

PETIT
FERMIER



VOTRE TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

À VOTRE GOÛT

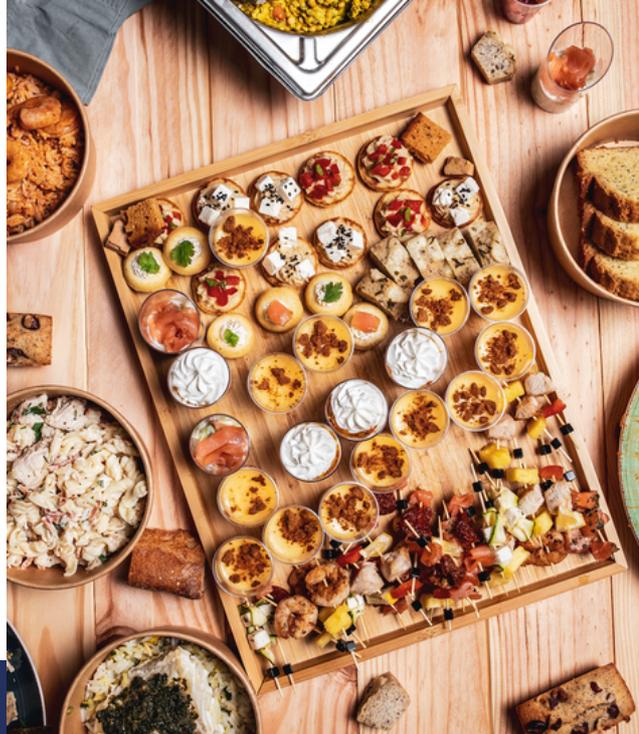


- 01 Notre histoire
 - 02 Petit déjeuner / goûter
 - 03 Plateau repas / dej box
 - 04 Cocktail
 - 05 Buffet convivial
 - 06 Nos services
-

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 collègues.

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

oeuf mimosa salade - houmous fêta salade - beurre comté salade
poulet tomate séchée - dinde provençale salade
thon curry salade - crème ciboulette saumon fumé



VERRINE

chèvre poire caramélisé - tartinade champignon parmesan
betterave crème saumon - rillettes saumon agrume - 2 saumons
crevette curry - tartinade thon olive



BROCHETTE

poulet miel sésame - poulet feyriaki
saumon agrume
crevette ananas



QUICHE

oignon parmesan - épinard fêta - poireau chèvre
poulet moutarde comté - poulet champignon cheddar
thon pesto emmental - saumon mozzarella



BURGER

falafel houmous salade - chèvre miel
boeuf cheddar - poulet mexicain salade - poulet italien fêta
thon boursin salade - rillettes de crabe salade



WRAP

coleslaw comté salade - houmous carotte salade crudités
poulet cajun crudités - dinde tandoori crudités
saumon crème ciboulette crudités - rilette sde crabe crudités



CLUB SANDWICH

tomate séchée chèvre salade - tapenade carotte comté salade
poulet colombo crudités
crème ciboulette saumon salade - tartinade thon salade crudités



BLINIS

boursin champignon - houmous pois chiche rôtis
crème pesto poulet
rillettes de thon - crème ciboulette saumon

LES EXTRAS



PIZZA

chèvre miel noix - tomate séchée olive
saumon gorgonzola

MADELEINE

tomate séchée fêta - trois fromages
poulet persillé
saumon chèvre - crevette grise cheddar - saumon
tomate séchée

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





Livraison



Mise en place



Service



Matériel

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

Par téléphone :

09.81.31.15.97