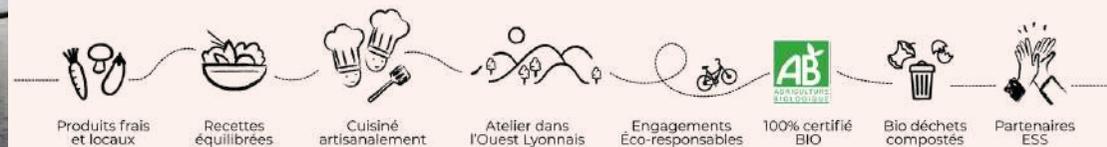




OFFRE BOISSONS
Circuit court
100% BIO



TRAITEUR 100% BIO EN DIRECT DU LYONNAIS

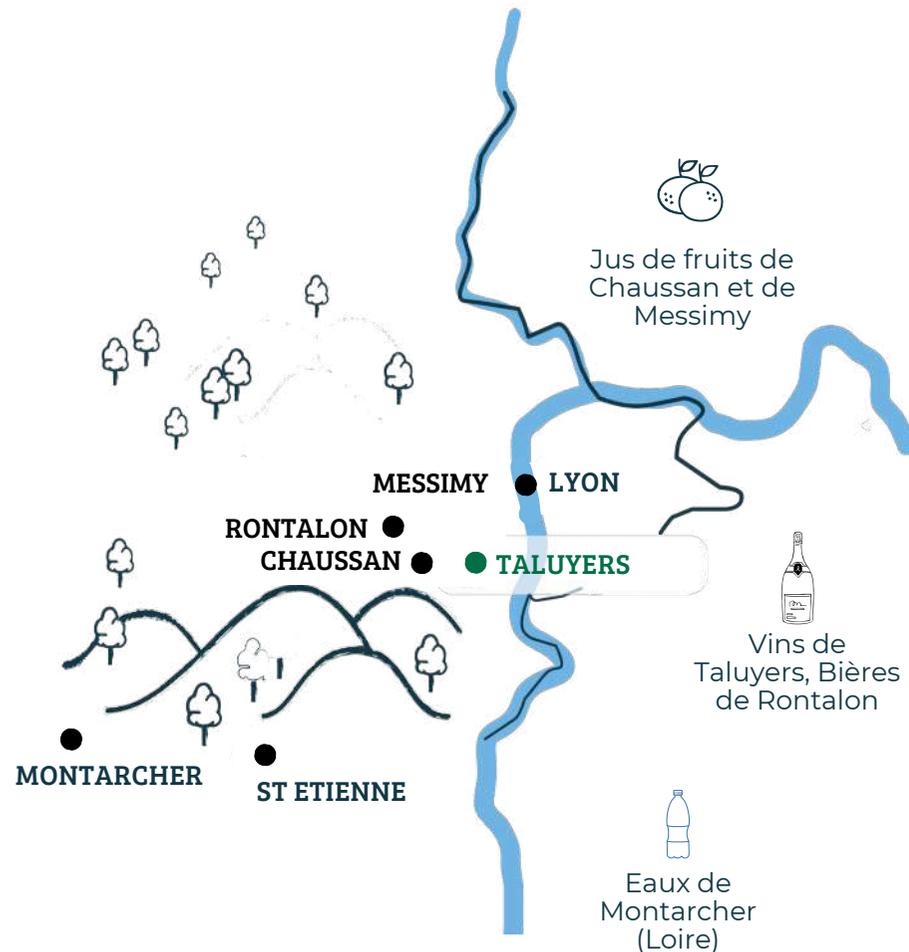




ALICE AU PAYS, TRAITEUR 100% BIO EN DIRECT DES COTEAUX DU LYONNAIS DEPUIS 2015

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.

Toutes les boissons que nous proposons sur nos buffets viennent de producteurs locaux !
Vous pouvez retrouver leur provenance sur la carte ci-contre.



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 !

UNE CUISINE 100%BIO ET LARGEMENT VÉGÉTARIENNE ✓

- Nous sommes BIO à 100%, sans compromis, depuis notre création.
- 100% de nos vins, bières, jus de fruits 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 pâtés-croûte... et toutes nos recettes en somme !
- Nous tenons compte des différents régimes alimentaires.

UN ENGAGEMENT DANS L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

- Nous sommes partenaires de l'ESAT Louis Jaffrin, et des Alchimistes qui emploient des personnes en réinsertion ou porteuses de handicap.
- Nous participons au Duo Day.
- Nous sommes en cours de réflexion pour obtenir l'agrément ESUS

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.

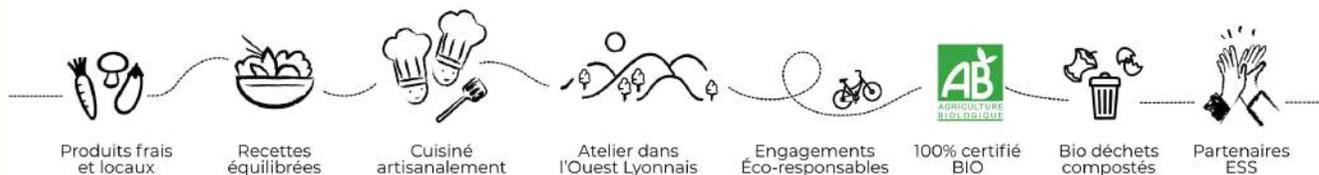
UNE DÉMARCHÉ LOW DÉCHETS ET ANTI-GASPI

- Pour minimiser le gaspillage, nous ajustons nos buffets en fonction du nombre de participants.
- Nos boissons sont majoritairement dans des bouteilles en verre. Seule l'eau Montcalm et Celtic est conditionnée dans des bouteilles en plastique recyclé et recyclable.

*Les bouteilles sont à trier directement sur place.
Nous ne récupérons les bouteilles que sur des prestations avec service.*

LE BIO ACCESSIBLE À TOUS

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



TVA 5.5%



LES JUS DE FRUITS ET BOISSONS SANS ALCOOL

Nous nous approvisionnons en jus de fruits en direct auprès de nos maraîchers partenaires. Ils sont produits artisanalement, dans les Côteaoux du Lyonnais. Nos grandes bouteilles de jus de fruits nous viennent de chez Marc et Fabienne Besseas (Messimy), à seulement 10km de notre atelier, et de chez Gilbert Besson (Chaussan), à 5km de nos locaux.

1L

Jus de fruits
100% BIO

Le Chant
des Vergers



Le Bénitier
aux Oiseaux

Prix HT : **5,30€**
Prix TTC : **5,59€**

25cL

Petits jus de fruits
100% BIO



Ferme BIO Margerie

Prix HT : **3,32€**
Prix TTC : **3,50€**

25cL

Citronnade /
Jus de tomate
100% BIO



Bissardon

Prix HT : **3,32€**
Prix TTC : **3,50€**

75cL

Jus d'orange /
Jus de pomme /
Citronnade
100% BIO



Bissardon

Prix HT : **7,53€**
Prix TTC : **7,95€**



LES EAUX PLATES ET GAZEUSES

Nous proposons prioritairement les eaux plates et pétillantes Montarcher qui viennent de la Loire, des sources du Haut Forez. Pour faciliter le tri des bouteilles, nous proposons également de l'eau moins locale, disponible dans des bouteilles en plastique recyclé et recyclable. Sur nos buffets avec service, il est possible de nous demander des carafes d'eau.



Eau plate Montcalm
Eau pétillante Celtic
50cl



Prix HT : **1,71€**
Prix TTC : **1,80€**

Eau plate Montcalm
Eau pétillante Celtic
1,5L



Prix HT : **2,69€**
Prix TTC : **2,84€**

Eau plate et pétillante
Montarcher
1L



Prix HT : **2,98€**
Prix TTC : **3,15€**

Eau plate et pétillante
Montarcher
33cl



Prix HT : **2,37€**
Prix TTC : **2,50€**

LES BIÈRES ET CIDRE*

Nos bières proviennent de La Soyeuse, à Rontalon (à 14km de notre atelier). Cette brasserie propose des bières locales de qualité, dont la fabrication cause un impact moindre sur l'environnement : parcelles à moins de 10km de la brasserie, matières premières 100% issues de l'agriculture biologique, bouteilles réutilisables, techniques de culture naturelles, etc...

Bière
**BLONDE, BLANCHE,
AMBRÉE**
100% BIO



Prix HT : **3,75€**
Prix TTC : **4,50€**

33cL

Bière
BLONDE
100% BIO



Prix HT : **6,54€**
Prix TTC : **7,95€**

75cL

Cidre
100% BIO



Prix HT : **6,58€**
Prix TTC : **7,90€**

1L





LES VINS DU DOMAINE DE PRAPIN*

Les vins proposés sont produits par Pierre et Lucie Rivière, du Domaine de Prapin (Taluyers). Les bouteilles sont consignées par Revera (anciennement Rebooteille). Une fois finies, vous pouvez donc ramener les bouteilles vides en point de collecte. La culture des vignes se fait en biodynamie. Grâce à cela, ils ont obtenu le label Demeter en 2012.

VINS ROUGES 100% BIO



**L'Amphore -
Gamay**



**Les Chênes -
Gamay**



**L'Envol du Milan Noir -
Gamaret**

Prix HT : **20,95€**
Prix TTC : **25,15€**

Prix HT : **15,95€**
Prix TTC : **19,15€**

Prix HT : **15,95€**
Prix TTC : **19,15€**

VINS BLANCS 100% BIO



**L'Amphore -
Chardonnay**



**Les Cerisiers -
Chardonnay**



**Le Printemps des
hirondelles -
Viognier**

Prix HT : **20,95€**
Prix TTC : **25,15€**

Prix HT : **15,95€**
Prix TTC : **19,15€**

Prix HT : **15,95€**
Prix TTC : **19,15€**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



LES ROSÉS DU DOMAINE DE PRAPIN*

Les vins proposés sont produits par Pierre et Lucie Rivière, du Domaine de Prapin, dans les Côteaux du Lyonnais. Les bouteilles sont consignées par Revera (anciennement Rebooteille). Une fois finies, vous pouvez donc ramener les bouteilles vides en point de collecte. La culture des vignes se fait en biodynamie. Grâce à cela, ils ont obtenu le label Demeter en 2012.



PRAPIN LA BULLE 100% BIO

100% Gamay



Rosé pétillant

Prix HT : **16,66€**
Prix TTC : **19,99€**



VIN ROSÉ 100% BIO

Prix HT : **15,95€**
Prix TTC : **19,15€**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





LES AUTRES PÉTILLANTS*

Pour accompagner votre repas, nous proposons 3 sortes de pétillants : la Clairette et le Crémant de Die, qui sont produits par le Domaine des Muttes, et le champagne.

Clairette ou Crémant de Die
AOC 100% BIO



Prix HT : **15,95€**
Prix TTC : **19,15€**



Champagne
100% BIO

Prix HT : **38,95€**
Prix TTC : **46,74€**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

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

