FENOUIL

VOUS AVEZ UNE IDÉE, ON S'OCCUPE DE LA RÉALISER !







UNE HISTOIRE AVANT FENOUIL

DANAE, co- fondatrice & cheffe, a toujours été passionnée par la saisonnalité des produits, la découverte de nouvelles saveurs et d'associations gourmandes et inédites.
La cheffe a perfectionné son apprentissage de la cuisine légumière auprès du Chef triplement étoilé Alain Passard, son mentor, pour qui elle a travaillé 5 ans.



Chez FENOUIL, nous composons notre carte au gré de ce que les saisons ont à nous offrir. Nous restons ainsi attentifs au meilleur de chaque produit pour composer des mariages de saveurs inspirants et élégants. A la fin de chaque saison, ces parfums s'effacent pour laisser place aux suivants.

FENOUIL c'est :

- une cantine qui propose des plats réconfortants, gourmands & sains
- des plats cuisinés chaque jour sur place avec des produits frais et de saison
- une carte qui change toutes les semaines, accessible à tout le monde
- Une cuisine faite avec amour, remplie de couleurs, de parfums et de saveurs









Nos services

- Box à emporter
- Grand plats à partager
- Pièces cocktails
- Petit déjeuner
- Cantine quotidienne

À emporter ou en livraison

& scénographie



Nos engagements

- Sensibiliser nos clients aux impacts de leurs choix sur l'environnement et le bien-être
- Transparence totale sur l’origine de nos produits
- Travailler seulement avec des fournisseurs de confiance qui partagent nos valeurs, un maximum en directeur producteur / Amélioration énergétique
- Recyclage des déchets (emballages, bouteilles verres, restes alimentaires…)
- Utilisation à 100% de nos produits végétaux (fânes pour des huiles, épluchures pour des bouillons, fruits mûrs pour des confitures…)
- Utilisation de produits frais et de saison / Réduction empreinte carbone
- Suppression du plastique dans notre restaurant





LA TEAM FENOUIL



ANTOINE
Co-fondateur & directeur commercial



DANAE
CEO & cheffe cuisinie



SARA
Co-fondatrice & directrice comm/ marketing

Ça vous tente de manger en pleine conscience une cuisine vivante et de saison ?

Antoine
06 86 91 63 58
vignalantoinez@gmail.com

Danae
06 63 90 60 39
ddelacochetiere@gmail.com

Sara
06 95 67 06 34
saradelacochetiere1@gmail.com





