



BUFFETS
Circuit court et 100%BIO
NOUVELLE OFFRE 2025

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 œufs 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 !

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

- 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.

NOUS VEILLONS À NOTRE IMPACT CARBONE DIRECT

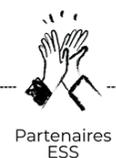
- ... Et donc à votre impact carbone indirect !
- Le circuit-court est notre modèle économique
- Nous livrons en véhicule électrique et à vélo.

UNE DÉMARCHÉ LOW DÉCHETS ET ANTI-GASPI

- 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*.

LE BIO ACCESSIBLE À TOUS

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



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, de zéro déchet
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** NOUVEAU
Recettes de saison végétariennes ✓

Tartes et/ou cakes salés NOUVEAU
Pâtes à tarte « maison » ✓
Recettes de saison végétariennes

Plateaux de viande, de poisson et de terrines NOUVEAU
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.

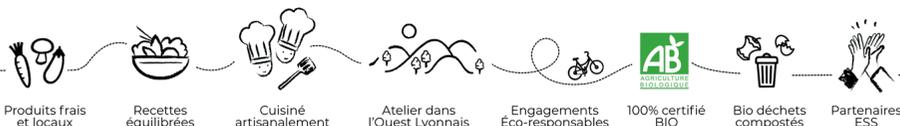
Nappage, installation du buffet.

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.



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
**Atelier qui utilise gluten, oeuf, lait, fruits à coque, poisson, arachide, sésame, céleri, moutarde.



LE BUFFET VÉGÉTARIEN 100% BIO

Assortiment de salades
Soupe possible en hiver
Recettes de saison végétariennes

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

Recettes de saison végétariennes ✓

Houmous, tartin'Alice, crudités de saison, olives 

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 recyclables ou 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.

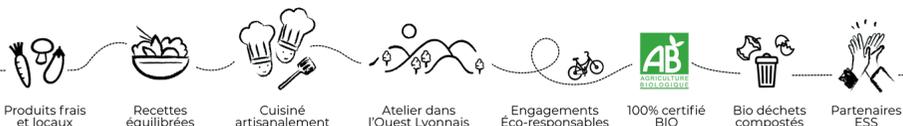
Vaisselle biodégradable ou vraie vaisselle en location.

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.



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
**Atelier qui utilise gluten, oeuf, lait, fruits à coque, poisson, arachide, sésame, céleri, moutarde.

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

