

VOTRE TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL À VOTRE GOÛT





OI Notre histoire

OZ Petit déjeuner / goûter

 $_{
m O3}$ Plateau repas / dej box

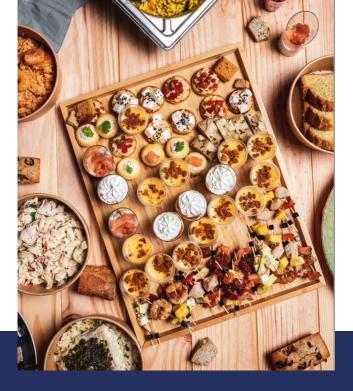
O4 Cocktail

O5 Buffet convivial

O6 Nos services







Motre HISTOIRE

les boutignes

Petit Fermier ouvre sa première boutique dans le Vieux Lille. Un commerce de proximité pour des courses de qualité. On y retrouve une large sélection de produits locaux et Français.

Grâce à l'accueil extraordinaire dont nous avons bénéficié, deux autres boutiques ont vu le jour dans la métropole lilloise peu de temps après.

Petit Fermier c'est une boutique à taille humaine qui propose du traiteur fait-maison, des fruits et légumes bio de saison, une partie crémerie, de bons fromages ainsi que de l'épicerie fine.

Notre concept est simple dans une démarche zéro déchet nous valorisons nos produits en les cuisinant. Nos plats sont fait-maison avec nos produits directement commercialisés dans nos boutiques et notre offre change tous les jours. C'est Alexandra notre Cheffe et son équipe qui s'occupe de concocter tous les plats dans notre cuisine à Tourcoing.

C'est là que la magie opère, le traiteur fait-maison séduit chaque jour nos clients. L'idée est donc d'en faire profiter le plus de personnes possible en proposant une offre traiteur pour les professionnels et les particuliers ainsi Petit Fermier Traiteur est né.

le traiteur

Petit Fermier Traiteur c'est un traiteur qui propose une cuisine faite maison à partir de produits frais et de saison. C'est un traiteur engagé avec des valeurs locales et éco-responsables.

Ensemble nous pouvons créer pour nos clients un événement à leur image tout en proposant une cuisine familiale et pleine de saveurs.

Nos menus sont faits sur mesure en fonction des saisons et des arrivages. Nous sommes flexibles et pouvons nous adapter à toute demande.

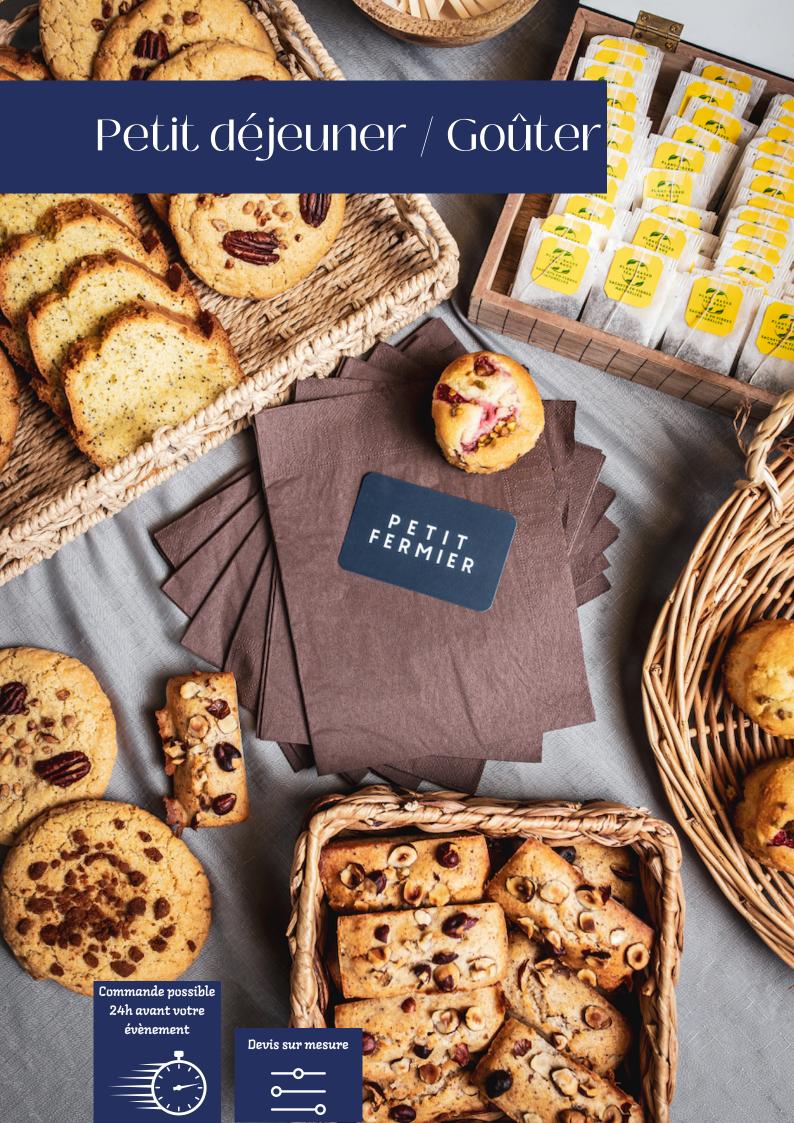
Notre cheffe et son équipe qui tous les jours cuisinent de façon artisanale dans notre laboratoire à partir de produits frais et de saison. Aucune de nos offres n'est figée. Notre équipe réalise pour vous une proposition sur mesure selon les saisons et vos envies.

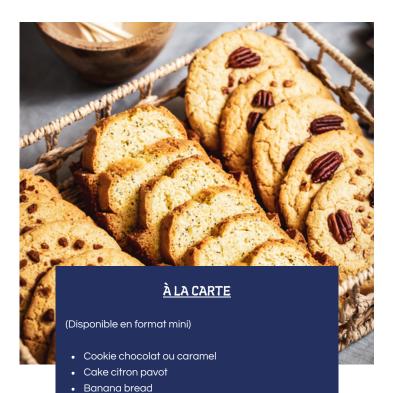
En tant que traiteur, nous proposons la livraison directement sur les lieux de votre évènement, du service ainsi que du matériel. Tout est mis à disposition pour un évènement à votre goût!



PETIT FERMIER

Et la magie continue...





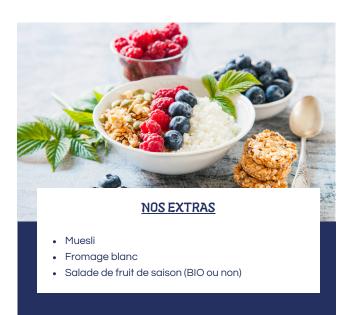


- Thé
- Café
- Chocolat chaud

MuffinMadeleineFinancier

- Jus d'orange
- Jus pomme, pomme/poire, pomme/fraise, pomme/framboise







Devis sur mesure



Commande possible

FORMULE À PARTIR DE 6€90 HT pour 2 mignardises + 1 boisson chaude + 1 boisson froide /personne









PLATEAU REPAS

Nos plateaux repas gourmands sont principalement conçus pour vos pauses repas entreprise. Des plateaux composés selon vos envies.

Chaque plateau peut contenir une entrée, un plat et un dessert.

Végé, carné, poisson, sans gluten…etc nous nous adaptons à toutes restrictions alimentaires.

À PARTIR DE

Entrée, plat : 15€90 HT
Plat, dessert : 15€90 HT
Entrée, plat, dessert : 18€90 HT

Inclus: couvert en bois + serviette

Morceau de pain et fromage en option

DE) BOX

À la différence des plateaux repas, nos dej box sont idéals pour une pause conviviale entre collègue.

À la différence des plateaux repas, le plat est servis dans un contenant kraft. L'entrée et le dessert sont disposés sur des plateaux de manière à être partagés.

À PARTIR DE

Entrée, plat : 13€90 HT
Plat, dessert : 13€90 HT
Entrée, plat, dessert : 16€90 HT

Inclus: couvert en bois + serviette

Morceau de pain et fromage en option







COCKTAIL

Des mignardises à déguster en guise d'une entrée ou bien d'un plat selon vos envies!

Il est tout à fait possible de personnaliser votre demande en fonction de vos goûts et votre budget.

TYPE DE COCKTAIL

- COCKTAIL APÉRITIF: Idéal en guise d'apéritif ou bien d'entrée.
- COCKTAIL DÉJEUNATOIRE: Se réalise en journée en guise de déjeuner. Des bouchées gourmandes qui s'adaptent à vos envies.
- COCKTAIL DINATOIRE : Des pièces raffinées qui sauront séduire vos convives

NOS TARIFS

12 p salées : 14€90* /personne
15 p salées : 18€* /personne

12 p salées raffinées : 16€90* /personne
15 p salées raffinées : 20€90* /personne

• 10 p salées et 2 p sucrées : 14€90* /personne

• 12 p salées et 3 sucrées : 18€* /personne



*Prix en Hors Taxe

RE SALÉ



NAVETTE

poulet mexicain salade - saumon fumé crème ciboulette - rillettes de thon mayonnaise salade - dinde crème paprika salade - tartinade radis ciboulette salade - rillettes crabe salade



Mini ratatouille chèvre - crumbles de tomates - ananas crevettes - crème aneth rillettes de saumon - poulet melon mozzarella - caviar aubergines fêta - Tzatziki saumon - Poulet curry poivrons



BROCHETTE

Tomates mozzarella pesto - Pastèque melon chèvre - Courgettes marinées - Poulet citron poivrons - Poulet ananas - Saumon mi cuit aneth tomates séchées - Mangues crevettes thaï



QUICHE

Tomates mozzarella pesto - Poivrons fêta - Courgette chèvre - Poulet mexicain emmental - Thon moutarde emmental - Saumon mozzarella - Poulet poivrons comté



BURGER

Rillettes de thon salade - Poivrons rôtis fêta - Tomates pesto mozzarella - Poulet poivrons crème chèvre - Boeuf cheddar - Falafel salade - Rillettes de crabe salade



Poulet italien salade fêta - salade - saumon salade concombre fêta - crème chèvre poivrons salade crudités - houmous carottes salade crudités - courgette crème ricotta citron crudités



CLUB SANDWICH

Poulet mayonnaise salade crudités - Dinde tandoori salade crudités - Rillettes de crabe citron salade crudités - Beurre saumon fumé salade crudités - tapenade mozzarella salade crudités



Caviar aubergines fêta - crème ciboulette saumon - Rillettes de thon Houmous poivrons pois chiches rôtis - Crème pesto poulet - Mini savarin boursin







LES EXTRAS



PIZZA

poivrons thon mozzarella - tomate olives mozzarella

MADELEINE

tomate séchée fêta - courgettes chèvre -Saumon aneth - Thon poivrons -Poulet curry - Dinde Olives

MAIS ENCORE...

cookie origan olive - chou saumon crème ciboulette cookie tomate séchée parmesan - savarin crevette

LE SUCRÉ



COOKIES

chocolat - spéculoos

TARTELETTE

pomme amande - chocolat - marmelade orange

BROWNIE

chocolat noix de pécan - pistache chocolat blanc

MAIS ENCORE...

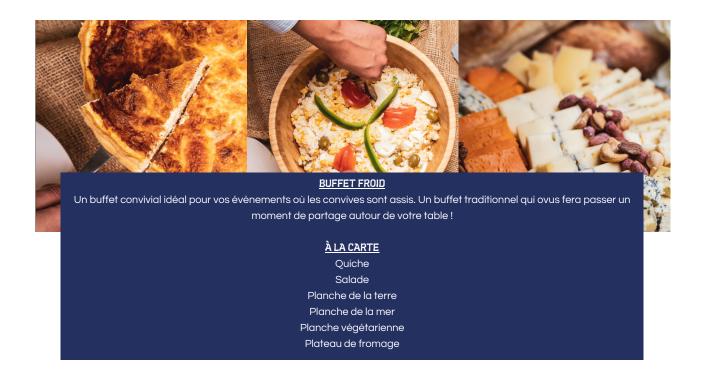
mousse chocolat - crémeux croustillant citron panna cotta coulis de fruit

Commande possible 24h avant votre évènement





BUHHET FROID



BULLET CHAUD



<u>À PARTIR DE</u>

Entrée, plat : 13€90 Plat, dessert : 13€90

Entrée, plat, dessert : 16€90 HT

Nos services











CONTACTEZ - NOUS

-PRESTATION-

- Nous sommes en mesure de répondre à toutes demandes spécifiques (régime alimentaire, prestation longue durée, prestation à thème ...)
- Une mise en place peut être effectuée sur demande
- Nous sommes en mesure de vous proposer une offre partenariat si vous êtes amener à nous solliciter régulièrement.

-DEVIS-

Un devis peut nous être envoyé via le site internet :

petit fermier-traiteur.fr

Directement via l'adresse mail:

commercial@petitfermier.fr

Par téléphone :

09.81.31.15.97