



**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'ECONOMIE 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.



Produits frais  
et locaux

Recettes  
équilibrées



Cuisiné  
artisanalement



Atelier dans  
l'Ouest Lyonnais

Engagements  
Éco-responsables



100% certifié  
BIO



Bio déchets  
compostés



Partenaires  
ESS

## 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

**Livrasons 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.

Le Buffet des Producteurs 100% BIO	Le Buffet Végétarien 100% BIO	Le Cocktail d'Alice 100% BIO	La Carte Prestations sur-mesure 100% BIO
<p><b>tous nos producteurs à l'honneur</b></p> <p>Froid, complet et facile à installer Plats à partager</p> <p>Salades et tartes végétariennes ✓ de saison</p> <p>Viande, poisson, terrines</p> <p>Fromage</p> <p>Pain</p> <p>Desserts</p> <p>Option : vaisselle recyclée, recyclable, biodégradable ou réutilisable.</p>	<p><b>les légumes locaux à l'honneur</b></p> <p>Froid, complet et facile à installer Plats à partager</p> <p>Salades, tartes, terrines ou autres mets végétariens de saison ✓</p> <p>'Houmous' variés crudités de saison, olives</p> <p>Fromage</p> <p>Pain</p> <p>Desserts</p> <p>Option : vaisselle recyclée, recyclable, biodégradable ou réutilisable.</p>	<p><b>zéro déchet</b></p> <p>Froid, pratique et rapide à installer</p> <p><b>Bouchées salées</b> 8 pièces par personne 100% végétarien ✓ ou omnivore au choix</p> <p>et/ou</p> <p><b>Mignardises sucrées</b> 3 pièces par personne</p> <p>Nombre de bouchées adaptable en fonction de votre événement.</p>	<p><b>Large choix</b></p> <p>Plates / apéritif de charcuteries, de fromages, de bouchées végétariennes zéro déchet ✓ ou plateaux mixtes.</p> <p><b>Salades, tartes, plats cuisinés</b> de viande ou végétariens ✓</p> <p><b>Desserts</b> entiers à partager ou individuels</p>
<p><b>Minimum de 20 personnes.</b> A réserver 72H avant. Livraison offerte sur Lyon &amp; environs.</p>		<p><b>Minimum de 20 personnes.</b> A réserver 72H avant. Livraison offerte sur Lyon &amp; environs.</p>	<p><b>Pas de minimum de personnes.</b> Retrait à Taluyers ou livraison sur Lyon &amp; environs. Uniquement sur commande.</p>





## 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](mailto: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@aliceupays.fr](mailto:contact@aliceupays.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](mailto: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

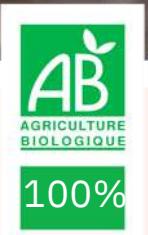
- Maxi cookies par 10
- Gros cannelés x6 NOUVEAU
- Mignardises par 30 présentées dans des plateaux en bois fabrication locale

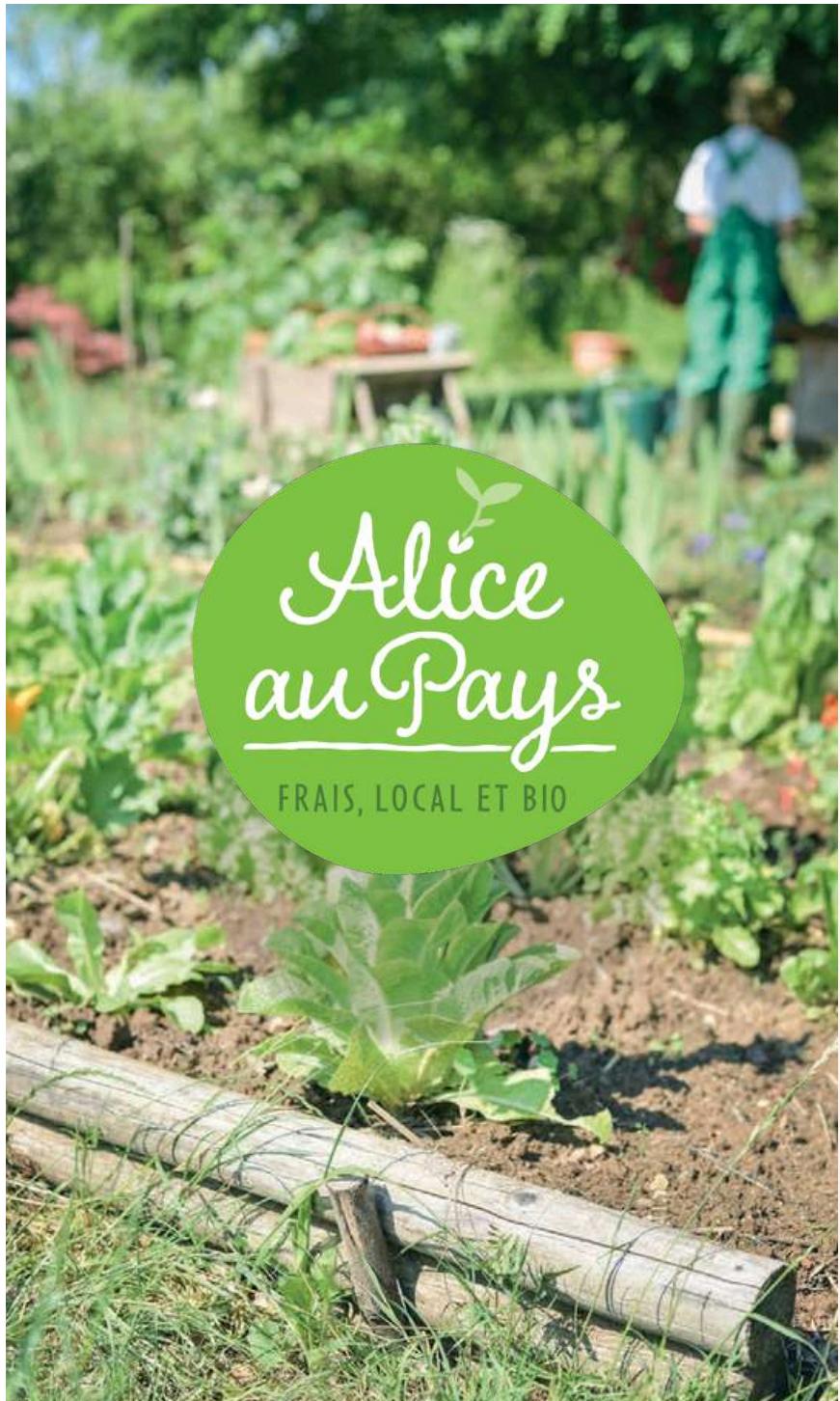
Parmi fondant chocolat **naturellement sans gluten**, moelleux coco **naturellement sans gluten et sans lactose**, chou sucré garni, cannelé, mini cookies... selon production du jour.

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](mailto:contact@aliceaupays.fr)  
[www.aliceaupays.fr](http://www.aliceaupays.fr)



100%  
certifié Bio

