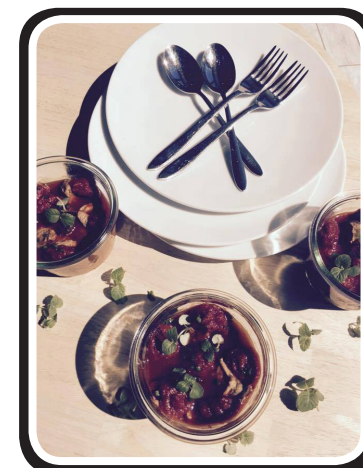


CHALET

“Il fera beau demain”

Happy factory

Le prêt-à-déguster gastronomique en bocal !



Start-up culinaire Happy factory

Happy factory réactualise le concept de restauration rapide haut de gamme à prix accessible en proposant une cuisine exclusivement composée de produits frais, savoureuse, sans additifs et sans conservateurs.



Direction de la production : *Michaël Arnoult*
 au guide Michelin 2017

Directeur général d'Happy factory et associé,
 Michaël Arnoult supervise chaque jour la production.



Nos thématiques

En accord avec les souhaits des consommateurs
 Happy factory propose des thématiques culinaires pour chaque bocal.

ÉQUILIBRE VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN PLAISIR

GÉLATINEVÉGÉTALE



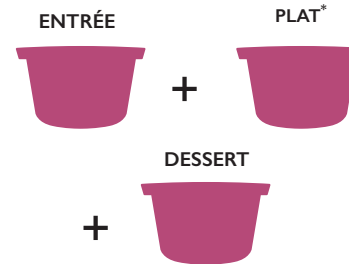
Un concept expertisé par le médecin nutritionniste,
 le Docteur Patricia Marsaud, chaque semaine.

Patricia Marsaud participe au projet depuis 2014 ; son enthousiasme communicatif contribue au lien indispensable : alimentation/santé.

Les Formules

24 € 50

VILLARD



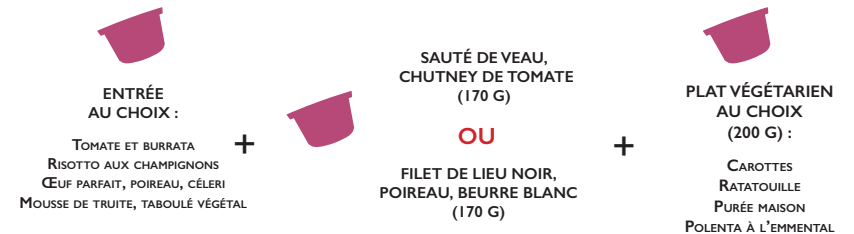
* À choisir parmi :

- Parmentier de bœuf
- Risotto aux champignons
- Crozets, jambon, fromage
- Perles de poisson, sauce citron
- Salade de quinoa, tomate, agrumes
- Salade de quinoa, crevette, agrumes

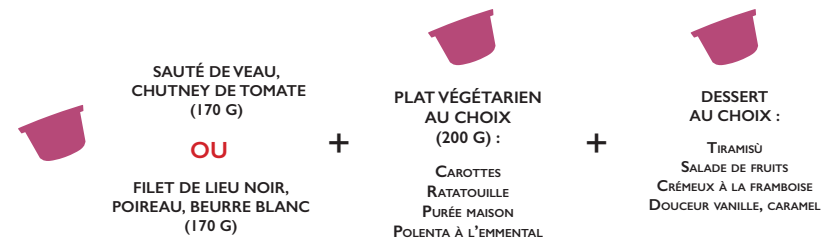


ALPE D'HUEZ

24 € 50



Supplément dessert : 5 €



Supplément entrée : 5 €



Notre carte du moment

Entrées :

Mousse de truite

•

Tomate et burrata

•

Risotto aux champignons

•

Œuf parfait, poireau, céleri

Plats :

Perles de poisson

•

Parmentier de bœuf

•

Crozets, jambon, fromage

•

Risotto aux champignons

•

Salade de quinoa, crevette, agrumes

•

Salade de quinoa, tomate, agrumes

•

Sauté de veau, chutney de tomate

•

Filet de Lieu Noir, poireau, beurre blanc



Notre carte du moment

Plats végétariens :

Ratatouille

•

Purée maison

•

Happy carotte

•

Polenta à l'emmental

Desserts :

Tiramisù

•

Salade de fruits

•

Douceur vanille caramel

•

Crèmeux à la framboise