La Ferme de Fardissou

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BIENVENUE à la ferme

Un environnement calme et sain,
au sein de notre ferme bio,
Pour vos rencontres professionnelles.

Location de salles
dans un bâtiment bois
Douglas France - Creuse PEFC

Prestations gourmandes et locales

Visites Ateliers

Détente Bien-être

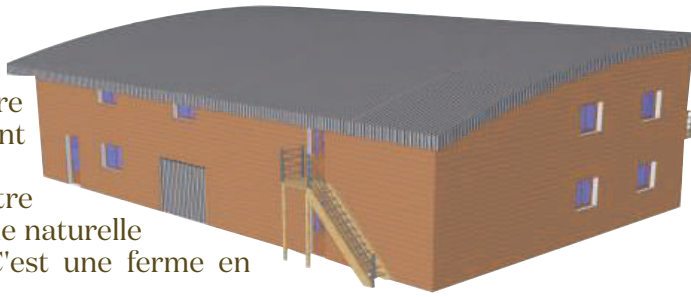
À 20 minutes au sud de Limoges

Patricia MINGOTAUD
06 74 76 07 96
bonjour@lafermedefardissou.bio
Fardissou - 87260 St Genest sur Roselle

www.lafermedefardissou.bio

EARL LA FERME NATURE DU LIMOUSIN - SIRET 831 031 620 00014

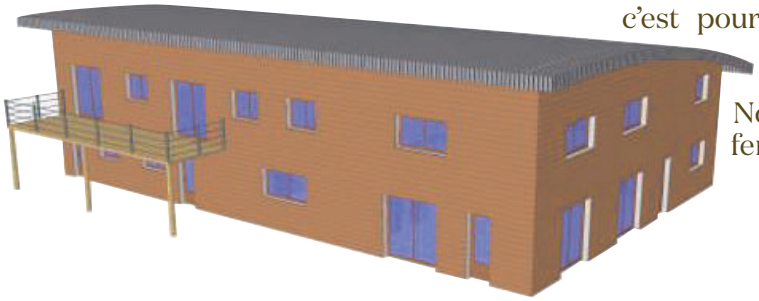
La Ferme de Fardissou, une ferme qui s'ouvre aux entreprises et réunions professionnelles.



La Ferme de Fardissou est située à St Genest sur Roselle, à 20 minutes au sud-est de Limoges (87).
Nous sommes un couple de producteur, Patricia et Gérard. Notre histoire née d'une envie et d'un rêve de produire autrement d'accueillir pour partager notre belle nature.
Depuis l'étè 2018, nous créons, construisons et aménageons notre ferme sur 23ha, qui n'étaient au démarrage qu'une vaste prairie naturelle divisée par des haies et des arbres qui nous ont séduit. C'est une ferme en production végétale bio : la culture de fruits rouges sur 4ha, une boulaie pour la récolte de sève de bouleau d'ici à quelques années, un verger de fruits anciens, une culture de plantes médicinales, la culture du tournesol et de la cameline, la récolte de sève de bouleau tous les printemps et sa fabrication de cosmétiques naturels à la sève de bouleau, Bulle de Sève, une création de notre ferme labélisée Slow Cosmétique.

Cette année, notre ferme devient un nouveau lieu d'accueil pour des visites dans cette environnement, des ateliers et des stages qui permettent de découvrir les plantes médicinales et la biodiversit. Le bâtiment d'accueil comprend un laboratoire cosmétique, des espaces de stockage et de transformation et pour le public, une boutique-salon de thé, des sanitaires, deux salles en location et une cuisine/atelier pour les activités et préparer vos pauses gourmandes.

La Ferme de Fardissou est conçue comme un lieu de détente et de bien-être. Cueillir des framboises, flâner, écouter le chant des oiseaux, découvrir les plantes médicinales, participer à un atelier, s'allonger dans un transat ou siroter un smoothie maison : c'est ainsi qu'on imagine notre ferme ouverte aux autres ! Ainsi, louer une salle dans ce lieux atypique, c'est vous offrir un cadre naturel et unique au sein d'une nature au calme loin des nuisances urbaines. Choisir notre ferme pour des réunions, des rencontres, des formations, c'est pour votre entreprise optimiser sa réussite, créer un contexte d'épanouissement et de réalisation de chacun et chacune.



Nous serions heureux de vous accueillir dans notre ferme et restons à votre écoute pour étudier avec vous votre projet .

A bientôt.

Patricia Mingotaud et Gérard Degot

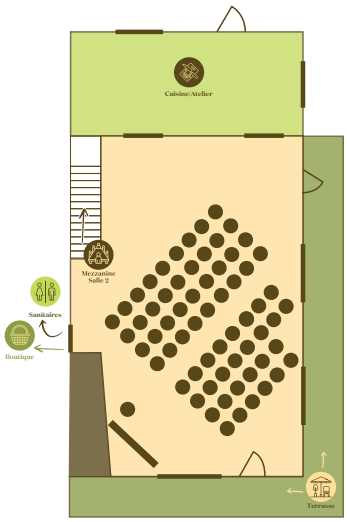
Nous souhaitons une ferme différente où l'on se sente bien ! Déjà pour nous, pour notre cadre de vie, pour préserver nos enfants, notre famille, nos amis. Et aussi tous ceux qui viendront nous rendre visite, qui passeront du temps chez nous.

2 salles à votre disposition

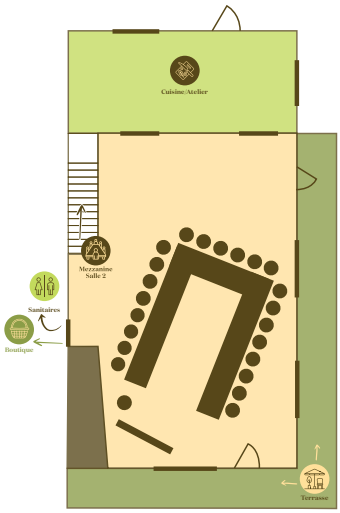
Ouverture automne 2023

Dans un bâtiment bois neuf PEFC, deux salles équipées, lumineuses et confortables sont proposées :
une en rez-de-chaussée de 90m2 et une en mezzanine de 110m2.

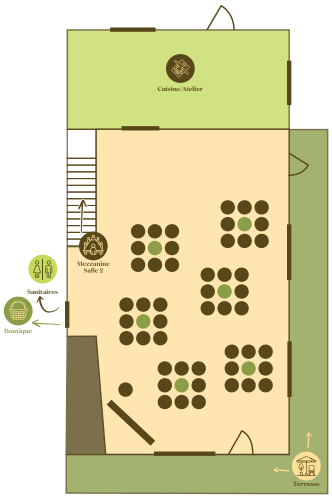
Rez-de-chaussée



Capacité : 64 places

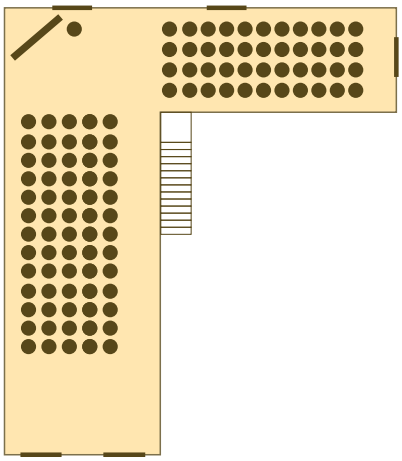


Capacité : 22 places

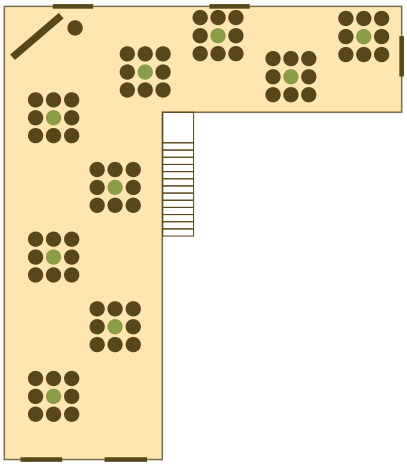


Capacité : 48 places

Mezannine



Capacité : 109 places



Capacité : 72 places

Rez-de-chaussée		Mezzanine	
4 heures	220 €	4 heures	180 €
8 heures	400 €	8 heures	320 €

La location de salle inclut la mise à disposition de tables et chaises, un écran, le Wifi, le ménage, l'accès aux extérieurs, aux sanitaires, à la boutique.

Les prestations d'accueil

Petit-déjeuner, goûter, repas du midi (chaud, froid, déjeunatoire) préparés avec des produits locaux et de notre ferme, en partenariat avec le magasin de producteurs Saveurs Fermières de Limoges, l'Auberge Une journée à la campagne de Glanges et le Moulin Authier de Coussac-Bonneval.

La pause sucrée

A votre arrivée, le matin, ou après envie d'une pause gourmande pour clôturer une après-midi à la ferme, La Ferme de Fardissou vous propose une formule sucrée avec une majorité de produits de la ferme : infusion, sirop, nectar de framboise, gâteau et dessert maison à base de fruits rouges. Les autres produits sont sélectionnés avec soin et bio.

10€ par personne à partir de 10 personnes

Le déjeuner made in paysan : buffet froid

En collaboration des producteurs locaux, nous vous proposons un menu froid made in paysan.
Le menu comprend : une salade de saison, un plateau de charcuterie, un plateau de viande froide, un plateau de fromage, un vin bio, le pain.
Le dessert sera réalisé par Patricia, votre hôte et agricultrice.
En supplément : infusion, café, vin supplémentaire, bière de la ferme
Les plats vous seront servis en buffet à l'heure convenue.

≈ 24€ par personne à partir de 10 personnes

Le déjeuner made in paysan : buffet chaud

En collaboration des producteurs locaux,
nous vous proposons un menu chaud made in paysan.
Le menu comprend : une soupe de saison ou une entrée chaude ou une salade de saison, un plat chaud (truite du Moulin Authier ou viande à définir ensemble), un plateau de fromage, un vin bio, le pain. Le dessert sera réalisé par Patricia, votre hôte et productrice.
En supplément : infusion, café, vin supplémentaire, bière de la ferme
Ces plats vous seront servis en buffet à l'heure convenue.

≈ 31€ par personne à partir de 10 personnes

Le cocktail déjeunatoire locavore

Le cocktail déjeunatoire se déroule debout.
Vous dégusterez de petites pièces qui se consomment sans assiette, ni couvert.
C'est la formule idéale pour un apéritif vivant, copieux et original.
Ici à La Ferme de Fardissou, il vous sera présenté en salle. Ensuite, au gré du temps et de vos envies, vous pourrez le déguster en salle, en terrasse ou au milieu du jardin.
Ce cocktail vous sera préparé par un traiteur de la région et engagé dans l'utilisation des produits frais et issus de l'agriculture locale.

≈ 35€ par personne à partir de 10 personnes

Pour chaque formule, un menu détaillé vous sera envoyé et pourra être revu en fonction de vos attentes ou spécificités (allergies, régime particulier ....)

Les visites à la ferme

La visite-balade de la ferme

À La Ferme de Fardissou, je vous propose une balade accompagnée sur la ferme. Vous emprunterez un parcours aménagé et longerez les parcelles de la propriété pour une présentation de la ferme et une découverte botanique de quelques arbres et plantes. La balade se terminera par la traversée du verger de framboise. En saison, vous aurez l'occasion de goûter cette petite baie rouge et délicieuse.
Après la visite, je vous invite à déguster une boisson à base de plante concoctée pour vous, selon la saison.

Durée 1H30/2H selon le rythme de marche des participants, avec temps de dégustation et d'échange.

Tarifs : 7€ par personne
1 gratuité pour l'accompagnant/responsable de groupe
Groupe inférieur à 15 personnes, forfait de 98€.

La visite Découvrez les plantes médicinales

À La Ferme de Fardissou, je vous propose une première approche des plantes médicinales. Au cours de la visite de son jardin, vous pourrez sentir, toucher, goûter les plantes et connaître leurs principaux usages populaires.
Après la visite, je vous invite à déguster une boisson à base de plantes concoctée pour vous, selon la saison.

Durée 1H30 avec temps de dégustation et d'échange.

Tarifs : 6€ par personne
1 gratuité pour l'accompagnant/responsable de groupe
Groupe inférieur à 15 personnes, forfait de 90€.

Les ateliers : faites et emportez

"Créez votre baume"

Entre 8 et 12 personnes

À La Ferme de Fardissou, je vous propose de fabriquer un baume.
L'atelier commencera par une présentation de la phythothérapie et en particulier de la macération solaire. A partir d'une macération solarisée de votre choix, vous fabriquerez votre baume avec lequel vous repartirez.

Durée 1H30

Tarif : 15€/personne

"Faites votre savon"

À La Ferme de Fardissou, je vous propose de fabriquer un savon.
L'atelier commencera par une présentation du savon et des ingrédients. Ensuite, vous fabriquerez votre savon avec lequel vous repartirez.

Durée 1H30

Tarif : 15€/personne

Avec les partenaires de La Ferme de Fardissou

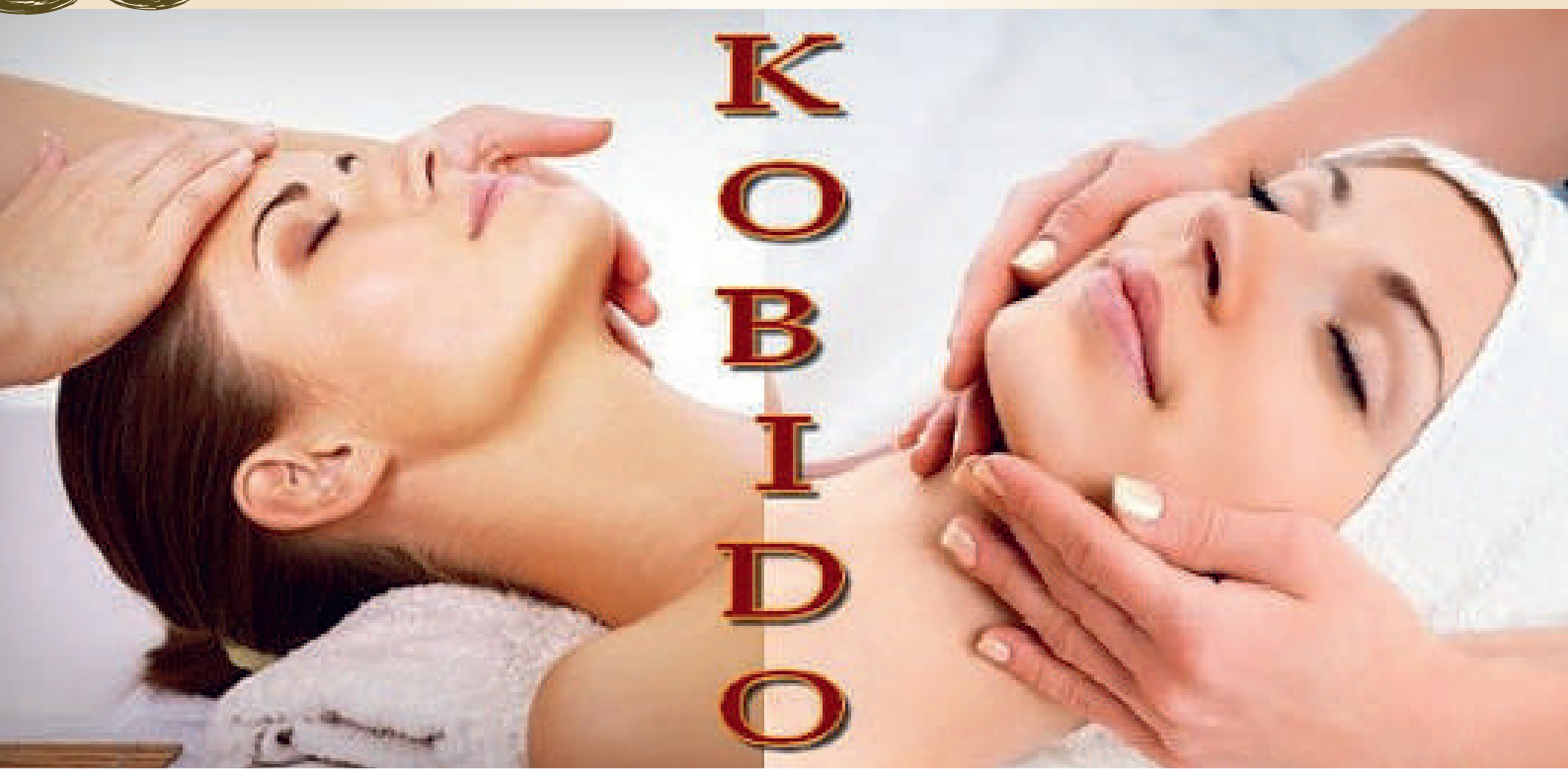
Des séances détente

Yoga - Sophroplogie
Journée bien-être et détente.

Avant le démarrage de votre journée ou en clôture,
pourquoi pas une séance de **yoga** ou de **sophrologie**.
Ou bien une **journée entière consacrée au bien-être,**
à la détente, pour vos équipes par petit groupe de 8 personnes.

Du **yoga** avec Delphine et de la **sophrologie** avec sophie,
Aurélie, **naturopathe**, **massage** bien-être, **iridologie**
Sandrine, Amma Assis, **massage facial, réflexologie indienne au bol Kansu**

Envie qu'on réfléchisse ensemble à votre programme,
on prend rendez-vous et on en parle !



La sortie botanique dans la ferme

Encadrée par **une botaniste et amie,**
Sonia vous proposera une première approche de la botanique.
Grâce aux plantes et arbres présents à la ferme, Sonia vous fera découvrir sa passion de la botanique et vous initiera à la reconnaissance des plantes.
Durée 1H30

Tarifs : 7€ par personne à partir de 15 personnes, 1 gratuité pour l'accompagnant/responsable de groupe
Groupe inférieur à 15 personnes, forfait de 98€.

Mais aussi à la ferme

Une balade détente ?

Envie de flâner, de vous dégourdir les jambes, de respirer l'air sain de notre campagne, de vous allonger dans l'herbe, suivez le parcours fléché et laissez-vous aller.

Une cueillette des framboises de juin à octobre ?

Une activité détente et gourmandise au sein du verger : cueillez ce que vous voulez et repartez avec vos framboises fraîches.

Un pique-nique champêtre en soirée l'été ?

Nouveauté 2023 : par table de deux personnes, pour un moment en duo, parsemé aux quatre coins de la ferme dans des espaces intimistes et tranquilles, nous vous préparons une table champêtre et un panier pique-nique pour passer un moment hors du temps, en plein air tout en savourant la quiétude de la campagne et des produits locaux sélectionnés pour vous.

Les dates 2023 sont les vendredi 14 juillet, 28 juillet, 11 août

Possibilité de réserver à d'autres dates pour 2 tables minimum et 10 tables maximum
Réservation ferme et réglée 5 jours minimum avant la date et sous réserve de disponibilités.

Les produits de la ferme en colis ou seuls pour vos cadeaux d'entreprise

Dans la gamme alimentaire bio de La Ferme de Fardissou

EN COFFRET AVEC SON BEC VERSEUR
8,00€

HUILE DE TOURNESOL BIO 50 CL
5,00€

NECTAR DE FRAMBOISE B 20 CL
3,60€

HUILE DE CAMELINE BIO 10 CL
5,00€

Dans la gamme cosmétique, Bulle de Sève

6,00€

SAVON-FLEUR
À LA SÈVE DE BOULEAU
90GR

8,00€

LAIT POUR LE CORPS
À LA SÈVE DE BOULEAU
50GR

5,00€

GEL DOUCHE
À LA SÈVE DE BOULEAU
200GR

5,00€

SHAMPOOING
À LA SÈVE DE BOULEAU
200GR

COFFRET À COMPOSER
Parmi notre gamme de cosmétique à la sève de bouleau, Bulle de Sève

Le plus :

L'étiquette peut être personnalisée pour votre événement, occasion...

Etude et devis sur demande

De **1 à 300 unités**, à commander **2 mois avant** la date de livraison souhaitée.

Supérieur à **300 unités**, à commander **3 à 4 mois avant** la date de livraison souhaitée selon la quantité.

07/23 création et impression nouvelles imprimerie créative
Photos © SPL Terres de Limousin - Maxime Authier - Saveurs Fermières