

PETIT  
FERMIER



VOTRE TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

À VOTRE GOÛT



- 01 Notre histoire
  - 02 Petit déjeuner / goûter
  - 03 Plateau repas / dej box
  - 04 Cocktail
  - 05 Buffet convivial
  - 06 Nos services
- 

*Table des*  
**SOMMAIRE**



# Notre HISTOIRE



## Les boutiques

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 crèmerie, 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.



*Et la magie continue...*

## 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 événement, du service ainsi que du matériel. Tout est mis à disposition pour un événement à votre goût !

**PETIT  
FERMIER**

# Petit déjeuner / Goûter



Commande possible  
24h avant votre  
événement



Devis sur mesure





## À LA CARTE

(Disponible en format mini)

- Cookie chocolat ou caramel
- Cake citron pavot
- Banana bread
- Muffin
- Madeleine
- Financier



## NOS VIENNOISERIES

- Croissant
- Pain au chocolat



## NOS EXTRAS

- Muesli
- Fromage blanc
- Salade de fruit de saison (BIO ou non)



## NOS BOISSONS

- Thé
- Café
- Chocolat chaud
- Jus d'orange
- Jus pomme, pomme/poire, pomme/fraise, pomme/framboise



## NOS BOISSONS EXTRAS

- Smoothie (fruit de saison au choix)

Devis sur mesure



Commande possible  
24h avant votre  
événement



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



# Plateau repas / Dej box



Commande possible  
24h avant votre  
événement



Devis sur mesure





### 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

### DEJ 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 servi 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



Commande possible  
24h avant votre  
événement

Devis sur mesure



# Cocktail appéritif







## 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



À PARTIR  
DE 1€ HT  
la pièce

PETIT  
FERMIER 

## LE 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



### VERRINE

Mini ratatouille chèvre - crumbles de tomates - ananas crevettes - crème aneth rillettes de saumon - poulet melon mozzarella - caviar aubergines fête - 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 fête - Courgette chèvre - Poulet mexicain emmental - Thon moutarde emmental - Saumon mozzarella - Poulet poivrons comté



### BURGER

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



### WRAP

Poulet italien salade fête - salade - saumon salade concombre fête - 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



### BLINIS

Caviar aubergines fête - 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

Devis sur mesure



Commande possible  
24h avant votre  
événement



# Buffet convivial



## BUFFET FROID



### BUFFET FROID

Un buffet convivial idéal pour vos événements où les convives sont assis. Un buffet traditionnel qui vous fera passer un moment de partage autour de votre table !

### À LA CARTE

Quiche  
Salade  
Planche de la terre  
Planche de la mer  
Planche végétarienne  
Plateau de fromage

## BUFFET CHAUD



### CHAFING DISH

Mise à disposition pour un repas à l'assiette. Pour un événement chaleureux et convivial !

### À PARTIR DE

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 amenés à nous solliciter régulièrement.

## -DEVIS-

Un devis peut nous être envoyé via le site internet :

[petit fermier-traiteur.fr](http://petitfermier-traiteur.fr)

Directement via l'adresse mail :

[commercial@petitfermier.fr](mailto:commercial@petitfermier.fr)

Par téléphone :

09.81.31.15.97