



TRAITEUR À LA CARTE
Circuit court et 100%BIO
NOUVELLE OFFRE 2024

TRAITEUR **100% BIO** EN DIRECT DU LYONNAIS



ALICE AU PAYS, TRAITEUR 100% BIO EN DIRECT DES CÔTEAUX DU LYONNAIS DEPUIS 2015

Depuis 2015, Alice au Pays 100% BIO fait vivre l'expérience des produits du territoire à travers une **CUISINE DE MARCHÉ GÉNÉREUSE ET ENGAGÉE**, au coeur d'un vrai tissu de lien social en circuit-court.

Nous valorisons les plus beaux légumes, les oeufs les plus frais et les viandes et fromages les plus locaux pour que les entreprises et les particuliers que nous livrons goûtent, en pleine saison, aux produits de la région.



Dites-le à vos convives !



Depuis sa création, Alice au Pays a fait le choix d'une cuisine BIO à 100%. Vos repas Alice au Pays sont donc 100% BIO sans compromis !

100%



POUR VOS DÉJEUNERS ET ÉVÉNEMENTS, ENGAGEZ-VOUS AVEC NOUS !

1

UNE CUISINE 100%BIO ET LARGEMENT VÉGÉTARIENNE ✓

- Nous sommes BIO à 100%, sans compromis, depuis notre création.
- 2/3 de nos ingrédients sont achetés en direct auprès des paysans de notre territoire,
- Notre cuisine est 100% artisanale, notre pâte à tarte « maison », comme nos sauces, nos terrines, nos pâté-croûte... et toutes nos recettes en somme !
- Nous tenons compte des différents régimes alimentaires.

UN ENGAGEMENT DANS L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

2

- Nous sommes partenaires de l'ESAT Louis Jaffrin, des Alchimistes, de Rhône-Saône-Légumes, qui emploient des personnes en réinsertion ou porteuses de handicap.
- Nous participons au Duo Day.

3

NOUS VEILLONS À NOTRE IMPACT CARBONE DIRECT

- ... Et donc à votre impact carbone indirect !
- Le circuit-court est notre modèle économique,
- Nous livrons en véhicule électrique et à vélo.

UNE DÉMARCHE LOW DÉCHETS ET ANTI-GASPI

4

- Nous trions 100% de nos déchets,
- 100% de nos biodéchets sont valorisés en compost,
- Pour minimiser le gaspillage, nous ajustons nos quantités en fonction de votre événement (cocktail ou repas complet, assis ou rapide...)
- Vaisselle recyclée et recyclable, biodégradable ou réutilisable (location),
- Nos planches en bois sont fabriquées localement et réutilisables*.

5

LE BIO ACCESSIBLE À TOUS

- Nos menus sont élaborés dans le souci de proposer le meilleur du bio local à un prix abordable.



Produits locaux
dans tous
nos plats



Ingrédients
frais et recettes
équilibrées



Cuisinés
dans les Coteaux
du Lyonnais



Engagements
Éco-responsables



100%
certifié
Bio



Bio déchets
valorisés
en compost

NOS BUFFETS, COCKTAILS ET PLATS TRAITEUR

Livraisons du lundi au vendredi en matinée. Soirs et week-ends : nous consulter.
Toutes nos prestations sont adaptées pour des repas pris debout, service non indispensable.

Le Buffet des Producteurs 100% BIO

tous nos
producteurs
à l'honneur

Froid, complet et facile à installer
Plats à partager

Salades et tartes
végétariennes ✓
de saison

Viande,
poisson, terrines NOUVEAU

Fromage

Pain

Desserts

Option : vaisselle recyclée, recyclable,
biodégradable ou réutilisable.

Le Buffet Végétarien 100% BIO

les légumes
locaux
à l'honneur

Froid, complet et facile à installer
Plats à partager

Salades, tartes, terrines ou
autres mets
végétariens de saison ✓

'Houmous' variés NOUVEAU
crudités de saison, olives ✓

Fromage

Pain

Desserts

Option : vaisselle recyclée, recyclable,
biodégradable ou réutilisable.

Le Cocktail d'Alice 100% BIO

zéro
déchet

Froid, pratique et rapide à installer

Bouchées salées

8 pièces par personne
100% végétarien ✓
ou omnivore au choix

et/ou

Mignardises sucrées

3 pièces par personne

Nombre de bouchées adaptable
en fonction de votre événement.

La Carte Prestations sur-mesure 100% BIO

Large
choix

Froid ou à réchauffer

Planches / apéritif

de charcuteries,
de fromages, NOUVEAU
de bouchées zéro
végétariennes ✓
ou plateaux mixtes.

Salades, tartes, plats cuisinés

de viande ou
végétariens ✓

Desserts

entiers à partager
ou individuels

Minimum de 20 personnes.

A réserver 72H avant.
Livraison offerte sur Lyon & environs.

Minimum de 20 personnes.

A réserver 72H avant.
Livraison offerte sur Lyon & environs.

Pas de minimum de personnes.

Retrait à Taluyers ou livraison sur Lyon
& environs. Uniquement sur commande.

LES PLANCHES ET L'APÉRITIF 100% BIO À LA CARTE

Consultez-nous
pour connaître les
recettes du moment
et être aidé dans
votre choix.

Sans minimum
de personnes
Uniquement sur
commande*

zéro
déchet

circuit
court

- En complément des buffets et cocktails ou pour des prestations sur-mesure.
- Pour les Particuliers et les Professionnels.
- Recettes saisonnières et variées suivant nos approvisionnements. Menu avec ingrédients et allergènes fourni à la livraison.
- Régimes alimentaires spéciaux, allergies, intolérances : nous préciser.
- **Zéro déchet** : 100% présenté sur des planches en bois fabrication locale, à réutiliser pour d'autres usages que l'alimentaire.

devis sur demande



contact@aliceaupays.fr

PLANCHES VIANDE • POISSON

Origines LOCALES – CIRCUITS COURTS

Plateaux pour 10 personnes environ

Plateaux en bois fabrication locale

- Saumon 700g
- Truite fumée des Dombes 700g
- Mix saumon et truite fumée 700g
 - Rosbeef froid 700g
 - Filets de poulet 700g
- Terrine 100% poulet et noisette 700g
 - Pâté croute 100% poulet 1kg 
 - Charcuterie 600g
- Mix charcuterie et fromage 700g 

PLANCHES VÉGÉTARIENNES

Présentées dans des plateaux
en bois fabrication locale

- Fromages locaux 750g
(10 à 15pers)
- Fromages de producteurs 750g
(10 à 15pers)
- Petites salades individuelles 
(1 planche = 9 salades)
- Cannelés végétariens salés 
(1 planche = 15 cannelés)
 - Crudités de saison, 
houmous, olives 
(pour 10p environ)

PLANCHES COCKTAIL APÉRITIF

Présentées dans des plateaux
en bois fabrication locale

- **Plateau cocktail salé**
(pour 6 environ)
saumon, terrine de poulet,
fromages, bouchées
végétariennes, crudités et
tartin'Alice de saison 
- **Plateau mix apéritif salé**
(pour 10 environ):
bouchées salées, olives, crudités
et tartin'Alice de saison, mélange
de graines apéritives salées.

*Sous réserve de disponibilité et de délais suffisant pour nos approvisionnements auprès des paysans partenaires d'Alice au Pays.
Retrait ou livraisons possibles en matinées du lundi au vendredi sur Lyon & environs. Frais de livraison en fonction de la localisation.
Soirs et week-ends : nous consulter. Suivants les prestations : acompte de 30% à régler à la commande et règlement à la livraison.



LE TRAITEUR 100% BIO À LA CARTE



Consultez-nous pour connaître les recettes du moment et être aidé dans votre choix.

Sans minimum de personnes

low déchet


devis sur demande
contact@aliceaupays.fr

- En complément des buffets et cocktails ou pour des prestations sur-mesure.
- Pour les Particuliers et les Professionnels.
- Recettes saisonnières et variées suivant nos approvisionnements. Menu avec ingrédients et allergènes fourni à la livraison.
- Régimes alimentaires spéciaux, allergies, intolérances : nous préciser.
- Low déchet : moules de cuisson en carton recyclés, saladiers en canne à sucre biodégradable ou vrais saladiers pour des prestations zéro déchets sur demande. Plats cuisinés livrés dans des vrais plats à nous rendre.

SALADES . TARTES . CAKES SALÉS

- Salades de crudités 1.2KG 
(100% Crudités de saison)
- Salades « céréalières » 1.2KG
(Céréales et légumineuses, crudités, aromatiques)
- Salades composées 1.2KG 
(avec fromage, œuf, protéines végétales)
- Tarte salée végétarienne 1.2KG ✓
(végétalienne sur demande)
- Tarte salée naturellement SANS GLUTEN 1.2KG 
- Cake salé végétarien 0.8Kg ✓

PLATS CUISINÉS À RÉCHAUFFER

- Plats entiers de 8 personnes**
- Lasagnes de bœuf
 - Lasagnes végétariennes ✓
 - Crumble salé végétarien ✓
- Plats à la portion (minimum 8 personnes)** 
- Couscous au poulet
 - Sauté de poulet aux champignons, poulet exotique...
 - Plat cuisiné saisonnier : nous consulter pour la recette du moment
 - Plat cuisiné recette du monde (asiatique, indien...) : nous consulter.

Sous réserve de disponibilité et de délais suffisant pour nos approvisionnements auprès des paysans partenaires d'Alice au Pays. Retrait ou livraisons possibles en matinées du lundi au vendredi sur Lyon & environs. Frais de livraison en fonction de la localisation. Soirs et week-ends : nous consulter. Suivants les prestations : acompte de 30% à régler à la commande et règlement à la livraison.



LES DESSERTS 100% BIO À LA CARTE NOUVEAU

Consultez-nous
pour connaître les
recettes du moment
et être aidé dans
votre choix.

Sans minimum
de personnes

low
déchet

devis sur demande
contact@aliceaupays.fr

- En complément des buffets et cocktails ou pour des prestations sur-mesure.
- Pour les Particuliers et les Professionnels.
- Recettes saisonnières et variées suivant nos approvisionnements. Menu avec ingrédients et allergènes fourni à la livraison.
- Régimes alimentaires spéciaux, allergies, intolérances : nous préciser.
- **Low déchet** : moules de cuisson en carton recyclés, saladiers en canne à sucre biodégradable ou vrais saladiers pour des prestations zéro déchets sur demande. Plats cuisinés livrés dans des vrais plats à nous rendre.

GRANDS DESSERTS À PARTAGER

- Tarte au citron (8/12 parts) NOUVEAU
- Tarte aux fruits secs (8/12 parts) NOUVEAU
- Tarte au chocolat (8/12 parts) NOUVEAU
- Tarte aux fruits de saison (8/12 parts)
- Fondant chocolat noir (6/8 parts)
- Tarte au flan pâtissier (6/8 parts)
- Brownies au chocolat blanc et cranberries (6/8 parts)
- Cake sucré de saison (10/15 parts)
- Salade de fruits frais 1.5KG

DESSERTS INDIVIDUELS

- Maxi cookies aux 2 chocolats par 10
 - Mignardises par 30 NOUVEAU
présentées dans des plateaux
en bois fabrication locale
- Parmi fondant chocolat, clafoutis,
chou sucré garni, cannelé, mini cookies
aux 2 chocolats... selon production du jour.

Sous réserve de disponibilité et de délais suffisant pour nos approvisionnements auprès des paysans partenaires d'Alice au Pays.
Retrait ou livraisons possibles en matinées du lundi au vendredi sur Lyon & environs. Frais de livraison en fonction de la localisation.
Soirs et week-ends : nous consulter. Suivants les prestations : acompte de 30% à régler à la commande et règlement à la livraison.

Régimes alimentaires spéciaux, allergies, intolérances : nous préciser.

NOTRE OFFRE À PARTAGER, EN IMAGES ! UNE CUISINE DE MARCHÉ, GÉNÉREUSE ET ENGAGÉE, COMME NOTRE ÉQUIPE





MERCI !

**Votre commande soutiendra
la production paysanne
et 100% bio
de notre territoire.**

Contactez-nous :

04 78 73 44 70

contact@aliceaupays.fr

www.aliceaupays.fr



100%
certifié Bio

