

la ferme du Plessis



Rôtisserie au feu de bois & Plats Mijotés



Prestation sur site & Livraison chaude 7/24



FERMIER - RÔTISSEUR - TRAITEUR



OBTENEZ VOTRE DEVIS

SCANNER
LE QR CODE

OU

[CLIQUER ICI](#)



fermeduplessis.com



info@fermeduplessis.com



@fermeduplessis



Votre souhait : un repas de fête sans prise de tête.

C'est exactement pour ça qu'on est là. On **gère votre rôtisserie** et vos **plats mijotés**, sur site ou en **livraison**, pendant que vous profitez de vos invités. Vous et vos convives découvrirez les **saveurs** de notre **terroir** et nos **traditions culinaires authentiques**.

Résultat : un repas mémorable, zéro stress.



NOS AVANTAGES



Portions **copieuses**
Produits frais & **locaux**



Devis **ajustable** jusqu'à J-10
Annulation **sans pénalité**



Recette **traditionnelle**
Qualité **fermière**



Paiement **différé** possible
Prestation & livraison **7/24**

LA CHOBX ?

- ➔ Conteneur isotherme **professionnel** en mousse aluminisée
- ➔ Maintien vos **plats au chaud**
- ➔ **Non consigné**
- ➔ Conditionnement carton **robuste**



PLUS QU'UN TRAITEUR,
UNE VRAIE FERME.



Nos préparations sont élaborées par un chef cuisinier adepte de la cuisine traditionnelle.

Nous garantissons le respect des recettes & l'utilisation de produits frais et de saison.



UNE PROMESSE DE GOÛT ET D'AUTHENTICITÉ



NOTRE POLICE
D'ASSURANCE

La qualité de nos produits prend racine dans nos terres.

Nous nous engageons pour une agriculture qui respecte le produit et l'environnement.



Variabilité des prix en fonction du nb de personnes, de la saison, et du prix des matières premières.

À PARTIR DE 50 PERSONNES



1

RÔTISSERIE AU FEU DE BOIS

Rôtisserie au feu de bois sur le lieu de l'événement avec découpe et service chaud en buffet (options : plats sur table ou service à l'assiette).

Accompagné de farce/sauce et garnitures au choix.

Une part = 450g



Cochon de lait



Gigot



Volailles



Pièce de veau



Gibier



Jambon



Agneau



Galettes saucisses



Chevreau

À PARTIR DE 15 PERSONNES



2

RÔTISSERIE & PLATS MIJOTÉS

Livraison 7/24 en parts chaudes et prêtes à servir de viandes rôties au feu de bois et de plats mijotés maison.

Conditionnées en sachet cuisson ou barquette style “cocotte” dans une CHOBIX (Conteneur isotherme non consigné).

Reste chaud 2 heures et + après réception du colis avec une mise en plats facile et rapide.

RÔTISSERIE

une part 450g

- ⇒ viande 165g
- ⇒ farce 100g
- ⇒ garniture(s) 185g

PLATS MIJOTÉS

une part 430g

À PARTIR DE 12 PERSONNES

3

PORCHETTA

COCHON DE LAIT ENTIER DÉSOSSÉ CHAUD

Livraison chaude de porcelet farci avec garniture(s) au choix dans un emballage isotherme.

Se coupe aussi facilement qu'un saucisson. Visuel festif et très photogénique.

Reste chaud 2 heures après réception.

Option : Prestation découpe sur demande

une part 450g

- ⇒ viande 165g
- ⇒ farce 100g
- ⇒ garniture(s) 185g

À PARTIR DE 15 PERSONNES



4

PRESTATION MIX GRILL

BARBECUE SUR BRAISES

Cuisson sur le lieu de votre événement et service chaud en buffet.

Accompagné de farce/sauce et garniture(s) au choix.

- ⇒ Brochettes : poulet, porc, boeuf, agneau, légumes (...)
- ⇒ Saucisses, merguez, chippos
- ⇒ Tournedos, échine de porc, côtes d'agneau, ribbs, travers de porc, ailes et pilon (...)
- ⇒ Galette saucisses (...)

Une part = viande + farce / sauce + garniture(s) = 450g
Options : plats sur table ou service à l'assiette

PLATS & GARNITURES



PLATS POUR ASSO

- Rougail Saucisse,
- Poulet à la normande
- Chili con carne,
- Poulet basquaise,
- Hachis Parmentier (...)



PLATS DE RÔTISSERIE

- Cochon de lait,
- Méchoui,
- Jambon à l'os,
- Poulet à la broche,
- Pulled Pork (...)



PLATS MIJOTÉS "SAVEURS DU MONDE"

- Colombo de poulet,
- Jambalaya,
- Picata Romana,
- Paella,
- Tajine (...)



PLATS MIJOTÉS TRADITIONNELS

- Blanquette,
- Bourguignon,
- Osso-bucco,
- Potée bretonne,
- Pot-au-feu,
- Poulet à la crème normande
- Coq au vin
- Boeuf carotte (...)



PLATS VÉGÉTARIENS/ NO GLUTEN/ HALAL (...)



NOS GARNITURES :

- Pdt grenailles au beurre d'ail,
- Poêlée champêtre,
- Semoule et/ou Ratatouille,
- Riz pilaf aux petits légumes,
- Flageolet aux lardons,
- Pdt crème fraîche/ ciboulette,
- Gratin de la ferme,
- Garniture à couscous,
- Wok de légumes (...)

LOCATION DE VAISSELLE, MATÉRIEL DE RÉCEPTION & RÔTISSOIRES À BOIS.



Une **solution** clé en main pour votre tranquillité d'**esprit** !



CHAPITEAUX

Des structures professionnelles pour vous abriter.



TABLES & CHAISES

Le mobilier adapté au nombre de vos convives.



VAISSELLE RENDUE SALE

Le confort ultime. Pas de vaisselle à faire après la fête.



LOCATION DE RÔTISSOIRES

Location pour votre propre rôtisserie à bois.

Infos & Devis

en ligne ou au téléphone

07 60 80 90 68

info@lafermeduplessis.com

Devis gratuit et détaillé.