

TER'FERME

TRAITEUR - RÉCEPTIONS

Catalogue Traiteur

2025/2026



Une offre pour chaque occasion

Derrière le nom de Ter'Ferme,
vous trouverez une équipe dynamique
et passionnée, des produits frais et autant que possible locaux, une cuisine audacieuse et savoureuse. Professionnalisme, authenticité et exigence sont les maîtres mots de toutes nos prestations, qu'il s'agisse de l'élaboration des plats en cuisine, du service ou de l'organisation de toute réception.

- **Accueil du matin, Petit Déjeuner & Pauses**
- **Brunch**
- **Cocktails**
- **Planches à partager**
- **Buffet**
- **Plats chauds**
- **Nos plus...**

Vous avez une envie particulière qui ne se trouve pas dans ce catalogue ?
Nous nous adaptons à vos envies !

Tous nos produits sont confectionnés avec des produits de saison et le plus possible locaux. Certains d'entre eux ne seront donc pas disponibles à certaines périodes de l'année.
Nos prix s'entendent sans service ni vaisselle. Livraison gratuite pour toute commande >1000€ sinon Forfait livraison (2€ le km). Possibilité avec service et vaisselle sur Devis.



Accueil, Petit Déjeuner & Pauses

ACCUEIL DU MATIN

Tarif par personne | 5,90 € TTC | minimum de commande 10

Café, thé, lait, sucre

Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, eau gazeuse

Mini-viennoiseries : 2 pièces par personne

PETIT DÉJEUNER

Tarif par personne | 12,90 € TTC | minimum de commande 10

Café, thé, chocolat, lait, sucre

Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, eau gazeuse

Baguette artisanale, pain de mie, pain complet

Mini-viennoiseries : 2 pièces par personne

Confiture Maison (fruit selon saison), miel du Périgord, beurre 1/2 sel, beurre doux

Produits salés : assortiment de charcuterie et de fromage

PAUSE DU MATIN

Tarif par personne | 5,90 € TTC | minimum de commande 10

Café, thé, sucre

Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, eau gazeuse

Mini-gourmandises : 2 pièces par personne

PAUSE DE L'APRÈS-MIDI

Tarif par personne | 6,90€ TTC | minimum de commande 10

Café, thé, lait, sucre

Jus d'orange, jus de pomme, eau plate, eau gazeuse

Cidre fermier (1 bouteille pour 10 personnes)

Pain perdu, gaufre



Brunch

LE BRUNCH FRANÇAIS

Tarif par personne | 19,90 € TTC | minimum de commande 10

Café, Thé, Jus de fruits 100% pur jus, Chocolat chaud, Lait, Eau plate, Eau Gazeuse

Côté sucré : Mini-viennoiseries, Salade de Fruits frais, Fromage Blanc, confiture, miel

Côté salé : Plateau de Charcuterie, Plateau de Fromages, Tarte de saison

Pain de Campagne tranché

LE BRUNCH ANGLAIS

Tarif par personne | 19,90 € TTC | minimum de commande 10

Café, Thé, Jus de fruits 100% pur jus, Chocolat chaud, Lait, Eau plate, Eau Gazeuse

Côté sucré : Mini-viennoiseries, Salade de Fruits frais, Fromage Blanc, Pancakes, Confiture, Miel

Côté salé : Œufs brouillés, Egg muffin bacon

Pain de Campagne tranché





Cocktails

NOS FORMULES

FORMULE DÉGUSTATION - 5 PIÈCES

Tarif par personne | 7,90 € TTC | minimum de commande 10

-Verrine mousse de betterave au fromage frais

-Mini burger au poulet curry

-Mini club jambon blanc et son crémeux à la chèvre

-Mini blini concombre crème légère ciboulette

-Mini navette rillette de truite fumée

FORMULE DÉCOUVERTE - 7 PIÈCES

Tarif par personne | 9,90 € TTC | minimum de commande 10

-Verrine butternut et chorizo grillé

-Mini burger nordique

-Mini club jambon cru et fromage frais fines herbes

-Cake courgette chèvre tomate

-Mini navette tomate œuf dur mayonnaise

-Mini croque-monsieur

-Toast cabécou du Périgord et miel

FORMULE PRESTIGE - 10 PIÈCES

Tarif par personne | 14,90 € TTC | minimum de commande 10

-Verrine mousse d'avocat et truite fumée

-Verrine mousse de betterave au fromage frais

-Mini burger au foie gras et confit d'oignons

-Mini burger nordique

-Mini club jambon blanc et son crémeux à la chèvre

-Mini navette jambon cru chèvre frais

-Mini tarte fine tomate et oignons confits

-Mini muffin chorizo et emmental

-Toast Osso Iraty et confiture cerise noire

-Toast cabécou du Périgord et miel



Cocktails

A LA PIÈCE - MISES EN BOUCHE

Tarif à la pièce | 1,80 € TTC | minimum de commande 10 du même produit

-Burger au foie gras et confit d'oignons
-Burger Nordique : truite fumée, fromage frais, ciboulette
-Burger au poulet curry
-Mini navette truite fumée, crème légère ciboulette
-Mini navette rillette de truite fumée
-Mini navette foie gras et confit d'oignons
-Mini club truite fumée et crème de mascarpone citronnée

Tarif à la pièce | 1,60 € TTC | minimum de commande 10 du même produit

-Mini club jambon cru et son fromage frais et fines herbes
-Mini club jambon blanc et son crémeux à la chèvre
-Mini blini truite fumée crème légère ciboulette
-Mini blini rillette de truite fumée
-Mini navette jambon cru et chèvre frais
-Mini wrap truite fumée et fromage frais

Tarif à la pièce | 1,50 € TTC | minimum de commande 10 du même produit

-Mini blini rillette de thon
-Mini navette jambon cru et chèvre frais
-Mini navette tomate, œuf dur, mayonnaise
-Toast cabécou du Périgord et miel
-Toast Osso Iraty et confiture cerise noire

Tarif à la pièce | 1,30 € TTC | minimum de commande 10 du même produit

-Mini blini concombre et crème légère ciboulette
-Mini wrap jambon blanc et fromage ail et fines herbes

Tarif à la pièce | 1,00 € TTC | minimum de commande 10 du même produit

-Mini tarte fine tomate et oignons confits
-Mini tarte fine oignons confits et anchois
-Mini muffin chorizo emmental
-Mini muffin jambon olives
-Mini muffin aux légumes et fromage frais fines herbes
-Toast à la rosette
-Toast au jambon noir du Périgord



Cocktails

A LA PIÈCE

MINI QUICHE, PIZZA, CROQUE-MONSIEUR, CAKE

Tarif à la pièce | 1,00 € TTC | minimum de commande 10 du même produit

-Quiche lorraine
-Quiche poivron chorizo
-Quiche épinard chèvre
-Pizza jambon fromage champignon
-Pizza 4 fromages
-Pizza végétarienne (légumes de saison)
-Croque-Monsieur
-Cake feta tomates cerises
-Cake feta jambon olives
-Cake thon fromage
-Cake courgette chèvre tomate

VERRINES

Tarif à la pièce | 1,80 € TTC | minimum de commande 10 du même produit

-Mousse d'avocat et truite fumée
-Tartare de truite fumée et mascarpone citronné

Tarif à la pièce | 1,60 € TTC | minimum de commande 10 du même produit

-Jambon, concombre et fromage frais
-Butternut et chorizo grillé

Tarif à la pièce | 1,50 € TTC | minimum de commande 10 du même produit

-Mousse de betterave au fromage frais
-Velouté de légumes : chou-fleur, butternut, asperge, petits pois...
-Piperade de légumes





Cocktails

MIGNARDISES SUCRÉES

Tarif à la pièce | 1,50 € TTC | minimum de commande 10 du même produit

-Verrine crème dessert (au choix : caramel, vanille, chocolat...)
-Verrine panna cotta
-Verrine tiramisu
-Verrine mousse (au choix : fraise, chocolat, fruits...)
-Verrine salade de fruits
-Brochette de fruits

Tarif à la pièce | 1,00 € TTC | minimum de commande 10 du même produit

-Mini canelé
-Mini macaron
-Mini fondant au chocolat
-Mini chou

















PLANCHES A PARTAGER

PLANCHE APERO MIXTE

Tarif par personne | 5,90 € TTC | minimum de commande 4 personnes

Jambon sec, jambon blanc du Périgord, saucisson sec, chorizo, coppa, lomo, Fromages (3 sortes)...

Options : + crudités avec sauce ciboulette + 1,20 € TTC par personne

PLANCHE RACLETTE

Tarif par personne | 12,00 € TTC | minimum de commande 4 personnes

200g de Raclette nature, 1 tranche de Jambon de pays, 1 tranche de Jambon blanc, 2 tranches de Lomo, 1 tranche de Coppa, 1 tranche de Rosette, 4 petites tranches de chorizo

PLANCHE RACLETTE PRESTIGE

Tarif par personne | 14,00 € TTC | minimum de commande 4 personnes

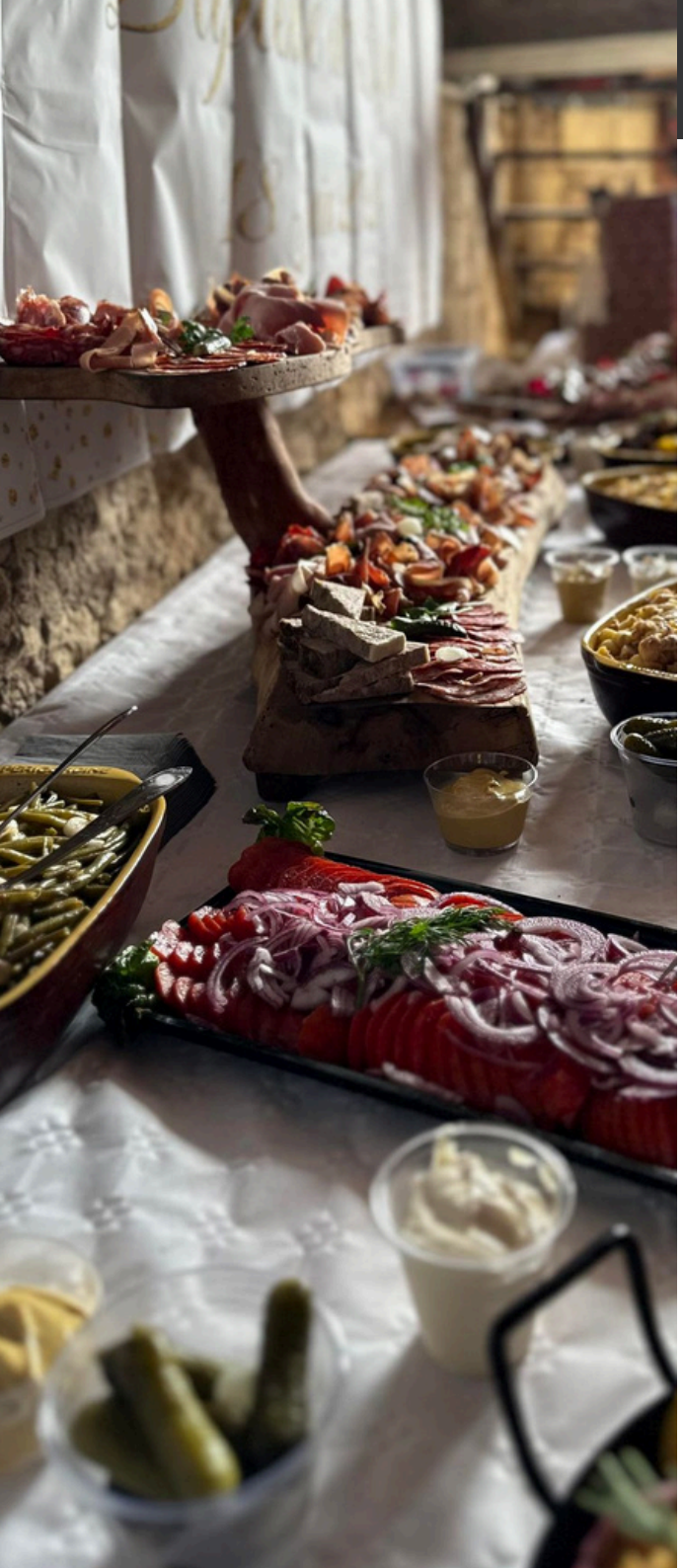
50g de Raclette nature, 50g de Raclette Fumée, 50g de Raclette Poivre, 50g de Morbier, 1 tranche de Jambon de pays, 1 tranche de Jambon blanc, 2 tranches de Lomo, 1 tanche de coppa, 1 tranche de Rosette, 4 petites tranches de chorizo

PLANCHE MONT D'OR - 1 MONT D'OR ENVIRON 500G POUR 2

Tarif par personne | 12,00€ TTC | minimum de commande 2 personnes

+ *par personne : 4* pommes de terre Grenaille, Salade verte, 4 tranches de pain, 1 tranche de Jambon Noir du Périgord,
1 tranche de Jambon blanc, 2 tranches de Saucisson Tradition,
2 tranches de Lomo, 2 tranches de Coppa

Une caution de 30€ vous sera demandée par planche



Buffets

NOS FORMULES

OFFRE 1

Tarif par personne | 10,90 € TTC | minimum de commande 10

-Salade composée : 1 au choix dans la liste page suivante

-Viande froide : 1 tranche de rôti de porc

-Assortiment de charcuterie : jambon cru, rosette, terrine de campagne

-Fromage : 1 variété

OFFRE 2

Tarif par personne | 13,90 € TTC | minimum de commande 10

-Crudités : 1 au choix dans la liste page suivante

-Salade composée : 1 au choix dans la liste page suivante

-Viandes froides : 1 tranche de rôti de porc + 1 tranche de rôti de bœuf

-Assortiment de charcuterie : jambon blanc, jambon cru, rosette, terrine de campagne

-Fromage : 1 variété

OFFRE 3

Tarif par personne | 18,90 € TTC | minimum de commande 10

-Crudités : 2 au choix dans la liste page suivante

-Salade composée : 2 au choix dans la liste page suivante

-Poisson : 1 tranche de terrine de poisson sauce ciboulette

-Viandes froides : 1 tranche de rôti de porc + 1 tranche de rôti de bœuf

-Assortiment de charcuterie : jambon blanc, jambon cru, rosette, terrine de campagne, chorizo

-Fromage : 2 variétés

Toutes nos formules comprennent le pain et les condiments : mayonnaise, cornichons et moutarde



Crudités & Salades composées

LES CRUDITÉS

La part (1 personne) environ 200g | 3,00 € TTC | minimum de commande 10 parts

Carottes râpées

Salade de lentilles

Betterave

Céleri rémoulade

Concombre

Salade de pommes de terre

Salade de chou blanc et carotte

Salade d'haricots verts

Salade de tomates

Salade d'haricots verts et tomates

Salade de chou blanc

Salade de chou rouge

LES SALADES COMPOSÉES

La part (1 personne) environ 200g | 4,00 € TTC | minimum de commande 10 parts

Taboulé

Salade niçoise - pommes de terre, tomates, poivrons, œufs, olives, thon

Salade italienne - fusilli, jambon cru, tomates, mozzarella

Salade perle de la mer - perle, concombre, truite fumée, œufs de truite

Salade grecque - tomates, concombre, olives noires, féta, oignons

Salade d'endives - endives, jambon, fromage, œufs

Salade fraîcheur - radis, concombre, tomates, carottes râpées

Riz niçois - riz, tomates, olives noires, thon

Salade alsacienne - chou blanc, pommes de terre, cervelas

Salade piémontaise - pommes de terre, saucisson cuit, tomates, œufs, cornichons

Salade de quinoa - quinoa, petits légumes

Salade de pâtes - pâtes, jambon, fromage, tomates, maïs, concombre

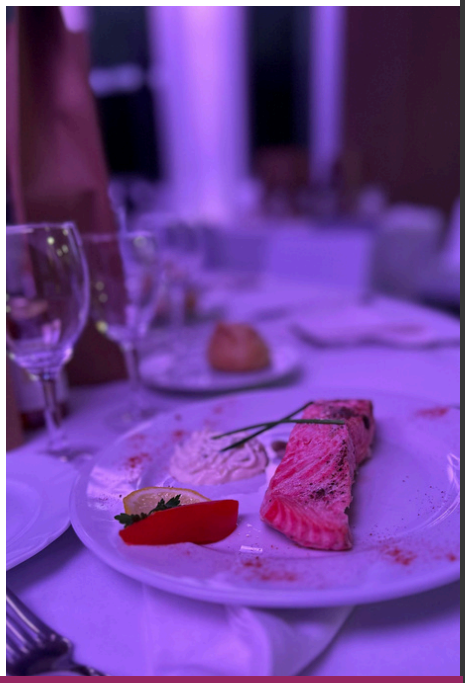
Mais aussi des Plats chauds

LES PLATS - LISTE NON EXHAUSTIVE

SUR DEVIS

Tartiflette - Chili con carné/riz
Rougail saucisse/riz - Colombo/Riz
Couscous (poulet/merguez/bœuf)
Paëlla - Tajine poulet/semoule
*Poulet basquaise/riz - Boeuf bourguignon**
*Suprême de poulet sauce champignons**
*Joues de Porc sauce au cidre**
*Blanquette de veau**

**Accompagnement au choix*
Gratin dauphinois
Gratin de légumes de saison
Tian de légumes de saison
Pommes de terre vapeur
Ratatouille
Haricots verts
Riz/Pâtes



...Et service à l'assiette

Menu sur devis...

Un évènement ?

Ter'Ferme, c'est la réalisation et l'organisation de tous types d'évènements pour particuliers mais aussi PROFESSIONNELS : inauguration, séminaire, journée ou soirée d'entreprise, conférence, portes ouvertes... Le plus : notre service évènementiel est là pour vous fournir une prestation clé en main...







TER'FERME

Traiteur & Réceptions

05 53 45 62 95
06 32 80 63 62

21 B Rue de la Roque
24100 CREYSSE

contact@terferme.fr

www.terferme.fr