



BUFFETS
Circuit court et 100%BIO
NOUVELLE OFFRE 2024

TRAITEUR 100% BIO EN DIRECT DU LYONNAIS



ALICE AU PAYS, TRAITEUR 100% BIO EN DIRECT DES COTEAUX 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 beau tissu de lien social en circuit-court.

Nous valorisons les plus beaux légumes, les oeufs les plus frais et les fromages et viandes 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.

tous nos
producteurs
à l'honneur

Le Buffet des Producteurs 100% BIO

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.

les légumes
locaux
à l'honneur

Le Buffet Végétarien 100% BIO

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.

zéro
déchet

Le Cocktail d'Alice 100% BIO

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.

Large
choix

La Carte NOUVEAU Prestations sur-mesure 100% BIO

Froid ou à réchauffer

Planches / apéritif
de charcuteries,
de fromages, zéro déchet
de bouchées
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.





LE BUFFET DES PRODUCTEURS 100% BIO

22.70 € HT/pers

24.97 € TTC/pers

Assortiment de salades

Soupe possible en hiver

Recettes de saison végétariennes ✓

Tartes et/ou cakes salés

Pâtes à tarte « maison »

Recettes de saison végétariennes ✓

Plateaux de viande, de poisson et de terrines

Nos viandes et poisson sont travaillés de façon à apporter de la variété d'une fois sur l'autre.

Plateaux de fromages

des Monts et Côteaux du Lyonnais

Desserts pâtisseries

100% « maison »

et fruits frais de saison selon disponibilité

Pain cuit sur place

à notre atelier

Nos menus peuvent varier selon nos approvisionnements.

• Minimum

20 personnes,

- Réserver 72H avant,
- Livraison offerte sur Lyon & environs.

UN MOMENT CONVIVAL OÙ CHACUN MANGE CE QUI LUI PLAÎT !

- **Froid, complet et facile à installer**, service non indispensable,
- **Pour omnivores et végétariens**,
- **Présentation soignée sur plateaux bois** fabriqués localement ou dans les moules de cuisson en carton recyclé,
- **Recettes saisonnières et variées** : salades, tartes, viandes, poissons et fromages dépendent des arrivages de la semaine des paysans avec qui nous travaillons,
- **Plus le nombre de convives est important, plus nous proposerons un choix important.** Pour des demandes sur plusieurs jours, les menus seront différents,
- **Menu imprimé et fourni** à la livraison avec ingrédients et allergènes,
- **Emballages minimum** et 100% biodégradable, recyclés et recyclables ou réutilisables.

OPTIONS ET SUPPLÉMENTS :

Boissons : eau, bouteille verre sur demande, jus de fruits locaux, bière*, vins*, pétillants, café ou thé.

Planches ou plats additionnels (dîners assis, occasions spéciales, etc...) à choisir dans la carte.

Régimes alimentaires spéciaux, allergies**, intolérances : nous préciser à la commande.

Vaisselle biodégradable ou vraie vaisselle en location.

Nappage, installation du buffet.

Service des boissons, aide au service.

Nous ne fournissons pas le mobilier.

Livraisons du lundi au vendredi en matinée.

Soirs et week-ends : nous consulter. Règlement après la livraison, acompte de 30% à régler à la commande, suivant les prestations.



Produits locaux dans tous nos plats



Ingrédients frais et recettes équilibrées



Cuisinés dans les Côteaux du Lyonnais



Engagements Éco-responsables



100% certifié Bio



Bio déchets valorisés en compost



LE BUFFET VÉGÉTARIEN 100% BIO

Assortiment de salades
Soupe possible en hiver NOUVEAU
Recettes de saison végétariennes ✓

Tartes et/ou cakes salés
Terrines de légumineuses et légumes
Clafoutis salés, cannelés aux légumes NOUVEAU
ou autres mets végétariens ✓

Recettes de saison végétariennes ✓

Houmous, tartin'Alice, crudités de saison, olives NOUVEAU

Plateaux de fromages
des Monts et Côteaux du Lyonnais

Desserts pâtisseries
100% « maison »
et fruits frais de saison selon disponibilité

Pain cuit sur place
à notre atelier

Nos menus peuvent varier selon nos approvisionnements.

19.95 € HT/pers

21.95 € TTC/pers

- **Minimum 20 personnes,**
- Réserver 72H avant,
- Livraison offerte sur Lyon & environs.

UNE GRANDE VARIÉTÉ DE PLATS DE LÉGUMES, FROMAGES, HOUMOUS...

- **Froid, complet et facile à installer,** service non indispensable,
- **Présentation soignée sur plateaux bois** fabriqués localement ou dans les moules de cuisson en carton recyclé,
- **Recettes saisonnières et variées :** salades, tartes et fromages dépendent des arrivages de la semaine des paysans avec qui nous travaillons,
- **Plus le nombre de convives est important, plus nous proposerons un choix important.** Pour des demandes sur plusieurs jours, les menus seront différents,
- **Menu imprimé et fourni** à la livraison avec ingrédients et allergènes,
- **Emballages minimum** et 100% biodégradable, recyclés et réutilisables.

OPTIONS ET SUPPLÉMENTS :

Boissons : eau, bouteille verre sur demande, jus de fruits locaux, bière**, vins**, pétillants, café et/ou thé.

Plats additionnels (dîners assis, occasions spéciales, etc...) à choisir dans l'offre À LA CARTE.

Régimes alimentaires spéciaux, allergies, intolérances : nous préciser à la commande.

Vaisselle biodégradable ou vraie vaisselle en location.

Nappage, installation du buffet.

Service des boissons, aide au service, Nous ne fournissons pas le mobilier.

Livraisons du lundi au vendredi pour le déjeuner.

Soirs et week-ends : nous consulter. Règlement après la livraison, acompte de 30% à régler à la commande, suivant les prestations.



Produits locaux dans tous nos plats



Ingrédients frais et recettes équilibrées



Cuisinés dans les Côteaux du Lyonnais



Engagements Éco-responsables



100% certifié Bio



Bio déchets valorisés en compost

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



Photos : ©Maxime Brochier



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

