

COLLECTION AUTOMNE-HIVER 2024

TRAITEUR

SOLIDAIRE



LA FERME DES
POSSIBLES



NOS ENGAGEMENTS

POUR UN SERVICE DE QUALITÉ QUI A DU SENS

Nos engagements qualité

1

- Production de fruits et légumes biologiques (label AB) à La Ferme des Possibles à Stains.
- Des ingrédients sélectionnés pour leurs saveurs et leurs labels de qualité (AOC, AOP, MSC).
- Achats locaux et responsables 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

2

- Accompagner vers l'emploi 30 salariés en insertion et en situation de handicap par 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

3

- Une production dans un bâtiment d'exploitation bioclimatique et sobre en énergie.
- Réduction de notre empreinte carbone de 3 % par an jusqu'en 2030.
- Objectif zéro déchet, zéro plastique et valorisation des déchets alimentaires.
- Installation de ruches en 2018 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 FERME DE TOUS LES POSSIBLES

ACCOMPAGNER LES PLUS VULNÉRABLES, ALIMENTER DES TERRITOIRES DURABLES

La coopérative La Ferme des Possibles accompagne chaque année vers l'emploi, une trentaine de personnes en situation d'exclusion sociale et en situation de handicap en collaboration avec l'Esat Pleyel, 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.





DONNONS DU SENS AU GOÛT

DURABLE ET SOLIDAIRE DE LA GRAINE À L'ASSIETTE

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 mémorable et responsable avec La Ferme des Possibles.

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

48

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

53

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

ATELIERS ET VISITES

55

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



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.





NOS CORBEILLES DE FRUITS AU BUREAU

Notre concept : Bien-être, développement durable et solidarité.

1. Des fruits frais, de saison, locaux et biologiques pour assurer le bien-être, le plaisir et un maximum d'énergie 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 abonnement de corbeilles de fruits, la plantation d'un arbre en Seine-Saint-Denis est effectuée.
5. 100 % des bénéfices financent 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 |



PAUSE VITAMINÉE 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.



Mini-viennoiseries
snacks sains et gourmands
fruits frais



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 en 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'amande, de soja ou d'origine animale

NOS ENCAS

- Céréales
- Biscuits artisanaux
- Viennoiseries

FRUITS FRAIS ET FRUITS SECS

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

YAOURTS ET COMPOTES

- Compote
- Yaourt
- Fromage blanc



DEVIS SUR MESURE

LES 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.





LES PRODUITS BIOLOGIQUES DE LA FERME

Pour 1 coffret acheté, 10 % des bénéfices sont reversés directement à la ferme pédagogique.

COFFRETS CADEAUX OU TOTE BAGS 25,00 € HT
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 pommes cannelle bio (135 g)
- Pot de confiture prunes bio (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)

MIEL DE FLEURS BIO 230 g 10,00 € HT

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

CONFITURES BIOLOGIQUES 5,00 € HT

- Pommes cannelle 230 g
- Prunes 230 g



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 AU BUREAU

CONTACTEZ-NOUS POUR VOS PETITS-DÉJEUNERS SUR-MESURE

PETITS-DÉJEUNERS **10,00 € HT/pers**

Exemple pour 10 personnes

- 20 mini viennoiseries
(2 mini viennoiseries par personne)
- 1 jus d'orange bio Le Verger de la Reinette 75 cl
- 1 jus de pomme bio Le Verger de la Reinette 75 cl
- 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 50 cl **2,00 €**
- Eau de source Évian 1,5 L **3,00 €**
- Eau gazeuse Badoit 1 L **3,00 €**
- Bouteille en verre Évian 1 L **4,00 €**
- Bouteille en verre Badoit 1 L **4,00 €**
- Thermos chocolat chaud bio **20,00 €**
pour 5 personnes



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 €**

NOS GOÛTERS GOURMANDS

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



LIVRAISON DE GOÛTERS GOURMANDS AU BUREAU

CONTACTEZ-NOUS POUR VOS GOÛTERS GOURMANDS SUR-MESURE

GOÛTERS GOURMANDS 10,00 € HT/pers

Exemple pour 10 personnes

- 30 petits fours sucrés (3 petits fours sucrés par personne)
- 1 jus de pomme bio Le Verger de la Reinette 75 cl
- 1 jus de fruits bio Le Verger de la Reinette 75 cl
- 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 50 cl 2,00 €
- Eau de source Évian 1,5 L 3,00 €
- Eau gazeuse Badoit 1 L 3,00 €
- Bouteille en verre Évian 1 L 4,00 €
- Bouteille en verre Badoit 1 L 4,00 €
- Thermos de 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 déjeuners d'entreprise. Des salades et des sandwiches gourmands, préparés à la commande, parfaits pour s'adapter au rythme de vos événements.



NOS PANIERS-REPAS

EMBALLAGES ET FOURNITURES ÉCO-RESPONSABLES

SALADE - DESSERT

Prix HT

15,00 €

LES SALADES

- La salade César

Salade, tomates, poulet, œuf, parmesan et croûtons

- La salade Tortellinis

Tortellinis au pesto de roquette, poivrons, tomates confites et parmesan

- La Scandinave

Mâche, tomates, oignons rouges, saumon fumé et crevettes

LES DESSERTS

- Riz au lait aux agrumes
- Carrot cake aux épices d'hiver
- Tartelette aux pommes
- Cookie aux pépites de chocolat

SANDWICH - DESSERT

Prix HT

15,00 €

LES SANDWICHS

- Le Suédois saumon

Cream cheese, saumon fumé et concombre

- Le Wrap poulet

Mayonnaise, poulet tandoori, tomate et salade

- Le Bretzel bœuf

Mayonnaise Savora, bacon de bœuf, pickles oignons rouges, tomate et salade

- La Focaccia végétarienne

Ricotta, roquette, poivrons et tomates confites

- Le Crudité thon

Thon, mayonnaise, échalotte, ciboulette, jus de citron, œuf, tomate, concombre et salade



NOS JARSBOX

Préparées avec le plus grand soin, nos offres de JarsBox, composées de recettes exquises, vous permettent de bénéficier d'un service de grande qualité et respectueux de l'environnement, pour une pause déjeuner rapide, savoureuse et écologique.





NOS JARSBOX

KIT DE FOURNITURES RÉUTILISABLES FOURNI

MENU JARSBOX

Minimum 10 personnes

22,00 € HT/pers

LE VEAU

- **Entrée** : Crémeux de haricots coco, bresaola et noisettes
- **Plat** : Blanquette de veau au citron vert, riz et petits légumes
- **Dessert** : Pudding de chia, kiwi gold, amandes effilées et sirop d'érable

LE VEGGIE

- **Entrée** : Œuf poché, crémeux de patates douces et noisettes
- **Plat** : Risotto de coquillettes au Grana Padano et légumes de saison
- **Dessert** : Délice exotique

LA VOLAILLE

- **Entrée** : Salade de chou blanc et comté
- **Plat** : Crozets au sarrasin, crème de champignons et volaille rôtie
- **Dessert** : Poire Williams et crémeux noisette

LE POISSON

- **Entrée** : Mousseline de pommes de terre violettes, carottes et chou-fleur
- **Plat** : Éclat de saumon crème verte, pommes de terre et pleurotes sautées
- **Dessert** : Tarte aux myrtilles décomposées

NOS PLATEAUX-REPAS

Notre offre de plateaux-repas vous fait la promesse d'une pause-déjeuner savoureuse et engagée, spécialement conçue pour vos réunions de travail à La Ferme des Possibles.



NOS PLATEAUX-REPAS

KIT DE FOURNITURES RÉUTILISABLES FOURNI

LES CLASSIQUES 25,00 € HT/pers

Minimum 10 personnes

LE FERMIER

- Tartelette aux légumes d'automne
- Suprême de volaille, crème de champignons, riz thaï et légumes d'automne
- Fromage
- Cheesecake aux myrtilles



LE MARIN

- Gravlax de saumon mariné à la betterave et pickles
- Gambas rôties à l'ail des ours, tagliatelle, carotte et butternut
- Fromage
- Riz au lait aux agrumes

LE BOUCHER

- Mousse de chèvre, ruban de potimarron et noix
- Piccata de bœuf sauce tartare, céleri et pommes de terre rôties
- Fromage
- Tartelette au chocolat



LE VÉGÉTARIEN

- Œuf poché, crème de patates douces et brisures de châtaignes
- Risotto au potiron, butternut, noisettes et copeaux de comté
- Fromage
- Délice exotique

NOS PLATEAUX-REPAS

KIT DE FOURNITURES RÉUTILISABLES FOURNI

LES PRESTIGES ✨
Minimum 10 personnes

35,00 € HT/pers

LE MARIN

- Gambas rôties, purée de panais et tagliatelles de carotte
- Éclat de saumon mariné au gingembre, haricots noirs et chou vert
- Fromage AOP
- Macaron à la framboise



LE BOUCHER

- Bresaola, pousses d'épinards et copeaux de parmesan
- Filet de veau vitello tonnato, pommes de terre rattes et légumes du moment
- Fromage AOP
- Croustillant au chocolat et son crémeux vanille



LE FERMIER

- Tartare aux légumes d'hiver
- Magret de canard au miel, patates douces, fèves et panais
- Fromage AOP
- Financier à la crème de noisette

LE VÉGÉTARIEN

- Chèvre frais aux petits légumes
- Lentilles beluga, œuf poché et pickles de légumes
- Fromage AOP
- Tiramisu au chocolat



PLATEAUX-REPAS ESAT PLEYEL

Des menus élaborés au plus près des tendances culinaires et en fonction des saisons, par des travailleurs en situation de handicap. Une solution pratique et solidaire, pour le plus grand plaisir de vos collaborateurs.

PLATEAUX-REPAS

EN COLLABORATION AVEC



LES MENUS À 20,50 € HT/pers

Kit de fournitures fourni

MENU VÉGÉTARIEN

- Salade de quinoa aux épices et petits légumes
- Gnocchis et poêlée de légumes
- Fromage et pain
- Tarte fine aux poires



MENU TRADITION

- Salade de quinoa aux épices et petits légumes
- Suprême de poulet sauce diable, gnocchis et ses brocolis
- Fromage et pain
- Tarte fine aux poires

MENU SAVEURS

- Pain de thon, câpres et tomates
- Pavé de cabillaud sauce curry, polenta et son petit légume
- Fromage et pain
- Moelleux au chocolat, crème sauce matcha



MENU SANS GLUTEN

- Houmous de betteraves
- Suprême de poulet sauce asiatique, riz basmati et brocolis
- Fromage et pain sans gluten
- Panna cotta à la mangue

PLATEAUX-REPAS

EN COLLABORATION AVEC



LES MENUS À 24,00 € HT/pers

Kit de fournitures fourni

MENU DES 15 ANS CLASSIQUE

- Tartine des 15 ans (fromage frais et légumes de saison)
- Pièce du boucher tataki, crémeux de risotto et son petit légume
- Fromage et pain
- Number cake des 15 ans



MENU DES 15 ANS ÉQUILIBRÉ

- Tartine des 15 ans (fromage frais et légumes de saison)
- Maquereau sauce chimichurri, crémeux de risotto et son petit légume
- Fromage et pain
- Number cake des 15 ans

MENU DES 15 ANS VÉGÉTARIEN SUPÉRIEUR

- Tartine des 15 ans (fromage frais et légumes de saison)
- Crémeux de risotto et ses petits légumes
- Fromage et pain
- Number cake des 15 ans



NOS BUFFETS

Une cuisine simple, savoureuse et de saison, préparée avec passion par notre chef cuisinier et son 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

- Crèmeux de patates douces, œuf poché et brisures de châtaignes
- Tarte volaille, beaufort et estragon
- Tartelette chou blanc et effeuillé de colin au wasabi

LE VÉGÉTARIEN

Salade de butternut, céleri et tofu fumé

LES DESSERTS

- Verrine cheesecake à la myrtille
- Carrot cake
- Riz au lait aux agrumes
- Fondant choco cookie pie

LES PETITS +

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

LES PLATS

- Filet de poulet cajun
- Filet de merlu et sa croûte de noix (possibilité de croûte persillée si allergie)

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pennes au pistou d'épinards, poivrons et tomates confites
- Pommes de terre, emmental et fèves, vinaigrette moutarde
- Légumes d'hiver

PAIN

ASSORTIMENT DE SAUCES

60,00 € HT

60,00 € 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

- Mousseline de chou-fleur au lait de coco et ses pétoncles
- Tarte fine aux oignons, chaource et son bouquet de mâche
- Cube de saumon mariné à la betterave sur lit de pommes de terre, crème de caviar Harenga

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Nouilles soba et ses légumes sautés
- Pommes de terre grenailles au lieu fumé
- Chou vert, fleurettes de brocolis et grenade au fruit de la passion

PAIN & ASSORTIMENT DE SAUCES

LES PLATS

- Queue de lotte au curry et son achard
- Piccata de veau au gomasio

LE VÉGÉTARIEN

- Salade de lentilles, pomme Granny, pickles et méli-mélo de germes

LES DESSERTS

- Moka café
- Macaron chocolat, crème tonka caramel
- Pain d'épices, crémeux vanille et oranges confites
- Entremets crémeux pécan



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

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

8 PIÈCES AU CHOIX (6 SALÉES ET 2 SUCRÉES)

22,00 € HT/pers



- Macaron truffe blanche et noisettes
- Briochin fromage frais
- Briochin caviar de poivrons
- Briochin houmous
- Pain suédois au saumon fumé
- Pain suédois rillettes de maquereau
- Club poulet curry
- Club thon
- Club tapenade cream cheese

VERRINES SALÉES

- Verrine mousse de chèvre et coulis de tomates rôties
- Verrine crémeux de haricots blancs, bresaola et noisettes

PIÈCES SUCRÉES

- Tartelette framboise pistache
- Tartelette aux pommes
- Cannelé
- Choux

PIÈCES SALÉES

- 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



BROCHETTES

- Brochette de poulet cajun
- Brochette de tofu à l'ail des ours

VERRINES SUCRÉES

- Cheesecake à la myrtille
- Riz au lait aux agrumes

COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

LE TOUT SALÉ

5 pièces salées par personne - Minimum 25 personnes

13,00 € HT/pers



CANAPÉS

- 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

- 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 par personne - Minimum 25 personnes

13,00 € HT/pers



PETITS FOURS SUCRÉS

- 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

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE



MACARON VÉGÉTAL

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

LE SALÉ SUCRÉ

5 pièces salées et sucrées par personne - Minimum 25 personnes

13,00 € HT/pers



CANAPÉS

- 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

- 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

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

COCKTAIL 9 PIÈCES

Minimum 25 personnes

22,00 € HT/pers

CANAPÉS

- 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

BRIOCHINS

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale

PETITS FOURS SUCRÉS

- 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

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



MACARONS CLASSIQUES

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



COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

COCKTAIL 12 PIÈCES

Minimum 25 personnes

30,00 € HT/pers

CANAPÉS

- 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

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

MINI BLINIS

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

BRIOCHINS

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale

PETITS FOURS SUCRÉS

- 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

MACARONS CLASSIQUES

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



COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

COCKTAIL 15 PIÈCES

Minimum 25 personnes

38,00 € HT/pers

CANAPÉS

- 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



LE CUBE

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

MINI BLINIS

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

BROCHETTES SALÉES

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

BRIOCHINS

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale

PETITS FOURS SUCRÉS

- 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

MACARONS CLASSIQUES

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

MINI CRÊPES

- Nutella
- Confiture de framboises



PLATEAUX COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

LES PLATEAUX SALÉS

LE CLASSIQUE

100,00 € HT

48 pièces

Mini wrap veggie. Mini moelleux poivrons et caviar d'aubergines. Daïkon crevette à l'ail et au gingembre. Bouchon de pommes de terre au Saint Môret et saumon fumé. Mini naan au poulet tandoori. Dés de comté et viande de Grison.

MINIS CANNELÉS SALÉS

100,00 € HT

50 pièces

Parmesan et basilic, tomate et poivron, tomate piment d'Espelette et olives. Olives noires parmesan et pesto, poivron goût chorizo et tomates piment d'Espelette.

LE VÉGÉTARIEN

90,00 € HT

48 pièces

Boulette de chèvre au pavot. Mini brochette de légumes. Tortilla aux légumes. Mini wrap veggie. Mini moelleux poivrons et caviar d'aubergines. Sablé parmesan et légumes confits.

MACARONS SALÉS

100,00 € HT

45 pièces

Figue et chèvre, truffe blanche et noisettes, foie gras et pomme.

PLATEAUX COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

MINI CLUB SANDWICHES 60,00 € HT
40 pièces

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

MINI TORTILLAS 80,00 € HT
48 pièces

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

LE CRAZY BAGEL 80,00 € HT
48 pièces

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.

TENTATION 75,00 €
24 pièces

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.

MINI NAVETTES GARNIES 60,00 € HT
48 pièces

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

BROCHETTES « SAVEURS » 90,00 € HT
30 pièces

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

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.

LE CANAPÉ GOURMAND 100,00 €
50 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.



PLATEAUX COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

LES PLATEAUX SUCRÉS

LA GOURMANDISE SUCRÉE **100,00 € HT**
48 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.



LA MIGNARDISE SUCRÉE **70,00 € HT**
40 pièces

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

LE MACARON VARIÉ **60,00 € HT**
40 pièces

LES MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT **55,00 € HT**
35 pièces

LES MINI CANNELÉS **45,00 € HT**
35 pièces

LE CRÊPIER **50,00 € HT**
24 pièces

LES MINI DONUTS **50,00 € HT**
48 pièces

LES MINI MUFFINS SUCRÉS **50,00 € HT**
42 pièces





NOS BOISSONS

Café, thé et jus de fruits biologiques, les incontournables softs traditionnels seront un petit plus pour accompagner vos événements solidaires.



NOS BOISSONS

LA PAUSE CAFÉ BIO MALONGO

prix HT/pour 6 personnes

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 personnes

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 personnes

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

LES 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)





NOS BOISSONS

EN COLLABORATION AVEC *Myp 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 Rosé **17,50 €**
- Crémant d'Alsace Brut Emotion **23,50 €**



LES CHAMPAGNES - MAISON MALARD

prix HT

- Brut excellence **42,00 €**
- Blanc de noirs excellence **50,00 €**



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 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 vous garantit un service de livraison de qualité, personnalisé et sécurisé, avec des professionnels expérimentés pour assurer le succès 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 pour 1 personne - vacation 6h **250,00 €**
Heure supplémentaire par personne au service **80,00 €**
- Service maître d'hôtel pour 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 ferme 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'urgent, 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 m². 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 m². 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 VANDANA SHIVA

“Nous sommes des graines, nous devons donc prendre soin du sol, de la terre et être une mère pour elle”

CAPACITÉ : 200 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
- 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 Vandana Shiva de 330 m² 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 SIMONE VEIL

“En allant au fond de nous-mêmes, nous découvrons que nous avons exactement ce que nous désirons”

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 Simone Viel de 120 m² 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 maison et de saison, préparée avec passion par notre équipe, à seulement 10 km de Paris, avec un salon privatif pour vos événements d'entreprise.





LE RESTAURANT DES POSSIBLES

MENU DÉJEUNER

35,00 € HT/pers

ENTRÉES

- Saumon mariné à la betterave et pickles
- Tartelette champignons des bois et son confit d'échalotes
- Verrine de chèvre et méli-mélo de radis

PLATS

- Suprême de volaille crème de citron, pommes de terre grenailles et cassolette de panais
- Dos de saumon laqué et tagliatelles à l'encre de seiche
- Risotto crémeux au butternut et parmesan

DESSERTS

- Verrine cheesecake à la myrtille
- Riz au lait aux agrumes
- Carré rocher chocolat noisette

CAFÉ GOURMAND

- Mini cannelé, mini macaron et mini moelleux au chocolat

VISITES ET ATELIERS

Visites, ateliers d'agriculture urbaine, d'alimentation durable ou encore de 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 ET DU BÂTIMENT BIOCLIMATIQUE RÉSILIENCE

DURÉE :

1h30

NOMBRE DE PERSONNES :

À partir de 5 personnes

20 personnes au maximum par groupe

TARIF :

20 € HT/pers.

PÉRIODE :



Toute l'année

EXPLICATION DE L'ATELIER :

Venez découvrir les activités de notre ferme biologique urbaine et solidaire, engagée dans l'agroécologie, l'agroforesterie et le 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 la création de 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 BIOLOGIQUE”

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 et 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 des 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 : 2 h

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 “RECETTES 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 :

Apprenez à optimiser votre frigo, découvrez des astuces pour conserver plus longtemps vos produits (sensibilisation aux DLC) et réalisez des recettes anti-gaspillage, 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 des régimes spécifiques.

Cet atelier est animé par une diététicienne nutritionniste, qui vous proposera par exemple :

- Gâteau au chocolat et aux courgettes
- Cookies sans gluten
- Crêpes végétan 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 !

ATELIERS

« BIEN-ÊTRE ET ESTIME DE SOI »



Animé par un
professionnel



10 personnes
maximum par groupe



Durée des ateliers :
1 h 30

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 vous relaxer et de vous 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 VENTE

Les présentes Conditions Générales de vente s'appliquent aux relations entre, d'une part, le Client professionnel et 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 équivalent ou un produit de gamme supérieure en cas de 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 de 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 devront être envoyées par e-mail à 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 au minimum 72 heures à l'avance pour les « Petits-déjeuners biologiques » et 96 heures pour toute autre prestation. Concernant les commandes de « 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	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 VENTE

Exemple de planning d'autres prestations (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 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, d'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

