

COLLECTION PRINTEMPS ÉTÉ 2024

# TRAITEUR

SOLIDAIRE



LA FERME DES  
POSSIBLES






## **NOTRE MISSION**

Accompagner  
les plus  
vulnérables,  
alimenter des  
territoires  
durables.

# NOS 15 ENGAGEMENTS




## NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ

- Production de fruits et légumes biologiques (label AB)  à La Ferme des Possibles à Stains (93).
- Des ingrédients sélectionnés pour leurs goûts et leurs labels de qualité (AOC, AOP, MSC).
- Achat local et responsable avec des fournisseurs régionaux et du commerce équitable.
- Haute sécurité alimentaire avec un agrément sanitaire, la traçabilité des produits et des contrôles réguliers par un laboratoire.
- Une équipe de professionnels disponible, réactive et à votre écoute.



## NOS ENGAGEMENTS SOCIAUX

- Accompagner vers l'emploi 30 salariés en insertion et en situation de handicap/an.
- Une épicerie biologique et solidaire avec des prix accessibles pour les quartiers de la politique de la ville.
- Des activités et ateliers solidaires autour de la nature et de l'alimentation durable pour des personnes vulnérables.
- Une coopérative d'intérêt collectif à but non lucratif.
- Agrément Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale (label ESUS)  et agrément Entreprise d'Insertion (EI).



## NOS ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX

- Une production dans un bâtiment d'exploitation bioclimatique et sobre en énergie.
- Réduction de notre empreinte carbone de 3 % par an jusqu'à 2030.
- Objectif zéro déchet, zéro plastique et valorisation des déchets alimentaires.
- Installation de ruches pour lutter contre la disparition des abeilles et produire du miel local et biologique.
- Plantation d'arbres fruitiers et développement de la biodiversité à La Ferme des Possibles.





La coopérative La Ferme des Possibles accompagne vers l'emploi chaque année une trentaine de personnes en situation d'exclusion sociale et en situation de handicap, autour d'une boucle alimentaire locale, durable et solidaire, au service des plus vulnérables et des territoires.

De la ferme urbaine à la formule dej', de la formation à l'affirmation, de l'expérimentation à l'expérience, notre coopérative ouvre le champ des possibles en transformant les besoins en ressources.

La Ferme des Possibles du Bois Moussay est une ferme agricole biologique et pédagogique, de 1,3 hectare, située à 10 kilomètres de Paris, dans la commune de Stains en Seine-Saint-Denis.

Elle abrite le siège et l'ensemble des activités de la coopérative : production agricole, restauration traiteur, ateliers pédagogiques et événements.







# SOMMAIRE

## ALIMENTATION DURABLE AU BUREAU

**07**

Corbeilles de fruits, pauses vitaminées, coffrets gourmands, notre offre composée de produits sains et durables vous permettra de prendre soin de vos collaborateurs.

## CARTE TRAITEUR

**13**

Petit-déjeuners, jarbox, plateaux-repas, cocktails déjeunatoires, buffets etc. notre offre traiteur répondra à tous vos besoins.

## LOCATION D'ESPACES ET ÉVÉNEMENTS

**43**

Salles de réunion, serre événementielle et tente de réception, seront parfaites pour organiser votre événement d'entreprise, dans un cadre naturel et atypique.

## LE RESTAURANT DES POSSIBLES

**48**

Réunissez vos collaborateurs autour d'un déjeuner savoureux, réalisé par notre chef cuisinier. Une cuisine authentique, dans un cadre atypique.

## ATELIERS ET VISITES

**50**

Visites, ateliers agriculture urbaine, alimentation durable ou encore bien-être, notre offre d'animations donnera du sens à votre team building.





DURABLE ET SOLIDAIRE DE LA GRAINE À L'ASSIETTE

## **DONNONS DU SENS AU GOÛT**

Acteur de l'Économie Sociale et Solidaire, notre service traiteur vous offre une expérience culinaire inédite, tout en valorisant l'insertion professionnelle de personnes en situation de handicap et de personnes vulnérables.

Une cuisine solidaire et authentique, réalisée avec des produits frais et de saison, dans la pure tradition traiteur et dans une approche écoresponsable.

Des recettes concoctées avec soin par nos chefs cuisiniers et leurs équipes en insertion, pour vous proposer un service traiteur engagé à la hauteur de vos exigences et de vos événements d'entreprise.

Offrez à vos collaborateurs une expérience professionnelle inoubliable et responsable avec La Ferme des Possibles.



# NOS CORBEILLES DE FRUITS AU BUREAU

---

Composées de fruits locaux, biologiques, de qualité et de saison, nos corbeilles de fruits sont livrées directement au bureau, pour le bien-être de vos collaborateurs.



# CORBEILLES DE FRUITS AU BUREAU

**NOTRE CONCEPT :** Bien-être, développement durable et solidarité.

1. Des fruits frais, de saison, locaux, et biologiques, pour garantir bien-être, plaisir et vitamines à vos collaborateurs.
2. Une production de fruits biologiques à la ferme et des corbeilles réalisées et livrées par des salariés en insertion et en situation de handicap, dans une démarche éco-responsable.
3. Des corbeilles tissées à la main en paille et plastique recyclé par un collectif de femmes sénégalaises, dans une démarche de commerce équitable.
4. Pour chaque corbeille de fruits annuelle, la plantation d'un arbre en Seine-Saint-Denis est réalisée.
5. 100 % des bénéfices finance notre ferme pédagogique à Stains.



## TARIFS DE NOS ABONNEMENTS

Flexibles et sans engagement

- |                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| • Corbeille de 5 kg              | 35,00 € HT |
| • Corbeille de 8 kg              | 50,00 € HT |
| • Corbeille de 12 kg             | 75,00 € HT |
| • Bocal de fruits secs bio 600 g | 25,00 € HT |



# PAUSES VITAMINÉES AU BUREAU

Mini-viennoiseries, snacks sains et gourmands, fruits frais, bocaux de fruits secs, boissons biologiques chaudes et froides, offrez à vos collaborateurs une pause vitaminée quotidienne, composée d'un large choix de produits biologiques et responsables.



# PAUSE VITAMINÉE AU BUREAU

Chaque jour, nos salariés en insertion et en situation de handicap approvisionnent vos espaces en libre-service pour vos collaborateurs.

## NOS BOISSONS CHAUDES BIOLOGIQUES

- Café grain ou café moulu biologique Malongo
- Thés et infusions biologiques Malongo

## NOS BOISSONS FROIDES BIOLOGIQUES

- Jus d'orange, jus de pomme, jus de fruits en verre ou en cubis  
Le verger de la reinette
- Lait d'amandes, de soja ou animal

## NOS ENCAS

- Céréales
- Biscuits artisanaux
- Viennoiseries

## YAOURTS ET COMPOTES

- Compote
- Yaourt
- Fromage blanc



## FRUITS FRAIS ET FRUITS SECS

- Corbeilles de fruits frais, de saison, locaux et biologiques et issus du commerce équitable
- Bocaux de fruits secs biologiques

[Contactez nous pour un devis sur mesure](#)



# PRODUITS DE LA FERME

---

Découvrez nos produits 100 % biologiques issus de notre exploitation agricole en Seine-Saint-Denis, cultivés et récoltés avec passion par nos agriculteurs urbains en situation de handicap.





# PRODUITS DE LA FERME

**MIEL DE FLEURS BIO 230 G 10,00 €**

Notre miel a été médaille d'or en 2021 et médaille d'argent en 2022



## CONFITURES ET VELOUTÉS BIO

- Pommes cannelle 230 g 5,00 €
- Prunes 230 g 5,00 €
- Velouté de courgettes 3,00 €

**COFFRETS CADEAUX OU TOTE BAGS 25,00 € ÉCO-RESPONSABLES ET SOLIDAIRES**

3 produits à choisir parmi la sélection suivante :

- Pot de miel bio fait avec nos ruchers (125 g)
- Pot de confiture bio pommes cannelle (135 g)
- Pot de confiture bio prunes (135 g)
- Thé de Noël bio (70 g)
- Ballotin de chocolats bio (100 g)
- Ballotin de fruits secs bio (100 g)
- Sachet de lavande (80 g)
- Jus de pomme bio local (25 cl)



**POUR 1 COFFRET ACHETÉ, 10 % DES BÉNÉFICES SONT REVERSÉS DIRECTEMENT À LA FERME PÉDAGOGIQUE.**



# NOS PETITS-DÉJEUNERS

---

Biologiques et savoureux, nos petits-déjeuners composés de jus de fruits, thé, café et mini-viennoiseries, sont parfaits pour faire le plein d'énergie lors de vos réunions et événements d'entreprise. Confectionnés et livrés par nos salariés en insertion et en situation de handicap.





# LIVRAISON DE PETITS-DÉJEUNERS

## PETITS-DÉJEUNERS BIO

10,00 € HT/pers

Exemple pour 10 personnes

- 20 mini viennoiseries  
(2 mini viennoiseries par personne)
- 1 jus d'orange bio 75 cl  
Le Verger de la Reinette
- 1 jus de pomme bio 75 cl  
Le Verger de la Reinette
- 1 L de café bio en thermos Malongo
- 1 L d'eau chaude et un assortiment  
de 5 thés bio Malongo
- Fournitures biodégradables



## LES PETITS PLUS

- |                                 |        |   |         |
|---------------------------------|--------|---|---------|
| • Eau de source en carton 50 cl | 2,00 € | • Eau gazeuse Badoit 1 L                      | 3,00 €  |
| • Eau gazeuse Badoit 50 cl      | 2,00 € | • Bouteille en verre Évian 1 L                | 4,00 €  |
| • Eau de source Évian 1,5 L     | 3,00 € | • Bouteille en verre Badoit 1 L               | 4,00 €  |
|                                 |        | • Thermos chocolat chaud BIO pour 5 personnes | 20,00 € |

## LES PETITS PLUS SUCRÉS

- |  |         |
|--|---------|
| • Plateau de 24 mini viennoiseries               | 40,00 € |
| • Brioche 8 parts                                | 20,00 € |
| • Plateau de 8 madeleines                        | 20,00 € |
| • Plateau de fruits bio 2 kg                     | 15,00 € |
| • Brochettes de fruits bio (par paire)           | 3,00 €  |
| • Verrine individuelle : salade de fruits bio    | 3,50 €  |
| • Verrine individuelle : fromage blanc et muesli | 3,50 €  |
| • Yaourt artisanal nappé aux fruits              | 2,50 €  |

**CONTACTEZ-NOUS POUR VOS PETITS-DÉJEUNERS SUR-MESURE**



# NOS GOÛTERS GOURMANDS

---

Offrez à vos collaborateurs un petit moment de douceur, avec une pause gourmande bien méritée. Une délicieuse sélection de petits fours sucrés savoureux, qui égayera vos goûters en entreprise.





# LIVRAISON DE GOÛTERS GOURMANDS

## GOÛTERS GOURMANDS

Exemple pour 10 personnes

10,00 € HT/pers

- 30 petits fours sucrés  
(3 petits fours sucrés par personne)
- 1 jus de pomme bio  
Le Verger de la Reinette
- 1 jus de fruits bio  
Le Verger de la Reinette
- 1 L de café bio en thermos Malongo
- 1 L d'eau chaude et un assortiment  
de 5 thés bio Malongo
- Fournitures biodégradables



## LES PETITS PLUS

- |                                 |        |   |         |
|---------------------------------|--------|---|---------|
| • Eau de source en carton 50 cl | 2,00 € | • Eau gazeuse Badoit 1 L                      | 3,00 €  |
| • Eau gazeuse Badoit 50 cl      | 2,00 € | • Bouteille en verre Évian 1 L                | 4,00 €  |
| • Eau de source Évian 1,5 L     | 3,00 € | • Bouteille en verre Badoit 1 L               | 4,00 €  |
|                                 |        | • Thermos chocolat chaud BIO pour 5 personnes | 20,00 € |

## LES PETITS PLUS SUCRÉS

- |  |         |
|--|---------|
| • Plateau de 35 cannelés                         | 45,00 € |
| • Plateau de 42 mini muffins                     | 50,00 € |
| • Plateau de 40 macarons                         | 60,00 € |
| • Cake au citron 8 parts                         | 20,00 € |
| • Cake marbré 8 parts                            | 20,00 € |
| • Plateau de 8 gaufres liégeoises                | 20,00 € |
| • Plateau de 8 donuts assortis                   | 20,00 € |
| • Plateau de 8 madeleines                        | 20,00 € |
| • Saladier de bonbon 1 kg                        | 30,00 € |
| • Plateau de fruits bio 2 kg                     | 15,00 € |
| • Brochettes de fruits bio (par paire)           | 3,00 €  |
| • Verrine individuelle : salade de fruits bio    | 3,50 €  |
| • Verrine individuelle : fromage blanc et muesli | 3,50 €  |
| • Yaourt artisanal nappé aux fruits              | 2,50 €  |



# NOS PANIERS-REPAS

---

Facilitez-vous la vie et faites-vous livrer vos paniers-repas pour vos événements d'entreprise. Des salades et des sandwiches gourmands, préparés à la commande, parfaits pour s'adapter au rythme de vos événements.



# NOS PANIERS-REPAS

## SALADE – DESSERT

Prix HT

15,00 €

### LES SALADES

- **La Penne au thon**  
Pennes, poivronnade, thon et olives
- **La salade Caesar**  
Salade, tomates, poulet, œuf, parmesan et croutons
- **La Grecque au melon**  
Sucrine, tomates, concombre, melon, oignons rouges, poivron et fêta



## SANDWICH – DESSERT

Prix HT

15,00 €

### LES SANDWICHS

- **Le Suédois thon**  
Thon mayonnaise et crudités
- **Le Wrap poulet**  
Guacamole, poulet, oignons rouges et salade
- **Le Bretzel bœuf**  
Mayonnaise Savora, bacon de bœuf, pickles d'oignons rouges, tomates et salade
- **La Focaccia végétarienne**  
Yaourt grec menthe, aubergines grillées, tomates et salade

### LES DESSERTS

- **Panna cotta**  
Au caramel beurre salé
- **Fruits coupés**  
Fruits de saison
- **Cookie**  
Matcha chocolat blanc

---

EMBALLAGES ET FOURNITURES ÉCO-RESPONSABLES



# NOS JARBOX

---

Préparée avec le plus grand soin, notre offre de jarbox composée de recettes exquises, vous permet de bénéficier d'un service de grande qualité et respectueux de l'environnement, pour une pause déjeuner rapide et savoureuse.





# NOS JARBOX

## MENU JARBOX

Minimum 10 personnes - kit de fournitures réutilisables fourni

22,00 € HT/pers



### LE POULET

- **Entrée**  
Houmous de carottes et pickles de légumes
- **Plat**  
Poulet thaï, nouilles et légumes sautés
- **Dessert**  
Fromage blanc au caramel beurre salé



### LE VEGGIE

- **Entrée**  
Dés de melon, pastèque et fêta au pesto
- **Plat**  
Dahl de lentilles et pois chiches aux légumes du moment
- **Dessert**  
Perles du japon au lait de coco, ananas et passion



# NOS JARBOX

## MENU JARBOX

Minimum 10 personnes - kit de fournitures réutilisables fourni

22,00 € HT/pers



### LE POISSON

- **Entrée**

Tartare de courgettes, tomates confites et billes de mozzarella

- **Plat**

Crevettes sautées au curry rouge, riz basmati et légumes sautés

- **Dessert**

Crème citron et son sablé



### LE BOEUF

- **Entrée**

Taboulé de quinoa à la menthe

- **Plat**

Polenta crémeuse aux olives et son effiloché de bœuf

- **Dessert**

Crumble de fruits d'été



# NOS PLATEAUX-REPAS

Notre offre de plateaux-repas vous fait la promesse d'une pause déjeuner savoureuse et engagée, directement livrés sur votre lieu de travail pour vos réunions.



# NOS PLATEAUX-REPAS

## LES CLASSIQUES

25,00 € HT/pers

Minimum 10 personnes - kit de fournitures réutilisables fourni

## LE FERMIER

- Piquillos et ricotta sur lit de pousses d'épinards
- Filet de poulet jaune, crème de poivrons et polenta, sucrose à la graine de moutarde
- Fromage
- Tartelette chocolat



## LE BOUCHER

- Focaccia, légumes grillés et roquette
- Onglet de bœuf, tombée d'oignons rouges, pommes de terre confites au thym et poêlée de légumes
- Fromage
- Perles du japon au lait de coco, mangue et ananas



## LE VÉGÉTARIEN

- Salade grecque de melon et pastèque, pesto de roquette
- Dahl de lentilles beluga et sa mélodie de légumes
- Fromage
- Fraises ou abricots en tiramisu (selon la saison)

## LE MARIN

- Chutney de mangue et ananas, crevettes au piment d'Espelette
- Dos de cabillaud safrané, écrasé de pommes de terre et légumes du potager
- Fromage
- Savarin lemon curd et brisures de meringue



# NOS PLATEAUX-REPAS



## LES PRESTIGES

35,00 € HT/pers

Minimum 10 personnes - kit de fournitures réutilisables fourni



## LE BOUCHER

- Bresaola, pétales de melon et copeaux de parmesan
- Filet de veau vittello tonnato, pommes de terre rattes et légumes du moment
- Fromage AOP
- Cheesecake exotique

## LE FERMIER

- Tartare de crabe, mangue et avocat
- Magret de canard rôti au miel, purée de patates douces, fèves et haricots verts
- Fromage AOP
- Carré rocher chocolat noisette

## LE MARIN

- Gambas rôties, purée de patates douces et tagliatelles de carottes
- Eclat de saumon mariné au gingembre, fenouil mariné au citron et taboulé de céréales
- Fromage AOP
- Macaron framboise

## LE VÉGÉTARIEN

- Focaccia aubergines fumées et chèvre frais
- Lentilles beluga, œufs pochés et pickles de légumes
- Fromage AOP
- Tiramisu framboise



# NOS BUFFETS

---

Une cuisine simple, savoureuse et de saison, préparée avec passion par nos chefs cuisiniers et leur équipe en insertion, qui mettra vos sens en éveil. Une combinaison parfaite de saveurs et de couleurs.





# NOS BUFFETS

10 personnes au minimum

## LE CLASSIQUE

Kit de fournitures réutilisables

(couverts, assiettes, gobelets, serviettes éco-responsables)

22,00 € HT/pers

3,00 € HT/pers

## LES ENTRÉES

- Bruschetta ricotta ciboulette et tomates rôties à l'ail
- Salade aux 2 courgettes et tomates confites
- Rillettes de thon au cream cheese et son croûton



## LES PLATS

- Filet de poulet coco et curry rouge
- Brochette de saumon au citron vert et gingembre
- Salade de lentilles béluga et halloumi



## LES ACCOMPAGNEMENTS

- Radiatori au gorgonzola
- Salade grecque au melon
- Salade de pommes de terre haddock

## PAIN

## ASSORTIMENT DE SAUCES

## LES DESSERTS

- Panna cotta caramel beurre salé
- Savarin lemon curd et brisures de meringue
- Tartelette chocolat
- Dessert du moment

## LES PETITS PLUS

- Le plateau de charcuterie (20 personnes)
- Le plateau de fromages AOP (20 personnes)

50,00 € HT

50,00 € HT

# NOS BUFFETS

10 personnes au minimum



## LE PRESTIGE

Kit de fournitures réutilisables

(couverts, assiettes, gobelets, serviettes éco-responsables)

32,00 € HT/pers

3,00 € HT/pers

## LES ENTRÉES

- Focaccia toastée ricotta et légumes grillés
- Tartelette stick fromage frais et légumes verts
- Chutney de mangue et ananas, crevettes au piment d'Espelette



## LES PLATS

- Dos de cabillaud au pesto de roquette
- Onglet de bœuf et fondue d'échalotes
- Légumes farcis aux céréales

## LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre sauce raifort
- Fusillis aux poivrons, tomates, fêta et pousses d'épinards
- Salade de tomates anciennes et mozzarella di bufala

## PAIN

## ASSORTIMENT DE SAUCES

## LES DESSERTS

- Eclair crème vanillée, abricots rôtis ou fraises (selon saison)
- Verrine façon fraisier
- Macaron mangue passion
- Carré rocher chocolat noisette



## LES PETITS PLUS

- Le plateau nordique (10 personnes)
- Le plateau du boucher (10 personnes)

60,00 € HT

60,00 € HT



# NOS COCKTAILS

---

Laissez-vous séduire par notre délicieuse offre de cocktails déjeunatoires et dînatrices, idéale pour sublimer vos événements d'entreprise et en faire un moment de plaisir et de convivialité.

# COCKTAIL LUNCH

## LE COCKTAIL LUNCH - SALÉ

22,00 € HT/pers

8 pièces au choix (6 salées et 2 sucrées)

- Mini pain bretzel légumes confits pesto
- Mini pain bretzel mayonnaise Savora pastrami
- Buns crudités
- Buns rôti de bœuf sauce tartare
- Buns poulet crudités
- Navette poulet curry
- Navette saumon fumé fenouil
- Navette rillettes de thon
- Navette fromage ail et fines herbes
- Petit pain brioché aux crevettes
- Briochin fromage frais
- Briochin caviar de poivrons
- Briochin houmous
- Pain suédois saumon fumé
- Pain suédois rillettes de maquereau
- Club poulet curry
- Club thon
- Club tapenade cream cheese

### Verrines salées

- Verrine de patates douces et crumble de noix de pécan
- Taboulé de quinoa à la mangue

## COCKTAIL LUNCH - SUCRÉ

- Tartelette framboise pistache
- Tartelette aux pommes
- Tartelette au chocolat
- Mini cheesecake clémentine de Corse et basilic
- Cannelé
- Chou

### Brochettes

- Brochette de légumes grillés
- Brochette de bœuf

### Verrines sucrées

- Panna cotta caramel beurre salé
- Verrine façon fraisier





# COCKTAILS

## LE TOUT SALÉ - 5 PIÈCES SALÉES

13,00 € HT/pers

Minimum 25 personnes



### Canapés - 3 Pièces

- Puzzle de saumon fumé au citron vert
- Moelleux tomate, houmous de fèves
- Le carré raifort, ciboulette, tomate cerise
- Club brioché crabe et crevette
- La coppa au poivre et noix
- Fleur de blinis, crevette
- Gaufre au chorizo



### Pain Surprise Gourmand - 2 Pièces

- Saumon fumé, beurre citron
- Mousse de canard et chutney d'oignons
- Délice d'olive noire, tomate marinée
- Crème de Beaufort
- Brie, camembert, figues, noisettes

## LE TOUT SUCRÉ - 5 PIÈCES SUCRÉES

13,00 € HT/pers

Minimum 25 personnes



### Petits fours sucrés - 3 Pièces

- Madeleine citron intense
- Croquant feuilletine coco
- Biscuit cacao, banane pécan
- Financier fraise pistache
- Croquant pistache griotte
- Danois framboise litchi
- Moelleux caramel poire
- La pomme caramel

# COCKTAILS



## Macaron Végétal - 2 Pièces

- Cassis, vanille et citron vert, chocolat et café, framboise et rose, fruit de la passion

## LE SALÉ SUCRÉ - 5 PIÈCES SALÉES ET SUCRÉES

13,00 € HT/pers

Minimum 25 personnes



## Canapés - 3 Pièces

- Puzzle de saumon fumé au citron vert
- Moelleux tomate, houmous de fèves
- Le carré raifort, ciboulette, tomate cerise
- Club brioché crabe et crevette
- La coppa au poivre et noix
- Fleur de blinis, crevette
- Gaufre au chorizo



## Petits fours sucrés - 2 Pièces

- Madeleine citron intense
- Croquant feuilletine coco
- Biscuit cacao, banane pécan
- Financier fraise pistache
- Croquant pistache griotte
- Danois framboise litchi
- Moelleux caramel poire
- La pomme caramel



# COCKTAILS

## COCKTAIL 9 PIÈCES

Minimum 25 personnes

22,00 € HT/pers

### Canapés - 3 Pièces

- Puzzle de saumon fumé au citron vert
- Moelleux tomate, houmous de fèves
- Le carré raifort, ciboulette, tomate cerise
- Club brioché crabe et crevette
- La coppa au poivre et noix
- Fleur de blinis, crevette
- Gaufre de chorizo

### Pain Surprise Gourmand - 2 Pièces

- Saumon fumé, beurre citron
- Mousse de canard et chutney d'oignons
- Délice d'olive noire, tomate marinée
- Crème de Beaufort
- Brie, camembert, figes, noisettes

### Briochin - 1 Pièce

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale

### Petits fours sucrés - 2 Pièces

- Madeleine citron intense
- Croquant feuilletine coco
- Biscuit cacao, banane pécan
- Financier fraise pistache
- Croquant pistache griotte
- Danois framboise litchi
- Moelleux caramel poire
- La pomme caramel



### Macaron Classique - 1 Pièce

- Vanille, pistache, café, framboise, citron, chocolat

# COCKTAILS

## COCKTAIL 12 PIÈCES

30,00 € HT/pers

Minimum 25 personnes

### Canapés - 4 Pièces

- Puzzle de saumon fumé au citron vert
- Moelleux tomate, houmous de fèves
- Le carré raifort, ciboulette, tomate cerise
- Club brioché crabe et crevette
- La coppa au poivre et noix
- Fleur de blinis, crevette
- Gaufre de chorizo

### Briochin - 1 Pièce

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale

### Petits fours sucrés - 3 Pièces

- Madeleine citron intense
- Croquant feuilletine coco
- Biscuit cacao, banane pécan
- Financier fraise pistache
- Croquant pistache griotte
- Danois framboise litchi
- Moelleux caramel poire
- La pomme caramel

### Pain Surprise Gourmand - 2 Pièces

- Saumon fumé, beurre citron
- Mousse de canard et chutney d'oignons
- Délice d'olive noire, tomate marinée
- Crème de Beaufort
- Brie, camembert, figes, noisettes

### Mini Blinis - 1 Pièce

- Noix de pétoncle et fromage frais citron
- Cube de saumon fumé

### Macaron Classique - 1 Pièce

- Vanille, pistache, café, framboise, citron, chocolat





# COCKTAILS

## COCKTAIL 15 PIÈCES

38,00 € HT/pers

Minimum 25 personnes

### Canapés - 4 Pièces

- Puzzle de saumon fumé au citron vert
- Moelleux tomate, houmous de fèves
- Le carré raifort, ciboulette, tomate cerise
- Club brioché crabe et crevette
- La coppa au poivre et noix
- Fleur de blinis, crevette
- Gaufre de chorizo

### Brochettes salées - 2 Pièces

- Saumon, mozzarella, melon
- Mozzarella tomate confite et ruban de courgette
- Bresaola, piquillos, courgette marinée

### Petits fours sucrés - 3 Pièces

- Madeleine citron intense
- Croquant feuilletine coco
- Biscuit cacao, banane pécan
- Financier fraise pistache
- Croquant pistache griotte
- Danois framboise litchi
- Moelleux caramel poire
- La pomme caramel

### Le Cube - 2 Pièces

- Mascarpone au saumon fumé
- Houmous de lentilles corail et carotte

### Mini Blinis - 1 Pièce

- Noix de pétoncle et fromage frais citron
- Cube de saumon fumé

### Briochin - 1 Pièce

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale



### Macaron Classique - 1 Pièce

- Vanille, pistache, café, framboise, citron, chocolat

### Mini crêpe - 1 Pièce

- Nutella
- Confiture de framboises

# COCKTAILS

## LES PLATEAUX SALÉS

prix HT



## LE CANAPÉ GOURMAND

50 pièces

100,00 €

Puzzle de saumon fumé au citron vert. Moelleux tomate, houmous de fèves. Le carré raifort, ciboulette, tomate cerise. Club brioché crabe et crevette. La coppa au poivre et noix. Fleur de blinis, crevette. Gaufre de chorizo.

## TENTATION

24 pièces

75,00 €

Cubik de foie gras à la poire. Galette au poulet vegan. Croq radis vert, bresaola, basilic. Gambas tandoori, crème citron ananas. Cookie chèvre mangue et fruits de la passion. Le croquant bio lentilles jaunes et crevette. Jeu de cèpes. Ruban de jambon de la forêt noire et mikado de légumes.



## LE PAIN GOURMAND AUX 5 SAVEURS

50 pièces

90,00 €

Saumon fumé, beurre citron. Mousse de canard et chutney d'oignons. Délice d'olive noire, tomate marinée. Crème de Beaufort. Brie, camembert, figues, noisettes.



# COCKTAILS

## LES PLATEAUX SALÉS

prix HT

### LE CRAZY BAGEL

48 pièces **80,00 €**

Bagels graines au pastrami fromage moutarde à l'ancienne. Bagels oignons frits au cheddar fromage aromatisé tzatziki mayonnaise. Bagels sésame au poulet oignon Grana Padano. Bagels pavot au saumon fromage ciboulette.

### MINI TORTILLAS

48 pièces **80,00 €**

Fromage de chèvre, poulet, jambon Serrano et saumon fumé.

### BROCHETTES « SAVEURS »

30 pièces **90,00 €**

Mozzarella, tomates confites, ruban de courgette. Comté, figue, raisin.

### MINI NAVETTES GARNIES

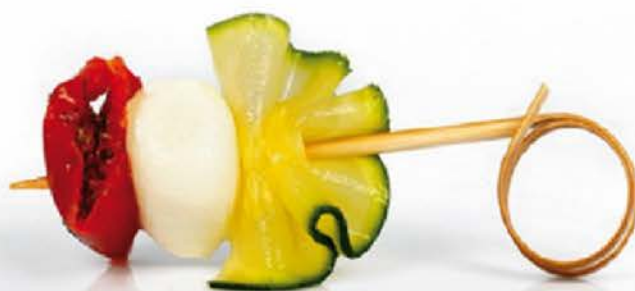
48 pièces **60,00 €**

Rillettes aux deux saumons. Fromage ail et fines herbes. Courgettes grillées et fromage au basilic.

### MINI CLUBS SANDWICHES

40 pièces **60,00 €**

Poulet tikka sur pain aux épinards, tzatziki sur pain nordique, poivrons tomates sur pain au noix, avocats tomates sur pain à la tomate.



# COCKTAILS

## LES PLATEAUX SUCRÉS

prix HT

### LA GOURMANDISE SUCRÉE

48 pièces **100,00 €**

Madeleine citron intense. Croquant feuilletine coco. Biscuit cacao, banane pécan. Financier fraise pistache. Croquant pistache griotte. Danois framboise litchi. Moelleux caramel poire. La pomme caramel.



### MIGNARDISE SUCRÉE

40 pièces **70,00 €**

5 choux parfum vanille, 5 tartelettes chocolat orange, 5 macarons café, 5 tartelettes citron chocolat, 5 savarins fraise, 5 choux framboise, 5 tartelettes framboise, 5 carolines chocolat.

### LE MACARON VARIÉ

40 pièces **60,00 €**

### LE MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT

35 pièces **55,00 €**

### LE MINI CANNELÉ

35 pièces **45,00 €**

### LE CRÊPIER

24 pièces **50,00 €**

### MINI DONUTS

48 pièces **50,00 €**



### MINI MUFFINS SUCRÉS

42 pièces **50,00 €**



# NOS BOISSONS

Café, thé et jus de fruits biologiques « La Ferme des Possibles », les incontournables softs traditionnels seront un petit plus pour accompagner vos événements solidaires.



# NOS BOISSONS

## LA PAUSE CAFÉ BIO MALONGO

prix HT/pour 6 pers. **20,00 €**

- 1 thermos de café 1 L
- 6 gobelets café 10 cl
- 6 dosettes de sucre de canne bio
- 6 agitateurs
- 6 serviettes biodégradables

## LA PAUSE THÉ BIO MALONGO

prix HT/pour 5 pers. **20,00 €**

- 1 thermos d'eau chaude 1 L
- 5 sachets variés de thé bio
- 5 gobelets à thé 18 cl
- 5 dosettes de sucre de canne bio
- 5 agitateurs
- 5 serviettes biodégradables

## LA PAUSE CHOCOLATÉE BIO

prix HT/pour 5 pers. **20,00 €**

- 1 thermos de chocolat chaud 1 L
- 5 gobelets 18 cl
- 5 dosettes de sucre de canne bio
- 5 agitateurs
- 5 serviettes biodégradables

## SOFTS

prix HT

- Coca-Cola 1,25 L **4,00 €**
- Coca-Cola Zéro 1,25 L **4,00 €**
- Évian 1,5 L **3,00 €**
- Badoit 1 L **3,00 €**
- Eau de source en carton 50 cl **2,00 €**
- Badoit 50 cl **2,00 €**
- Bouteille en verre Évian 1 L **4,00 €**
- Bouteille en verre Badoit 1 L **4,00 €**

## JUS DE FRUITS BIO 75 CL LE VERGER DE LA REINETTE

prix HT **6,00 €**

- Orange bio
- Pomme bio
- Pomme cassis bio
- Pomme passion bio
- Philtre d'amour bio (pomme, thym  
cannelle, cassis, gingembre, menthe)





# LES BOISSONS

EN COLLABORATION AVEC *My events*

## LES VINS ET CRÉMANTS - PAUL BUECHER

prix HT

- |  |         |
|--|---------|
| • Riesling 2020                        | 16,00 € |
| • Gewurztraminer 2020                  | 17,00 € |
| • Grand cru HENGST Gewurztraminer 2020 | 21,00 € |
| • Crémant d'Alsace BRUT PRESTIGE       | 17,50 € |
| • Crémant d'Alsace BRUT PRESTIGE ROSE  | 17,50 € |
| • Crémant d'Alsace BRUT EMOTION        | 23,50 € |



## LES VINS - CHÂTEAU COUJAN

prix HT

- |   |         |
|---|---------|
| • IGP Pays d'Hérault Rouge Terrasses 2022 | 17,50 € |
| • AOP Saint-Chinian Le Rouge 2022         | 18,50 € |
| • AOP Saint-Chinian Blanc Bois Joli 2022  | 19,00 € |



## LES CHAMPAGNES - MAISON MALARD

prix HT

- |                             |         |
|-----------------------------|---------|
| • Brut excellence           | 42,00 € |
| • Blanc de noirs excellence | 50,00 € |

## LES VINS SANS ALCOOL - LE PETIT BÉRET

prix HT

- |                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| • Virgin Muscat Sans Alcool Bio | 12,00 € |
| • Virgin Rosé Sans Alcool       | 12,00 € |
| • Virgin Syrah Sans Alcool      | 12,00 € |



# LIVRAISONS & SERVICES

---

Notre équipe s'engage à vous fournir un service de livraison de qualité, adapté à votre besoin, et dans le respect des normes en vigueur de sécurité. Nos professionnels de services dévoués et expérimentés, vous font la promesse d'une prestation hors pair, pour la réussite de votre événement.





# LIVRAISONS FRIGORIFIQUES & SERVICES

Nos livraisons et services maîtres d'hôtel sont réalisés par des salariés en insertion et en situation de handicap, avec des véhicules frigorifiques responsables.

**Nous livrons tous les jours de 8h à 19h à Paris et en Île-de-France.**

## TARIFS LIVRAISONS

prix HT

• Zone 1 (75, 92 nord, 93, 95 est)	40,00 €
• Zone 2 (92 sud, 94, 95 centre, 93 est)	60,00 €
• Zone 3 (77 nord, 78 nord, 91 nord, 95 ouest)	80,00 €
• Zone 4 (78 sud, 91 sud)	100,00 €
• Zone 5 (77 sud etc.)	Sur devis

Tarif majoré le samedi **+50 %**

Tarif majoré les jours fériés et le dimanche **+100 %**

## TARIFS SERVICE MAÎTRE D'HÔTEL

prix HT

• Service maître d'hôtel 1 personne - vacation 6h	250,00 €
Heure supplémentaire par personne au service	50,00 €
• Service maître d'hôtel 2 personnes - vacation 6h	400,00 €
1 référent et 1 salarié en situation de handicap ou en insertion	
Forfait installation - 1h	50,00 €

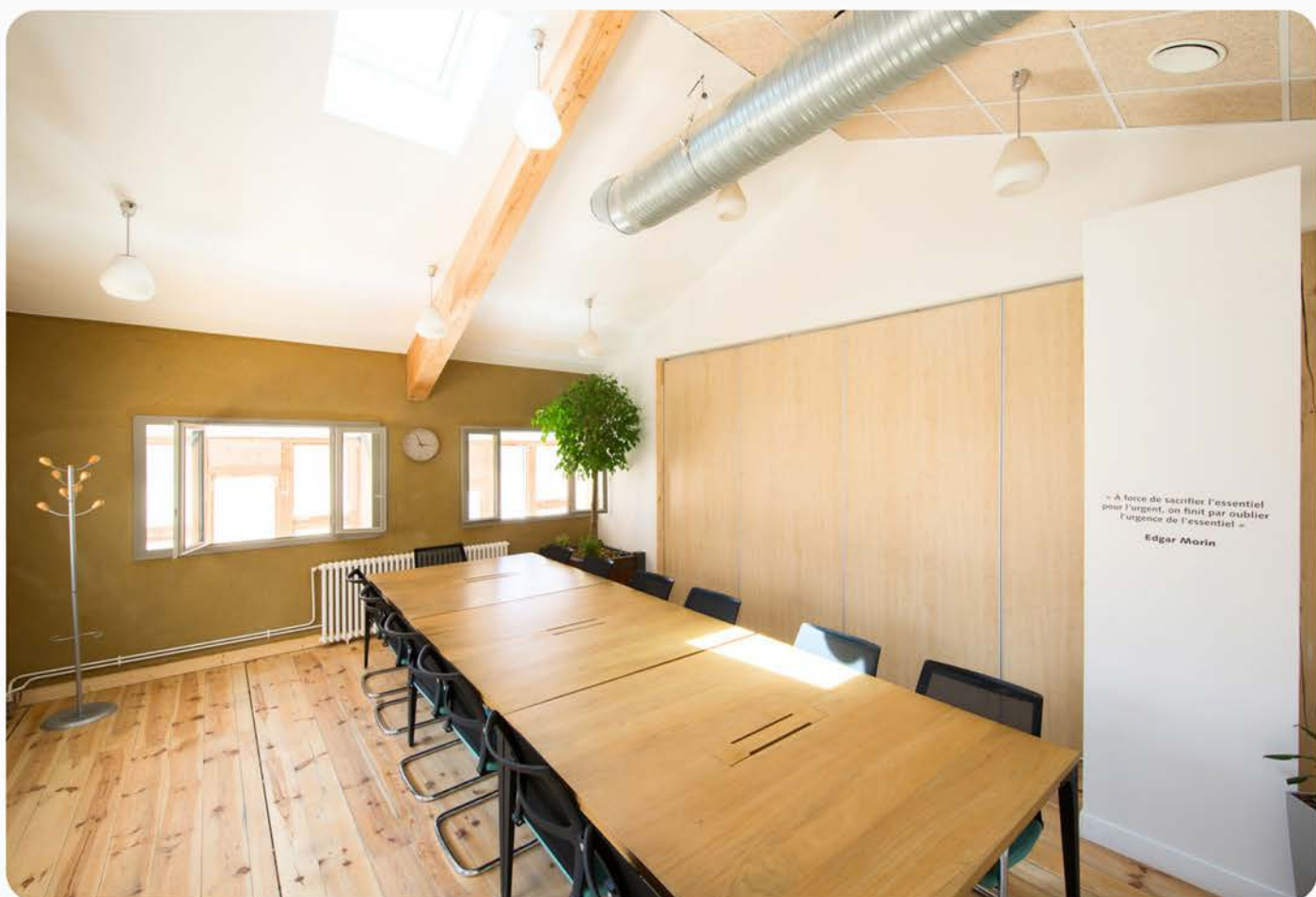
## TARIFS LOCATIONS

• Location de vaisselles et de matériels	Sur devis
• Livraison et récupération de matériels	Sur devis

# LOCATION D'ESPACES

Doté d'espaces d'accueil et d'échanges, notre bâtiment bioclimatique "Résilience" vous offre une expérience unique, dans un cadre apaisant, idéal pour renforcer les liens de vos équipes, tout en vous reconnectant avec la nature.





## SALLE DE RÉUNION EDGAR MORIN

“À force de sacrifier l'essentiel pour l'urgence, on finit par oublier l'urgence de l'essentiel”

**CAPACITÉ** : 15 personnes

**TARIF** : 300 € HT/jour

Possibilité de location à la demi-journée, à la journée ou sur plusieurs jours.

### ÉQUIPEMENTS :

- Connexion WI-FI et Internet
- Écran connecté
- Paperboard
- Sono, enceinte et micro
- Tables et chaises
- Parking et accès PMR

Avec une capacité de 15 personnes, la salle Edgar Morin vous offre un espace lumineux et cosy de 30 m<sup>2</sup>. Un service de restauration ou traiteur sur place est également disponible sur demande, pour vos petits-déjeuners, déjeuners et goûters à la ferme.



## SALLE DE RÉUNION ROSA PARKS

“Vous ne devez jamais avoir peur de ce que vous faites quand vous faites ce qui est juste”

**CAPACITÉ** : 30 personnes

**TARIF** : 500 € HT/jour

Possibilité de location à la demi-journée, à la journée ou sur plusieurs jours.

### ÉQUIPEMENTS :

- Connexion WI-FI et Internet
- Écran connecté
- Paperboard
- Sono, enceinte et micro
- Tables, chaises et lavabo
- Parking et accès PMR

Avec une capacité de 30 personnes, la salle Rosa Parks vous offre un cadre chaleureux et spacieux de 60 m<sup>2</sup>. Un service de restauration ou traiteur sur place est également disponible sur demande, pour vos petits-déjeuners, déjeuners et goûters à la ferme.





## LA SERRE ÉVÉNEMENTIELLE

**CAPACITÉ** : 200 personnes

**TARIF** : 1 500 € HT/jour

**FORFAIT INSTALLATION** : 250 € HT

Possibilité de location à la demi-journée, à la journée ou sur plusieurs jours.

### ÉQUIPEMENTS :

- Connexion WI-FI, Internet
- Écran connecté et électricité
- Espace pour Photobooth (en option)
- Sono, enceinte et micro
- Tables, chaises, mange-debout
- Comptoir à buffet et estrade
- Parking et accès PMR

Avec une capacité de 200 personnes, notre serre événementielle de 330 m<sup>2</sup> vous offre un cadre exceptionnel, idéal pour sublimer vos réceptions d'entreprise. Un service de restauration est également possible sur place : petit-déjeuner, déjeuner, buffet, cocktail, dîner etc.



## LA TENTE DE RÉCEPTION

**CAPACITÉ** : 120 personnes

**TARIF** : 1 000 € HT/jour

**FORFAIT INSTALLATION** : 250 € HT

Possibilité de location à la demi-journée, à la journée ou sur plusieurs jours.

### ÉQUIPEMENTS :

- Connexion WI-FI, Internet
- Écran connecté et électricité
- Sono, enceinte et micro
- Tables et chaises
- Estrade
- Parking et accès PMR

Avec une capacité de 120 personnes, notre tente de réception de 120 m<sup>2</sup> est parfaite pour un événement original, prestigieux et réussi. Un service de restauration est également possible sur place : petit-déjeuner, déjeuner, buffet, cocktail, dîner etc.



# LE RESTAURANT DES POSSIBLES

Découvrez notre cuisine 100 % maison, locale et de saison, réalisée avec passion par notre équipe cuisine dévouée et à seulement 10 km de Paris. Un salon privatif pour vos déjeuners et dîners d'entreprise.



# LE RESTAURANT DES POSSIBLES

## MENU DEJEUNER

35,00 € HT/pers

### ENTRÉE

- Saumon Gravlax, jeunes pousses et légumes grillés
- Burrata crémeuse sur focaccia grillée, tomates cerises confites et roquette
- Salade de choux et carottes, crème citronnée au yaourt grec et graines de courges

### PLAT

- Dos de cabillaud safrané, petits légumes du potager et écrasé de pommes de terre
- Pavé de veau, écrasé de pommes de terre, tomates rôties et jeunes pousses
- Suprême de volaille, déclinaison de carottes et pommes de terre fondantes, sauce estragon  
1 pain individuel par personne

### DESSERT

- Panna cotta caramel beurre salé
- Perles du japon au lait de coco, ananas et fruits de la passion
- Savarin lemon curd et brisures de meringue

### CAFÉ ET THÉ BIOLOGIQUE





# VISITES ET ATELIERS

---

Visites, ateliers agriculture urbaine, alimentation durable ou encore bien-être, notre offre d'animations clé en main donnera du sens à votre événement et rendra votre team building unique.





## VISITE DE LA FERME DES POSSIBLES ET DU BÂTIMENT BIOCLIMATIQUE RÉSILIENCE

**DURÉE :**

1h30

**NOMBRE DE PERSONNES :**

À partir de 5 personnes par groupe  
20 personnes au maximum

**TARIF :**

20 € HT/pers

**PÉRIODE :**



Toute l'année

**EXPLICATION DE L'ATELIER :**

Venez découvrir les activités de notre ferme biologique urbaine et solidaire, engagée en agroécologie, agroforesterie et maraîchage biologique sur sol vivant, où cohabitent en harmonie humains, animaux et végétaux.

Découvrez également "Résilience" notre bâtiment bioclimatique et exemplaire, inspiré par la permaculture, bâti en symbiose avec son territoire et son environnement.

**LE PETIT +**

Possibilité d'adapter la visite en fonction de vos préférences.



# Ateliers

« NATURE EN VILLE, AU FIL DES SAISONS »



Animés par des professionnels



12 personnes maximum par groupe



Durée des ateliers : 1h30

## 4 ATELIERS DISPONIBLES

Venez acquérir des connaissances et des bonnes pratiques pour vous lancer dans le jardinage.

Des ateliers de sensibilisation à l'écologie et à la nature, qui favorisent les échanges et le lien social.

### LE PETIT +

Les participants repartent avec leur récolte ou leur réalisation.







## ATELIER “INITIATION À L’HERBORISTERIE”

**DURÉE :**

1h30

**NOMBRE DE PERSONNES :**

À partir de 4 personnes

12 personnes au maximum par groupe

**TARIF :**

30 € HT/pers

**PÉRIODE :**



Juin à novembre

**EXPLICATION DE L’ATELIER :**

Cueillette des plantes aromatiques de la ferme, découverte de leurs vertus médicinales et culinaires, préparation et conservation des plantes.

Différents types de préparation sont proposés en fonction de la saison et du choix de l’animateur :

- Sirop de plantes aromatiques
- Bouquet garni
- Sels aromatiques
- Macérat huileux

**LE PETIT +**

Chaque participant repart avec sa préparation. Possibilité de raccourcir l’atelier avec seulement la cueillette et la préparation de bouquet garni.





## ATELIER “INITIATION À LA PÉPINIÈRE”

**DURÉE :**

1h30

**NOMBRE DE PERSONNES :**

À partir de 4 personnes

12 personnes au maximum par groupe

**TARIF :**

30 € HT/pers

**PÉRIODE :**



Toute l'année

**EXPLICATION DE L'ATELIER :**

Apprenez les bases élémentaires et les notions théoriques de la multiplication végétative (types de graines, de fruits, de racines etc.) et réalisation de :

- bouturage
- marcottage
- semis de plantes
- rempotage des plants de la pépinière

**LE PETIT +**

Chaque participant repart avec son pot pour son balcon ou sa jardinière.





## ATELIER “INITIATION AU MARAÎCHAGE BIO”

**DURÉE :**

1h30

**NOMBRE DE PERSONNES :**

À partir de 4 personnes  
12 personnes au maximum par groupe

**TARIF :**

30 € HT/pers

**PÉRIODE :**



Juin à octobre

**EXPLICATION DE L'ATELIER :**

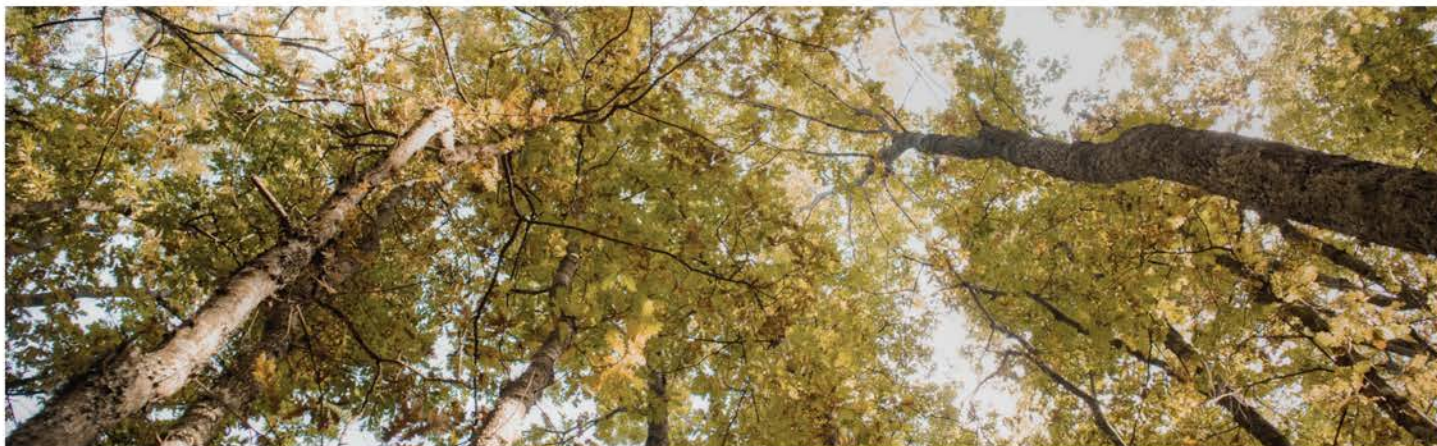
Découverte du travail d'un maraîcher urbain, récolte des fruits et légumes de la ferme et/ou récolte des graines.

Apprenez les gestes essentiels pour récolter fruits, légumes et aromates, et entretenir votre potager pour qu'il reste luxuriant tout au long de l'année.

**LE PETIT +**

Chaque participant peut repartir avec un panier de fruits & légumes de saison.  
(10 €/panier)





## ATELIER “INITIATION À L’AGROFORESTERIE”

**DURÉE :**

1h30

**NOMBRE DE PERSONNES :**

À partir de 4 personnes

12 personnes au maximum par groupe

**TARIF :**

30 € HT/pers

**PÉRIODE :**



Octobre à février

**EXPLICATION DE L’ATELIER :**

Découvrez des méthodes d’agriculture alternatives et responsables ainsi que l’agroforesterie et les jardins-forêts.

Les participants auront l’occasion de planter 5 essences d’arbres de variétés adaptées à notre climat pour nous aider à :

- augmenter la biodiversité dans notre ferme
- favoriser les variétés locales et anciennes
- contribuer à la mise en place d’un îlot de fraîcheur

**LE PETIT +**

Un atelier avec un impact écologique positif et immédiat !



# Ateliers

## « ALIMENTATION DURABLE »



Animés par des professionnels



10 personnes maximum par groupe



Durée des ateliers : 2h

### 3 ATELIERS DISPONIBLES

Venez réaliser des recettes équilibrées et saines pour la santé, cuisinées à partir de produits de saison, dans un lieu atypique et naturel.

Des ateliers simples et conviviaux, pour sensibiliser à une alimentation plus durable, et comprendre l'importance de manger des produits frais et locaux.

#### LE PETIT +

Les participants peuvent déguster leur(s) réalisation(s).







## ATELIER “RECETTE DE CUISINE ANTIGASPI”

### DURÉE :

2h

### NOMBRE DE PERSONNES :

À partir de 4 personnes

10 personnes au maximum par groupe

### TARIF :

50 € HT/pers

### PÉRIODE :



Toute l'année

### EXPLICATION DE L'ATELIER :

Apprendre à optimiser son frigo, sensibilisation aux DLC et découverte d'astuces pour conserver plus longtemps ses produits et réaliser des recettes antigaspi comme par exemple : pudding façon pain perdu, compotes et confitures (récupération de fruits), pesto aux fanes de carottes.

#### Objectif 0 déchet :

- Limiter le gaspillage alimentaire
- Donner des idées de recettes et astuces antigaspi
- Renforcer le lien social
- Faire le lien entre alimentation durable et écologie

#### LE PETIT +

Dégustation sur place !





## ATELIER “ALTERNATIVES SAINES AUX RECETTES GOURMANDES”

**DURÉE :**

2h

**NOMBRE DE PERSONNES :**

À partir de 4 personnes  
10 personnes au maximum par groupe

**TARIF :**

50 € HT/pers

**PÉRIODE :**



Toute l'année

**EXPLICATION DE L'ATELIER :**

Apprenez à cuisiner des recettes simples et gourmandes en remplaçant certains produits par des alternatives plus saines ou adaptées à un régime particulier.

Cet atelier est animé par une diététicienne nutritionniste, qui peut réaliser par exemple :

- gâteau au chocolat et aux courgettes
- cookies sans gluten
- crêpes végan etc.

**LE PETIT +**

Dégustation sur place !





## ATELIER “CUISINER DES PRODUITS DE SAISON”

**DURÉE :**

2h

**NOMBRE DE PERSONNES :**

À partir de 4 personnes

10 personnes au maximum par groupe

**TARIF :**

50 € HT/pers

**PÉRIODE :**



Toute l'année

**EXPLICATION DE L'ATELIER :**

Venez passer un moment convivial en apprenant à cuisiner des produits de saison comme des pizzas de légumes, des salades aux herbes du jardin etc. (en fonction de la saison et de leur disponibilité, les produits pourront provenir directement de la ferme).

Objectif de cet atelier :

- Sensibiliser à une alimentation locale et de saison, à travers la réalisation de recettes à base de produits frais.
- Renforcer le lien social en partageant un moment convivial.

**LE PETIT +**

Dégustation sur place !



# Atelier

## « BIEN-ÊTRE ET ESTIME DE SOI »



Animé par un professionnel



10 personnes maximum par groupe



Durée de l'atelier : 1h30

### 1 ATELIER DISPONIBLE

Venez faire une pause au vert à La Ferme des Possibles, pour vous détendre, ralentir le rythme du quotidien et lâcher prise, dans un cadre exceptionnel.

Un atelier pour prendre le temps de se relaxer, se ressourcer.

### LE PETIT +

Profitez d'un cadre atypique et naturel, proche de Paris.







## ATELIER "SOPHROLOGIE ET DÉTENTE"

**DURÉE :**

1h30

**NOMBRE DE PERSONNES :**

À partir de 4 personnes

10 personnes au maximum par groupe

**TARIF :**

50 € HT/pers

**PÉRIODE :**



Toute l'année

**EXPLICATION DE L'ATELIER :**

Venez lâcher prise à travers un atelier anti-stress, où vous apprendrez à vous détendre grâce à des techniques de relaxation et de respiration.

L'objectif :

- Apprendre à lâcher prise
- Travailler sa respiration et se détendre
- Libérer ses tensions
- Gérer son stress
- Vivre le moment présent et se ressourcer

**LE PETIT +**

Profitez d'un moment de détente dans un cadre naturel et atypique, de quoi recharger vos batteries !

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Les présentes Conditions Générales de ventes s'appliquent aux relations entre, d'une part, le Client professionnel d'autre part, NOVAEDIA - La Ferme des Possibles.

Tout achat ou commande implique de la part du professionnel l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

Seules les clauses particulières des contrats signés avec le Client pourront compléter, préciser ou modifier les présentes.

Toute information et tous visuels contenus dans notre brochure, sur notre site Internet ou sur tout autre support ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'ont aucune valeur contractuelle. Ils pourront être modifiés à tout moment.

**ARTICLE 1 – Statut juridique de la société**  
NOVAEDIA dont le siège social est au 29 rue d'Amiens 93240 Stains.

N° de Siret : 532 685 393 00045 / Code NAF : 5621Z – TVA intracommunautaire  
FR 095 326 853 93

## ARTICLE 2 – Notre offre

Les produits sont conformes à la réglementation en vigueur en France. Nos allergènes sont disponibles sur simple demande auprès de notre service commercial.

Certains produits peuvent être substitués par leur équivalence ou un produit de gamme supérieur dans le cas d'un manque de réapprovisionnement. Cela peut entraîner une modification des allergènes.

Les produits sont conditionnés sur plateaux, saladiers, boîtes cocktails, cartons micro cannelures 450x330x360 ou containers isothermes selon la disponibilité et l'accessibilité du site.

Un concept décoration peut vous être proposé à partir de 50 personnes. Tous les accessoires de décoration sont consignés et seront facturés en cas de non-restitution ou de détérioration. Veuillez consulter notre service commercial pour l'élaboration d'un devis personnalisé, décoration, thématique, etc. Nous vous proposons également des sacs de glaçons d'environ 20 kg. Tous nos tarifs sont disponibles auprès de notre service commercial.

## ARTICLE 3 - Procédure de commande

Les commandes seront à envoyer par e-mail [contact@fermedespossibles.fr](mailto:contact@fermedespossibles.fr) du lundi au vendredi de 8h30 à 17h (pas de commande les jours fériés, les vacances de Noël et le jour de l'An). Elles doivent être passées minimum 72H à l'avance pour les « Petits-déjeuners biologiques » et 96H pour toute autre prestation. Concernant les commandes « Buffets », les prestations du lundi ne seront validées qu'à partir de 50 convives au minimum.

Exemple de planning de réservations « Petits-déjeuners » (semaine type sans jour férié).

LIVRAISON SOUHAITÉE	COMMANDE AU PLUS TARD
Le lundi	le jeudi précédent à 10h
Le mardi	le vendredi précédent à 10h
Le mercredi	le lundi précédent à 10h
Le jeudi	le mardi précédent à 10h
Le vendredi	le mercredi précédent à 10h



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Exemple de planning autre prestation (semaine type sans jour férié).

LIVRAISON SOUHAITÉE	COMMANDE AU PLUS TARD
Le lundi	le mercredi précédent à 10h
Le mardi	le jeudi précédent à 10h
Le mercredi	le vendredi précédent à 10h
Le jeudi	le vendredi précédent à 10h
Le vendredi	le mardi précédent à 10h

Ces délais sont fixés selon les règles de traçabilité de l'HACCP, afin d'optimiser au mieux la qualité des produits.

**ARTICLE 4 - Conditions de paiement**  
Paiement à date de réception de facture, sauf accord-cadre spécifique.

**ARTICLE 5 - Conditions de livraison et Participation Transport et Logistique**  
Livraison du lundi au vendredi de 8h00 à 19h00 (hors week-end et jours fériés). Le client devra préciser, lors de la prise de sa commande, l'heure de livraison souhaitée sur une plage horaire de 1h. Pour impératif d'horaires de livraison, pour les week-ends et jours fériés, le client devra consulter notre service commercial.  
Concernant les coûts de participation de transport et logistique, nos tarifs sont disponibles auprès de notre service commercial.

**ARTICLE 6 - Conditions d'annulation**  
Afin d'annuler ou modifier une commande, le client devra impérativement contacter NOVAEDIA - La Ferme des Possibles par téléphone au 01.86.22.93.00 puis confirmer sa demande par e-mail à [contact@fermedespossibles.fr](mailto:contact@fermedespossibles.fr) et ceci dans un délai de 48h avant la prestation. Passé les 48h de délai, la prestation sera due.

L'auteur de toute commande ou réservation est irréfragablement présumé avoir accepté les présentes conditions sans restriction, ni réserve.

## ARTICLE 7 - Force majeure

Pour tout retard dû à un cas de force majeure ou pour toute autre cause, quelle qu'elle soit, indépendante de la volonté de NOVAEDIA - La Ferme des Possibles, notamment en cas d'événements spéciaux, éléments extérieurs (grèves, intempéries...), le montant de la commande restera à la charge du client à 100 %.

## ARTICLE 8 - Responsabilité

Les produits doivent être conservés à une température positive entre 0 et +3°C et consommés le jour « J » de la livraison.

NOVAEDIA - La Ferme des Possibles décline toute responsabilité dans le cas où les produits livrés ne seraient pas consommés dans le délai indiqué ou ne seraient conservés dans les conditions optimales indiquées ci-dessus.

NOVAEDIA - La Ferme des Possibles déclare être dûment assurée auprès de la compagnie d'assurance la Mutuelle Saint-Christophe responsabilités civiles sous le numéro 10584901904.

# CONTACTS

Nos conseillers sont à votre écoute  
du lundi au vendredi de  
**8h30 à 17h00**

**01 86 22 93 00**

**contact@fermedespossibles.fr**

29 rue d'Amiens  
93240 Stains

Retrouvez nous sur  
**www.fermedespossibles.fr**



LA FERME DES  
**POSSIBLES**

