COLLECTION AUTOMNE HIVER 2026-2027

TRAITEUR

SOLIDAIRE



LA FERME DES POSSIBLES

NOUVEAU !

GALETTE DES rois et des reines

Célébrez l'Épiphanie avec nos galettes des rois, à la pomme ou à la frangipane. Un moment de gourmandise et de convivialité à partager entre collègues.



AU CHOIX : POMME OU FRANGIPANE
8 PARTS — 20 € HT

DISPONIBLE SUR COMMANDE, AVEC FÈVE ET COURONNE.



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 50 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 ST-LÔ

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 cinquantaine 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 hectares, 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 éco-responsable.

Des recettes gourmandes et réconfortantes, aux saveurs de saison, qui raviront vos convives.

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.

38

LE RESTAURANT DES POSSIBLES

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

48

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.

54

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 et jus de fruits en verre ou en cubis « Le Verger de la Reinette » et jus de pomme « La Ferme des Possibles »
- 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 biologiques et nos préparations artisanales élaborées en Seine-Saint-Denis, à partir de produits cultivés et récoltés avec passion par nos agriculteurs urbains en situation de handicap.





LES PRODUITS BIOLOGIQUES DE LA FERME

Les bénéfices sont reversés directement à notre ferme pédagogique.

COFFRETS CADEAUX ÉCO-RESPONSABLES ET SOLIDAIRES — 20,00 € HT

3 produits à choisir, en fonction des stocks disponibles :

- Pot de miel bio (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 (100 g)
- Ballotin de fruits secs bio (100 g)
- Thé bio de Noël
- Cahier de la ferme
- Tote bag en coton recyclé
- Autres produits de saison



NOS PETITS-DÉJEUNERS

Biologiques et savoureux, nos petits-déjeuners composés de jus de fruits, thés, cafés 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 La Ferme des Possibles 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 € HT**
Eau de source Évian 1,5 L	**3,00 € HT**
Eau gazeuse Badoit 1 L	**3,00 € HT**
Bouteille en verre Évian 1 L	**4,00 € HT**
Bouteille en verre Badoit 1 L	**4,00 € HT**
Thermos de lait chaud avec 5 dosettes de chocolat bio Monbana (pour 5 personnes)	**25,00 € HT**

LES PETITS PLUS SUCRÉS

Brochette de fruits bio	**1,50 € HT**
Plateau de fruits bio 2 kg	**15,00 € HT**
Brioche 8 parts	**20,00 € HT**
Cake marbré 8 parts	**20,00 € HT**
Cake citron 8 parts	**20,00 € HT**
Plateau de 8 madeleines	**20,00 € HT**
Plateau de 8 financiers	**25,00 € HT**
Plateau de 24 mini-viennoiseries	**40,00 € HT**



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-brownie, mini-macaron, cannelé sans alcool)
- 1 jus de pomme bio La Ferme des Possibles 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 € HT**
Eau de source Évian 1,5 L	**3,00 € HT**
Eau gazeuse Badoit 1 L	**3,00 € HT**
Bouteille en verre Évian 1 L	**4,00 € HT**
Bouteille en verre Badoit 1 L	**4,00 € HT**
Thermos de lait chaud avec 5 dosettes de chocolat bio Monbana (pour 5 personnes)	**25,00 € HT**

LES PETITS PLUS SUCRÉS

Brochette de fruits bio	**1,50 € HT**
Plateau de fruits bio 2 kg	**15,00 € HT**
Plateau de 12 mini beignets	**20,00 € HT**
Plateau de 8 madeleines	**20,00 € HT**
Cake marbré 8 parts	**20,00 € HT**
Cake citron 8 parts	**20,00 € HT**
Galette des rois 8 parts **NOUVEAU !**	**20,00 € HT**
Plateau de 8 financiers	**25,00 € HT**
Saladier de bonbons 1 kg	**30,00 € HT**
Plateau de 35 cannelés	**50,00 € HT**
Plateau de 42 mini muffins	**60,00 € HT**
Plateau de 40 macarons	**70,00 € HT**

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 **16,00 €**
Prix HT



COMPOSÉE D'UNE SALADE ET UN DESSERT

- **Salade végétarienne**

Chou rouge, patates douces, pois chiches, chèvre et courge, sauce miel moutarde.

- **Salade de la mer**

Pommes de terre, saumon, câpres et mâche, sauce au fromage blanc et aneth.

- **Salade fermière**

Pâtes, épinards, roquefort, noix et poulet.

LES DESSERTS

- Carrot cake
- Tartelette normande
- Riz au lait aux agrumes

BOX SANDWICH **16,00 €**
Prix HT



COMPOSÉE DE 2 NAVETTES ET UN DESSERT

- **La box végétarienne**

Deux navettes végétariennes : rillettes de lentilles et noix, carottes à l'huile de noix et roquette.

- **La box fermière**

Une navette végétarienne et une navette au poulet : fromage fouetté, tranches de champignons crus, poulet et roquette.

- **La box marinière**

Une navette végétarienne et une navette au thon : thon au paprika fumé et guacamole.

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

À DÉGUSTER FROID OU À RÉCHAUFFER • KIT DE COUVERTS RÉUTILISABLES FOURNI

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

LA VOLAILLE

- **Entrée :** Panna cotta au potiron et copeaux de parmesan
- **Plat :** Poulet et tagliatelles fraîches, sauce forestière
- **Dessert :** Entremets au sirop d'érable et noisettes

LE POISSON

- **Entrée :** Rémoulade de céleri aux pommes et crevettes au piment d'Espelette
- **Plat :** Parmentier de poisson aux fines herbes
- **Dessert :** Crumble aux fruits rouges et chantilly à la vanille

LE VEGGIE

- **Entrée :** Œufs pochés, crémeux de patate douce et noisettes
- **Plat :** Quinoa aux légumes d'hiver
- **Dessert :** Mousse de marrons et meringue

LE BŒUF

- **Entrée :** Carottes croquantes à la ciboulette et graines de courge
- **Plat :** Émincé de rumsteck au poivre de Sichuan et pommes de terre écrasées
- **Dessert :** Pommes rôties au miel et raisins

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

À DÉGUSTER FROID OU À RÉCHAUFFER • KIT DE COUVERTS RÉUTILISABLES FOURNI

LES PLATEAUX CLASSIQUES
Minimum 10 personnes

LE FERMIER **25,00 € HT/pers**

- Mousse de panais, magret fumé et noisettes
- Suprême de volaille, crème de champignons, riz thaï et légumes d'automne
- Fromage
- Cheesecake aux fruits rouges



LE VÉGÉTARIEN **25,00 € HT/pers**

- Œufs pochés, crème de patate douce et brisures de châtaignes
- Risotto au potiron, butternut, noisettes et copeaux de comté
- Fromage
- Délice exotique

LE BOUCHER **27,00 € HT/pers**

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



LE MARIN **27,00 € HT/pers**

- Gravlax de saumon à la betterave
- Gambas rôties, tagliatelles de carotte et butternut
- Fromage
- Riz au lait aux agrumes

NOS PLATEAUX-REPAS

À DÉGUSTER FROID OU À RÉCHAUFFER • KIT DE COUVERTS RÉUTILISABLES FOURNI

LES PLATEAUX PRESTIGES
Minimum 10 personnes

LE VÉGÉTARIEN **35,00 € HT/pers**

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



LE FERMIER **35,00 € HT/pers**

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

LE BOUCHER **37,00 € HT/pers**

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



LE MARIN **37,00 € HT/pers**

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



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 DES CHEFS À 20,50 € HT/pers
Kit de fournitures fourni

MENU SAVEURS

- Velouté de butternut et huile de noix
- Filet de maquereau, huile des saveurs
- Riz et endives braisées
- Fromage et pain
- Tarte normande au caramel au beurre salé

MENU TRADITION

- Salade de lentilles et œuf poché avec huile des saveurs (sauce à base de poivrons et de tomates confits)
- Poulet sauce forestière
- Mini pennes et courgettes rôties
- Fromage et pain
- Carré chocolat amandes

MENU VÉGÉTARIEN

- Velouté de butternut
- Quinoa, courgettes rôties et endives braisées
- Fromage et pain
- Tartelette saveur crème brûlée

MENU SANS GLUTEN

- Lentilles et œuf poché
- Filet de maquereau
- Riz et fenouil rôti au miel
- Fromage et pain sans gluten
- Poires rôties et amandes grillées

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

MENU ÉQUILIBRÉ

- Tartine de chèvre
- Saumon laqué au sésame
- Duo de carottes et panais
- Fromage et pain
- Finger caramel

MENU VÉGÉTARIEN SUPÉRIEUR

- Tarte Tatin d'hiver
- Mini pennes aux légumes du marché
- Fromage et pain
- Trio de douceurs

MENU CLASSIQUE

- Petits pois à la française
- Pièce du boucher et sauce béarnaise
- Pommes de terre grenaille et pois gourmands
- Fromage et pain
- Tarte aux noix



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 BUFFET CLASSIQUE — **22,00 € HT/pers**

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

LES ENTRÉES

- Crémeux de patates douces, œuf poché et châtaignes
- Tartelette au poulet, beaufort et estragon
- Chou blanc et effeuillé de colin au wasabi

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Gnocchis à la crème de moutarde et aux carottes
- Légumes d'hiver
- Pommes de terre aux fèves et à l'emmental

LES PLATS

- Pavé de saumon aux épices
- Brochette de poulet cajun
- Brochette de falafels et sa sauce au yaourt grec

PAIN & ASSORTIMENT DE SAUCES

LES DESSERTS

- Cheesecake aux fruits rouges
- Carrot cake
- Riz au lait aux agrumes

LES PETITS +

- Saladier de pommes de terre, emmental et fèves (10 personnes) **NOUVEAU !** — **30,00 € HT**
- Saladier de pommes de terre grenaille (10 personnes) **NOUVEAU !** — **30,00 € HT**
- Saladier de légumes d'hiver (10 personnes) **NOUVEAU !** — **30,00 € HT**
- Le plateau de fromages AOP (20 personnes) — **60,00 € HT**
- Le plateau de charcuterie (20 personnes) — **60,00 € HT**
- Le plateau mixte de fromages et de charcuterie (20 personnes) — **60,00 € HT**

NOS BUFFETS

10 PERSONNES AU MINIMUM

LE BUFFET DE NOËL

30,00 € HT/pers

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

LES ENTRÉES

- Foie gras mi-cuit et chutney d'oignons rouges
- Noix de pétoncles, crémeux citronné et poireaux confits
- Purée de panais et croûtons de pain d'épices

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Salade de haricots verts, tomates, noix et magret fumé
- Mousseline de patates douces et noisettes
- Pommes de terre grenailles, champignons et châtaignes

LES PLATS

- Côte de bœuf rôtie au thym
- Filet de daurade et julienne de légumes
- Salade de lentilles, pommes Granny Smith, pickles et méli-mélo de germes

PAIN & ASSORTIMENT DE SAUCES
BRIE TRUFFÉ

LES DESSERTS

- Carré rocher au chocolat
- Dôme framboise pistache
- Macaron mangue passion





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

- Bretzel bresaola, fromage frais et olives Kalamata
- Bretzel aux rillettes de thon
- Bun œuf mimosa
- Bun poulet Boursin
- Navette fourme d'Ambert et poire
- Navette saumon fumé et fenouil
- Briochin fromage frais

- Briochin tapena de cèpes
- Mini tartelette tapena de carotte
- Wrap saumon fumé
- Club sandwich œuf mimosa
- Club sandwich poulet, Savora et comté
- Macaron salé foie gras et pomme
- Focaccia pastrami et oignons confits



BROCHETTES

- Brochette de poulet cajun
- Brochette de tofu au paprika fumé
- Brochette de crevettes à l'ail et au gingembre

VERRINES SALÉES

- Panna cotta au potiron et copeaux de parmesan
- Mousse de panais, magret fumé et noisettes

PIÈCES SUCRÉES

- Macaron vanille myrtille
- Macaron chocolat coco
- Pastel de nata
- Micro tropézienne à la noisette
- Micro tropézienne à la framboise

VERRINES SUCRÉES

- Mousse de marrons
- Riz au lait aux agrumes

PLATEAUX COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

PLATEAU VÉGÉTARIEN 1 **50,00 € HT**
24 pièces

- Sablé au parmesan et légumes confits
- Mini moelleux au caviar d'aubergines

PLATEAU VÉGÉTARIEN 2 **50,00 € HT**
24 pièces

- Brochette de tofu et patate douce
- Roulé de courgette et feta

PLATEAU BOUCHER 1 **55,00 € HT**
24 pièces

- Mini brochette de poulet barbecue
- Roulé au comté et au bœuf séché

PLATEAU BOUCHER 2 **55,00 € HT**
24 pièces

- Briochette au poulet
- Bouchon de pomme de terre au magret fumé

PLATEAU MARIN 1 **55,00 € HT**
24 pièces

- Brochette de saumon à l'ail et au gingembre
- Daikon à la crevette

PLATEAU MARIN 2 **55,00 € HT**
24 pièces

- Bouchon d'ananas et crevette
- Mini moelleux au fromage frais et au saumon fumé

PLATEAU BOUCHER **100,00 € HT**
48 pièces

- Mini brochette de poulet barbecue
- Roulé au comté et au bœuf séché
- Briochette au poulet
- Bouchon de pomme de terre au magret fumé



PLATEAU MARIN **100,00 € HT**
48 pièces

- Mini moelleux au fromage frais et au saumon fumé
- Daikon à la crevette
- Bouchon d'ananas et crevette
- Brochette de saumon à l'ail et au gingembre

PLATEAU VÉGÉTARIEN **90,00 € HT**
48 pièces

- Sablé au parmesan et légumes confits
- Mini moelleux au caviar d'aubergines
- Brochette de tofu et patate douce
- Roulé de courgette et feta

PLATEAUX COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

LES PLATEAUX SALÉS

MINI CLUB SANDWICHS **70,00 € HT**
40 pièces

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





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

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

MINI NAVETTES GARNIES **70,00 € HT**
48 pièces

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





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

Fromage frais. Confit d'oignon. Crème à la tomate. Courgette marinée.

PLATEAUX COCKTAILS

POUR UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE

LES PLATEAUX SUCRÉS

LES MIGNARDISES SUCRÉES **90,00 € HT**
40 pièces

Chou à la vanille. Tartelette chocolat-orange. Macaron au café. Tartelette au citron. Éclair au chocolat. Savarin à la fraise. Chou à la framboise. Tartelette à la framboise. Caroline au chocolat.





LES MINI FOURS SUCRÉS **120,00 € 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 FOURS TRADITION **90,00 € HT**
48 pièces

Flan à la griotte. Tartelette au cacao. Mousse au chocolat et à la noisette. Entremets au chocolat et au café. Moelleux à la noisette. Financier à la crème de citron. Chou au praliné.



LES MINI CANNELÉS **50,00 € HT**
35 pièces

Sans alcool.

LES MACARONS VARIÉS **70,00 € HT**
40 pièces

Chocolat. Framboise. Pistache. Café. Citron. Amande.



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 pour vos déjeuners d'entreprise.



LE RESTAURANT DES POSSIBLES

POUR UN DÉJEUNER MÉMORABLE, DANS UN CADRE ATYPIQUE

MENU DÉJEUNER CLASSIQUE **25,00 € HT/pers**

ENTRÉES

- Saumon gravlax à la betterave et pickles
- Chèvre frais et méli-mélo de radis
- Verrine de panais et magret fumé

PLATS

- Suprême de volaille, sauce forestière
- Dos de cabillaud, sauce aux agrumes
- Risotto crémeux au butternut et au parmesan

ACCOMPAGNEMENT

- Poêlée de légumes et écrasé de pommes de terre

DESSERTS

- Crème brûlée
- Riz au lait aux agrumes
- Charlotte au chocolat





MENU DÉJEUNER DE NOËL

30,00 € HT/pers

ENTRÉES

- Foie gras mi-cuit et chutney d'oignons rouges
- Feuilleté de noix de pétoncles, crémeux citronné et poireaux confits

ACCOMPAGNEMENT

- Gratin dauphinois et légumes d'automne rôtis

FROMAGE

- Brie truffé

PLATS

- Risotto de gambas, sauce aux crustacés
- Risotto aux légumes d'automne
- Suprême de pintade, sauce aux morilles

DESSERTS

- Carré rocher
- Macaron vanille framboise
- Dôme mangue passion



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 **20,00 €**
prix HT pour 6 personnes

- 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 **20,00 €**
prix HT pour 5 personnes

- 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 **25,00 €**
prix HT pour 5 personnes

- 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

JUS DE FRUITS BIO 75 CL **6,50 €**
prix HT

- Orange bio
- Pomme bio La Ferme des Possibles
- Pomme cassis bio
- Pomme passion bio
- Philtre d'amour bio

LES SOFTS
prix HT

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





NOS BOISSONS

EN COLLABORATION AVEC Mp events



LES VINS ET CRÉMANTS - PAUL BUECHER
prix HT

- Riesling **17,00 €**
- Gewurztraminer **18,00 €**
- Crémant d'Alsace Brut Prestige **18,50 €**
- Crémant d'Alsace Brut Prestige Rosé **18,50 €**
- Grand cru HENGST Gewurztraminer **22,50 €**
- Crémant d'Alsace Brut Prestige Emotion **24,50 €**



LES CHAMPAGNES - MAISON MALARD
prix HT

- Réserve **43,00 €**

LES VINS - CHÂTEAU COUJAN
prix HT

- IGP Pays d'Hérault Rouge Terrasses **18,50 €**
- AOP Saint-Chinian Le Rouge **19,50 €**
- AOP Saint-Chinian Blanc Bois Joli **20,00 €**



LES CIDRES
prix HT

- Brut Bio Cuvée Juliette **11,90 €**
- Doux Bio Pacory **9,90 €**

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 8 h à 19 h 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 22 h 00 et 06 h 00

TARIFS SERVICE MAÎTRE D'HÔTEL
prix HT

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

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

- Forfait installation – 1 h **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 22 h 00

TARIFS LOCATIONS

- Location de vaisselle 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

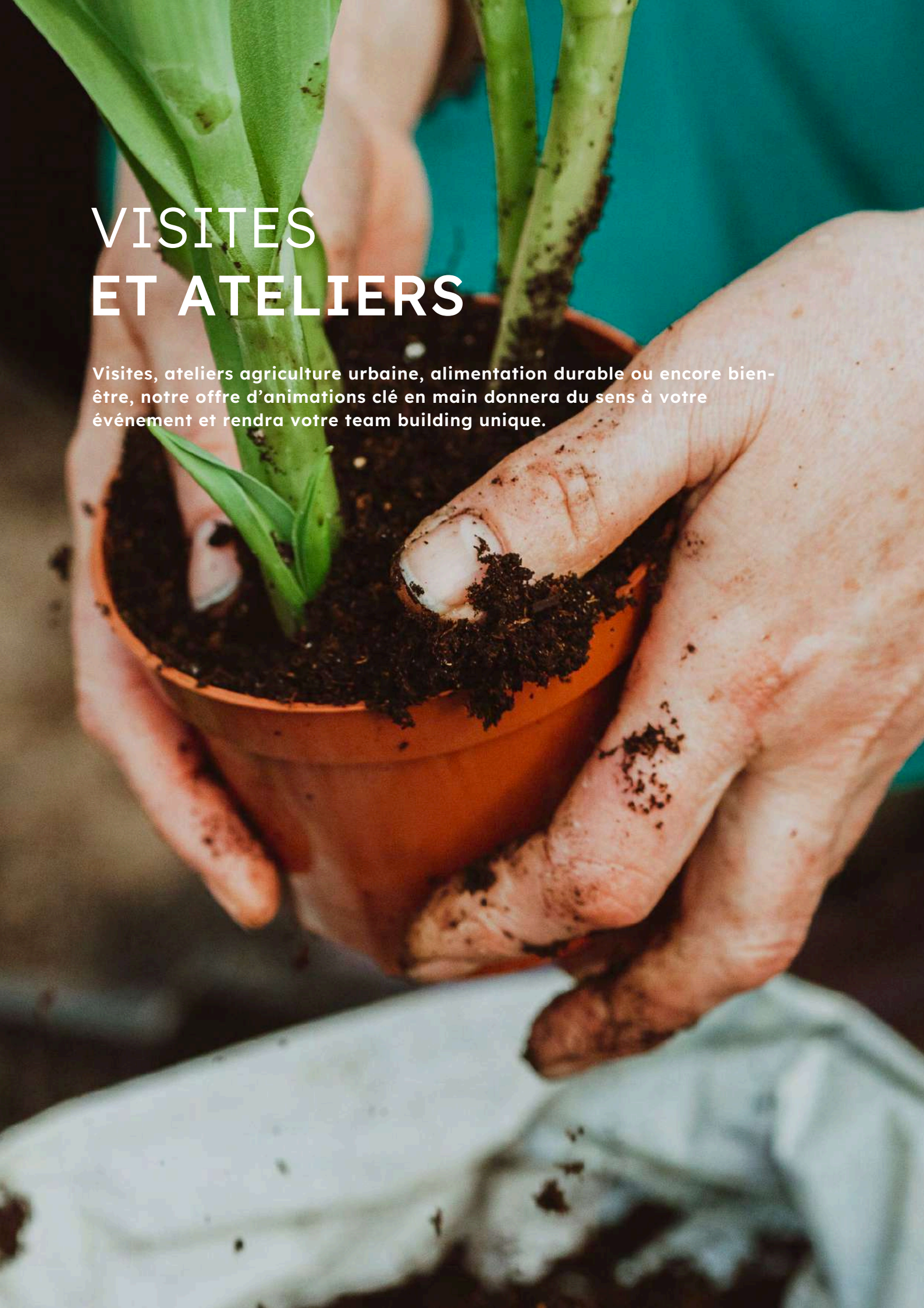
Possibilité de location à la demi-journée, à la journée ou sur plusieurs jours.

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.





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 :
1 h 30

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 : 1 h 30

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 liens sociaux.

LE PETIT +

Les participants repartent avec leur récolte ou leur réalisation.





ATELIER INITIATION À L'HERBORISTERIE

DURÉE :
1 h 30

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 :
Cueillez les plantes aromatiques de la ferme, découvrez leurs bienfaits pour le bien-être et leurs usages en cuisine, puis apprenez à les préparer et à les conserver.

Différents types de préparations 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 :
1 h 30

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 :
1 h 30

NOMBRE DE PERSONNES :
À partir de 4 personnes
12 personnes au maximum par groupe

TARIF :
30 € HT/pers

PÉRIODE :

A M J J A S O

Avril 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 :
1 h 30

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 tailler et de planter des variétés d'arbres et arbustes 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 :
2 h

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 réfrigérateur, découvrez des astuces pour conserver plus longtemps vos produits et réalisez des recettes antigaspi, 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 :
2 h

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 véganes

LE PETIT +
Dégustation sur place !



ATELIER CUISINER DES PRODUITS DE SAISON

DURÉE :
2 h

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 :
1 h 30

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/.



CONTACTS

Nos conseillers sont à votre écoute du **lundi au vendredi**
de **8 h 30 à 17 h 00**
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