



TRAITEUR À LA CARTE
Circuit court et 100%BIO
OFFRE 2026



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

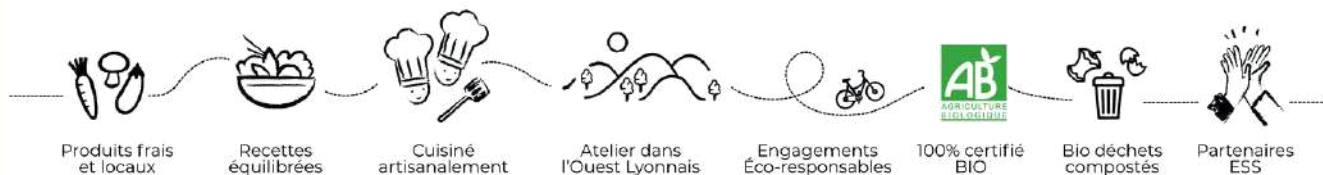
- ... Et donc à votre impact carbone indirect !
- Le circuit-court est notre modèle économique
- Nous livrons en véhicule électrique et à vélo.

UNE DÉMARCHE 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

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
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 Prestations sur-mesure 100% BIO

Froid ou à réchauffer

Planches / apéritif
de charcuteries,
de fromages,
de bouchées
végétariennes ✓
ou plateaux mixtes.

zéro
déchet

**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.

LES PLANCHES ET L'APÉRITIF

100% BIO À LA CARTE

Consultez-nous
pour connaître
les recettes du moment
et être aidé
dans votre choix.

Sans minimum
de personnes
Uniquement sur
commande*

zéro
déchet

circuit
court

- En complément des buffets et cocktails ou pour des prestations sur-mesure.
- Pour les Particuliers et les Professionnels.
- Recettes saisonnières et variées suivant nos approvisionnements. Menu avec ingrédients et allergènes fourni à la livraison.
- Régimes alimentaires spéciaux, allergies, intolérances : nous préciser.
- Zéro déchet : 100% présenté sur des planches en bois fabrication locale, à réutiliser pour d'autres usages que l'alimentaire.

devis sur demande
contact@aliceaupays.fr

PLANCHES VIANDE • POISSON

Origines LOCALES – CIRCUITS COURTS

Plateaux pour 10 personnes environ
Plateaux en bois fabrication locale

- Saumon fumé des Dombes 700g
- Truite fumée des Dombes 700g
- Mix saumon et truite fumée 700g
 - Rosbeef froid 700g
 - Filets de poulet 700g
- Terrine 100% poulet et noisette 700g
 - Pâté croûte 100% poulet 1kg
 - Charcuterie 600g
- Mix charcuterie et fromage 700g

PLANCHES VÉGÉTARIENNES ✓

Présentées dans des plateaux
en bois fabrication locale

- Falafels x 25
- Fromages de producteurs 750g
(10 à 15pers)
- Petites salades individuelles
(1 planche = 9 salades)
- Cannelés végétariens salés
(1 planche = 15 cannelés)
 - Crudités de saison,
houmous, gressins, olives
(pour 10p environ)
- Mix mini cookies et madeleines
salées (20 pièces de chaque)

PLANCHES COCKTAIL APÉRITIF

Présentées dans des plateaux
en bois fabrication locale

- Plateau cocktail salé
(pour 6 environ)
saumon, terrine de poulet,
fromages, bouchées
végétariennes, crudités et
tartin'Alice de saison ✓
- Plateau mix apéritif salé
(pour 10 environ) :
bouchées salées, olives, crudités
et tartin'Alice de saison, mélange
de graines apéritives salées.

*Sous réserve de disponibilité et de délais suffisant pour nos approvisionnements auprès des paysans partenaires d'Alice au Pays.
Retrait ou livraisons possibles en matinées du lundi au vendredi sur Lyon & environs. Frais de livraison en fonction de la localisation.
Soirs et week-ends : nous consulter. Suivants les prestations : acompte de 30% à régler à la commande et règlement à la livraison.

LE TRAITEUR 100% BIO À LA CARTE

Consultez-nous
pour connaître
les recettes du moment
et être aidé
dans votre choix.

Sans minimum
de personnes

low
déchet



devis sur demande
contact@aliceaupays.fr

- En complément des buffets et cocktails ou pour des prestations sur-mesure.
- Pour les Particuliers et les Professionnels.
- Recettes saisonnières et variées suivant nos approvisionnements. Menu avec ingrédients et allergènes fourni à la livraison.
- Régimes alimentaires spéciaux, allergies, intolérances : nous préciser.
- Low déchet : moules de cuisson en carton recyclés, saladiers en canne à sucre biodégradable ou vrais saladiers pour des prestations zéro déchets sur demande. Plats cuisinés livrés dans des vrais plats à nous rendre.

SALADES • TARTES • CAKES SALÉS

- Salades de crudités 1.2KG ✓
(100% Crudités de saison)
- Salades « céréalières » 1.2KG ✓
(Céréales et légumineuses, crudités, aromatiques)
- Salades composées 1.2KG
(avec fromage, œuf, protéines végétales)
- Tarte salée végétarienne 1.2KG ✓
(végétalienne sur demande)
- Tarte salée naturellement SANS GLUTEN 1.2KG
- Cake salé végétarien 0.8Kg ✓

PLATS CUISINÉS À RÉCHAUFFER

Plats entiers de 8 personnes

- Lasagnes de bœuf
- Lasagnes végétariennes ✓
- Wok végétarien ✓ NOUVEAU
- Dahl végétalien ✓ NOUVEAU

Plats à la portion (minimum 8 personnes)

Nos plats cuisinés évoluent au fil des saisons :
nous proposons toujours un plat au poulet et
un plat avec une autre viande (souvent du bœuf) :
exemples : couscous au poulet, boeuf bourguignon, ...
Nous pouvons nous adapter à votre demande
en fonction de nos approvisionnements.

Sous réserve de disponibilité et de délais suffisant pour nos approvisionnements auprès des paysans partenaires d'Alice au Pays.
Retrait ou livraisons possibles en matinées du lundi au vendredi sur Lyon & environs. Frais de livraison en fonction de la localisation.
Soirs et week-ends : nous consulter. Suivants les prestations : acompte de 30% à régler à la commande et règlement à la livraison.



LES DESSERTS 100% BIO À LA CARTE

Consultez-nous
pour connaître
les recettes du moment
et être aidé
dans votre choix.

Sans minimum
de personnes

low
déchet

devis sur demande
contact@aliceaupays.fr

- En complément des buffets et cocktails ou pour des prestations sur-mesure.
- Pour les Particuliers et les Professionnels.
- **Recettes saisonnières** et variées suivant nos approvisionnements. Menu avec ingrédients et allergènes fourni à la livraison.
- **Régimes alimentaires spéciaux**, allergies, intolérances : nous préciser.
- **Low déchet** : moules de cuisson en carton recyclés, saladiers en canne à sucre biodégradable ou vrais saladiers pour des prestations zéro déchets sur demande. Plats cuisinés livrés dans des vrais plats à nous rendre.

GRANDS DESSERTS À PARTAGER

- Tarte au citron (8/12 parts)
- Tarte aux fruits secs (8/12 parts)
- Tarte aux fruits de saison (8/12 parts)
 - Fondant chocolat noir (6/8 parts)
 - Cake sucré de saison (10/15 parts)
- Salade de fruits frais 1.5KG (sauf hiver)

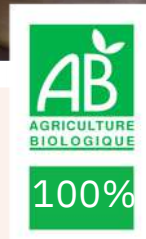
DESSERTS INDIVIDUELS

- Maxi cookies par 10
- Gros cannelés x6 
- Mignardises par 30
présentées dans des plateaux
en bois fabrication locale

Parmi fondant chocolat **naturellement sans gluten**,
moelleux coco **naturellement sans gluten et sans
lactose**, chou sucré garni, cannelé, mini cookies...
selon production du jour.

Sous réserve de disponibilité et de délais suffisant pour nos approvisionnements auprès des paysans partenaires d'Alice au Pays.
Retrait ou livraisons possibles en matinées du lundi au vendredi sur Lyon & environs. Frais de livraison en fonction de la localisation.
Soirs et week-ends : nous consulter. Suivants les prestations : acompte de 30% à régler à la commande et règlement à la livraison.

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

