

COLLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

TRAITEUR

SOLIDAIRE

LA FERME DES POSSIBLES

NOUVEAUTÉ !

BARBECUE de l'été

Savourez l'été avec notre offre BBQ 100% sur mesure préparée avec des produits frais, pour régaler vos collaborateurs ou vos clients.



DEVIS SUR DEMANDE



NOS ENGAGEMENTS

POUR UN SERVICE DE QUALITÉ QUI A DU SENS

Nos engagements qualité

- 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

- Un accompagnement vers l'emploi de 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 (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'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 pour produire du miel local et biologique.
- Plantation d'arbres fruitiers et développement de la biodiversité à La Ferme des Possibles.


LA FERME DES
POSSIBLES
JUS DE POMME
BIOLOGIQUE
POMMES RÉCOLTÉES À STAINS

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 déj', 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, authentique et colorée, réalisée avec des produits frais et de saison, dans la pure tradition traiteur et dans une approche écoresponsable.

Des recettes colorées et savoureuses, qui apporteront de la fraîcheur à vos convives en été.

Nos plats, élaborés avec soin par nos chefs cuisiniers et leurs équipes en insertion, mêlent tradition fermière, authenticité et élégance, pour éveiller vos sens. Un service traiteur engagé, pour sublimer tous vos événements d'entreprise.

Offrez à vos collaborateurs une expérience professionnelle mémorable et responsable avec La Ferme des Possibles, où fraîcheur et engagement se rencontrent.



SOMMAIRE

08

ALIMENTATION DURABLE AU BUREAU

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

14

CARTE TRAITEUR

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

50

LOCATION D'ESPACES ET ÉVÉNEMENTS

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

56

LE RESTAURANT DES POSSIBLES

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

58

VISITES ET ATELIERS

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

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 et des corbeilles réalisées et livrées par des salariés en insertion et en situation de handicap, dans une démarche écoresponsable.

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 à nos corbeilles de fruits, un arbre est planté en Seine-Saint-Denis.

5. 100 % des bénéfices financent notre ferme pédagogique à Stains.

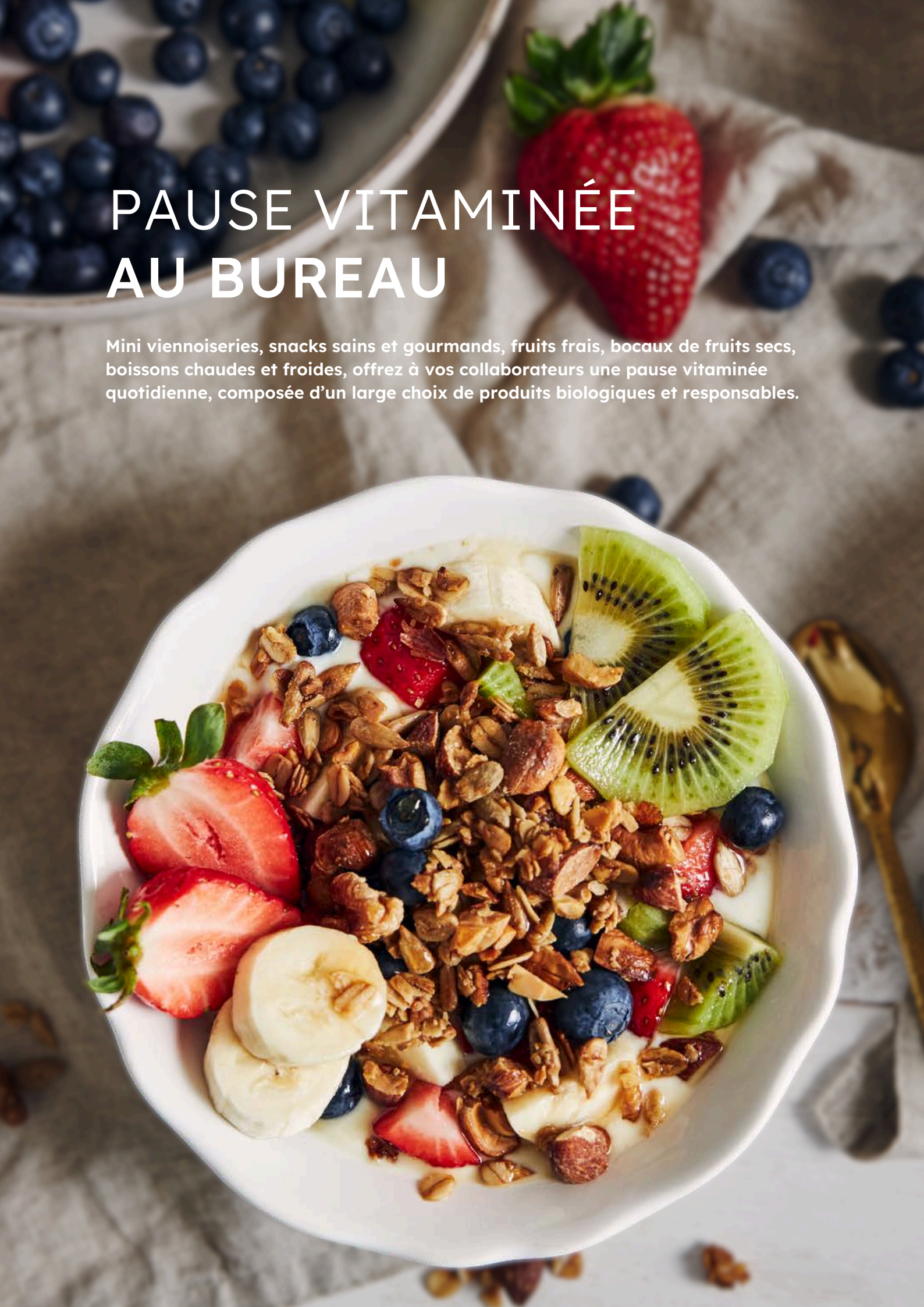
TARIFS DE NOS ABONNEMENTS
Flexibles et sans engagement

- Corbeille de 5 kg **39,00 € HT**
- Corbeille de 8 kg **55,00 € 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 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 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 BOISSONS CHAUDES BIOLOGIQUES

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

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 notre ferme pédagogique.

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

3 produits à choisir, en fonction des stocks disponibles :

- Pot de miel bio fait avec nos ruchers (125 g)
- Pot de confiture pomme-cannelle bio (135 g)
- Pot de confiture de prunes bio (135 g)
- Pot de confiture de figues bio (135 g)
- Jus local bio (25 cl)
- Ballotin de chocolats bio (100 g)
- Ballotin de fruits secs bio (100 g)
- Thé bio de saison
- Cahier et stylo de la ferme
- Tote bag en coton recyclé
- Autre produit de saison



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.



LIVRAISON DE PETITS-DÉJEUNERS AU BUREAU

CONTACTEZ-NOUS POUR VOS PETITS-DÉJEUNERS SUR-MESURE

PETITS-DÉJEUNERS **10,00 € HT/pers**

Exemple pour 10 personnes

- 30 mini viennoiseries (trois 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
- Fournitures biodégradables



LES PETITS PLUS

- Eau de source en carton Eau Neuve 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 lait chaud avec 5 dosettes de chocolat bio Monbana (pour 5 personnes) **25,00 €**

LES PETITS PLUS SUCRÉS

- Plateau de 24 mini viennoiseries **40,00 €**
- Brioche 8 parts **20,00 €**
- Cake marbré 8 parts **NOUVEAU !** **20,00 €**
- Cake citron 8 parts **NOUVEAU !** **20,00 €**
- Plateau de 8 madeleines **20,00 €**
- Plateau de 8 financiers **20,00 €**
- Plateau de fruits bio 2 kg **15,00 €**
- Brochette de fruits bio **1,50 €**

BRUNCH BOX **17,00 €**

- Un festin matinal dans une box, prêt à savourer. Plus de détails à la page 20.



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 SAVOUREUX SUR-MESURE

GOÛTERS GOURMANDS **10,00 € HT/pers**

Exemple pour 10 personnes

- 30 petits fours sucrés (3 petits fours sucrés par personne : mini macaron, mini tartelette à l'ananas, et mini verrine de panna cotta à la fleur d'oranger)
- 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
- Fournitures biodégradables

LES PETITS PLUS

Eau de source en carton Eau Neuve 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 lait chaud avec 5 dosettes de chocolat bio Monbana (pour 5 personnes)	**25,00 €**

LES PETITS PLUS SUCRÉS

Plateau de 35 cannelés	**45,00 €**
Plateau de 42 mini muffins	**50,00 €**
Plateau de 40 macarons	**60,00 €**
Plateau de 48 mini Paris-Brest	**85,00 €**
Plateau de 12 mini beignets	**20,00 €**
Plateau de 8 financiers	**20,00 €**
Plateau de 8 madeleines	**20,00 €**
Cake marbré 8 parts **NOUVEAU !**	**20,00 €**
Cake citron 8 parts **NOUVEAU !**	**20,00 €**
Saladier de bonbon 1 kg	**30,00 €**
Plateau de fruits bio 2 kg	**15,00 €**
Brochette de fruits bio	**1,50 €**



NOS
LUNCH BOX

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

NOS LUNCH BOX

EMBALLAGES ET FOURNITURES ÉCO-RESPONSABLES

BOX SALADE **17,00 €**
Prix HT



COMPOSÉE D'UNE SALADE ET UN DESSERT

- **Salade italienne**

Pâtes, pesto, tomates séchées, poivrons confits, parmesan et poulet rôti.

- **Salade de la mer**

Chou blanc, mangue, noix de cajou et crevettes.

- **Salade grecque**

Sucrine, tomates, concombre, melon, oignons rouges, poivrons et feta.

BOX SANDWICH **17,00 €**
Prix HT



COMPOSÉE DE 2 NAVETTES ET UN DESSERT

- **La box végétarienne**

Deux navettes végétariennes : houmous, halloumi et roquette.

- **La box fermière**

Une navette végétarienne et une navette au poulet : Saint Môret à la moutarde, poulet, comté et roquette.

- **La box marinière**

Une navette végétarienne et une navette aux crevettes : salade et carottes, crevettes, sauce cocktail.

LES DESSERTS

- Panna cotta chocolat piment d'Espelette
- Melon au sirop de menthe
- Compotée de mirabelles chantilly tonka

NOTRE BRUNCH BOX

UN FESTIN MATINAL DANS UNE BOX, PRÊT À SAVOURER

BRUNCH BOX **17,00 €**
Prix HT

COMPOSITION :

- Une navette gourmande
- Un pain perdu moelleux
- Un financier fondant
- Un jus frais biologique orange ou pomme
- Une salade de fruits vitaminée
- Une pâte à tartiner biologique
- Un fromage avec son pain







NOS JARSBOX

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





NOS JARSBOX

KIT DE FOURNITURES RÉUTILISABLES FOURNI

MENU JARSBOX **22,00 € HT/pers**
Minimum 10 personnes

LE VEGGIE

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

LE POISSON

- **Entrée :** Tartare de courgettes, tomates confites et billes de mozzarella
- **Plat :** Crevettes sautées au curry rouge, riz basmati et légumes sautés
- **Dessert :** Compotée de mirabelles et chantilly tonka

LA VOLAILLE

- **Entrée :** Houmous de carottes et pickles de légumes
- **Plat :** Poulet thaï, nouilles et légumes sautés
- **Dessert :** Panna cotta au chocolat et piment d'Espelette

LE BŒUF

- **Entrée :** Taboulé de quinoa à la menthe
- **Plat :** Pommes de terre grenailles au thym et rumsteak au paprika fumé
- **Dessert :** Melon au sirop de menthe



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.

NOS PLATEAUX-REPAS

KIT DE FOURNITURES RÉUTILISABLES FOURNI

LES CLASSIQUES **25,00 € HT/pers**
Minimum 10 personnes

LE FERMIER

- Piquillos et ricotta sur lit de pousses d'épinards
- Suprême de volaille, crème de poivrons et tagliatelles aux légumes confits
- Fromage
- Panna cotta au chocolat et piment d'Espelette



LE VÉGÉTARIEN

- Salade grecque de melon et pastèque, pesto de roquette
- Dahl de lentilles béluga et légumes d'été
- Fromage
- Macaron à la gelée de fraise et rhubarbe pochée

LE MARIN

- Chutney de mangue et d'ananas, crevettes au piment d'Espelette
- Dos de cabillaud au curry vert et son riz aux légumes
- Fromage
- Bavarois aux fruits rouges



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 et ananas

NOS PLATEAUX-REPAS

KIT DE FOURNITURES RÉUTILISABLES FOURNI

LES PRESTIGES
Minimum 10 personnes

35,00 € HT/pers

LE MARIN

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



LE BOUCHER

- Bresaola, pétales de melon et copeaux de parmesan
- Filet de veau vitello 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
- Dôme chocolat feuillantine



LE VÉGÉTARIEN

- Pain feuilleté, aubergines fumées et chèvre frais
- Lentilles béluga, œufs pochés et pickles de légumes
- Fromage AOP
- Sablé breton, crème au citron et fraises



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 ESAT Pleyel

LES MENUS À 20,50 € HT/pers
Kit de fournitures fourni

MENU SAVEURS

- Verrine de betteraves et sa quenelle de fromage frais
- Filet de rouget
- Poêlée de légumes et ses nouilles
- Fromage et pain
- Crumble aux pommes

MENU TRADITION

- Salade d'artichaut au parmesan
- Poulet rôti au gingembre
- Chou asiatique et riz
- Fromage et pain
- Moelleux à l'ananas

MENU VÉGÉTARIEN

- Verrine de betteraves et sa quenelle de fromage frais
- Riz, courgettes grillées et chou à l'asiatique
- Fromage et pain
- Brookie

MENU SANS GLUTEN

- Salade d'artichaut au parmesan
- Cabillaud rôti
- Riz et courgettes grillées
- Fromage et pain
- Salade de fruits de saison

LES MENUS À 24,00 € HT/pers
Kit de fournitures fourni

MENU CLASSIQUE

- Salade de poivrons grillés
- Pièce du boucher et sa sauce au poivre
- Gratin dauphinois et aubergine rôtie
- Fromage et pain
- Tartelette citron

MENU ÉQUILIBRÉ

- Caviar d'aubergines et ses toasts
- Dos de cabillaud
- Tagliatelles et poêlée de légumes
- Fromage et pain
- Douceur griotte

MENU VÉGÉTARIEN SUPÉRIEUR

- Tatin du soleil
- Salade de nouilles, têtes d'asperges et citron vert
- Fromage et pain
- Tartelette framboise



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 **22,00 € HT/pers**

Kit de fournitures réutilisables (couverts, assiettes, gobelets, serviettes éco-responsables) **3,00 € HT/pers**

LES ENTRÉES

- Bruschetta ricotta, ciboulette et tomates rôties à l'ail
- Salade aux deux courgettes et tomates confites
- Effeuillé de maquereau au citron vert et fromage frais

LES PLATS

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

PAIN & ASSORTIMENT DE SAUCES

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Penne à l'arrabbiata, poivrons et mozzarella
- Salade grecque au melon
- Salade de pommes de terre et artichaut à la feta

LES DESSERTS

- Panna cotta au chocolat et piment d'Espelette
- Perles du Japon au lait de coco et ananas
- Macaron à la gelée de fraise et rhubarbe pochée

LES PETITS +

- Le plateau de fromages AOP (20 personnes) **50,00 € HT**
- Le plateau de charcuterie (20 personnes) **50,00 € HT**
- Le plateau de saumon fumé (10 personnes) NOUVEAU ! **60,00 € HT**

NOS BUFFETS

10 PERSONNES AU MINIMUM

LE PRESTIGE **32,00 € HT/pers**
Kit de fournitures réutilisables (couverts, assiettes, gobelets, serviettes éco-responsables) **3,00 € HT/pers**

LES ENTRÉES

- Pain feuilleté, ricotta et légumes grillés
- Méli-mélo de courgettes, radis, pousses de petits pois et halloumi
- Chutney de mangue, ananas et écrevisses

LES PLATS

- Brochette de crevettes, ail et gingembre
- Onglet de bœuf, fondue d'échalotes
- Légumes farcis aux céréales

PAIN & ASSORTIMENT DE SAUCES

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre, sauce raifort
- Nouilles façon Pad Thaï
- Salade de tomates anciennes et mozzarella di bufala

LES DESSERTS

- Mousse de citron et fraises
- Dôme chocolat feuillantine
- Macaron à la framboise





NOS
COCKTAILS

Laissez-vous séduire par notre délicieuse offre de cocktails déjeunatoires et dînatoires, 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**



PIÈCES SALÉES

- Mauricette légumes confits
- Mauricette bresaola et tomates séchées
- Bun aux crudités
- Bun poulet et comté
- Navette saumon fumé et fenouil
- Navette rillettes de thon
- Navette crevettes façon lobster

- Briochin fromage frais
- Briochin tapenade d'artichauts et basilic
- Tartelette tomate basilic ricotta et perle de balsamique
- Pain suédois au saumon fumé
- Club sandwich poulet au piri-piri
- Club sandwich thon
- Macaron figue chèvre et thym



BROCHETTES

- Brochette de tofu au paprika fumé
- Brochette de poulet barbecue
- Brochette de crevettes au gomasio

VERRINES SALÉES

- Légumes d'été et feta
- Taboulé de quinoa à la mangue

PIÈCES SUCRÉES

- Macaron fraise citron
- Micro Tropézienne
- Clafoutis aux cerises
- Mini moelleux au chocolat

VERRINES SUCRÉES

- Perles du Japon au lait de coco et ananas
- Compotée de mirabelles et chantilly tonka

COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

LE TOUT SALÉ **13,00 € HT/pers**

5 pièces salées par personne - Minimum 25 personnes



CANAPÉS

- Muffin de chèvre romarin figue
- Diamant bresaola, pistache et parmesan
- Fleur de blinis Saint-Jacques marinées raifort
- Club houmous de fèves citron confit coriandre
- Vague de saumon fromage frais citron wasabi
- Moelleux de foie gras, compotée de coing et noix
- Bagel crème de camembert truffé



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 **13,00 € HT/pers**

5 pièces sucrées par personne - Minimum 25 personnes



PETITS FOURS SUCRÉS

- Financier coco crémeux passion
- Croquant panna cotta menthe et gélifié fraise
- Carré brownie et mousse abricot
- Tartelette pomme tatin
- Financier fraise amande
- Barrette d'agrumes
- Moelleux citron et crémeux coco, crème citron
- Financier pistache framboise

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

13,00 € HT/pers

5 pièces salées et sucrées par personne - Minimum 25 personnes



CANAPÉS

- Muffin de chèvre romarin figue
- Diamant bresaola, pistache et parmesan
- Fleur de blinis Saint-Jacques marinées raifort
- Club houmous de fèves citron confit coriandre
- Vague de saumon fromage frais citron wasabi
- Moelleux de foie gras, compotée de coing et noix
- Bagel crème de camembert truffé



PETITS FOURS SUCRÉS

- Financier coco crémeux passion
- Croquant panna cotta menthe et gélifié fraise
- Carré brownie et mousse abricot
- Tartelette pomme tatin
- Financier fraise amande
- Barrette d'agrumes
- Moelleux citron et crémeux coco, crème citron
- Financier pistache framboise

COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

COCKTAIL 9 PIÈCES **22,00 € HT/pers**
Minimum 25 personnes

CANAPÉS

- Muffin de chèvre romarin figue
- Diamant bresaola, pistache et parmesan
- Fleur de blinis Saint-Jacques marinées raifort
- Club houmous de fèves citron confit coriandre
- Vague de saumon fromage frais citron wasabi
- Moelleux de foie gras, compotée de coing et noix
- Bagel crème de camembert truffé

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



BRIOCHINS

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale

PETITS FOURS SUCRÉS

- Financier coco crémeux passion
- Croquant panna cotta menthe et gélifié fraise
- Carré brownie et mousse abricot
- Tartelette pomme tatin
- Financier fraise amande
- Barrette d'agrumes
- Moelleux citron et crémeux coco, crème citron
- Financier pistache framboise

MACARONS CLASSIQUES

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



COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

COCKTAIL 12 PIÈCES **30,00 € HT/pers**
Minimum 25 personnes

CANAPÉS

- Muffin de chèvre romarin figue
- Diamant bresaola, pistache et parmesan
- Fleur de blinis Saint-Jacques marinées raifort
- Club houmous de fèves citron confit coriandre
- Vague de saumon fromage frais citron wasabi
- Moelleux de foie gras, compotée de coing et noix
- Bagel crème de camembert truffé



PETITS FOURS SUCRÉS

- Financier coco crémeux passion
- Croquant panna cotta menthe et gélifié fraise
- Carré brownie et mousse abricot
- Tartelette pomme tatin
- Financier fraise amande
- Barrette d'agrumes
- Moelleux citron et crémeux coco, crème citron
- Financier pistache framboise

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

MACARONS CLASSIQUES

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



COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

COCKTAIL 15 PIÈCES **38,00 € HT/pers**
Minimum 25 personnes

CANAPÉS

- Muffin de chèvre romarin figue
- Diamant bresaola, pistache et parmesan
- Fleur de blinis Saint-Jacques marinées raifort
- Club houmous de fèves citron confit coriandre
- Vague de saumon fromage frais citron wasabi
- Moelleux de foie gras, compotée de coing et noix
- Bagel crème de camembert truffé



BROCHETTES SALÉES

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

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

BRIOCHINS

- Rillettes de saumon au curry
- Crème provençale

PETITS FOURS SUCRÉS

- Financier coco crémeux passion
- Croquant panna cotta menthe et gélifié fraise
- Carré brownie et mousse abricot
- Tartelette pomme tatin
- Financier fraise amande
- Barrette d'agrumes
- Moelleux citron et crémeux coco, crème citron
- Financier pistache framboise

MACARONS CLASSIQUES

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

MINI CRÊPES

- Nutella
- Confiture de framboises



PLATEAUX COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

LES PLATEAUX SALÉS

LE DUO VÉGÉTARIEN **80,00 € HT**
48 pièces

Mini moelleux poivrons et caviar d'aubergines. Sablé parmesan et légumes confits.

LE MINI NAAN **80,00 € HT**
48 pièces

Mini naan au poulet tandoori.

LE MINI DAÏKON **100,00 € HT**
48 pièces

Daïkon crevette à l'ail et au gingembre.



PLATEAUX COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

TRIO DE MINI TARTARES **120,00 € HT**
36 pièces

Thon et crème à la tomate. Saumon et crème tzatzíki. Saint-Jacques et crème au citron.



MINI CLUB SANDWICHS **60,00 € HT**
40 pièces

Poulet tikka sur pain aux épinards. Tzatzíki sur pain nordique. Poivrons tomates sur pain aux noix. Avocats tomates sur pain à la tomate.

MINI NAVETTES GARNIES **60,00 € HT**
48 pièces

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



LE CANAPÉS MALICETTE MARIN **75,00 € HT**
24 pièces

Pain toasté au saumon fumé, fromage frais au raifort et œufs de truite.

LE PAIN SURPRISE
60 pièces **75,00 € HT**

Saumon fumé, beurre et aneth. Rillettes de canard, fromage blanc et pistache. Tzatzíki. Poulet, parmesan et moutarde à l'ancienne. Fromage de chèvre et abricot.

LE CRAZY BAGEL **80,00 € HT**
48 pièces

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

MINI TORTILLAS **80,00 € HT**
48 pièces

Fromage de chèvre. Poulet. Jambon Serrano. Saumon fumé.

PLATEAUX COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

LES PLATEAUX SUCRÉS

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.





LES MINI FOURS SUCRÉS **100,00 € HT**
58 pièces

Financier au citron. Financier à la crème de pistache. Danois au cacao. Mini éclair au café. Mini éclair au chocolat. Carré caramel et pomme. Barquette au praliné. Flan à la griotte. Mini opéra.

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

LES MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT **70,00 € HT**
48 pièces

LES MINI TARTELETTES AU CHOCOLAT **80,00 € HT**
54 pièces

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

LES MACARONS VARIÉS **60,00 € HT**
40 pièces

NOS **BOISSONS**

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



NOS BOISSONS

POUR CÉLÉBRER CHAQUE MOMENT

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
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 **25,00 €**

- 1 thermos de lait chaud 1 L
- 5 dosettes de chocolat bio Monbana
- 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 Eau Neuve 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 **6,00 €**
LE VERGER DE LA REINETTE
prix HT

- 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 *Mp events*

LES VINS ET CRÉMANTS - PAUL BUECHER
prix HT



- Riesling **16,00 €**
- Gewurztraminer **17,00 €**
- Grand cru HENGST Gewurztraminer **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 - ANDRÉ DORMAY
prix HT



- Réserve **43,00 €**

LES VINS - CHÂTEAU COUJAN
prix HT

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

LES CIDRES
prix HT

- Brut Bio Cuvée Juliette **16,00 €**
- Doux Bio Pacory **10,90 €**



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 %**
Tarif majoré en soirée **+100 %** entre 22h00 et 06h00

TARIFS SERVICE MAÎTRE D'HÔTEL
prix HT

- Service maître d'hôtel pour 1 personne – vacation 4h **250,00 €**
  Heure supplémentaire par personne au service **50,00 €**

- Service maître d'hôtel pour 2 personnes – vacation 4h **400,00 €**
  1 référent et 1 salarié en situation de handicap ou en insertion

- Forfait installation – 1h **50,00 €**

- Tarif service maître d'hôtel majoré le samedi **+50 %**
- Tarif service maître d'hôtel majoré les jours fériés et le dimanche **+100 %**
- Tarif service maître d'hôtel majoré en soirée **+100 %** à partir de 22h00

TARIFS LOCATIONS

- Location de vaisselles et de matériels **Sur devis**
- Livraison et récupération de matériels **Sur devis**



LOCATION D'ESPACES

Dotée 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, 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, 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
- 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 ou traiteur sur place est également disponible sur demande, pour vos petits-déjeuners, déjeuners et goûters à la ferme.



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
- Sono, enceinte et micro
- Tables et chaises
- Estrade
- Parking et accès PMR

Avec une capacité de 120 personnes, notre tente de réception Simone Veil de 120 m² est parfaite pour un événement original, prestigieux et réussi. Un service de restauration ou traiteur sur place est également disponible sur demande, pour vos petits-déjeuners, déjeuners et goûters à la ferme.



LE RESTAURANT **DES POSSIBLES**

Découvrez notre cuisine maison et de saison, préparée avec passion par notre équipe à seulement 10 km de Paris, dans notre salon privatif WANGARI pour vos déjeuners d'entreprise.



LE RESTAURANT DES POSSIBLES

POUR UN DÉJEUNER MÉMORABLE, DANS UN CADRE ATYPIQUE

MENU DÉJEUNER **35,00 € HT/pers**

ENTRÉES

- Saumon gravlax, jeunes pousses et légumes grillés
- Burrata crémeuse sur focaccia grillée, tomates cerises confites et roquette
- Houmous de carottes et pickles de légumes

DESSERTS

- Brownie au chocolat fleur de sel
- Fraises chantilly tonka
- Perles du Japon au lait de coco et ananas

PLATS

- Dos de cabillaud safrané
- Suprême de volaille
- Brochette de tofu au paprika fumé

ACCOMPAGNEMENT

- Pommes de terre grenailles et légumes d'été

CAFÉ GOURMAND

- Mini macaron, mini tartelette à l'ananas, et mini verrine de panna cotta à la fleur d'oranger





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 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 :

J F M A M J
J A S O N D

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 :

J J A S O N

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 :

J F M A M J
J A S O N D

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 :

J J A S O

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 :

O N D J F

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 leurs réalisations.





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 :

J F M A M J
J A S O N D

Toute l’année

EXPLICATION DE L'ATELIER :
Apprenez à optimiser votre frigo, découvrez des astuces pour conserver plus longtemps vos produits 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 :

J F M A M J
J A S O N D

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 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 :

J F M A M J
J A S O N D

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 :

J F M A M J
J A S O N D

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 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 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 ou au 07.81.97.48.47 puis confirmer sa demande par e-mail à contact@fermedespossibles.fr et ceci dans un délai de 48h avant la prestation. Passé le délai de 48h, 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.

ARTICLE 9 – Consentement et Confidentialité
En validant votre commande, vous consentez, conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD), à être inscrit(e) à notre liste de diffusion pour recevoir des informations et des offres commerciales.

Vous pouvez vous désinscrire à tout moment en cliquant sur le lien prévu à cet effet dans chaque newsletter ou en contactant directement notre service commercial au 01.86.22.93.00 ou par email à contact@fermedespossibles.fr.

Vos données personnelles sont traitées conformément à notre politique de confidentialité, disponible ici https://fermedespossibles.fr/mentions-legales/.





NOTES





CONTACTS

Nos conseillers sont à votre écoute du **lundi au vendredi**
de **8h30 à 17h00**
01 86 22 93 00 - 07 81 97 48 47

contact@fermedespossibles.fr
29 rue d'Amiens 93240 Stains

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux et sur **www.fermedespossibles.fr**




LA FERME DES
POSSIBLES