



# La Ferme de Fardissou



*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**

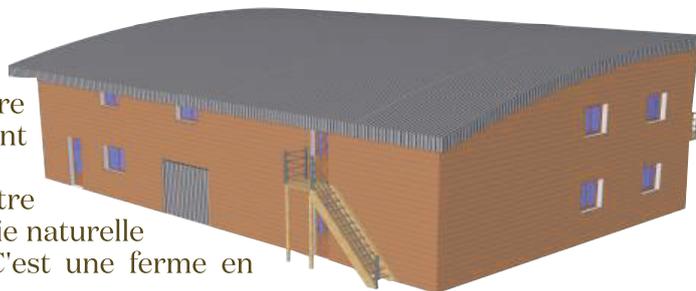
EARL LA FERME NATURE DU LIMOUSIN - SIRET 831 031 620 00014

# 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'été 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.



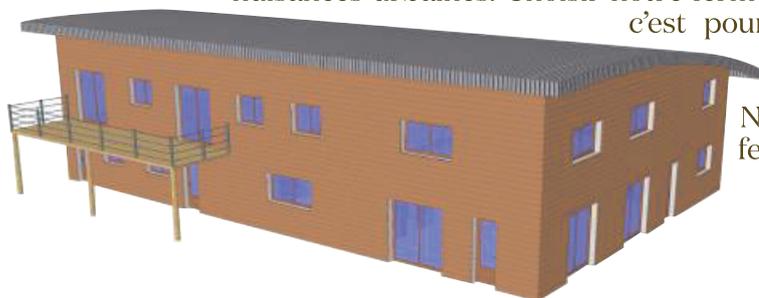
Cette année, notre ferme devient un nouveau lieu d'accueil pour des visites dans cette environnement, des  
ateliers et des stages qui permettent de découvrir les plantes médicinales et la biodiversité. Le bâtiment d'accueil  
comprend un laboratoire cosmétique, des espaces de stockage et de transformation 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 lieu 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*



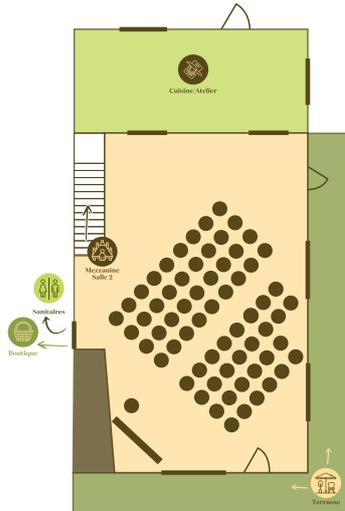
Nous souhaitons une ferme différente où l'on se sente bien ! Déjà pour nous, pour notre cadre de vie, pour  
préserver nos enfants, notre famille, nos amis. Et aussi tous ceux qui viendront nous rendre visite, qui  
passeront du temps chez nous.

# 2 salles à votre disposition

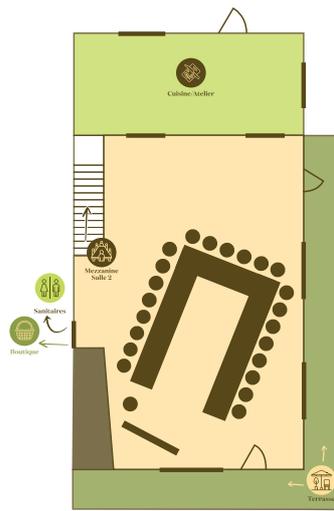
Dans un bâtiment bois neuf PEFC, deux salles équipées, lumineuses et confortables sont proposées :  
une en rez-de-chaussée de 90m<sup>2</sup> et une en mezzanine de 110m<sup>2</sup>.

Ouverture  
septembre  
2024

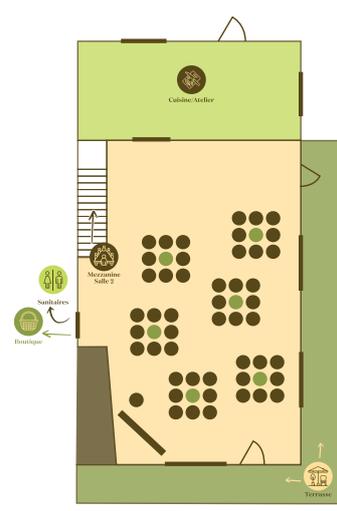
## Rez-de-chaussée



Capacité : 64 places

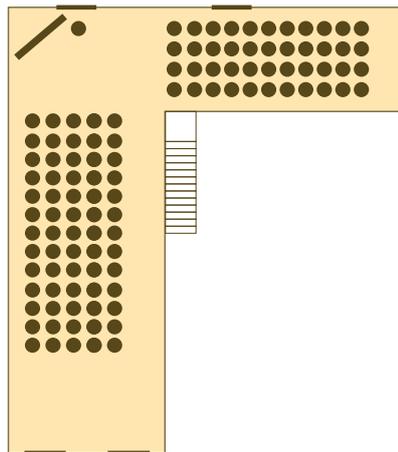


Capacité : 22 places

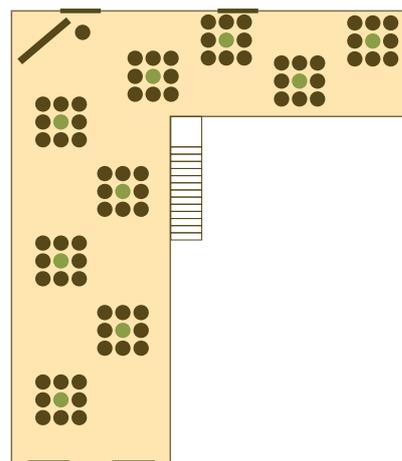


Capacité : 48 places

## Mezzanine



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 de notre ferme et des environs, en partenariat avec le magasin de producteurs Saveurs Fermières de Limoges, l'Auberge Une journée à la campagne de Glanges, le Moulin Authier de Coussac-Bonneval et Money Penny, traiteur.

## 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"

8 personnes maximum



### "Faites votre savon"

À La Ferme de Fardissou, je vous propose de fabriquer un baume.

L'atelier commencera par une présentation de la phytothérapie 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 : Forfait de 200€ pour 8 personnes maximum**

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 : forfait de 200€ pour 8 personnes maximum**

Avec les partenaires de La Ferme de Fardissou

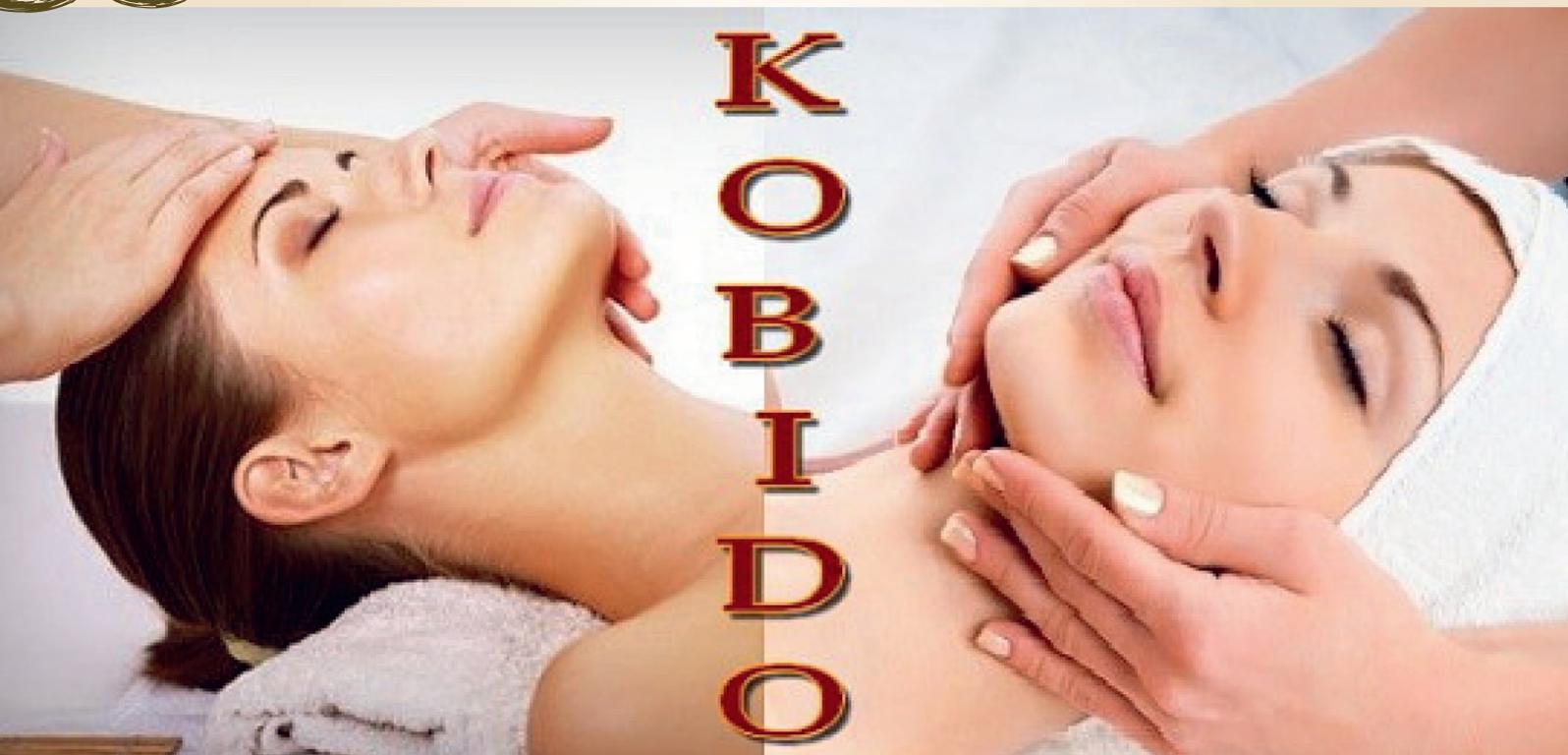
Des séances détente

## Yoga - Sophrologie 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.

# 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 BIO  
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.