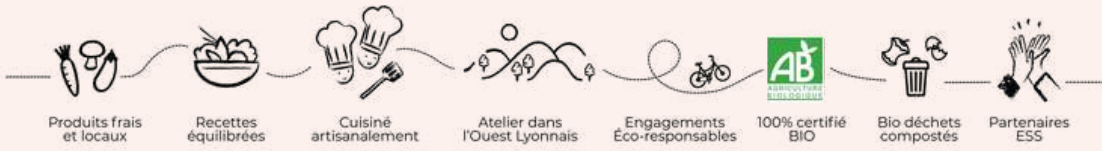




OFFRE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES
Circuit court et 100%BIO
Commande 72h avant, maxi 48h



TRAITEUR 100% BIO EN DIRECT DU LYONNAIS



Nos producteurs partenaires **100% BIO**

En charcuterie...

L'ART DU COCHON

A 15km de notre atelier, à Tartaras, se trouve l'élevage du "L'art du cochon", une fabrique de charcuterie BIO. Ici, les porcs sont élevés en plein air, et transformés par Philippe Chorier, le gérant de la fabrique. Les produits sont certifiés **SANS NITRITE** et **SANS NITRATE** !



Sur nos planches, vous pouvez retrouver son saucisson 100% pur porc et sa noix de jambon.



MAISON FULCHIRON

Situé à Rillieux-La-Pape, La Maison Fulchiron (anciennement PatrimoniAm) est une fabrique de charcuteries du patrimoine français, qui a pour cœur de valoriser le BIO, le **SANS NITRITES**, et le LOCAL. Ils sont notamment spécialisés dans le saucisson de Lyon, mais proposent aussi du cervelas ou des saucisses à griller.

Chez Alice au Pays, nous leur commandons notamment leur saucisson sec aux noisettes et leur ficelle sèche que vous dégustez sur nos plateaux !

Nos cuisiniers vous proposent également différentes terrines, 100% faites-maison !



100%

En fromage...

FERME DE LA MILONIERE

Du petit fromage pour apéritif à la tome en passant par les traditionnels ou les originaux en forme de cœur. Il y en a pour tous les goûts à la ferme de la Milonière !

Sylvain et Séverine fournissent Alice au Pays depuis le début. Tous les fromages de chèvre de nos planches de fromages viennent de chez eux : le cabrion, le pavé, la brique affinée, ou encore le petit cendré.



FERME AUX SOURCES DE LA COISE

Pierre et Sophie créent régulièrement de nouveaux fromages, au lait de vache ou de chèvre, selon leurs envies du moment, et en utilisant diverses techniques: pâtes pressées cuites, non cuites, molles, persillées, lavées, lactiques, présures...

La nourriture des animaux est complétée avec des céréales, dont 75% est produite directement sur la ferme.

Sur les planches, vous retrouvez le Diableutin, le Gourmandin, le Déboité, la Rigotte et le Faïencé, qui sont tous des fromages de vache !

FROMAGERIE PAYSANNE ALTERMONTS

AlterMonts, c'est l'histoire de 9 paysans qui ont décidé d'unir leurs forces pour valoriser le lait bio de leurs vaches dans un esprit de relocalisation de l'agriculture, du respect de la Terre et d'engagement dans leur territoire. Leurs fromages sont issus à 100% du lait cru de leurs vaches. Leur gamme compte un fromage de garde, des raclettes au lait cru et de délicieuses tomes (natures et aromatisées) que vous pouvez découvrir sur nos planches, lors de vos buffets.



100%

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

