

**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 cœur 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.



\*Pour d'autres usages que l'alimentaire.

## 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, 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.



Alice  
au Pays  
FRAIS, LOCAL ET BIO

Ce buffet  
peut être complété  
par des plats  
de LA CARTE.

Parfaitement adapté  
pour des déjeuners  
en entreprise pris  
debout.

## 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 »

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.

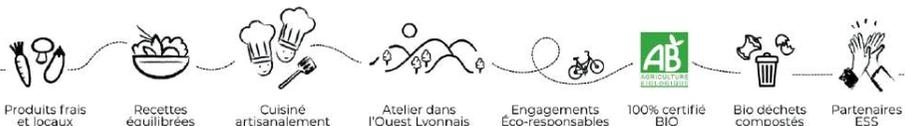
**Nappage**, installation du buffet.

**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 frais  
et locaux

Recettes  
équilibrées

Cuisiné  
artisanalement

Atelier dans  
l'Ouest Lyonnais

Engagements  
Éco-responsables

100% certifié  
BIO

Bio déchets  
compostés

Partenaires  
ESS



## LE BUFFET VÉGÉTARIEN 100% BIO

Assortiment de salades  
Soupe possible en hiver  
Recettes de saison végétariennes

Tartes salées végétariennes  
Falafels végétaliens & naturellement sans gluten

ou autres mets végétariens (cakes, madeleines, cookies, clafoutis salés : selon le nombre de convives)

Recettes de saison végétariennes

Houmous, tartinable de saison, 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 et notre production.

19.95 € HT/pers

21.95 € TTC/pers

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

NOUVEAU

## 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.

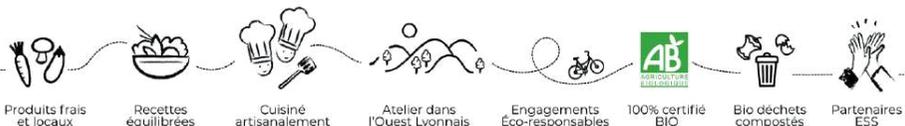
**Vaisselle** biodégradable ou vraie vaisselle en location.

**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





**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

