettes poulet fumé AB Ardèche
- Tomme AB Savoie "La Tavaillarde" et pain

Desserts

- Mini macaron maison chocolat noir AB Valrhona (Oriado)
- Petite chouquette
- Pièce sucrée du moment (exemple : pomme caramel ...)



Exemple de suppléments possibles :

Poisson : mousseline truite gel acidulé.....	+2.20e HT
Toast oeuf mimosa cornichon mayo.....	+1.50e HT
Mini burger boeuf AB France (ou VG) pain maison.....	+2.80e HT
Empanadas boeuf ou végétarien : maïs haricots rouges oignons)....	+2.00e HT
Feuilleté farce champignons cèpes	+1.90e HT
Comme un oeuf coque : œufs mimosa rilette truite et fromage frais, mouillette	+2.80e HT
Bol noix bio de Savoie (Le Clos des Franquettes) torréfiées au curry (500 grs).....	+20e HT

Personnalisez votre buffet !

Nous pouvons proposer sur devis d'autres pièces cocktails, selon vos besoins et envies. Prenez contact sur foudesaisons@gmail.com



Le plateau repas fou de saisons

A partir de 16,50€ HT

enTRée

Salade verte et tarte légumes de saison

PlAT formule froide (chaud possible en bocaux +1.50 euros et frais de livraison)

Boulettes végétariennes sauce ciboulette ail OU

Empanadas boeuf tomate oignons +1e HT

accompagnement

Quinoa petits pois raisins cebettes zestes citron riz rouge salade menthe OU perles Alpina

Duo desseRT

Mini macaron maison chocolat noir AB Valrhona (Oriado) + dessert du moment (exemple crumble fruits de saisons, ile flottante châtaigne etc.)

Exemple d'autres menus possibles : sur devis

Entrée : Oeuf mollet (La Motte S.) salade tuile parmesan truite fumée croûtons

Plat : mousseline truite gel acidulé OU mousseline poulet AB Ardèche Perles Alpina raisins, duxelle champignons cèpes...

photos de présentations sur le site www.foudesaisons.com

Chaque plateau est accompagné de pain, couverts, serviette.

Plateaux livrés pour une consommation immédiate après livraison.

TVA 10 % sur les plateaux repas / TVA 5.5 % sur les boissons

Plateau charcuterie Savoie et Isère

PLATEAU 8 PERSONNES ENVIRON 75 GRS PAR PERSONNE

PLATEAU Charcuterie AB / locale élevage plein air !

33 €HT

Mini pâté croûte

Saucisson sec

Terrine de campagne

Rillettes de poulet fumé AB (Ardèche)



(cocotte de diots chauds rondelles possible)

Plateau fromages Savoie et Isère



PLATEAU 8 PERSONNES ENVIRON 75 GRS PAR PERSONNE

Tomme La Tavaillarde meule de Savoie chèvre frais Bleu du Vercors

29 €HT

Plateau Raclette sur devis !

Accueil Café

A partir de 5.5 € HT



Café ou thé Jus de pommes bio local 1 cake citron ou muffin

Boissons

eau plate ou gazeuse

50 Cl : 1.80 € HT

1.5 L : 2.90 € HT

Ice tea AB ou coca AB

(Les Brasseurs Savoyards)

0.33 Cl : 3 € HT

bière blonde, bche. ou ambrée

(Les Brasseurs Savoyards)

0.33 Cl : 3.50 € HT



VINS BIO SAVOIE GIACHINO

Giac potes : vin rouge 19 e HT

Monfarina : vin blanc 19.50 e HT





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

Les buffets et 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 90 € HT
- Frais de livraison selon la commande et localisation
- Frais d'installation possible selon la commande

06 28 34 45 82

foudesaisons@gmail.com

www.foudesaisons.com



© création graphique : www.lisebatsalle.com

