

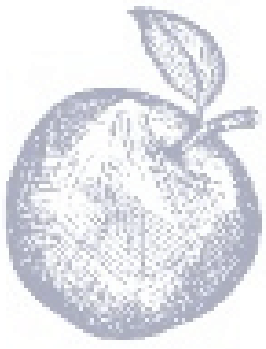
PETIT
FERMIER



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

Table des SOMMAIRE





Notre HISTOIRE



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 .

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 chef 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.

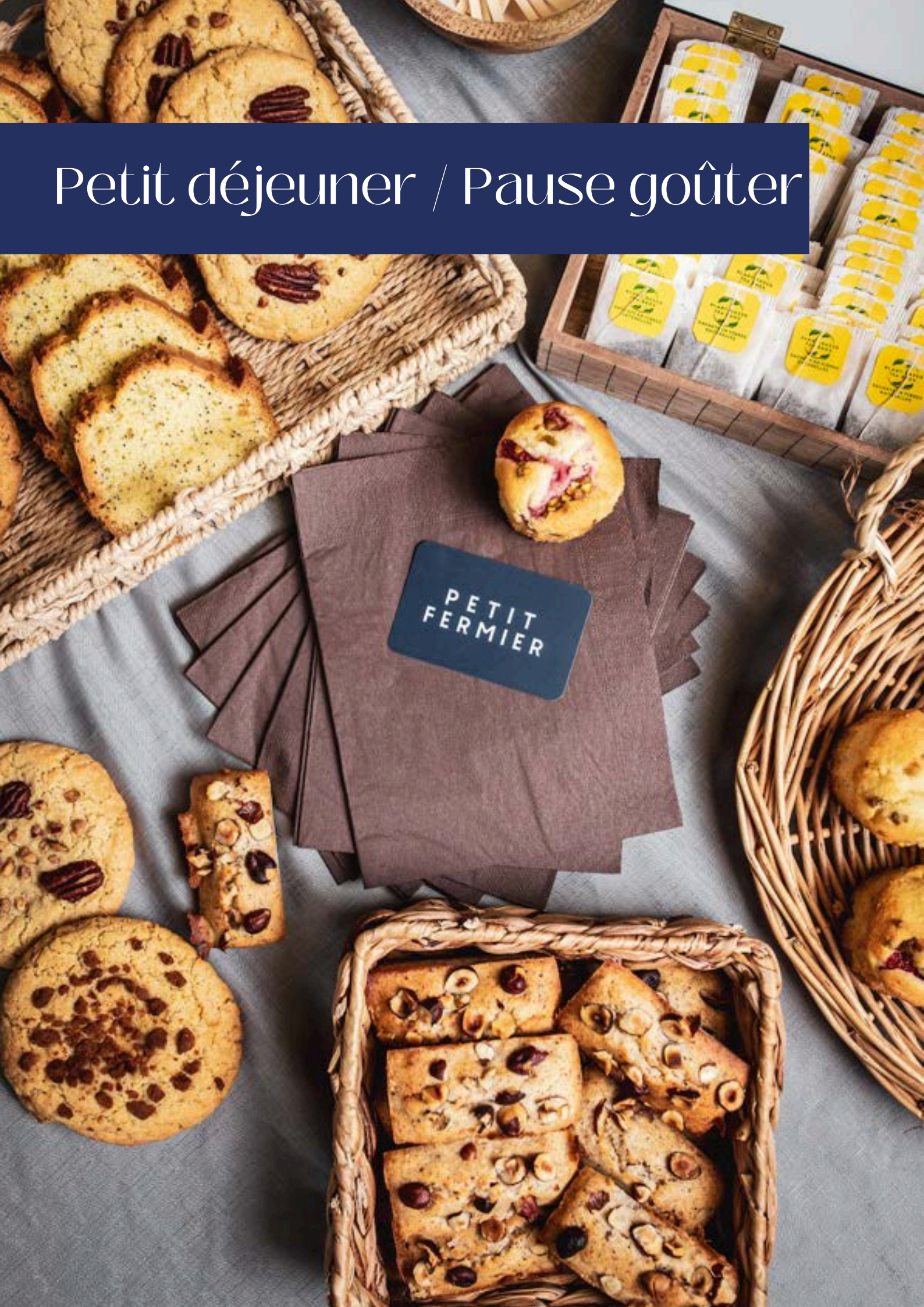
En tant que traiteur, nous proposons la livraison directement sur les lieux de votre évènement, du service ainsi que du matériel. Tout est mis à disposition pour un évènement à votre goût !



PETIT
FERMIER

Et la magie continue...

Petit déjeuner / Pause goûter





A la carte

(Disponible en format mini)

- Cookie chocolat ou caramel
- Cake citron pavot
- Banana bread
- Muffin
- Madeleine
- Financier
- Brownie au chocolat noix de pécan



Nos viennoiseries

- Croissant
- Pain au chocolat



Nos extras

- Muesli
- Fromage blanc
- Salade de fruit de saison



Nos boissons

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



Nos boissons extra

- 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 / Déj 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, halal, ... nous nous adaptons à toutes restrictions alimentaires.

À partir de

- Entrée, plat : 16€90 HT
- Plat, dessert : 16€90 HT
- Entrée, plat, dessert : 19€90 HT

Inclus : couvert en bois + serviette
Morceau de pain et fromage en supplément

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 : 14€90 HT
- Plat, dessert : 14€90 HT
- Entrée, plat, dessert : 17€90 HT

Inclus : couvert en bois + serviette
Morceau de pain et fromage en supplément



Commande possible
24h avant votre
événement

Devis sur mesure



*Chaque demande est personnalisable selon vos envies, n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits !

Cocktail apéritif





NOS TARIFS

- 12 p salées : 16€20* /personne
- 15 p salées : 20€25* /personne
- 12 p salées raffinées : 18€00* /personne
- 15 p salées raffinées : 22€50* /personne
- 10 p salées et 2 p sucrées : 16€20* /personne
- 12 p salées et 3 sucrées : 20€25* /personne

A partir de 1€35 la pièce



*Prix en Hors Taxe



*Chaque demande est personnalisable selon vos envies, n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits !

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 - rillettes de crabe crudités

CLUB SANDWICH

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

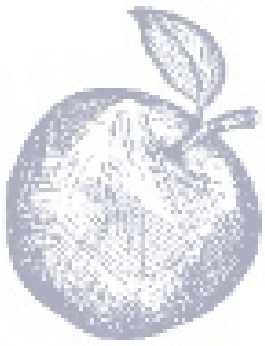
BLINIS

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

*Chaque demande est personnalisable selon vos envies,
n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits !

Buffets





PETIT
FERMIER 

BUFFET FROID



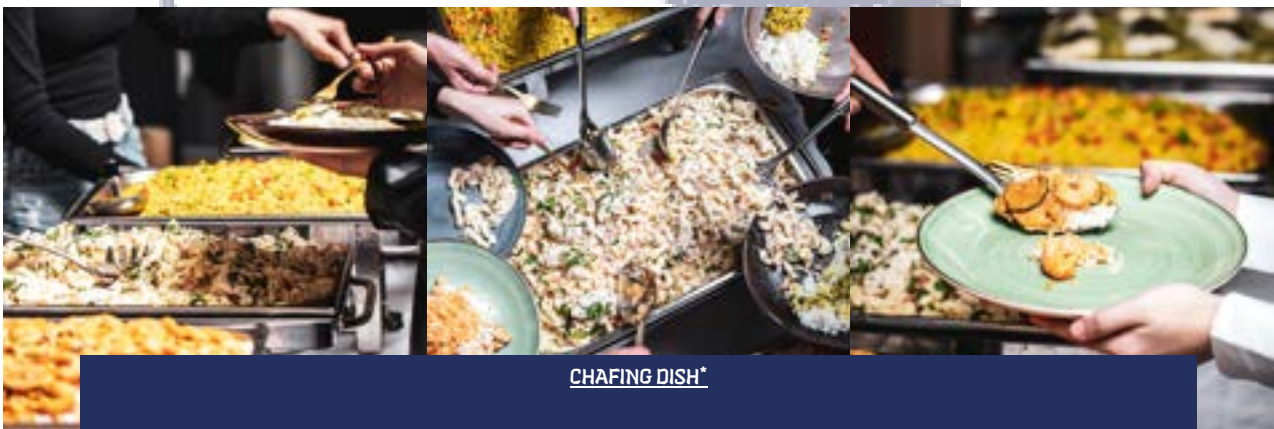
BUFFET FROID*

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
Soupe
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 !

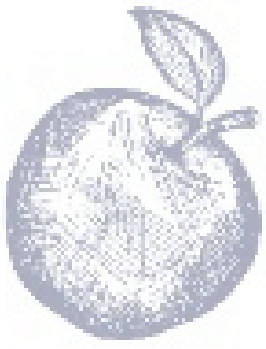
À PARTIR DE

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

*Chaque demande est personnalisable selon vos envies,
n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits !

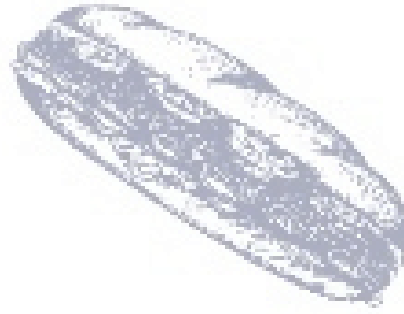
Animations culinaires





PETIT
FERMIER

Salée



À LA CARTE*

- Barbecue
- Plancha
- Raclette
- Hot dog
- Hamburger
- Wok
- Galette bretonne

Sucrée



À LA CARTE *

- Fontaine au chocolat
- Barba papa
- Pop Corn
- Gaufre
- Crêpe

*Chaque demande est personnalisable selon vos envies,
n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits !

Nos services



PETIT FERMIER 



Livraison



Mise en place



Service



Matériel

*Chaque demande est personnalisable selon vos envies, n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits !